



MARZO, 13 DE 2024

PROPUESTA DE NEGOCIOS

PRESENTADO POR
FRANCISCO J. AMORES



AGENDA

INTRODUCCIÓN	→	03
PROBLEMA	→	06
SOLUCIÓN	→	07
SOBRE NOSOTROS	→	11
CASO DE ESTUDIO	→	14
PRESUPUESTO	→	16
PRÓXIMO PASO	→	17

!SOMOS UN NUEVO CONCEPTO INNOVADOR EN LA COCINA TEXMEX

Es fundamental brindar un cuidado excepcional al cliente, atendiendo meticulosamente cada aspecto, incluso en medio de un entorno caótico de tareas y aflicciones. ¿Por qué dedicar atención a los detalles más mínimos si no generan alguna recompensa? En lugar de resentir el sufrimiento, es preferible encontrar placer, buscando un destello de alegría entre las adversidades, con la esperanza de conservar la juventud y vitalidad.



QUIENES SOMOS



Inspirado en un equilibrio entre lo tradicional y la audacia contemporánea, surge en Ecuador un concepto artístico y gastronómico inolvidable. En este espacio, todos los sentidos se despiertan para sumergirse en una atmósfera exclusiva que reinterpreta con maestría la tradición culinaria tex-mex.

2020



Se funda la empresa

85000



Clientes felices

25



Empleados

003



3 restaurantes en el Ecuador

NUESTRA MISIÓN

NUESTRO OBJETIVO ES CREAR UNA NUEVA TENDENCIA TEXMEX.



Brindar un espacio que se destaque por la calidad en el servicio y las experiencias al paladar a través de la mezcla de la cocina mexicana y la contemporánea, con platos elaborados con los más altos estándares de calidad.

PROBLEMA



Tacos para

Existen muchos clientes que han tenido malas experiencias en el area texmex, y esta es la oportunidad de cambiarles su mentalidad y paladar probando lo unico y excelente de nuestro variado arte culinario



15%

Cientes perdidos



05%

Horas a la semana dedicadas a trabajos automatizables



25%

Pérdida de ingresos mensuales

UN RESUMEN QUE HACE BRILLAR LA SOLUCIÓN



Manejamos una excelente y variada carta, digna de presentación al mundo y ser un referente único ante todos los sentidos de presentación y arte culinario. Nuestro objetivo es satisfacer los paladares más exigentes y deleitar a cada uno de nuestros comensales con sabores auténticos y exquisitos. En cada platillo que servimos se refleja el amor y la pasión que dedicamos a la gastronomía, creando una experiencia única que invita a explorar nuevos horizontes culinarios. Cada bocado es una obra maestra que busca despertar emociones y crear recuerdos inolvidables. ¡Bienvenidos a nuestro mundo de sabores y sensaciones!

OBJETIVOS



Brindar un excelente servicio al cliente no solo garantiza la fidelidad de los clientes existentes, sino que también atrae a nuevos clientes en busca de una experiencia positiva. La amabilidad, respeto y eficiencia crean conexiones duraderas y refuerzan la reputación de la marca. Anticiparse a las necesidades y superar expectativas es clave para construir relaciones sólidas y exitosas.

17%



Reducción insatisfacción

27%



de crecimiento

07%



Aumento de la productividad del equipo.

PASOS



01



INVESTIGACIÓN

estudio de mercado

02



EXPERIMENTO

Se analizo el producto de varios restaurantes a fin y se determino un mercado competitivo con positivismo de atraccion de clientela.

03



OPTIMIZAR

el servio al cliente por parte de la marca genera fidelidad

EL EQUIPO

El Grupo de La Catrina se dedica a brindar un servicio excepcional a cada cliente que cruza sus puertas. Cada plato representa un arte elaborado con ingredientes frescos y exquisitos, diseñado para deleitar incluso a los paladares más exigentes. Sumérgete en un festín único en La Catrina Tacos y Tequilas, donde la experiencia culinaria se convierte en una magia tangible.



FRANCISCO AMORES

CEO-Owner



CRISTHINA TERAN

Owner-Interior Designer



JOSE LINARES

chef Ejecutivo



ALEJANDRA LINARES

Sub-Chef



NICOLAS TERAN

Manager Regional/
LEGAL



VALERIA PAEZ

GERENCIA -
MARKETING

LOGRO



Es crucial prestar atención meticulosa a cada detalle en términos de servicio y calidad de la comida tex-mex.

