



**CARRERA: ADMINISTRACIÓN**

**TEMA:**

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos, ubicado en el barrio la Esperanza Parroquia Chillogallo al sur de Quito.”**

**Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de Tecnóloga Superior en Administración**

**AUTOR:**

**Beverly Patricia Aroca Guerrero**

**TUTOR:**

**MSc. Christian Carvajal**

**D.M. Quito, 21 de agosto 2022**

## **DEDICATORIA**

Este proyecto va dedicado a mi hijo Eithan Vélez, quien es mi inspiración para seguir creciendo y mejorando cada día, ya que quiero enseñarle con el ejemplo a ser dedicado, constante, a que nunca se dé por vencido, a que aproveche las oportunidades que nos da la vida para aprender.

Quiero que mi hijo se sienta orgulloso de mi y vea que además de ser madre, trabajadora, puedo estudiar para de esta manera obtener conocimientos que me ayuden a ganar experiencia para así poder emprender de una manera correcta para obtener mejores ingresos y garantizar su futuro y para que el cuándo este grande sea mucho mejor que yo.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer a Dios por darme la oportunidad de estudiar nuevamente, por la sabiduría y entendimiento que me ha dado todo este tiempo, quiero agradecer también a mi familia por el apoyo incondicional que siempre me dan, por estar en cada decisión que tomo, a BMI Internacional mi trabajo que de ahí salió la provisión para poder costearme esta carrera.

Al Tecnológico Internacional Universitario ITI por abrirme las puertas y permitirme estudiar dos carreras y sobre todo a mi mejor amiga Monserrat Almeida porque gracias a ella volví a estudiar, ya que con su cariño y consejos me animo y lo hicimos juntas, es un honor tener una amiga que me incite a superarme, que crezcamos juntas y que podamos disfrutar nuestros logros.

## **AUTORIA**

Yo, Beverly Patricia Aroca Guerrero autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

**Beverly Patricia Aroca Guerrero**

D.M. Quito, 21 agosto de 2022

**MSc. Christian Carvajal.**  
**Tutor 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 Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

MSc. Christian Carvajal.

D.M. Quito, 21 de agosto 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 cláusulas:

PRIMERA: El **MSc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Srta. **Beverly Patricia Aroca Guerrero** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. **Beverly Patricia Aroca Guerrero** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos, ubicado en el sector de Chillogallo al sur de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **MSc. Christian Carvajal**.

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

TERCERA: Los comparecientes, **MSc. Christian Carvajal** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. **Beverly Patricia Aroca Guerrero**, 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 mariscos, ubicado en el sector de Chillogallo al sur 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.

**MSc. Christian Carvajal**

**Beverly Patricia Aroca Guerrero**

D.M. Quito, 21 de agosto 2022

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>DEDICATORIA</b> .....	i
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	ii
<b>AUTORIA</b> .....	iii
<b>CERTIFICACIÓN</b> .....	iv
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA</b> .....	v
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	x
<b>RESUMEN EJECUTIVO</b> .....	1
<b>2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL</b> .....	3
<b>Creación de la empresa</b> .....	3
<b>Descripción de la empresa</b> .....	3
Importancia .....	3
Características .....	4
Actividad.....	5
Tamaño y distribución de la empresa .....	5
Estudio arquitectónico .....	6
Estructura interna del establecimiento .....	6
<b>Necesidades que satisfacer</b> .....	7
<b>Necesidad Fisiológica</b> .....	7
<b>Necesidad de Seguridad</b> .....	7
<b>Necesidad Social – Afiliación</b> .....	8
<b>Necesidad de Reconocimiento</b> .....	9
<b>Necesidad de Autorrealización</b> .....	9
<b>Localización de la empresa</b> .....	9
<b>Filosofía empresarial</b> .....	10
<b>Misión</b> .....	10
<b>Visión</b> .....	11
<b>Meta</b> .....	11
<b>Estrategias</b> .....	12
<b>Políticas</b> .....	12

FODA .....	13
Desarrollo organizacional .....	15
<i>Tipo de Estructura</i> .....	15
Formalización .....	16
Centralización – Descentralización .....	16
Integración .....	16
Organigrama empresarial .....	18
Funciones del personal .....	19
<b>3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING .....</b>	<b>27</b>
Objetivo de mercadotecnia .....	27
Investigación de mercado .....	27
Modalidad .....	28
Plan de Muestreo .....	28
Análisis de las encuestas .....	30
<i>Pregunta 1</i> .....	30
<i>Pregunta 2</i> .....	31
<i>Pregunta 3</i> .....	32
<i>Pregunta 4</i> .....	33
<i>Pregunta 5</i> .....	34
<i>Pregunta 6</i> .....	35
<i>Pregunta 7</i> .....	36
<i>Pregunta 8</i> .....	37
<i>Pregunta 9</i> .....	38
Análisis General .....	39
Entorno empresarial .....	41
<i>Microentorno</i> .....	41
Macroentorno .....	46
Producto y servicio .....	50
Producto Esencial.....	50
Producto real .....	50



Calidad .....	51
Estilo .....	52
Producto aumentado.....	53
Plan de introducción al mercado.....	53
<i>Distintivos y Uniformes</i> .....	53
Materiales de identificación .....	58
Aroca, B. (2022). Hoja membretada .....	60
Canal de distribución y puntos de ventas.....	61
Riesgo y oportunidades del negocio .....	63
Fijación de Precios.....	64
<i>Fijación de precios por receta estándar</i> .....	64
Implementación del negocio .....	66
• <b>Arriendo del local</b> .....	66
• <b>Equipos industriales</b> .....	66
• <b>Equipos de computación</b> .....	67
• <b>Muebles enseres</b> .....	67
• <b>Servicios básicos</b> .....	69
.....	69
• <b>Materiales de limpieza</b> .....	70
<b>4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL</b> .....	71
<b>5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL</b> .....	75
Objetivo de área.....	75
<b>6. PROCESO FINANCIERO</b> .....	78
Introducción .....	78
<i>Activos diferidos</i> .....	79
<i>Capital de trabajo</i> .....	79
<i>Sueldos</i> .....	81
<i>Depreciación activos fijos</i> .....	83
<i>Tabla de amortización</i> .....	84
<i>Estructura capital</i> .....	85

<i>Punto de equilibrio</i> .....	85
<i>Flujo de ventas</i> .....	88
<i>Flujo de caja</i> .....	89
<i>Cálculo del TIR y el VAN</i> .....	90
VAN (Valor Actual Neto).....	90
TIR (Tasa Interna de Retorno).....	91
REFERENCIA .....	102

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Méritos aspectos a considerar del chef .....	19
Tabla N° 2 Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina .....	21
Tabla N° 3 Méritos aspectos a considerar, meseras .....	23
Tabla N° 4 Méritos aspectos a considerar, cajera .....	25
Tabla N° 5 Pregunta 1 .....	29
Tabla N° 6 Pregunta 2 .....	30
Tabla N° 7 Pregunta 3 .....	31
Tabla N° 8 Pregunta 4 .....	32
Tabla N° 9 Pregunta 5 .....	33
Tabla N° 10 Pregunta 6 .....	34
Tabla N° 11 Pregunta 7 .....	35
Tabla N° 12 Pregunta 8 .....	36
Tabla N° 13 Pregunta 9 .....	37
Tabla N° 14 Proveedores .....	43
Tabla N° 15 Financiamiento publicitario .....	61
Tabla N° 16 Encebollado, Receta Estándar de costos .....	64
Tabla N° 17 Arriendo del local .....	65
Tabla N° 18 Equipos Industriales .....	65
Tabla N° 19 Equipos de Computación .....	66
Tabla N° 20 Muebles y enseres .....	66
Tabla N° 21 Equipos Industriales de Seguridad .....	67
Tabla N° 22 Suministros de Oficina .....	68
Tabla N° 23 Servicios Básicos .....	68
Tabla N° 24 Materiales de Limpieza .....	69
Tabla N° 25 Activos fijos .....	77
Tabla N° 26 Activos diferidos .....	78
Tabla N° 27 Capital de trabajo .....	79

