

Proyecto

Mariza Alejandra Cancino Morales

Unidad 4

Dra. Luz Elena Cervantes Monroy



Historia de la empresa

Este proyecto mexicano originado en Chiapas, surge como la idea de unos meses atrás. Todo comenzó como un proyecto escolar realizado por 5 amigos estudiantes de nutrición con la idea de traer un concepto nuevo a Margaritas, un proyecto que captara nuevos sabores y sobre todo una experiencia nueva y atractiva, pero siempre implementando sus conocimientos de una correcta alimentación.

Por ello después de analizar y pensar mucho a cerca de, decidieron crear un nuevo restaurante, tomando de inspiración platillos italianos pero siempre usando ingredientes de calidad y el sazón mexicano.

Así es como se fundó ItaliMexa, un restaurante de inspiración italiana con el buen toque mexicano.

Planeación

Misión

Satisfacer el gusto y preferencias de nuevos comensales que están en busca de nuevas experiencias ofreciendo platillos nutritivos con ingredientes de excelente calidad siempre preservando la esencia italiana pero hecha en México. Ofreciendo un servicio único y acogedor.

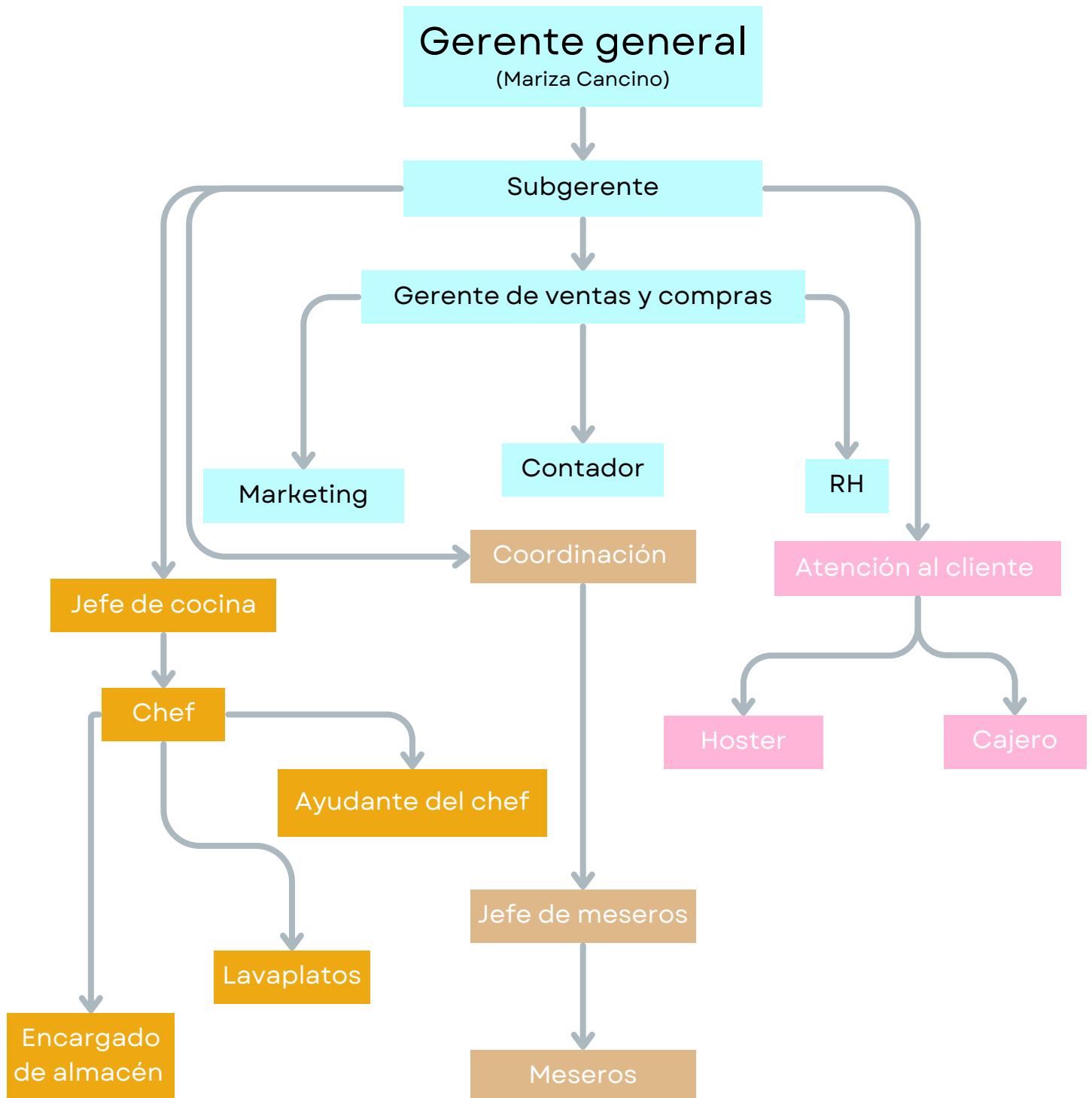
Visión

Ser la 1era opción de los comensales, siendo líderes en el sazón italiano dentro de México, con platillos