RestoBar



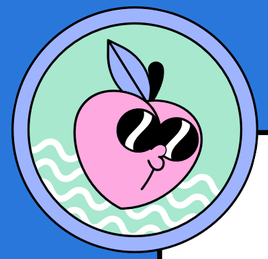
¿ Quien soy ?

Mi nombre es Victoria Donado y nací el 21 de diciembre de 1997. Actualmente, estoy en el último semestre de la carrera de Diseño de Modas en la Universidad CUN, donde he adquirido habilidades y conocimientos que me han permitido explorar mi pasión por la moda y la creatividad empresarial .
Durante mi tiempo en la universidad, he aprendido a incentivar mi amor por la estética, la innovación y la funcionalidad para crear prendas únicas y proyectos que expresan mi visión personal y responden a las necesidades de la industria actual.



Problema

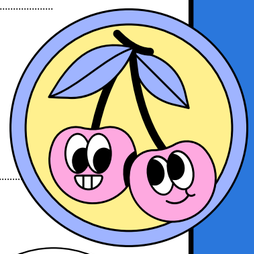
5-0

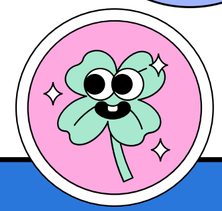


En la localidad de Fonseca, se ha identificado una carencia significativa de opciones de entretenimiento y establecimientos que ofrezcan cocteles y bebidas innovadoras, tanto alcohólicas como no alcohólicas. Esta falta de diversidad en las ofertas gastronómicas y de bebidas ha dejado a la comunidad con pocas alternativas para disfrutar de experiencias culinarias únicas y momentos sociales en un entorno agradable. En respuesta a esta necesidad, surge el proyecto de establecer 'Cinco Cero', un restaurante bar que busca llenar este vacío, ofreciendo una amplia gama de cocteles en bolsas plásticas, junto con un menú de platos exquisitos. El objetivo de Cinco Cero es convertirse en un destino excepcional para aquellos que buscan una experiencia gastronómica única, acompañada de bebidas creativas, en un ambiente acogedor que fomente la unión entre amigos y familiares. El proyecto se propone satisfacer la demanda latente de una clientela que anhela un lugar donde relajarse y disfrutar de la compañía en un entorno encantador, lleno de sabores y momentos inolvidables.

5-0

5-0





Segmento de cliente

0.1 Segmento

Consumidores de cocteles, bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
Dispuestos a pagar por la calidad y la innovación en la comida y las bebidas.
Interesados en la presentación atractiva y única de los cocteles.
Prefieren lugares que ofrezcan una combinación de comida y bebida en un solo lugar.

0.2 Sociodemografico

Jóvenes adultos y adultos de 18 a 45 años.
Residentes y visitantes de Fonseca y sus alrededores.
Tanto hombres como mujeres.
Diversidad étnica y cultural.

Segmento de cliente



0.3

Psicográfico

Personas que buscan experiencias culinarias y de bebidas innovadoras y únicas.
Interesados en probar cocteles creativos y bebidas originales.
Socialmente activos, disfrutan de salir con amigos, familiares y grupos.
Valorar un ambiente relajado y divertido para disfrutar de la compañía.



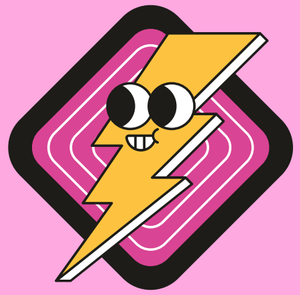
Propuesta de valor

El proyecto consiste en establecer un restaurante bar llamado Cinco Cero, que será un destino excepcional para aquellos que deseen disfrutar de deliciosos cócteles, bebidas refrescantes y una variedad de platos exquisitos. Cinco Cero se destacará por su ambiente agradable y acogedor, ofreciendo un espacio ideal para compartir momentos inolvidables con amigos, familiares y seres queridos. Este proyecto tiene como objetivo satisfacer las demandas de una clientela que busca una experiencia gastronómica única y un lugar para relajarse y disfrutar de la compañía en un entorno encantador.

