

Restaurante de Tapas Sevilla Centro

Hostelería y restauración en Sevilla, Andalucía

Restaurante de tapas y raciones andaluzas en la Alameda de Hércules (Sevilla centro) con producto de mercado, cocina vista y ambiente tradicional

Restaurante de tapas andaluzas de producto de mercado, raciones

El Problema

Necesidad no cubierta

253,350 empresas del sector (Hostelería) en España (Eurostat). Facturación media: 129.5k€.

Renta media por hogar: 37,940€

Oportunidad de mercado

19 competidores directos. Tamaño de mercado: 9.033.288€.



Nuestra Solución

Restaurante de tapas y raciones andaluzas en la Alameda de Hércules (Sevilla centro) con producto de mercado, cocina vista y ambiente tradicional

Restaurante de Tapas Sevilla Centro: Restaurante de tapas andaluzas de producto de mercado, raciones.

22€

TICKET MEDIO

614/mes

BREAK-EVEN

14 meses

PAYBACK



Mercado

Eurostat: 253,350 empresas

HOSTELERÍA (ESPAÑA)

684,340

POBLACIÓN

Margen sectorial: 36.7%. Productividad: 10.8k€/persona.

19 competidores directos en Sevilla.

 17 Estacionalidad: pico 1.3x (mes 7), valle 0.79x. Fuente: Blend
70% INE ICN (Hostelería) + 30% pytrends (restaurante)

Producto / Servicio

Restaurante de tapas y raciones andaluzas en la Alameda de Hércules (Sevilla centro) con producto de mercado, cocina vista y ambiente tradicional

Propuesta de valor

Restaurante de tapas andaluzas de producto de mercado, raciones

Fortalezas

- El escenario estable es rentable (140.833€/año) — el modelo funciona una vez superada la fase de captación
- Escenario base positivo (79,923€/año)
- restaurante de tapas y en Sevilla — mercado local con demanda

Oportunidades

- Mercado en crecimiento



Modelo de Negocio

CONCEPTO	VALOR
Inversión total	104,384€
Costes fijos / mes	9,184.833333333334€
Ticket medio	22€
Break-even	614 clientes/mes
Payback (operativo)	14 meses
Beneficio operativo (año 1)	79,923€
Beneficio estable (año 2+)	115,009.25€



Estacionalidad: pico 1.3x, valle 0.79x



Proyecciones Financieras (año estable)

ESCENARIO	FACTURACIÓN	BENEFICIO
Pesimista	226,512€	40,412€
Base	377,520€	140,833€
Optimista	494,208€	218,430€

⚠ Variable crítica: los clientes por día — ± 16 clientes = $\pm 113,256\text{€}/\text{año}$

⚠ Variable crítica: el ticket medio — $\pm 4\text{€}$ = $\pm 75,504\text{€}/\text{año}$



Proyección de Ingresos Mensuales (Año 1)

ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
5,330€	6,811€	10,227€	13,048€	18,378€	25,206€	35,511€	41,473€	34,831€	33,668€	29,809€	31,635€

Facturación mensual (barras) y beneficio (línea) · Rampa de captación + estacionalidad



Inversión

104,384€

INVERSIÓN TOTAL

Equipamiento y maquinaria	25,211€
Reforma del local	21,009€
Mobiliario	8,404€
Licencias y seguros	6,723€
Marketing de apertura	5,883€
Capital de trabajo	27,554€
Imprevistos (reserva)	9,600€



Competencia

Aba de Sevilla

[Web →](#)

Restaurante La Maestría de Querencia

[Web →](#)

MOKAMBO Plaza Nueva

[Web →](#)

Señora Pan | Restaurante en Sevilla

[Web →](#)

Restaurante de tapas andaluzas de producto de mercado, raciones

Equipo

Fundador/a

El usuario no menciona experiencia previa en hostelería ni restauración

Sector: **Hostelería y restauración**

Ubicación: **Sevilla**

Capacidades clave

- ✓ Conocimiento del sector y mercado local
- ✓ Plan financiero validado (614 socios para BE)
- ✓ Análisis competitivo (19 competidores)
- ✓ Propuesta de valor diferenciada



Tracción y Unit Economics

Economía unitaria

Ticket medio	22€
Coste variable/cliente	7.04€
Margen bruto	66.5%
Break-even	614 clientes/mes

Camino a rentabilidad

Gratis: Guía gratuita: "Cómo elegir el mejor restaurante de tapas y en Sevilla — 7 criterios que nadie te cuenta"

Tripwire: Semana de prueba gratuita → prueba el servicio antes de comprometerte

Core: 22€/mes — cuota estándar

Premium: 33€/mes — servicios exclusivos / experiencia VIP

Payback: **14 meses**

Riesgos y Mitigación

Variables críticas

- **los clientes por día:** ± 16 clientes = $\pm 113,256\text{€}/$ año ●
- **el ticket medio:** $\pm 4\text{€}$ = $\pm 75,504\text{€}/$ año
- **el coste de alquiler:** $\pm 320 \text{ €/mes}$ = $\pm 3.840 \text{ €/}$ año

Mitigación

Escenario pesimista: **40,412€/año**

Payback base: **14 meses**

Post-fiscal: **115,009.25€/año**

Fondo de maniobra: ≥ 3 meses costes fijos
(27,554.5€)

The Ask

Buscamos **104,384€** para lanzar Restaurante de Tapas Sevilla Centro en Sevilla.

104,384€

INVERSIÓN

14m

PAYBACK

79,923€/año

RESULTADO AÑO 1

115,009.25€/año

BENEFICIO ESTABLE POST-FISCAL (AÑO 2+)

 Go: mes 6 facturando > 8,105€/mes (60% BE) → escalar · Pivot: 40-60% BE → ajustar ·
Stop: <40% BE → evaluar cierre

 Break-even: 614 clientes/mes · Estacionalidad: pico 1.3x

Restaurante de tapas andaluzas de producto de mercado, raciones

Restaurante de Tapas Sevilla Centro · Hostelería y restauración · Sevilla

