



- R E - S S T O A S U Q R U A N T E -
RESTAURANT

“No inventes, no engaños, no robes ni bebas; pero si inventas, invéntate un mundo mejor; si engañas, engaña a la muerte; si robas, róbate un corazón y si bebes, bébete los mejores momentos de tu vida.”

Will Smith

-Caldo Restaurativo-

*Para el siglo XXI no se
contempla un espacio
poblado sin una casa de
alimentos-*

Restaurativo - Restaurant

-Latín Restaurabo vos-

*"Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego
- No existe mejor negocio
que la comida-*

Os Restaurare - Restaurant



UNIVERSIDAD
La Gran Colombia

- **SOSQUA** -
GASTROARQUITECTURA
DISEÑO DE PLAN DE NEGOCIOS
PARA LA CREACIÓN DEL
RESTAURANTE SOSQUA



ISO 9001:2008
BUREAU VERITAS
Certification



“Universidad la Gran Colombia, más de medio siglo formando en valores”



ANÁLISIS DEL SECTOR

INNOVACIÓN EN
-SECTOR GASTRONÓMICO

S. XX
XXI

*-Comer es una necesidad básica, lo que
puede garantizar una demanda
constante de este tipo de servicio-*



69% Salen a almorzar los
fines de semana



65% Salen a almorzar los
entre de semana



8% Salen a municipios
aledaños a la capital



(Branstrat, 2014)



MERCADO ALTAMENTE - COMPETITIVO -



“Los restaurantes, hoteles, casinos y en general los establecimientos de servicio culinario se enfrentan en un mercado aún más competitivo en el que hay que destacarse para obtener una rentabilidad” (Bogotá, 2013).



UNIVERSIDAD
La Gran Colombia

-Existen restaurantes que han sabido posicionar su marca, siendo ejemplo de desarrollo empresarial y buena gestión-



-Montar un restaurante como negocio no es algo sencillo, o por lo menos, no lo es si se quiere tener una empresa emblemática y perdurable en el tiempo-

*Imagen:
C&W – Cartagena*





PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Cómo se puede crear mediante un plan de negocios enfocado en la culinaria, un restaurante en el municipio de Chía Cundinamarca que sea ejemplo de gestión y éxito empresarial?





OBJETIVOS



Objetivo General

Diseñar un plan de negocios para la creación del restaurante SOSQUA en Chía Cundinamarca.



Objetivos Específicos

Realizar un **análisis de mercado** en el municipio de Chía para la creación del restaurante SOSQUA.



Diseñar la **experiencia de servicio** de SOSQUA mediante la definición de las políticas de atención al cliente.



Plantear el **plan de negocio y determinar la estrategia financiera** (análisis financiero) para el montaje y la organización del restaurante SOSQUA.





METODOLOGÍA



DISEÑO
METODOLÓGICO



“Basado en; la cartilla de buenas prácticas del Fondo Emprender”



ANALISIS DE MERCADO

Tamaño de la muestra

95
%

5 %

5 %

0,95

150,000
Habitantes

384
Habitantes

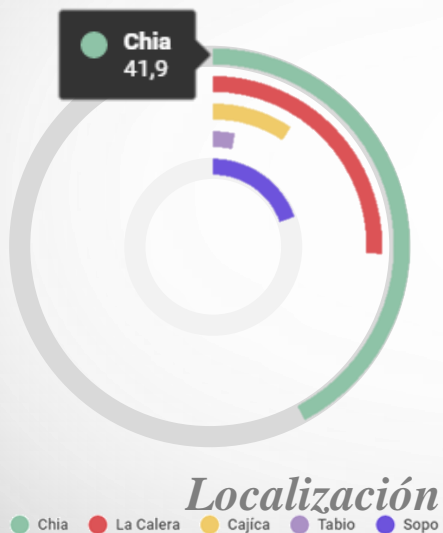
K = Nivel de Confianza E = Margen de error

P

Q

N = Población flotante Población muestra

La muestra se determinara a través de una encuesta donde se pueda saber la opinión de las personas a cerca de la creación de un restaurante de ambiente muisca en el municipio de Chía Cundinamarca.



