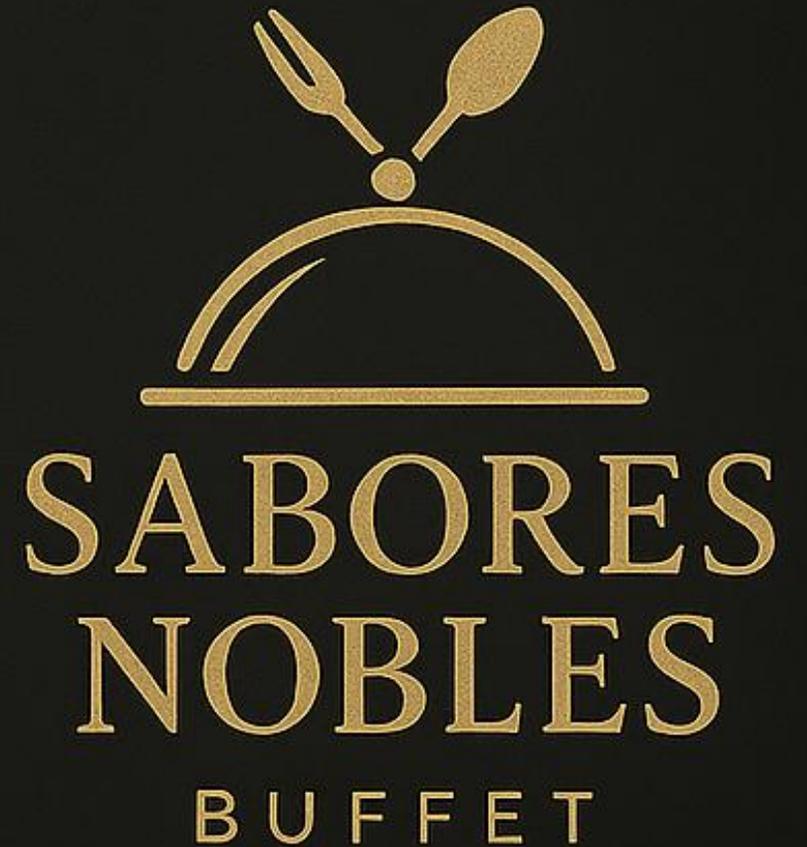


"El lugar donde el sabor y la variedad se encuentran."



URIEL FERNADO RUIZ ESPINOSA

# MISIÓN



Ofrecer experiencias gastronómicas internacionales de alta calidad a través de un servicio de buffet elegante, moderno y profesional, dirigido a familias, público general y eventos sociales o corporativos, brindando atención cálida, sabor auténtico y presentación impecable.



## VISIÓN

Convertirnos en el buffet de referencia en la región por nuestra excelencia en sabor, elegancia y servicio, expandiendo nuestra propuesta a nuevas ciudades y consolidando la marca *Sabores Nobles* como símbolo de distinción culinaria.



## VALORES

**Calidad:** Cada platillo está elaborado con ingredientes frescos y técnicas profesionales.

**Elegancia:** El diseño de la experiencia es cuidado desde el montaje hasta el servicio.

**Responsabilidad:** Cumplimos con nuestros compromisos de tiempo, higiene y satisfacción.

**Innovación:** Renovamos constantemente menús y presentaciones para mantenernos a la vanguardia.

**Respeto:** Valoramos a nuestros clientes, colaboradores y tradiciones culinarias.

**Versatilidad:** Nos adaptamos a distintos tipos de eventos sin perder identidad.

## JUSTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

En el actual mercado de servicios gastronómicos, existe una creciente demanda por experiencias completas que combinen comida de calidad, presentación profesional y atención personalizada. *Sabores Nobles* responde a esa necesidad ofreciendo un buffet internacional con enfoque moderno y elegante, apto tanto para eventos formales como para consumo familiar. La empresa se destaca por su cuidado en los detalles, la variedad de su propuesta culinaria y un servicio integral respaldado por un personal capacitado, lo cual la convierte en una opción confiable, sofisticada y accesible para distintos públicos.



