

Un nuevo concepto de restaurante para ofrecer experiencias gastronómicas en acción

## INFORME TÉCNICO

ooo!  
**GastroMotion**  
GOURMET DINING CONCEPT

Una inolvidable experiencia gastrosensorial



Visite:

[www.gastromotion.eu](http://www.gastromotion.eu)

Este proyecto cuenta con la autorización de ULTRAVIOLET, restaurante de Paul Pairet en Shanghai, para la utilización del material gráfico que mostramos a continuación

Ultraviolet: el primer restaurante de su tipo en intentar aunar la gastronomía con tecnologías multisensoriales con el fin de crear una experiencia totalmente envolvente

Presentado por:

**Transversal**  
ARTE Y ESTRATEGIA SL

## Nuestro concepto de producción llave en mano

### Gastromotion SL

Siguiendo la estela de restaurantes ya consolidados como Sublimotion de Paco Roncero en Ibiza o el Ultra Violet de Paul Pairet en Shanghai (+ [informe descriptivo](#)) hemos creado la sociedad Gastromotion SL con el objetivo de ofrecer la puesta en marcha de este tipo de restaurantes multisensoriales con contenidos multimedia.

A diferencia de estos restaurantes mencionados anteriormente, Gastromotion ofrece una alternativa tematizada, donde cada función (menú + experiencia gastrosensorial) gira entorno a un argumento o tema y por supuesto con un concepto Low Cost que sin perder calidad se consiguen rentabilidades garantizadas.

Nuestro concepto de entrega llave en mano incluye los siguientes apartados:

- Diseño de restaurante
- Equipamiento técnico audiovisual multimedia (+ info en [pág. 8](#))
- Creación de la sala del restaurante con mobiliario
- Diseño del espacio de tránsito hasta la sala del restaurante
- Producción de audiovisuales, multimedias y sensoriales para cada espectáculo tematizado
- Creación de menú 12/14 platos siguiendo el guión tematizado de cada espectáculo concebido por un chef de prestigio cuyo nombre quedará asociado al restaurante (incluido plan de elaboración cocina + catering)
- Guionización y puesta en escena de cada plato del menú (incluye la vajilla, desenvolvimiento de camareros/monitores y otros elementos de la función) dirigido y coordinado por un maestro de ceremonias
- Selección y formación del personal (incluye diseño de vestuario y cortesía)
- Creación de la sala de control
- Diseño de protocolo desde recepción de comensales hasta despedida
- Garantía media del equipamiento de 18 meses (a partir de ahí, asistencia garantizada de nuestro servicio técnico en 24h con inmediata sustitución de equipamiento averiado)
- Asistencia técnica de nuestro personal en cada función para la puesta en marcha del espectáculo multimedia y asistencia a incidencias
- Material de comunicación y difusión
- Presencia continua en redes sociales
- Página web con central de reservas
- Difusión en medios y posicionamiento en redes especializadas
- Relaciones públicas
- Promoción VIP
- Libro de protocolo + Business Plan
- Búsqueda de subvenciones, ayudas y patrocinadores
- Acuerdo personalizado de rentabilidad garantizada

Todo por un precio global de **85.000.-€**

- + Cuota mensual de 1.600.-€
- + Comisión de 3.-€ por comensal

No queda incluido:

- Mobiliario e instalación de cocina (maquinaria + útiles cocina + vajillas)
- Adecuación de aseos
- Climatización del local
- Gastos mensuales del restaurante:
  - Gastos de cocina (consumibles)
  - Posible mobiliario externo a la sala/restaurante
  - Personal (excluido asistente técnico) + vestuario
  - Suministros (imprescindible conexión ADSL) y fungibles
  - Permisos y licencias
  - Local

## Supuestos de ocupación y rentabilidad

### SUPUESTO I

Hemos creado estas aproximaciones a unos supuestos de ocupación, sobre unos precios de menú sugeridos y unos posibles gastos mensuales. Este primer supuesto incluye almuerzos en fin de semana y dos cenas de martes a domingos. Se supone unos de los mejores escenarios

Estimación de ingresos								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Personas
Almuerzo	x					1=13 pers	1=13 pers	26
Cena 1	x	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	78
Cena 2	x	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	78
<b>14 cenas a la semana</b>						14 comidas	Semanales	182
56 cenas al mes Margen 90%						x4	Mensuales	728
						Margen de ocupación:	90%	<b>655,2</b>
Possible precios menú			€ 145	€ 175	€ 195	€ 245		
Ingresos mensuales			€ 95.004	€ 114.660	127.764	€ 160.524		
Estimación de gastos								
Personal	€ 15.660,00							
Consumo (aprox 13%)	€ 16.707,60	Cálculo materias primas 13 platos del menú Mediterranean- por pax:						<b>€ 25,50</b>
IVA (10%)	€ 12.776,40							
Suministros	€ 1.200,00							
Otros posibles gastos	€ 2.000,00							
Cuota mensual	€ 1.600,00							
Total gastos mes	€ 49.944,00							
<b>Ingresos menos gastos</b>	<b>€ 77.820,00</b>	Mensuales			Con cubierto a 254.-€		<b>€ 110.580</b>	

