MODELO CANVAS - RESTAURANTE SABROSÍSIMO

Comida corriente • Ejecutivos • A la carta | Calle 9 Cra 15 N° 125, Pueblo Bello - Cesar | WhatsApp 321 357 46 95

SC SOCIOS CLAVE

- Proveedores locales de carnes, pollo, verduras, granos y bebidas.
- Comerciantes y fincas de la zona.
- Servicios de domicilio o transporte cercano.
- Diseñador / apoyo publicitario.
- Clientes frecuentes que recomiendan.
- Hoteles, oficinas y negocios aliados.

AC ACTIVIDADES CLAVE

- Compra diaria de insumos frescos.
- Preparación de menú ejecutivo y platos a la carta.
- Atención de mesas y pedidos por WhatsApp.
- Control de inventario y costos.
- Limpieza, higiene e inocuidad.
- Promociones y publicación de menú diario.

RC RECURSOS CLAVE

- Cocina equipada y utensilios.
- Personal de cocina y atención.
- Recetas caseras y sazón propia.
- Local ubicado en zona de afluencia.
- Celular, WhatsApp y redes sociales.
- Proveedores confiables e inventario fresco.

PV PROPUESTA DE VALOR

SABROSÍSIMO

Restaurante de comida corriente, ejecutivos y platos a la carta con sazón casera, porciones generosas, precios accesibles y atención rápida. Una opción práctica para residentes, trabajadores y visitantes que desean almorzar rico, seguro y sin demoras en Pueblo Bello.

“Sabor casero que reúne a todos”

RC RELACIÓN CON CLIENTES

- Atención amable, cercana y personalizada.
- Respuesta rápida por WhatsApp.
- Promociones para clientes frecuentes.
- Menú del día visible y claro.
- Reservas y atención a grupos.
- Seguimiento a recomendaciones.

CA CANALES

- Local físico: Calle 9 Cra 15 N° 125.
- WhatsApp y teléfono: 321 357 46 95.
- Redes sociales: Facebook, Instagram y TikTok.
- Voz a voz y recomendaciones.
- Google Maps y catálogo/menú digital.
- Domicilios cercanos según disponibilidad.

SG SEGMENTOS DE CLIENTES

- Trabajadores, comerciantes y funcionarios del municipio.
- Familias que buscan comida casera.
- Estudiantes y jóvenes.
- Turistas y visitantes de paso por Pueblo Bello.
- Conductores y transportadores.
- Personas que buscan almuerzo ejecutivo o plato a la carta.
- Grupos que requieren reservas o pedidos especiales.

$ ESTRUCTURA DE COSTOS

- Compra de carnes, verduras, granos, bebidas y condimentos.
- Arriendo del local, servicios públicos, gas e internet.
- Salarios o pago del personal de cocina y atención.
- Empaques, bolsas, servilletas y utensilios.
- Mantenimiento de cocina, limpieza e higiene.
- Publicidad, diseños, promociones y transporte.

+ FUENTES DE INGRESOS

- Venta de almuerzos corrientes y ejecutivos.
- Venta de platos a la carta.
- Venta de bebidas, jugos y acompañamientos.
- Combos promocionales y menú del día.
- Pedidos por WhatsApp y domicilios cercanos.
- Reservas para grupos, eventos pequeños y menús empresariales.

Afluencia aprovechada: residentes, trabajadores, 18.774 adultos proyectados para 2026 y visitantes atraídos por la dinámica turística, cultural y gastronómica de Pueblo Bello.