



## 2do Showroom Virtual de Emprendimiento: Prototipos, Modelos, Proyectos, Planes y **Prácticas empresariales** 2020-20

### Razón social de la empresa:

**Categoría: Prácticas empresariales**  
**Institución: Restaurant EL Warique**  
**Facultad: Disciplinas multimodales**  
**Curso: Incubación Empresarial II**





**Integrantes del equipo**

N°	Apellidos y nombres	DNI	Carrera	Sede
1	Beltrán Aliaga Dianires	76929549	Administración y Negocios Intern.	HUANCAYO
2	Claros Gutiérrez Mirella	77576597	Administración y Marketing	HUANCAYO
3	Rojas Caja Yuliza	71297977	Ingeniera civil	HUANCAYO

Asesor: Álvarez Huamán José Antonio



## **Fundadores de la empresa y sus características emprendedoras**

Restaurant Warique se fundo el 5 de enero del año 2012 de nuestra entrañable fundadora y madre de la cocina peruana María Isabel Aliaga .

Su especialidad es la comida criolla peruana lleno de tradición

La carta incluye una gran cantidad de platos que varían día tras día, con la sazón y dedicación que solo nuestra cocinera posee.

La señora María Isabel Aliaga empezó con un pequeño puesto de comida en el 2008 pero su búsqueda de superación hicieron que abriera su propio restaurant el año 2012, asumiendo el riesgo de adquirir un prestamos bancarios para la creación de su sueño compartido con su madre con el único objetivo de brindar una mejor atención a sus comensales, su persistencia y sus ganas de superarse cada día tanto en los sabores de la comida como en sus ambientes hicieron que tenga éxito, actualmente se ha adaptado a la nuevas realidades del covid , usando mecanismos online para seguir presente en la vida de sus comensales.



## Historia de la empresa

Restaurant Warique es el legado de una familia dedicada a la gastronomía siendo la primera fundadora la matriarca Edilma Roncal Saucedo ,dedicándose a la cocina criolla por mas de 50 años en la ciudad de Huancayo de manera informal ,dejando como herencia su conocimientos gastronómicos a toda su familia , su hija y fundadora María Isabel siguiendo la costumbre gastronómica impartida por la matriarca fundo “el restaurant Warique “establecido formalmente el año 2012 , que logro captar todas las enseñanzas gastronómicas y los secretos del arte culinario desde muy pequeña. Desde su apertura el restaurant ha tenido una acogida muy buena por los clientes.

Actualmente la empresa se encuentra en proceso de su nuevo proyecto de su restaurant campestre en la ciudad de Huancayo y su nuevo local en la ciudad de Ayacucho.



**Datos del aspecto legal de la empresa**

Clasificación	Descripción
Según la constitución legal	Unipersonal
Según el tamaño	Microempresa
Según la actividad	Sector Secundaria
Según el origen del capital	Privada

Aspecto legal	Descripción
Tipo de empresa (natural o jurídica)	Natural
Tipo de sociedad (EIRL, SRL, SAC)	Individual
Régimen tributario (NRUS, RER, RMYPE, RG)	NRUS



## Aprendizajes significativos de los fundadores de la empresa

El aprendizaje significativo que nos llevamos de la fundadora ,fue comenzar con el dinero que tengas tu emprendimiento ahora , ser responsable, continuar aprendiendo día a día y poseer la visión de crecer

- ❑ “Estoy convencida que la mitad de lo que separa a los emprendedores exitosos de los que han fracasado es la perseverancia”

Los emprendedores deben ser capaces de lidiar con obstáculos. Un negocio no se construye de la noche a la mañana, toma tiempo.

- ❑ La calidad es muy importante al momento de elaborar platillos el crear un producto que supere las expectativas de tus clientes. Los consumidores más exigentes están dispuestos a pagar más por aquello que les da un valor extra





Galería de imágenes de la empresa







Catalogo de productos de la empresa



RESTAURANTE  
"WARIQUE"

**ESTE SÁBADO DESDE LAS  
8:00 AM, NO DEJE DE  
PROBAR NUESTRO  
SUCULENTO CALDO DE  
GALLINA Y MONDONGO  
ESPECIAL TODO AL ESTILO  
WARIQUE.**

Jr. libertad 1097 - HYO (Frente a la  
cepre de la UNCP - Esquina con  
libertad y tarapacá)





Marca, slogan y propuesta de valor de la empresa



**MARCA**

EL WARIQUE DE MAMA EUDILMA

**SLOGAN**

“DONDE COMER ES UN PLACER”

**PROPUESTA DE VALOR**

Es ofrecer comida como hecho en casa con insumos de alta calidad a un precio accesible .

La comida casera tiene aroma a hogar, por lo que uno de sus ingredientes para los clientes es la nostalgia ,el cliente percibe la comida hecho en casa como una comida mas saludable que las fast food



**Growth Center - Emprendimiento**  
**Av. San Carlos 1980 - Huancayo**  
**Teléfono: 064 - 481430 Anexo 7720**  
**[Conti-emprende@continental.edu.pe](mailto:Conti-emprende@continental.edu.pe)**