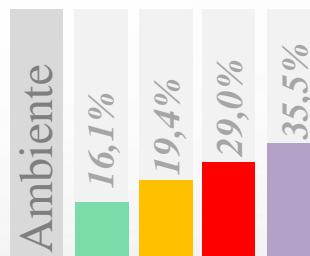
Entre \$45,000 y \$55,000

100%

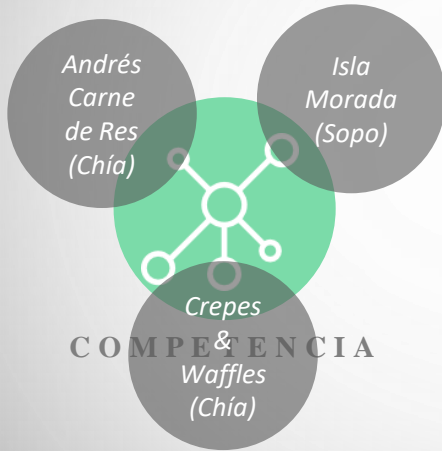
0%

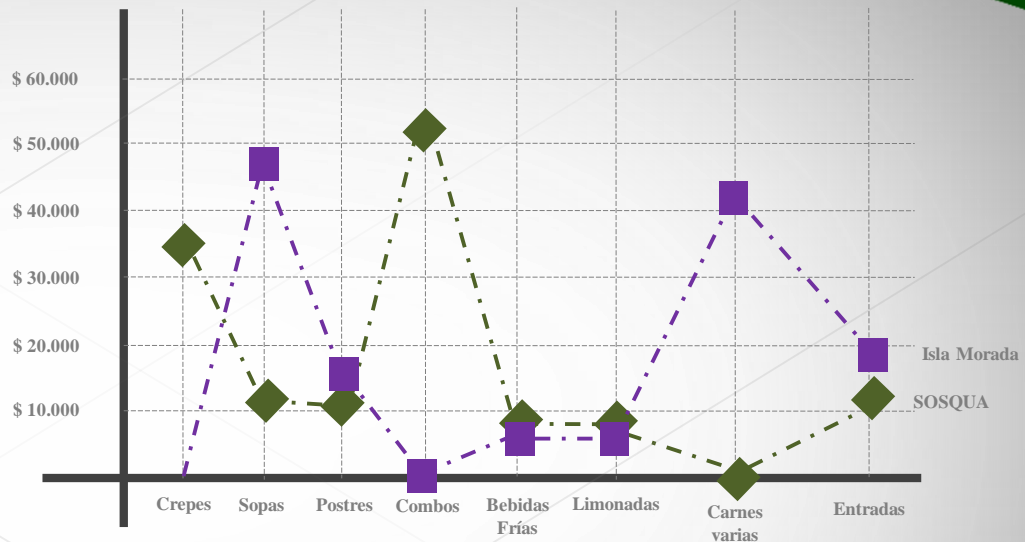
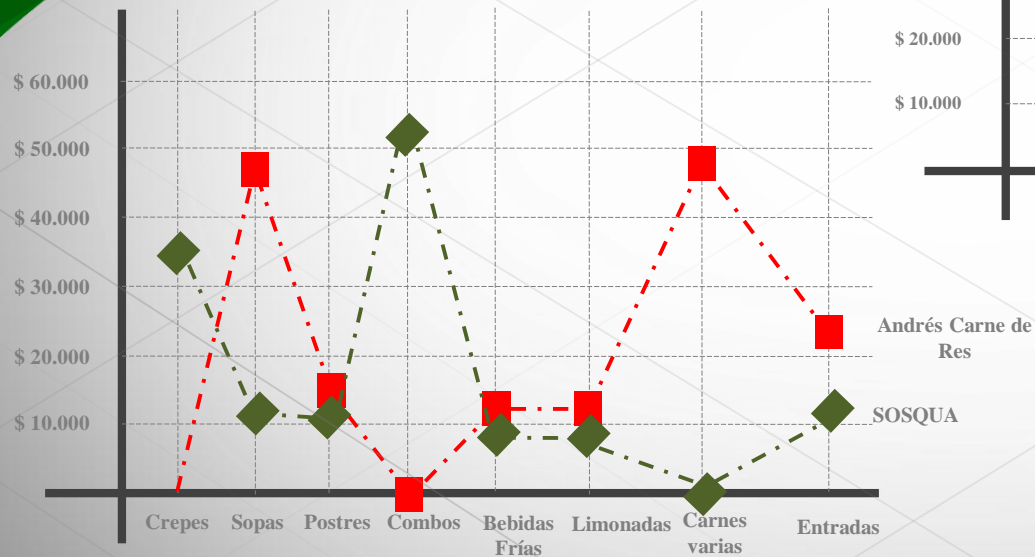
Entre \$55,000 y \$65,000

