

Guía para planear ¡Yo Emprendo!



¿Cuál es el tema que nos interesa?

(restaurante)

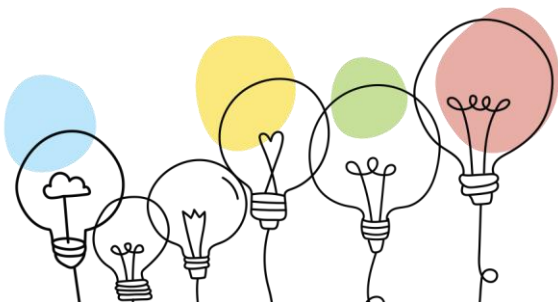
¿Por qué es importante este tema?

(Porqué este restaurante no es igual a los demás, tiene mejor beneficio a todos los clientes)

¿Para quiénes lo vamos a hacer?

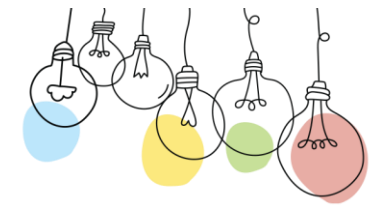
(Para todas esas personas que quieran o sientan atracción hacía la comida, desde los niños hasta los adultos mayores)

¿Para qué es la actividad?	¿Qué vamos a hacer?	¿Qué queremos lograr?	¿Qué necesitamos?	¿Cuándo lo vamos a hacer?	¿Quién lo hace?
Para mejorar la calidad de vida en el aspecto de los platillos de la comida. Tener mayor reconocimiento a nivel nacional e internacional, mejorar como empresa.	Se tienen previstos varias actividades. Se harán platillos exquisitos, no solo platillo si no batidos, refrescos 100% naturales, se ayudara a las personas de bajos recursos con el nivel de precios.	Tener más locales en diferentes partes del país también al extranjero, los resultados que se esperan son la aprobación de los clientes y la satisfacción hacia ustedes.	Los recursos ya se tienen los materiales son cada cosa que necesita un restaurante aparte de los materiales para que se construya.	Se empezó el primero de octubre de 2023 a las 7:00 a.m. se le dedicaron 120 horas, a este proyecto, sin incluir los recesos y almuerzos cada uno de una hora. El proyecto se dio por finalizado 20 de octubre, se toma en cuenta todo lo que necesitaba este proyecto aparte de las estructura y se trabajo en ella	El responsable es, Andrés Fabian Rodriguez Suarez





Guía para planear ¡Yo Emprendo!



--	--	--	--	--	--

