



ALDIVIA
DISEÑO & GESTIÓN

FORO INTERNACIONAL

Gestión y Marketing para Restaurantes

PASOS A SEGUIR PARA INICIAR UN NEGOCIO DE ALIMENTOS & BEBIDAS

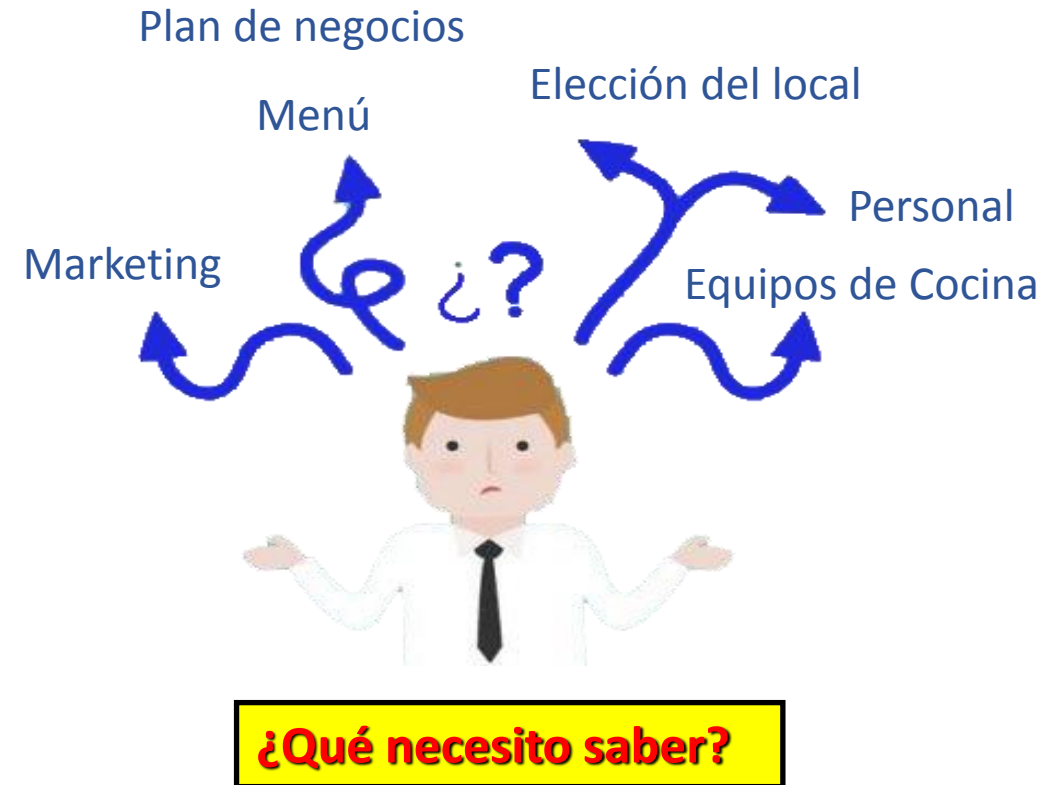
Danissa Valdivia Alcalde

Arquitecta – Foodservice Designer

www.valdiviadg.com

A decorative graphic element at the bottom of the slide, consisting of a thick, wavy line that transitions from a light grey color on the left to a dark brown color on the right.

**Que nos dicen y
Que NO nos dicen al
buscar cómo montar un
negocio de Alimentos y
Bebidas**



4 BASES

QUE SOSTIENEN UN NEGOCIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

UBICACIÓN

- Fácil Acceso
- Infraestructura permitida
- Estacionamientos

«No se puede corregir»

SERVICIO

- Personal amable y capacitado
- Atmosfera y decoración acorde con el concepto.

«Restaurantes con regular sazón y excelente servicio trascienden a los de exquisita sazón y mal servicio»

SAZÓN

- Sabor
- Inocuidad
- Eficiencia

«Muchos se inician en el negocio porque **cocinan rico** y sus amigos los alientan a montar su restaurante»

MARKETING

- Promociones
- Estilo definido
- Motor del negocio

«Abrir un restaurante y esperar que la gente ingrese...no funciona ahora»

UBICACIÓN

SERVICIO

SAZÓN

MARKETING



MÉTODO DE LOS 4 CUADRANTES

LOS PASOS PARA ABRIR UNA OPERACIÓN
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

I. PLAN PRELIMINAR

Propietario - Dueño

1. La gran idea
2. El concepto
3. Plan del Negocio
4. Financiamiento



II. IMPLEMENTACIÓN

Profesionales Competentes : Arquitectos, Diseñadores, Ingenieros.
Propietario – Dueño – Chef.