La propuesta de valor de "Cinco Cero" se resume en los siguientes puntos:



Propuesta de valor



Experiencia Única: Ofrecemos a nuestros clientes la oportunidad de vivir una experiencia gastronómica única y emocionante, donde la creatividad en cocteles y platos se combina con un ambiente agradable.

Innovación en Cocteles: Nos destacamos por nuestra selección de cocteles innovadores y presentaciones únicas que sorprenden y deleitan a los clientes.

EXPERIENCIA,RAPIDEZ, EFICACIA, Y CALIDAD .

Propuesta de valor

Calidad y Frescura: Utilizamos ingredientes frescos y de alta calidad en la preparación de nuestros cocteles y platos para garantizar el mejor sabor en cada bocado y sorbo.

Lugar de Encuentro: "Cinco Cero" se convierte en un destino excepcional para reuniones sociales, donde amigos y familiares pueden compartir momentos especiales en un entorno atractivo y cómodo.

Diversidad de Opciones: Nuestra amplia gama de bebidas alcohólicas y no alcohólicas satisface las preferencias de todos los clientes, asegurando que cada visita sea una experiencia personalizada.

Oportunidad comercial

En un mundo cada vez más conectado y globalizado, las tendencias internacionales en la industria de restaurantes y bares brindan oportunidades excepcionales para destacarse y satisfacer las necesidades

Fonseca,, ofrece una rica mezcla de tradiciones culinarias y una población ávida de nuevas experiencias gastronómicas. Para Cinco Cero, un restaurante bar con un enfoque en la innovación y la calidad, explorar y capitalizar las tendencias locales es esencial para conectarse con la comunidad y destacar en este entorno único. Una de las tendencias más significativas en Fonseca es la apreciación de la cocina local y la tradición culinaria guajira.

COMPETENCIA



Fonseca

Manhattan Club



Fonseca

Cocina 82



Fonseca

Barba blanca

Enfoque y estrategia de mercado

Estrategia de promoción	Canal a utilizar	Actividades a realizar	Costo
Marketing Digital	Redes sociales	Utilizar plataformas como Instagram,	100000
Publicidad Local	Radio	Publicar anuncios en redios locales.	300000
Estrategia de comunicación	Canal a utilizar	Actividades a realizar	Costo
Plataformas de Comunicación	Redes sociales	Utilizar Instagram, Facebook, Twitter	100000
Videos y Tutoriales	Redes sociales	Crear videos cortos mostrando la pre	100000
Estrategia de distribución	Canal a utilizar	Actividades a realizar	Costo
Punto de Venta presencial	Canal Directo	Venta Presencial	0
Domicilios	Domiciliarios	Tomar la orden del cliente y enviarlo	3000
Estrategia de precio	Canal a utilizar	Actividades a realizar	Costo
Happy Hours	Canal Directo	Ofrecer descuentos en bebidas y com	0
Ofertas Especiales	Canal Directo	Crear ofertas de combos, descuentos	0
Estrategia de producto	Canal a utilizar	Actividades a realizar	Costo
Proceso de Preparación Estandarizad	Canal Directo	Implementa procesos estandarizados	0
Presentación Creativa	Canal Directo	Diseñar la presentación de tus platos	0

costos

VALOR DEL MODELO DE NEGOCIO

VERSIONES FIJA

Categoría (Elige de la lista desplegable)	Elemento (Especificar el elemento)	Valor unitario	Cantidad	Valor Total	Aportado por (Colocar Fondo Emprender cuando sea el caso)
Maquinaria y Equipo	2 vitrina grandes	$ 1.000.000	2	$ 2.000.000	Aporte Emprendedor
	3 estan metalico o madera	$ 300.000	3	$ 900.000	Aporte Emprendedor
	mesa	$ 150.000	1	$ 150.000	Aporte Emprendedor
	ganchos para colgar de 4 puesto	$ 20.000	4	$ 80.000	Aporte Emprendedor
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				########	

INVERSIONES DIFERIDAS

Categoría (Elige de la lista desplegable)	Elemento (Especificar el elemento)	Valor unitario	Cantidad	Valor Total	Aportado por (Colocar Fondo Emprender cuando sea el caso)
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	

