

Plan de Negocio: Bar Temático o Lounge en Zona Turística – Puerto Plata

Plan General de Negocio

1. Concepto del Negocio

Nombre sugerido: *Ron & Raíces Lounge*

Estilo del bar: Bar temático dominicano con un toque elegante, enfocado en ron artesanal, música en vivo (bachata, jazz caribeño), ambiente bohemio y decoración inspirada en la cultura criolla.

Propuesta única de valor (PUV):

- Cata de rones dominicanos premium.
- Noches culturales: música en vivo, poesía, arte local.
- Comida ligera caribeña con enfoque gourmet (tapas, montaditos, frituras elevadas).
- Servicio premium y atmósfera relajante con vista al mar o al casco antiguo.

2. Ubicación Ideal

Zonas sugeridas:

- Malecón de Puerto Plata
- Centro Histórico (alrededor del Parque Central)
- Entrada de Taíno Bay o Amber Cove
- Costámbur o Playa Dorada

Requisitos del local:

- Mínimo 80 m² (ideal: 100–150 m²)
- Espacio para terraza (ideal vista al mar o al centro colonial)
- Acceso fácil desde puntos turísticos
- Permiso para operar hasta la medianoche o 1:00 am

3. Diseño y Decoración

Estilo: Colonial caribeño moderno

Colores clave: Maderas oscuras, tonos arena, verdes tropicales

Elementos sugeridos:

- Barras en madera y concreto pulido
- Murales de artistas locales
- Lámparas artesanales (bejuco, bambú)
- Estantes con botellas de ron dominicano como decoración
- Espacios con sofás tipo lounge y mesas altas para compartir

Presupuesto decoración y mobiliario: US\$4,000 – US\$5,000

4. Menú y Ofertas

Bebidas:

- Ronés dominicanos artesanales (Barceló Imperial, Bermúdez 1852, Brugal Leyenda)
- Cócteles con identidad local: ron sour, mojito con chinola, Cuba Libre gourmet
- Cervezas nacionales y artesanales
- Shots de bienvenida para turistas (experiencia + fidelización)

Comidas (Tapas caribeñas):

- Bolitas de yuca con queso y mermelada picante
- Mini tostones con pulpo
- Empanaditas de longaniza ahumada
- Tablas de queso, jamón y frutas tropicales

Especiales: Happy hour diario (5–8 pm), 2x1 en cocteles los miércoles, noches temáticas por país.

5. Personal Necesario

- 1 gerente/encargado del bar
- 2 bartenders (uno bilingüe)
- 2 camareros/as
- 1 cocinero para tapas
- 1 seguridad nocturno (opcional)

Salario promedio mensual total: US\$2,000 – US\$2,500

6. Equipamiento Básico

- Barra principal en madera y acero
- Refrigeradores y hieleras industriales
- Estanterías para botellas
- Máquina para hielo
- Licuadoras profesionales
- Sistema de sonido ambiental y escenario pequeño
- Luces LED cálidas y reflectores ambientales
- Extractor de cocina + plancha y freidora para tapas

Presupuesto estimado equipos: US\$5,000 – US\$6,000

7. Licencias y Permisos Necesarios

- Registro Mercantil y RNC en la DGII
- Licencia de expendio de bebidas alcohólicas (Impuestos Internos)
- Permiso del Ministerio de Salud Pública (si se sirve comida)
- Certificado de Bomberos (seguridad)
- Licencia municipal de funcionamiento
- Contrato con empresa recolectora de residuos
- Permiso para uso de música en vivo (SGACEDOM si aplica)

Costo estimado total: US\$1,200 – US\$1,500

8. Estrategia de Marketing

Marketing inicial:

- Lanzamiento con inauguración VIP para hoteles y agencias turísticas
- Registro en Google Maps, TripAdvisor y Yelp
- Publicidad dirigida en Facebook, Instagram y TikTok
- Influencers gastronómicos y de viajes en RD
- Video promocional corto en redes

Marketing continuo:

- Noches temáticas: Cuba Libre Night, Ron & Jazz, Bachata Lounge
- Programas de fidelidad y descuentos para locales
- Alianzas con cruceros, hoteles y tour operadores

Presupuesto de marketing inicial: US\$600 – US\$800

9. Presupuesto Estimado Total

Concepto	Monto (USD)
Renta local (2 meses adelantados)	\$1,600
Equipamiento y barra	\$5,500
Decoración y ambientación	\$4,500
Personal (primer mes + entrenamiento)	\$2,500
Licencias y permisos	\$1,300
Inventario inicial de bebidas	\$2,000
Marketing inicial	\$700
Otros e imprevistos	\$900
Total estimado inicial	US\$19,000

10. Proyecciones Financieras Básicas

- **Ticket promedio:** US\$10 – US\$15
 - **Clientes diarios estimados:** 50 en temporada media (más de 100 en alta)
 - **Ingresos mensuales:** US\$15,000 – US\$20,000
 - **Gastos fijos (incluyendo personal):** US\$6,000 – US\$7,500
 - **Utilidad neta estimada:** 30% – 40%
 - **Retorno de inversión:** en 6 a 9 meses si hay buena rotación y presencia online
-

11. Claves del Éxito

- Enfocarse en el **servicio al cliente** y la experiencia auténtica dominicana
- Crear una **atmósfera diferente y atractiva** para redes sociales
- Ofrecer algo único: **ron, música, cultura y calidad**
- Cuidar la limpieza, seguridad y la **constancia en la calidad** del servicio
- Establecer alianzas con hoteles y cruceros desde el inicio