

Trabajo Práctico Final

a) Elegir temática del atractivo.

R/a) La temática a abordar es: Restaurante de Platos Latinoamericanos.

b) Detectar principal motivación.

R/b) La principal motivación es crear un lugar donde podamos ofrecer al turista o futuros comensales, degustar nuevos sabores y vivir una experiencia cultural latinoamericana, ofreciendo también satisfacer las necesidades de los comensales, y nos haga marcar la diferencia, no sólo en la calidad de las comidas, sino también en el ambiente, el servicio y la atención al cliente.

c) Detallar motivaciones secundarias.

R/c) Como motivación secundaria, también queremos ofrecerles a nuestros clientes, la posibilidad de llevarse gratuitamente una foto de recuerdo de la visita a nuestro restaurante, para eso contamos con un sector exclusivo y ambientado de tal manera que se sientan transportados a algunos de nuestros países latinoamericanos, lo cual todos los Lunes cambiará la ambientación dependiendo el país.

Por ejemplo:

LA AMBIENTACIÓN DE PARAGUAY

Donde predominan los colores Rojo, Blanco y Azul de su hermosa bandera, todo el sector, también se encontrará un banner con imágenes de varios platos autóctonos, una hamaca paraguaya, una mesa en donde encontrarán un termo con tereré para poder sostenerlo al momento

de la foto, al igual también habrá sopa paraguaya y chipas en el mismo lugar. Muchas flores de colores para embellecer más el sector, en extremo se encontrará un Arpa (instrumento característico de Paraguay) y de fondo también se podrá disfrutar de una hermosas Polkas.

d) Situar localidad y dirección donde estará emplazado.

R\ d) La localidad es San Bernardo y la dirección es ANDRADE 120.

e) Crearle un nombre a la empresa.

R\ e) El nombre de la empresa es: ROSCELBRE S.A.

f) Crearle un nombre al atractivo.

R\ f) El nombre del atractivo es: "AROMA Y SABORES LATINOAMERICANOS"

g) Inventar un logo.

R\ g) (Logo siguiente página)



h) Determinar días y horarios de operatividad (teniendo en cuenta épocas invernales).

R\h) Días: Lunes a Domingo / Horarios: 20 A 2 AM
(Abierto solo en temporada de verano.)

i) Aranceles de entradas / boletos / individuales.

R\i) No cobramos aranceles de entradas / boletos / individuales.

j) Promociones.

R\j) Promo 1

VENÍ A COMER EL DÍA DE TÚ CUMPLE...
Y NO PAGÁS !!

Detalle de la promo: Si son más de 2 comensales, llevá tu DNI y si coincide la fecha de nacimiento con la del día en que te presentás no pagás tu plato, tenés 2 opciones de "Menú Cumpleaños" que se informarán al momento de solicitar la carta.

Promo 2

PROMO SÁBADOS 30% Dto.

Detalle de la promo: Los días Sábados, tenemos un descuento de un 30% en la segunda bebida igual que consumas.

k) Detectar el nicho de mercado al que se apunta.

R\k) Apunta al nicho de mercado: Parejas y Grupo de amigos.

L) Accesibilidad.

R/L) Accesibilidad: No hay desniveles en la PB, contamos con 2 baños acondicionados para discapacitados (uno para damas y otro para caballeros). Para llegar al lugar hay rampa en la esquina de Andrade y Chiozza y para entrar al restaurante hay un pequeño escalón q' no impide el ingreso ya sea para silla de ruedas, etc.

m) Determinar posibles factores por los cuales no opere el servicio.

R/m) No hay factores por los cuales no opere el servicio.

n) ¿Cuál fue la idea principal de dónde nace el proyecto?

R/n) La idea principal del proyecto es crear un lugar original que brinde una gastronomía distinta e innovadora de países limítrofes Latinoamericanos.

o) ¿Qué opciones fueron descartadas?

R/o) Ninguna opción fue descartada.

p) ¿Qué competencia existe similar al producto?

R/p) Como competencia existente similar a nuestro producto es el Restaurante de comida Mexicana que está ubicado en: CHIOZZA 2270 (San Bernardo) llamado, "MANITO" TAQUERÍA y POLLO FRITO/ SABORES MEXICANOS CON UN TOQUE ARGENTINO.

q) Definir atractivo de día entero o si lo es de mediodía.

R/q) Servicio Mediodía.