VALOR TOTAL PROYECTO	$ 3.130.000

COSTOS FIJOS AÑO 1

Elemento (Especificar el elemento)	Valor unitario	Cantidad	Valor Total
Salario Operario 1			$ 0
Salario Operario 2			$ 0
Arriendo			$ 0
Servicios	$ 110.000	12	$ 1.320.000
			$ 0
			$ 0
			$ 0
			$ 0
			$ 0
			$ 1.320.000

COSTOS VARIABLE AÑO 1

Elemento (Especificar el elemento)	Valor unitario	Cantidad	Valor Total
Costo mercancía vendida	$ 2.000	450	$ 900.000
Costo insumos por producto			$ 0
			$ 0
			$ 0
			$ 0
			$ 0
			$ 0
			$ 900.0

Costo Fijo:	$ 1.320.000	Punto Equilibrio	440	Costo Variable	$ 880.000
Precio Venta Unitario:	$ 5.000			Ingreso Total:	$ 2.200.000
Costo Variable Unitario	$ 2.000	<-- Cuanto le cuesta en su cara prestar cada servicio o vender cada producto.			

Precio	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Incremento	3%	3%	3%	3%
Precio	$ 5.150	$ 5.305	$ 5.464	$ 5.628

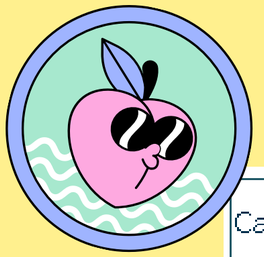
costos

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS

Elemento (Especificar el elemento)	Valor Año 1	Valor Año 2	Valor Año 3	Valor Año 4	Valor Año 5
Salario Administrador					
Contador público	$ 100.000	$ 12.000.202	$ 1.400.002	$ 160.000	$ 180.000
Sistema de seguidad en el trabajo					
Publicidad					
Dotaciones					
Matricula mercantil	$ 100.000	$ 102.000	$ 103.000	$ 104.000	$ 105.000
Seguro todo riesgo					
Papeleria y material POP					
	$ 200.000	$ 12.102.202	$ 1.503.002	$ 264.000	$ 285.000

AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5	
Unidades	Ingresos	Unidades	Ingresos	Unidades	Ingresos	Unidades	Ingresos	Unidades	Ingresos
	$ 0	55	$ 283.250	75	$ 397.838	80	$ 437.091	90	$ 506.479
	$ 0	55	$ 283.250	75	$ 397.838	85	$ 425.000	90	$ 506.479
	$ 0	55	$ 283.250	75	$ 397.838	85	$ 425.000	90	$ 506.479
50	$ 250.000	55	$ 283.250	75	$ 397.838	85	$ 425.000	90	$ 506.479
50	$ 250.000	55	$ 283.250	75	$ 397.838	85	$ 425.000	90	$ 506.479
50	$ 250.000	55	$ 283.250	75	$ 397.838	85	$ 425.000	90	$ 506.479
50	$ 250.000	65	$ 334.750	80	$ 424.360	90	$ 450.000	95	$ 534.617
50	$ 250.000	65	$ 334.750	80	$ 424.360	90	$ 450.000	95	$ 534.617
50	$ 250.000	65	$ 334.750	80	$ 424.360	90	$ 450.000	95	$ 534.617
50	$ 250.000	65	$ 334.750	80	$ 424.360	90	$ 450.000	95	$ 534.617
50	$ 250.000	65	$ 334.750	80	$ 424.360	90	$ 450.000	95	$ 534.617
50	$ 250.000	65	$ 334.750	80	$ 424.360	90	$ 450.000	95	$ 534.617
450	$ 2.250.000	720	$ 3.708.000	930	$ 4.933.185	1.045	5.262.091	$ 1.110	6.246.574

Equipo de trabajo:

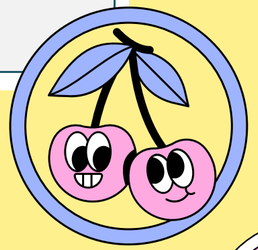


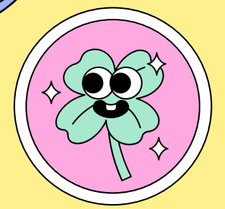
01

Cargo 1:	Empleado 1: Gerente
Estudios Académicos:	Administrador de Empresas
Experiencia:	Al menos dos años de experiencia
Aporta al modelo de negocio en:	Gestión y recursos necesarios

