


<p>Simulador</p>							
<p>Sector</p>	<p>Capacidades emprendedoras y gestión de proyectos</p>						
<p>Nivel</p>	<p>4,5</p>						
<p>Temáticas</p>	<p>Empendiduría, gestión de proyectos Gestión económico-financiera Marketing de servicios Gestión de operaciones</p>						
<p>Modalidad</p>	<p>Equipos Competitivo</p>						
<p>Tiempo</p>	<p>24 horas a 48 horas</p>						
<p>Descripción</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: <table border="1" data-bbox="432 1301 1406 1384"> <thead> <tr> <th>Selección de la ubicación</th> <th>Diseño del espacio</th> <th>Diseño de la carta</th> <th>Organización y Ocupación</th> <th>Marketing e Ingresos</th> <th>Resultados y Gestión financiera</th> </tr> </thead> </table> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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.</p>	Selección de la ubicación	Diseño del espacio	Diseño de la carta	Organización y Ocupación	Marketing e Ingresos	Resultados y Gestión financiera
Selección de la ubicación	Diseño del espacio	Diseño de la carta	Organización y Ocupación	Marketing e Ingresos	Resultados y Gestión financiera		