Salón Planta Alta

PLANO DEL LOCAL

17 Mesas



2)

EMPLEADOS

Lista		Remuneración Mensual
Nombre y Apellido	Puesto que ocupa	
Carlos Benítez	CHEF PRINCIPAL	\$ 1.200.000
Susana González	COCINERA	\$ 1.000.000
Marta Domínguez	AYUDANTE	\$ 800.000
Roberto Sánchez	AYUDANTE	\$ 800.000
Marcos García	BACHERO	\$ 750.000
Martín Avante	MESTRE	\$ 900.000
Mariela Galván	MOZA	\$ 600.000
Sandro Guzmán	MOZO	\$ 600.000
Natalí López	MOZA	\$ 600.000
Gabriel Macías	MOZO	\$ 600.000

Sueldos

Suma mensual de sueldos: \$ 7.850.000

R/

3) a), b), c), d), e) y g) Carta de "Aroma y Sabores Latinoamericanos".

Platos de Argentina

- **Tita Merello** (Actriz Argentina) Fue una actriz y cantante argentina de Tango, nacida en San Telmo un 11 de Octubre de 1904. Su nombre es Laura Ana Merello y su apodo "Tita de Buenos Aires". Falleció en el año 2002 a los 98 años.

que consiste en LOCO
Un plato de carne, papas, maíz y otros ingredientes como invariables vegetales, vísceras, cerdo (carne),

VALOR: \$ 9.000

LOCO

- **René Favoloro** (Médico e inventor)

que consiste en una Carbonada
Zapallo Relleno, algunos cortes de carne, maíz blanco, damascos, morrón, choclos e incluso queso.

Carbonada

Valor: \$ 9.000

René Gerónimo Favoloro fue un médico, inventor, educador y cardiólogo argentino, reconocido mundialmente por haber desarrollado el bypass coronario con empleo de la vena safena magna. Nació el 12 de Julio de 1923 y falleció el 29 de Julio de 2000.

Platos de Chile

• Cecilia Bolocco

Que consiste en un Pastel de Choclo
Combina los sabores reconfortantes
del choclo, carne y especias.

(Conductora y Modelo chilena)

Cecilia Carolina Bolocco Fonck, conocida como Cecilia Bolocco, es una diseñadora de moda, conductora de t.v, modelo y actriz chilena. Fue elegida Miss Universo en 1987. Nació un 19 de Mayo de 1965, Tiene un hijo con el ex Presidente argentino Carlos Saúl Menem.

Pastel de Choclo

VALOR =

\$ 10.100

• Pablo Neruda (Político y Poeta chileno)

Que consiste en un Curanto;
cocción de carnes, mariscos,
verduras y papas al vapor,
utilizando un método de cocción
con piedras caliente.

Nombre real Ricardo Eliécer Neftalí Reyes Basoalto, fue poeta y político chileno, nació un 12 Julio de 1904 y falleció un 23 de Septiembre de 1973. Premio Nobel de Literatura. Fue senador de la República chilena.

Curanto

VALOR =

\$ 10.000

Platos de Bolivia

• Reynaldo Pacheco (Actor Boliviano)

Que consiste en un Silpancho
Se compone de arroz, papas fritas,
Carne de vaca apanada y frita, huevo
frito, ensalada compuesta de cebolla,
tomate, oji locoto cortado en cubos.

Reynaldo Pacheco es un actor boliviano conocido por interpretar diversos personajes de Hollywood. Nació el 24 de Julio de 1987 en La Paz, Bolivia.

Silpancho

VALOR =

\$ 8.000

• Evo Morales (Político, sindicalista y dirigente boliviano)

Que consiste en una sopa de mani
A base de caldo de verdura, carne
vacuna o sobaco y mani.

Sopa de Mani

VALOR = \$ 7.500

Juan Evo Morales Ayma, es un
político, sindicalista, activista y
dirigente boliviano, se desempeñó
como presidente de Bolivia, nació
el 26 de octubre de 1959.

Platos de Paraguay

• Augusto Roa Bastos (Escritor y periodista paraguayo)

Que consiste en un Vorí Vorí (Pollo)
Caldo de pollo, pollo, bolita de maíz
y queso.

Vorí Vorí (pollo)

VALOR = \$ 8.200

Augusto José Antonio Roa Bastos,
fue periodista y guionista paraguayo,
considerado el autor más importante
de Paraguay en la literatura latinoameri-
cana. Ganó Premio Cervantes en 1989.
Nació el 13 de Junio de 1917 y
falleció el 26 de Abril de 2005.

• JOSÉ LUIS CHILAVERT (Ex futbolista paraguayo)

Que consiste en un so'o Apu'a,
Lleva carne molida, harina de
maíz, caldo de tomate y cebolla.

SO'O Apu'a

VALOR = \$ 8.400

José Luis Félix Chilavert González,
es ex futbolista paraguayo. Recono-
cido por la IFFHS como mejor portero
del mundo 3 veces. Es el primero en la
historia en marcar un gol de tiro libre.
Nació el 27 de Julio de 1965 en Luque,
Paraguay.