02

Cargo 2:	Empleado 2: Administrador
Estudios Académicos:	Administracion
Experiencia:	Mínima de 1 año
Aporta al modelo de negocio en:	Manejo de caja y cuentas contables





Equipo de trabajo:

03

Cargo 3:	Contador
Estudios Académicos:	Contaduria
Experiencia:	Un año de experiencia
Aporta al modelo de negocio en:	Manejo contable
Cargo 4:	Auxiliar de caja
Estudios Académicos:	Atencion al cliente
Experiencia:	un año en atencion de caja
Aporta al modelo de negocio en:	Control de ventas y caja

04

28	06:24	Activo
Respuestas	Tiempo promedio	Estado

Compartir un vínculo de resumen

1. ¿Con qué frecuencia sueles visitar resto bares?

Más detalles

Nunca	3
Casi nunca	10
A menudo	12
Casi siempre	3



2. Qué te atrae más de la temática en un lugar de entretenimiento?

2. Qué te atrae más de la temática en un lugar de entretenimiento?

27 Respuestas — De más nuevo a m...

- Música en vivo pero que deje conversar
- La integración con mis amigos, y poder disfrutar a gusto
- Que a pesar de que sea de entretenimiento pueda estar tranquilo sin estrés
- Que sea una temática en tonos cálidos para que sea un lugar acogedor
- La buena atención y los excelente productos que brinde.
- Una buena atención, y que brinden excelentes producto agradables al paladar.
- La decoración
- La comida, y la buena música
- Sus cócteles

3. ¿Prefieres cócteles clásicos o experimentales? ¿Tienes algún cóctel...

28 Respuestas — De más nuevo a m...

- Mojito
- Clásicos, todos me gustan
- Me gustaría probar variedad así como lo hace hasta ahora CincoCero
- Clásicos. El cosmopolitan
- Cócteles de frutas con poco alcohol.
- Cócteles de frutas con poco alcohol
- Clásicos
- Margarita de maracuyá
- Clásicos
- Todo esta bien. El mojito!
- Experimentales

4. ¿Qué tipo de música te gustaría escuchar en un resto bar como CincoCero?

28 Respuestas — De más nuevo a m...

- Rock en el español
- Me encanta la salsa suave, los vallenatos clasicosno
- Jazz y música suave
- Salsa y Son Cubano
- Música suave y agradable
- Música agradable y suave.
- Romántica
- Pop y salsa
- Rock
- El espacio le dará pie a la música.
- De todo un poco, reggae, electro house, afro....

5. ¿Tienes alguna preferencia dietética o restricciones alimenticias que quieras qu...

26 Respuestas — De más nuevo a m...

- No
- Ninguna
- Comidas rápidas asados
- Menos azúcar
- Ninguna.
- Ninguna
- Comida veggie
- Ninguna
- Ninguna
- No
- Menús variados
- Ninguna

6. ¿Qué tipo de comida te gustaría encontrar en el menú? (Ejemplos: tapas, platos...

28 Respuestas — De más nuevo a m...

- Platos principales y aperitivos
- Tapas y aperitivos
- Tapas 10/10 y ratatoria 100
- Tapas al estilo costeño
- Tapas, aperitivos, postres
- Todas las anteriores
- Aperitivos tipo nachos, platos como hamburguesas gourmet
- De todo
- Papitas fritas
- Platos principales y tapas.
- Todos

7. ¿Te gustaría que ofrezcamos opciones vegetarianas o veganas en el menú?

27 Respuestas — De más nuevo a m...

- N/A
- Claro que sí
- Me encantaría porque poco se consigue y menos en Fonseca
- Sí
- Excelente, si porque hay muchas personas que mantienen unas dietas que solo en casa la puedes hacer, mientras si cincocero los tienes los ayuda a no solo comer también a distraerse y hacer parte de cincocero. Me parece genial.
- Excelente, si porque tendrás clientes especiales y abundante.
- Si
- Vegano
- Si.

9. ¿Qué tipo de eventos o actividades te gustaría que organicemos en CincoCero?