- Marca nueva aún sin posicionamiento- Inversión inicial alta para estándares elegantes
- Dependencia de eventos para ingresos principales- Necesidad de construir reputación

# D

- Competencia informal o con precios más bajos
- Cambios económicos o inflación que afecten eventos sociales
- Aumento en los precios en los insumos alimenticios
- Eventos cancelados o temporada baja

# A

- Concepto elegante y moderno
- Cocina internacional atractiva
- Personal capacitado
- Variedad de servicios (local, eventos)
- Imagen diferenciada

# F

- Demanda creciente de servicios de buffet premium
- Posibilidad de alianzas con organizadores de eventos
- Tendencia hacia experiencias gastronómicas personalizadas
- Espacios para innovar en menús y presentaciones

# O

## OBJETIVOS

### Corto plazo (0-12 meses):

- Posicionar la marca en redes sociales con identidad visual profesional.
- Atender mínimo 2 eventos mensuales (familiares, empresariales o sociales).
- Crear al menos 3 menús base de cocina internacional (clásico, gourmet y eventos especiales).
- Establecer relaciones con proveedores confiables de alimentos y equipo.

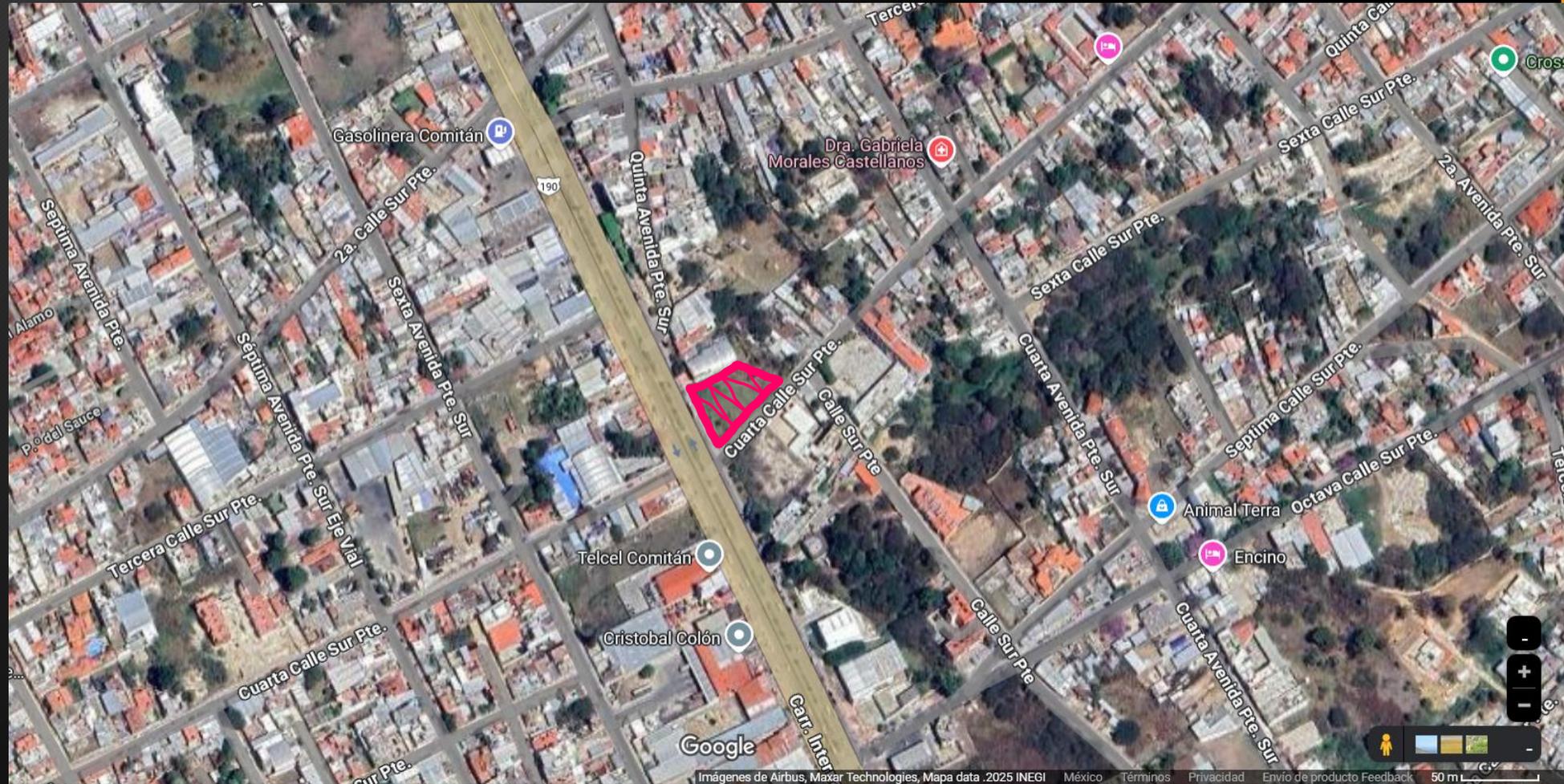
### Mediano plazo (1-3 años):