nutritivos, saludables y económicos. Combinando la innovación y nutrición alcanzando una ventaja competitiva en el estado y posteriormente a lo largo de los años.

Objetivos

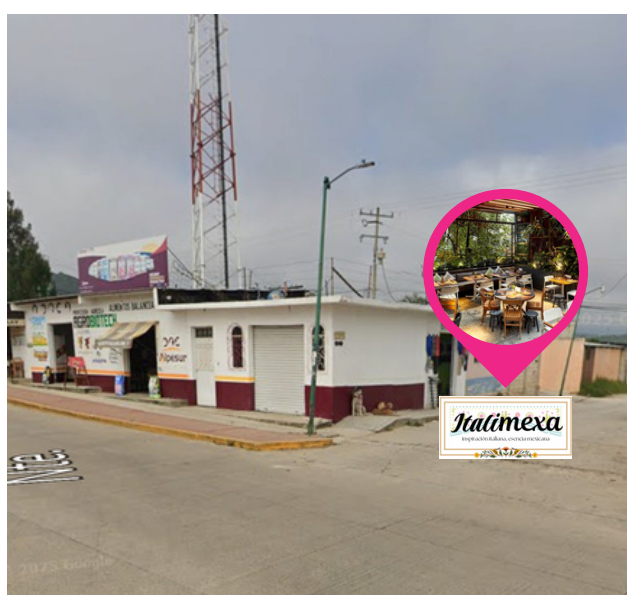
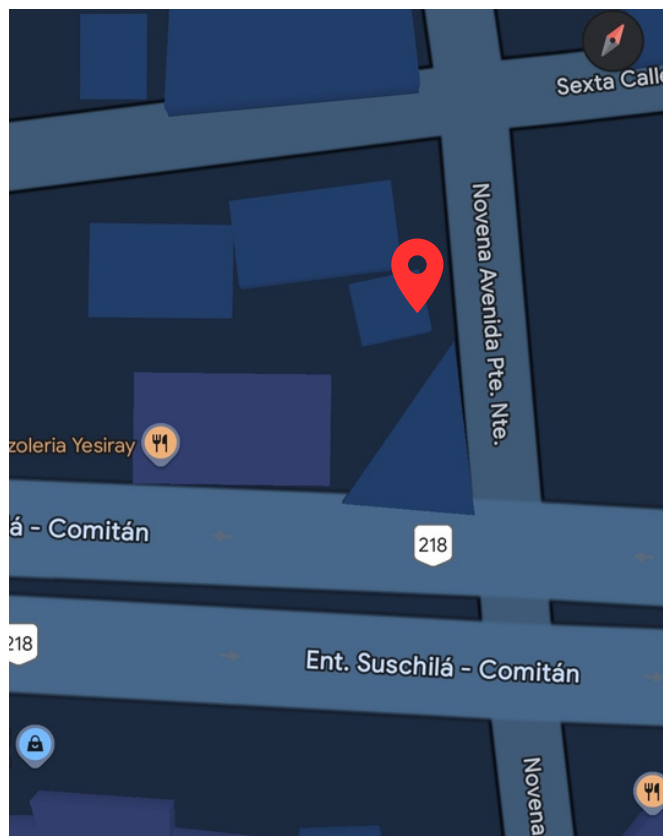
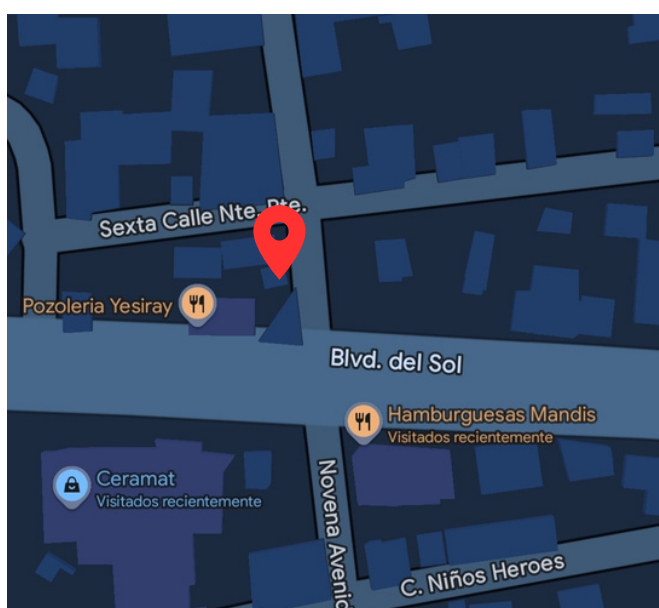
- Ofrecer un servicio de alimentos de calidad
- Mantener la lealtad y confianza de nuestros comensales
- Promover sabores y una esencia única
- Ser una empresa que mantenga calidad-precio
- Ser la 1era opción de nuestra región.
- Mantener las leyes alimentarias en cada platillo
- el sabor y la inocuidad con primordiales

