



Sector

Servicios –
Restauración

Nivel

4, 5

Temáticas

Empendiduría, gestión
de proyectos

Gestión económico-
financiera

Marketing de servicios

Gestión de
operaciones

Modalidad

Competitivo

Tiempo

24 a 48 horas

BusinessChef reproduce el escenario competitivo de diversos restaurantes. Los participantes se encontrarán con el reto de desarrollar un nuevo restaurante. Deberán tomar todas las decisiones que requiere iniciar un negocio a largo plazo organizado en dos fases:

- **Planificar:** Diseñar el negocio, buscando un modelo diferenciado de los competidores, tomando como referencia fundamental el mercado y fijando los criterios de decisión en las áreas clave de inversión y gestión en los siguientes aspectos:
 - Selección de la ubicación
 - Diseño del espacio
 - Diseño de la carta
 - Organización y ocupación
 - Marketing e Ingresos
 - Resultados y gestión financiera

Planificar en detalle el negocio, las políticas de gestión prioritarias, las inversiones necesarias y analizar las necesidades financieras junto a la rentabilidad esperada. Todo ello para poder evaluar a través de un análisis económico-financiero en profundidad la viabilidad del proyecto propuesto. Al finalizar esta fase los participantes dispondrán de un **plan de negocio a 3 años** que reflejará su estrategia y le permitirá acceder a la última fase.

- **Competir:** Gestionar el restaurante durante varios años, en un entorno de elevada competencia y demostrar que el centro deportivo diseñado es competitivo y que **permite alcanzar los objetivos y previsiones definidas.**



En caso de no cumplirse las expectativas de negocio los participantes deberán impulsar acciones de mejora de resultados y ajuste de gastos. Igualmente deberán estar atentos a la estructura financiera de los restaurantes y revisar el modelo de financiación seleccionado. El simulador ofrece información sobre los resultados obtenidos en diferentes ratios financieros y parámetros de rentabilidad del proyecto.