

# MISIÓN

Brindar una experiencia culinaria única que transporte a nuestros clientes al corazón de Japón a través de sus sabores auténticos, técnicas tradicionales y una presentación contemporánea. Nos comprometemos a usar ingredientes frescos, locales y de origen japonés, mientras promovemos valores como la hospitalidad, el respeto por la cultura y la sostenibilidad. Nuestro objetivo es no solo satisfacer el paladar de nuestros comensales, sino también enriquecer su conocimiento sobre la rica herencia cultural japonesa mediante un entorno que combine estética, armonía y excelencia en cada detalle.

# VISIÓN

Convertirnos en un punto de referencia en la gastronomía japonesa, no solo como un restaurante, sino como un aspecto cultural que conecte a las personas con las tradiciones y la innovación de Japón. Aspiramos a ser reconocidos por nuestra excelencia culinaria, nuestra pasión por los detalles y nuestro compromiso con la sustentabilidad y el respeto por el medio ambiente. Buscamos liderar el mercado de la cocina japonesa en la región, destacándonos como un lugar donde la autenticidad y la innovación se unen, creando experiencias memorables que inspiren a nuestros clientes y fortalezcan nuestra comunidad.

# OBJETIVOS

## 1. Corto plazo:

- Concluir los preparativos del restaurante, garantizando que el diseño, la decoración y el ambiente transmitan la esencia de la cultura japonesa.
- Diseñar un menú variado que incluya tanto como platos tradicionales como creaciones exclusivas, adaptadas a diferentes preferencias y necesidades alimentarias.
- Implementar una estrategia de marketing que genere expectativas y atraiga clientes para la apertura.

## 2. Mediano plazo:

- Establecer alianzas con proveedores locales y de origen japonés para garantizar ingredientes de alta calidad y promover la sustentabilidad.
- Crear experiencias inmersivas como talleres de cocina, noches temáticas o degustaciones de sake para involucrar a la comunidad.
- Fomentar la fidelidad del cliente a través de programas de recompensas y atención personalizada.

## 3. Largo plazo:

- Expandir la marca a través de sucursales o servicios de catering, manteniendo la calidad y la identidad del restaurante.
- Participar en iniciativas culturales y gastronómicas que promuevan la integración de la cocina japonesa.
- Innovar continuamente el menú y la experiencia del cliente.

# CÁLCULOS

**Lugar:** AV. Las Flores 1553, Cedro, Comitán de Domínguez.

**Renta:** \$1,000.00

$$* \$1,000.00 / \$30.00 = \$33.3$$

$$* \$33.3 / 5 = 6.66$$

$$* 33.3 + 6.66 = \$40.00$$

## Ramen

Fideos: \$28.00

Carne: \$15.00

Huevo: \$4.00

Zanahoria: \$2.00

Cebollín: \$0.50

Champiñones: \$5.00

Soya: \$2.00

Sal: \$0.50

Apio: \$1.00

**Total= \$ 53.00**

$$* \$53.00 + \$10.00 + 6.66 + \$40.00 = \$109.66$$

$$* \$109.66 / .70\% = 156.6 = \mathbf{\$155.00}$$

## Domplings

Harina: \$ 10.00

Sal: \$0.50

Cerdo: \$23.00

Zanahoria: \$5.00

Cebolla: \$2.00

Pimienta: \$0.25

Orégano: \$0.25

Ajo: \$0.25

Soya: \$7.00

Comino: \$0.25

Aceite: \$2.00

Limón: \$1.00

Ajonjolí: \$3.00

**Total = \$54.50**

\*  $\$54.50 + \$10.00 + 6.66 + \$40.00 = 111.00$

\*  $\$111.00 / 25 \text{ unidades} = \$4.50 = \$10.00 \text{ c/u}$

## Sushi

Arroz: \$4.75

Algas: \$3.00

Camarón: \$8.75

Surimi: \$2.00

Queso crema: \$3.50

Aguacate: \$ 4.00

Pepino: \$2.00

Ajonjolí: \$2.00

Vinagre: \$1.00

Azúcar: \$1.00

Soya: \$2.00

**Total = \$34.00**

\*  $\$34.00 + \$10.00 + 6.66 + \$40.00 = \$90.6 = \$125.00$

\*  $\$125.00 / 4 \text{ unidades} = \$31.00$

\* Sushi completo (rollo) =  $\$90.00$

## Tartaletas

Galleta: \$27.00

Queso: \$28.00

Leche condensada: \$25.00

Crema batida: \$5.00

Mantequilla: \$12.00

Grenetina: \$2.00

Canela: \$.50

Manzana: \$8.75

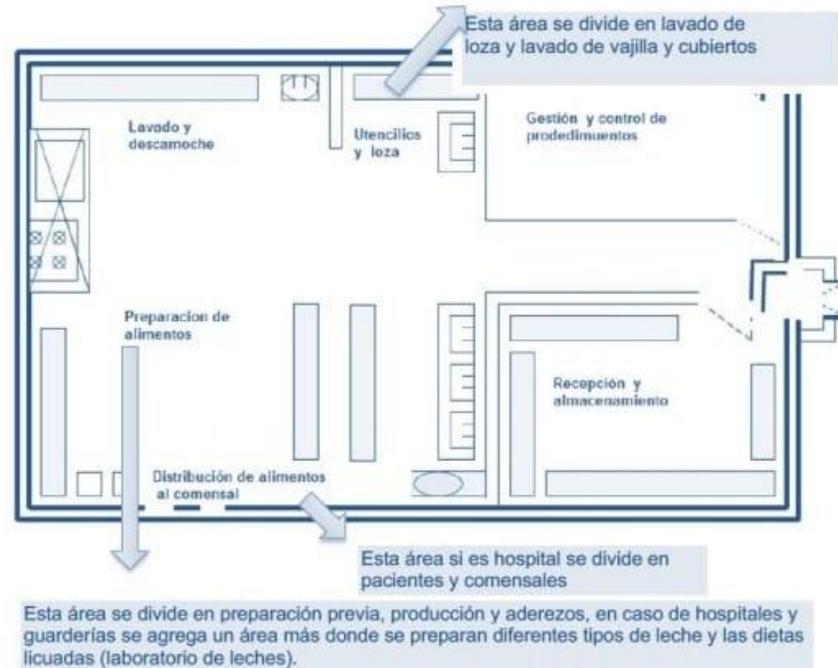
Azúcar: \$2.00

**Total = \$110.00**

\*  $\$110.00 + \$10.00 + 6.66 + \$40.00 = \$166$

\*  $\$166 / 20 \text{ piezas} = \$8.3 = \$25.00 \text{ c/u}$

# CROQUIS



## ÁREAS DE TRABAJO (COCINA)



# NOMBRE Y LOGO DEL RESTAURANTE



## Sus siglas:

**D:** Dili, Damián, David

**A:** Alexa

**M:** Marcia

**F:** Fernando

# UBICACIÓN Y FACHADA

**Ubicación:** AV. Las Flores 1553, Cedro, Comitán de Domínguez.

