

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.