

**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de cocina fusión Ecuador - España, en el sector de La Ecuatoriana, Ciudad de Quito”**

**Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Gastronomía**

**AUTOR:**

**Robalino Jácome Jhosselyn Micaela**

**TUTOR:**

**Chef Chávez Carlos**

**D.M. Quito, 14 de Enero de 2022**

# **DEDICATORIA**

Dedico mi trabajo de tesis a mi familia por su apoyo incondicional, que, a pesar de las dificultadas presentadas durante mi carrera siempre estuvieron brindándome su aliento positivista y me han ayudado a llegar al lugar en donde ahora me encuentro, siempre estaré agradecida con los promotores de toda mi vida en general. También tener gratitud con mi prometido quien ha sido mi motor para seguir en mi camino y pintar las cosas un poco más fáciles, y a sus padres porque me ayudaron a no decaer por las dificultades que se me han presentado, ya sea de salud o por cosas de la vida, estoy en deuda con todas estas personas por lo mucho que me han sabido brindar, siempre gracias.

# **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a toda mi familia por haber estado siempre presente, a mi prometido por saber como guiarme en este camino y por sus palabras de aliento, así como también estoy agradecida con el chef Carlos Chávez por su guía durante este camino que ha sido la tesis, junto el chef también se encuentran los docentes del ITI que han transmitido sus conocimientos de la mejor manera posible a todos sus estudiantes y nos han ayudado durante toda la carrera, Gastronomía.

# **AUTORIA**

Yo, Robalino Jácome Jhosselyn Micaela, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Robalino Jácome Jhosselyn Micaela

D.M. Quito, 18 de marzo de 2022

**Chef Chávez Carlos**

**Director de Trabajo de Titulación**

# **CERTIFICACIÓN**

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Chef Chávez Carlos

D.M. Quito, 14 de Enero de 2022

# **ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA**

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes clausulas:

PRIMERA: El **chef Chávez Carlos** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. o la Srta. Robalino Jácome Jhosselyn Micaela por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. o la Srta. Robalino Jácome Jhosselyn Micaela realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de cocina fusión Ecuador – España, en el sector de La Ecuatoriana, cuidad de Quito” para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Chef Chávez Carlos.

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, chef Chávez Carlos en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. o la Srta. Robalino Jácome Jhosselyn Micaela, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de cocina fusión Ecuador – España, en el sector de La Ecuatoriana, cuidad de Quito”,y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Chef Chávez Carlos Robalino Jácome**

**Jhosselyn Micaela**

D.M. Quito, 18 de marzo de 2022

INDICE

[**DEDICATORIA ii**](#_Toc98344724)

[**AGRADECIMIENTO iii**](#_Toc98344725)

[**AUTORIA iv**](#_Toc98344726)

[**CERTIFICACIÓN v**](#_Toc98344727)

[**ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA vi**](#_Toc98344728)

[**INTRODUCIÓN 1**](#_Toc98344729)

[**2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL 2**](#_Toc98344730)

[**2.1 Creación de la empresa 2**](#_Toc98344731)

[**2.2 Descripción de la empresa 3**](#_Toc98344732)

[**2.2.1 Importancia. 3**](#_Toc98344733)

[**2.2.2 Características. 3**](#_Toc98344734)

[**2.2.3 Actividad. 4**](#_Toc98344735)

[**2.3 Tamaño de la empresa. 5**](#_Toc98344736)

[**2.4 Necesidades a satisfacer 5**](#_Toc98344737)

[**2.4.1 Necesidad Fisiológica. 5**](#_Toc98344738)

[**2.4.2 Necesidad de Seguridad. 6**](#_Toc98344739)

[**2.4.3 Necesidad Social – Afiliación. 6**](#_Toc98344740)

[**2.4.4 Necesidad de Reconocimiento. 7**](#_Toc98344741)

[**2.4.5 Necesidad de Autorrealización. 7**](#_Toc98344742)

[**2.5 Localización de la empresa 8**](#_Toc98344743)

[**2.6 Filosofía empresarial 8**](#_Toc98344744)

[**2.6.1 Misión. 9**](#_Toc98344745)

[**2.6.2 Visión. 9**](#_Toc98344746)

[**2.6.3 Objetivos. 9**](#_Toc98344747)

[**2.6.4 Meta. 10**](#_Toc98344748)

[**2.6.5 Estrategias. 10**](#_Toc98344749)

[**2.6.6 Políticas. 10**](#_Toc98344750)

[**2.6.7 FODA. 12**](#_Toc98344751)

[**2.7 Desarrollo organizacional 13**](#_Toc98344752)

[**2.7.1 Tipo de Estructura. 13**](#_Toc98344753)

[**2.8 Formalización. 14**](#_Toc98344754)

[**2.8.1 Centralización – Descentralización. 14**](#_Toc98344755)

[**2.8.2 Integración. 15**](#_Toc98344756)

[**2.9 Organigrama empresarial 15**](#_Toc98344757)

[**2.9 Funciones del personal 16**](#_Toc98344758)

[**3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING 22**](#_Toc98344759)

[**3.1 Objetivo de mercadotecnia 22**](#_Toc98344760)

[**3.2 Investigación de mercado 22**](#_Toc98344761)

[**3.2.1 Modalidad. 23**](#_Toc98344762)

[**3.3 Plan de Muestreo 23**](#_Toc98344763)

[**3.4 Análisis de las Encuestas 25**](#_Toc98344764)

[**3.4.1 Análisis General. 36**](#_Toc98344765)

[**3.5 Entorno empresarial 37**](#_Toc98344766)

[**3.5.1 Microentorno. 37**](#_Toc98344767)

[**3.5.2 Macroentorno 43**](#_Toc98344768)

[**3.6 Producto y servicio 45**](#_Toc98344769)

[**3.6.1 Producto Esencial. 46**](#_Toc98344770)

[**3.6.2 Producto real. 46**](#_Toc98344771)

[**3.6.3 Características. 47**](#_Toc98344772)

[**3.6.4 Calidad. 47**](#_Toc98344773)

[**3.6.5 Estilo. 48**](#_Toc98344774)

[**3.6.6 Marca. 48**](#_Toc98344775)

[**3.6.7 Producto aumentado. 48**](#_Toc98344776)

[**3.7 Plan de introducción al mercado. 49**](#_Toc98344777)

[**3.7.1 Distintivos y Uniformes. 49**](#_Toc98344778)

[**3.7.2 Materiales de identificación. 51**](#_Toc98344779)

[**3.8 Canal de distribución y puntos de ventas. 54**](#_Toc98344780)

[**3.9 Riesgo y oportunidades del negocio. 56**](#_Toc98344781)

[**3.10 Fijación de Precios 56**](#_Toc98344782)

[**3.10.1 Fijación de precios por receta estándar. 56**](#_Toc98344783)

[**3.11 Capacidad instalada 60**](#_Toc98344784)

[**3.11.1 Implementación del negocio 60**](#_Toc98344785)

[**3.12 Estudio arquitectónico. 65**](#_Toc98344786)

[**4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL 66**](#_Toc98344787)

[**5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL 71**](#_Toc98344788)

[**5.1 Objetivo de impacto ambiental y social. 71**](#_Toc98344789)

[**5.2 Impacto ambiental. 71**](#_Toc98344790)

[**5.3 Impacto social. 73**](#_Toc98344791)

[**6.PROCESO FINANCIERO 74**](#_Toc98344792)

[**6.1 Introducción 74**](#_Toc98344793)

[**6.2 Inversiones 74**](#_Toc98344794)

[**6.3 Activos Fijos 75**](#_Toc98344795)

[**6.4 Activos Diferidos 75**](#_Toc98344796)

[**6.5 Capital de trabajo 75**](#_Toc98344797)

[**6.6 Sueldos 77**](#_Toc98344798)

[**6.7 Depreciación de activos fijos. 78**](#_Toc98344799)

[**6.8 Amortizaciones 78**](#_Toc98344800)

[**6.9 Estructura Capital 79**](#_Toc98344801)

[**6.10 Tabla de Amortización. 79**](#_Toc98344802)

[**6.11 Punto de equilibrio 80**](#_Toc98344803)

[**6.12 Costo de Ventas 81**](#_Toc98344804)

[**6.13 Flujo de Caja 82**](#_Toc98344805)

[**6.14 Cálculo del TIR y el VAN 83**](#_Toc98344806)

[**6.14.1 VAN (Valor Actual Neto) 83**](#_Toc98344807)

[**6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno) 83**](#_Toc98344808)

[**7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 84**](#_Toc98344809)

[**7.1 Conclusiones 84**](#_Toc98344810)

[**7.2 Recomendaciones 84**](#_Toc98344811)

[**BIBLIOGRAFÍA 85**](#_Toc98344812)

[**ANEXOS 87**](#_Toc98344813)

**INDICE DE TABLAS**

[Tabla 1. Meritos y aspectos a considerar. 17](#_Toc98344559)

[Tabla 2. Meritos y aspectos a considerar. 19](#_Toc98344560)

[Tabla 3. Meritos y aspectos a considerar. 21](#_Toc98344561)

[Tabla 4. Pregunta 1, gráfico circular. 25](#_Toc98344562)

[Tabla 5. Pregunta 2. 26](#_Toc98344563)

[Tabla 6. Pregunta 3. 27](#_Toc98344564)

[Tabla 7. Pregunta 4. 28](#_Toc98344565)

[Tabla 8. Pregunta 5. 29](#_Toc98344566)

[Tabla 9. Pregunta 6. 31](#_Toc98344567)

[Tabla 10. Pregunta 7. 32](#_Toc98344568)

[Tabla 11. Pregunta 8. 33](#_Toc98344569)

[Tabla 12. Pregunta 9. 34](#_Toc98344570)

[Tabla 13. Pregunta 10. 35](#_Toc98344571)

[Tabla 14. Proveedores. 39](#_Toc98344572)

[Tabla 15. Finaciamiento publicidad. 56](#_Toc98344573)

[Tabla 16. Gambas a la gabardina, receta estándar de costos. 57](#_Toc98344574)

[Tabla 17. Chuletón de res, receta estándar de producción. 58](#_Toc98344575)

[Tabla 18. Bomba helada, receta estándar de producción. 59](#_Toc98344576)

[Tabla 19. Tequila sunrise, receta estándar de producción. 59](#_Toc98344577)

[Tabla 20. Arriendo del local. 60](#_Toc98344578)

[Tabla 21. Equipos industriales. 60](#_Toc98344579)

[Tabla 22. Equipos de computación. 61](#_Toc98344580)

[Tabla 23. Muebles y enseres. 61](#_Toc98344581)

[Tabla 24. Equipos industriales de seguridad. 62](#_Toc98344582)

[Tabla 25. Suministros de oficina. 64](#_Toc98344583)

[Tabla 26. Servicios básicos. 64](#_Toc98344584)

[Tabla 27. Materiales de limpieza. 65](#_Toc98344585)

[Tabla 28. Activos fijos. 75](#_Toc98344586)

[Tabla 29. Activos Diferidos. 75](#_Toc98344587)

[Tabla 30. Capital de trabajo. 76](#_Toc98344588)

[Tabla 31. Total de Inversión. 76](#_Toc98344589)

[Tabla 32. Sueldos. 77](#_Toc98344590)

[Tabla 33. Sueldos (décimos). 77](#_Toc98344591)

[Tabla 34. Sueldos (totales). 77](#_Toc98344592)

[Tabla 35. Depreciación de activos fijos. 78](#_Toc98344593)

[Tabla 36. Amortizaciones. 78](#_Toc98344594)

[Tabla 37. Estructura capital. 79](#_Toc98344595)

[Tabla 38. Tabla de Amortización. 79](#_Toc98344596)

[Tabla 39. Punto de equilibrio. 80](#_Toc98344597)

[Tabla 40. Margen de contribución. 80](#_Toc98344598)

[Tabla 41. Punto de equilibrio. 81](#_Toc98344599)

[Tabla 42. Ventas proyectadas. 81](#_Toc98344600)

[Tabla 43. Costo de Ventas. 81](#_Toc98344601)

[Tabla 44. Flujo de caja. 82](#_Toc98344602)

[Tabla 45. VAN/ TIR. 83](#_Toc98344603)

**INDICE DE ILUSTRACIONES**

[Ilustración 1 . Piramide de Maslow. 5](#_Toc98344656)

[Ilustración 2 .Ubicación. 8](#_Toc98344657)

[Ilustración 3. Organigrama empresarial Casa fusión: dos mundos. 15](#_Toc98344658)

[Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular. 25](#_Toc98344659)

[Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular. 26](#_Toc98344660)

[Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular. 27](#_Toc98344661)

[Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular. 29](#_Toc98344662)

[Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular. 30](#_Toc98344663)

[Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular. 31](#_Toc98344664)

[Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular. 32](#_Toc98344665)

[Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular. 34](#_Toc98344666)

[Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular. 35](#_Toc98344667)

[Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular. 36](#_Toc98344668)

[Ilustración 14. Esquema microentorno Casa fusión: dos mundos. 37](#_Toc98344669)

[Ilustración 15. Ubicación. 38](#_Toc98344670)

[Ilustración 16. Esquema macroentorno Casa fusión: dos mundos. 43](#_Toc98344671)

[Ilustración 17. Diseño uniforme chef gerente. 50](#_Toc98344672)

[Ilustración 18. Diseño uniforme ayudante de cocina. 51](#_Toc98344673)

[Ilustración 19. Diseño de imagotipo. 51](#_Toc98344674)

[Ilustración 20. Tarjeta de presentación. 52](#_Toc98344675)

[Ilustración 21. Tarjeta de presentación. 53](#_Toc98344676)

[Ilustración 22. Hoja membretada. 54](#_Toc98344677)

[Ilustración 23. Estructura del establecimiento. 66](#_Toc98344678)

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de cocina fusión Ecuador – España, en el sector de La Ecuatoriana, cuidad de Quito”

Robalino Jácome Jhosselyn Micaela

Chef Chávez Carlos

D.M. Quito, 18 de marzo de 2022

# **INTRODUCIÓN**

En este presente trabajo, estudio de investigación o levantamiento de información sobre el plan de negocios, se desea crear el establecimiento “Casa Fusión Dos Mundos”, en donde, se divide por capítulos: Segundo capítulo, análisis administrativo y planificación del establecimiento de A&B con el fin de entrar al mercado, en dónde se ofrece máxima calidad de platos y atención, así satisfaciendo las necesidades de cada cliente haciendo que se lleve buenas experiencias. Dado al costo de inversiones del restaurante va dirigido a un grupo social tipo medio - alto. Realización de FODA, su fin es identificar: fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, las cuales indican un análisis completo acerca del establecimiento y de sus posibles situaciones que surjan a medida del tiempo.

Tercer capítulo, brinda a detalle la mercadotecnia, es decir, la realización de recetas estándar, con el fin de saber cuáles son los precios de venta al público. Y así ofrecer precios obtenidos según el resultado de cada receta estándar y también buscando precios accesibles sin afectar a la calidad de los productos.

Cuarto capítulo, describe a detalle cada trámite que sugiere realizar la Constitución del Ecuador para un correcto funcionamiento del establecimiento, los cuales son: SRI, registro de alimentos y bebidas, permisos del municipio de Quito, ARCSA, IESS y SAYCE.

Quinto capítulo, abarca todo lo referente a cuidados del medio ambiente, creando procesos de desarrollo de recursos técnicos y tecnológicos, todo con el fin de evitar el impacto ambiental y ayudar al planeta de todas las maneras posibles, por eso es importante que las personas sean conscientes de cuán importante es este proceso.