Platos de Brasil

• Ney mar (Futbolista brasileño)

Que consiste en una Feijoada guiso de porotos, con carne de res y cerdo, chorizos, panceta, morrón rojo y verde y tomate natural.

Neymar da Silva Santos Júnior, es un futbolista brasileño que juega como delantero en el Santos F.C. Nació el 5 de Febrero de 1992, en São Paulo, Brasil.

Feijoada

VALOR = \$ 8.500

• Roberto Carlos (Cantautor y músico brasileño)

Que consiste en una Moqueca (pes cado) lleva pescado blanco firme, cebolla, morrón rojo, chile jalapeño, zanahoria, cominos y pimentón. Aceite de palma y leche de coco.

Roberto Carlos Braga Moreira, más conocido como Roberto Carlos, es un cantautor y músico brasileño. Nació el 19 de Abril de 1941 en Cachoeiro de Itapemirim, Espírito Santo, Brasil.

Moqueca

VALOR = \$ 9.800

Platos de Uruguay

• China Zorrilla (Actriz uruguaya)

Que consiste en chivito es un sandwich de carne vacuna con jamón, lechuga, tomate, aderezo mayonesa, acompañado de papas fritas. Se inventó en Punta de Este.

Concepción Matilde Zorrilla de San Martín Muñoz del Campo, conocida como China Zorrilla. Fue actriz y directora uruguaya. Nació el 14 de Marzo de 1922 en Montevideo, Uruguay. Falleció el 17 de Septiembre de 2014.

Chivito

VALOR = \$ 7.500

Eduardo Galeano (Periodista y escritor uruguayo)

Que consiste en un asado cortes clásicos: Asado, vacío, entraña y matambre.

Achuras: mollejas, chorizos y chorizos.
Acompañamiento: ensaladas frescas, papas al horno y pan casero (Hecho a leña y cocción lenta).

Eduardo Germán María Hughes Galeano, fue un periodista y escritor uruguayo, considerado uno de los escritores más influyentes de la izquierda latinoamericana. Nació el 3 de septiembre de 1940 en Montevideo, Uruguay. Falleció el 13 de Abril de 2015.

Asado

VALOR = \$ 16.000

Plato VIP Suriname

Henck Arron (Líder político surinamés)

Que consiste en un Moksi Alesi, plato de arroz con carne, langostinos, pescado, verduras y caldo de carne y especias.

EX primer ministro de Surinam, Henck Alphonsus Eugène Arron, Líder de la independencia de su país el 25 de Noviembre de 1975. Nació el 25 de Abril de 1936, en Paramaribo, Suriname, Falleció el 4 de Diciembre de 2000.

Moksi Alesi

VALOR = \$ 12.000

Bebidas: "Típicas"

- Cerveza Quilmes - Argentina	\$ 9.000	de Lt.
- Cerveza Pale Lager - Chile	\$ 10.000	de Lt.
- Cerveza Pilsen - Bolivia	\$ 11.000	de Lt.
- Cerveza Pilsen - Paraguay	\$ 10.200	de Lt.
- Cerveza Brahma - Brasil	\$ 9.500	de Lt.
- Cerveza Patricia - Uruguay	\$ 10.100	de Lt.
- Cerveza Parbo Bier - Surinam	\$ 17.000	de Lt.

Sector Bebidas

f) Seleccionar una línea comercial de bebidas que van a poner en la carta y mencionar cuál es el proveedor del Partido de La Costa que les abastecerá las mismas.

R) La línea comercial de bebidas gaseosas es de "Pepsi". Y el proveedor que nos abastecerá es Distribuidora "Del Palacio" que está ubicado en Av. Chascomús 588, Mar de Ajó.

R) 4) Plato especial a pedido

Confeccionar, un plato especial que llevará la temática de Guyana, generándole el nombre del famoso o famosa, y que consistirá en una entrada, plato principal y postre. (típico del país).

Al mismo se le agregará un valor de venta y el comprador será el Proyecto PATINAJE SOBRE HIELO para su Fiesta de los miércoles.

Coordinar con PATINAJE SOBRE HIELO cuántos comensales asistirán al evento y calcular la ganancia de ésta venta.

Contemplar el gasto de remis que llevará las viandas, que estará aproximadamente regido por un valor de \$300 cada 100 metros y que se pondrán de acuerdo quien lo abona.

Menú temática Guyana

Entrada

Andrew Watson ("artista y deportista")

Consiste en un fish cake, que son empanaditas de plátano y queso. (Trae 2 por personas).