- Acondicionar un local propio con espacio de exhibición y degustación.
- Aumentar la cartera de clientes corporativos y organizadores de eventos.
- Ampliar el menú con propuestas por temporada o regiones internacionales.
- Iniciar el desarrollo de servicios de catering exprés o comida lista para eventos pequeños.

### Largo plazo (3-5 años):

- Expandir la empresa
- Crear alianzas estratégicas con salones de eventos, hoteles
- Lanzar una línea propia de productos gastronómicos (salsas, panes, etc...)
- Explorar opciones de franquicia o sucursales en otras ciudades.

# UBICACION: Cuarta calle sur Pte. Frente al boulevard



## **SEGMENTO DE MERCADO SABORES NOBLES**

### **Segmento de mercado**

En el corto plazo el segmento de mercado elegido es el de la población de Comitán de Domínguez, Chiapas con un total de 166,178 personas, cuya edad fluctúa entre los 19 a 60 años, de los cuales el 30.55% son hombres y el 34.78% son mujeres.

### **Características del segmento del mercado**

- El público prefiere degustar variedad de sabor en sus platillos
- Prefieren consumir sus alimentos en un lugar cómodo
- El público se inclina hacia la comida rápida
- El público desea calidad en sus alimentos
- Prefiere consumir en lugares con precios accesibles

### **Consumo aparente**

Esto se hace identificando el número de clientes potenciales.

## CARACTERÍSTICAS DEL SEGMENTO DE MERCADO

- **Variedad gastronómica:** El público objetivo busca disfrutar de una amplia variedad de sabores y platillos, valorando la diversidad culinaria que un buffet puede ofrecer.
- **Comodidad:** Prefieren consumir sus alimentos en un espacio cómodo y acogedor que les permita relajarse y disfrutar la experiencia.
- **Rapidez:** Tienen una preferencia por la comida rápida o que se sirva con agilidad, debido a estilos de vida activos y horarios apretados.
- **Calidad:** La calidad de los ingredientes y la preparación es fundamental para este segmento, quienes valoran alimentos frescos y bien elaborados.
- **Precio accesible:** Buscan opciones de alimentación que se ajusten a su presupuesto, prefiriendo establecimientos que ofrezcan precios justos sin sacrificar la calidad.

## CONSUMO MENSUAL APARENTE

El consumo mensual aparente se refiere a la cantidad estimada de servicios o consumos que puede tener el buffet *Sabores Nobles* dentro del segmento de mercado identificado.

Considerando la población objetivo en Comitán de Domínguez, que es de aproximadamente 166,178 personas entre 19 y 60 años, y tomando en cuenta que un porcentaje de esta población, estimado en un 15%, estaría dispuesto a consumir en un buffet al menos una vez al mes, se obtiene la siguiente estimación:

- Población objetivo: 166,178 personas
- Porcentaje estimado de consumidores mensuales: 15%
- Clientes potenciales mensuales:  $166,178 \times 0.15 = 24,927$  personas

Por lo tanto, se espera que el buffet pueda atender aproximadamente a 24,927 clientes al mes, lo que indica una demanda considerable para el negocio.

Este cálculo ayuda a dimensionar el mercado y a planificar la capacidad operativa y estrategias de marketing para alcanzar y satisfacer a estos clientes potenciales.

