

Plan de Negocio: Restaurante Saludable o Internacional - Puerto Plata

Plan General de Negocio

1. Concepto del Negocio

Nombre sugerido: *VitalBite Puerto Plata*

Tipo de comida: Poke bowls, wraps, ensaladas gourmet, jugos detox, smoothies, opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.

Modelo de negocio: Restaurante "fast-casual", con opción para comer en el local, recoger o pedir por delivery.

Público objetivo:

- Turistas de cruceros y hoteles cercanos.
 - Expatriados y nómadas digitales.
 - Residentes jóvenes con conciencia alimentaria.
 - Personas con restricciones alimenticias (gluten, lactosa, etc.).
-

2. Ubicación Ideal

Zonas sugeridas:

- **Centro Histórico o Malecón:** alta visibilidad para turistas.
- **Sosúa o Playa Dorada:** cerca de complejos turísticos y expatriados.
- **Cerca de gimnasios o espacios wellness:** atracción para el público fitness.

Requisitos del local:

- Espacio de 60–80 m².
 - Buena ventilación.
 - Conexión para agua potable, gas, energía trifásica.
 - Zona con alto flujo peatonal o cercanía a hoteles.
-

3. Equipamiento Necesario

- Refrigerador doble puerta industrial.
- Congelador vertical.
- Estufa con horno de convección.
- Mesas de preparación en acero inoxidable.
- Extractor de grasa.
- Licuadoras industriales.
- Exprimidores, procesadores de alimentos.

- Vitrina refrigerada para ensaladas/poke.
- Caja registradora o sistema POS.

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

4. Personal Inicial

- 1 chef con experiencia en cocina saludable o internacional.
- 1 asistente de cocina/preparador.
- 1 encargado de atención al cliente/cajero.
- (Opcional) 1 delivery (si se ofrece servicio propio).

Salario mensual estimado (3 personas): US\$1,000 – US\$1,200

5. Permisos y Licencias Requeridas en RD

- Registro mercantil (Oficina de Comercio).
- Registro en la DGII (Dirección General de Impuestos Internos).
- Permiso del Ministerio de Salud Pública.
- Permiso de bomberos y Defensa Civil (seguridad y extintores).
- Licencia de funcionamiento municipal.
- Contrato con empresa de recogida de residuos.

Costo estimado total de permisos: US\$800 – US\$1,200

6. Menú Propuesto (ejemplo básico inicial)

Poke Bowls:

- Salmón tropical (salmón fresco, mango, pepino, arroz integral, aguacate).
- Veggie Bowl (tofu, quinoa, edamame, zanahoria, hummus).

Wraps y ensaladas:

- Wrap Mediterráneo (pollo, espinaca, hummus, tomate seco, aceitunas).
- Ensalada Caribe (piña, pollo a la plancha, repollo morado, vinagreta cítrica).

Bebidas:

- Jugos prensados en frío.
- Smoothies energéticos (banana + avena + maní).
- Agua de coco natural.

Extras saludables: Yogur griego con frutas, galletas de avena, barras energéticas caseras.

7. Estrategias de Marketing Local y Online

Marketing digital:

- Crear perfil en Google Maps, TripAdvisor y Yelp.
- Campañas en Facebook Ads e Instagram con segmentación local y turistas.
- Influencers gastronómicos dominicanos.
- Página web con menú, reservas y pedidos en línea.

Alianzas:

- Convenios con hoteles, hostales, y Airbnb cercanos.
- Descuentos para trabajadores de cruceros.
- Eventos saludables o patrocinios con gimnasios locales.

Visibilidad:

- Rótulo luminoso atractivo.
 - Decoración ecológica y fresca, con plantas.
 - Código QR en exteriores para mostrar menú.
-

8. Presupuesto Estimado Total

Concepto	Monto (USD)
Renta (2 meses adelantados)	\$1,400
Equipos de cocina e instalación	\$5,500
Decoración y mobiliario	\$1,500
Inventario inicial (alimentos)	\$1,500
Permisos y licencias	\$1,000
Publicidad y redes sociales iniciales	\$500
Otros (imprevistos, utensilios, etc.)	\$600
Total estimado	US\$12,000

9. Modelo de Ingresos Estimado

Suponiendo que en temporada media atiendas 40 clientes por día, con un ticket promedio de **US\$7**, tendrías:

- Ingreso diario: US\$280
- Ingreso mensual estimado: **US\$8,400**

- Margen neto estimado (después de gastos): **25% a 35%**

Retorno de inversión: entre 6 y 8 meses si se mantiene tráfico constante.

10. Consejos Finales

- Prioriza la calidad y frescura de los ingredientes.
- Asegura la limpieza impecable del local (punto clave para turistas).
- Varía el menú según temporada (frutas locales).
- Ofrece opciones para llevar o con empaques ecológicos (atractivo extra).
- Escucha las sugerencias de turistas y adapta algunos platos a su paladar.