85%



alto rendimiento en reseñas por todas las redes sociales

87%



Calificación de 5 estrellas en google

PROYECTO - 01



RICARDO SÁNCHEZ 3-43 y ROCAFUERTE
IBARRA-ECUADOR

FRANQUICIA OTAVALO

PROYECTO - 02

OTAVALO



LUIS GARZÓN PRADO (JUNTO A IMBAUTO)
OTAVALO - ECUADOR

PROYECTO - 03

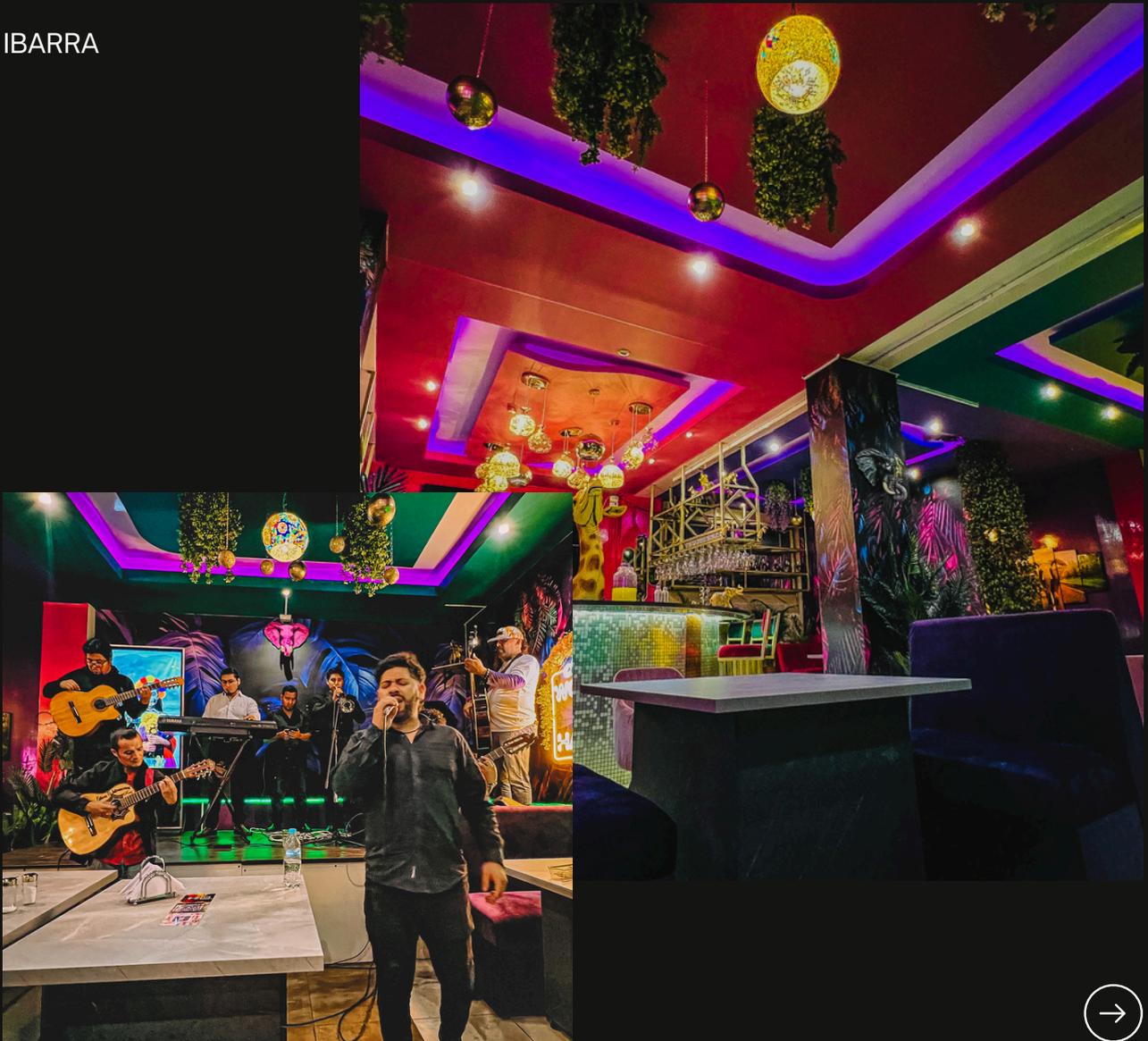


RICARDO SÁNCHEZ 3-08 y ROCAFUERTE
IBARRA-ECUADOR

JUNGLE BURGER BY CATRINA

PROYECTO - 04

IBARRA



RICARDO SANCHEZ 3-53 y ROCAFUERTE
IBARRA - ECUADOR

SUCURSAL IBARRA

PROYECTO – 05

LA CATRINA IBARRA 2



JUAN DE LA ROCA 10-38 y RICARDO SÁNCHEZ
IBARRA - ECUADOR

FRANQUICIA QUITO

PROYECTO - 06

LA CATRINA QUITO



RÍO COCA Y 10 DE AGOSTO “PLAZA RÍO COCA”
QUITO - ECUADOR

METODOLOGIA DE TEMATICA

NUESTRO CONCEPTO SE BASA EN UNA IDEA TEXMEX EN DONDE LOS COLORES PRINCIPALES DE MANEJO SON LOS PASTELES Y COLORES VIBRANTES TIPICOS DE LA CATRINA. SE USAN FLORES ARTIFICIALES Y NEONES VIBRANTES PARA DECORAR EL AMBIENTE QUE ES APETECIBLE AL CONSUMIDOR Y CREA UN ESPACIO TIPICO DEL CONCEPTO QUE ES LA CATRINA.



INVERSIÓN TOTAL

Es importante recordar que la inversión no es un gasto, sino más bien un capital que se destina hacia el futuro, sobre la base de un esfuerzo de superación personal. Al invertir en uno mismo, se está sembrando la semilla para un futuro próspero y exitoso. Cada esfuerzo en mejorar nuestras habilidades, conocimientos o bienestar emocional, representa una inversión valiosa que nos llevará a alcanzar nuestras metas y sueños. ¡Recuerda siempre que invertir en ti mismo es la mejor inversión que puedes hacer!

Marketing	ANCLAJE A PAGINA PRINCIPAL Y REDES SOCIALES	
Implementacion	FRONT HOUSE Y BACK HOUSE	
Costo franquicia	IMPLEMENTACION Y TRAINING	
Capacitacion	PERSONAL	
legal	CONTRATOS	
Total Estimado	LLAVE EN MANO	

ESTE DETALLE DE IMPLEMENTACION Y DECORACION ESTA SUJETO A CAMBIOS DEBIDO A LOS ESPACIOS Y MEDIDAS

CONTACTO

TRABAJEMOS JUNTOS



TELÉFONO

+593963511740

CORREO ELECTRÓNICO

lacatrinaibarra@gmail.com

SITIO WEB

www.lacatrinaibarra.com



GRACIAS