## CUESTIONARIO APLICADO:

**1. ¿Con qué frecuencia sales a comer fuera de casa?**

- A) 1 vez a la semana
- B) 2 a 3 veces por semana
- C) Solo fines de semana
- D) Rara vez

**2. ¿Te gustaría visitar un buffet con comida variada y a precio accesible?**

- A) Sí
- B) No
- C) Tal vez

**3. ¿Qué tipo de comida prefieres cuando sales a comer?**

- A) Mexicana
- B) Comida rápida
- C) Internacional
- D) Casera

**4. ¿Qué valoras más en un restaurante buffet? (elige máximo dos opciones)**

- A) Variedad de platillos
- B) Buen precio
- C) Buen servicio
- D) Ambiente cómodo y familiar

**5. ¿Cuánto estarías dispuesto(a) a pagar por un buffet libre?**

- A) Menos de \$100
- B) \$100 a \$150
- C) \$150 a \$200
- D) Más de \$200

**6. ¿Asistirías con tu familia, pareja o amigos a un buffet?**

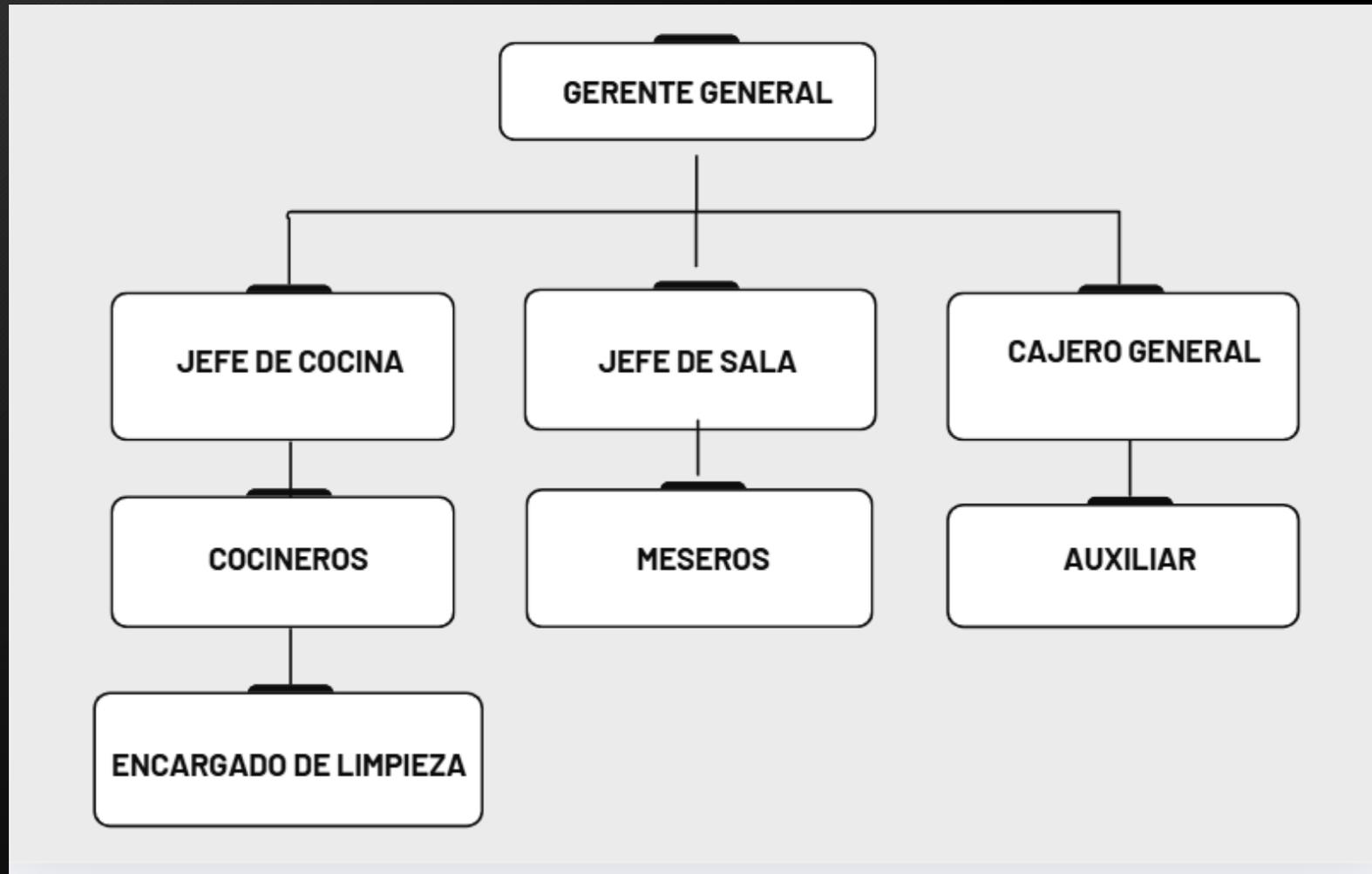
- A) Sí
- B) No
- C) A veces

## CONCLUSIONES

El desarrollo del anteproyecto *Sabores Nobles* permitió establecer las bases para un negocio con gran potencial en Comitán de Domínguez, Chiapas. A través del análisis del segmento de mercado, se identificó que existe una alta demanda de espacios gastronómicos que ofrezcan variedad, calidad, comodidad y precios accesibles.

