Escola de
Enxeñería
Industrial
Universidade Vigo

DONDE COMEN DOS, COMEN TRES

MARÍA COUSO FERNÁNDEZ
LAURA SALOMÉ FEIJÓO MOSQUERA
JACOBO GONZÁLEZ BALDONEDO
HUGO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ
JAVIER GRANDÍO GONZÁLEZ
LAURA HERBELLO HERMIDA
DIEGO IGLESIAS SOTO
DÉBORA MARTÍNEZ VILLAR
NOEL PRIETO PRADOS

DONDE COMEN DOS,
COMEN TRES
VEN A VISITARNOS!

IDEA DE NEGOCIO

RESTAURANTE

- Cocina moderna
- Ubicado en un emplazamiento idóneo
- Orientado a un segmento de alto nivel adquisitivo
- Margen de beneficio elevado por unidad

OBJETIVO DEL PROYECTO

- Crear un proyecto próspero y rentable a largo plazo
- Atractivo para los clientes
- Ofreciendo servicios y productos de calidad

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

- El restaurante se ubicará en Vigo (Pontevedra)

CARACTERÍSTICAS A TENER EN CUENTA

Clientes potenciales

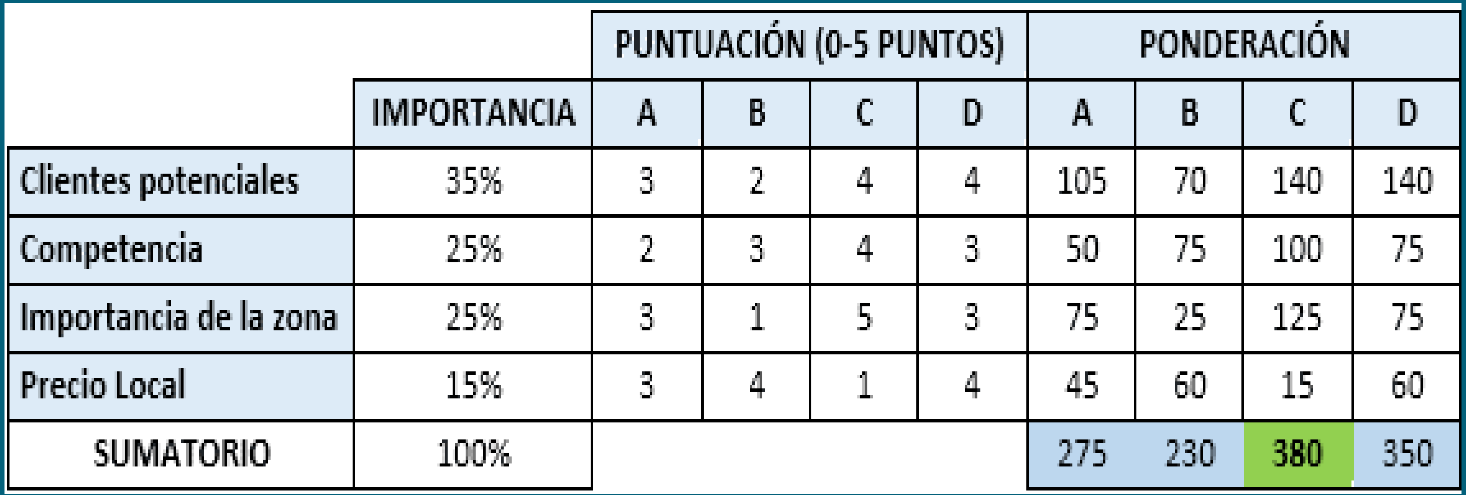
Competencia

Importancia de la zona/Turismo

Precio del local

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

MATRIZ DE DECISIÓN

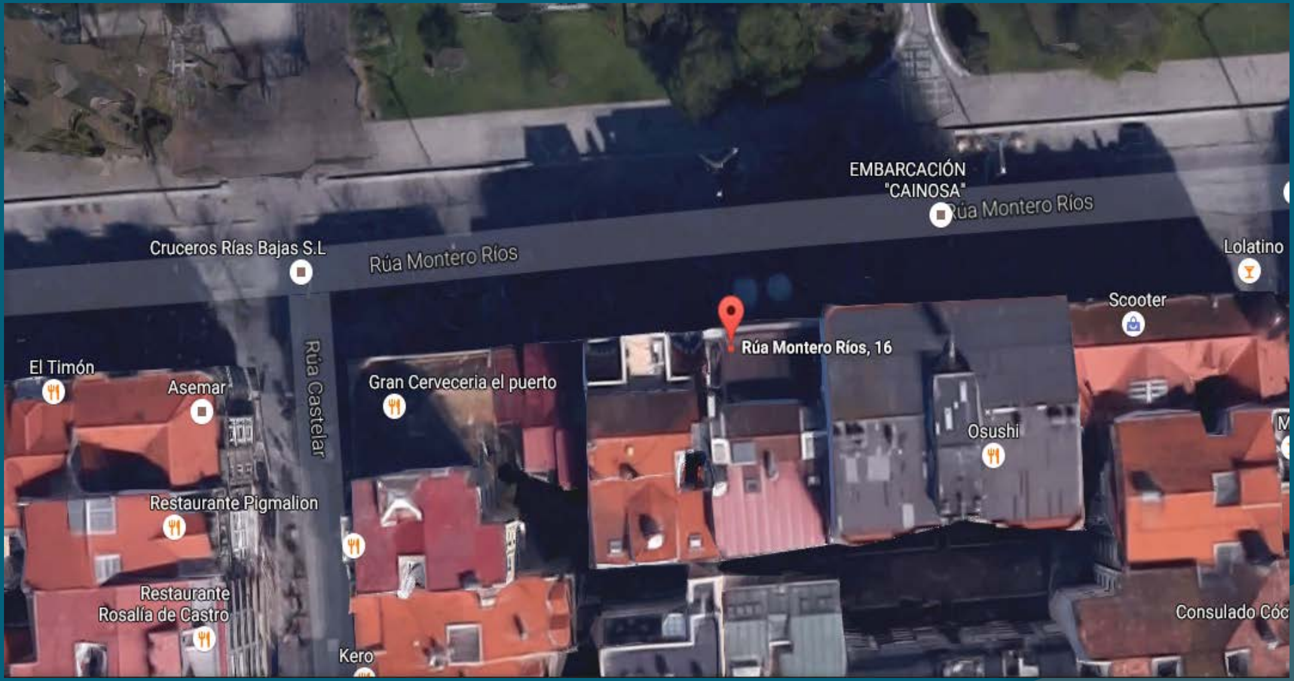


		PUNTUACIÓN (0-5 PUNTOS)				PONDERACIÓN			
	IMPORTANCIA	A	B	C	D	A	B	C	D
Clientes potenciales	35%	3	2	4	4	105	70	140	140
Competencia	25%	2	3	4	3	50	75	100	75
Importancia de la zona	25%	3	1	5	3	75	25	125	75
Precio Local	15%	3	4	1	4	45	60	15	60
SUMATORIO	100%					275	230	380	350

A: Zona Traviesas
B: A las afueras (Zona del aeropuerto)
C: Zona centro
D: Bouzas (Zona marítima)

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

- Mejor opción: **C/Montero Ríos nº16 (Vigo)**


EMBARCACIÓN "CAINOSA"
Rúa Montero Ríos
Cruceros Rías Bajas S.L
Rúa Montero Ríos
Lolatino
Scooter
Rúa Montero Ríos, 16
El Timón
Asemar
Rúa Castelar
Gran Cerveceria el puerto
Osushi
Restaurante Pigmalion
Restaurante Rosalía de Castro
Kero
Consulado Cóc

