

Nombre: Sonia Leticia

Apellido: Yoru Martinez

Catedratico: Mayte Escobar

Curso: Administración III

Grado: 6to Admón

Trabajo: plan de una empresa.

Actividad: 7

Restaurante Temático Yotz

Misión

Ofrecer diferentes ambientes basados en la cuatro estaciones climáticas, en un solo lugar, con una infraestructura y menús de acorde al tipo de estación, cumpliendo las exigencias de decorado, limpieza y preparación de alimentos para satisfacer los paladares de nuestros clientes de tal manera que se sientan identificados y vivan una experiencia inolvidable de calidad por medio de utilización de ingredientes y materiales que no perjudiquen al cliente ni al medio que nos rodean para así ayudar al desarrollo social de la ciudad y la del país.

foda

fortalezas	Oportunidades
• Buena proyección Laboral • Disponibilidad de (tecnología) • Buena relación precio cantidad • Diferenciación en el mercado	• Consumidores novedosos • Oportunidad de entrar en
Debilidades	Amenazas
• Ser un Restaurante nuevo • Dependencia de la venta de sus platos.	• Competidores • Requisitos legales • Resistencia de los clientes.

Estrategia.

Restaurante temático Jotz se ha basado en el liderazgo por diferenciación ofreciendo más por el mismo precio. Además ha conseguido integrarse tanto hacia adelante teniendo el control sobre sus franquicias en todo el mundo como hacia atrás integrando las cadenas de valor con todos los proveedores, estableciendo buenas y largas relaciones con ellos, en el beneficio mutuo y que consiguen mantener los estándares de calidad. Además del desarrollo de nuevos productos y adaptándolos al país donde se encuentra el restaurante ofreciendo un mayor número de platos que van desde sus tradicionales.

Es una empresa que apuesta por la extensión del negocio buscando constantemente la innovación para seguir satisfaciendo las necesidades cambiantes de sus clientes.

Objetivo General

Determinar el nivel de aceptación
Determinar el rango de edad
Determinar los precios de aceptación
Conocer el menú de preferencia los
de encuestados.
Determinar que servicios adicionales.
ética y responsabilidad social
Innovación - calidad en el
Compromiso Servicio.
Visión Global

Objetivo Especificos

Es desarrollar el turismo de nuestro país a nivel nacional mediante la expansión de una cadena de restaurantes con certificación de calidad mejorando día a día los establecimientos con el objetivo de brindarles como calidad fomentando al cultura al consumidor y que nuestro establecimiento sea el más solicitado por el público.

plan financiero

Capital

Q. 66,510

maquinaria

Estufas

Refrigeradores

Licuada

16,000

freidora

Microondas

mesa, sillas

10,000

Cafetera

barra (bar)

Sistema integrado tecnologico

8950

Computadoras

pantalla plasma

17,860

telefono

Seguridad

5,500

chef

4700

ayudante de cocina

3500

total

66,510