Los resultados de la encuesta confirmaron que gran parte del público objetivo tiene el hábito de comer fuera de casa y muestra interés en un buffet que combine diversidad de platillos con un ambiente agradable. Asimismo, el estudio FODA reveló que existen fortalezas y oportunidades clave para posicionar el negocio de forma competitiva, siempre y cuando se afronten con estrategia las posibles amenazas del entorno.

## ORGANIGRAMA



# RESPONSABILIDADES

## Gerente General

- Supervisa todas las operaciones del restaurante.
- Toma decisiones estratégicas y administrativas.
- Controla la calidad del servicio y los procesos internos.
- Coordina al equipo directivo (cocina, sala, caja y auxiliar).

## Jefe de Cocina

- Encargado del área de alimentos y su preparación.
- Supervisa a cocineros y ayudantes de cocina.
- Garantiza el cumplimiento del menú, la higiene y la calidad.
- Controla insumos, porciones y tiempos de entrega.

## Cocineros

- Preparan los alimentos según el menú diario.
- Siguen los estándares de presentación, sabor y porción.
- Colaboran con el jefe de cocina para asegurar eficiencia.
- Mantienen limpieza y orden en su estación de trabajo.

## Ayudantes de Cocina

- Apoyan en tareas básicas como lavado, corte y preparación previa.
- Mantienen en orden y limpios los utensilios y áreas de cocina.
- Surten insumos y colaboran con los cocineros.

## Jefe de Sala

- Coordina al equipo de meseros y supervisa la atención al cliente.
- Asegura que el servicio en mesa sea rápido, amable y eficiente.
- Resuelve quejas o inconvenientes durante el servicio.
- Controla el flujo de comensales y la rotación de mesas.

## Meseros

- Atienden a los clientes, toman pedidos y sirven alimentos.
- Ofrecen recomendaciones del menú y aseguran una buena experiencia.
- Mantienen limpias y ordenadas las mesas.
- Reportan incidencias al jefe de sala.

## Cajero General

- Administra el cobro a clientes, emite facturas y controla caja chica.
- Lleva el registro diario de ventas.
- Reporta ingresos y gastos al gerente general.
- Asegura transparencia y precisión en las operaciones de cobro.

## Auxiliar Administrativo

- Lleva control de compras, insumos e inventarios.
- Apoya en tareas contables, logísticas y administrativas.
- Gestiona relaciones con proveedores.
- Prepara reportes de abastecimiento y consumo.

## Encargado de Limpieza

- Mantiene limpias todas las áreas del restaurante (cocina, comedor, baños).
- Desinfecta superficies y asegura condiciones de higiene.
- Apoya en la recolección y separación de residuos.
- Reporta necesidades de material de limpieza o fallas.

## BIBLIOGRAFIA

*10 pasos para iniciar su empresa.* (s/f). Sba.gov. Recuperado el 7 de julio de 2025, de <https://www.sba.gov/es/guia-de-negocios/10-pasos-para-iniciar-su-empresa>

De, E. (2015, marzo 13). *Buffet*. Enciclopedia Significados. <https://www.significados.com/buffet/>

Ortega, C. (2018, septiembre 22). *Análisis FODA: Qué es y cómo aplicarlo en tu empresa.* QuestionPro. <https://www.questionpro.com/blog/es/analisis-foda/>

*Restaurantes buffet: consejos para montar uno - Blog Ibergastro.* (s/f). IberGastro - Suministros de hostelería online 24h. Recuperado el 7 de julio de 2025, de <https://ibergastro.es/blog/Noticias/restaurantes-buffet-caracteristicas-consejos?srsltid=AfmBOooBg5FH8a2hYcOqZ6lxByOXDxE9pWxyF5Atme4vT2247CMxDdJn>