Tabla N° 28 Detalle de inversión .....	80
Tabla N° 29 Sueldos .....	81
Tabla N° 30 Depreciación activos fijos .....	82
Tabla N° 31 Amortizaciones .....	83
Tabla N° 32 Estructura de Capital .....	84
Tabla N° 33 Costos fijos .....	85
Tabla N° 34 Margen de contribución .....	85
Tabla N° 35 Punto de equilibrio .....	87
Tabla N° 36 Ventas proyectadas .....	87
Tabla N° 37 Flujo de ventas.....	87
Tabla N° 38 Flujo de caja .....	88
Tabla N° 39 Van/Tir .....	90

## ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Esquema y distribución del restaurante “El rey encebollado” ....	6
Ilustración 2. Pirámide de Maslow. ....	7
Ilustración 3. Ubicación .....	10
Ilustración 4. Flujo de procesos de compra de “El rey encebollado” .....	177
Ilustración 5. Flujo de procesos del servicio de El rey encebollado” .....	187
Ilustración 6. Organigrama empresarial “El rey encebollado” .....	18
Ilustración 7. Pregunta 1 grafico circular .....	189
Ilustración 8. Pregunta 2 grafico circular .....	18
Ilustración 9. Pregunta 3 grafico circular .....	18
Ilustración 10. Pregunta 4 grafico circular .....	18
Ilustración 11. Pregunta 5 grafico circular .....	18
Ilustración 12. Pregunta 6 grafico circular .....	18
Ilustración 13. Pregunta 7 grafico circular .....	18
Ilustración 14. Pregunta 8 grafico circular .....	18
Ilustración 15. Pregunta 9 grafico circular .....	18
Ilustración 16. Esquema Microentorno “El rey encebollado” .....	18
Ilustración 17. Ubicacion .....	18
Ilustración 18. Esquema Macroentorno “El rey encebollado” .....	18
Ilustración 19. Diseño uniforme chef .....	18
Ilustración 20. Diseño uniforme ayudante de cocina .....	18
Ilustración 21. Diseño uniforme personal de servicio .....	18
Ilustración 22. Imagotipo “El rey encebollado” .....	18
Ilustración 23. Flyers .....	18
Ilustración 24. Hoja membretada .....	60

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de mariscos,  
ubicado en el sector de Chillogallo al sur de Quito.”**

**Beverly Patricia Aroca Guerrero**

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito, 21 de agosto de 2022

## **RESUMEN EJECUTIVO**

Como primer punto tenemos la creación de la empresa, que consiste en detallar los servicios que va a ofertar, el tamaño, localización, misión, visión, objetivos, estrategias, políticas, estructura organizacional lo que va a permitir saber cómo va a funcionar, además se va a aplicar una encuesta para saber la acogida del restaurante en la zona donde va a estar ubicado, para así saber si es viable operar en ese lugar, así también se estudiara la influencia del macro y micro entorno.

Es necesario implementar un plan de introducción de la marca al mercado para de esta manera ser identificados, desarrollando un logo, uniformes que nos distingán,

publicidad, fijar precios, y hacer listados de todos los implementos a utilizar ya que así se podrá realizar un presupuesto.

De la misma manera se debe tomar en cuenta los requisitos que se necesitan para obtener los permisos de funcionamiento como exige la ley para no tener problemas a futuro, y los impactos sociales y ambientales que nuestro negocio pueden tener, por último, vamos a realizar un estudio financiero que va a permitir saber el capital que necesitamos para arrancar, lo que se va a invertir y lo que se necesita vender para que el negocio sea rentable.

Con todo este estudio vamos a saber si el negocio va a ser viable o no.

## 2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

### **Creación de la empresa**

“El rey encebollado” surge de la necesidad de brindar productos del mar, excelente servicio a precios accesibles en el sur de Quito. Existen muchas personas de la costa que viven en esta ciudad y buscan lugares donde puedan degustar la comida de su tierra, también los quiteños disfrutamos de estos platos. El rey encebollado busca ofrecer en el barrio de Chillogallo y sus alrededores instalaciones ambientadas a la temática costeña, para que la distinguida clientela pueda deleitarse entre familia y amigos productos de calidad y deliciosos como el encebollado que será el plato principal, ceviches, arroz, entre otros.

El rey encebollado es una microempresa que oferta productos con altos estándares de calidad, así como una gran variedad de platos a todas las personas que deseen este tipo de comida.

### **Descripción de la empresa**

#### **Importancia**

El Ecuador posee una riquísima y abundante cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, con tradición de siglos.



La gastronomía de la costa es muy variada y saludable ya que se basa principalmente en pescados, se suman también los mariscos como camarones, conchas y cangrejos, los plátanos hacen parte importante de la culinaria típica, eso es lo que queremos rescatar en El rey encebollado este tipo de comida que tiene mucha acogida en la sierra en su máxima expresión, resaltando sus sabores, presentación ya que nuestros platos serán grandes y llamativos y sobre todo un excelente servicio con la finalidad de tener clientes fieles y satisfechos, que recomienden porque hemos podido satisfacer sus necesidades en todo sentido.

### **Características**

Productos y servicios: El rey encebollado se caracterizará por ofertar el mejor encebollado del sur de Quito, ceviches y arroz con camarón concha y mixtos, pescado frito, chifles y bebidas en general, además el personal del restaurante se compromete a establecer una relación cordial con sus clientes, siempre con amabilidad y profesionalismo.

Seguridad: Respetando las normas de bioseguridad para que los clientes cuiden su salud y se sientan seguros.

Investigación e innovación: El rey encebollado trabajara en una constante investigación de la cultura y orígenes de la comida costeña, servicio al cliente, para innovar sus productos y servicios que permitirán el crecimiento del restaurante.

Responsabilidad ambiental: El rey encebollado es consciente de la creciente contaminación ambiental que vive el mundo, por lo cual utilizaremos envases biodegradables y con basureros de reciclaje dentro y fuera del local.

### **Actividad**

El rey encebollado es un establecimiento de servicio, específicamente un restaurante de mariscos que ofrecerá comida para servirse, para llevar y bebidas.

### **Tamaño y distribución de la empresa**

El rey encebollado es una microempresa que constara de 3 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contara con:

- Propietaria.
- Chef.
- Ayudante de cocina.
- Meseras.
- Cajera.

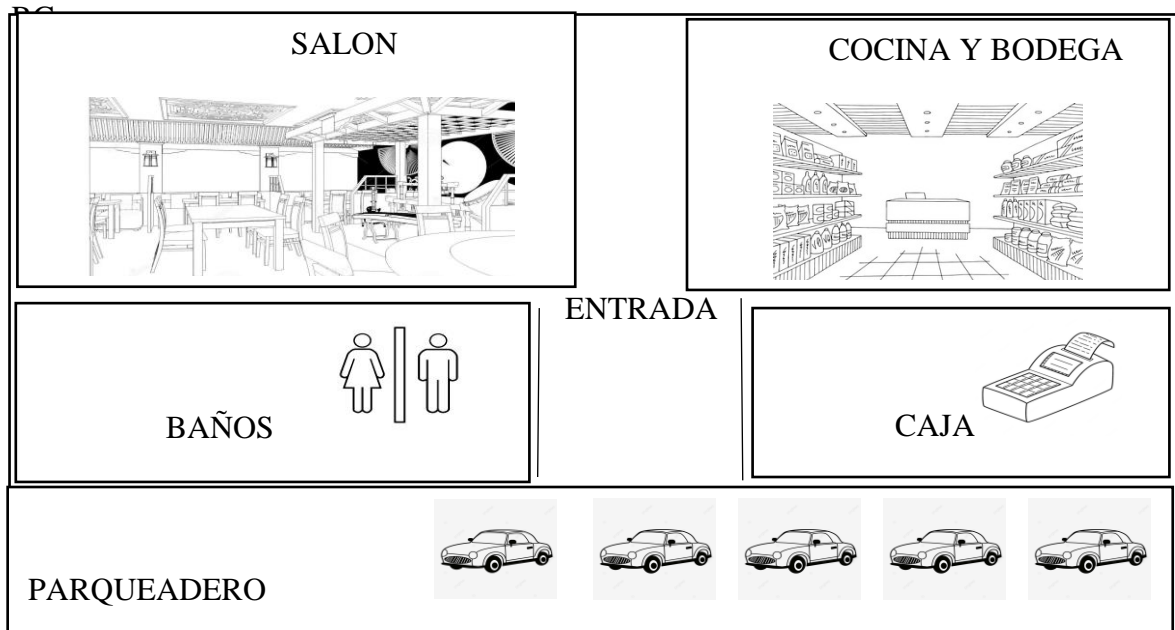
Los mismos que serán remunerados como corresponde según la ley.