No incluimos otros posibles ingresos como alquiler de sala para catas o presentaciones de productos gastronómicos, consumiciones en after dinner y venta en tienda de los productos degustados en el menú

Personal cocina/sala	Sueldos unitarios	Total
1 Encargado/maestro ceremonias	2.200.-	2.200.-
4 Animadores/actores/camareros	600.-	2.400.-
2 Camareros	1.300.-	2.600.-
1 Chef	2.500.-	2.500.-
2 Cocineros	1.300.-	2.600.-
1 Fregantín	750.-	750.-
		<b>13.050.-</b>
	20% seg. socia	2.610.-
	<b>TOTAL</b>	<b>15.660.-</b>

## Supuestos de ocupación y rentabilidad

### SUPUESTO II

Este segundo supuesto contemplamos solamente dos cenas de martes a domingos

Estimación de ingresos								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Personas
Almuerzo								
Cena 1	x	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	78
Cena 2	x				1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	39
<b>9 cenas a la semana</b>						13 cenas	Semanales	117
36 cenas al mes Margen 90%						x4	Mensuales	<b>468</b>
Margen de ocupación:							90%	<b>421,2</b>
Possible precios menú			€ 145	€ 175	€ 195	€ 245		
Ingresos mensuales			€ 61.074	€ 73.710	<b>82.134</b>	€ 103.194		
Estimación de gastos								
Personal		€ 15.660,00						
Consumo (aprox 13%)		€ 10.740,60	Cálculo materias primas 13 platos del menú Mediterranean- por pax:					<b>€ 25,50</b>
IVA (10%)		€ 8.213,40						
Suministros		€ 1.200,00						
Otros posibles gastos		€ 2.000,00						
Cuota mensual		€ 1.600,00						
Total gastos mes		€ 39.414,00						
<b>Ingresos menos gastos</b>		<b>€ 42.720,00</b>	Mensuales		Con cubierto a 254.-€		<b>€ 63.780</b>	

No incluimos otros posibles ingresos como alquiler de sala para catas o presentaciones de productos gastronómicos, consumiciones en after dinner y venta en tienda de los productos degustados en el menú

Personal cocina/sala	Sueldos unitarios	Total
1 Encargado/maestro ceremonias	2.200.-	2.200.-
4 Animadores/actores/camareros	600.-	2.400.-
2 Camareros	1.300.-	2.600.-
1 Chef	2.500.-	2.500.-
2 Cocineros	1.300.-	2.600.-
1 Fregantín	750.-	750.-
		<b>13.050.-</b>
	20% seg. socia	2.610.-
	<b>TOTAL</b>	<b>15.660.-</b>

## Supuestos de ocupación y rentabilidad

### SUPUESTO III

Este tercer supuesto contemplamos solamente una cena de martes a domingos más otra cena los viernes y sábados, pero el precio lo incrementamos a 260.-€ por cubierto

Estimación de ingresos								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Personas
Almuerzo								0
Cena 1		1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	78
Cena 2					1=13 pers	1=13 pers		26
<b>7 cenas a la semana</b>						7 cenas	Semanales	104
28 cenas al mes Margen 90%						x4	Mensuales	<b>416</b>
Margen de ocupación:							90%	<b>374,4</b>
Possible precios menú			€ 145	€ 175	€ 195	€ 260	€ 300	
Ingresos mensuales			€ 54.288	€ 65.520	€ 73.008	€ 97.344	€ 112.320	
Estimación de gastos								
Personal		€ 15.660,00						
Consumo (aprox.13%)		€ 9.547,20	Cálculo materias primas 13 platos del menú Mediterranean- por pax:					<b>€ 25,5</b>
IVA (10%)		€ 9.734,40						
Suministros		€ 1.200,00						
Otros gastos		€ 2.000,00						
Cuota mensual		€ 1.600,00						
Total gastos mes		€ 39.741,60						
Ingresos menos gastos		<b>€ 57.602,40</b>	Mensuales		Con cubierto a 300.-€		<b>€ 72.578,40</b>	

No incluimos otros posibles ingresos como alquiler de sala para catas o presentaciones de productos gastronómicos, consumiciones en after dinner y venta en tienda de los productos degustados en el menú

Personal cocina/sala	Sueldos unitarios	Total
1 Encargado/maestro ceremonias	2.200.-	2.200.-
4 Animadores/actores/camareros	600.-	2.400.-
2 Camareros	1.300.-	2.600.-
1 Chef	2.500.-	2.500.-
2 Cocineros	1.300.-	2.600.-
1 Fregantín	750.-	750.-
		<b>13.050.-</b>
	20% seg. socia	2.610.-
	<b>TOTAL</b>	<b>15.660.-</b>

## Supuestos de ocupación y rentabilidad

### SUPUESTO III

Un mal escenario:

Estimación de ingresos								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Personas
Almuerzo								0
Cena 1					1=13 pers	1=13 pers	1=13 pers	39
Cena 2						1=13 pers		13
<b>4 cenas a la semana</b>						4 cenas	Semanales	52
16 cenas al mes Margen 90%						x4	Mensuales	<b>208</b>
Margen de ocupación:							90%	<b>187,2</b>
Possible precios menú			€ 145	€ 175	€ 195	€ 260	€ 300	
Ingresos mensuales			€ 27.144	€ 32.760	<b>€ 36.504</b>	€ 48.672	€ 56.160	
Estimación de gastos								
Personal	€ 15.660,00		?					
Consumo (aprox.13%)	€ 4.773,60	Cálculo materias primas 13 platos del menú Mediterranean- por pax:						<b>€ 25,5</b>
IVA (10%)	€ 3.650,40							
Suministros	€ 1.200,00		?					
Otros gastos	€ 2.000,00		?					
Cuota mensual	€ 1.600,00							
Total gastos mes	€ 28.884,00							
Ingresos menos gastos	<b>€ 7.620,00</b>	Mensuales			Con cubierto a 300.-€		<b>€ 27.276,00</b>	

No incluimos otros posibles ingresos como alquiler de sala para catas o presentaciones de productos gastronómicos, consumiciones en after dinner y venta en tienda de los productos degustados en el menú

Personal cocina/sala	Sueldos unitarios	Total
1 Encargado/maestro ceremonias	2.200.-	2.200.-
4 Animadores/actores/camareros	600.-	2.400.-
2 Camareros	1.300.-	2.600.-
1 Chef	2.500.-	2.500.-
2 Cocineros	1.300.-	2.600.-
1 Fregantín	750.-	750.-
		<b>13.050.-</b>
	20% seg. socia	2.610.-
	<b>TOTAL</b>	<b>15.660.-</b>

## Algunos apuntes financieros

### Análisis de la inversión y posibles rentabilidades

Concepto	Supuesto I	Supuesto II	Supuesto III
Gastos: Compra servicios Gastromotion	€ 85.000,00	€ 85.000,00	€ 85.000,00
Gastos: Compra maquinaria cocina, vajilla, resto instalación ...	€ 30.000,00	€ 30.000,00	€ 30.000,00
Gastos de apertura	€ 5.000,00	€ 5.000,00	€ 5.000,00
Inversión total	€ 120.000,00	€ 120.000,00	€ 120.000,00
Ingresos mensuales (tablas anteriores)	€ 127.764,00	€ 82.134,00	€ 97.344,00
Gastos mensuales (tablas anteriores)	€ 49.944,00	€ 39.414,00	€ 39.741,00
Beneficios mensuales (ingresos - gastos)	€ 77.820,00	€ 42.414,00	€ 57.602,00
Beneficios anuales (Ingresos - gastos anuales) x12	€ 933.840,00	€ 508.968,00	€ 691.224,00
Se puede recuperar la inversión en: (con la ocupación media mensual estimada)	1,6 meses	2,8 meses	2,1 meses

Gastromotion SL asume y garantiza la asistencia mínima media de unos **220 comensales al mes** con un precio de **195.-€ el cubierto**

Esto equivale a:

- Unos 55 comensales a la semana
- Unas 5/6 cenas de 9/11 personas de media a la semana
- Unos beneficios aproximados de 8.000.-€ al mes
- Amortización en 15 meses

Estimamos que en un plan de amortización a 5 años sería suficiente la asistencia de solo **180 comensales al mes** (= 45 a la semana = 4 cenas de 10/12 comensales) para obtener un 10% de beneficio anual amortizando la inversión

## Equipamiento y prestaciones

Cantidad	Concepto
	EQUIPAMIENTO TÉCNICO MULTIMEDIA
6	Proyector Benq de lente corta DLP, 3000 L, contraste 10.000:1, resolución 1024x768, factor de lente 0,43 Incluye soportes y estructura
1	Proyector cenital para mesa (posibilidad de proyección interactiva)
6	Reproductor FullHD de vídeo Control IP con tarjetas SDHC, conexión HDMI, control UDP y LAN Posibilidad de actualizar contenidos por vía LAN
1	Sistema de control y sincronización de equipos Sistema de control CUE para proyectores, reproductores, módulos DMX (luces) y relés on/off de equipos por AC Control de escenas de espectáculo por línea de tiempos
1	Reproductor de sonido independiente a espectáculo en PC
1	Control de luces por DMX independiente al espectáculo en PC
1	Mesa de mezclas de vídeo
1	Mesa de mezclas de sonido (control DMX)
6	Altavoces y equipo amplificador de sonido
varios	Iluminación necesaria (se definiría para cada espectáculo) (y mesa control DMX)
varios	Equipamiento multimedia y sensoriales (Humificadores, aspersores de olores, ventiladores, climatizadores, proyectores de gobos) (se definiría para cada espectáculo)
1	Circuito cerrado de TV. (sonido y vídeo) para control de función - Sala restaurante - Sala de control - Conexión a internet
	Instalación y cableado necesario
1	Red wifi
1	Micrófono solapa inalámbrico
1	Pinganylo para comunicación y coordinación con maestro de ceremonias
1	Proyector para el muro "after dinner"
	MOBILIARIO
	Construcción de sala restaurante. Cuatro paredes de madera con rincones curvos con estructura metálica de refuerzo y puertas de acceso, estructura suplementaria para soportes de equipamiento, canalizaciones para cableado,
	Construcción de mesa, sillas y mobiliario auxiliar
	Construcción de sala de control anexa y mobiliario para equipamiento

## Algunas observaciones sobre el funcionamiento y gestión

Chefs, artistas, ingenieros, guionistas, ilusionistas, maestros de ceremonias, camareros dinamizadores y escenógrafos unidos para crear un experiencia gastronómica multisensorial y participativa

- Hay que tener en cuenta que la participación de nuestro equipo humano será totalmente entusiasta y participativa puesto que Gastromotion nace con la intención de difundir nuestro GOURMET DINING CONCEPT por varias ciudades de todo el mundo. La mala gestión o funcionamiento de una de ellas afectaría a la imagen empresarial del resto
- Nuestra intención es que cada comensal se sienta como la persona más privilegiada del mundo mientras asiste a una experiencia gastrosensorial que conseguiremos que sea inolvidable. El trato de una estudiada cortesía será fundamental con cada uno de ellos
- El espectáculo o función comienza con la recepción de los comensales. (1) Serán citados en algún lugar del centro de la ciudad, junto a un aparcamiento público (algún bar o cafetería concertada) y desde allí serán trasladados en minibus hasta el restaurante. Durante el recorrido se inicia la puesta en escena y la aproximación al espectáculo.
- El restaurante Gastromotion puede estar en una gran nave industrial en las afueras de la ciudad (para un recorrido de unos 10 minutos). Esta podrá tener una apariencia "clandestina" sin rótulos de identificación que anuncien las puertas de un restaurante.
- El espacio interior de la nave estará prácticamente vacío pero con recovecos que creen un recorrido de los comensales entre una escenificación apropiada a la tematización del espectáculo que van a presenciar
- La sala restaurante estará al fondo en su parte central dentro de las cuatro paredes que crean su espacio. Exteriormente solo se muestran estructuras metálicas y paneles que no hacen sospechar lo que encontrarán en su interior (solo hay cinco áreas cerradas: la cocina, la sala restaurante, los aseos, vestuarios del personal y la sala de control multimedia)
- La función empieza con la recepción de los comensales a la entrada en el interior de la nave. El espectáculo gastronómico comienza con sorpresas y acontecimientos creados por los camareros dinamizadores que ofrecen las primeras degustaciones de bienvenida. Tras unos minutos comienza el recorrido escenificado hasta el interior de la sala restaurante.
- Una vez dentro aparece con todo el glamour el maestro de ceremonias que hará de conductor de este Gourmettravel
- Comienza el viaje gastronómico tematizado a través de 10/12 platos. Cada plato se convierte en una de las secuencias audiovisuales de la estructura narrativa/menú, con giros inesperados, momentos de tensión, divertidos, nostálgicos... con una puesta en escena diferente
- Tras finalizar la función, los comensales accederán al "área de encuentro" (after dinner). Allí intercambiarán sus experiencias junto a la tienda Gastromotion donde podrán adquirir algunos de los productos degustados durante la cena o algunos recuerdos de su visita
- Más tarde el minibus los llevará al punto de encuentro inicial

Nuestro objetivo es que cada comensal sienta que haya asistido a un acontecimiento personalizado, irrepetible e inolvidable. Una cena para privilegiados gourmet plenamente recomendable. Su precio sin duda habrá merecido la pena pues no solamente se lleva el recuerdo de una buena comida sino el de toda una experiencia gastrosensorial que debe ser vivida en primera persona.

(1) En nuestra propuesta entendemos que el restaurante no tiene que estar en un local del centro de la ciudad. Lo concebimos en las afueras, en una gran nave industrial donde el m2 del suelo es más económico y rentable.