

Registro de la Propuesta del Trabajo Fin de Grado (TFG)

NOMBRE DEL ALUMNO: Nathan Guilbert

PROGRAMA: E4

GRUPO: 4A

FECHA: 27/10/2020

Director Asignado: Rúa Vieites, Antonio

Título provisional del TFG:

Apertura de un restaurante de hamburguesas internacional de alta calidad en Francia.

ADJUNTAR PROPUESTA (máximo 2 páginas: objetivo, bibliografía, metodología e índice preliminares)

Firma del estudiante:



Firma del Director:



Fecha:

28/10/2020

OBJETIVO:

El objetivo de este TFG es establecer un completo Plan de Negociación relativo a la apertura de un restaurante de hamburguesas internacional de alta calidad en Francia o España como si el proyecto fuera real, como si realmente quisiera abrirla.

¿De dónde sacó la idea?

Cuando tuve que elegir el tema del TFG, supe que quería invertir en un proyecto centrado en el espíritu empresarial. Quería un tema muy abierto en el que pudiera ser libre.

Desde hace unos meses, el mundo de la restauración me atrae, y en el futuro me gustaría entrar en este sector. ¿Por qué no abrir un restaurante algún día?

Así que pensé en qué tipo de restaurante podría trabajar para este TFG. Creo que los restaurantes de hamburguesas son muy interesantes. La hamburguesa ha sido uno de los platos más consumidos en el mundo durante años y aún así sigue estando de moda. Para mí es muy difícil comer una buena hamburguesa en un restaurante o en un restaurante de comida rápida. Además, el precio es a menudo demasiado alto en relación con la calidad servida. Es algo que no entiendo porque es muy simple hacer una hamburguesa. Cuando hago hamburguesas en casa, son mucho mejores que las que se pueden comer en un restaurante o en la comida rápida y aún así no compro los mejores productos posibles. Cuando los cocino en casa con mi familia, tenemos una base común de ingredientes pero luego cada uno añade lo que quiera, y eso es lo que me gusta: no hay recetas y las posibilidades son infinitas.

METODOLOGÍA E ÍNDICE PRELIMINAR

1) EL CONCEPTO

Así que mi idea sería abrir un restaurante de hamburguesas que ofreciera hamburguesas con temas por países en los que se adaptaran los productos.

No quiero muchos tipos diferentes de hamburguesas, había pensado en un máximo de 6. Pero para mí cuando comemos una hamburguesa incluye comer buenas patatas fritas, muy a menudo las patatas no son buenas (demasiado saladas, demasiado grandes, no están suficientemente cocidas,...). Quiero que la gente recuerde mis patatas fritas y coma las mismas que las del norte de Francia, mi región, de donde vengo.

Por supuesto, los productos frescos como las verduras y la carne provendrían de productores locales que respetan el medio ambiente y son éticos.

Para mí, la gestión de la cadena de suministro es esencial, porque es ahí donde se hará la diferencia de calidad en el producto final.

Además, me gustaría dar a los clientes la oportunidad de participar en la creación de su hamburguesa. Así que había pensado en instalar plancha y tostadora en algunas mesas, no en todas. El cliente sólo tendría que seguir la receta al pie de la letra y disfrutar del diseño. En este caso, sólo le llevaremos patatas fritas.

2) PLAN DE MARKETING

Análisis del mercado y segmentación de clientes, análisis de la competencia, posicionamiento, plan de promoción/comunicación, determinación del precio de venta, previsión de ventas, punto muerto o umbral de rentabilidad.

3) PRODUCTO - Contraste de hipótesis de negocio (método lean startup)

Enumeración de hipótesis de negocio (sobre mercado, clientes, competencia, precios, producto, etc.), definición del producto mínimo viable, contraste de las hipótesis de negocio en el mercado real con clientes reales utilizando el producto mínimo viable:

4) PLAN DE PRODUCCIÓN Y COMPRAS: LOCALIZACIÓN

Ubicación: criterios de elección de oficinas y centros de trabajo, plan de compras, proceso de fabricación, tecnología aplicada, capacidad de producción, gestión de stock/existencias, proveedores y aprovisionamiento, estrategias de crecimiento.

5) PLAN DE ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS

Socios, organización, plan de contratación/selección, política retributiva, costes salariales, política de formación/desarrollo. Dimensionamiento de plantilla a medio plazo, evolución futura prevista.

6) ÁREA JURÍDICO-FISCAL

Forma jurídica, obligaciones fiscales, obligaciones laborales, permisos, licencias: trámites administrativos generales.

7) PLAN ECONÓMICO-FINANCIERO

Plan de inversiones iniciales, plan de financiación, sistema de cobro a clientes y pago a proveedores, presupuesto de tesorería, previsión de la cuenta de resultados, balance de situación, punto de equilibrio, ratio de rentabilidad.

8) CALENDARIO Y EJECUCIÓN

Planificación actividades creación empresa, inversiones y gastos: hitos clave, planificación del punto cero, planificación de las operaciones.

BIBLIOGRAFÍA

- L'Obs, 20/03/2018, 1,5 milliard en 2017 : pour la première fois en France, le burger détrône le jambon-beurre. Site:
<https://o.nouvelobs.com/food/20180320.OBS3845/1-5-milliard-en-2017-pour-la-premiere-fois-en-france-le-burger-detrone-le-jambon-beurre.html#modal-msg>
- Christophe Paliere, Les Échos, 13/02/20, Les burgers font toujours saliver les Français et les chaînes. Site:
<https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/les-burgers-font-toujours-saliver-les-francais-et-les-chaines-1171532>
- Planetoscope, 2015, Consommation de hamburgers en France. Site:
<https://www.planetoscope.com/restauration/1737-consommation-de-hamburgers-en-france.html>
- Resto Connection, 17/08/15, Les français dingues du burger : effet de mode ou tendance de fond ?. Site:
<https://www.restoconnection.fr/les-francais-dingues-du-burger-effet-de-mode-ou-tendance-de-fond/>
- Hebba Hitti, Le Blog ZenChef, 14/10/16, Mieux comprendre le marché du burger dans la restauration. Site:
<https://blog.zenchef.fr/mieux-comprendre-le-marche-du-burger-dans-la-restauration/>
- France Infos, 15/10/19, Gastronomie : la France, l'autre pays du burger. Site:
https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/restauration-hotellerie-sports-loisirs/gastronomie-la-france-l-autre-pays-du-burger_3660669.html