Sexto capítulo, es el proceso financiero en donde se determina la viabilidad del negocio que se quiere establecer dentro del mercado. Una vez realizado y dependiendo de los resultados de sabrá si el negocio es rentable o no, siguiendo un proceso de plan de inversiones, fuentes financieras, presupuestos de ingresos y egresos, análisis de caja desde el punto de vista de inversión. En donde se toma en cuenta los valores del TIR y el VAN, por lo que con sus resultados se tendrá en conocimiento su viabilidad.

# **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

## 2.1 Creación de la empresa

Casa Fusión, Dos Mundos, como su propio nombre lo dice, ofrece comida del tipo fusión de dos países: Ecuador y España, donde se presenta la elaboración de platos típicos o tradicionales de cada país.

Casa Fusión, Dos Mundos busca presentar y servir los mejores platos hacia los comensales con el fin de obtener su satisfacción y sobre todo la aceptación del público, ofreciendo servicios de alta calidad, tales como una buena atención de cocina y servicio, una infraestructura llamativa y cómoda, y sobre todo comida que cumpla con la perspectiva del cliente.

* 1. **Descripción de la empresa**
     1. **Importancia.**

La empresa tiene como finalidad dar a los clientes las mejores experiencias gastronómicas por medio de platos innovadores y que resulten ser novedad con sabores especiales, los cuales cumplan con la necesidad de cada cliente al momento de degustar el plato de su elección.

* + 1. **Características.**

Responsabilidad social: Casa Fusión, Dos Mundos se enfoca en brindar un producto con un alto estándar de bioseguridad para la salud de los comensales, ya que, la pandemia hizo que todo cambie por completo, es por eso que se ha implementado dicho protocolo, tanto para los trabajadores como para los clientes.

Investigación e innovación: Casa Fusión Dos Mundos trabaja en una constante investigación para la elaboración de nuevos productos, los cuales serán de alta calidad e irán de acuerdo a las necesidades de los comensales, presentando e innovando siempre en los platos de los diferentes países y en su textura.

Responsabilidad ambiental: Casa Fusión, Dos Mundos es consciente de la contaminación ambiental que vive el planeta, por eso ha creado normativas para los trabajadores, existen tachos de basura que están clasificados en: basura orgánica e inorgánica, plásticos, latas, papeles, cartones, vidrio. Todo con el fin de cuidar al planeta y el medio ambiente en el que vivimos.

Profesionales apasionados con su trabajo: Casa Fusión, Dos Mundos dispone de empleados que aman su trabajo y les apasiona todas las actividades que se realizan en el establecimiento, ya sean complejas o no, pues el acto de cocinar es demostrar la pasión que se tiene al mundo de la gastronomía y la entrega de sí mismo en cada plato con el fin de siempre brindar alta calidad a los comensales.

* + 1. **Actividad.**

Casa Fusión, Dos Mundos es un establecimiento que se dedica a crear, elaborar productos y servicio, donde se ofrece platos innovadores con sabores especiales y únicos, se busca una armonía en los alimentos con los diferentes sabores y platillos de Ecuador y España que se encuentre al agrado del paladar del cliente. Y para mayor comodidad del cliente no solo se prestará atención en el restaurante sino también se atenderá a domicilio.

## 2.3 Tamaño de la empresa.

Casa Fusión, Dos Mundos es una microempresa que contará con 3 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

* Chef gerente
* Ayudante de cocina
* Mesero/cajero

## 2.4 Necesidades a satisfacer

Ilustración 1 . Piramide de Maslow.



(López, 2019)*Pirámide de Maslow.* Recuperado de: <https://blog.cognifit.com/es/piramide-de-maslow/>

* + 1. **Necesidad Fisiológica.**

Es una empresa de alimentos y un medio básico para cubrir las necesidades inmediatas de la nutrición y la alimentación de cada uno de los comensales.

* + 1. **Necesidad de Seguridad.**

La seguridad alimentaria es muy importante, ya que, cubre todo en base a las buenas prácticas de manufactura (BPM), los productos que se preparan en el establecimiento estarán sometidos a las normas de seguridad alimentaria, en donde el proceso de la elaboración y manipulación de cada producto será el correcto para que no exista ningún tipo de contaminación con la finalidad de cuidar la salud de los comensales.

La seguridad a la integridad física del cliente es un aspecto que el establecimiento debe brindar, es decir, dar por hecho que, si el comensal decide consumir en el establecimiento, se debe brindar su seguridad con la implementación de un parqueadero privado, donde se ofrezca el servicio de guardias y así crear un vínculo de confianza entre el restaurante y los clientes.

La seguridad hacia los trabajadores, la empresa es un lugar de trabajo donde deben manejar normas de derechos de cada trabajador, y así cuidar de su integridad durante toda su estadía como trabajadores en el establecimiento.

* + 1. **Necesidad Social – Afiliación.**

La necesidad social es interna, pues trata de cuidar a los trabajadores del establecimiento a través de un seguro social, donde se tenga la certeza de que se va a brindar cuidados de salud y lo que se atenga, y trata sobre motivar un buen ambiente de trabajo en el establecimiento, en cuanto a la relación de entre jefe y trabajadores debe ser dar la confianza necesaria y así seguir motivando para conseguir buenos resultados en los productos y el trabajo en general.

La externa trata de la relación empresa-clientes buscando mantener relaciones de confianza y cordialidad con los clientes y proveedores, ya que, es de suma importancia mantenerla, con los clientes para su satisfacción y con los proveedores para tener un trabajo y atención de calidad de parte y parte.

* + 1. **Necesidad de Reconocimiento.**

Con las diferentes investigaciones sobre platos tradicionales y típicos se ha llegado a tener resultados de una buena fusión entre los platillos de Ecuador y España, estas combinaciones se realizan con el fin de satisfacer las necesidades gastronómicas de los comensales.

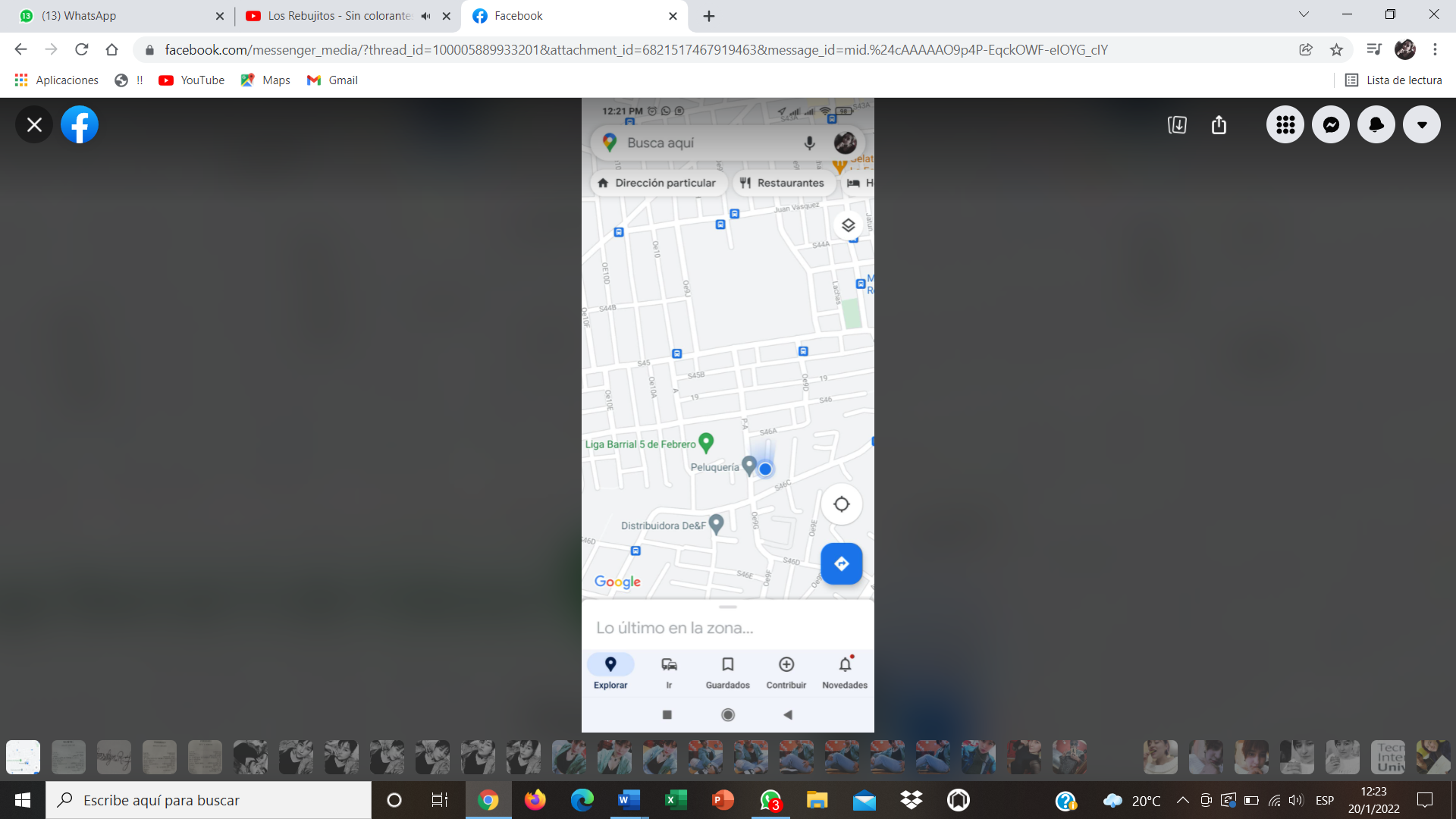
* + 1. **Necesidad de Autorrealización.**

Casa Fusión, Dos Mundos llegará a ser reconocida por la innovación y creación de nuevos platos en función y base de Ecuador y España, donde se busca la aceptación de los comensales hacia las creaciones de los platos del establecimiento.

## 2.5 Localización de la empresa

Casa Fusión, Dos Mundos estará ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el sur de la ciudad, calles Oe9g e Ignacio Noboa.

Ilustración 2 .Ubicación.



(Google Maps, 2022) *Ubicación.* Recuperado de:

<https://www.google.com/maps/place/La+Ecuatoriana/@-0.3113963,-78.5688313,19z/data=!4m13!1m7!3m6!1s0x91d5a1f41046b4e3:0x54478ecbdb08828e!2sEl+Tr%C3%A1nsito,+Quito!3b1!8m2!3d-0.3051524!4d-78.5689242!3m4!1s0x91d5a1eb028844b1:0xcfc88cecc71cc19d!8m2!3d-0.3074709!4d-78.5831183>

## 2.6 Filosofía empresarial

* + 1. **Misión.**

Casa Fusión, Dos Mundos será un establecimiento en donde para su realización se ha hecho estudios de investigación sobre la comida típica y tradicional de Ecuador y España para innovar platos que sean de alta calidad y cumplir con las expectativas de los comensales. Siempre haciendo las cosas de una manera diferente y novedosa, donde también se busca la comodidad de los clientes y trabajadores a través de la atención y de la infraestructura del establecimiento.

* + 1. **Visión.**

Ser un restaurante de cocina fusión reconocido por una buena atención y productos de alta calidad, con cuidados de salud e integridad hacia cada uno de los clientes.

* + 1. **Objetivos.**
* Investigar las diferentes técnicas culinarias de Ecuador y España para la realización de los diferentes platos.
* Realizar cocina fusión en base a los países para la satisfacción de los comensales.
* Implementar normas de bioseguridad para el cuidado de salud de los comensales.
* Realizar una infraestructura idónea para el cuidado de la integridad de los clientes, por ejemplo, un parqueadero privado con guardias de seguridad.
* Implementar normas se atención empleado – cliente para asegurar una buena atención.
  + 1. **Meta.**

Convertir el establecimiento en un lugar reconocido por las personas a causa de haber tenido una buena atención, comida de alta calidad y comodidad en todo momento durante toda su estadía y lograr cumplir con sus expectativas.

* + 1. **Estrategias.**
* Realizar publicidad electrónica, es decir, por medio de las redes sociales, ya que, la gente hoy en día se maneja por esos medios.
* Realizar volantes publicitarios para su entrega directa hacia los posibles comensales.
* Realizar un evento de inauguración con todas las normas de bioseguridad.
* Implementar platos llamativos, los cuales sean característicos del establecimiento y llamen la atención de las personas.
  + 1. **Políticas.**

Los trabajadores.

* Ser respetuosos con los compañeros de trabajo y con la empresa.
* Los empleados siempre deben llevar su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
* No llegar puesto el uniforme de trabajo desde su casa.
* Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por la Repostería.
* Presentarse al trabajo limpio y aseado.
* Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
* Los empleados deben realizar las tareas que se les asignan en su área de trabajo.
* Ser respetuoso y amable a la hora de prestar un servicio a los clientes.
* No pueden consumir alcohol, ni fumar u otros tipos de sustancias dentro de las instalaciones de la empresa.
* Satisfacer las necesidades de los clientes brindando un buen producto.
* No pueden llegar al trabajo en estado de embriaguez o con olor a alcohol.
* Tener compromiso con las actividades encomendadas.
* No utilizar maquillaje ni joyas dentro de las instalaciones.

La empresa.

* Es responsable del bienestar laboral de los empleados dentro de las instalaciones de la empresa.
* Es responsable de la seguridad integra de los trabajadores y clientes de la empresa.
* Los empleados que trabajen horas extras tendrán una remuneración equitativa.
* La empresa debe cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
* La empresa debe capacitar a los trabajadores semestralmente para que tengan conocimientos sobre el tema y estén actualizados con el fin de brindar al cliente un mejor servicio.
* Conservar un alto estándar de calidad constante en los alimentos y productos a través de la implementación de procesos y sistemas de producción y control de calidad en las diferentes áreas de la empresa.
* Atender a los clientes es la responsabilidad de todos los integrantes de la empresa ya que deben conocer todos los procedimientos para ofrecer un adecuado servicio.
* La empresa debe dar el mismo trato a los empleados en la equidad de género.
* La empresa tiene la obligación de buscar la calidad de los productos basándose en los requisitos de las normas del ISO 9001;2000.
  + 1. **FODA.**

**Fortalezas.**

* Único restaurante de cocina fusión en el sector.
* Alimentos novedosos en el mercado.
* Personal especializado.
* Precios accesibles al público.

**Oportunidades.**

* Crecimiento a corto plazo.
* Exceso de demanda alimenticia.
* Gran afluencia y tráfico de personas.
* Marketing digital.

**Debilidades.**

* Cultura culinaria.
* Infraestructura.
* Inflación de ciertos productos.
* Financiamiento.

**Amenazas.**

* Creación de un competidor.
* Competencia desleal.
* Presencia de otros tipos de restaurantes.
* Cambio en la legislación arancelaria para la importación de productos.

## Desarrollo organizacional

## Tipo de Estructura.

**Diferenciación.**

La comunicación en la empresa será de tipo vertical, comenzará desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, se hará con el fin de facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos para satisfacer al cliente.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

* Nivel Gerencial.
* Nivel Operativo.

**Nivel Gerencial**

* Chef propietario.

**Nivel Operativo.**

* Ayudante de Cocina.
* Mesero/ cajero.
  1. **Formalización.**

La empresa se regirá a manuales, políticos, normas y leyes con el fin de brindar un servicio de calidad apegado a la legislación vigente, cumpliendo con todas las normas de salubridad para así proteger la integridad de los comensales.

