

## Plan de Negocios: Birriería "El Buen Taco"

### 1. Resumen Ejecutivo

Nombre del Negocio: Birriería "El Buen Taco"

Ubicación: tejalar de Cartago 300 metros norte de pali

Propietario: [Fabio bejarano solano]

Fecha de inicio: [28/9/2024]

Descripción del Negocio: "El Buen Taco" será una birriería especializada en ofrecer birria de res, vegetariana y pollo, acompañada de tortillas hechas a mano y salsas caseras. Nuestro enfoque será la calidad y autenticidad de los platillos.

### 2. Descripción del Negocio

Visión: Ser la birriería preferida de la ciudad, reconocida por la calidad de nuestros ingredientes y el sabor auténtico de nuestra birria.

Misión: Ofrecer una experiencia culinaria única a través de platillos tradicionales elaborados con ingredientes frescos y técnicas auténticas.

### 3. Análisis de Mercado

Demografía: Adultos jóvenes y familias de clase media y alta en la ciudad.

Competencia: Identificar birrierías y restaurantes mexicanos en la zona.

Tendencias del Mercado: Creciente interés por la comida tradicional y auténtica, y una preferencia por ingredientes frescos y naturales.

### 4. Productos y Menú Principal:

- Birria de res, vegetariana y pollo y veganas
- Tacos, quesadillas y consomé de birria
- Tortillas hechas a mano
- Salsas caseras (verde, roja, pico de gallo)
- Bebidas tradicionales (aguas frescas, refrescos mexicanos, cerveza)

Servicios Adicionales:

- Servicio a domicilio
- Catering para eventos

### 5. Plan de Marketing y Ventas

Estrategia de Marketing:

- Publicidad en redes sociales (Facebook, Instagram)
- Colaboraciones con influencers locales
- Promociones y descuentos especiales para la apertura

- Participación en ferias y eventos locales

-Plan de Ventas:

- Programas de fidelización para clientes frecuentes

- Ofertas semanales y mensuales

## 6. Plan Operativo

Ubicación y Instalaciones: [Descripción del local y equipamiento necesario]

### Ubicación

Zona de Alto Tráfico: Idealmente en una zona con alta afluencia de personas, como centros comerciales, áreas de oficinas, o zonas turísticas.

Accesibilidad: Fácil acceso tanto para peatones como para vehículos. Disponibilidad de estacionamiento es una ventaja.

Visibilidad: Ubicación en una calle principal o esquina para una mejor visibilidad y promoción natural.

### Instalaciones

#### Área de Cocina

Estufa industrial: Necesaria para preparar grandes cantidades de birria.

Olla de presión grande: Para cocinar la carne de birria.

Mesas de trabajo: Superficies amplias y resistentes para preparar los alimentos.

Refrigerador y congelador: Para almacenar carnes y otros ingredientes perecederos.

Extractor de humo: Para mantener el ambiente de la cocina libre de humo y olores.

#### Área de Preparación

Batidora industrial: Para preparar salsas y adobos.

Cuchillos y tablas de cortar: Herramientas de alta calidad para cortar carne y otros ingredientes.

Recipientes de almacenamiento: Para mantener los ingredientes organizados y frescos.

#### Área de Servicio

Mostrador de servicio: Para recibir y entregar los pedidos.

Cajas registradoras o sistemas de punto de venta (POS): Para gestionar las ventas.

Menú visible: Pizarras o pantallas digitales que muestren claramente el menú y los precios.

#### Área de Comedor

Mesas y sillas: Cómodas y adecuadas para el tipo de servicio ofrecido.

Decoración temática: Que refleje la cultura y el estilo de una birriería, creando un ambiente acogedor.

Área de autoservicio: Para salsas, utensilios y servilletas.

Instalaciones Sanitarias

Baños para clientes y personal: Limpios y bien mantenidos, con todas las comodidades básicas.

Área de lavado de manos: Accesible y bien señalizada.

Almacenamiento

Almacén seco: Para almacenar ingredientes no perecederos y utensilios.

Área de limpieza: Espacio para almacenar productos de limpieza y equipos de mantenimiento.

Equipo Adicional

Sistema de sonido: Para ambientar el local con música.

Cámaras de seguridad: Para garantizar la seguridad de empleados y clientes.

Aire acondicionado o ventilación adecuada: Para mantener una temperatura confortable en el local.

Consideraciones Adicionales

Permisos y licencias: Asegurarse de cumplir con todas las regulaciones locales de salud y seguridad.

Publicidad y marketing: Uso de señalización, presencia en redes sociales y promociones para atraer clientes.

Estas instalaciones y equipamientos asegurarán una operación eficiente y una experiencia satisfactoria para los clientes de la birriería.

Horario de Operación: [Horario de apertura y cierre

Lunes a Viernes:

Mañana: 10:00 AM – 2:00 PM

Tarde/Noche: 5:00 PM – 11:00 PM

Sábado:

Mañana: 11:00 AM – 2:00 PM

Tarde/Noche: 5:00 PM – 12:00 AM

Domingo:

Mañana: 11:00 AM – 3:00 PM

Tarde/Noche: 6:00 PM – 10:00 PM

Proveedores: [Lista de proveedores de carne, tortillas, y otros ingredientes)

Proveedores de Carne:

Carnes Zamora

Ubicación: San José

Productos: Carne de res, cerdo, pollo, embutidos

Contacto: +506 2256-7800

Distribuidora El Armario

Ubicación: Heredia

Productos: Carne de res, cerdo, pollo, cortes especiales

Contacto: +506 2237-4343

Carnes Don Fernando

Ubicación: Escazú

Productos: Carne de res, cerdo, pollo, productos gourmet

Contacto: +506 2288-4742

Proveedores de Tortillas:

Tortillería La Central

Ubicación: San José

Productos: Tortillas de maíz, tortillas de harina, productos derivados del maíz

Contacto: +506 2221-5678

Tortillería El Maíz Dorado

Ubicación: Alajuela

Productos: Tortillas de maíz, tortillas de harina, nachos

Contacto: +506 2443-9100

Tortillas Mi Tierra

Ubicación: Cartago

Productos: Tortillas de maíz, tortillas de harina, productos de maíz

Contacto: +506 2552-3344

Proveedores de Otros Ingredientes:

Distribuidora La Universal

Ubicación: San José

Productos: Especias, salsas, conservas, productos enlatados

Contacto: +506 2258-0800

Abastecedora La Única

Ubicación: Heredia

Productos: Verduras frescas, frutas, especias, productos secos

Contacto: +506 2262-4545

Distribuidora Los Primos

Ubicación: Alajuela

Productos: Lácteos, huevos, aceites, vinagres, productos importados

Contacto: +506 2441-2200

Personal

- Cocineros
- Meseros
- Personal de limpieza
- Personal de entrega a domicilio

Gestión y Organización

Estructura Organizativa: Organigrama del negocio

Roles y Responsabilidades: Descripción de las funciones de cada empleado

Personal para una birrería

Gerencia:

Gerente General

Responsable de la supervisión general de la birrería, incluyendo operaciones, personal y finanzas.

Gerente de Turno

Supervisa las operaciones durante su turno, asegura el cumplimiento de los estándares de servicio y maneja cualquier problema que surja.

Cocina:

Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina

Dirige la cocina, elabora el menú y asegura la calidad de los platos.

Cocineros o Cocineros de Línea

Preparan y cocinan los alimentos según las órdenes de los clientes.

Ayudantes de Cocina

Asisten a los cocineros en la preparación de ingredientes y en tareas de limpieza.

Lavaplatos

Se encarga de lavar y limpiar los utensilios de cocina, platos y otros equipos.

Servicio:

Camareros o Meseros

Toman las órdenes de los clientes, sirven alimentos y bebidas, y brindan atención al cliente.

Bartenders

Preparan y sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas, manteniendo el área del bar limpia y organizada.

Host/Hostess

Reciben a los clientes, los acomodan en sus mesas y gestionan las reservas.

Personal de Limpieza

Mantienen las áreas de comedor y baños limpios y ordenados.

Administración y Apoyo:

Contador o Administrativo

Maneja las finanzas, la contabilidad y las nóminas.

Encargado de Compras

Gestiona la adquisición de ingredientes, bebidas y otros suministros necesarios.

Personal de Marketing

Desarrolla estrategias para promocionar la birrería y atraer clientes.

Seguridad:

Guardia de Seguridad (si es necesario)

Asegura la seguridad de los clientes y el personal, especialmente durante las horas pico.

Esta lista cubre las principales posiciones necesarias para operar una birrería de manera eficiente y efectiva. Dependiendo del tamaño y las necesidades específicas de la birrería, algunos roles pueden combinarse o ampliarse.

## 8. Plan Financiero

- Inversión Inicial

- Alquiler del local

- Renovaciones y decoración

- Equipamiento de cocina

- Publicidad y marketing

- Suministros iniciales

Inversión Inicial:

Alquiler del local: Incluye el depósito, alquiler del primer mes y posiblemente varios meses por adelantado.

Renovaciones y decoración: Considera el costo de obras de adecuación, pintura, mobiliario, y elementos decorativos.

Equipamiento de cocina: Incluye la compra de estufas, hornos, refrigeradores, utensilios de cocina, etc.

Publicidad y marketing: Presupuesto para campañas iniciales de publicidad, diseño de logotipo, sitio web, y material promocional.

Suministros iniciales: Compra inicial de ingredientes, productos, y otros suministros necesarios para el funcionamiento diario.

Ejemplo de Presupuesto:

Alquiler del local:

Depósito de seguridad: ₡200.0000

Alquiler mensual (3 meses por adelantado): ₡600.000 (₡200,000 por mes)

Renovaciones y decoración:

Obras de adecuación: ₡150.000

Mobiliario y decoración: ₡250.000

Equipamiento de cocina:

Estufas y hornos: ₡300.00

Refrigeradores y congeladores: ₡300.000

Utensilios y pequeños electrodomésticos: ₡250.000

Publicidad y marketing:

Campaña inicial de marketing: ₡50.000

Diseño de logotipo y sitio web: ₡65000

Material promocional: ₡30000

Suministros iniciales:

Ingredientes y productos: ₡400.00

Otros suministros: ₡100.000

Total de Inversión Inicial: ₡ 2695 000

Inversión Inicial:

- Alquiler del local
- Renovaciones y decoración
- Equipamiento de cocina
- Publicidad y marketing

- Suministros iniciales
- **\*\*Proyecciones Financieras\*\***:
  - Estimación de ingresos mensuales
  - Costos operativos mensuales
  - Punto de equilibrio
  - Flujo de caja proyectado para los primeros 12 meses

## 9. Análisis de Riesgos

### Riesgos Potenciales:

- Competencia directa
- Fluctuaciones en el precio de los ingredientes
- Cambios en las preferencias del consumidor

### Plan de Mitigación

Estrategias para minimizar los riesgos identificados

## 10. Apéndices

Currículum del Propietario

Estudios de Mercado Detallados

Licencias y Permisos Necesarios

Planos del Local