



TROPIQUE

ROOFTOP



L·MENTARI
MANAGEMENT




ROOFTOP PUEBLA

Crearemos el único rooftop con vista 360o hasta el momento en la ciudad de Puebla.

Diseñaremos un espacio con la clara intención de ser el mejor lugar de la ciudad, no solo por su arquitectura, diseño y ubicación, sino también porque desarrollaremos un lugar que se traducirá en una experiencia, este será nuestro principal diferenciador respecto a nuestra competencia en la industria.

En nuestra trayectoria como desarrolladores hemos logrado entender que el mercado debe actualizarse, estamos obligados a estar a la vanguardia. Ya que solo se logra el éxito destacando, por lo que nuestro objetivo principal será enfocar nuestros esfuerzos a que nuestros clientes puedan vivir una experiencia integral al visitar el lugar.

Esto lo lograremos de la mano de la arquitectura y diseño sensorial del lugar, de la gastronomía, mixología y un estilo musical que juntos logren una identidad, misma que los usuarios buscarán por encima de los demás.





Respecto a los aspectos de diseño del lugar, contamos con un equipo de arquitectos y diseñadores dedicados al hospitality design, con participación en el desarrollo de conceptos y lugares referentes en la industria durante aproximadamente quince años.

El proyecto de diseño interior contempla espacios donde se conjugan el diseño arquitectónico ecléctico, el arte, decoración y las sensaciones. Cada rincón estará lleno de elementos que en conjunto lograrán una armonía visual y representarán al lugar.

Aprovecharemos la integración de un espacio que puede jugar dos atmósferas, la exterior e interior.

La iluminación, las texturas, colores, dimensiones y materiales jugarán un papel fundamental, dando la posibilidad de que cada visita por parte de nuestros clientes cuente con la diversificación necesaria para invitarlos a regresar.

Reflejaremos un concepto único, por medio de crear una esencia en cada detalle, la estrategia de venta y éxito partirán desde este aspecto, nuestra identidad como negocio.

Buscaremos a través del diseño trascender y contar nuestra propia historia



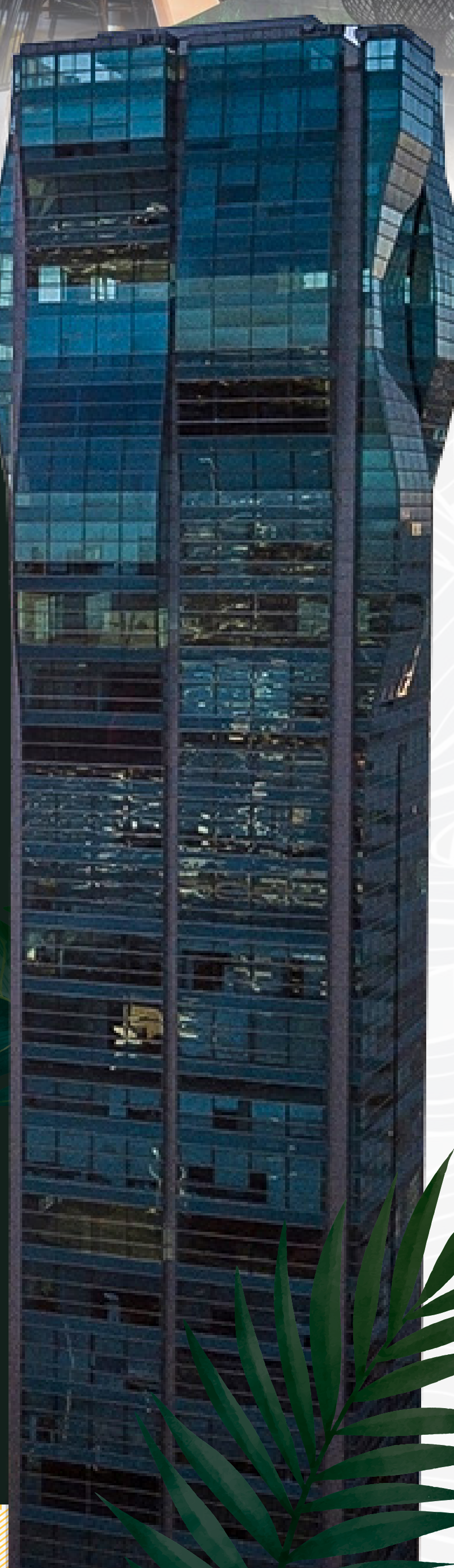


VENUE

Contamos con el único local en la ciudad con las cualidades suficientes para poder desarrollar esta clase de proyecto.

Con la principal característica de lograr una vista 360o de Puebla, destino que además ofrece las mejores vistas y que sin duda serán parte de la experiencia del lugar, siendo hasta el momento el único proyecto de su tipo en toda la ciudad. Ubicado en una locación por demás estratégica, lo que logrará posicionar al negocio como un referente dentro de la vida nocturna.

