

# Plan de Empresa: "Sabores del Mundo" – Restaurante de Cocina Internacional

## 1. Resumen Ejecutivo

**Sabores del Mundo** es un restaurante de cocina internacional ubicado en el centro de Barcelona. El restaurante se especializa en ofrecer una experiencia gastronómica que mezcla platos tradicionales de diferentes países, adaptados a los paladares locales y acompañados por ingredientes frescos y de temporada. El objetivo es atraer tanto a locales como a turistas que buscan una experiencia culinaria única, diferente a la oferta tradicional.

La misión de **Sabores del Mundo** es consolidarse como un referente de cocina internacional en la ciudad, ofreciendo una fusión de sabores que representen las culturas del mundo. En los primeros tres años, el restaurante busca alcanzar una capacidad operativa completa, con una rotación de mesas eficiente y una excelente reputación en las principales plataformas de reseñas.

### Objetivos principales:

- Establecer una rotación diaria de mesas que permita cubrir los costos fijos en el primer año de operación.
- Obtener una calificación mínima de 4.5 estrellas en plataformas de reseñas como TripAdvisor y Google.
- Alcanzar una facturación anual de 600.000 € para el tercer año.

**Necesidad de financiación:** Se requiere una inversión inicial de 300.000 € para cubrir la reforma del local, la compra de equipos de cocina, el diseño de interiores, el marketing y la contratación del personal. Esta inversión permitirá que el restaurante inicie operaciones con una infraestructura sólida y un equipo experimentado.

---

## 2. Descripción del Negocio

**Nombre de la Empresa:** Sabores del Mundo

**Ubicación:** Barcelona, España (Barrio Gótico)

**Sector:** Hostelería (Restaurante de cocina internacional)

**Tipo de Sociedad:** Sociedad de Responsabilidad Limitada (S.L.)

**Fundadores:** 3 socios con experiencia en gastronomía internacional y gestión de restaurantes.

**Fecha de Constitución:** 2024

**Misión:** Ofrecer una experiencia gastronómica única, que permita a nuestros clientes viajar a través de los sabores de diferentes culturas sin salir de Barcelona.

**Visión:** Ser el restaurante de referencia en cocina internacional en Barcelona, atrayendo tanto a residentes locales como a turistas que busquen una experiencia culinaria diversa y auténtica.

### **Productos y Servicios:**

Sabores del Mundo se especializa en platos icónicos de diferentes partes del mundo, como ceviche peruano, curry tailandés, risotto italiano y tacos mexicanos, utilizando ingredientes frescos y adaptados a los gustos locales. El restaurante también ofrece una amplia carta de vinos y cócteles, con opciones personalizadas para complementar cada platillo.

### **Propuesta de Valor:**

Ofrecemos una experiencia gastronómica única, con una rotación de menús de temporada que permite a nuestros clientes probar diferentes platos del mundo en cada visita. Nos diferenciamos por la calidad de nuestros ingredientes y el enfoque en la autenticidad cultural de cada plato.

---

## **3. Estudio de Mercado**

El mercado de la hostelería en Barcelona es altamente competitivo, con una gran oferta gastronómica, tanto de cocina local como internacional. Sin embargo, hay una tendencia creciente hacia restaurantes que ofrezcan experiencias únicas y auténticas, en lugar de opciones tradicionales. El mercado se beneficia de la gran afluencia de turistas que visitan la ciudad durante todo el año, así como de la clientela local que busca nuevas experiencias gastronómicas.

### **3.1. Análisis de Clientes**

Los clientes de Sabores del Mundo son tanto locales como turistas. Se estima que un 60% de nuestros clientes serán residentes de Barcelona que buscan nuevas experiencias culinarias, mientras que el 40% restante estará compuesto por turistas internacionales atraídos por la reputación del restaurante y su ubicación céntrica.

- **Segmento local:** Jóvenes profesionales, parejas y grupos de amigos entre 25 y 45 años, con ingresos medios-altos, interesados en probar sabores internacionales en un entorno relajado y moderno.
- **Segmento turístico:** Visitantes internacionales interesados en la oferta cultural y gastronómica de Barcelona, que buscan una experiencia auténtica y diferente a las opciones turísticas más convencionales.

### **3.2. Análisis de Competencia**

Los principales competidores de Sabores del Mundo incluyen tanto restaurantes de cocina local como otros establecimientos de cocina internacional en la zona. Los competidores directos son restaurantes con una propuesta culinaria similar, que buscan atraer a clientes interesados en una experiencia internacional.

- **Competidores Directos:**
  - **Restaurante El Nacional:** Un mercado gastronómico con una oferta variada de platos internacionales, aunque con precios elevados y una mayor afluencia de turistas.
  - **Cocina Hermanos Torres:** Un restaurante de alta gama que ofrece una experiencia internacional, pero con precios más elevados y un enfoque más exclusivo.
- **Competidores Indirectos:**
  - Restaurantes locales de tapas tradicionales, que no ofrecen una experiencia internacional pero compiten por los turistas que buscan comida española.

### 3.3. Análisis de Oportunidades de Mercado

El aumento del turismo y la popularidad de Barcelona como destino internacional representan una oportunidad significativa para captar una clientela diversa. Además, el interés por la cocina internacional ha crecido en los últimos años, impulsado por programas de televisión y plataformas como Instagram, donde las experiencias gastronómicas únicas tienen un gran atractivo.

#### Barreras de Entrada:

- Alta competencia en el sector restaurantero de Barcelona.
- Dificultad para construir una reputación inicial en plataformas de reseñas.

#### Factores Clave de Éxito:

- Ubicación céntrica en el Barrio Gótico.
- Calidad y autenticidad de los platos internacionales.
- Excelente servicio al cliente y una estrategia de marketing digital sólida.