Cumplir con los permisos necesarios para su funcionamiento, así como respetar los beneficios de los trabajadores y cubrir puntualmente con la parte tributaria.

* + 1. **Centralización – Descentralización.**

Un chef administrador es el encargado de delegar tareas a los trabajadores de los diferentes rangos, también se encarga de la parte financiera, manejo de recetas estándar, así como también el cumplimiento de la parte legal tanto para el restaurante como para sus trabajadores.

Cada trabajador cumple una función, como, por ejemplo: preparar el mise en place, limpieza, organización de stock, manejo de Kardex, e inventarios, atención a los proveedores y su control.

* + 1. **Integración.**

La integración tiene la función de complementar a todos los empleados de la empresa con el mismo fin, delegando en igual cantidad de tiempo y desgaste a cada uno. Ésta se llevará acabo con la planificación del catálogo de comidas y sus costos, diseños y actualización del menú, manejo de Kardex, organización del personal, control de proveedores.

## Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial Casa fusión: Dos Mundos.



Robalino, J. (2022). *Organigrama empresarial* Casa Fusión: Dos Mundos.

## 2.9 Funciones del personal

**PUESTO DE GERENTE CHEF**

**Detalles generales del puesto de Gerente Chef.**

**Empresa** Casa Fusión: Dos Mundos.

**Unidad administrativa**  Área ejecutiva.

**Misión del puesto** El chef gerente se encarga de planificar, organizar y supervisar, técnicas de cocción, preparación de los productos, cuidar la preparación de los alimentos a detalle junto con su presentación desde el inicio hasta que llegue al comensal, el chef gerente también debe dirigir y coordinar el trabajo de los empleados con el fin de que sea eficiente, ya que es el encargado de delegar las funciones a los trabajadores en cada una de las diferentes áreas, por otra parte administra el establecimiento y resuelve los inconvenientes presentados de la empresa, escucha las quejas de los empleados y clientes para buscar un solución éticamente.

**Denominación del puesto** Gerente Chef.

**Rol del puesto**

Cumplir las expectativas de los clientes, por medio de una buena administración, organización, planificación y así poder aumentar la demanda en el restaurante.

**Remuneración** $ 700

**Méritos aspectos a considerar**

Tabla 1. Meritos y aspectos a considerar.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Instrucción formal** | **Experiencia** | **Capacitación** | **Competencias del puesto** |
| Tecnólogo en Gastronomía o superior.  Hablar fluido el inglés.  Curso de seguridad alimentaria.  Curso de primeros auxilios. | Mínima de 1 – 2 años. | Conocer y dominar las técnicas  clásicas y vanguardistas de la cocina.  Saber sobre la cultura general gastronómica.  Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio.  Administración de empresas; alimentos y bebidas.  Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex.  Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional. | Amabilidad.  Puntualidad.  Respeto.  Iniciativa.  Análisis de problemas.  Liderazgo.  Análisis numérico.  Atención al cliente.  Creatividad.  Comunicación.  Planificar y organizar.  Trabajo en equipo.  Responsabilidad.  Empatía. |

Robalino, J. (2022). *Méritos aspectos a considerar, gerente chef.* Quito.

**PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA**

**Detalles generales del puesto ayudante de cocina.**

**Empresa** Casa Fusión: Dos Mundos.

**Unidad administrativa** Área de producción y administración.

**Misión del puesto** El ayudante de cocina es el encargado de tener preparado el mise en place y la limpieza. Así como también gestionar las comandas e informar a su supervisor.

**Denominación del puesto** Ayudante de cocina

**Rol del puesto**

Ayuda en el proceso de elaboración de los platos, el orden y la limpieza de la cocina y mantener los productos en su lugar de stock.

**Remuneración** $525

**Méritos aspectos a considerar**

Tabla 2. Meritos y aspectos a considerar.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Instrucción formal** | **Experiencia** | **Capacitación** | **Competencias del puesto** |
| Tecnólogo en Gastronomía o superior.  Hablar fluido el inglés.  Curso de seguridad alimentaria.  Curso de primeros auxilios. | Mínima de 1 – 2 años. | Conocer y dominar las técnicas  clásicas y vanguardistas de la cocina.  Saber sobre la cultura general gastronómica.  Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio.  Administración de empresas; alimentos y bebidas.  Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de kardex.  Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional. | Amabilidad.  Puntualidad.  Respeto.  Iniciativa.  Análisis de problemas.  Liderazgo.  Análisis numérico.  Atención al cliente.  Creatividad.  Comunicación.  Planificar y organizar.  Trabajo en equipo.  Responsabilidad.  Empatía. |

Robalino, J. (2022). *Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.* Quito.

**PUESTO DE MESERO/CAJERO**

**Detalles generales del puesto ayudante de cocina.**

**Empresa** Casa Fusión: Dos Mundos.

**Unidad administrativa** Área de servicio.

**Misión del puesto** Se encuentra a cargo de la atención al cliente de manera adecuada y también de llevar las cuentas que haya en caja.

**Denominación del puesto** Mesero/cajero.

**Rol del puesto**

Atención al cliente, manejo y gestión de caja y cobranza.

**Remuneración** $425

**Méritos aspectos a considerar**

Tabla 3. Meritos y aspectos a considerar.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Instrucción formal** | **Experiencia** | **Capacitación** | **Competencias del puesto** |
| Tecnólogo en Gastronomía o superior.  Hablar fluido el inglés.  Curso de seguridad alimentaria.  Curso de primeros auxilios. | Mínima de 1 – 2 años. | Atención al cliente.  Toma de comandas.  Manejo de caja.  Cobranza. | Amabilidad.  Puntualidad.  Respeto.  Iniciativa.  Análisis de problemas.  Liderazgo.  Análisis numérico.  Atención al cliente.  Creatividad.  Comunicación.  Planificar y organizar.  Trabajo en equipo.  Responsabilidad.  Empatía. |

Robalino, J. (2022). *Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.* Quito.

# **PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING**

## 3.1 Objetivo de mercadotecnia

Posicionar a Casa Fusión: Dos Mundos en el mercado en el sector de La Ecuatoriana con el fin de crear interés en las personas por medio de redes sociales, donde se realizarán promociones, así como también se obtendrá una página web, misma que contendrá la debida información la cual cubra inquietudes, recibir quejas, el menú y sus alergenos, números telefónicos y correo electrónico del establecimiento. Todo siempre con el objetivo de brindar un buen servicio y productos de máxima calidad.

## 3.2 Investigación de mercado

Casa Fusión: Dos Mundos prefirió por optar en la investigación aplicada, documental, de campo y del taller de elaboraciones, para poder proceder a la investigación del mercado, por ende, se realizó cierto número de encuestas a la población del sector en donde se va a realizar la implementación del restaurante, es de vital importancia efectuar dicho proceso ya que los encuestados son los posibles clientes y hay que contar con su aceptación para que el proyecto sea un éxito.

Se llevo a cabo la investigación y observación de campo para obtener información del entorno, con el objetivo de que la empresa llegue a la supervivencia o permanecía en el sector, aplicando la técnica de información en encuestas con el fin de detectar la opción del público acerca del tema.

* + 1. **Modalidad.**

Se recopilo los datos a través de encuestas, la cual se realizó de forma presencial, en donde un fin de semana se encuesto a 100 personas de forma aleatoria, que se encuentran en el sector de La Ecuatoriana - Barrio San Marcelo, esta encuesta constó de 10 preguntas cerradas.

## 3.3 Plan de Muestreo

Este trabajo se realizó con las medidas de bioseguridad sanitaria tomando en cuenta que todavía existe la pandemia, para la realización del establecimiento se necesita saber un estimado y las encuestas brindan cierta información de ayuda para saber sobre su factibilidad, entonces, para obtener un número exacto de encuestas se aplicará la siguiente fórmula:

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

## 3.4 Análisis de las Encuestas

**Pregunta 1. ¿Conoce algún restaurante de cocina fusión en el sector?**

Tabla 4. Pregunta 1, gráfico circular.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Conoce algún restaurante de cocina fusión en el sector?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 0 | 0 |
| No | 100 | 100 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Conoce algún restaurante de cocina fusión en el sector?.* Quito.

Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 1, gráfico circular*. Quito.

**Análisis*:*** De los 100 encuestados, el 100% supo manifestar que no conoce un establecimiento de cocina fusión en el sector (La Ecuatoriana).

**Pregunta 2. ¿Ha probado platos de cocina fusión?**

Tabla 5. Pregunta 2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Ha probado platos de cocina fusión?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 11 | 11 |
| No | 89 | 89 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Ha probado platos de cocina fusión?.* Quito.

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 2, gráfico circular*. Quito.

**Análisis:** Según la encuesta, el 11% ha probado platos de cocina fusión y el 89% no lo ha hecho, es decir, que son posibles clientes con el fin de probarla.

**Pregunta 3. ¿Le gustaría a usted que se realice una comida fusión de Ecuador – España?**

Tabla 6. Pregunta 3.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Le gustaría a usted que se realice una comida fusión de Ecuador - España?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 83 | 83 |
| No | 17 | 17 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Le gustaría a usted que se realice una comida fusión de Ecuador - España?.* Quito.

Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 3, gráfico circular*. Quito.

**Análisis*:*** Según la encuesta, el 83% de la población le gustaría que se realice una comida fusión de Ecuador – España y el 17% da a conocer que no les sería de su agrado. Por ende, es rentable.

**Pregunta 4. ¿Está de acuerdo con la cultura gastronómica fusionada del establecimiento?**

Tabla 7. Pregunta 4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Está de acuerdo con la cultura gastronómica fusionada del establecimiento?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 77 | 77 |
| No | 23 | 23 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Está de acuerdo con la cultura gastronómica fusionada del establecimiento?.* Quito.

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 4, gráfico circular*. Quito.

**Análisis*:*** Según la encuesta, el 77% se encuentra de acuerdo con la cultura gastronómica fusionada del establecimiento y el 23% de la población se encuentra en desacuerdo.

**Pregunta 5. ¿Le gustaría que se utilice productos de importación?**

Tabla 8. Pregunta 5.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Le gustaría que se utilice productos de importación?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 87 | 87 |
| No | 13 | 13 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Le gustaría que se utilice productos de importación?.* Quito.

Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 5, gráfico circular*. Quito.

**Análisis*:*** Según la encuesta, el 87% de la población le gustaría que se utilice productos de importación y al 13% no le sería de su agrado.

**Pregunta 6. ¿Sería de su agrado que el establecimiento cuente con comida a domicilio?**

Tabla 9. Pregunta 6.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Sería de su agrado que el establecimiento cuente con comida a domicilio?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 100 | 100 |
| No | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Sería de su agrado que el establecimiento cuente con comida a domicilio?.* Quito.

Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 6, gráfico circular*. Quito.

**Análisis*:*** Según la encuesta, al 100% de la población le agradaría que el establecimiento cuente con servicio de comida a domicilio.

**Pregunta 7. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con opciones vegetarianas y/o veganas?**

Tabla 10. Pregunta 7.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Le gustaría que el restaurante cuente con opciones vegetarianas y/o veganas?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 13 | 13 |
| No | 87 | 87 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Le gustaría que el restaurante cuente con opciones vegetarianas y/o veganas?.* Quito.

Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 7, gráfico circular*. Quito.

**Análisis*:*** Según la encuesta, al 13% de la población le gustaría que el restaurante cuente con opciones vegetarianas y/o veganas y al 87% no le agradaría.

**Pregunta 8. ¿Le gustaría que el restaurante ofrezca un ambiente musical?**

Tabla 11. Pregunta 8.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Le gustaría que el restaurante ofrezca un ambiente musical?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 64 | 64 |
| No | 36 | 36 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Le gustaría que el restaurante ofrezca un ambiente musical?.* Quito.

Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 8, gráfico circular*. Quito.

**Análisis*:*** Según la encuesta, el 64% de la población le gustaría que el restaurante ofrezca un ambiente musical y al 36% no le agradaría que se realice esta actividad.

**Pregunta 9. ¿Cree que un menú del tipo fusión sea llamativo?**

Tabla 12. Pregunta 9.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Cree que un menú del tipo fusión sea llamativo?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 87 | 87 |
| No | 13 | 13 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Cree que un menú del tipo fusión sea llamativo?.* Quito.

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 9, gráfico circular*. Quito.

**Análisis*:*** Según la encuesta, el 87% de la población piensa que es llamativo tener un menú del tipo fusión y el 13% dice que no lo es.

**Pregunta 10. ¿Asistiría usted a un restaurante de tipo fusión Ecuador – España?**

Tabla 13. Pregunta 10.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **¿Asistiría usted a un restaurante de tipo fusión Ecuador - España?** | | |
| **RESPUESTA** | **CANTIDAD** | **%** |
| Si | 84 | 84 |
| No | 16 | 16 |
| **TOTAL** | **100** | **100%** |

Robalino, J. (2022). *¿Asistiría usted a un restaurante de tipo fusión Ecuador - España?.* Quito.

Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular.

Robalino, J. (2022). *Pregunta 10, gráfico circular*. Quito.

**Análisis*:*** Según la encuesta, el 84% asistiría a un restaurante del tipo fusión de Ecuador – España y el 16% de la población no asistiría. Por ende, el restaurante resultaría ser rentable.

* + 1. **Análisis General.**

La encuesta realizada fue ejecutada a parte de la población de edad promedia en adelante, por lo cual supieron manifestar resultados de cierto positivo al emprendimiento del restaurante del tipo fusión Ecuador – España.

A pesar de la emergencia sanitaria por la que el mundo está viviendo las encuestas han dado buenos resultados, tomando en claro que será exitoso ya que tubo aceptación entre la población y el fin es que el restaurante se vuelva reconocido a altos niveles.

El resultado de las encuestas es bastante favorable hacia el restaurante Casa Fusión: Dos Mundos, ya que, según las respuestas de la población sería muy rentable ejecutar la implementación del establecimiento, dan positivos que llegarán al éxito.

## 3.5 Entorno empresarial

### **3.5.1 Microentorno.**

Ilustración 14. Esquema microentorno Casa Fusión: Dos Mundos.

Proveedores.