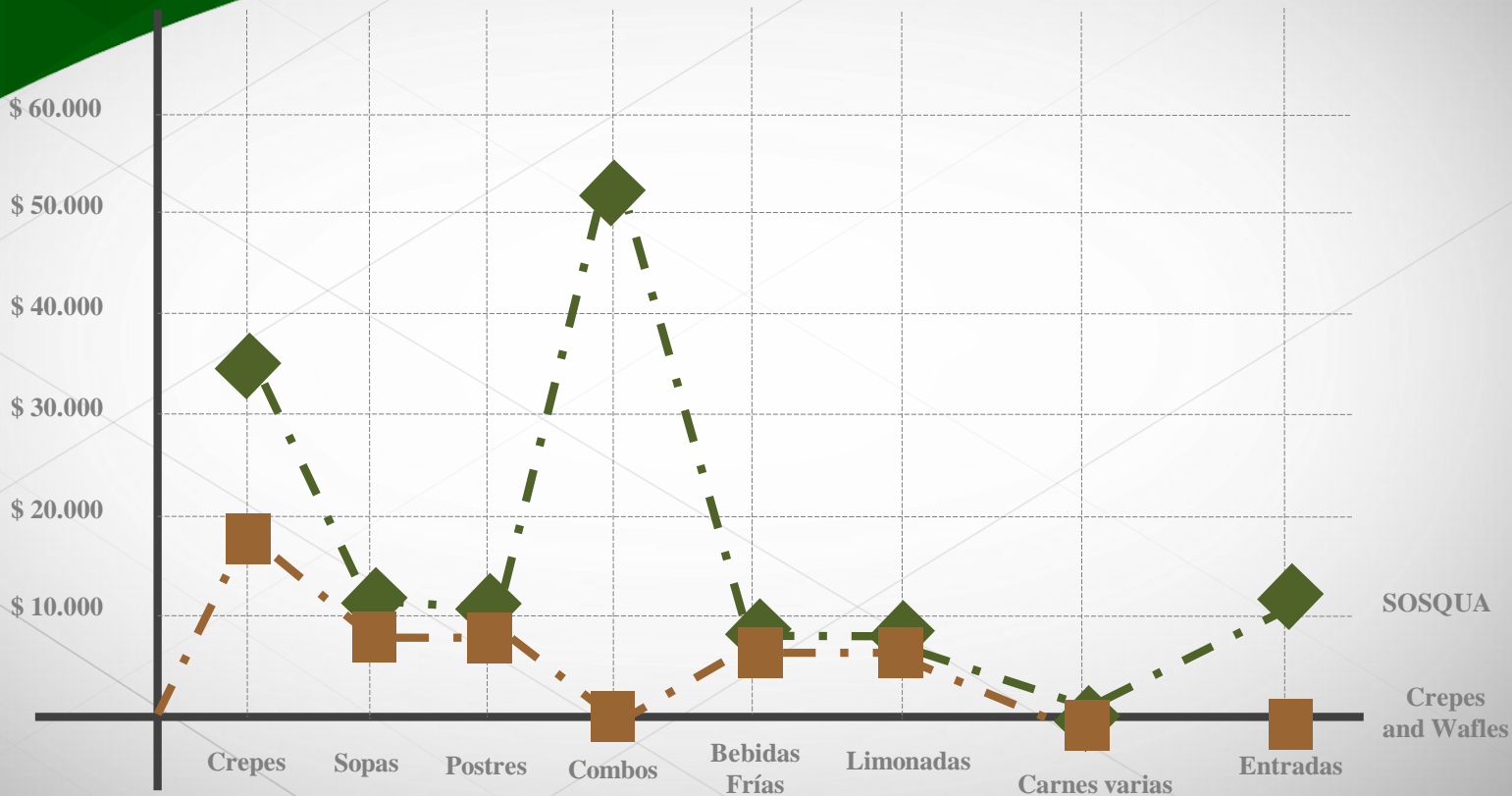
Precio de Combo



- Tipo Museo
- Tipo Plaza Central
- Ambiente Mitológico Indígena
- Todas las Anteriores