1. El local
2. Las Reglas de Juego
3. Diseño Integral
4. Procura
5. Construcción, Equipamiento y Decoración

«Cuadrante más peligroso, los costos tienden a salirse de control»

III. OPERACIÓN

Propietario – Dueño
Chef y Administrador

1. El Menú
2. El Equipo de Trabajo
3. La Logística



IV. MARKETING Y VENTAS

Profesionales Competentes : in house o externos.
Propietario – Dueño – Chef.

1. Mis clientes
2. Campaña de Lanzamiento
3. «EL GRAN EVENTO»
4. Inicio de operaciones



I. PLAN PRELIMINAR

Propietario – Dueño
Accionistas

1. LA GRAN IDEA

1. **Menú** *Punto de partida, define m2, ambiente, equipos, etc....*

2. EL CONCEPTO

2. **Mercado** *¿Quiénes serán mis comensales?*

3. **Inversión** *Proyecto, Implementación, pre-operativos, capital trabajo*

4. **Método de Ejecución** *Trinomio: sabor + inocuidad + eficiencia*

5. **Administración** *Cómo se manejará esta operación*

3. PLAN DE NEGOCIOS

- *¿Qué necesidad busco resolver?*
- *¿Cómo resolverá mi negocio esas necesidades?*
- *¿Qué me diferencia de la competencia?*
- *¿Cómo haré que el negocio sea rentable? ¿Cómo mido el éxito ?....*

4. FINANCIAMIENTO

¿Por dónde empiezo?



II. IMPLEMENTACIÓN

Profesionales Competentes :
Consultores, Diseñadores, Arquitectos, Ingenieros.
Propietario – Dueño – Chef.

1. EL LOCAL

En base a mi estudio
previo de ubicación

Factibilidad

Electricidad
Gas
Extracción

2. LAS REGLAS DE JUEGO

Cada local viene con diferentes reglas de juego según
Municipalidad y área (m2)

Se debe construir respetando las bases legales y normativas

Ojo con los tiempos

REQUISITOS MUNICIPALES

- Licencia de Funcionamiento
 - Inspección de INDECI
 - Conformidad de Obra
 - **Licencia de Obra**
 - Licencia de uso de vía pública

REQUISITOS SANITARIOS

- MINSA :
 - Ley de Salud-Ley 26842
 - Norma Sanitaria Restaurantes y Servicios Afines
 - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Otras certificaciones:
 - ServSafe, SQF, HACCP, etc.



«Cuadrante más
peligroso, los costos
tienden a salirse de
control»

II. IMPLEMENTACIÓN

Profesionales Competentes :
Consultores, Diseñadores, Arquitectos, Ingenieros.
Propietario – Dueño – Chef.

3. EL DISEÑO INTEGRAL

INFRAESTRUCTURA

1.1 Proyecto De Equipamiento Gastronómico Profesional \neq Vendedor

1.2 Proyecto De Arquitectura & Decoración

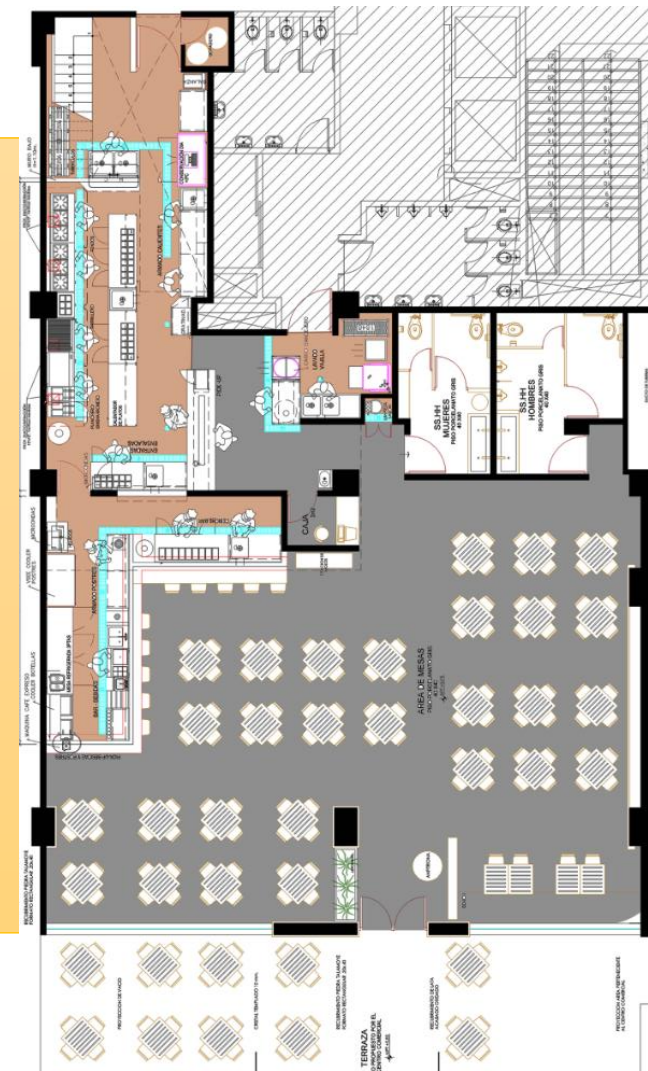
1.3 Instalaciones

- Redes Eléctricas y corrientes débiles
- Redes de agua y desagüe _ Trampas de grasa
- Renovación de Aire Cocina \neq Extracción campana cocina
- Redes de Gas
- Aire Acondicionado, ACI, Detección, CCTV, Audio.

