

Tabla de contenido

1	Introducción	1
2	Descripción del tema a desarrollar	2
3	Objetivos	2
3.1	Objetivo general	2
3.2	Objetivos específicos.....	2
4	Resultados esperados	3
5	Alcance	3
6	Marco conceptual	3
6.1	Historia	3
6.2	Producto.	4
6.3	Dimensión comercial.....	4
7	Elaboración del Diagnóstico	5
7.1	Caracterización del negocio en Santiago.....	5
7.2	Caracterización del negocio en Providencia	9
7.3	Análisis de la competencia.	9
7.3.1	Benchmarking.....	10
7.3.2	Análisis de Oportunidades y Amenazas de los competidores	13
7.3.3	Gráfico comparativo de competidores.....	14
7.4	Efecto COVID-19 en industria de restaurantes en Chile.....	15
7.5	Análisis de los clientes.....	16
7.5.1	Resultados de la encuesta.	16
7.6	Tabla de caracterización de mercado según segmentos	21
7.7	Conclusión mercado potencial.....	22
7.8	Análisis de segmentos según preferencias de clientes.	23
7.9	Análisis de la competencia por segmentos según propuesta de valor	25
7.10	Análisis de entorno	28
8	Síntesis del Diagnóstico y FODA por segmento	28
8.1	Matriz de atractivo por segmento	29
9	Diseño de la estrategia	29
9.1	Selección segmento objetivo de clientes.	29
9.2	Propuesta de valor.	29
9.3	Descripción de la Organización.....	31
9.4	Mix de productos.	31
9.5	Precios.	32

9.6	Diseño de canales de distribución.	32
9.7	Diseño, tamaño y localización del restaurante.....	33
9.8	Plan Operacional	34
9.9	Estrategia de promoción y posicionamiento.	35
9.10	Estrategia e implicancias del COVID.....	36
10	<i>Evaluación económica.</i>	38
10.1	Inversiones requeridas.	38
10.2	Datos y supuestos de la evaluación económica.	39
10.3	Ingresos por ventas.	40
10.4	Costos de producción.	40
10.5	Costos de logística y delivery.....	41
10.6	Gastos de administración y ventas.	41
10.7	Tasa de descuento.....	41
10.8	Determinación de VAN y TIR.	42
10.9	Análisis de sensibilidad y escenarios.....	44
10.10	Conclusiones.	45
10.11	Recomendaciones.	45
11	<i>Bibliografía</i>	46
12	<i>Anexos</i>	48
12.1	Anexo 1 : Encuesta	48
12.2	Anexo 2: Determinación del tamaño de muestra.....	53
12.3	Anexo 3: Preguntas claves a responder	54
12.4	Anexo 4 : Consumo promedio por boleta	56
12.5	Anexo 6 : Ley COVID-19.....	57
12.6	Anexo 7 : Experiencia de dueños de restaurante y COVID-19.....	57
12.7	Anexo 8 Protocolo de manejo y prevención ante covid-19 en restaurantes	59