UNIVERSIDAD
La Gran Colombia

Experiencia de Servicio
- PROPUESTA
ORGANIZACIONAL -

- SOSQUA -

*“Palabra del lenguaje muisca que significa
Comer – Alimentar el espíritu ”
(Gómez, 2017)*

Sosqua – Alimentar el Espíritu





UNIVERSIDAD
La Gran Colombia



SOSQUA
- El Concepto -
GASTROARQUITECTURA





- Organigrama -
SOSQUA





- Plan de negocio -
SOSQUA

1

NOMBRE
DE LA
EMPRESA

Sosqua
SAS

2

LEMA
ORGANIZACIONA
L

“Gastroarquitectur
a para los 5
sentidos”

3

TIPO DE
SOCIEDAD

S.A.S

4

TAMAÑO

PYME

5

UBICACIÓN

Chía
Cundinamarca,
sector Fontanar.



- Plan de negocio - SOSQUA

La Misión de Sosqua

Misión Organizacional



Ofrecer una nueva experiencia a su paladar, mediante una mezcla de sabores se remontan a nuestros antepasados, en un agradable ambiente para comer.

El compromiso principal de SOSQUA es y será la satisfacción de las expectativas y deseos de los clientes, al ofrecerles un menú diferente, información ante cualquier inquietud, alta calidad junto a un servicio excepcional al cliente.

La Visión de Sosqua

Visión Organizacional

Queremos ser un restaurante con un servicio y atención excepcional, siempre teniendo en cuenta la innovación como punto principal rescatando las tradiciones culinarias y arquitectónicas de nuestros antepasados indígenas muiscas.





El cliente es primero.

Excelencia a través del mejoramiento continuo

Sentido de pertenencia a la organización.

Respeto mutuo.

Trabajo en equipo

Los errores son tomados como oportunidad de mejoramiento

Conducta ética responsable.

Desarrollo de habilidades de liderazgo.





- Presupuesto con Arriendo -

S O S Q U A

| | | |
|---|---------------------------------|----------------------------------|
| ┌ | <i>Arquitectónico</i> | \$ 70,563.100 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Utensilios</i> | \$ 8,748.00 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Mobiliario</i> | \$ 15,896.000 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Capital de trabajo anual</i> | \$ 96,744.000 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Maquinaria y equipo</i> | \$ 18,435.000 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Arriendo del local anual</i> | \$ 94,500.000 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Total presupuesto</i> | \$ 393,303.069 <i>Total</i> |



- Presupuesto con Compra -

S O S Q U A

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| ┌ | <i>Arquitectónico</i> | \$ 70,563.100 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Utensilios</i> | \$ 8,748.00 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Mobiliario</i> | \$ 15,896.000 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Capital de trabajo anual</i> | \$ 96,744.000 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Maquinaria y equipo</i> | \$ 18,435.000 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Compra del local y admón. anual</i> | \$ 507,200.000 <i>Subtotal</i> |
| ┌ | <i>Total presupuesto</i> | \$ 925,686.069 <i>Total</i> |



- Conclusiones -

SOSQUA

1

Gracias al estudio de mercado realizado, se identificó que el mejor sitio para ejecutar el plan de negocios es el municipio de Chía, Debido a su tradición culinaria y la presencia de un nicho de mercado de SOSQUA, Siendo el municipio con mayor número de estratificación 4,5 y 6.

2

Después de analizar la competencia directa, se diseñó la experiencia para el cliente, encontrando en el marketing multisensorial una herramienta de fidelización y apropiación de la marca para los clientes

3

Gracias a la metodología de la guía fondo emprender se logró hacer un estudio global que arrojo un plan de negocios viable, basado en un estudio serio del mercado.

4

Gracias al estudio financiero se encontró que la inversión inicial requerida para ejecutar el plan de negocios de SOSQUA es de \$925.686.069, proyectando en un entorno optimista un retorno de la inversión de un año.





UNIVERSIDAD
La Gran Colombia

DISEÑO DE PLAN DE NEGOCIOS
PARA LA CREACIÓN DEL
RESTAURANTE SOSQUA

Margarita Guerrero Díaz
Diego Julián Gómez Fajardo
Héctor Iván Domínguez Forigua

Director (a):
Magister Arianne Illera Correal

Tutora:
Magister Leidy González



ISO 9001:2008
BUREAU VERITAS
Certification

