



El emprendedor José Castillo abrió su propio restaurante tras haberse graduado del Técnico en Administración de Empresas del TEC en enero de 2018. **Foto cortesía de José Castillo.**

## Graduado emprende con restaurante vegetariano y vegano en Cartago

19 de Febrero 2018 Por: [Geovanni Jiménez Mata](#) [1]

A **menos de un mes** de haberlo **inaugurado**, **José Castillo** recuerda como su proyecto –de **varios años de planificación**- se plasmó en la **apertura de Gesund: un restaurante vegetariano y vegano ubicado en el centro de Cartago.**

Luego de tomar la **decisión de ahorrar** por medio de sus **trabajos como interprete médico y líder de grupo en un call center**, José ingresó en 2017 al Técnico en Administración de Empresas (TAE) del Tecnológico de Costa Rica (TEC) [2], con la idea de **aprender a gestionar de manera correcta** su -en ese momento- **futuro negocio.**

“La **meta y objetivos** siempre **estuvieron claros**, sin embargo, **me faltaban herramientas y conocimiento.**

**Estas las encontré en el TEC mientras estuve en el TAE. Tanto mis compañeros como cada uno de los profesores fueron fundamentales para llegar al resultado final”,** comentó Castillo.

**El Técnico en Administración de Empresas es un programa del TEC de un año de duración , en el cual se estimula el aprendizaje y el espíritu empresarial. Se imparte en las zonas de San Pedro, Cartago, Heredia, Tarrazú, Naranjo, Ciudad Quesada, Grecia, San Ramón, Zarcero, Liberia, Nicoya y Limón.**

Entre los **aspectos que aprendió** este emprendedor, se puede citar el conocer cómo **dar forma a un plan de negocio** compuesto por **elementos y técnicas esenciales para poder iniciar con el proyecto**. Además, se **instruyó sobre métodos para identificar la viabilidad de su emprendimiento**. “Una idea de negocio necesita formarse desde la base y para eso el TEC cuenta con personal muy capacitado con el cual cualquier emprendedor puede contar”, aseguró.

El restaurante y cafetería **Gesund** se localiza en el remozado **Bazar San Luis (antiguo Mercado de Carnes)**, frente al **Mercado Municipal de Cartago**. Entre los productos que su menú ofrece están los **batidos de frutas con leche de soya o regular, hamburguesas y emparedados con torta y pan vegano, yogurts y repostería**.

Además de **ofrecer alimentos artesanales dirigidos a vegetarianos y veganos**, en el negocio se realiza una **labor de apoyo a microempresarios**, ya que los **productos utilizados para preparar sus platillos** provienen de **pequeñas empresas**. También, existe una **política de correcta disposición de los desechos**.

Para obtener **más detalles sobre esta opción gastronómica**, puede visitar su **Facebook oficial haciendo clic aquí**. [3]

---

**Source URL (modified on 04/10/2018 - 09:01):** <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2635>

#### **Enlaces**

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/geovanni-jimenez-mata>

[2] <https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/tecnico-administracion-empresas>

[3] <https://www.facebook.com/GesundVegcr/>