Organigrama



Anexos

Mapa de localización
Boulevard del Sol, las Margaritas, Chiapas.



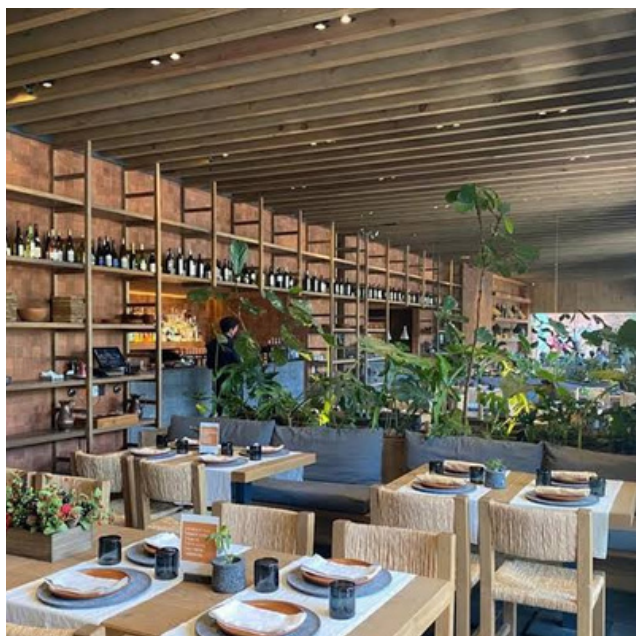
Italimexa

inspiración italiana, esencia mexicana



Anexos

Imágenes del interior del restaurante



Anexos

Tabla de comparación de proveedores

Alimento	Proveedor S	Proveedor M	Proveedor W
Entradas			
Baguette	25	20	16
Aguacate	89	70	64
Tomate cherry	53	50	48
Ajo	18	15	18
Mantequilla	31	30	24
Aceite de oliva	69	80	68
Sazonadores			
Mozzarella			
Lasagna			
Pasta	40	42	39
Zanahoria	10	6	15
Carne molida	85	80	87
Queso manchego	79	72	79
Puré de tomate	63	65	60
Condimentos			
Spaguetti a la boloñesa			
Pasta	12	12	10
Arroz	30	29	31
Jitomate	15	18	20
Cebolla	8	10	10
Postre			
Tarta motovano			
Harina	20	15	18
Azúcar	25	22	36
Almendras	43	50	51
Huevos	5.5	5	6
Leche	45	47	40
Condimentos	18	20	

Anexos

Tabla de cálculo de costos

Alimento	Precio ingredientes	Costo agua, luz, gas	Costo transporte	Salario	Renta	total de alimentos	Precio público
Entradas		\$10.00	\$10.00	\$200	\$60	\$59	\$162
Baguette	\$4.00						
Aguacate	\$8.00						
Tomate cherry	\$6.00						
Ajo	\$7.00						
Mantequilla	\$6.00						
Aceite de oliva	\$10.00						
Sazonadores	\$10.00						
Mozzarella							
Platillos							
Lasagna		\$10.00	\$10.00	\$200	\$60	\$59.80	\$193
Pasta	\$6.50						
Zanahoria	\$0.50						
Carne molida	\$15.00						
Queso manchego	\$12.00						
Puré de tomate	\$10.00						
Condimentos	\$3.30						
Spaguetti a la boloñesa		\$10.00	\$10.00	\$200	\$60	\$49.00	
Pasta arroz	\$3.30						
Jitomate	\$5						
Cebolla	2.6						
Puré de tomate	\$20						
Arroz	4.8						
carne molida	\$13.30						
Postres							
Tarta motovano		\$10.00	\$10.00	\$200	\$60	\$35.50	\$100.50
Harina	\$1.75						
Azúcar	\$3.00						
Almendras	\$10.00						
Huevos	\$5.00						
Leche	\$2.50						
Condimentos	\$0.75						
Mantequilla	\$12.50						
Bebidas							
Limonada de bugambilia		\$10	\$10	\$200	\$60	\$10	\$45
Limón	\$2						
Bugambilia	\$5						
Azúcar	\$3						

Italimexa

inspiración italiana, esencia mexicana

PLATILLOS

- *Lasaña italiana*

Carne molida con zanahoria
Queso Mozzarella

\$193

- *Espagueti a la Boloñesa*

Espagueti
Albóndigas de res
Salsa de tomate

\$120

POSTRE

- *Tarta de Motovano*

Almendras fileteadas y naranja

\$100

BEBIDAS

- *Limonada de
veranera*

\$45

- *Vino*

Conclusión

Este proyecto nos hizo entender la importancia de todo lo que hay detrás de una empresa, desde cada detalle por muy mínimo que sea hasta el detalle más grande.

Como nutriólogos somos mensajeros de los buenos hábitos y de la buena alimentación, este proyecto no solo es un restaurante, es fomentar la buena alimentación de las personas siempre con un balance y lo más importante un buen sabor.

Este restaurante empezó desde una idea hasta lo que ahora es, un restaurante rico y el conjunto de 2 culturas caracterizada por sus sabores incomparables. Este proyecto tiene la capacidad de expandirse a una cadena restaurantera logrando el objetivo y la visión que tenemos como equipo.

De manera personal, este trabajo me ha hecho conocer la importancia de saber liderar y dirigir a mi equipo para lograr un buen resultado. Siempre aprendiendo y obteniendo nuevos conocimientos para progresar como emprendedor. Me siento satisfecha por el resultado de mi equipo y el mío, la manera en que la organización puede mover a las personas para lograr un objetivo en común.