## Estudio arquitectónico

El rey encebollado tendrá aforo para 50 personas, el número de trabajadores que va a tener el restaurante serán de 5 empleados, espacio de parqueadero.

## Estructura interna del establecimiento

**Ilustración 1.** Esquema y distribución del restaurante “El rey encebollado”

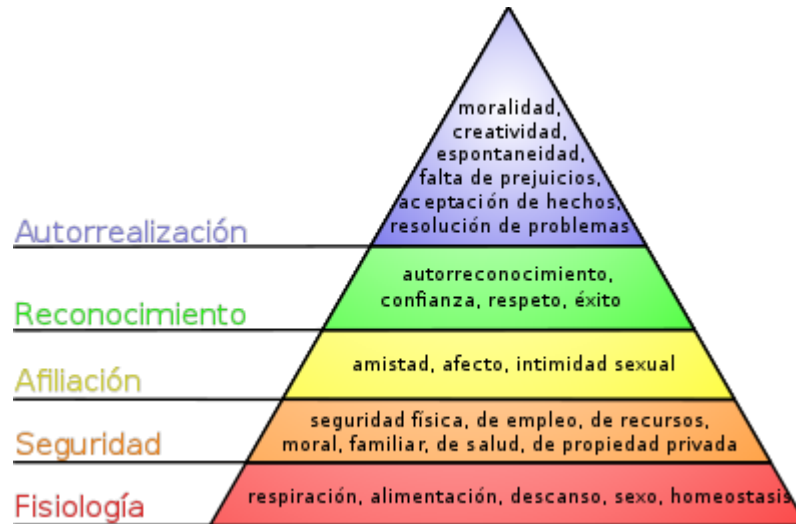


**Elaborado por:** Beverly Aroca

Nota. La ilustración representa como va a estar distribuido el local donde va a funcionar El rey encebollado.

## Necesidades que satisfacer

**Ilustración 2.** Pirámide de Maslow.



(García, 2020). *Pirámide de Maslow*. Recuperado de: <https://psicologiaymente.com/psicologia/piramide-de-maslow>.

### Necesidad Fisiológica

Al ser un restaurante satisface la necesidad fisiológica de alimentación.

### Necesidad de Seguridad

Los alimentos y bebidas ofrecidos en el restaurante cumplirán protocolos de seguridad alimentaria para que el producto final llegue apto para el consumo, para ello habrá un estricto control en la cadena de producción, desde la adquisición de la materia prima hasta la entrega del plato al cliente.

Después tenemos la seguridad a la integridad física del cliente, la cual se garantiza brindándole un ambiente tranquilo y calmado y utilizaremos cámaras de vigilancia para que se sientan seguros.

Para finalizar está la seguridad para los trabajadores del restaurante, esta se va a garantizar mediante el cumplimiento de todas las leyes y reglamentos del trabajo vigentes en Ecuador, respetando los derechos de los trabajadores, velando por su seguridad física y mental, mediante la firma de un contrato donde especifique lo dicho anteriormente.

### **Necesidad Social – Afiliación**

Una de las necesidades sociales principales del rey encebollado será interna, cuidando a los trabajadores, creando un buen ambiente laboral para que el personal se sienta a gusto y pueda tener un excelente rendimiento y eso se verá reflejado a nuestros clientes.

La necesidad externa se trata de la relación con los clientes y proveedores, El rey encebollado busca mantener relaciones de confianza a través de una buena comunicación, supervisión y control de la producción para garantizar calidad en los platos, además de una capacitación permanente a nuestro personal para así poder brindar un servicio de calidad.

### **Necesidad de Reconocimiento**

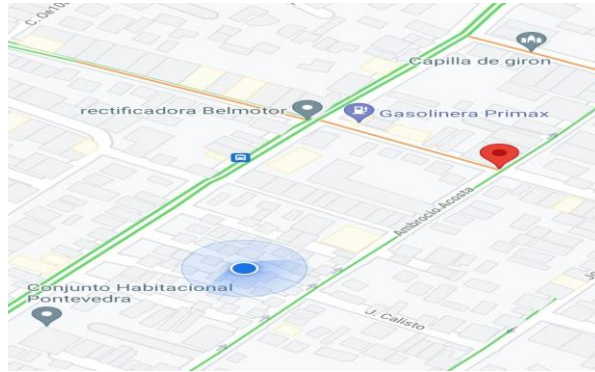
El rey encebollado pretende brindar confianza a sus clientes a través de un servicio integral, la temática del restaurante será acorde al tema, además de ofertar platos innovadores y la entrega de productos finales de primera calidad a precios accesibles con esto buscaremos tener éxito y satisfacer las necesidades de la clientela.

### **Necesidad de Autorrealización**

El rey encebollado será un restaurante reconocido no solo por su gastronomía, creatividad e innovación en sus platos, sino por su compromiso social tanto con los trabajadores y clientes.

### **Localización de la empresa**

El rey encebollado estará ubicado en Pichincha, cantón Quito, Parroquia Chillogallo, Dirección: Barrio La Esperanza, Ambrosio Acosta S333 y Manuela Cañizares.

**Ilustración 3. Ubicación**

Fuente: (Google maps, 2022)

Nota. La ilustración presenta donde va a ser la ubicación de El rey encebollado.

**Filosofía empresarial*****Misión***

El rey encebollado será un restaurante de mariscos que brindará alimentos y servicios con la más alta calidad, en donde las familias y amigos puedan disfrutar de platos típicos de la costa y constará de un equipo de trabajo altamente capacitado.

### ***Visión***

Ser reconocidos entre los mejores restaurantes del sur de Quito por nuestra oferta gastronómica, ambiente, precios y atención.

### ***Objetivos***

- Brindar a los clientes una variedad de platos gastronómicos de alta calidad a precios accesibles.
- Posicionar el producto estrella como el mejor encebollado del sur de Quito.
- Capacitación constante al personal para que pueda brindar un servicio de alto nivel.

### ***Meta***

Tener un restaurante de mariscos que se posicione en el mercado en el primer año de funcionamiento, utilizando redes sociales para promocionar sus servicios, que cuente con liquidez para en un máximo de 5 años abrir 2 sucursales en el centro y norte de Quito que nos ayude a llegar a más clientes y poder satisfacer sus necesidades.



### *Estrategias*

- Crear un menú atractivo que permita alcanzar un amplio mercado.
- Estudiar el mercado cualitativo y cuantitativo y el comportamiento del consumidor potencial para satisfacer sus necesidades.
- Realizar capacitaciones al personal cada 6 meses para mejorar nuestro servicio al cliente, de esta manera nos innovamos y atraemos más clientela.
- Promocionar el negocio con publicidad en internet para ganar audiencia todos los días.

### **Políticas**

#### *La empresa*

- Velar por el bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones.
- Cuidar de la seguridad de los trabajadores y clientes.
- Cumplir con las obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- Ofertar productos de calidad, mantener el restaurante limpio.

### *Los trabajadores*

- Cumplir con los horarios establecidos, justificar faltas y permisos.
- Ser respetuosos con los compañeros y clientes.
- Utilizar correctamente uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- Cuidar de su aseo y presentación personal.
- Ejecutar sus obligaciones laborales de la mejor manera.
- No usar celular en el horario de trabajo.