De acuerdo a su ubicación, en una de las avenidas más importantes de la ciudad, entorno al área de restaurantes, bares y discotecas, cuenta con la capacidad suficiente para generar visibilidad por sí solo, esto en consecuencia genera un ambiente de aspiración y accesibilidad, un aspecto importante para la estrategia de operación y venta del negocio.





CONCEPTO MUSICAL



A cargo de este aspecto tendremos a curadores musicales que forman parte de nuestro grupo, quienes han estado involucrados en proyectos importantes dentro y fuera del país. Tendremos como base el House, Nu Disco y Disco Retro Futura.

Nuestro concepto musical, estará enfocado en brindar a nuestros clientes una experiencia completamente única y diferente en la ciudad.

Esto lo lograremos por medio de booking de Djs top nacionales, que actualmente residen en los mejores lugares de la ciudad de México, Cancún, Tulum, entre otros destinos.

Dándole la apertura a cada artista de proponer una noche distinta, pero creando siempre una identidad musical para el lugar.

Contaremos también con booking de Djs internacionales, lo que dará lugar a eventos que generarán una mayor exclusividad y visibilidad.





GASTRONOMÍA

Nuestra Gastronomía siempre estará en constante evolución, transformando y uniendo sabores cada temporada. Con presentaciones únicas que a la vista serán impactantes, lo que nos generará la mejor publicidad, que es la publicidad orgánica.

La identidad gastronómica, va de la mano de un equipo de Chefs ejecutivos, con una reconocida trayectoria en el medio restaurantero.

Mediterránea y tipo “Nikkei”, que se basa en una fusión entre la comida de mar y la asiática.

Desde Finger food hasta platillos con una mayor elaboración, que serán parte del sello del lugar.



**NUESTRO OBJETIVO
ES QUE CUANDO
PRUEBES NUESTRA
COCINA, REALMENTE
LOGREMOS PROVOCAR
UN GESTO DE
SATISFACCION EN
TU CARA.**





MIXOLOGÍA

Rubro medular de nuestro proyecto. Área primordial en el momento de elección del “SPOT”, por parte del cliente.

La Coctelería y Mixología han regresado a ser una parte muy importante dentro de los conceptos de los centros de consumo. Han retomado tal fuerza, que es un punto primordial al escoger qué lugar visitar.

Nuestro equipo de Mixología ha creado una lista de cocteles ancestrales, llevando los extractos de la naturaleza al paladar, y así entender la flora desde un punto de vista “Mágico”. Desarrollando elixires únicos e irresistibles.

Todo esto de la mano siempre con la estrategia de presentaciones únicas, que resaltan a la vista y que crean publicidad orgánica.





FASE 1

- Posesión del local.
- Conceptualización de Marca.
- Diseño Arquitectónico.
- Diseño de Identidad.
- Inicio de obra de construcción.
- Trámites y Licencias
- Protocolos.

Precio por acción: **\$80,000.00**

(Cada acción es equivalente al 0.5% de la sociedad).



FASE 2

- Diseño de oferta gastronómica.
- Diseño de mixología.
- Diseño y habilitación de área de cocina.
- Audio e Iluminación
- Stock y Almacén
- Equipos de Computo
- Puntos de venta
- Diseño e inicio de campaña de publicidad.

Precio por acción: **\$90,000.00**

(Cada acción es equivalente al 0.5% de la sociedad).



FASE 3

- Capacitaciones
- Uniformes*
- Campañas de relaciones públicas
- Apertura

Precio por acción: **\$100,000.00**

(Cada acción es equivalente al 0.5% de la sociedad).

SOMOS

Nuestro grupo está conformado por socios con más de tres generaciones dedicadas a la industria restaurantera y del entretenimiento nocturno, siempre a la vanguardia.

Tenemos ubicado perfectamente cómo sobresalir ante todas estas nuevas variables.

También con la transformación de negocios, detectamos que el mercado no está siendo correctamente atendido y explotado.

- Horarios
- Calidad de Innovación de Barra.
- Atención al cliente “Old School”.
- Equilibrio de muy buena Cocina / Barra vs. Precios.
- Música / Live Djs
- ETC

PANORAMAS

PANORAMA BAJO "A"

Aforo Semanal	1500	Aforo Mensual	6000
Ticket Promedio	\$575.00		
Días de Operación	5		
Venta Semanal	\$862,500.00	Venta Mensual	\$3,450,000.00

PANORAMA BAJO "B"

Aforo Semanal	1800	Aforo Mensual	7200
Ticket Promedio	\$575.00		
Días de Operación	5		
Venta Semanal	\$1,035,000.00	Venta Mensual	\$4,140,000.00

PANORAMA BAJO "C"