26 Respuestas — De más nuevo a m...

Fiestas temáticas, de los 80'S por ej

Pues en lo personal me gustaría, al gusto del cliente

Fiestas, conciertos, cumpleaños

Toques en vivo

Cumpleaños, matrimonios, bautismos, primera comunión, grados etc.

Cumpleaños, matrimonios, primera comunión, bautismos etc.

Concursos premios.

Eventos sociales

De todo

Promociones en cócteles, premiar clientes fieles justo en el instante jajajaj

10. ¿Tienes alguna sugerencia adicional que quisieras compartir con nosotros?

18 Respuestas — De más nuevo a m...

No

Vuelvan pa' diciembre 🤩

No.

Amo el patico de cinco cero

Siempre innovar

Ninguna

Ninguna.

No

Que sea realidad este negocio

Que la atencion sea rapida y agradable

No

Que espero que puedan lograr tener un muy

"N/A"

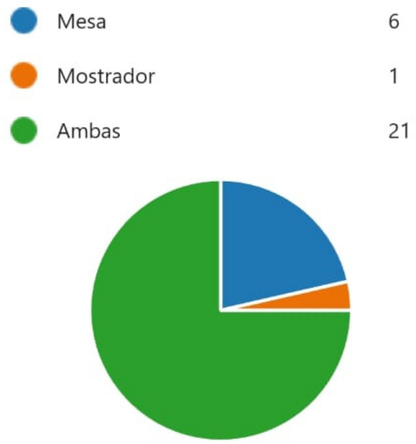
"Claro que sí "

"Me encantaría porque poco se consigue y menos en Fo...

Ver todas las respuestas

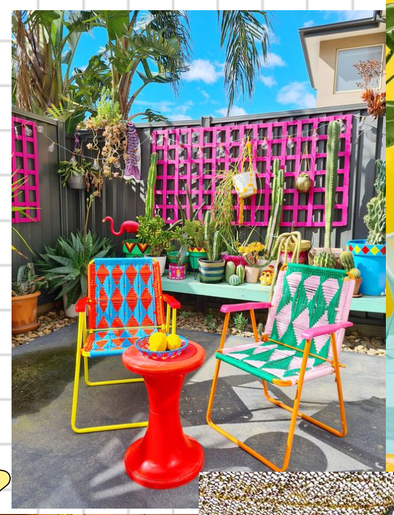
8. ¿Prefieres servicio de mesa o pedidos en el mostrador?

Más detalles

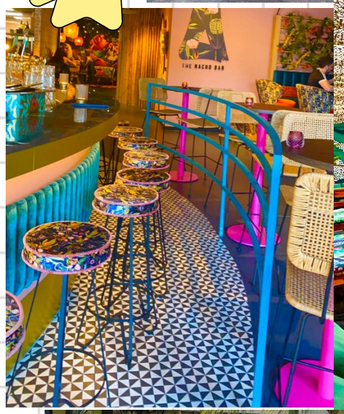


9. ¿Qué tipo de eventos o actividades te gustaría que organicemos en CincoCero?

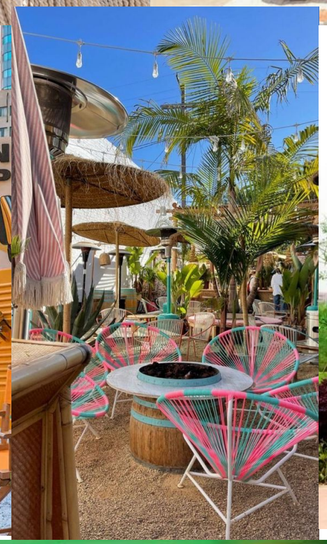
26











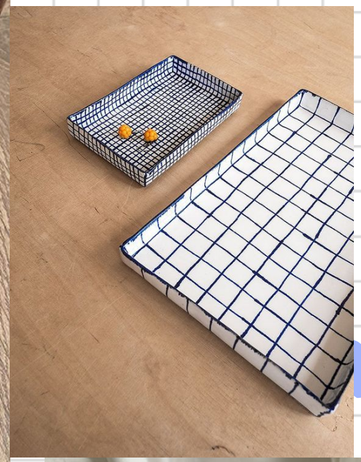






moodboard



PENSA
alle
COSE
belle
che
FAME