### **FODA**

#### **Fortalezas**

- Las instalaciones contarán con el equipo necesario para operar.
- Temática llamativa del restaurante.
- Personal de trabajo capacitado y comprometido con lo que hace.
- Utilización de recetas típicas de la costa.

#### **Oportunidades**

- Poca competencia a los alrededores.

- La ubicación del local cerca de una gasolinera, conjuntos habitacionales y colegios.

- Servicio a domicilio.
- Expansión de sucursales.

### **Debilidades**

- Espacio limitado para parqueadero.
- Poco capital para iniciar el negocio.
- Falta de experiencia.
- Pronta expansión.

### **Amenazas**

- Crecimiento de la delincuencia.
- Alza de precios constante.
- Consumidores pocos fieles.
- Escases de recurso humano calificado.

## **Desarrollo organizacional**

### ***Tipo de Estructura***

En el rey encebollado la comunicación será de tipo vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos, esto se hará para facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos.

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

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo
- Nivel de servicio

#### ***Nivel Gerencial***

- Propietaria.

#### ***Nivel Operativo***

- Chef.
- Ayudante de cocina.

#### ***Nivel de servicio***

- Meseras.
- Cajera.

## **Formalización**

La empresa se regirá a manuales de procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión planteada, para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, teniendo así el respectivo permiso de funcionamiento.

## **Centralización – Descentralización**

El rey encebollado centrará sus actividades principales al propietario como pagos, y delegación de funciones de acuerdo a las áreas y a las necesidades requeridas para que el restaurante tenga un excelente funcionamiento.

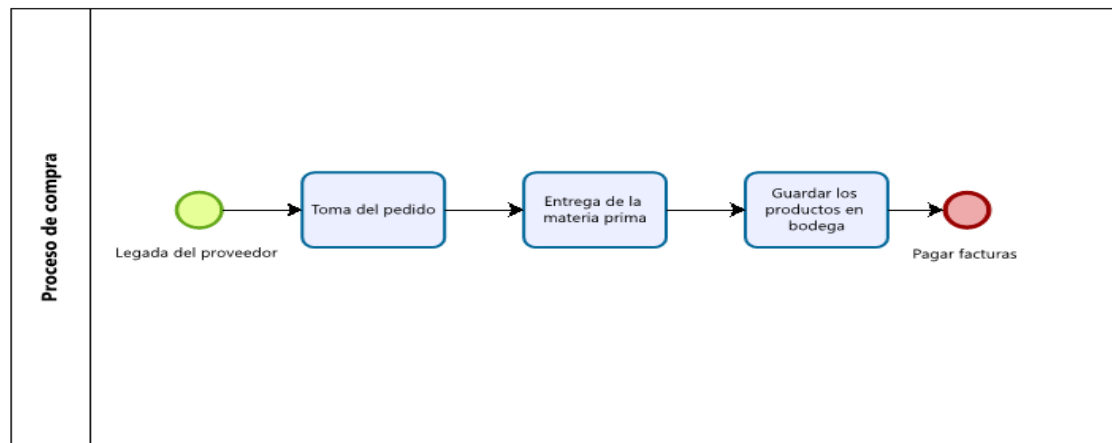
La descentralización se dará en la delegación de funciones en las áreas de producción al chef y ayudante de cocina, distribución y servicio a las meseras para de esa manera no cargar toda la responsabilidad al propietario.

## **Integración**

La integración organizacional se realizará a través de un sistema de gestión de los procesos de compras, producción y distribución de los servicios.

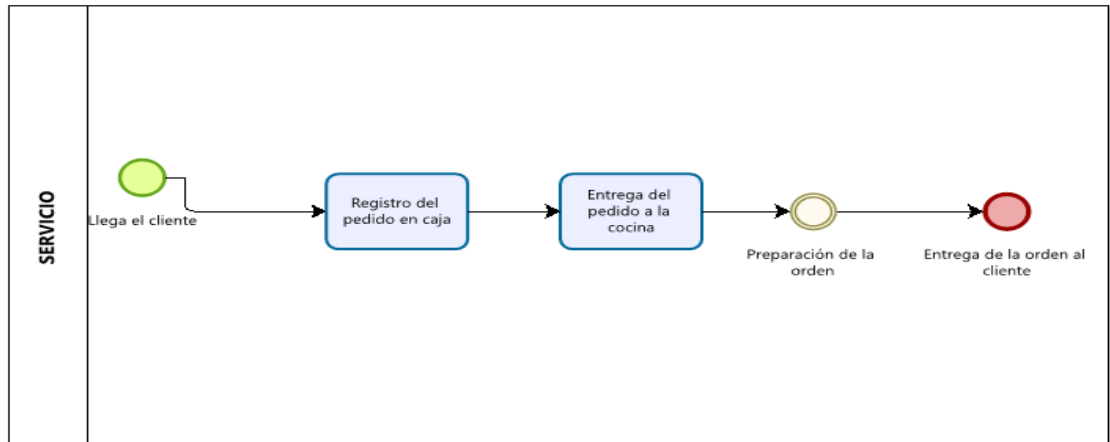
Lo que permitirá llevar un control completo de las aéreas, realizando un registro de actividades donde participaran todo el personal según correspondan.

**Ilustración 4.** Flujo de procesos de compra de “El rey encebollado”



**Elaborado por:** Beverly Aroca

**Ilustración 5.** Flujo de procesos del servicio de El rey encebollado”



Powered by  
bizagi  
**Modeler**

**Elaborado por:** Beverly Aroca

## Organigrama empresarial

**Ilustración 6.** Organigrama empresarial “El rey encebollado”



**Elaborado por:** Beverly Aroca

Nota. La ilustración muestra el diseño que se va a utilizar para determinar la organización empresarial de El rey encebollado

## **Funciones del personal**

### **Detalles generales del puesto de Chef**

<b>Empresa</b>	El rey encebollado
<b>Unidad administrativa</b>	Área operativa
<b>Misión del puesto</b>	Planificar y dirigir la preparación de la comida, modificar los menús o crear otros nuevos que cumplan los estándares de calidad, supervisar las actividades del personal de cocina, realizar compras de materia prima
<b>Denominación del puesto</b>	Chef
<b>Rol del puesto</b>	Dirigir el área de cocina, y producir los alimentos.
<b>Remuneración</b>	\$ 600



## Méritos aspectos a considerar

**Tabla 1.** Méritos aspectos a considerar del chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Educación superior en Gastronomía	Mínimo 1 año de ser Chef.	Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Conocimiento y dominio de cocina costeña Dominio de procesos	Responsabilidad Puntualidad Adaptabilidad Creatividad Liderazgo Planificación y organización Trabajo en equipo

## PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

### Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

<b>Empresa</b>	El rey encebollado
<b>Unidad administrativa</b>	Área operativa
<b>Misión del puesto</b>	Mantener limpia la cocina, ayudar al chef en la preparación de alimentos.

<b>Denominación del puesto</b>	Ayudante de cocina.
<b>Rol del puesto</b>	Brinda soporte al chef en procesos de producción y almacenamiento de materia prima y limpieza del área de cocina.
<b>Remuneración</b>	\$ 425

### Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Formación en cocina	Mínima 1 año en el cargo de ayudante de cocina	Interesada por la cocina y la alimentación. Conocimiento sobre los procedimientos de higiene, salud y seguridad en la cocina.	Activo Bien organizado Capacidad para trabajar bajo presión durante períodos de mucho trabajo. Capacidad para trabajar en equipo.

		Conocimiento de las materias primas y las técnicas culinarias básicas	Capaz de lidiar con trabajos que implican desorden. Capaz de trabajar con rapidez. Enfoque flexible. Entusiasta.
--	--	---	---

**Elaborado por:** Beverly Aroca

## **PUESTO DE MESERAS**

### **Detalles generales del puesto de mesera**

**Empresa**

El rey encebollado

**Unidad administrativa**

Área de servicio

**Misión del puesto**

Entregar los pedidos de bebidas y alimentos al personal de la cocina.