Aforo Semanal	2000	Aforo Mensual	8000
Ticket Promedio	\$575.00		
Días de Operación	5		
Venta Semanal	\$1,150,000.00	Venta Mensual	\$4,600,000.00

PANORAMA OPTIMO "A"

Aforo Semanal	1500	Aforo Mensual	6000
Ticket Promedio	\$650.00		
Días de Operación	5		
Venta Semanal	\$975,000.00	Venta Mensual	\$3,900,000.00

PANORAMA OPTIMO "B"

Aforo Semanal	1800	Aforo Mensual	7200
Ticket Promedio	\$650.00		
Días de Operación	5		
Venta Semanal	\$1,170,000.00	Venta Mensual	\$4,680,000.00

PANORAMA OPTIMO "C"

Aforo Semanal	2000	Aforo Mensual	8000
Ticket Promedio	\$650.00		
Días de Operación	5		
Venta Semanal	\$1,300,000.00	Venta Mensual	\$5,200,000.00

PANORAMA IDEAL "A"

Aforo Semanal	1500	Aforo Mensual	6000
Ticket Promedio	\$720.00		
Días de Operación	5		
Venta Semanal	\$1,080,000.00	Venta Mensual	\$4,320,000.00

PANORAMA IDEAL "B"

Aforo Semanal	1800	Aforo Mensual	7200
Ticket Promedio	\$720.00		
Días de Operación	5		
Venta Semanal	\$1,296,000.00	Venta Mensual	\$5,184,000.00

PANORAMA OPTIMO "C"

Aforo Semanal	2000	Aforo Mensual	8000
Ticket Promedio	\$720.00		
Días de Operación	5		
Venta Semanal	\$1,440,000.00	Venta Mensual	\$5,760,000.00

COSTOS DIRECTOS

INGRESOS

Semanal	\$1,170,000.00
Mensual	\$4,680,000.00

TOTAL DE INGRESOS \$4,680,000.00

CONCEPTOS EN VENTAS

Venta de Alimentos	28%	\$1,310,400.00
Venta de Bebidas	72%	\$3,369,600.00

COSTOS DIRECTOS

Costo de Cocina	31%	\$406,224.00
Costo de Barra	27%	\$909,792.00
Costo Directo Total		\$1,316,016.00

GASTOS GENERALES

GASTOS FIJOS

SEMANAL PROMEDIO

MENSUAL PROMEDIO

Renta	\$57,500.00	\$230,000.00
Luz	\$10,000.00	\$40,000.00
Agua	\$2,375.00	\$9,500.00
Gas	\$1,250.00	\$5,000.00
Telefono / Internet	\$400.00	\$1,600.00
Velador	\$2,000.00	\$8,000.00
Linea Horario	\$3,750.00	\$15,000.00
TOTAL DE GASTOS FIJOS	\$77,275.00	\$309,100.00

GASTOS FIJOS

SEMANAL PROMEDIO

MENSUAL PROMEDIO

Nomina	\$70,000.00	\$280,000.00
Comisión Bancaria	\$35,100.00	\$140,400.00
Mantenimiento 1%	\$11,700.00	\$46,800.00
Jarceria	\$1,800.00	\$7,200.00
Papeleria	\$700.00	\$2,800.00
Contabilidad	\$800.00	\$3,200.00
Redes Sociales	\$7,000.00	\$28,000.00
Gastos Operativos (0.6%)	\$8,190.00	\$32,760.00
Gastos Administrativos (0.4%)	\$4,680.00	\$18,720.00
Bookeo Djs	\$30,000.00	\$120,000.00
Performance / Producción	\$8,000.00	\$32,000.00
Relaciones Públicas	\$10,000.00	\$40,000.00
TOTAL DE GASTOS VARIABLES	\$187,970.00	\$751,880.00

TOTAL DE EGRESOS

\$265,245.00

\$1,060,980.00



MARGEN BRUTO

MENSUAL PROMEDIO

Ingresos Brutos	\$4,680,000.00
Total Ingreso por Ventas	\$4,680,000.00

COSTOS DIRECTOS

MENSUAL PROMEDIO

Alimentos	\$406,224.00
Bebidas	\$909,792.00
Total de costos directos	\$1,316,016.00

UTILIDAD BRUTA

\$3,363,984.00

Margen bruto

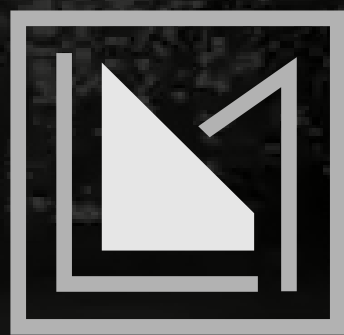
Total Margen Bruto

72%

UTILIDAD MENSUAL PROMEDIO

\$2,303,004.00





L·MENTARI

M A N A G M E N T