

**Mitβaj**  
CookWorking

**Únete a la  
Revolución  
Gastronómica**

Merci  Foods

Jobi 



El Hub MitBaj es un espacio de "**cookworking**" diseñado para emprendedores gastronómicos, que forma parte integral del ecosistema Merci Foods.

Este hub permite a chefs, startups culinarias y profesionales del sector desarrollar, producir y lanzar nuevos conceptos gastronómicos en un entorno colaborativo que promueve la sostenibilidad, la innovación y la economía circular.

El Hub MitBaj se alinea con los principios de sostenibilidad de Merci Foods, proporcionando infraestructura, herramientas tecnológicas, y espacios diseñados para optimizar los recursos y fomentar el crecimiento empresarial en la industria alimentaria.



## Objetivos del Hub MitBaj dentro del ecosistema Merci Foods:

**Fomentar el emprendimiento gastronómico:** Ofrecer a los emprendedores un espacio equipado donde puedan desarrollar y lanzar sus productos o negocios culinarios.

**Promover la sostenibilidad y la economía circular:** Reducir el desperdicio de recursos mediante la optimización de insumos y tecnologías sostenibles.

**Crear un ecosistema colaborativo:** Conectar a los emprendedores con proveedores, distribuidores y expertos en la industria alimentaria, permitiendo el desarrollo de proyectos gastronómicos con un enfoque integral.

**Capacitar a los emprendedores:** Proporcionar formación continua en gestión empresarial, marketing digital, y técnicas culinarias para maximizar el éxito de los proyectos.

## Espacios Funcionales:

**Cocinas de producción:** Espacios modulares totalmente equipados para que los emprendedores culinarios puedan trabajar en la producción de alimentos en un entorno profesional.

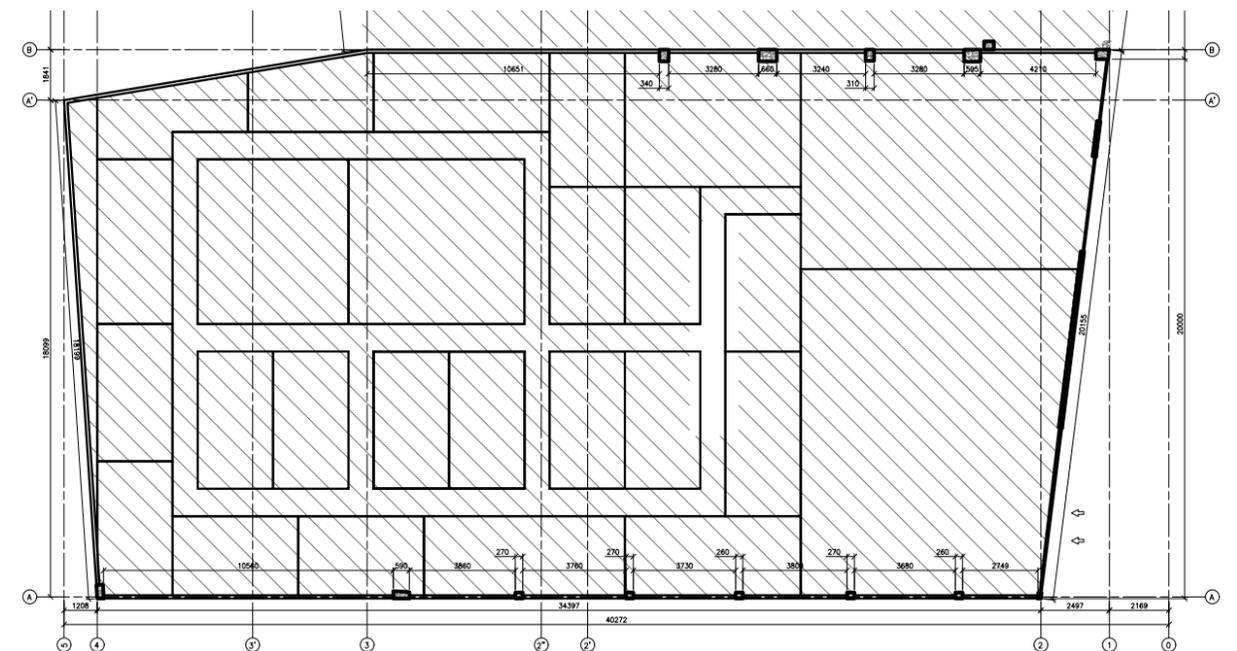
**Cuartos fríos y bodegas:** Almacenamiento especializado para insumos perecederos, productos y materias primas, garantizando la conservación óptima de los ingredientes.

**Áreas de degustación:** Espacios para validar conceptos gastronómicos, expendio de comida a la mesa y realizar eventos culinarios, fomentando la interacción entre emprendedores y consumidores.

**Oficinas administrativas:** Espacios para la gestión operativa y comercial de los proyectos, donde los emprendedores puedan administrar su negocio de manera eficiente.

**Áreas de capacitación:** Salas para mentorías y talleres, proporcionando formación en temas culinarios, empresariales y de sostenibilidad.

**Zonas comunes y verdes:** Espacios diseñados para promover el bienestar de los usuarios y fomentar la integración de naturaleza y diseño.



NiceEat es la plataforma tecnológica integrada que gestionará los aspectos operativos del Hub MitBaj. Esta suite ofrece una solución eficiente y centralizada para gestionar restaurantes y cocinas, optimizando áreas clave como ventas, inventarios, pedidos y facturación.