## 4. Análisis DAFO

#### Fortalezas:

- Ubicación privilegiada en una de las zonas más turísticas de Barcelona.
- Propuesta culinaria única con un enfoque en la autenticidad de los sabores internacionales.
- Equipo fundador con experiencia en la gestión de restaurantes y en la gastronomía internacional.

#### Debilidades:

- Alta inversión inicial requerida para la reforma del local y adquisición de equipos.
- Dependencia inicial del turismo, que puede ser estacional.

## **Oportunidades:**

- Creciente interés por experiencias gastronómicas internacionales.
- Posibilidad de crear alianzas con hoteles cercanos y agencias de turismo para atraer clientes.

## **Amenazas:**

- Competencia intensa en el sector de la hostelería de Barcelona.
  - Impacto potencial de crisis económicas que afecten el turismo o los hábitos de consumo local.
- 

## **5. Plan de Marketing**

Nuestro plan de marketing se centra en atraer tanto a turistas como a residentes locales. Utilizaremos una combinación de estrategias digitales y tradicionales para promover el restaurante y generar boca a boca positivo.

### **5.1. Estrategia de Producto:**

Sabores del Mundo ofrecerá menús de temporada que cambian cada tres meses, presentando platos típicos de diferentes países. Además, se ofrecerán experiencias temáticas, como "Noches de México" o "Sabores de Asia", para atraer a clientes recurrentes.

### **5.2. Estrategia de Precio:**

El precio promedio por comensal será de 30 €, posicionándonos en un rango accesible para el mercado local y atractivo para los turistas que buscan una experiencia gastronómica de calidad sin pagar precios excesivos.

### **5.3. Estrategia de Distribución:**

La experiencia gastronómica estará completamente centrada en el restaurante físico, complementada por servicios de entrega a domicilio a través de plataformas como Glovo y Uber Eats.

### **5.4. Estrategia de Promoción:**

- **Marketing Digital:** Campañas publicitarias en Google Ads, Instagram y Facebook para atraer a clientes tanto locales como turistas. Colaboraciones con influencers gastronómicos.
- **Eventos de Apertura:** Una gran inauguración con invitados especiales y promociones exclusivas para generar expectativas y atraer a los primeros clientes.
- **Plataformas de Reseñas:** Fomentar activamente la presencia en TripAdvisor, Google My Business y Yelp, incentivando a los clientes a dejar reseñas positivas.

---

## 6. Plan de Organización

### Estructura del Equipo:

- **Gerente del Restaurante:** Responsable de las operaciones diarias, gestión del personal y servicio al cliente.
- **Chef Ejecutivo:** Responsable del menú, la preparación de los alimentos y la supervisión de la cocina.
- **Personal de Sala:** Compuesto por 6 camareros y 2 asistentes de cocina, además de un bartender encargado de las bebidas.

### Gestión de Proveedores y Operaciones:

- **Proveedores:** Trabajaremos con proveedores locales para garantizar la frescura de los ingredientes. Además, importaremos ciertos productos específicos de otros países para asegurar la autenticidad de los platos.
- **Procesos Internos:** Implementaremos un sistema de gestión de inventarios para evitar desperdicios y garantizar la calidad de los ingredientes.

---

## 7. Plan Económico y Financiero

A continuación se presentan las proyecciones financieras de Sabores del Mundo para los primeros tres años de operación, basadas en los ingresos proyectados por el servicio en el restaurante, eventos temáticos y entregas a domicilio

## Tabla de Proyecciones Financieras (Años 1 a 3)

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3
<b>Ingresos por ventas</b>	300.000 €	450.000 €	600.000 €
<b>Costos operativos</b>	200.000 €	250.000 €	300.000 €
- Salarios y sueldos	120.000 €	150.000 €	180.000 €
- Materias primas	40.000 €	50.000 €	60.000 €
- Marketing y publicidad	20.000 €	30.000 €	40.000 €
- Otros gastos generales	20.000 €	20.000 €	20.000 €
<b>Beneficio Bruto</b>	100.000 €	200.000 €	300.000 €
<b>Gastos de Inversión</b>	150.000 €	50.000 €	30.000 €
<b>Beneficio Neto</b>	-50.000 €	150.000 €	270.000 €

### 7.1. Análisis de Ingresos:

Los ingresos principales provendrán del servicio en el restaurante, complementados por eventos temáticos y entregas a domicilio. Se espera un aumento gradual de los ingresos a medida que el restaurante gane popularidad y reputación.

- **Año 1:** Los ingresos iniciales se estiman en 300.000 €, basados en un promedio de 50 comensales diarios.
- **Año 2:** A medida que crezca la reputación, se espera aumentar los ingresos a 450.000 €, con una mayor afluencia de clientes y eventos.
- **Año 3:** Con una capacidad operativa completa, los ingresos alcanzarán los 600.000 € anuales.

### 7.2. Análisis de Costos:

Los costos operativos incluyen salarios, materias primas y marketing. En el primer año, los costos serán más elevados debido a la inversión inicial en marketing y el reclutamiento de personal.

- **Año 1:** Los costos operativos totales ascenderán a 200.000 €, con salarios y materias primas como los principales rubros.
- **Año 2:** Se espera un aumento moderado de los costos debido a la contratación de más personal y mayores campañas de marketing.

- **Año 3:** Los costos operativos se estabilizarán, aunque las materias primas y salarios continuarán siendo los principales gastos.

### **7.3. Beneficio Neto:**

Sabores del Mundo espera obtener un beneficio neto positivo a partir del segundo año, con un aumento significativo en el tercer año debido a la mayor capacidad operativa y a la reducción de los gastos de inversión inicial.