Llevar las charolas con platillos y bebidas de la cocina a las mesas.

	Retirar los platos y vasos sucios, limpiar las mesas una vez que los comensales terminen de comer.
<b>Denominación del puesto</b>	Mesero.
<b>Rol del puesto</b>	Atención al cliente, toma de pedidos, servicio a la mesa y guía del cliente durante su experiencia en el restaurante.
<b>Remuneración</b>	\$ 425

## Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, meseras

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Mínimo secundaria o estudiante de gastronomía	1 año de experiencia.	Servicio al Cliente, Organizar las mesas	Honestidad Compromiso Trabajo en equipo Hospitalidad Disponibilidad Puntualidad Organización Limpieza

Elaborado por: Beverly Aroca

**PUESTO DE CAJERA****Detalles generales del puesto de cajera**

<b>Empresa</b>	El rey encebollado
<b>Unidad administrativa</b>	Área de servicio
<b>Misión del puesto</b>	Estará encargado de cobrar los pedidos del comensal de actividades relacionadas a reservas y asignar mesas.
<b>Denominación del puesto</b>	Cajera
<b>Rol del puesto</b>	Atención al cliente, manejo de dinero.
<b>Remuneración</b>	\$ 425

## Méritos aspectos a considerar

Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajera

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Estudios superiores en administración o contabilidad.	Al menos 1 año de experiencia.	Atención al cliente Cobranza y manejo de dinero.	Análisis de problemas. Análisis numérico. Atención al cliente. Respeto Integridad. Planificación y organización. Sociabilidad. Honestidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

**Elaborado por:** Beverly Aroca

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

#### **Objetivo de mercadotecnia**

Lograr posicionar la marca El rey encebollado en la mente de los consumidores, partiendo de las necesidades que tienen para así ofertar productos y servicios que puedan satisfacer las mismas, realizando campañas publicitarias las cuales nos ayuden a llegar al objetivo de alcanzar el éxito a corto plazo.

#### **Investigación de mercado**

El rey encebollado pensó en emplear la investigación aplicada, documental, de campo y de laboratorio para la elaboración de la investigación de mercado. Primero se realizará un estudio de la cocina costeña y la influencia en Quito. Para ello es importante realizar una investigación documental tomando en cuenta fuentes primarias y secundarias, recolectando información sobre recetas de mariscos, producción y elaboración de productos para poder satisfacer los clientes.

También se recurrirá a la investigación de campo para obtener información en el sector en el que se instalará el restaurante, empleando una técnica de recopilación de



información en este caso será una encuesta. Para finalizar se realizará una investigación de laboratorio en donde se puedan preparar las recetas propuestas para obtener y analizar sus sabores, texturas, aromas, colores, así como también la presentación final de cada plato.

### **Modalidad**

La recopilación de datos a través de encuestas se realizó de forma virtual, en donde se encuestó a 136 personas residentes en un conjunto habitacional cerca del lugar donde se va a instalar el restaurante, esta encuesta constó de 9 preguntas cerradas.

### **Plan de Muestreo**

Para realizar este plan se consideró un universo definido, tomando en cuenta al conjunto habitacional Pontevedra en el sector de Chillogallo, según la información dada por la administración el lugar consta de 210 casas. Para obtener el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * (Z)^2 * P * Q}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$$

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

$$n = \frac{210 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (210 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{202}{1,4828}$$

$$n = 136$$

## Análisis de las encuestas

### *Pregunta 1*

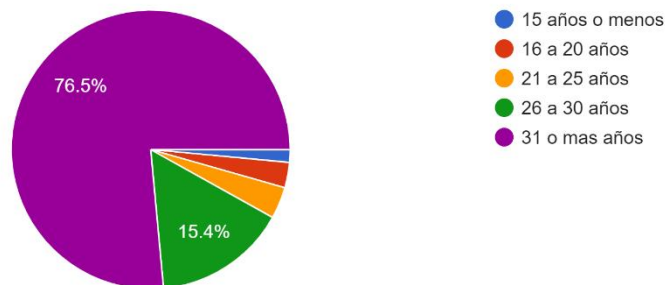
Tabla 5. *Pregunta 1*

¿En qué categoría de edad se encuentra?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
15 o menos	2	1.5
16 – 20	4	2.9
21 – 25	5	3.7
26 – 30	21	15.4
31 o mas	104	76.5
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100%</b>

Ilustración 7. *Pregunta 1, gráfico circular.*

1.- ¿En que categoría de edad se encuentra?

136 respuestas



Aroca, B. (2022). *Pregunta 1, gráfico circular. Quito.*

**Análisis:** Tomando en cuenta los resultados podemos decir que la población encuestada en su mayoría es de 31 años en adelante, teniendo en total el 76.5%, con esto podemos determinar el target al que nos vamos a dirigir, lo que va a permitir que El rey encebollado desarrolle su menú orientado a este tipo de clientes.

### *Pregunta 2*

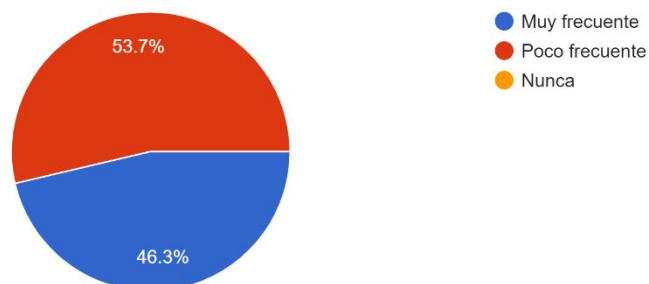
Tabla 6. Pregunta 2.

<b>¿Con cuanta frecuencia come en restaurantes?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Muy frecuente	63	46.3
Poco frecuente	73	53.7
Nunca	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100%</b>

Ilustración 8. *Pregunta 2, gráfico circular.*

2.- ¿Con cuanta frecuencia come en restaurantes?

136 respuestas



Aroca, B. (2022). *Pregunta 2, gráfico circular. Quito.*

**Análisis:** Del total de encuestados podemos decir que el 53.7% de la población comen en restaurantes con poca frecuencia y el 46.3% muy frecuente, esto nos indica que tenemos una probabilidad alta de tener comensales ya que no hay mucha diferencia entre los que comen frecuente y poco frecuente.

### *Pregunta 3*

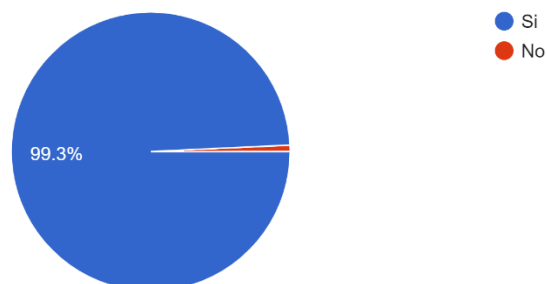
Tabla 7. *Pregunta 3*

<b>¿Le gusta la comida costeña?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Si	135	99.3
No	1	0.7
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100%</b>

Ilustración 9. *Pregunta 3, gráfico circular.*

3.- ¿Le gusta la comida costeña?

136 respuestas



Aroca, B. (2022). *Pregunta 3, gráfico circular. Quito.*

**Análisis:** El 99.3% de los encuestados gustan de la comida costeña, es un punto a nuestro favor ya que es el tipo de comida a la que va dirigida nuestra propuesta.