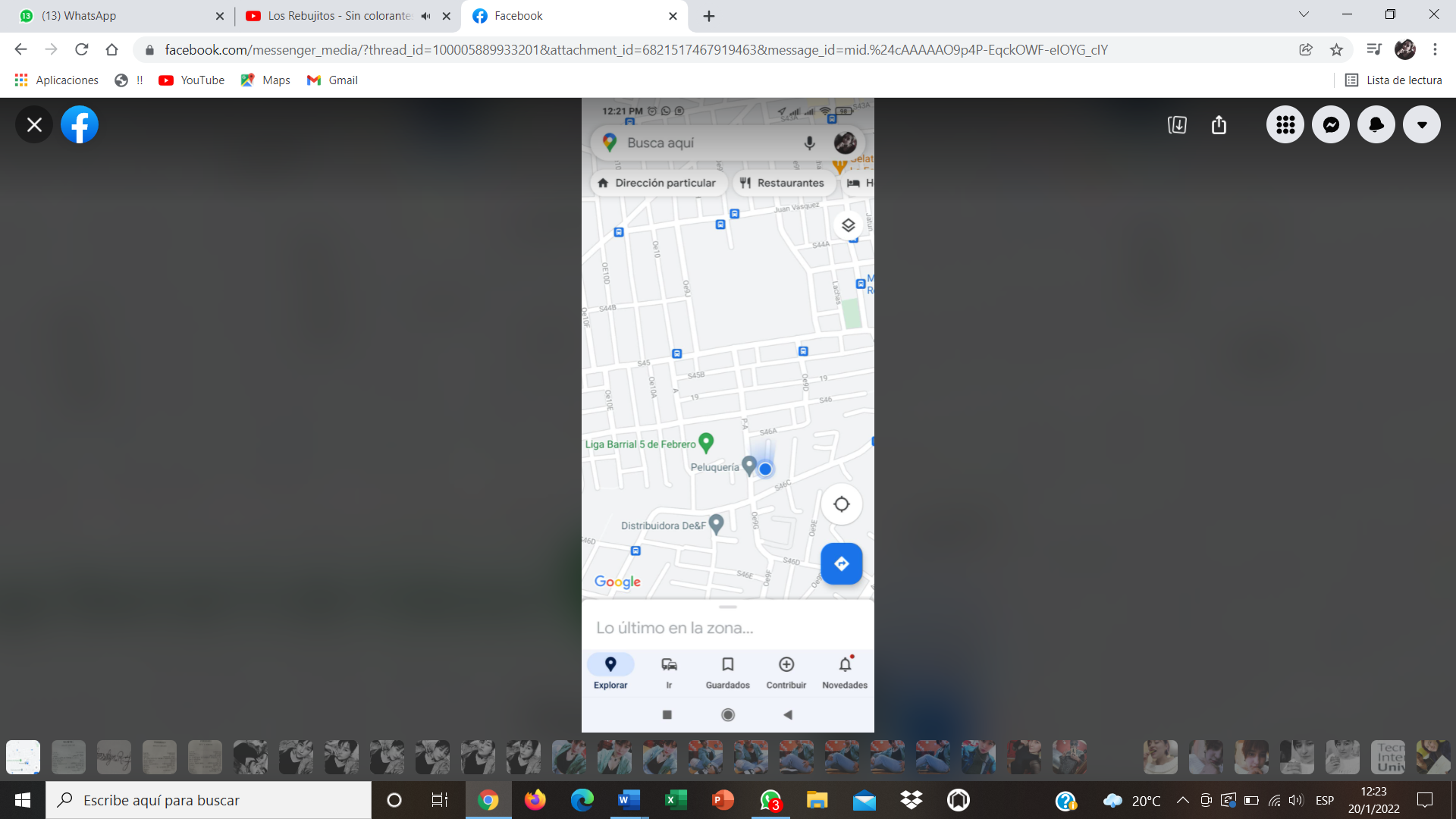
Competencia.

Clientes.

Sustitutos.

Robalino, J. (2022). *Esquema microentorno Casa Fusión: Dos Mundos*. Quito.

Ilustración 15. Ubicación.



(Google Maps, 2022) Ubicación. Recuperado de: <https://www.google.com/maps/place/La+Ecuatoriana/@-0.3113963,-78.5688313,19z/data=!4m13!1m7!3m6!1s0x91d5a1f41046b4e3:0x54478ecbdb08828e!2sEl+Tr%C3%A1nsito,+Quito!3b1!8m2!3d-0.3051524!4d-78.5689242!3m4!1s0x91d5a1eb028844b1:0xcfc88cecc71cc19d!8m2!3d-0.3074709!4d-78.5831183>

* **Competencia directa.**

Se realizó un análisis por los alrededores en el lugar donde se va a encontrar el restaurante con el fin de evaluar a la competencia directa e investigar las características diferentes que contenga en cuanto a su servicio y productos a ofrecer, con este procedimiento se obtiene buena información para la ejecución del establecimiento.

El beneficio en este caso es que no existen competencias directas, ya que hay falta de negocios grandes como otros restaurantes, por ejemplo.

* **Competencia indirecta.**

En la ubicación del restaurante se encuentra una hueca de comida rápida: salchipapas, papi huevo, papi carne, hamburguesas, etc. La cual se puede considerar como competencia indirecta.

* **Sustitutos.**

En el sector donde se va a encontrar el restaurante se ha hallado una tienda que vende pescado frito los viernes, pero normalmente y de cotidianidad se venden productos de consumo diario.

* **Proveedores.**

Los productos con los que se va a trabajar deben ser de máxima calidad, por ende, el restaurante se va a manejar con los mejores proveedores con el fin de brindar platos que cubran con su expectativa y obtener un consumo óptimo.

Tabla 14. Proveedores.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tabla de Proveedores** | | |
| **Materia Prima** | | |
| **Proveedor** | **Fiabilidad y Beneficios** | **Producto** |
| [Elaboradora De Carnicos Embutidos Y Pasteleria S.A. Elacep](https://www.paginas-amarillas.com.ec/empresas/elaboradora-de-carnicos-embutidos-y-pasteleria-sa-elacep/quito-30847981?ad=50963606) | * Productos de calidad. * Experiencia en el mercado. * Facilidades de pago. * Entrega al establecimiento. | Cárnicos  Embutidos |
| Kanasta verde Quito by Provefru | * Productos de calidad. * Experiencia en el mercado. * Facilidades de pago. * Entrega al establecimiento. | Verduras  Tubérculos |
| Ecualac | * Productos de calidad. * Experiencia en el mercado. * Facilidades de pago. * Entrega al establecimiento. | Lácteos |
| Kanasta verde Quito by Provefru | * Productos de calidad. * Experiencia en el mercado. * Facilidades de pago. * Entrega al establecimiento. | Frutas |
| Granja integral G14 | * Productos de calidad. * Experiencia en el mercado. * Facilidades de pago. * Entrega al establecimiento. | Huevos |
| Don Gato | * Productos de calidad. * Experiencia en el mercado. * Facilidades de pago. * Entrega al establecimiento. | Arroz  Azúcar  Sal |
| Panadería 365 | * Productos de calidad. * Experiencia en el mercado. * Facilidades de pago. * Entrega al establecimiento. | Pan |
| Aromas y especias. | * Productos de calidad. * Experiencia en el mercado. * Facilidades de pago. * Entrega al establecimiento. | Especias |
| Distribuidora De Licores ECO 1 Matriz | * Productos de calidad. * Experiencia en el mercado. * Facilidades de pago. * Entrega al establecimiento. | Licores |

Robalino, J. (2022). *Proveedores*. Quito.

* **Clientes.**

Casa Fusión: Dos Mundos va dirigido a un público, familiar y de grupo de amigos, los cuales llegan a consumir en el establecimiento platos únicos y no vistos en cualquier lugar.

### **3.5.2 Macroentorno**

Ilustración 16. Esquema macroentorno Casa Fusión: Dos Mundos.

Casa Fusión: Dos Mundos

Robalino, J. (2022). *Esquema macroentorno Casa Fusión: Dos Mundos.* Quito

* **Factor Político.**

Los establecimientos de alimentos y bebidas en Ecuador necesitan de permisos especiales para su funcionamiento y apertura correctos, y así poder operar, todo basado en las leyes del Ministerio de Turismo, así como también se debe estar en un vínculo con la oficina regional de turismo que corresponda y manejarse según su reglamento.

Cabe recalcar que cada año el restaurante debe obtener una licencia de funcionamiento para poder seguir operando, pasar y ser aprobados por el cuerpo de bomberos, obtener una licencia médica del Ministerio de Salud, temas de sanitización en donde se debe seguir un manual especial y Casa Fusión: Dos Mundos es un establecimiento en donde se acatará todas las leyes.

* **Factor Económico.**

Casa Fusión: Dos Mundos estará siempre pendiente del desarrollo económico de Ecuador, por ende, se determinará los precios de acuerdo a la variación de impuestos, pues, los servicios dependerán de la inflación que ocurran en el país a lo largo del tiempo.

* **Factor Sociocultural.**

Casa Fusión: Dos Mundos ofrece al público platos típicos y tradicionales de Ecuador y España con los mejores productos, los cuales serán autóctonos de cada lugar, siempre dando toques diferentes a cada preparación resaltando su buena combinación.

* **Factor Tecnológico.**

Un restaurante cada cierto tiempo debe actualizarse y renovarse en adquisiciones tecnológicas y aprovechar las mismas al máximo de una manera correcta donde se puedan conservar lo mejor posible por lo cual las ventas se van a optimizar.

La evolución de la tecnología ha sido muy beneficiaria en cuanto a publicidad, ya que ha ayudado a realizar anuncios, promociones y demás. Es por ello que, Casa Fusión: Dos Mundos se sirve de la tecnología para presentar un servicio virtual en donde existe información del establecimiento que ayudará a los clientes de manera fácil y efectiva en cuanto a sus necesidades.

* **Factor ecológico.**

El establecimiento Casa Fusión: Dos Mundos será un restaurante que se preocupe por el bien estar del planeta tierra por medio de tachos de basura clasificados según su tipo y se dedicará a reciclar, al igual que incentivar y concientizar a los clientes sobre la importancia de aportar al planeta en temas ecológicos.

* **Factor legal.**

Es de suma importancia que el establecimiento cumpla con las leyes que se deben regir en el país, es decir, que los permisos sugeridos sean cumplidos para poder proceder con el funcionamiento del mismo.

## 3.6 Producto y servicio

Casa Fusión: Dos Mundos es un establecimiento donde se ofrece productos del tipo fusión Ecuador – España donde se utilizarán técnicas y métodos de cocción exclusivas para cada plato dependiendo cual sea.

Los platos serán elaborados con productos autóctonos de cada lugar y así poder presentar platos de calidad máxima y satisfacer las necesidades de cada cliente, lo que se realizará también es brindar un servicio a domicilio.

### **3.6.1 Producto Esencial.**

Los clientes buscan productos de calidad, de precios accesibles y así quedar satisfechos, es entonces que, Casa Fusión: Dos Mundos ofrece a los clientes cierta variedad de platos cubriendo así los gustos de los comensales y conseguir su satisfacción, la cual será por medio de una buena atención, platos de calidad y promociones.

### **3.6.2 Producto real.**

Casa Fusión: Dos Mundos ofrecerá productos innovadores de la cocina del tipo fusión Ecuador – España, donde se ofrecerán platos tradiciones y típicos de cada país.

* Entrada: tapas (habas y queso, gambas a la gabardina).
* Plato fuerte: llapingachos/paella.
* Bebida: limonada, jugo de tomate, mora, etc, bebidas alcohólicas.

### **3.6.3 Características.**

Casa Fusión: Dos Mundos realizará platos para los comensales los cuales resultarán ser novedosos, dado por su tipo preparación y técnicas utilizadas, las cuales les darán un toque distinto pero satisfactorio. Todo el procedimiento será realizado con equipos de trabajo especializados, ya que se necesita de un trato especial a cada producto para evitar la contaminación cruzada y demás. Por otro lado, los trabajadores del servicio se encargarán del trato eficaz hacia los clientes durante su estadía en el restaurante.

### **3.6.4 Calidad.**

Se manejará un manual de BPM con el fin de seguirlo y ejecutarlo para obtener platos óptimos para el consumo del comensal.

* Control de calidad de los productos antes y durante del procedimiento de cocción.
* Cada alimento tendrá sus diferentes métodos y técnicas de cocción.
* Los productos deberán estar conservados a temperaturas óptimas.
* Registro y manejo de Kardex.
* Cuidar la higiene personal.
* Mantener la limpieza del área de trabajo.

### 

### **3.6.5 Estilo.**

Casa Fusión: Dos Mundos tendrá un estrilo rústico, donde se tratará de crear un contraste armonioso entre lo que es la fusión de la cultura social y gastronómica de Ecuador y España, donde se buscará la aceptación de los comensales, ya que, la infraestructura es de vital importancia también porque se trata de la comodidad de los clientes.

### **3.6.6 Marca.**

### 

Casa Fusión: Dos Mundos, este nombre se da por la decisión de haber fusionado dos países Ecuador y España, lugar en donde se ofrecerá platos típicos y tradicionales de cada lugar, donde la gente podrá degustar y sentir sabores diferentes, obtendrán experiencias únicas. Por lo cual se cumplirá con las expectativas del cliente y se cubrirán sus necesidades.

### **3.6.7 Producto aumentado.**

Casa Fusión: Dos Mundos ofrece variedades de platos únicos y experiencias nuevas donde se innova cada vez más para la satisfacción de los clientes para que así puedan escoger según su gusto, las personas no solo van a poder degustar los platos del establecimiento y en el mismo, sino que en sus hogares también, ya que se cuenta con servicio a domicilio y cada mes se realizarán promociones.

## Plan de introducción al mercado.

## 3.7.1 Distintivos y Uniformes.

**Área de Cocina.**

El chef administrador y el ayudante de cocina usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, está conformado por varias prendas:

**Chef gerente.**

* Chaqueta blanca de manga corta con el sello de la empresa.
* Faldón negro.
* Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
* Pantalón negro de cocina.
* Toca de chef.
* Pico de loro.
* Medias negras largas.

Ilustración 17. Diseño uniforme chef gerente.



Alibaba. (2022). *Diseño uniforme chef gerente*. Quito.

**Ayudante de cocina.**

* Chaqueta blanca de mangas cortas con líneas negras y el sello de la empresa.
* Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
* Pantalón plomo de cocina.
* Champiñón.
* Pico de loro.
* Medias negras largas.
* Faldón negro.

Ilustración 18. Diseño uniforme ayudante de cocina.

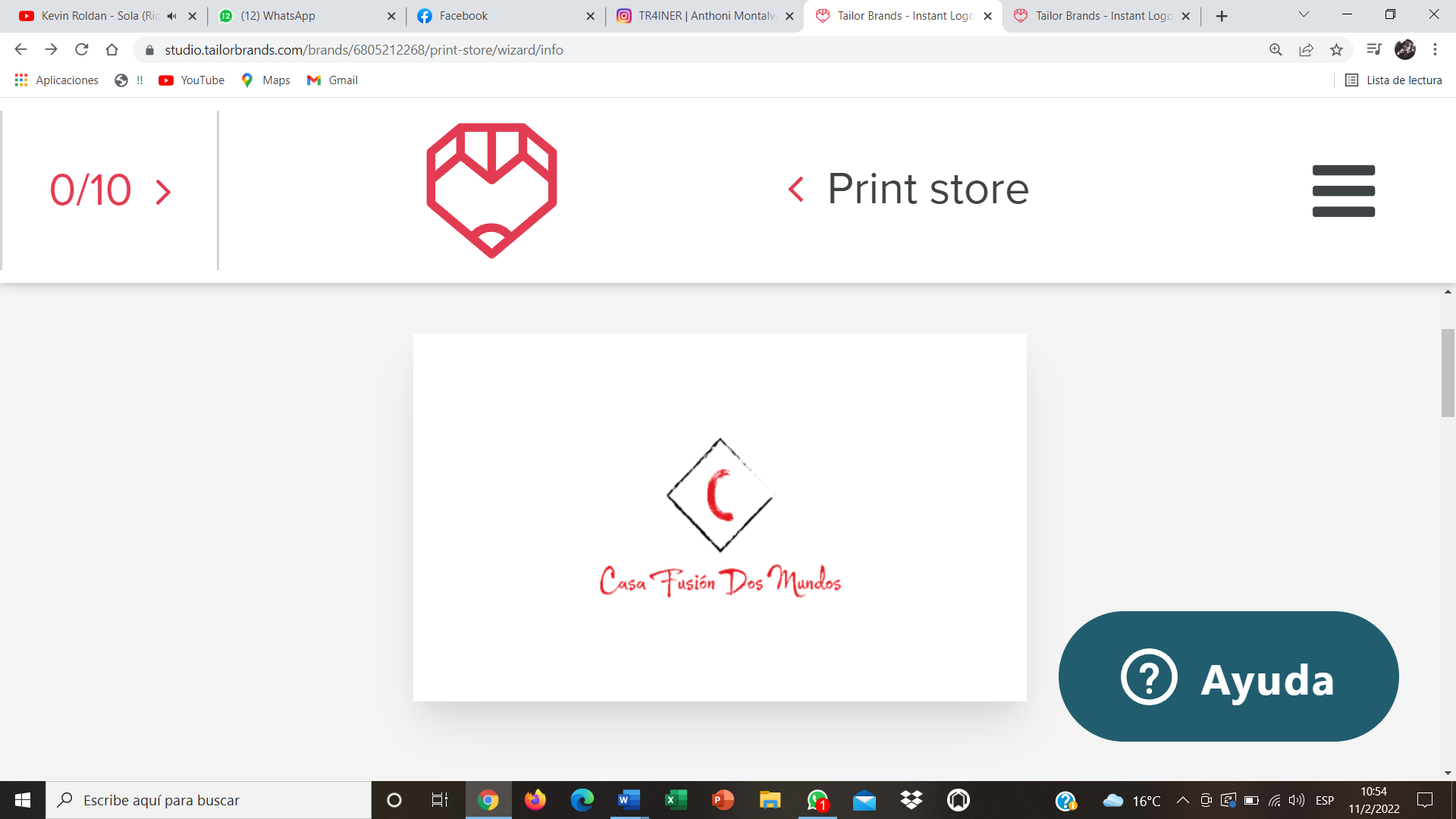


Kuche. (2022). *Diseño uniforme ayudante de cocina*. Quito.