# Modelo Operativo:

El modelo operativo de MitBaj está enfocado en la economía circular y la optimización de recursos:

**Economía circular:** Minimización de residuos mediante la reutilización de insumos y la implementación de procesos sostenibles.

**Modelo de costos:** Se estima que el 70% de los ingresos se destinen a la operación del hub, y el 30% restante como utilidad neta.

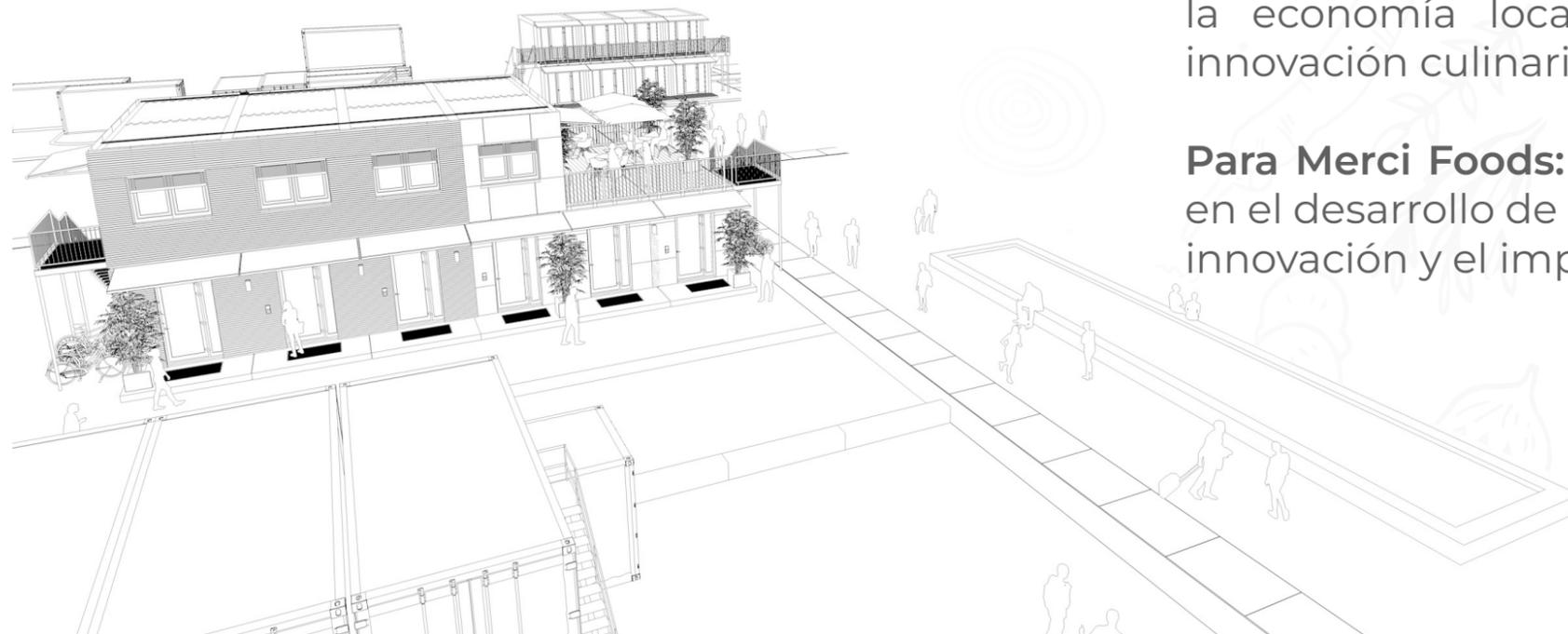
**Alianzas estratégicas:** Colaboración con nodos de la red Sinapp para garantizar el acceso a materias primas sostenibles y productos locales.

**Sistema constructivo modular:** Ofrece una flexibilidad excepcional para ajustar tanto las dimensiones de los espacios como su uso, además permite planificar y reducir los tiempos y costos asociados a la construcción.



## Cronograma del Proyecto:

<b>Diseño arquitectónico:</b>	1 mes.
<b>Permisos y licencias:</b>	1 mes.
<b>Construcción y equipamiento:</b>	3 meses.
<b>Capacitación y promoción:</b>	1 mes.
<b>Inicio de operaciones:</b>	Mes 4.



## Beneficios del Proyecto:

El Hub MitBaj aporta beneficios tanto para los emprendedores, la comunidad local y el ecosistema de Merci Foods:

**Para los emprendedores:** Acceso a instalaciones profesionales, tecnologías avanzadas y formación especializada en gastronomía y negocios.

**Para la comunidad:** Generación de empleo, impulso a la economía local, y creación de un espacio de innovación culinaria accesible.

**Para Merci Foods:** Consolidación como un actor líder en el desarrollo de hubs sostenibles, conectados con la innovación y el impacto social.

## Promoción y Marketing:

**Redes sociales y marketing digital:** Estrategias centradas en atraer emprendedores y chefs interesados en el desarrollo de sus propios productos.

**Eventos:** Actividades para promover los espacios del hub y validar conceptos gastronómicos ante el público.

**Alianzas estratégicas:** Colaboraciones con instituciones académicas, proveedores locales y empresas del sector gastronómico.

**Medios :** Colaboraciones con instituciones académicas, proveedores locales y empresas del sector gastronómico.



# MitBoj

CookWorking