1.4 Estructuras



«Cuadrante más peligroso, los costos tienden a salirse de control»



II. IMPLEMENTACIÓN

Profesionales Competentes :
Consultores, Diseñadores, Arquitectos, Ingenieros.
Propietario – Dueño – Chef.

3. EL DISEÑO INTEGRAL

DESARROLLO DE LA IDENTIDAD DE MARCA

- 1.1 Logo y Lineamientos de Identidad Gráfica
- 1.2 Carta y material impreso
- 1.3 Uniformes
- 1.4 Empaques
- 1.5 Diseño Grafico WEB



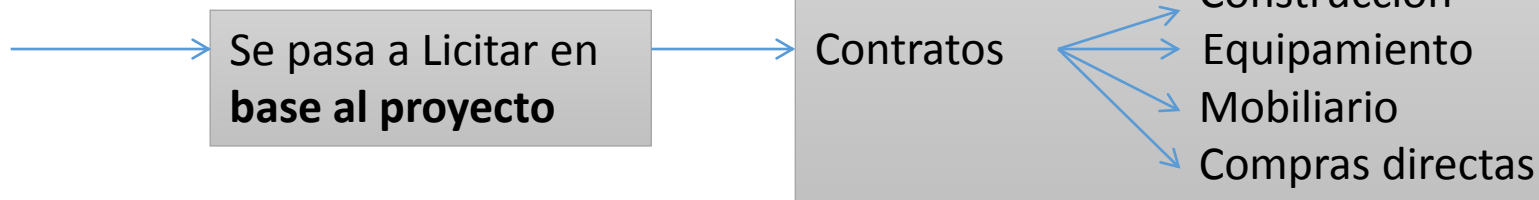
«Cuadrante más peligroso, los costos tienden a salirse de control»



II. IMPLEMENTACIÓN

Profesionales Competentes :
Consultores, Diseñadores, Arquitectos, Ingenieros.
Propietario – Dueño – Chef.

4. LA PROCURA



5. CONSTRUCCIÓN, EQUIPAMIENTO , DECORACIÓN



III. OPERACIÓN

Propietario – Dueño
Chef
Administrador

SAZÓN

1. EL MENÚ

- *Materias Primas*
- *Método de Ejecución – en fase proyecto equipamiento*
- *Table Top (vajilla, cristalería)*
- *Equipos Ligeros, utensilios.*

SERVICIO

2. EL EQUIPO DE TRABAJO

- *Contratación*
- *Capacitación (constante)*

3. LOGISTICA

- *Gestión de Proveedores*
- *¿A quienes compraré?*
- *¿Cómo pagaré?*



IV. MARKETING Y VENTAS

Propietario – Dueño
Chef
Administrador

1. MIS CLIENTES

- *Contacto e identificación de clientes potenciales para ese local*

2. CAMPAÑA DE LANZAMIENTO

- *Según plan de Marketing (virtual y por canales tradicionales)*

3. «EL GRAN EVENTO»

- *La fiesta de INAUGURACIÓN*
- *El primer gran Hito en la vida del negocio*
- *En proporción al tamaño del negocio*

4. INICIO OPERACIONES



RECOMENDACIONES FINALES

1. EN LA MEDIDA DE TUS POSIBILIDADES BUSCA CONTRATAR A UN PROFESIONAL PARA TODO LO QUE NO SEA TU ESPECIALIDAD
2. SIEMPRE ENCONTRARÁS UNA OPCIÓN MÁS BARATA CON UN COSTO Y RIESGO DIFERENTES, UTILIZA ESTA GUÍA PARA HACER LAS PREGUNTAS CORRECTAS Y ASÍ PUEDAS MANEJAR LOS RIESGOS A ASUMIR.
3. EL OBJETIVO NO ES AHORRAR EN FASE DE DISEÑO (1% al 5% de la inversión) SINO EN LA OBRA.
4. TRABAJAR DE MANERA ORDENADA Y SIGUIENDO LAS REGLAS DE JUEGO TE AYUDARÁ INMENSAMENTE EN LA CONTINUIDAD DE TU NEGOCIO.

!! GRACIAS !!

Danissa Valdivia Alcalde

Arquitecta – Foodservice Designer

www.valdiviadg.com