#### *Pregunta 4*

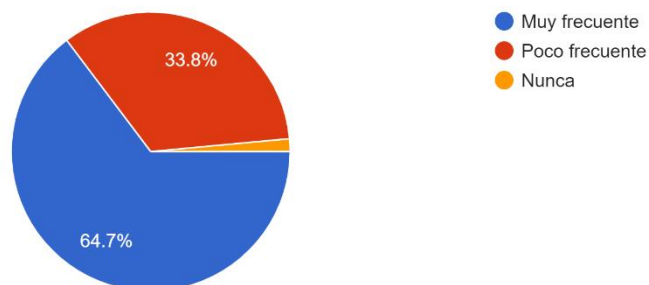
Tabla 8. *Pregunta 4*

<b>¿Con cuanta frecuencia consume encebollado?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Muy frecuente	88	64.7
Poco frecuente	46	33.8
Nunca	2	1.5
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100%</b>

Ilustración 10. *Pregunta 4, gráfico circular.*

4.- ¿Con cuanta frecuencia consume encebollado?

136 respuestas



Aroca, B. (2022). *Pregunta 4, gráfico circular. Quito.*

**Análisis:** De los 136 encuestados el 64.7% consume encebollado con frecuencia, esto significa que El rey encebollado tendrá una gran acogida por parte de los habitantes del sector

### *Pregunta 5*

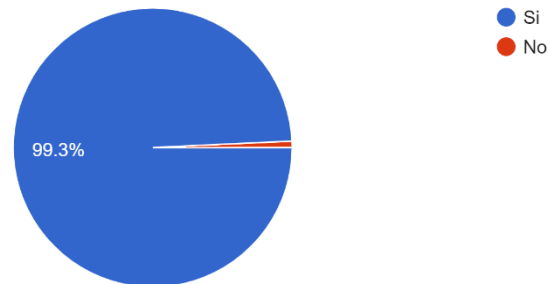
Tabla 9. *Pregunta 5*

<b>¿Le gustaría que haya un restaurante de comida de la costa en el barrio?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Si	135	99.3
No	1	0,7
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100%</b>

Ilustración 11. *Pregunta 5, gráfico circular.*

5.- ¿Le gustaría que haya un restaurante de comida de la costa en el barrio?

136 respuestas



Aroca, B. (2022). *Pregunta 5, gráfico circular*. Quito.

**Análisis:** El 99.3% de los encuestados respondió positivamente ante la creación de un restaurante de comida de la costa en el barrio.

### *Pregunta 6*

Tabla 10. *Pregunta 6*

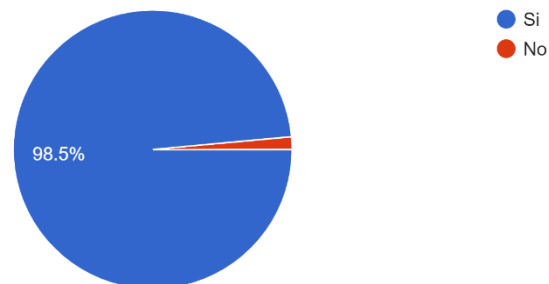
¿Le gustaría que el restaurante tenga servicio a domicilio?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	134	98.5
No	2	1.5
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100%</b>

Ilustración 12. *Pregunta 6, gráfico circular*.



6.- ¿Le gustaría que el restaurante tenga servicio a domicilio?

136 respuestas



Aroca, B. (2022). *Pregunta 6, gráfico circular. Quito.*

**Análisis:** De los 136 encuestados en su gran mayoría están de acuerdo en que El rey encebollado cuente con servicio a domicilio, eso va a permitir a los posibles clientes que puedan adquirir los productos con facilidad.

### *Pregunta 7*

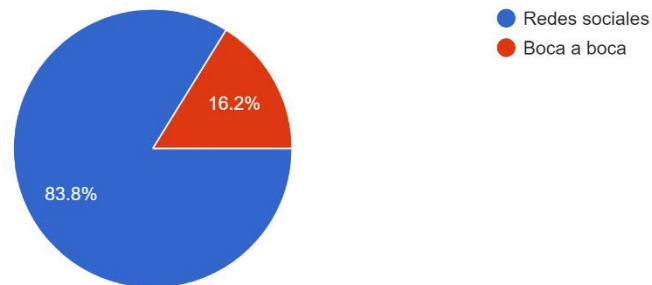
Tabla 11. *Pregunta 7*

<b>¿Prefiere la publicidad por redes sociales o de boca a boca?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Redes sociales	114	83.8
Boca a boca	22	16.2
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100%</b>

Ilustración 13. *Pregunta 7, gráfico circular.*

7.- ¿Prefiere la publicidad por redes sociales o de boca a boca?

136 respuestas

Aroca, B. (2022). *Pregunta 7, gráfico circular. Quito.*

**Análisis:** El 83.8% concuerda que la publicidad que desea tener de El rey encebollado sea por redes sociales ya que es la más utilizada en la actualidad.

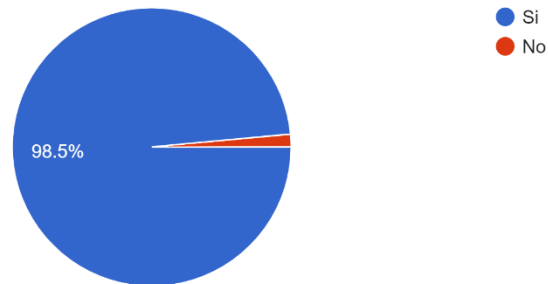
### ***Pregunta 8***

Tabla 12. *Pregunta 8*

<b>¿Le gustaría que el restaurante tenga promociones frecuentes?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Si	134	98.5
No	2	1.5
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100%</b>

Ilustración 14. *Pregunta 8, gráfico circular.*

8.- ¿Le gustaría que el restaurante tenga promociones frecuentes?  
136 respuestas



Aroca, B. (2022). *Pregunta 8, gráfico circular. Quito.*

**Análisis:** El 98.5% de los encuestados indican que les gustaría que El rey encebollado tenga promociones frecuentes, así que es necesario desarrollar un plan de marketing que ayude a atraer y fidelizar clientes.

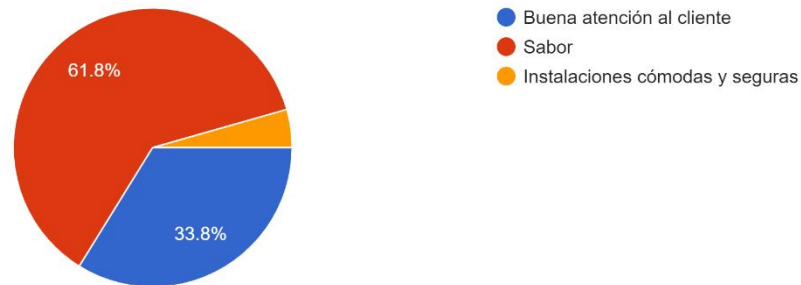
### *Pregunta 9*

Tabla 13. *Pregunta 9*

<b>¿Qué aspectos consideraría para recomendar el restaurante?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Buena atención al cliente	84	61.8
Sabor	46	33.8
Instalaciones cómodas y seguras	6	4.4
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100%</b>

Ilustración 15. *Pregunta 9, gráfico circular.*

9.- Que aspecto consideraría para recomendar el restaurante  
136 respuestas



Aroca, B. (2022). *Pregunta 9, gráfico circular. Quito.*

**Análisis:** Del 100% de encuestados el 61.8% indica que el aspecto más importante que considerarían para recomendar El rey encebollado va a ser el sabor, por lo que las recetas que se van a utilizar deben ser bien elaboradas para así ofertar un excelente producto que satisfaga las necesidades de los clientes potenciales.

### **Análisis General**

Como primer punto hay que recalcar que El rey encebollado es para todo público sin embargo en su mayoría va dirigido a un target potencial de 31 años en adelante, aproximadamente la mitad de los encuestados comen en restaurantes con mucha frecuencia así que hay probabilidades de tener buena acogida, por otro lado en Quito

casi a la totalidad de personas les gusta la comida costeña y a los alrededores no se puede encontrar muchos lugares donde ofrecen este tipo de gastronomía, el 64.7% de las encuestas indican que con mucha frecuencia se consume el encebollado, esto es un punto a nuestro favor ya que será nuestro plato estrella, el 99.3% de la población encuestada desean tener un restaurante que ofrezca este tipo de comida en el barrio y que cuente con servicio a domicilio así que la posibilidad de que El rey encebollado tenga aceptación es muy alta.

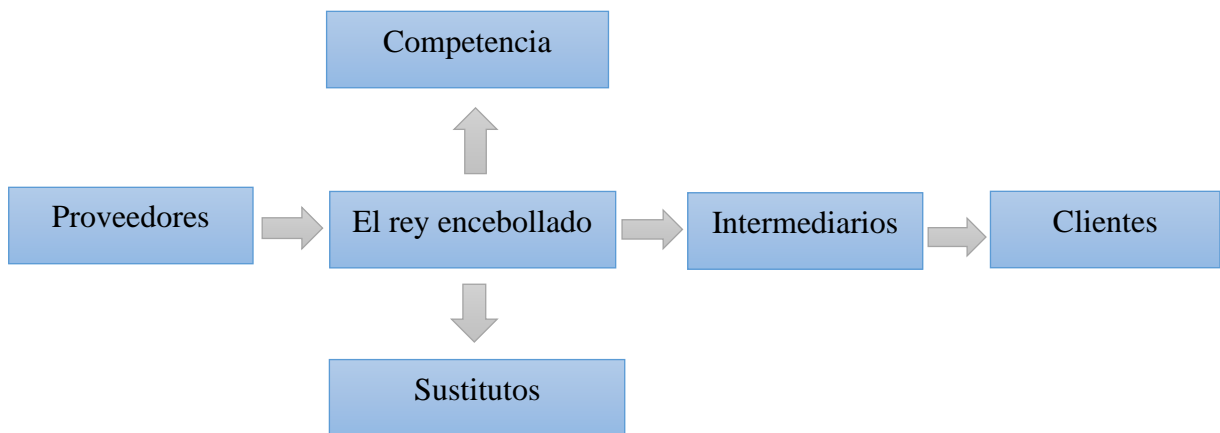
Finalmente es importante recalcar que El rey encebollado debe estar a la vanguardia en tecnología y actualizado por lo que debe manejar publicidad por redes sociales para promocionar sus productos y servicios lo que va a permitir llegar a mas posibles clientes, por último y no menos importante debemos ofertar un menú bien elaboradas ya que gran parte de la población encuestada va a recomendar el restaurante por su sabor, sin descuidar la atención al cliente y una infraestructura cómoda y segura, tomando en cuenta y aplicando estos puntos El rey encebollado podrá alcanzar el éxito deseado.

## Entorno empresarial

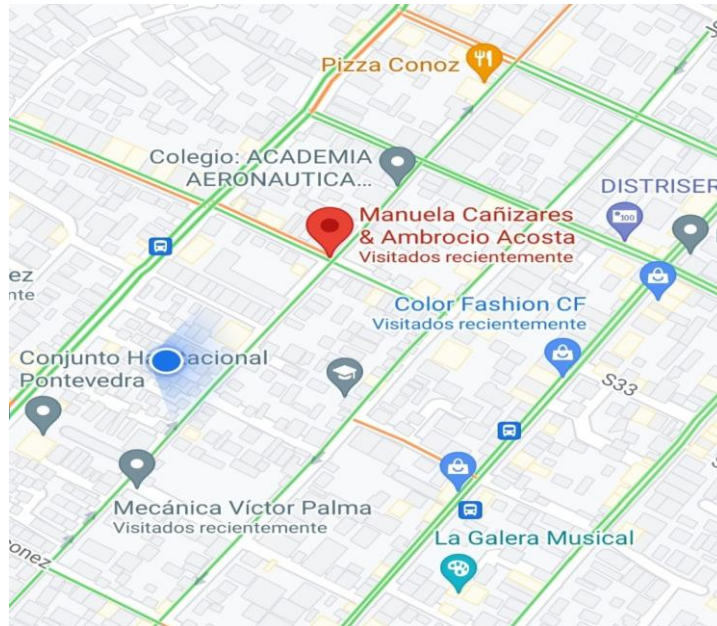
### *Microentorno*

El rey encebollado considera como microentorno a lo que está a su alrededor, lo que va a permitir tomar decisiones claves.

Ilustración 16. *Esquema microentorno El rey encebollado.*



Nota. La siguiente ilustración muestra como va a estar distribuido el esquema del microentorno de El rey encebollado.

Ilustración 17. *Ubicación*

(GoogleMaps, 2022) *Ubicación*. Recuperado de <https://maps.app.goo.gl/k5bkVNjCMU8zsUMf8>

### ***Competencia directa***

Después de recorrer la zona donde estará ubicado El rey encebollado, se pudo observar un restaurante como competencia directa por los servicios y platos que ofrecen.

En la Avenida Ambrosio Acosta y Claudio Barahona se encuentra un establecimiento llamado “Sport Biche” donde preparan comida costeña, el mismo tipo de comida que El rey encebollado va a ofertar.

### ***Competencia indirecta***

Encontramos también restaurantes que pueden ser considerados como competencia indirecta en la zona donde va a estar ubicado El rey encebollado.

En la calle Manuela Cañizares entre Ambrosio Acosta y Julián Estrella encontramos a Los Guaros que es un restaurante de comida rápida colombiana.

Otro establecimiento que se puede tomar en cuenta como competencia indirecta es Pizza Conoz ubicada en la calle Ambrosio Acosta y Francisco Chiriboga, el cual oferta pizzas y comida rápida.

### ***Sustitutos***

Se pudo localizar dos sustitutos, el micro mercado Mercy, ubicado en la avenida Manuela Cañizares y Julián Estrella, donde venden alimentos y bebidas preparados, y la frutería Martha ubicado en la calle Manuela Cañizares y Ambrosio Acosta donde venden frutas, por lo que estos establecimientos no se consideran como competencia al no ser restaurantes.

### ***Proveedores***



Es importante tener en cuenta cuáles serán los proveedores con los que se va a trabajar ya que ellos van a proporcionar la materia prima con la que El rey encebollado va a elaborar sus productos, los mismos que deben ser reconocidos, de buena calidad y a precios accesibles.

Tabla14. *Proveedores.*

<b>Tabla de proveedores</b>		
<b>Materia prima</b>		
<b>Proveedores</b>	<b>Fiabilidad y Beneficios</b>	<b>Productos</b>
<b>Coca Cola</b>	Productos reconocidos Años de experiencia Crédito Entrega al establecimiento	Bebidas
<b>Maggi</b>	Calidad Variedad Crédito Entrega al establecimiento	Aliños Salsa de tomate Mostaza
<b>Mercado Mayorista</b>	Variedad de productos Precios accesibles	Yuca Vegetales Hortalizas Verduras

		Frutas
<b>Bodega San Andrés</b>	Calidad y variedad Precio Ubicación	Harinas Arroz Azúcar Aceite Ají peruano Sal Canguil Aceite Mantequilla Detergente Lava platos Antibacteriales Gas
<b>Pescadería Ocean Mar</b>	Productos de la costa frescos Entrega al establecimiento Crédito	Pescados Camarón Concha Calamar

### *Intermediarios*

El rey encebollado ofertará sus productos de forma directa, por lo que no necesita de intermediarios para realizar esta actividad.

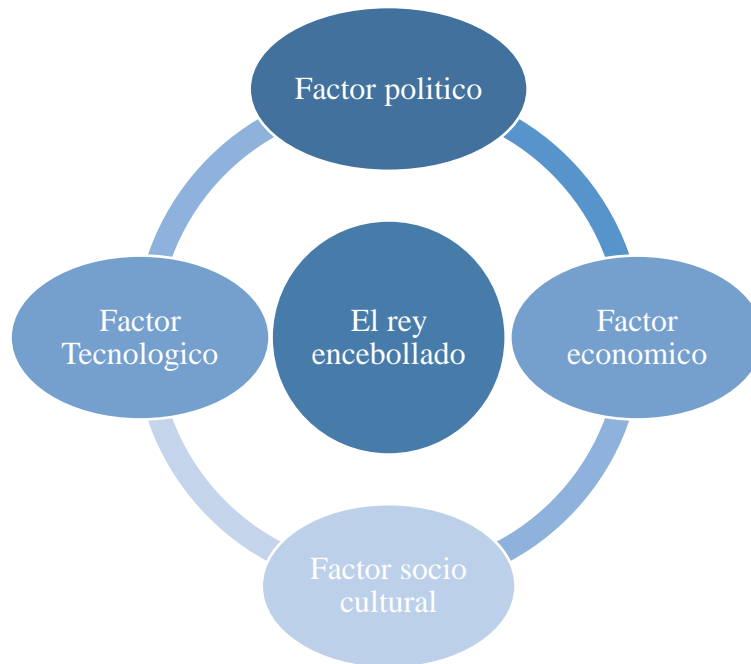
### *Clientes*

El rey encebollado será un restaurante para todo público donde los habitantes de Chillogallo y sus alrededores pueden deleitarse de una rica gastronomía costeña.

### **Macroentorno**

Estos factores influyen en El rey encebollado, pero no se puede tomar decisiones directas, es importante recalcar si dicha influencia es positiva o negativa para el funcionamiento del establecimiento.

Ilustración 18. *Esquema macroentorno El rey encebollado.*



Nota. La ilustración presenta un esquema en el que El rey encebollado va a desarrollar el estudio de su macroentorno.

### ***Factor Político***

En el Ecuador los establecimientos que ofertan alimentos y bebidas son regulados por el Ministerio de Turismo quien se encarga de controlar este tipo de actividades. También están sujetos al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las BPM.

El rey encebollado ejecutará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, siempre respetando las

disposiciones dadas para los establecimientos de alimentos y bebidas, esperando que el gobierno actual mantenga un control para que no existan cambios bruscos que afecten el desarrollo de esta actividad comercial como fue el paro nacional que se vivió en estos últimos días perjudicando a la economía del país.

### ***Factor Económico***

Después de atravesar la pandemia que perjudico en gran manera a este sector, de a poco se está reactivando con normalidad el desarrollo de estas actividades, por lo que es importante recalcar que El rey encebollado va a operar con el 100% de aforo para lo cual se necesita contratar el personal necesario mismo que será remunerado como lo estipula la ley, debemos estar sujetos al desarrollo económico del país y a la inflación que presenta cada año ya que eso determinara la fijación de los precios de los productos que ofertara El rey encebollado porque de ahí se pagaran sueldos, costos de materia prima, servicios y ganancia, de esta forma sabremos si la rentabilidad es favorable o no para el negocio.

### ***Factor Sociocultural***

Los mariscos son de alto consumo en Quito por lo que la aceptación de un restaurante de comida costeña es grande, debido a esto El rey encebollado pretende trabajar con productos autóctonos, recetas tradicionales lo que va a permitir rescatar la cultura de la costa ecuatoriana para que los clientes potenciales degusten platos con sabores exquisitos, con una temática acorde a los productos ofertados para que la experiencia de comer en El rey encebollado sea única y agradable.

### ***Factor Tecnológico***

La utilización de la tecnología es importante y positiva para El rey encebollado, ya que va a facilitar la difusión de los productos y servicios que se ofertaran, debido a que es un mecanismo innovador que todos los negocios están utilizando, esto va a permitir llegar a una gran cantidad de posibles clientes, las herramientas que se van a emplear son: Pagina web, redes sociales donde se realizaran publicaciones permanentes. Por otro lado, El rey encebollado utilizara un sistema de facturación electrónica, menú digital, caja registradora moderna, entre otros.

**Producto y servicio**

El rey encebollado será un restaurante de mariscos, donde se prepara comida tradicional e innovadora, con estricto control de calidad al momento de elaborar los productos, contaremos con un servicio integral de calidad para que los clientes se sientan a gusto el cual incluye: meseras que presten servicio a la mesa, servicio a domicilio, seguridad y una excelente atención, lo que va a permitir fidelizar a los clientes.

**Producto Esencial**

El rey encebollado tendrá como producto estrella al encebollado, ya que es un plato insignia de la comida ecuatoriana y tiene gran acogida en la ciudad de Quito, es muy delicioso, fácil de preparar y se puede comer como desayuno, almuerzo o merienda, por lo general se lo consume los fines de semana y es perfecto después de una resaca.

**Producto real**

El encebollado es una sopa que contiene pescado, yuca, cebolla y hierbitas, preparado con una receta familiar ancestral de un sabor único y delicioso, será servido en un plato más grande de los comunes que se utiliza, para darle una presencia imponente y haga honor al nombre del restaurante, ambientado a la temática costeña, para que los clientes

se sientan como en la playa, a esto le agregamos un servicio integral, lo que hará de El rey encebollado el lugar preferido para degustar encebollados en Chillogallo.

Adicional al plato estrella El rey encebollado también contará con una variedad de productos a degustar como:

Encebollados Mixtos

Arroz con camarón, concha y mixtos

Ceviches de camarón, concha y mixtos

### **Características**

El rey encebollado va a elaborar los platillos respetando las normas de seguridad e higiene, actualizando e innovando las recetas y los servicios, los cuales deben ser de primera para así satisfacer las necesidades de los clientes, en cuanto al servicio, los empleados estarán capacitados para servir de una manera óptima y oportuna durante la visita en el establecimiento.

### **Calidad**

Todos los platillos que El rey encebollado va a elaborar serán de alta calidad, tomando en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura, para eso es importante mencionar



indicadores de calidad tales como: Profesionalismo, procesos de los cuales debemos recalcar, temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos, aseo personal de los empleados, limpieza y desinfección detallada del área de trabajo, así como de utensilios y máquinas dentro de la cocina.

### **Estilo**

El rey encebollado tendrá un estilo costeño donde fusionemos el ambiente y la comida, dejando de lado un local tradicional y común, el establecimiento tendrá una temática de playa, donde se pueda ver una decoración con artesanías, palmeras, cuadros acordes a lo que se está enfocando el estilo, la presentación de los platillos serán de acuerdo al tema con esto daremos a nuestros clientes una manera diferente de ver y disfrutar este tipo de comida.

### **Marca**

El nombre El rey encebollado nace a raíz de ofrecer a los clientes una forma diferente de servir el encebollado, en un plato grande e imponente para que los amantes de este tipo de comida se queden satisfechos, de esta manera se fusiona el sabor y la cantidad que es lo que la mayor parte de clientes busca y a un bajo costo.

### **Producto aumentado**

El rey encebollado tiene como producto aumentando servicio a domicilio, lo que va a permitir que los platillos sean más accesibles a los clientes que no puedan ir a comer en el establecimiento, de esta manera se puede abarcar más mercado, si los pedidos son cerca del local no tendrán costo de envío y si sale de la zona pagaran un valor mínimo para que de esta manera los clientes puedan acceder sin problema a este servicio.

### **Plan de introducción al mercado**

#### *Distintivos y Uniformes*

#### **Área de Cocina**

El chef y el ayudante de cocina usarán el uniforme proporcionado por el restaurante, los cuales serán de la siguiente manera:

#### **Chef**

- filipina blanca de mangas largas, bordada con el sello del restaurante.
- Pantalón de cocina plomo.

- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Toca de chef.
- Medias negras largas.

**Ilustración19.**

**Diseño    uniforme    chef**



*Aroca, B. (2022). Diseño uniforme chef. Quito*

### **Ayudante de cocina**

- filipina blanca de mangas cortas, bordada con el sello del restaurante.
- Pantalón de cocina plomo.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Gorro de cocina.

**Ilustración 20.**

**Diseño uniforme ayudante de cocina.**



*Aroca, B. (2022). Diseño uniforme ayudante de cocina. Quito.*

## Personal del área de servicio

Las meseras y la cajera utilizarán el siguiente uniforme:

### *Meseras y cajera*

- Camiseta polo azul, bordada con el sello del restaurante.
- