

# FICHERO DE PRESENTACIÓN

## 1. NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS COMPONENTES DEL GRUPO

1. Miguel Olaizola Lizarraga
2. Aratz Viaña Moncó
3. Klara Cia Damboriena
4. Alina Petrychuk

## 2. ¿COMO SE LLAMA EL PROYECTO?

Nuestro proyecto consta de un bar-restaurante-coctelería llamado **SHAKE EAT!**



## 3. UN BREVE RESUMEN, ¿EN QUÉ CONSISTE EL PRODUCTO?

Hemos decidido crear un establecimiento hostelero, en concreto un Bar-Restaurante-Coctelería. Dentro de nuestro negocio, damos distintos enfoques, para así poder abarcar diferentes estilos de clientes.

En primer lugar, daremos la oportunidad a nuestros clientes de deleitarse con los aromas y sabores de la gastronomía y cultura de diversos países.

En segundo lugar, para la clientela que no le gusta arriesgar o probar cosas nuevas, durante todo el año tendremos una carta habitual, es decir, la que nos podemos encontrar en cualquier establecimiento de Irún con bocadillos, sándwiches, raciones...

En tercer y último lugar, los viernes y sábados a la noche, retiraremos las mesas de nuestro restaurante, y lo convertiremos en una coctelería en la que tanto jóvenes como adultos podrán disfrutar de un buen ambiente y una buena música acompañados de nuestros maravillosos cócteles.

<https://www.youtube.com/watch?v=ub7KDI3kgjw>



## **1. ¿A QUÉ NECESIDADES DA RESPUESTA NUESTRA EMPRESA?**

Hemos decidido crear un establecimiento hostelero, en concreto un Bar-Restaurante-Cocktelería. Dentro de nuestro negocio, damos distintos enfoques, para así poder abarcar diferentes estilos de clientes.

En primer lugar, daremos la oportunidad a nuestros clientes de deleitarse con los aromas y sabores de la gastronomía y cultura de diversos países. Para ello, iremos cambiando nuestro menú del día mensualmente, y lo centraremos en la gastronomía de un determinado país, a su vez, también se produciría algún pequeño cambio en la decoración del local.



En segundo lugar, para la clientela que no le gusta arriesgar o probar cosas nuevas y prefiere lo habitual, durante todo el año tendremos una carta de hamburguesas, sandwiches, bocadillos y diferentes raciones, a parte de una oferta de diversos pintxos durante todo el día.

En tercer lugar, los viernes y sábados a la noche, retiraremos las mesas de nuestro restaurante, y lo convertiremos en una coctelería en la que tanto jóvenes como adultos podrán disfrutar de un

buen ambiente y una buena música acompañados de nuestros maravillosos cócteles (con alcohol o sin alcohol). De esta manera intentamos darle un ambiente festivo al local y así poder abarcar más clientes potenciales.



Por último , los viernes y sábado noche, queremos imitar de cierta manera el pintxo-pote ya que mueve mucha clientela, pero dándole nuestro propio enfoque. Lo llamaremos “apericena” y consiste en que nuestros clientes entre las 19:00h y 22:00h, tomándose uno de nuestros cócteles, podrán disfrutar de un pequeño buffet libre por el mismo precio.

También debemos de añadir, que nos gusta el mundo de la música, y por ello una vez al mes a ser posible, organizaremos diferentes conciertos, para que nuestros clientes puedan escuchar música en directo.

A continuación exponemos todas nuestras cartas y menús:

## 1. CARTA DE HAMBURGUESAS, SANDWICHES, BOCADILLOS Y RACIONES:

### o HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

- o Hamburguesa +queso.....3.50€
- o Hamburguesa completa .....4.50€
- o Sandwich mixto.....3.00€
- o Sandwich completo.....4.00€

**\*Suplementos:** cebolla pochada, txaka, setas, pimiento (verde o rojo), vegetal, tocineta, jamón, queso **(0,40€ cada uno)**

### o RACIONES

- Rabas.....3,50€
- Calamares.....3,50€
- Patatas 3 salsas .....4,00€
- Patatas bravas.....4,00€
- Alitas de pollo picantes..... 6,00€
- Pulpo a la gallega..... 8,00€
- Nuggets.....5,00€
- Croquetas de jamón (unidad).....1,10€
- Bola de queso (unidad).....1,10€
- Bola picante (unidad).....1,10€

o **BOCADILLOS (¡¡Haz tu propio bocadillo!!)**

- Lomo // pechuga // filete // tocineta // jamón // escalope.....3.00€
- Suplementos(0.40€ cada uno):
  - § Pimiento (rojo o verde)
  - § Queso
  - § Vegetal ( lechuga, tomate y cebolla)
  - § Patatas
  - § Txatka
  - § Cebolla pochada
  - § Champis
- Salsas (0.30€ cada una):
  - § Roquefort
  - § Ali-oli
  - § Salsa brava
  - § Salsa de pimienta
- 
- Tortillas variadas.....3.50€  
(queso, jamón, atún, cebolla, patata, hongos, setas)

**2. CARTA DE CÓCTELES**

**CÓCTELES CON ALCOHOL (8€):**

- **Alexander:** Ginebra, licor de cacao, nata
- **Agua de Valencia:** champán, zumo de naranja, vodka, ginebra y azúcar
- **Bloody Mary:** Vodka, zumo de tomate, sal, pimienta negra, Tabasco y zumo de limón
- **Caipirinha:** cachaza (ron), lima, azúcar y hielo.
- **Caipiroska:** vodka, jugo de lima y azúcar.
- **Cosmopolitan:** Vodka Citron, Cointreau, zumo de lima y zumo de arándanos.
- **Daiquiri:** Ron blanco, zumo de limón y azúcar.
- **Dry martini:** Ginebra o Vodka y vermouth seco.
- **Long Island Iced Tea:** Ron, Tequila, Cointreau, Vodka, Ginebra, zumo de limón y coca cola.
- **Margarita:** Tequila, zumo de limón y Cointreau.
- **Manhattan:** Whisky, Vermut Rojo y Angostura



- **Mojito:** Azúcar moreno, zumo de lima, menta y ron blanco.
- **Negroni:** Ginebra, Vermut Rojo y Campari.
- **Old fashioned:** Whisky, azúcar, soda, angostura, cáscara de limón y rodaja de naranja.
- **Piña colada:** Ron, crema de coco y zumo de piña.



- **Red Margaret:** Tequila, licor de fresa, azúcar y zumo de limón.
- **Tequila sunrise:** Tequila, zumo de naranja y granadina.
- **Russian sunrise:** Vodka, zumo de naranja y granadina.
- **Florida sunrise:** Tequila, vodka, zumo de naranja, zumo de piña y granadina.
- **Terremoto:** Vino blanco, helado de piña, Angostura, granadina, Ron y Coñac.
- **Tom Collins:** Ginebra, zumo de limón, soda y azúcar.

### CÓCTELES SIN ALCOHOL (6€)

- **San Francisco:** zumo de naranja, zumo de melocotón, zumo de piña y grosellas.
- **Sunshine:** zumo de piña, zumo de melocotón, zumo de naranja y soda.
- **Black Widow spider:** coca cola, helado de vainilla, hielo picado y crema.
- **Special Boo Boo:** Zumo de piña, zumo de naranja, angostura y granadina.
- **Peach Melba:** azúcar, agua, melocotón, frambuesas, tomillo fresco y soda.
- **Kiwi Soda:** kiwi, lima, soda y azúcar.
- **Kiwi Fruit:** kiwi, piña, naranja y plátano.



### 3. MENÚ DEL DÍA:

#### -ENERO: MENÚ EUSKAL HERRIA

##### Entrantes:

- Porru-salda



- Alubias rojas
- Marmitako
- Salda
- Revuelto de hongos

**Segundos:**

- Bacalao al pil-pil
- Merluza a la vasca
- Costillas de cordero
- Chuletón
- Kokotxas de bacalao



**-FEBRERO: MENÚ ITALIANO**

**Pastas y risottos:**

- Tortellini a la carbonara
- Gnocchi a la bolognesa
- Ravioli 4 formaggi
- Lasagna de verduras
- Risotto de setas y gambas



**Pizzas:**

- **Napolitana (Napoletana):** tomate, mozzarella, ajo, albahaca, orégano y anchoas.
- **Caprichosa (Capricciosa):** tomate, mozzarella, setas, berenjena y aceitunas negras y verdes.
- **Cuatro estaciones (Quattro stagioni):** alcachofas (primavera), salami y pimienta (verano), tomate y mozzarella (otoño), setas y huevo duro (invierno).
- **Cuatro quesos (Ai Quattro**



**formaggi):** tomate, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, provolone.

- **Boscaiola (ai funghi e salsicce):** tomate, mozzarella, setas y salchichas.

- **Calzone**

### **-MARZO: MENÚ MEXICANO**

#### **Entrantes:**

- Nachos 4 salsas (queso, chile picante, barbacoa y guacamole)

- Enchilada de queso

- Chimichangas

- Chilaquiles



#### **Segundos:**

- Taco de pollo

- Taco barbacoa: carne de vacuno y especias.

- Lorenza: tortilla de maíz tostada con mozzarella, ternera y pollo y especias.

- Burrito de pollo/ ternera o mixto: carne, lechuga, tomate, cebolla, patatas y salsa a escoger (queso, guacamole, chili picante, barbacoa)



### **-ABRIL: MENÚ VIETNAMITA**

-Hot Pot (Sopa Caliente, en la que se añaden distintos elementos al gusto; pescado, verduras, marisco, setas, etc)



-Bun Bo Hue (Sopa Caliente con fideos de pasta de arroz, ternera y manitas de

cerdo.

-Rau Muong (Espinaca de agua, que se prepara frito con un poco de ajo)

-Banh Cuon Nong (Rollito vietnamita que está hecho de harina de tapioca y en su interior carne de cerdo y aliñado con un poco de perejil.

### **Postres**

-Tra Da (Té típico de Vietnam)

- Macedonia con frutas exóticas.

## **-MAYO: MENÚ JAPONÉS**

### **Entrantes:**

- SUNOMONO

MORIAWASE(Alga, marisco, pescado a la vinagreta)

- AGEDASHI DOOFU (Tofu frito con salsa clara)

- CHIKUZEN NI(Verduras cocidas con poco de pollo)

- GYUU TATAKI (loncha de solomillo poco asado)

- NASU DENGAKU(Berenjena con salsa de MISO)



### **Segundos:**

- Ensalada de algas variadas

- SASHIMI IKA (Calamar)

- TEMPURA MORIAWASE (Langostinos,verduras)

- Salmon o bacalao negro asado con MISO

- Solomillo de buey asado con salsa de TERIYAKI

- ZARUUDON o SOBA(Tallarines UDON o SOBA frio)

### **SUSHIS:**

- FUTO MAKI(Rollo con tortilla, calabaza japonesa, seta, etc)

- SHINKO MAKI(Rollo con nabo japones)

- SUSHI MORIAWASE (7 p. de NIGUIRI y 6 P. de MAKI )



- EBI OSHIZUSHI(SUSHI prensada con langostino)

### -JUNIO: Menú Ucraniano

#### **Primeros**

- Kraboviy Salat (Ensalada de cangrejo)
- Golubtzi (Rollos de berza cozida rellenos con arroz y carne)
- Borshch ( Sopa caliente con complementos como por ejemplo remolacha carne, etc)



#### **Segundos**

- Kotliete ( Bolas de carne con salsa)
- Kurka v smetani( Pollo en salsa)

- Shashlik (Barbacoa con diferentes salsas)
- Pelmeni ( Especie de Raviolis rellenos de carne y por encima con un poco de mantequilla y vinagre)



#### **Postres**

- Serneki (son buñuelos de queso dulces y fritos )
- Vareniki (empanadilla rellena de frutas)
- Nalesneki (Crepes con queso dulce y frutas del bosque)
- Tarta Napoleon
- Tarta Kiev

### -JULIO: Menu Argentino



### **Entrantes**

- Chorizo argentino
- Mollejas
- Chinchulines
- Pimiento morrón
- Queso provoleta

### **Segundos:**

- Fondue de queso (Queso Gouda, Emmental, Ajo, Vino Blanco Y Kirch Acompañado de Pan)
- Fondue de carne (Cubitos de Filete de Res con Toque de Sal, Acompañados de 6 Salsas: Chipotle, 12 Chiles, Champiñones, Mostaza, Soya Preparada y Chimichurri)

- Juguito argentino
- Churrasco 800gr
- Tira de asado 1 o 2

pieza(s)



### **-AGOSTO: Menu Americano**

#### **Entrantes:**

- Alitas de pollo
- Fingers de pollo
- Aros de cebolla
- Mazorca de maiz

#### **Segundos:**

*Hamburguesas:*

- New York Burger con lechuga, tomate, cebolla roja y pepinillos
- Queens queso cheddar, guacamole, bacon crujiente, tomate y cebolla roja
- Brooklyn queso philadelphia, bacon crujiente y cebolla caramelizada

*A la brasa:*

- Solomillo
- Costillas de cerdo a la brasa



- Filete de pollo

## -SEPTIEMBRE: MENÚ GRIEGO

### Entrantes

-Stachiki: crema de yogur, pepino y ajo

- **Taramasalata:** huevas de bacalao a base de puré de patatas.

- **Melitsanes:** berenjenas rebozadas.

- **Horiatiki:** ensalada de tomate, cebolla, pepino, lechuga, pimientos verdes, aceitunas, queso feta y aceite de oliva



### Segundos

- Suvlaki: brocheta mixta de pollo, cerdo y ternera.

- **Musaka:** pastel de berenjenas, carne picada, bechamel y queso.

- **Keftedes:** feta gratinado.

- **Gyros:** rollitos de ternera picada, carne hecha en girasador vertical con arroz.



### Postre

- Yogurt con miel

- Trufas con nata

- **Bakiaba:** pastel de hojaldre con frutos secos.

## -OCTUBRE: MENÚ INGLÉS

### Platos combinados

- Roast beef con puding Yorkshire, alubias y huevos



- Roast chicken con puding Yorkshire, patatas asadas, champis y tomate.
- Chuletas de cerdo, puré de patatas y champis.
- Chuletillas de cordero, coles de bruselas, bread sauce y patatas horneadas.
- Salchichas, bacon, huevos, champis, tomate y alubias
- Fish and chips

## **-NOVIEMBRE: MENÚ ALEMÁN**

### **Entrantes**

- Fladlesuppe: pancake
- Weisswurst: salchichas blancas
- Kartoffelsalat: ensalada de patata



### **Segundos**

- Bratwurst: Salchichas tradicionales alemanas.
- Currywurst: Salchichas tradicionales, con salsa picante de ketchup y curry.
- Spanferkel: cochinillo a la brasa.
- Hendl: Pollo frito.

## **-DICIEMBRE: MENÚ CUBANO**

### **Entrantes**

- Ropa vieja sin
- Yuca con mojo
- Ajiaco
- Chatinos o Tostones
- Caldosa



vegetales

### **Segundos**

- Carne con papas
- Picadillo a la criolla

- Congrí oriental
- Sándwich cubano
- Arroz congris
- Lechón asado

## 2. ¿A QUÉ PÚBLICO SE DIRIGE NUESTRO BAR-RESTAURANTE?

Mercado objetivo ➔Target

Quiénes van a ser nuestros clientes?

Nuestro objetivo es que nuestro restaurante con varios tipos de comidas de diferentes países permitan adaptarse a distintos tipos de públicos, es decir, a la gente entre 16 y 65 años de edad que le guste saborear y experimentar comida nueva.

Cientela directa ➔La mayoría de la clientela será la que en la localidad donde se montará el negocio, que sería Irún en nuestro caso.

Cientela indirecta ➔Es la clientela que vive alrededor de Irún. Y para ponernos en contacto con esta gente lo ideal sería darnos conocer a través del internet, o mejor dicho, a través de las redes sociales. Allí es donde colgaremos nuestra publicidad para atraer gente de diferentes lugares.

Cientela estacional ➔Lo primero que tenemos que hacer para tener a esta clientela deberíamos ver y pensar en nuestra ubicación. Por ejemplo que nuestro restaurante esté ubicado en una zona hostal, es decir, al lado de algún hotel para que la gente visite esta ciudad. Y de este modo conseguiríamos el número de nuestra clientela

## 3. ¿CÓMO NOS DIFERENCIAMOS DE LA COMPETENCIA? ¿ EN QUÉ PODEMOS SER MEJORES?



\_\_\_\_\_ Para poder concretar cómo nos diferenciamos de la competencia o en qué somos mejores, en primer lugar debemos saber cuál es nuestra competencia.

Nuestros competidores, son todos aquellos restaurantes y bares de la zona (bien en Irún, Hondarribia, Donosti, Orereta, Bortziriak...). Para analizar mejor a la

competencia, hemos realizado un análisis DAFO, que se muestra a continuación:

## ANÁLISIS DAFO

ANÁLISIS EXTERNO	ANÁLISIS INTERNO
<p><b><u>OPORTUNIDADES:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gran acogida de la clientela debido a la innovación en los productos.</li> <li>- Oferta de precios bastante asequibles.</li> <li>- Muchos clientes potenciales.</li> <li>- Diferenciación con la competencia.</li> <li>- Cambio de mentalidad.</li> <li>- Acondicionado para personas discapacitadas.</li> <li>- Ser reconocidos y preferidos por los clientes.</li> </ul>	<p><b><u>FORTALEZAS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipo de trabajo motivado y cohesionado.</li> <li>- Experiencia de los integrantes del grupo en el sector hostelero.</li> <li>- Servicios y productos novedosos, tentadores y asequibles.</li> <li>- Oferta de productos para distintos tipos de consumidores.</li> <li>- Lugar acogedor.</li> <li>- Buena ubicación y fácil acceso al establecimiento.</li> <li>- Terraza para el verano y los fumadores.</li> </ul>
<p><b><u>AMENAZAS:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mucha competencia y muy cercana, que podría quitarnos clientela.</li> <li>- Necesidad de mucho tiempo para recuperar la inversión inicial.</li> <li>- Menor demanda debido a la crisis.</li> <li>- Vulnerabilidad económica.</li> <li>- Falta de prestigio.</li> <li>- Falta de conocimiento sobre la materia prima.</li> </ul>	<p><b><u>DEBILIDADES</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Falta de desarrollo en relaciones con proveedores.</li> <li>- Falta de financiación.</li> <li>- Costoso alquiler del local.</li> <li>- Mala ubicación del local.</li> <li>- Falta de aceptación de los clientes hacia los precios.</li> <li>- Bajón de clientela en invierno, debido a la falta de turismo y al mal tiempo.</li> </ul>

Por ello, y teniendo en cuenta que la competencia en este sector es enorme, no hemos querido abrir un bar-restaurant como otro cualquiera. A diferencia de toda nuestra

competencia, aparte de ofrecer la carta habitual en la zona, ofreceremos menús con platos de diferentes países en periodos de tiempo concretados; a parte de ofrecer una variada lista de cócteles y una idea para los fines de semana que va más allá del pintxo-pote habitual, como bien hemos explicado en el primer punto.

#### **4. ¿EN QUÉ ZONA DE IRÚN SE UBICARÍA NUESTRO NEGOCIO?** **(MIGUEL)**

El bar-restaurante-cockteleria se situaría en el centro de Irun en el paseo colón. Es un amplio local comercial de **180 m2**, con **entrada desde las galerías comerciales**. Luminoso, con instalación de aire acondicionado y circuito cerrado de TV en buen estado.

El alquiler del local ascenderia a unos **1.000€ al mes** y se tendria que hacer una remodelación para instalar todo lo necesario para el funcionamiento de un restaurante (cocina, comedor, etc)

Para ver el anuncio del local en cuestión clicka [aquí](#).

#### **Unas fotos del local:**





## **5. ¿CÓMO VAMOS A OBTENER LA FINANCIACIÓN? (ARATZ)**

\_\_\_\_\_ Conseguiremos la financiación para nuestro negocio de tres fuentes diferentes.

En primer lugar, cada participante del grupo hará una aportación personal de 3.000€, sumando un total de 12.000€.

En segundo lugar, nos financiamos del crowdfunding, mediante una plataforma en internet, en un periodo de dos meses, con el objetivo de conseguir 10.000€ haciendo aportaciones individuales de 100€. Por cada aportación, ofreceremos una cena para dos personas con cóctel en nuestro nuevo negocio.

En tercer y último lugar, solicitaremos un préstamo bancario de 12.000€. Lo solicitaremos en La Caixa, en concreto el Préstamo Estrella Joven, que está pensado para gente joven de entre 18 y 30 años. La finalidad del préstamo es cualquier tipo de proyecto, con un interés fijo durante toda la vida de la operación y con un plazo máximo de hasta 6 años.

Gracias a los tres métodos de financiación, conseguiremos un total inicial de 34.000€ para poner en marcha nuestro negocio.

## **6. ¿ COMO VAMOS A DARNOS A CONOCER? ¿CÓMO LO VAMOS A COMUNICAR?**

\_\_\_\_\_ Para dar a conocer nuestro negocio, emplearemos diferentes formas de comunicación.





En primer lugar, nos daremos a conocer via online, creándonos un correo electrónico para poder comunicarnos si es preciso con proveedores y demás, creando un perfil de nuestro bar-restaurante,coctelería en las principales redes sociales como son Facebook, Twitter, Tuenti... y por último crearemos nuestra propia página web.

En segundo lugar, usaremos el boca a boca, e iremos informando sobre el negocio a familiares, amigos, conocidos, compañeros de trabajo y de clase... para que estos a su vez lo difundan a sus respectivos conocidos. Creemos que éste será un método efectivo para darnos a conocer, porque los integrantes del grupo somos de diferentes zonas, como son Tolosa, Lezo, Irún-Hondarribia y Bera (Navarra). Esto nos da la oportunidad de abarcar diferentes zonas y muchos más clientes potenciales.

En tercer y último lugar, haremos carteles y flyers anunciando el día de la inauguración y exponiendo brevemente cual es nuestra idea innovadora, que tipo de negocio somos, y qué es lo que ofrecemos a nuestros clientes. También pondremos anuncios en pequeñas revistas locales(TTipi TTapa de bortziriak, Oarsoaldeko Hitza, Tolosaldeko Hitza, bidasoaldia...) y en pequeñas cadenas de radio locales ( Xorroxin irratia, Radio Donosti, info7 irratia...) ya que no son muy costosos, y será más fácil y barato llegar a más cantidad de clientes potenciales.