### **Materiales de identificación.**

**Imagotipo.**

Ilustración 19. Diseño de imagotipo.

  
Robalino, J. (2022). *Diseño de imagotipo*. Quito.

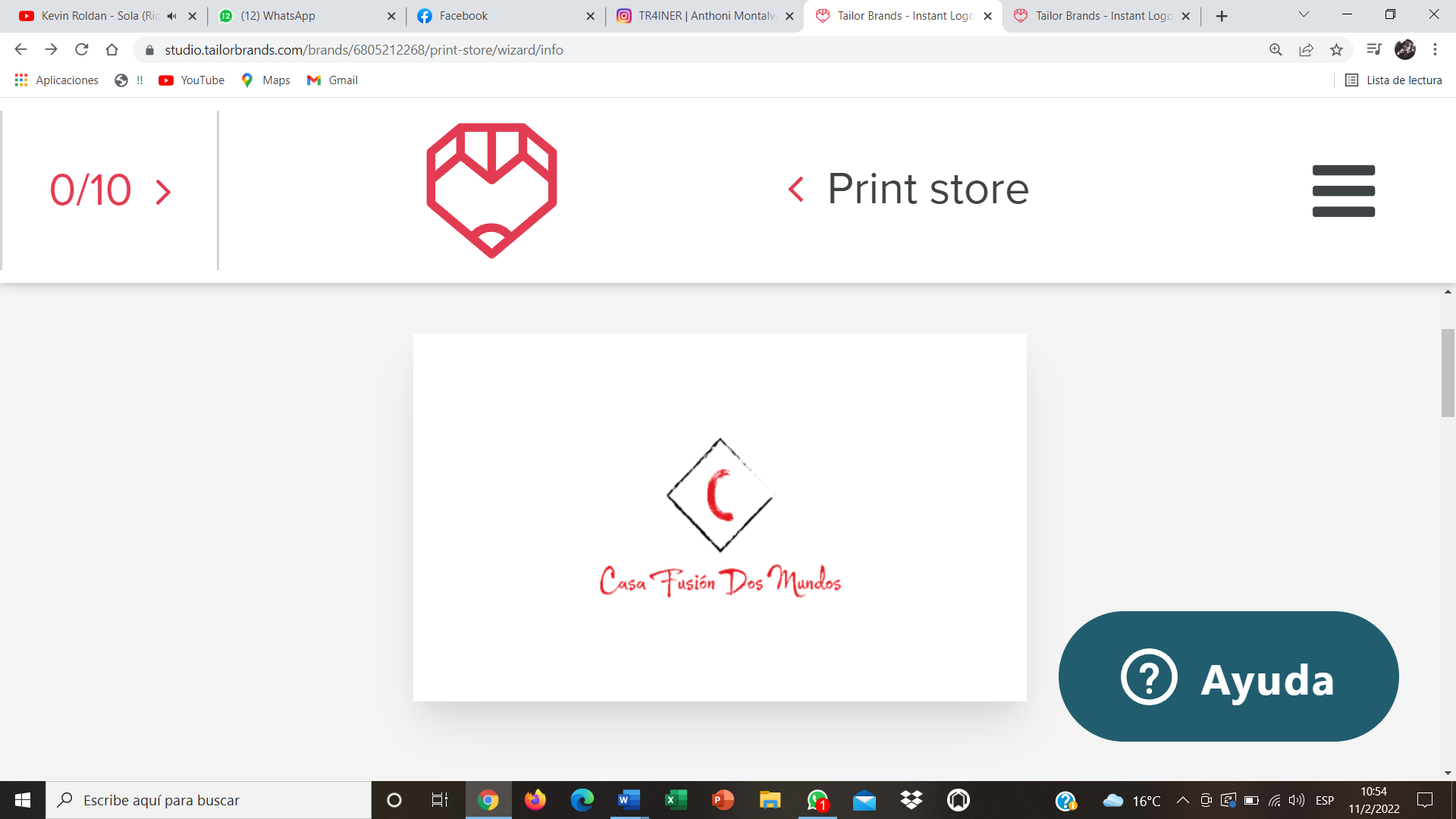
Elementos a destacar:

* El logotipo del establecimiento “Casa Fusión: Dos Mundos”
* El eslogan del restaurante “Una explosión en el paladar”
* Los colores usados: negro y rojo.

**Tarjetas de presentación.**

En el anverso de la tarjeta se puede ver el imagotipo del restaurante.

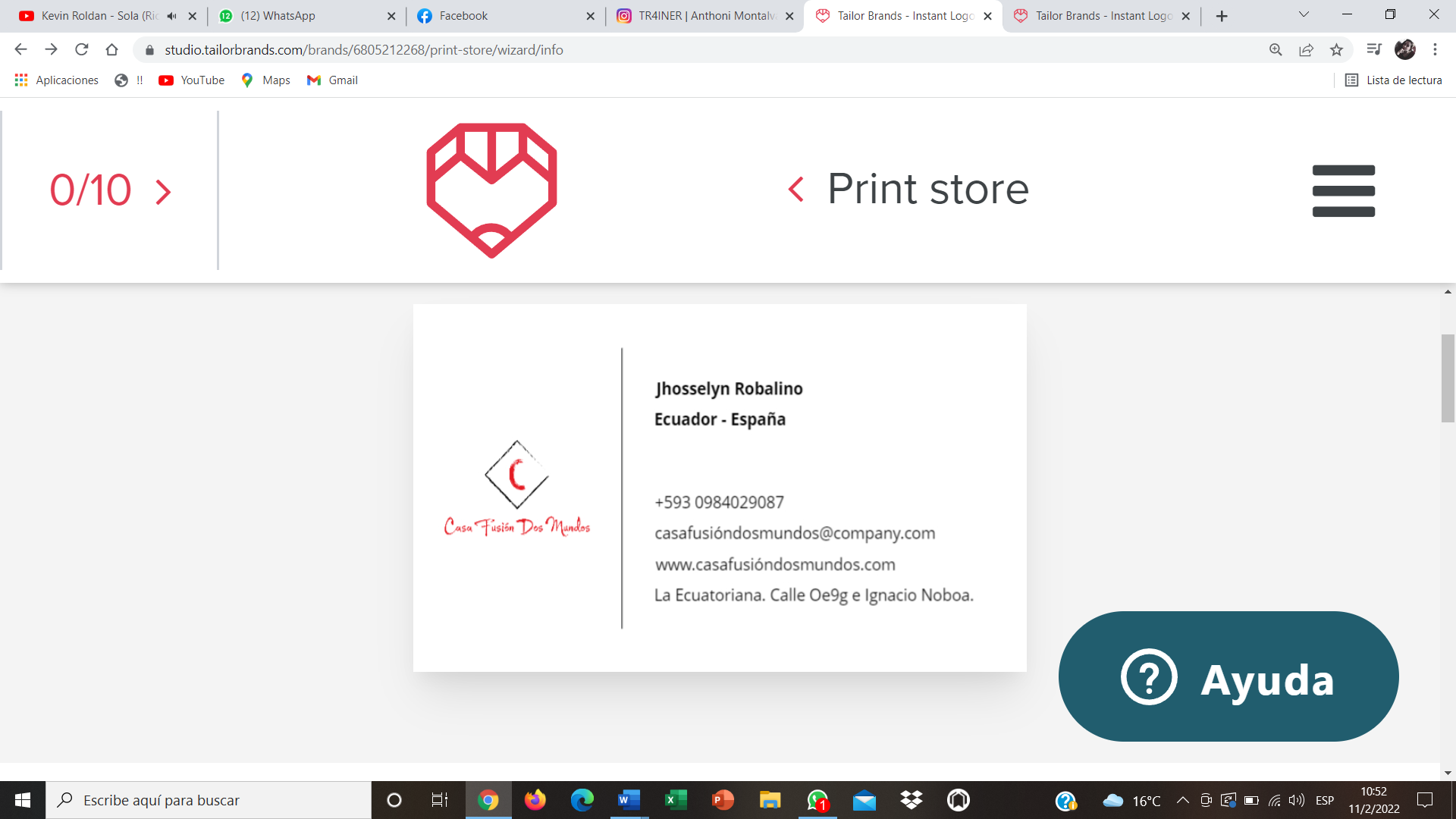
Ilustración 20. Tarjeta de presentación.



Robalino, J. (2022). *Diseño de tarjeta de presentación*. Quito.

En el reverso de la hoja se puede ver la imagotipo del restaurante, nombre del chef, los paises de la cocina fusión, un contacto (del establecimiento), correo electrónico, página web y dirección del establecimiento.

Ilustración 21. Tarjeta de presentación.

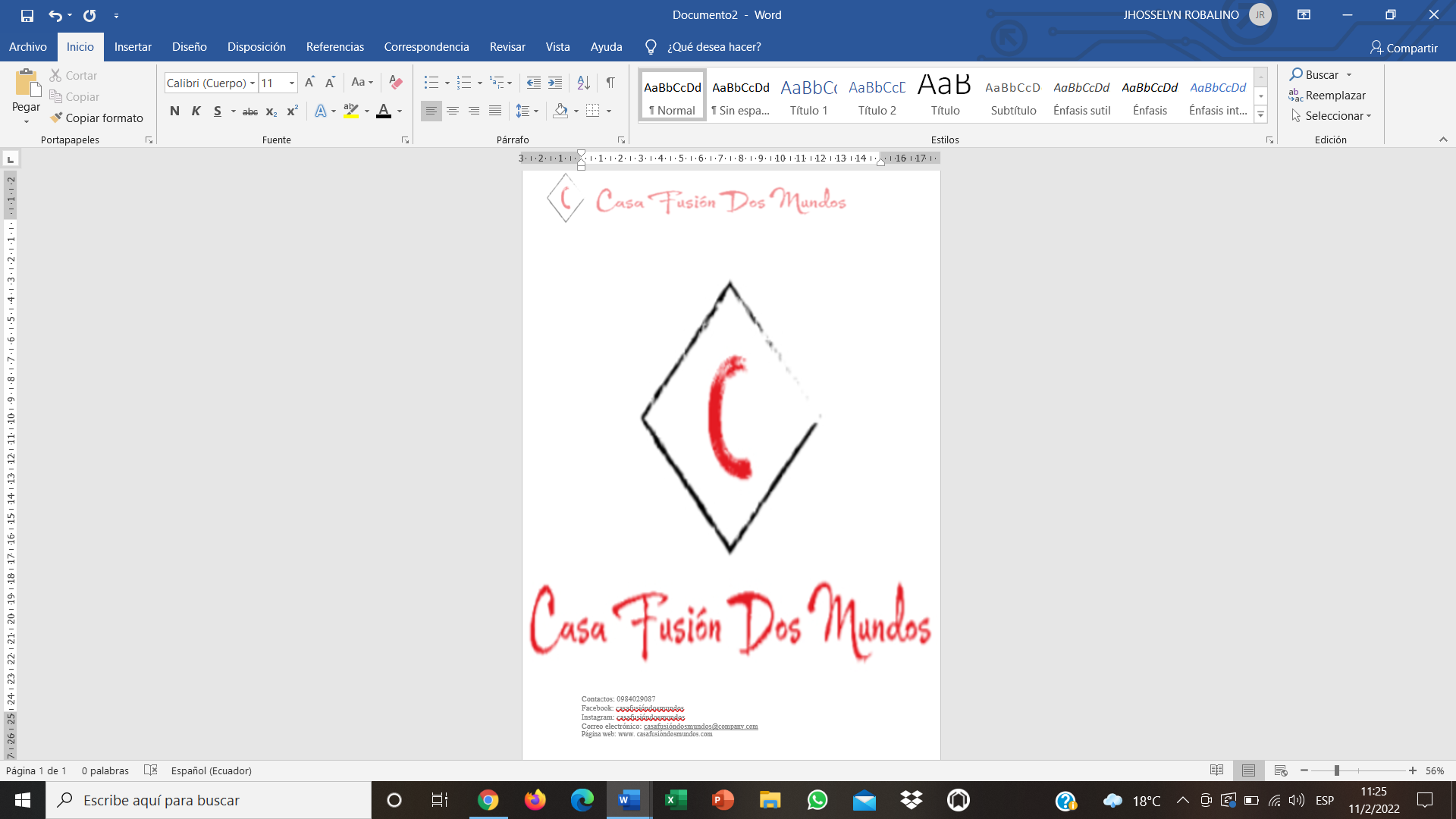


Robalino, J. (2022). *Diseño de tarjeta de presentación*. Quito.

**Hoja membretada.**

La hoja membretada será para hacer de su uso en asuntos tales como: cartas, declaraciones y tipos de oficios, para llevar formalidades con otras empresas o socios.

Ilustración 22. Hoja membretada.



Robalino, J. (2022). Hoja membretada. Quito.

## 3.8 Canal de distribución y puntos de ventas.

El canal de distribución y puntos de ventas del establecimiento “Casa Fusión: Dos Mundos”, que está ubicado en el sector de la Ecuatoriana – barrio San Marcelo, calle Oe9g e Ignacio Noboa.

**Promoción.**

* Las promociones del establecimiento serán realizadas por medio de las redes sociales como: Facebook, Instagram, Whatsapp e inclusive en la página web del restaurante.
* Entrega de volantes con la información completa y justa para los posibles clientes por medio de personas encargadas de repartirlos a la gente que pase, establecimientos, etc.

**Contacto.**

* Facebook.
* Instagram.
* Whatsapp.
* Página web.
* Tarjeta de presentación.

**Negociación.**

* En el establecimiento.
* Vía telefónica.

**Financiamiento.**

Tabla 15. Finaciamiento publicidad.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Publicidad Facebook | Cuatro veces al mes | $10.00 |
| Publicidad Instagram | Cuatro | $10.00 |
| Tarjetas de presentación | 150unidades | $35.00 |
| **TOTAL** | | **$55** |
| **TOTAL, ANUAL** | | **$660** |

Robalino, J. (2022). *Financiamiento publicidad*. Quito.

## 3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.

Actualmente el mundo está pasando por una emergencia sanitaria el cual es la pandemia del COVID19, por ende, el restaurante debe cumplir con ciertas normas de bioseguridad tanto para los trabajadores (almacenamiento, producción y servicio de los alimentos) como para los clientes (aforo).

