

## Resumen Ejecutivo



**Nombre del restaurante:** Delicia de jerolin

**Ubicación:** Calle principal de Buenaventura, Valle del Cauca, Colombia

**Tipo de restaurante:** Comida casera y tradicional colombiana

- **Objetivo:** Ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y deliciosa a nuestros clientes, destacando la riqueza de la cocina colombiana.

## Análisis de Mercado

**Demografía:** Población local y visitantes de la ciudad de Buenaventura, con edades entre 25 y 55 años, con ingresos medios y altos.

**Tendencias del mercado:** Aumento de la demanda de comida saludable y tradicional, creciente interés en la gastronomía local.

**Competencia:** Restaurantes locales y cadenas de comida rápida.

## Menú y Precios

**Tipos de platos:** Desayunos, almuerzos, cenas, postres y bebidas tradicionales colombianas.

**Precios:** Desayunos \$8.000 - \$12.000, almuerzos \$15.000 - \$25.000, cenas \$20.000 - \$35.000.

## Marketing y Promoción

**Estrategias de marketing:** Redes sociales, publicidad en línea, promociones locales, eventos gastronómicos.

**Promociones:** Descuentos para estudiantes y jubilados, ofertas especiales para grupos y eventos.

## Operaciones

**Horarios de operación:** Lunes a domingo, 8am - 10pm.

**Personal:** 10 empleados, incluyendo cocineros, meseros y gerente.

**Proveedores:** Productos frescos y locales, proveedores de suministros de alta calidad.





## Finanzas

**Inversión inicial:** \$50.000.000 COP.

**Proyecciones de ingresos:** \$150.000.000 COP en el primer año, crecimiento del 10% anual.

**Gastos fijos y variables:** Alquiler, sueldos, suministros, publicidad.

## Conclusión

Delicia de jerolin busca ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y deliciosa, destacando la riqueza de la cocina colombiana. Con una inversión inicial de \$50.000.000 COP, proyectamos un crecimiento sostenido y una posición destacada en el mercado local.