Acabados

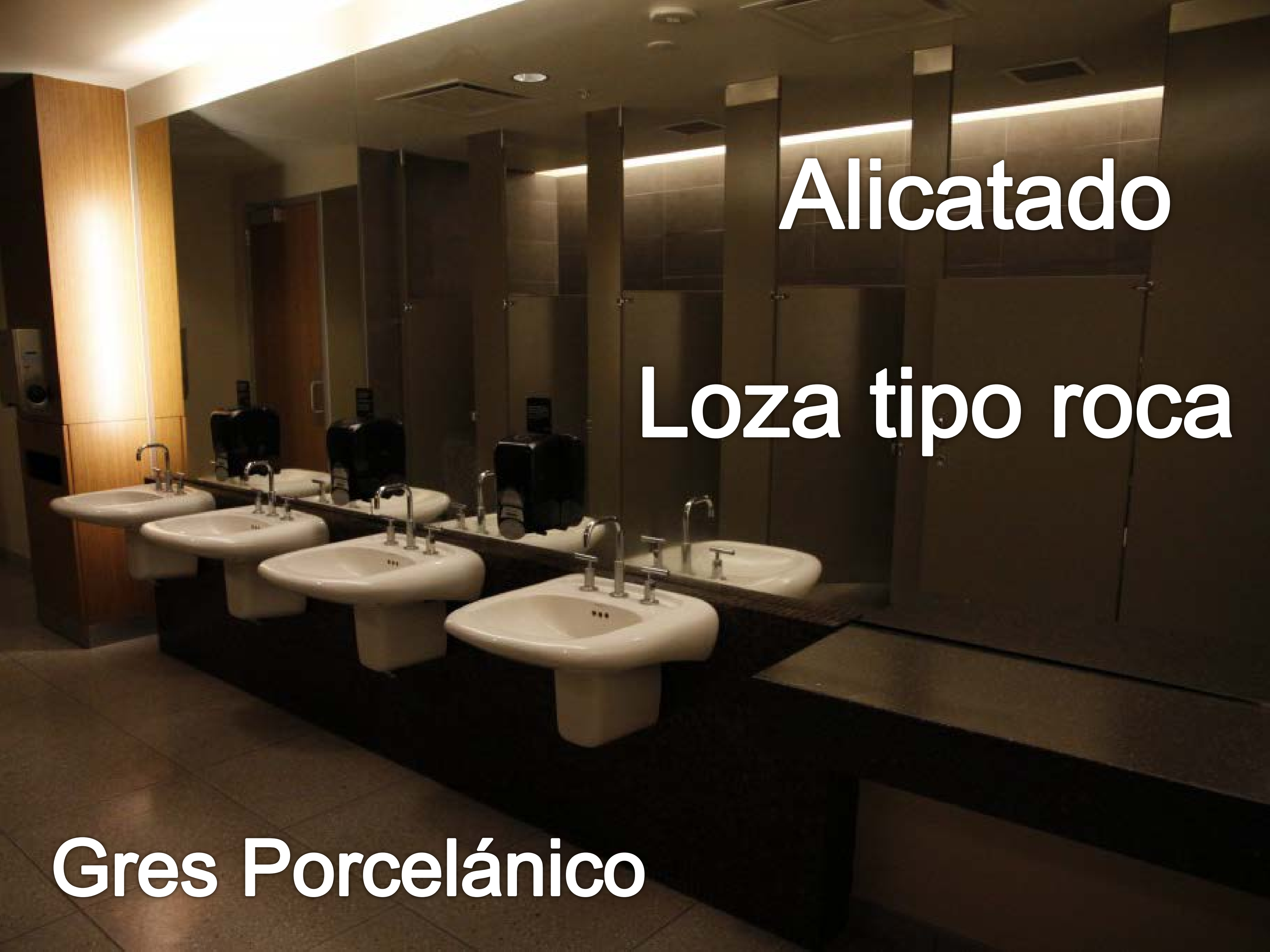
Falso Techo Practicable

Yeso
Pintado

Parquet
Flotante

Alicatado

Gres Porcelánico



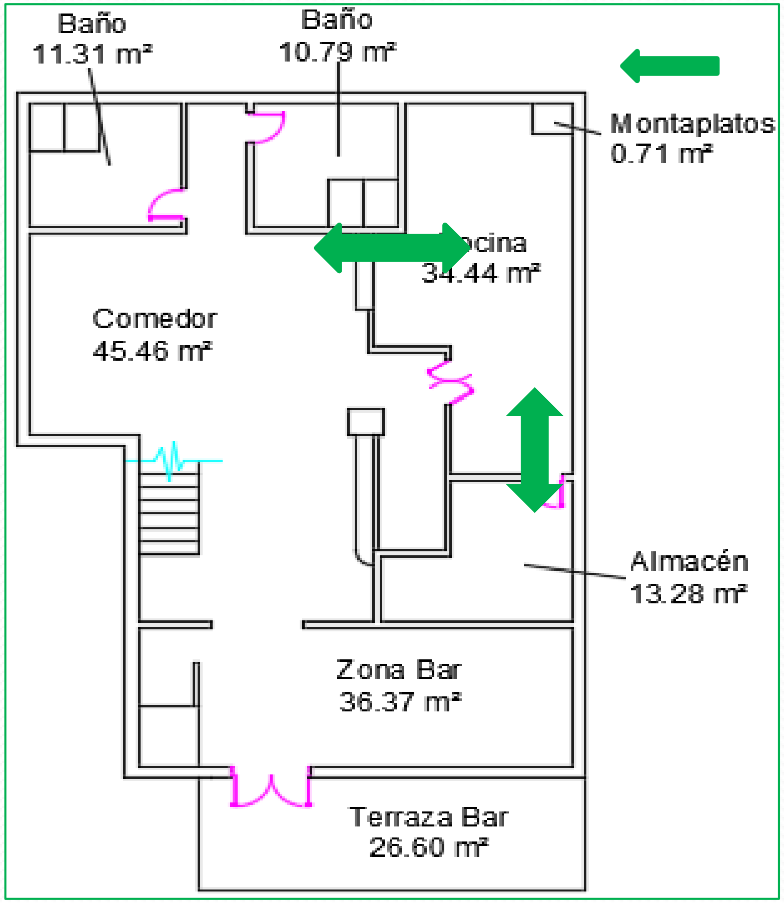
Alicatado

Loza tipo roca

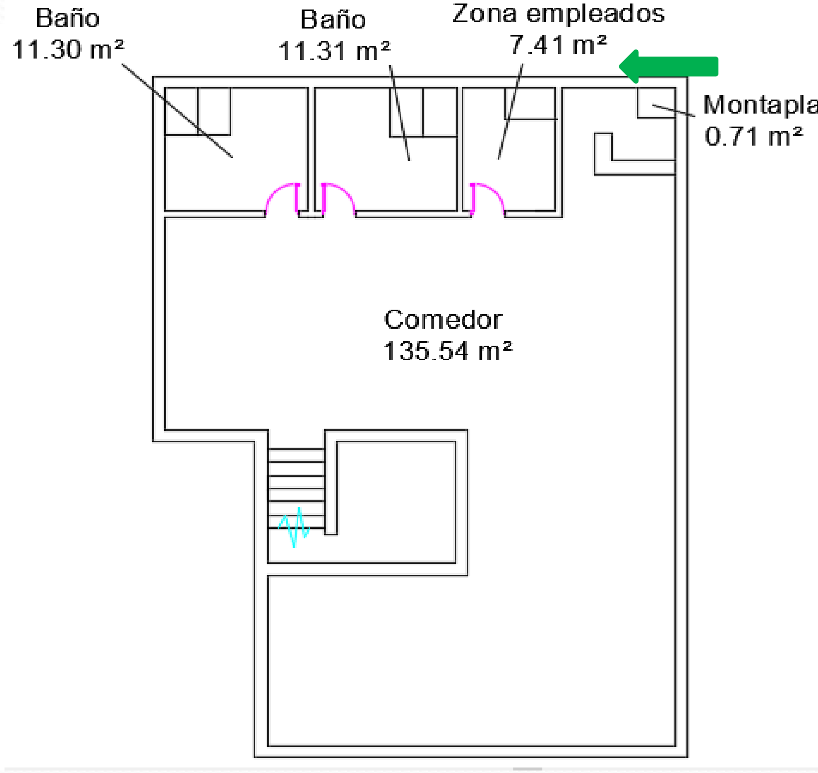
Gres Porcelánico

Distribución de espacios y método GC

1ª Planta

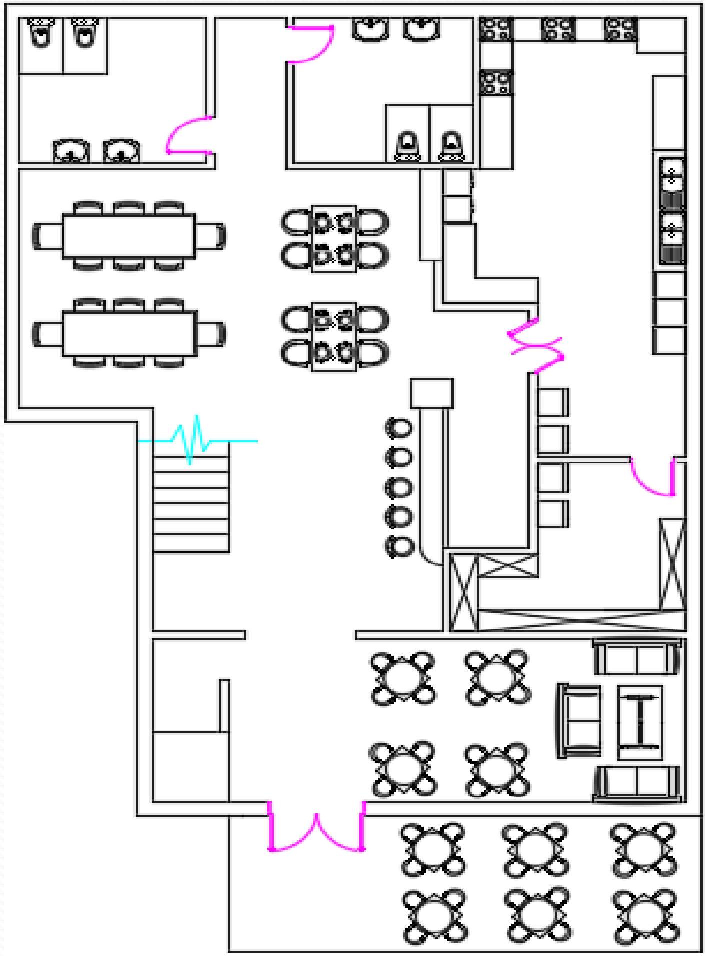

Baño
11.31 m^2
Baño
10.79 m^2
Montaplatos
0.71 m^2
ocina
34.44 m^2
Comedor
45.46 m^2
Almacén
13.28 m^2
Zona Bar
36.37 m^2
Terraza Bar
26.60 m^2

2ª Planta

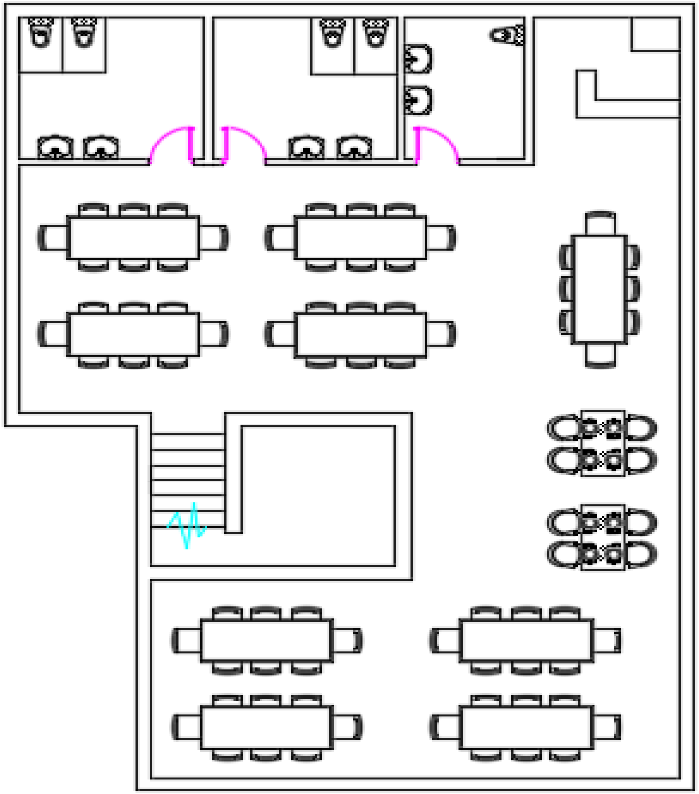

Baño
11.30 m^2
Baño
11.31 m^2
Zona empleados
7.41 m^2
Montapla
0.71 m^2
Comedor
135.54 m^2

Mobiliario

1ª Planta

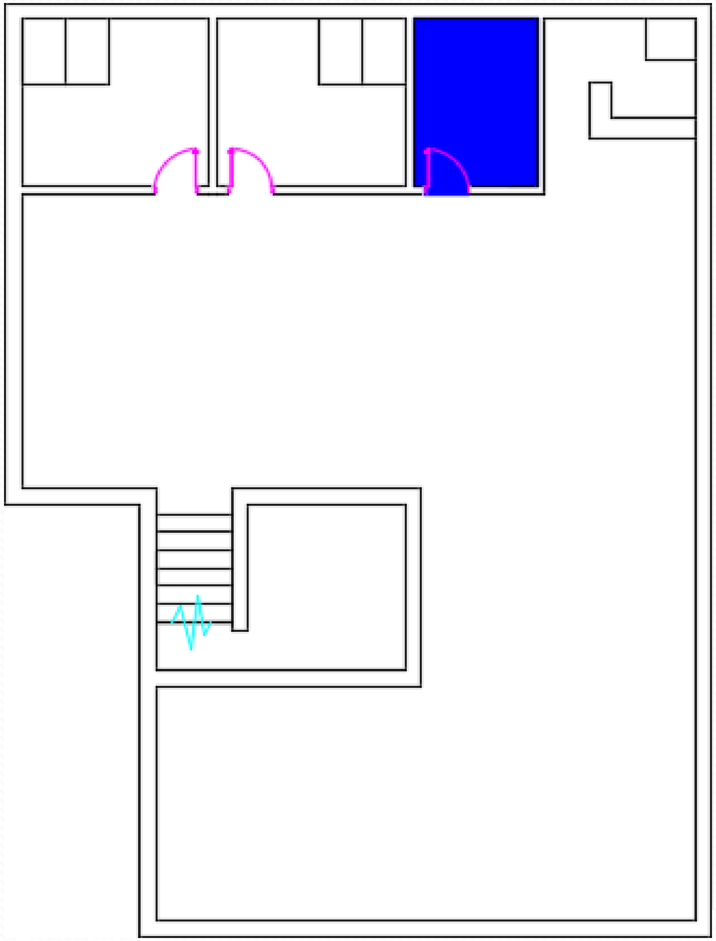


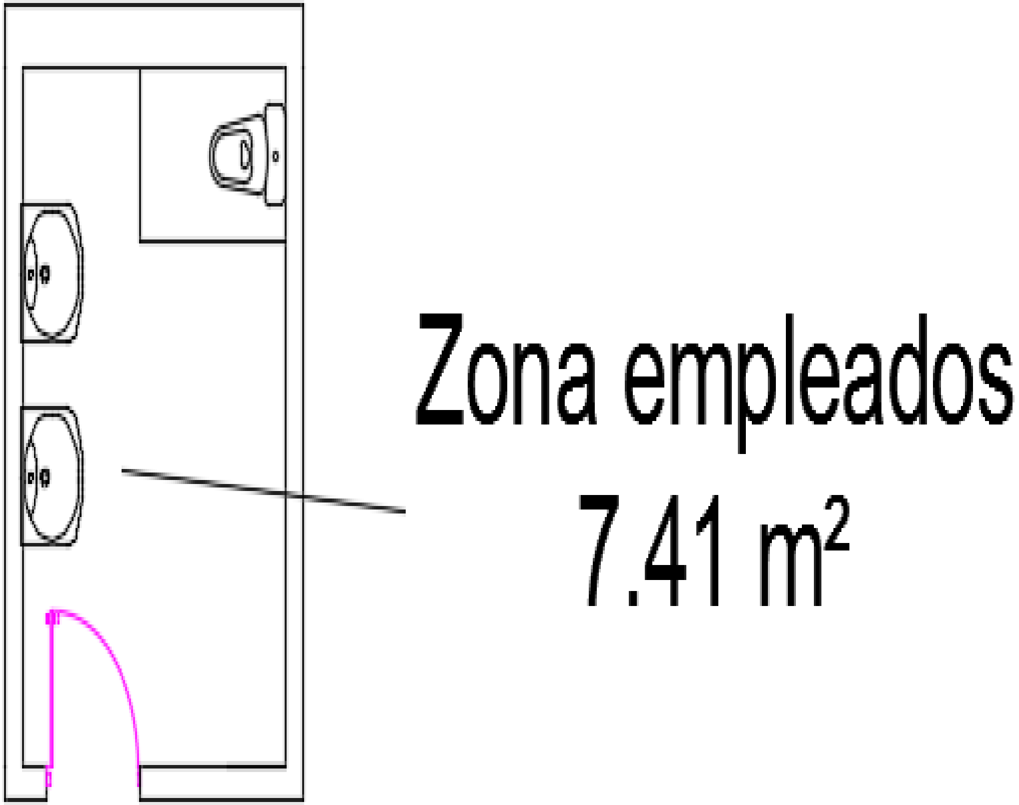
2ª Planta



Mobiliario

2ª Planta




Zona empleados
7.41 m²

PROTECCIÓN INCENDIOS

Aforo:

- Planta baja: 86 personas
- Primera planta: 100 personas

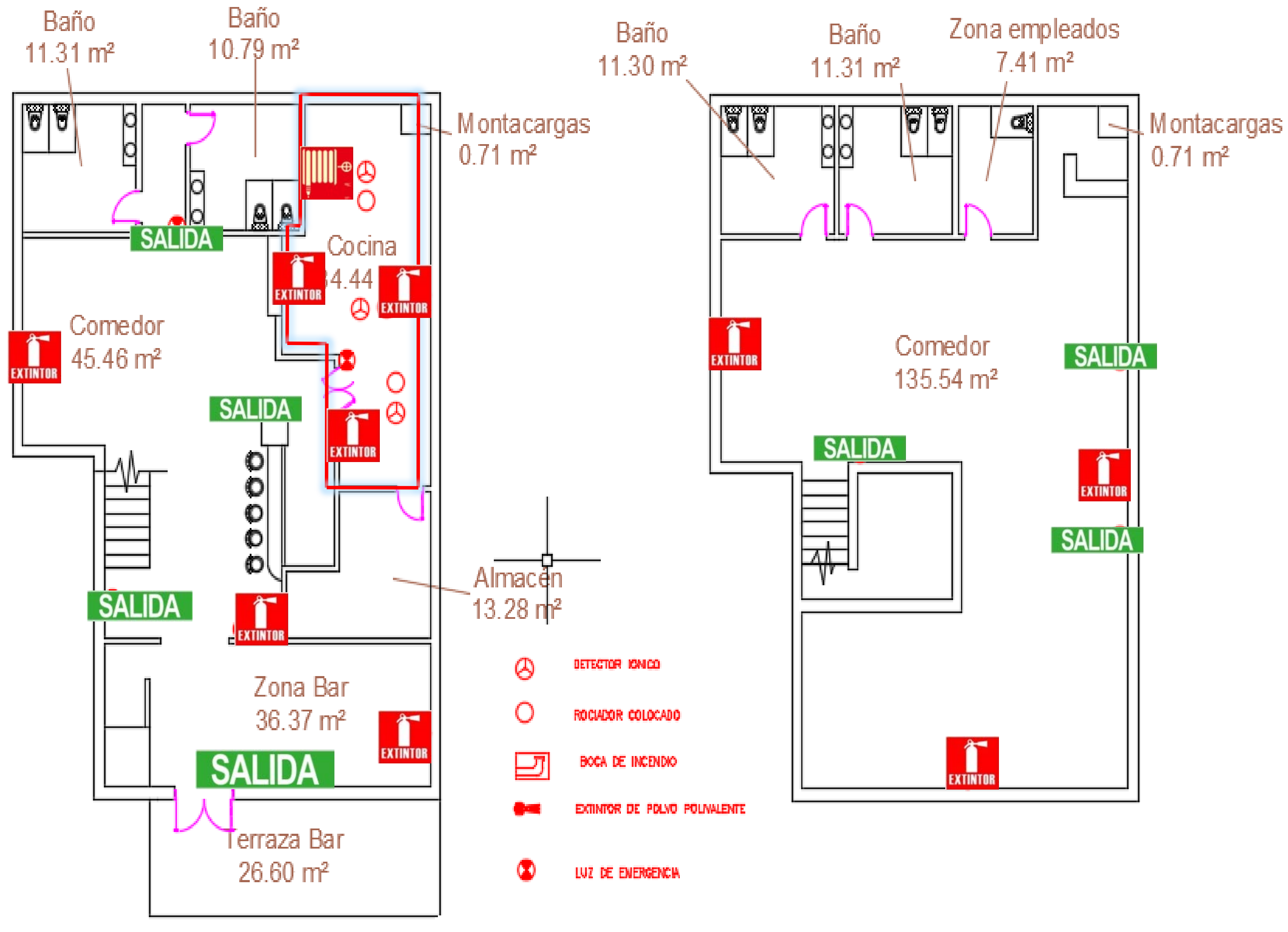
Medidas:

- Escaleras: 1,4m
- Puerta de salida: 1,8m

Zonas de riesgo alto:

- Cocina

PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS


Baño
11.31 m²
Baño
10.79 m²
Montacargas
0.71 m²
SALIDA
Cocina
4.44
EXTINTOR
Comedor
45.46 m²
Almacén
13.28 m²
Zona Bar
36.37 m²
Terraza Bar
26.60 m²
Baño
11.30 m²
Baño
11.31 m²
Zona empleados
7.41 m²
Montacargas
0.71 m²
Comedor
135.54 m²
DETECTOR IONICO
ROCIADOR COLOCADO
BOCA DE INCENDIO
EXTINTOR DE POLVO POLIVALENTE
LUZ DE EMERGENCIA

ILUMINACIÓN

NIVELES DE ILUMINACIÓN

LUMINARIAS UTILIZADAS

x78
PHILIPS TMX204

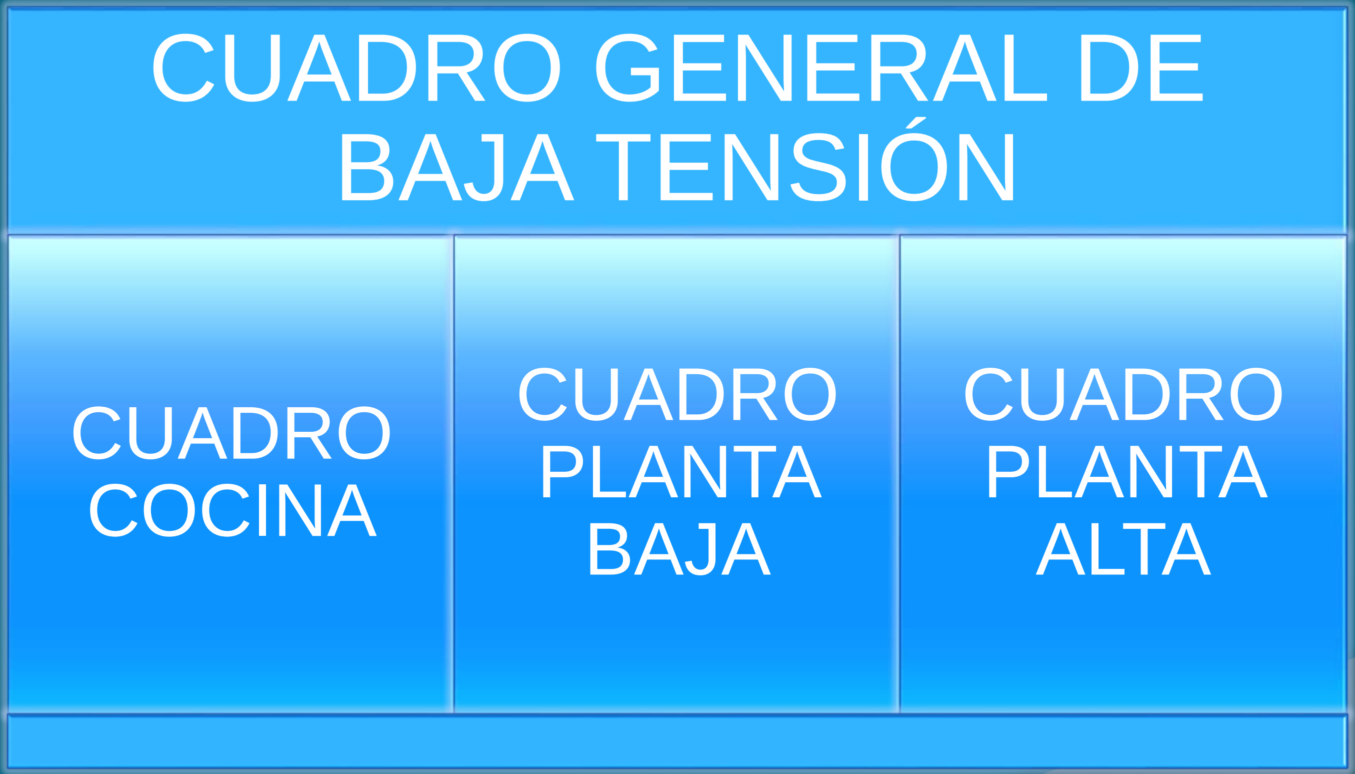
x 49

PHILIPS
BBG463 B

x 231
PHILIPS
BBG463 A

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

CUADROS ELÉCTRICOS



CUADRO GENERAL DE BAJA TENSIÓN

- CUADRO COCINA
- CUADRO PLANTA BAJA
- CUADRO PLANTA ALTA

MÁQUINAS UTILIZADAS

Cocina/Horno

Horno Secundario

Lavavajillas y lavavasos

Nevera

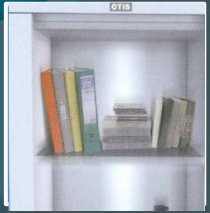
POTENCIA TOTAL 100kW

Congeladores

Microondas

Campana extractora

Montacargas



CAPACIDAD DEL NEGOCIO

COMEDOR:

130 comensales

ZONA BAR/*Chill out:*
20 clientes

PLANTILLA

1 maitre

1 cocinero y 3 ayudantes

1 barman

1 responsable y 10 camareros

PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO

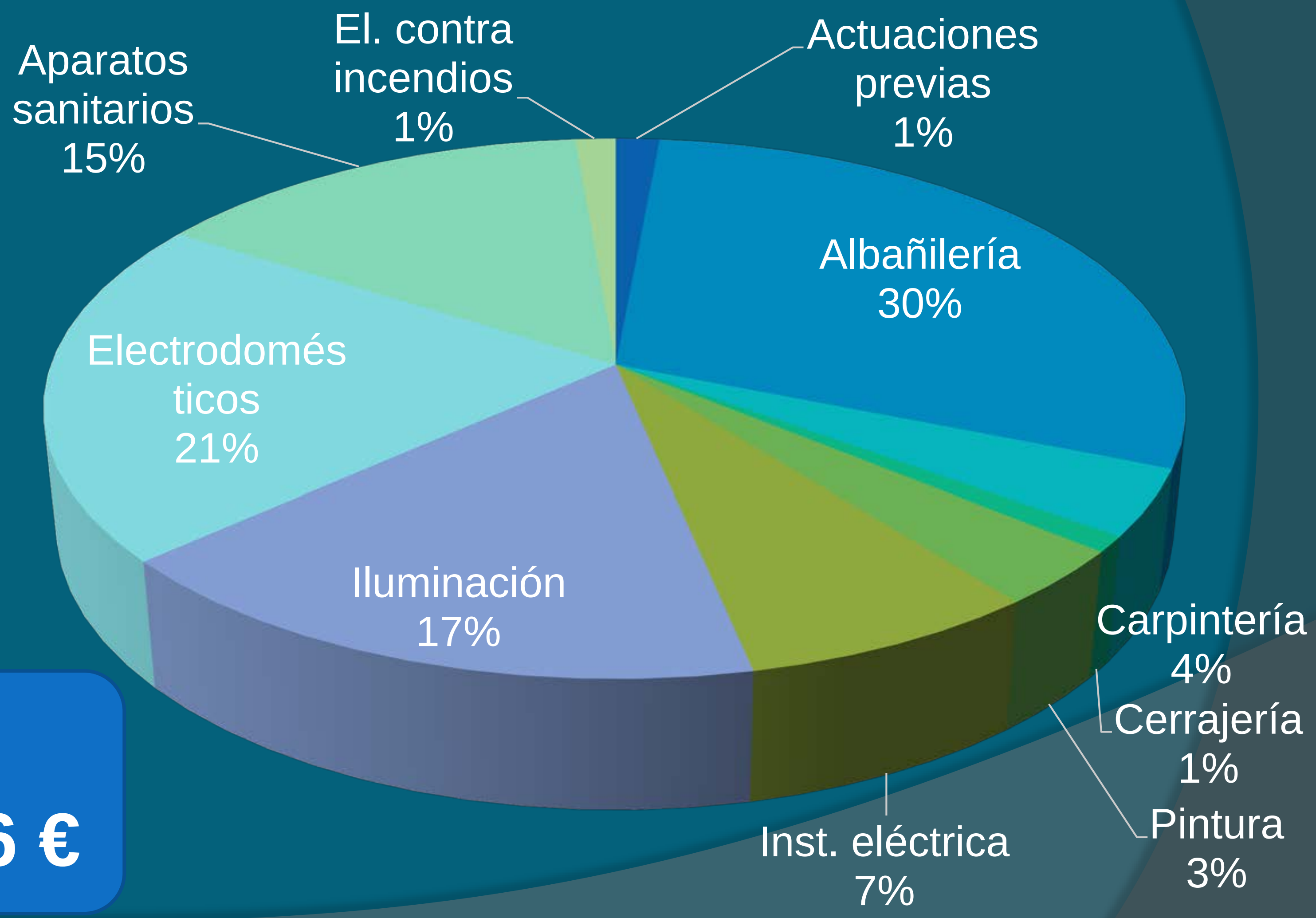
Tiempo obra: **29 días**

Inst. eléctrica: **8 días**

Prevención contra incendios y seguridad: **7 días**

Duración estimada del proyecto: **93 días**

RESUMEN PRESUPUESTO



TOTAL

105.276 €

BUEN PROVECHO!