VALOR = \$ 5.000

Plato Principal

Walter Rodney ("Historiador y Economista")
Consiste en un "Pepperpot", es un estofado de carne)

VALOR = \$ 8.000

Postre

Pauline Melville ("Actriz y Escritora")
Consiste en una "Tarta de Pino", que es una tarta de (10cm de diámetro) es de forma triangular relleno de mermelada de piña.

VALOR = \$ 9.000

Cada menú Guyana tiene un VALOR TOTAL DE:
\$19.500

Los comensales que asistirán son: 80 Comensales

El Remis nos saldrá: \$13.200 $\leftarrow (44 \cdot \$300)$ 44 cuadros

la ganancia de esta venta es de: \$1.560.000

El gasto del remis es parte del acuerdo del caja.

R1.5) Los días sábados tocará el grupo musical "Julian Coronel".
R1.2) El valor del mismo es de \$400.000

R1.6) Grupo Musical "Julian Coronel", la banda toca música tropical y cumbia, brindando un show entretenido, con covers de todas las épocas totalmente populares y muy conocidas.

R1.7) La duración será de una hora, comenzando a las 22⁰⁰ hs y finalizando a las 23⁰⁰ hs.

(Se lo contrata 4 veces al mes: \$400.000 • 4)

Gasto = \$ 1.600.000

R/6) El canje con "PATINAJE SOBRE HIELO" es: yo me hago cargo del gasto del remis para llevar el pedido de los Menús Guyana y ellos ^{me} dan 2 pases libres a la pista que serán sorteados ~~la~~ noche del sábado durante el espectáculo.

R/7) Canje con Hotel de perros.

R/a) El canje pactado es, 1 cena para 4 personas todos los días durante 1 mes a cambio nosotros pondremos nuestro Stand a un costado de la entrada del hotel.

R/b) El stand estará ubicado en el hall de entrada a un costado.

R/c) El material a exponer en el stand es, folletería y breve charla promocionando el lugar, poniendo en conocimiento la experiencia que van a vivir si nos visitan y los servicios que ofrecemos en el mismo.

R/d) En el stand estaremos ~~las~~ 3 socias del Restaurante ya que somos las indicadas para poder explicar con exactitud en que consiste la información a brindar.

R/8) PROMOCIONES

R/a) Hotel Colores (San Juan 1544, San Bernardo)

R/b) Hotel Munich (Fco. de Las Carreras 555, Mar de Ajó)

R/c) Complejo Hueney Hotel (Fco. de Las Carreras 1029, Mar de Ajó)

R/d) Hotel Fontaine (Av. Bartolomé Mitre 4632, La Lucila)

R/e) Deptos. Villa Aurelia complejo (Corrientes 56 N. de Ajó)

R/F) Hotel Pipach (San Juan 34, Mar de Ajó)
R/S) (Lo sigo en más abajo) *
A/9) Tendremos 2 turnos. Sólo abrirá de noche.

Ingresos en \$ por platos comandos

Promedio de Carta = \$ 9538,46 lo multiplico por la cantidad de cubiertos (98 cubiertos) y luego multiplico por la cantidad de turnos (2 turnos).

$$\$9538,46 \cdot 98 = \$\underline{934.769,08}$$

$$\$934.769,08 \cdot 2 = \$\underline{1.869.538,16}$$

Ahora el resultado lo multiplicamos por 30.

$$\$1.869.538,16 \cdot 30 = \$\underline{56.086.144,8}$$

$$\text{Al } 100\% = \$\underline{56.086.144,8}$$

$$\text{Al } 80\% = \$\underline{44.868.915,84}$$

$$\frac{56.086.144,8 \cdot 80}{100} = 80\%$$

$$\text{Al } 50\% = \$\underline{28.043.072,4}$$

$$\frac{56.086.144,8 \cdot 50}{100} = 50\%$$

R/10) Finanzas: Cuadro (Mensual) * (Lo sigo en la prox. pág)

R/8) R/9) * Avioneta "El Pajero" (contrato día por medio
1/2 hora \$120.000 → por mes, o sea 15 días.)
\$120.000 · 15 = \$1.800.000

R/10) *

Gastos Mensuales e Ingresos.

Detalle	INGRESOS	GASTOS
Gastos Personal		\$ 7.850.000
Ing. Mensual platos 80%	\$ 44.868.915,84	
Menú GUYANA x 4	\$ 6.240.000,00	
REMIS x 4		\$ 52.800
ESPECTÁCULO x 4		\$ 1.600.000
PUBL. AVIONETA x 15		\$ 1.800.000
	\$ 51.108.915,84	\$ 11.302.800
TOTAL DE GANANCIA = \$ 39.806.115,84		

$$\$ 51.108.915,84 - \$ 11.302.800 = \$ 39.806.115,84$$