Casa Fusión: Dos Mundos tiene la oportunidad de crecer y posicionarse en el mercado ya que cumplirá con todo lo necesario para cuidar de sus trabajadores y clientes durante la emergencia sanitaria y después de ella.

## Fijación de Precios

### **3.10.1** **Fijación de precios por receta estándar.**

Las recetas estándar presentan precios los cuales se deben establecer a los clientes, en donde se toma en cuenta el costo de cada producto utilizado para cada preparación la cual tiene las medidas en gr. Para su debido cálculo se tomará en cuenta los siguientes datos: imprevistos, mano de obre, gastos de fabricación, gastos administrativos, utilidad, IVA y costo de servicio.

En la receta estándar se puede apreciar cuál es el porcentaje de cada parte indicada, luego de realizar los cálculos de estos se define el precio final del plato.

**Receta estándar de costos**

**Gambas a la gabardina. (Tapa/entrada)**

Tabla 16. Gambas a la gabardina, receta estándar de costos.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | **RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS** | | | |
|  |
|  |
| **NOMBRE DE LA RECETA:** | Gambas a la gabardina. | | **CÓDIGO:** | **1** |
| **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** | 24/2/2022 | | **CHEF:** | **Robalino Jhosselyn** |
| **INGREDIENTE** | **MEDIDA** | **COSTO** | **CANTIDAD** | **TOTAL ($)** |
| **Gambas/camarones** | gr | 7 | 113 | 0,79 |
| **Beicon/tocino** | gr | 3,50 | 50 | 0,18 |
| **Sal** | gr | 0,90 | 2 | 0,00 |
| **Pimienta** | gr | 3,50 | 1 | 0,00 |
| **Aceite de oliva** | ml | 11,40 | 4 | 0,05 |
|  | | | **Total Bruto** | **1,02** |
| Imagen N° 1. Guías recetas. (2019). Gambas a la gabardina. España. | | | 10 % Imprevisto | 0,10 |
| **Costo Neto** | **1,12** |
| Gasto de fabr. 15% | 0,17 |
| Factor Costo 33,33% | 0,37 |
| M.O. 45% | 0,51 |
| G. Adm. 12% | 0,13 |
| 45 % Utilidad | 0,51 |
| **Sub total** | **2,81** |
| 12 % I.V.A. | 0,34 |
| 10 % Servicio | 0,28 |
| **Total** | **3,43** |

Robalino, J. (2022). *Gambas a la gabardina*, receta estándar de costos, Quito.

**Receta estándar de producción.**

**Chuletón de res. (Plato fuerte)**

Tabla 17. Chuletón de res, receta estándar de producción.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | **RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS** | | | |
|  |
|  |
| **NOMBRE DE LA RECETA:** | Chuletón de res. | | **CÓDIGO:** | **2** |
| **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** | 24/2/2022 | | **CHEF:** | **Robalino Jhosselyn** |
| **INGREDIENTE** | **MEDIDA** | **COSTO** | **CANTIDAD** | **TOTAL ($)** |
| **Chuletón de res** | gr | 4,94 | 300 | 1,48 |
| **Sal** | gr | 4,00 | 7 | 0,03 |
| **Pimienta** | gr | 3,50 | 5 | 0,02 |
| **Mantequilla** | gr | 0,93 | 16 | 0,02 |
| **Cebolla blanca** | gr | 0,15 | 5 | 0,00 |
| **Ajo** | gr | 0,40 | 4 | 0,00 |
| **Vino blanco** | ml | 6,85 | 73 | 0,50 |
| **Cilantro** | gr | 0,10 | 2 | 0,00 |
| **Papas** | gr | 28,00 | 50 | 1,40 |
| **Maicena** | gr | 1,05 | 7 | 0,01 |
| **FOTOGRAFÍA** | | | **Total Bruto** | **3,45** |
| Imagen N° 2. Tripadvisor. (2021). Chuletón de res. Ecuador. | | | 10 % Imprevisto | 0,35 |
| **Costo Neto** | **3,80** |
| Gasto de fabr. 15% | 0,57 |
| Factor Costo 33,33% | 1,27 |
| M.O. 45% | 1,71 |
| G. Adm. 12% | 0,46 |
| 45 % Utilidad | 1,71 |
| **Sub total** | **9,50** |
| 12 % I.V.A. | 1,14 |
| 10 % Servicio | 0,95 |
| **Total** | **11,59** |

Robalino, J. (2022). *Chuletón de res*. Receta estándar de producción, Quito.

**Bomba helada. (Postre)**

Tabla 18. Bomba helada, receta estándar de producción.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | **RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS** | | | |
|  |
|  |
| **NOMBRE DE LA RECETA:** | Bomba helada. | | **CÓDIGO:** | **3** |
| **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** | 24/2/2022 | | **CHEF:** | **Robalino Jhosselyn** |
| **INGREDIENTE** | **MEDIDA** | **COSTO** | **CANTIDAD** | **TOTAL ($)** |
| **Granola** | gr | 3,75 | 76 | 0,29 |
| **Helado de mora** | gr | 2,87 | 76 | 0,22 |
| **Chocolate cover choc** | gr | 3,50 | 100 | 0,35 |
| **Manteca vegetal** | gr | 2,05 | 16 | 0,03 |
|  | | | **Total Bruto** | **0,89** |
| Imagen N° 3. Cocina abierta. (s/a). Bomba helada. Ecuador. | | | 10 % Imprevisto | 0,09 |
| **Costo Neto** | **0,98** |
| Gasto de fabr. 15% | 0,15 |
| Factor Costo 33,33% | 0,33 |
| M.O. 45% | 0,44 |
| G. Adm. 12% | 0,12 |
| 45 % Utilidad | 0,44 |
| **Sub total** | **2,46** |
| 12 % I.V.A. | 0,30 |
| 10 % Servicio | 0,25 |
| **Total** | **3,00** |

Robalino, J. (2022). *Bomba helada*. Receta estándar de producción, Quito.

**Tequila sunrise. (Bebida)**

Tabla 19. Tequila sunrise, receta estándar de producción.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | **RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS** | | | |
|  |
|  |
| **NOMBRE DE LA RECETA:** | Tequila sunrise. | | **CÓDIGO:** | **4** |
| **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** | 24/2/2022 | | **CHEF:** | **Robalino Jhosselyn** |
| **INGREDIENTE** | **MEDIDA** | **COSTO** | **CANTIDAD** | **TOTAL ($)** |
| **Tequila** | ml | 17,00 | 30 | 0,51 |
| **Jugo de naranja** | ml | 2,40 | 118 | 0,28 |
| **Granadina** | ml | 8,49 | 15 | 0,13 |
|  | | | **Total Bruto** | **0,92** |
| Imagen N° 4. Larousse cocina. (s/a). Ecuador. | | | 10 % Imprevisto | 0,09 |
| **Costo Neto** | **1,01** |
| Gasto de fabr. 15% | 0,15 |
| Factor Costo 33,33% | 0,34 |
| M.O. 45% | 0,46 |
| G. Adm. 12% | 0,12 |
| 45 % Utilidad | 0,46 |
| **Sub total** | **2,53** |
| 12 % I.V.A. | 0,30 |
| 10 % Servicio | 0,25 |
| **Total** | **3,09** |

Robalino, J. (2022). *Tequila sunrise*. Receta estándar de producción, Quito.

## 3.11 Capacidad instalada

### **3.11.1 Implementación del negocio**

* **Arriendo del local.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ARRIENDO DEL LOCAL** | | |
| **Pago Mensual** | **Pago Semestral** | **Pago Anual** |
| $500 | $3.000 | $6.000 |

Tabla 20. Arriendo del local.

Robalino, J. (2022). *Arriendo del local*. Quito.

* **Equipos industriales.**

Tabla 21. Equipos industriales.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EQUIPOS INDUSTRIALES** | | | |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **V. UNITARIO** | **V. TOTAL** |
| Horno de convección | 1 | $730 | $730 |
| Batidora eléctrica | 1 | $236 | $236 |
| Refrigerador | 1 | $510 | $510 |
| Termómetro digital | 1 | $5 | $5 |
| Licuadora Oster 700W | 1 | $74 | $74 |
| Tanque de gas 15kg | 1 | $45 | $45 |
| Balanza digital | 1 | $35 | $35 |
| Congelador | 1 | $1000 | $1000 |
| Flameador | 1 | $15 | $15 |
| Cocina | 1 | $300 | $300 |
| Microondas | 1 | $135 | $135 |
| Campana extractora industrial | 1 | $229 | $229 |
| **TOTAL** | | | $3,314 |

Robalino, J. (2022). *Equipos industriales*. Quito

* **Equipos de computación.**

Tabla 22. Equipos de computación.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EQUIPOS DE COMPUTACIÓN** | | | |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **V. UNITARIO** | **V. TOTAL** |
| Laptop HP | 1 | $985 | $985 |
| Impresora EPSON | 1 | $245 | $245 |
| **TOTAL** | | | $1,230 |

Robalino, J. (2022). *Equipos de computación*. Quito.

* **Muebles y enseres.**

Tabla 23. Muebles y enseres.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MUEBLES Y ENSERES** | | | |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **V. UNITARIO** | **V. TOTAL** |
| Espátula de goma | 3 | $1.50 | $4.50 |
| Cuchillo de pan | 2 | $24 | $48 |
| Set de cucharas y tazas medidoras | 3 | $5 | $15 |
| Jarra medidora | 2 | $6 | $12 |
| Set de Bowls acero inoxidable | 3 | $7 | $21 |
| Colador | 2 | $2.75 | $5.50 |
| Brocha | 2 | $1.50 | $3 |
| Racionador de helado | 2 | $2.86 | $5.72 |
| Rallador | 2 | $8.64 | $17.28 |
| Cucheta de madera | 3 | $1 | $3 |
| Espátula | 3 | $3.75 | $11.25 |
| Set de ollas | 3 | $35.79 | $107.37 |
| Pelador | 2 | $5 | $10 |
| Molde Pirex | 5 | $16 | $80 |
| Charola rectangular | 3 | $4.85 | $14.55 |
| Mesa de Vidrio | 6 | $165 | $990 |
| Sillas Tiffani | 24 | $25 | $600 |
| Mesa de acero inoxidable | 1 | $120 | $120 |
| Tabla de Picar | 3 | $25 | $75 |
| Set de chuchillos (5 piezas) | 3 | $45 | $135 |
| **TOTAL** | | | $2,278.17 |

Robalino, J. (2022). *Muebles y enceres*. Quito.

* **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 24. Equipos industriales de seguridad.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD** | | | |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **V. UNITARIO** | **V. TOTAL** |
| Extintor (polvo seco) 10 Lb. | 3 | $17.78 | $53.34 |
| Bomba de mano desinfectante. | 2 | $5 | $10 |
| Detector de gas GLP. | 2 | $13.85 | $27.70 |
| Rótulo de Señalética Salida. | 2 | $3.50 | $7 |
| Rótulo de Señalética Salida de Emergencia. | 2 | $3.50 | $7 |
| Rótulo de Señalética Baño. | 2 | $3.50 | $7 |
| Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel. | 2 | $1.70 | $3.40 |
| Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento. | 2 | $1.50 | $3 |
| Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla. | 2 | $3 | $6 |
| Rótulo de Señalética Norma Emergencia. | 2 | $1.70 | $3.40 |
| Rótulo de Señalética Uso de un Extintor. | 3 | $5 | $15 |
| Rótulo de Señalética No Fumar. | 2 | $2.70 | $5.40 |
| Rótulo de Señalética Cuidemos el Agua. | 1 | $3 | $3 |
| Rótulo de Señalética Aforo. | 2 | $4 | $8 |
| Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado. | 2 | $3.50 | $7 |
| **TOTAL** | | | $166.24 |

Robalino, J. (2022). *Equipos industriales de seguridad*. Quito.

* **Suministros de oficina**.

Tabla 25. Suministros de oficina.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SUMINISTROS DE OFICINA** | | | |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **V. UNITARIO** | **V. TOTAL** |
| Papel bond, 1 resma. | 1 | $5 | $5 |
| Grapadora. | 1 | $12 | $12 |
| Grapas (caja). | 1 | $6.50 | $6.50 |
| Resaltadores. | 5 | $0.55 | $2.75 |
| Set de esferos BIC(rojo, azul, negro). | 4 | $1.40 | $5.60 |
| Perforadora. | 1 | $15 | $15 |
| Libreta. | 1 | $2 | $2 |
| Carpeta de cartón. | 5 | $0.25 | $1.25 |
| Tijeras. | 1 | $0.75 | $0.75 |
| Calculadora. | 1 | $20 | $20 |
| **TOTAL** | | | $70.85 |
| **TOTAL, ANUAL** | | | $850.20 |

Robalino, J. (2022). *Suministros de oficina*. Quito.

* **Servicios básicos.**

Tabla 26. Servicios básicos.

|  |  |
| --- | --- |
| **SERVICIOS BÁSICOS** | |
| **DESCRIPCIÓN** | **Pago Mensual** |
| Agua | $56.70 |
| Luz | $79.00 |
| Teléfono | $14.84 |
| Internet | $29.05 |
| **TOTAL** | $179.59 |
| **TOTAL, ANUAL** | $2,155.08 |

Robalino, J. (2022). *Servicios básicos*. Quito.

* **Materiales de limpieza.**

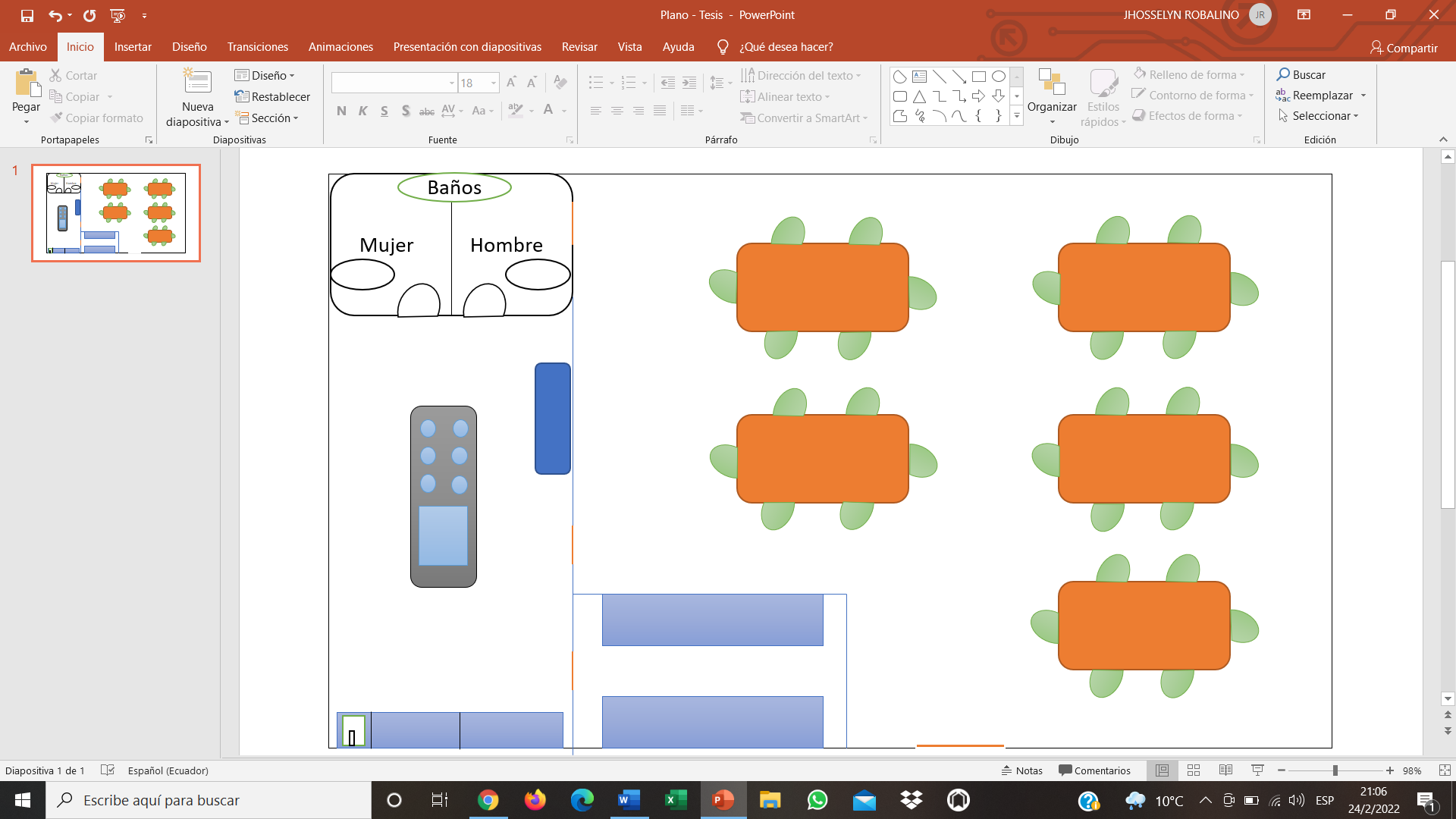
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MATERIALES DE LIMPIEZA** | | | |
| **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **V. UNITARIO** | **V. TOTAL** |
| Escoba. | 3 | $2.90 | $8.70 |
| Trapeador. | 3 | $3.80 | $11.40 |
| Cloro 1 Gal. | 1 | $5 | $5 |
| Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal. | 1 | $4 | $4 |
| Lustre. | 3 | $0.35 | $1.05 |
| Esponja lavaplatos. | 3 | $0.75 | $2.25 |
| Fundas basura industriales. | 10 | $0.20 | $2 |
| Lavavajillas líquido 1 Gal. | 1 | $10 | $10 |
| Pala. | 3 | $1.75 | $5.25 |
| Jabón líquido manos 1 Gal. | 1 | $8.64 | $8.64 |
| Papel higiénico Bouquet 250 metros. | 2 | $2 | $4 |
| Toalla de papel 175 hojas. | 2 | $1.80 | $3.60 |
| Alcohol antiséptico gel 1 Gal. | 1 | $8 | $8 |
| **TOTAL** | | | $73.89 |
| **TOTAL, ANUAL** | | | $886.68 |

Tabla 27. Materiales de limpieza.

Robalino, J. (2022). *Materiales de limpieza*. Quito.

## 3.12 Estudio arquitectónico.

Ilustración 23. Estructura del establecimiento.



Salón

Caja

Área de producción. Bodega.

Robalino, J. (2022). Estructura del establecimiento. Quito.

# **PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

Para mantener la formalidad del negocio se debe de seguir las normas, para obtener los requisitos necesarios como documentos y permisos de funcionamiento de esta manera podrá elaborar sin inconvenientes de que lo clausuren.

* **Servicio de Rentas Internas (SRI).**

Esta institución se encarga de gestionar la política tributaria, para así poder asegurar la recaudación elaborada y fomentar a congruencia social.

* **Registro Único de Contribuyentes (RUC).**

Se cumple con las obligaciones tributarias con el fin de no evadir los impuestos en lo que al país respecte, por ende, el RUC es quien permite que el SRI realice el control tributario.

Este es un documento muy importante, ya que, sirve para realizar actividades de carácter económico y así pagar los impuestos, y no evadirlos.

**Requisitos Obligatorios:**

**Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:**

* Cédula de identidad (Presentación).
* Certificado de votación (Presentación).
* Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.
* Calificación artesanal emitida por el organismo competente.

(ec, Gob ec, 2021)

* **Municipio de Quito.**

El Municipio se encargará de entregar documentos los cuales son:

* **Línea de fabrica:** es un documento donde se realiza las mediciones sobre un plano urbano o rural.
* **Permiso de suelo:** certifica que la infraestructura está apta según su ubicación geográfica.
* **Patente:** requisito que se paga para la actividad económica.

**Requisitos:**

* Permiso de los bomberos.
* RUC.
* Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación.
* Permiso de rotulación.
* Foto de la fachada.

(Quito, 2021)

* **Requisitos para el permiso de rotulación.**
* Contar con un Número de Registro Único de Contribuyentes ([RUC](http://www.sri.gob.ec/)).
* Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento.
* Contar con la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (Mintur).
* **Inspección del Cuerpo de Bomberos:**
* Solicitud de inspección dirigida a la Jefatura del Cuerpo de Bomberos.
* Informe técnico de inspección favorable.
* Copia del certificado de uso de suelo.
* Copia de cédula de ciudadanía y papeleta de votación.
* Copia de RUC o RISE.
* Extintor de 10 libras de polvo químico seco (ABC) uno por cada 50m2, instalado a 1,50 de altura y con la respectiva señalética de uso y manejo **(art.29 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio).**
* Lámparas de emergencias instaladas en las respectivas rutas de evacuación y salidas de emergencias **(art.21 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio).**
* Letrero del ECU 911 **(Norma de la Secretaria de Gestión de Riesgos).**
* Si el aforo del establecimiento comercial es superior a 10 personas, o su dimensión es mayor a 100m2, se debe presentar un plan de emergencias y evacuación, debidamente firmada por un profesional del área de Seguridad Industrial y/o Gestión de Riesgos.
* Si el establecimiento es considerado de alto riesgo debido a los productos de comercialización y/o cargas caloríficas se deberá realizar un Plan de Emergencias y Evacuación.
* Copia del contrato de arrendamiento (debidamente registrado en la Jefatura de Avaluos y Catastros).

(ciudadanos., 2021)

* **Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA.**

Esta agencia se encarga de regular, controlar y vigilar la sanitización de los productos alimenticios que están en relación con el uso (por parte de los trabajadores) y consumo (por parte de los clientes).

**Requisitos:**

* Número de registro único contribuyente.
* Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).
* Cédula de identidad o representante legal del establecimiento.

(Agencia nacional de regulacion, control y vigilancia sanitaria, s.f.)

* **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS.**

El número patronal es de vital importancia, ya que, se ejerce el derecho hacia los trabajadores y su seguridad social en lo que respecta a la Constitución de la República del Ecuador.

**Requisitos:**

* Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación a color.
* Copia de contrato de trabajo legalizado por el Ministerio de Trabajo.
* Copia de comprobante del último pago del servicio básico.

(Permisos de funcioanmiento Quito, 2021)

* **Ministerio de Trabajo.**
* Se enfoca en ser una institución que busque la justicia social de una manera digna e igualitaria en cuanto a oportunidades laborales.
* **SAYCE.**
* Es una entidad de gestión colectiva, la cual protege y administra los derechos patrimoniales de los autores y compositores sobre sus obras musicales, por ende, es necesario que el establecimiento cuente con un equipo de sonido.

(Sayce, Sayce, 2018)

# **PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL**

## 5.1 Objetivo de impacto ambiental y social.

Concientizar a todas las personas acerca de los daños que han sido realizados al planeta tierra y a su medio ambiente, por lo cual, será hacer de su conocimiento todos los efectos negativos que causa la contaminación en general.

En cuanto al impacto social, el cual, se encuentra en el establecimiento “Casa Fusión: Dos Mundos”, es un lugar donde no sólo busca ofrecer comida nada más, sino también calidad máxima junto con una preparación de alimentos adecuada, cuidando así la salud del cliente y como finalidad lograr satisfacer sus necesidades gastronómicas.

En el establecimiento “Casa Fusión: Dos Mundos”, se implementará zonas donde se ubicarán tachos de basura específicos para cada tipo de basura: papel, cartón, vidrio y plástico. Así como también, se almacenará otro tipo de desechos (como el aceite) con entidades autorizadas para su debido desecho.

## 5.2 Impacto ambiental.

**Identificación de posibles impactos ambientales.**

* **Ruido del establecimiento:** equipos de sonido del establecimiento, campanas de extracción, golpe de utensilios, etc.
* **Fuentes de combustión:** generación de smog por causa de calderos en mal estado.
* **Contaminación por basura:** provenientes del proceso de la preparación de los alimentos y de las sobras alimenticias de los platos de los clientes.
* **El desperdicio del agua:** uso excesivo y posible derramamiento en lo que respecta al establecimiento.
* **Contaminación de agua residuales:** agua usada para la limpieza de menaje, utensilios, etc.
* **Contaminación de agua por equipos de limpieza:** generado por la preparación y uso de detergentes y desinfectantes.
* **Cilindros de gas:** mal colocación de la válvula la cual provoque el escape del gas.
* **Gasto de energía:** dejar encendido algún objeto en desuso o la luz de algún área.
* **Contaminación de desechos en cocina:** no tener orden en la cocina y mezclar los desechos con los alimentos.

**Medidas para contrarrestar impactos encontrados.**

* Obtener contenedores de basura los cuales clasifiquen la misma.
* Crear canaletas en el área de cocina para su optima limpieza y eliminación de desechos líquidos.
* Aislar los ruidos de cada área de manera correcta para evitar la contaminación de sonido.
* Tener el registro de cada máquina para un buen funcionamiento y tener en cuenta cuando realizar el debido mantenimiento.
* Mantener todas las tuberías en un estado excelente para evitar el derrame de agua.

## 5.3 Impacto social.

**Generar fuentes de trabajo.**

Casa Fusión: Dos Mundos es un establecimiento que generará fuentes de empleo a las personas sin discriminación alguna, en donde se tomará en cuenta su compromiso, responsabilidad y profesionalismo, siendo así se brindará oportunidades a las personas que deseen ser parte del restaurante. En cuanto a los proveedores también se tomará en cuenta las mismas cualidades y que su producto sea de máxima calidad para las debidas preparaciones.

**Mejoramiento de nivel de ingresos.**

Para obtener buenos ingresos hacia el establecimiento se debe ofrecer productos de calidad, un personal adecuado que tenga un trato correcto a los clientes, servicio fluido y sin tardanzas, ambiente e infraestructura adecuada, etc, con el cumplimiento de estos puntos se asegura a cada cliente, así como también su regreso y su fidelidad como cliente.

**Igualdad y equidad.**

El establecimiento Casa Fusión: Dos Mundos ofrecerá oportunidades de empleo a las personas sin ningún tipo de discriminación, el único enfoque será ver la profesionalidad de la persona y como se desenvuelve en las distintas áreas, se tomará en cuenta las capacidades de cada uno y una vez contratados se ejercerá el cumplimiento de sus derechos y obligaciones.

**Satisfacción de una necesidad social prioritaria.**

Casa Fusión: Dos Mundos es un restaurante muy comprometido en cuanto a la seguridad, cumplimiento de derechos y obligaciones de los trabajadores, el cual, brinda un ambiente de trabajo optimo en donde cada uno de los mismos se puedan desenvolver con eficiencia en sus actividades, para ello también se les ofrecerá equipos de trabajo necesarios y por su puesto una alimentación de calidad con horarios para que puedan comer con tranquilidad.

# **6.PROCESO FINANCIERO**

## 6.1 Introducción

El presente capítulo contiene todo en cuanto al análisis financiero del proyecto “Casa Fusión: Dos Mundos”, el cual detalla toda la relación económica que existe en el mismo, para ello se ha realizado un estudio pertinente a cada parte del análisis financiero y saber que para ello se debe tener un total de inversión para así poder posicionarse en el mercado de la mejor manera posible y que este sea rentable.

## 6.2 Inversiones

Es aquella que tiene como objetivo obtener todos los recursos necesarios y que serán del uso pleno para el restaurante “Casa Fusión: Dos Mundos” y su objetivo será siempre obtener provecho beneficiario para el mismo, pensando en un futuro sin complicaciones en cuanto a recursos necesarios.

## 6.3 Activos Fijos

Equipos industriales, equipos de computación, muebles y enseres, con una sumatoria total de activos de $6988,4.

Tabla 28. Activos fijos.

|  |  |
| --- | --- |
| **INVERSIONES** |  |
| **ACTIVOS FIJOS** |  |
| Edificio | 0 |
| Vehículo | 0 |
| Equipos Ind. | 3480,24 |
| Equipos de Computación | 1230 |
| Muebles / Enseres | 2278,17 |
| **TOTAL ACTIVOS FIJOS** | **6988,41** |

Robalino, J. (2022). Activos fijos. Quito.

## 6.4 Activos Diferidos

Es toda la inversión del restaurante, gastos de construcción con un total de $350.

Tabla 29. Activos Diferidos.

|  |  |
| --- | --- |
| **ACTIVOS DIFERIDOS** | |
| Gastos de Constitución | 350 |
| **TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS** | **350** |

Robalino, J. (2022). Activos Diferidos. Quito.

## 6.5 Capital de trabajo

En el periodo de 1 año se dispone a pagar en sueldos el monto de $29347,3, servicios básicos (luz, agua, teléfono, internet) el valor de $2155,08, material de oficina (papelería) $850,20, material de limpieza (desinfectante, útiles de aseo) $886,68, el alquiler del local 6000, publicidad $660, compra materia prima 1800, gasto financiero $2.800,00, dándonos un total de $44499,26.

Tabla 30. Capital de trabajo.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPITAL DE TRABAJO** | |
| Sueldos | 29347,3 |
| Servicios Básicos | 2155,08 |
| Material oficina | 850,2 |
| Material limpieza | 886,68 |
| Servicio auto | 0 |
| Alquiler local | 6000 |
| Publicidad | 660 |
| Adquisición de materia prima | 1800 |
| Gastos financieros | 2.800,00 |
| **TOTAL CAPITAL DE TRABAJO** | **44499,26** |

Robalino, J. (2022). Capital de trabajo. Quito.

Tabla 31. Total de Inversión.

|  |  |
| --- | --- |
| **TOTAL DE INVERSION** | |
| Total Activos Fijos | 6988,41 |
| Total Activos Diferidos | 350 |
| Total Capital de Trabajo | 44499,26 |
| **TOTAL INVERSION** | **51837,67** |

Robalino, J. (2022). Total de Inversión. Quito.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de $51837,67.

## 6.6 Sueldos

A continuación, se informará los sueldos con todos los beneficios legales, que es la remuneración por una actividad productiva.

Tabla 32. Sueldos.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERSONAL** | **SUELDOS** | **ANUAL** | **IESS EMP.** | **IESS EMPRESA** | **GASTO SUELDOS ANUAL** |
| Gerente Chef | 700 | 8400 | 793,8 | 1020,6 | 8626,8 |
| Ayudante de cocina | 525 | 6300 | 595,35 | 765,45 | 6470,1 |
| Mesero | 425 | 5100 | 481,95 | 619,65 | 5237,7 |
| Cajero | 425 | 5100 | 481,95 | 619,65 | 5237,7 |
| **TOTAL** | **2075** | **24900** | **2353,05** | **3025,35** | **25572,3** |

Robalino, J. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 33. Sueldos (décimos).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERSONAL** | **SUELDOS** | **DECIMO 4º** | **DECIMO 3º** | **TOTAL DECIMOS** |
| Gerente Chef | 700 | 425 | 700 | 1125 |
| Ayudante de cocina | 525 | 425 | 525 | 950 |
| Mesero | 425 | 425 | 425 | 850 |
| Cajero | 425 | 425 | 425 | 850 |
| **TOTAL** | **1650** | **1700** | **1650** | **3775** |

Robalino, J. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 34. Sueldos (totales).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TOTAL SUELDOS** | **TOT. DECIMOS** | **TOT ANUAL** |
| **25572,3** | **3775** | **29347,3** |

Robalino, J. (2022). Sueldos. Quito.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de $29347,30 anual.

## 6.7 Depreciación de activos fijos.

La tabla de activos fijos recibe una valoración económica en cuanto al desgaste de bienes, los activos fijos del establecimiento son los equipos industriales que representan el 10%, vehículos 5%, los equipos de computación el 33,33%, muebles y enceres el 10%, dando una sumatoria de $985,80.

Tabla 35. Depreciación de activos fijos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS** | | | |
|  |  | **% DEPRECIACION** | **DEPRECIACION** |
| Equipos Ind. + Maquinaria Ind. | 3480,24 | 10% | 348,024 |
| Edificio | 0 | 5% | 0 |
| Vehículos | 0 | 20% | 0 |
| Equipos de Computación | 1230 | 33,33% | 409,959 |
| Muebles y Enseres | 2278,17 | 10% | 227,817 |
| **TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS** | | | **985,80** |

Robalino, J. (2022). Depreciación de activos fijos. Quito.

## 6.8 Amortizaciones

Es la recuperación del dinero por gasto de constitución, la amortización del establecimiento es de 20% por lo que se debe amortizar anual setenta dólares ya que el monto es de trecientos cincuenta dólares.

Tabla 36. Amortizaciones.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AMORTIZACIONES** | | | |
| **PORCENTAJE AMORTIZACION** | | | |
| Gastos de Constitución | 350 | 20% | 70 |

Robalino, J. (2022). Amortizaciones. Quito.

## 6.9 Estructura Capital

La estructura capital está formada por: Capital propio con la suma de $31837,67 , el cual equivale a la estructura con el 61% de costo 13% de tasa de descuento del 8,0%, por ende, el capital financiero es de $20.000 con una estructura del 39% de costo del 14% y una tasa de descuento del 5,4%, da un total de inversión con una sumatoria de $51837,67 , el cual es una estructura del 100% y TMAR, en donde es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,4%.

Tabla 37. Estructura capital.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ESTRUCTURA DE CAPITAL** | | | | | |
|  |  | **Estructura** | **Costo** | **TD** |  |
| Capital Propio | 31837,67 | 61% | 13% | 8,0% |  |
| Capital Financiero | 20000 | 39% | 14% | 5,4% |  |
| **TOTAL INVERSION** | **51837,67** | **100%** |  | **13,4%** | **TMAR** |

Robalino, J. (2022). Estructura Capital. Quito.

## 6.10 Tabla de Amortización.

Según los resultados de la tabla, indica el pago de la suma de $20.000, con una tasa del 14% en un plazo de 5 años, por lo cual el pago de interés es de $715,43 y el pago del capital es de $5.110,24, por ende, el resultado del periodo nos da el valor de 0.

Tabla 38. Tabla de Amortización.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TABLA DE AMORTIZACION** | | | | |
| MONTO | 20000 | | | |
| TASA | 14% | | | |
| PLAZO | 5 | | | |
| **PERIODO** | **DIVIDENDO** | **PAGO INTERES** | **PAGO CAPITAL** | **SALDO** |
| 0 | - | - | - | 20000 |
| 1 | 5825,67 | 2.800,00 | 3.025,67 | 16.974,33 |
| 2 | 5825,67 | 2.376,41 | 3.449,26 | 13.525,06 |
| 3 | 5825,67 | 1.893,51 | 3.932,16 | 9.592,90 |
| 4 | 3130,18 | 1.343,01 | 4.482,66 | 5.110,24 |
| 5 | 5825,67 | 715,43 | 5.110,24 | 0,00 |
|  |  | 9.128,35 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **2912,84** |  | INTERES ANUAL |  | 2.800,00 |
|  |  | INTERES SEMESTRAL |  | 1400,00 |

Robalino, J. (2022). Tabla de Amortización.

## 6.11 Punto de equilibrio

Como se puede observar son gastos a pagar cada mes.

Tabla 39. Punto de equilibrio.

|  |  |
| --- | --- |
| **COSTOS FIJOS** | |
| Arriendo | 500 |
| Sueldos | 2445,6083 |
| Ser. Básicos | 179,59 |
| **T. COSTOS FIJOS** | **3125,1983** |

Robalino, J. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 40. Margen de contribución.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Precio menú | 8,74 | | | |
| Costo menú | 3,18 | | | |
| Ganancia | 5,56 | **MARGEN DE CONTRIBUCION** |  |  |

Robalino, J. (2022). Margen de contribución.

Tabla 41. Punto de equilibrio.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VENTA** | 283,59 | 17,3 | 4912,6 |
| **COSTO** | 283,59 | 6,28 | 1787,4 |
| **GASTO** |  |  | 3125,20 |
| **PUNTO DE EQUILIBRIO** |  |  | 0 |

Robalino, J. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 42. Ventas proyectadas.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VENTAS PROYECTADAS** | | | |
| 250 | 4325 | **51900** | **ventas** |
| 250 | 1570 | **18840** | **costo** |

Robalino, J. (2022). Ventas proyectadas.

En el punto de equilibrio se toma en cuenta la cantidad de menús a vender y así tener una rentabilidad de esta manera la empresa puede tener una idea en sus ventas.

## 6.12 Costo de Ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años, en donde se obtendrán las ventas con el fin de conocer el monto del primer año.

Tabla 43. Costo de Ventas.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COSTO DE VENTAS** | | | | | | |
|  | **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| VENTAS |  | 51900,00 | 53462,19 | 55071,40 | 56729,05 | 58436,60 |
| COSTO DE VENTAS |  | 18840,00 | 19407,08 | 19991,24 | 20592,97 | 21212,82 |
| **UTILIDAD BRUTA EN VENTAS** |  | **33060,00** | **34055,11** | **35080,16** | **36136,08** | **37223,77** |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS |  | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| SERVICIOS BASICOS |  | 2155,08 | 2219,95 | 2286,77 | 2355,60 | 2426,50 |
| MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA |  | 1736,88 | 1789,16 | 1843,01 | 1898,49 | 1955,63 |
| ALQUILER AUTO |  | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| ALQUILER |  | 6000,00 | 6180,60 | 6366,64 | 6558,27 | 6755,68 |
| PUBLICIDAD |  | 660,00 | 679,87 | 700,33 | 721,41 | 743,12 |
| DEPRECIACIONES |  | 985,80 | 985,80 | 985,80 | 985,80 | 985,80 |
| AMORTIZACIONES |  | 70,00 | 70,00 | 70,00 | 70,00 | 70,00 |
| **UTILIDAD OPERATIVA** |  | **21452,24** | **22129,73** | **22827,62** | **23546,51** | **24287,04** |
| GASTOS FINANCIEROS |  | 2800,00 | 2376,41 | 1893,51 | 1343,01 | 715,43 |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS |  | 18652,24 | 19753,33 | 20934,11 | 22203,50 | 23571,60 |
| BASE IMPOSITIVA |  | 6761,44 | 7160,58 | 7588,61 | 8048,77 | 8544,71 |
| **UTILIDAD NETA** |  | **11890,80** | **12592,75** | **13345,49** | **14154,73** | **15026,90** |

Robalino, J. (2022). Costo de Ventas.

En la tabla está basada para 5 años en ventas con el crecimiento país del 1%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de $18893,55, mientras que para los cinco años se espera una utilidad neta de $22911,61, con el objetivo de que se beneficie empleador.

## 6.13 Flujo de Caja

Son las entradas y salidas del efectivo en cuanto al establecimiento, dando el control de los ingresos como egresos y de esta manera tener en conocimiento el nivel de fluidez del establecimiento.

Tabla 44. Flujo de caja.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FLUJO DE CAJA** | | | | | | |
|  | **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| UTILIDAD OPERATIVA |  | 21452,24 | 22129,73 | 22827,62 | 23546,51 | 24287,04 |
| DEPRECIACION |  | 985,80 | 985,80 | 985,80 | 985,80 | 985,80 |
| AMORTIZACION |  | 70,00 | 70,00 | 70,00 | 70,00 | 70,00 |
| - BASE IMPOSITIVA |  | 6761,44 | 7160,58 | 7588,61 | 8048,77 | 8544,71 |
| - GASTOS FINACIEROS |  | 2800,00 | 2376,41 | 1893,51 | 1343,01 | 715,43 |
| - PAGO CAPITAL |  | 3.025,67 | 3.449,26 | 3.932,16 | 4.482,66 | 5.110,24 |
| + VALOR DE SALVAMENTO |  |  |  |  |  | 0 |
| + CAPITAL DE TRABAJO |  |  |  |  |  | 0 |
| - REPOSICION DE ACTIVOS |  |  |  | 0 |  |  |
| **= FLUJO NETO DE CAJA** | **-22490** | **9.920,93** | **10.199,28** | **10.469,13** | **10.727,87** | **10.972,46** |

Robalino, J. (2022). Flujo de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de $16.923,68 mientras que para el 5 año esta aumentará a $18.857,17.

## 6.14 Cálculo del TIR y el VAN

Realización del último análisis financiero, se calcula en VAN y el TIR que consiste en:

### **6.14.1 VAN (Valor Actual Neto)**

El VAN se calcula a partir del flujo anual, es decir, se traslada todas las cantidades futuras al presente. Es traer el valor presente de todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión, es bueno cuando es mayor a cero. El VAN del restaurante es de $ 10.073,18.

### **6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)**

La tasa interna de rentabilidad de una inversión es la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

El TIR debe ser mayor al TMAR, en este caso el TIR del restaurante posee el 20,99% que en resumen brinda una gran utilidad y rentabilidad del restaurante teniendo una diferencia de un 13,39% con el TMAR.

Tabla 45. VAN/ TIR.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **CALCULO DEL TIR Y EL VAN** | |  | | **VAN** | **13.707,03** | 3.750,67 | | **TIR** | **35,94%** |  | | **TMAR** | **13,89%** |  | |  |  |  |
|  | VAN mayor a 0 es bueno / factibilidad | | |
|  | TIR mayor a TD es bueno / factibilidad | | |
|  |  | | |

Robalino, J. (2022). VAN/ TIR.

# **7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## Conclusiones

* En cuanto a la administración se debe tener el conocimiento de todos los movimientos financieros del establecimiento, por ello, es fundamental el perfil del personal.
* Para cada área de trabajo ser debe contar con un personal dispuesto a dar un excelente trabajo y siendo muy responsable con sus obligaciones, así como también se cumplirá con sus derechos.
* Gracias al estudio de mercado que se generó se concluye que el negocio es factible.
* El establecimiento tiene el objetivo de concientizar a las personas en cuanto el cuidado del medio ambiente.
* Por el lado financiero, los cálculos y estudios realizados concluyen que Casa Fusión: Dos Mundos funcionará según los resultados dados.

## 7.2 Recomendaciones

* En la implementación de un negocio se debe tener un máximo conocimiento en cuanto al tipo de mercado que se va a llevar.
* El establecimiento tiene que ser realizado con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes.
* Todo el proceso del plan de negocio debe realizarse con mucho cuidado y de una manera correcta, ya que es aquel que permite poner en conocimiento si el proyecto será o no factible.
* En el plan de negocios cada punto es importante, por ende, no se debe saltar ningún paso o proceso.
* En la parte financiera se debe realizar revisiones para asegurarse de que los resultados sean reales y así poder saber su nivel factibilidad.

# **BIBLIOGRAFÍA**

Amazon. (2021). *www.amazon.com*. Obtenido de https://www.amazon.com/-/es/Petrus-caja-1000-grapas-22-6/dp/B00JMFZF0Y#aw-udpv3-customer-reviews\_feature\_div

Arcsa. (S/F). *https://www.controlsanitario.gob.ec*. Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/

ciudadanos., P. ú. (17 de 05 de 2021). *Portal único de trámites ciudadanos.* Obtenido de https://www.gob.ec/index.php/gadgae/tramites/permiso-funcionamiento-cuerpo-bomberos-gobierno-autonomo-descentralizado-municipal-general-antonio-elizalde-bucay

Robalino, J. (16 de Noviembre de 2021). *Google Maps*. Obtenido de https://www.google.com.ec/maps/dir//Constructora+Suarez+Davila+S.A,+John+F.+Kennedy+N71-292+y,+Quito+170102/@-0.1039781,-78.4913854,18z/data=!4m9!4m8!1m0!1m5!1m1!1s0x91d5852adeb421d3:0xd06eafc5d0a033d3!2m2!1d-78.4902483!2d-0.1047347!3e2?hl=es

ec, G. (25 de 11 de 2021). *Gob ec*. Obtenido de https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos

ec, G. (25 de 11 de 2021). *Gob ec*. Obtenido de https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos

ec, G. (17 de 05 de 2021). *Gob ec*. Obtenido de Portal único de trámites ciudadanos.: https://www.gob.ec/index.php/gadgae/tramites/permiso-funcionamiento-cuerpo-bomberos-gobierno-autonomo-descentralizado-municipal-general-antonio-elizalde-bucay

López, B. (04 de 01 de 2019). *CogniFit*. Obtenido de https://blog.cognifit.com/es/piramide-de-maslow/

Quito, P. (2021). *Permisos Quito*. Obtenido de https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/

RUC. (S/F). *www.ruc.com*. Obtenido de https://www.sri.gob.ec/RUC#:~:text=Gu%C3%ADas-,%C2%BFQu%C3%A9%20es%20y%20para%20qu%C3%A9%20sirve%3F,u%20ocasional%20en%20el%20Ecuador.

Sayce. (2018). *Sayce*. Obtenido de https://sayce.com.ec/preguntas-frecuentes/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20SAYCE%3F,compositores%20sobre%20sus%20obras%20musicales.

Sayce. (S/F). *https://sayce.com.ec/*. Obtenido de https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/por-comunicacion-publica/tarifas-sector-alojamiento-alimentos-y-bebidas/

Shine on. (30 de Abril de 2015). *Educación sin límites*. Obtenido de https://educacionsinlimite.wordpress.com/2015/04/30/piramide-de-maslow/

SRI. (S/F). *www.sir.com*. Obtenido de https://www.sri.gob.ec/que-es-el-sri

## ANEXOS

**Restaurante Casa Fusión Dos Mundos**

**Encuesta**

**1.- ¿Conoce algún restaurante de cocina fusión en el sector?**

Si

No

**2.- ¿Ha probado platos de cocina fusión?**

Si

No

**3.- ¿Le gustaría a usted que se realice una comida fusión de Ecuador – España?**

Si

No

**4.- ¿Está de acuerdo con la cultura gastronómica fusionada del establecimiento?**

Si

No

**5.- ¿Le gustaría que se utilice productos de importación?**

Si

No

**6.- ¿Sería de su agrado que el establecimiento cuente con servicio a domicilio?**

Si

No

**7.- ¿Le gustaría que el restaurante cuente con opciones vegetarianas y/o veganas?**

Si

No

**8.- ¿Le gustaría que el restaurante ofrezca un ambiente musical?**

Si

No

**9.- ¿Cree que un menú del tipo fusión sea llamativo?**

Si

No

**10.- ¿Asistiría usted a un restaurante de tipo fusión Ecuador - España?**

Si

No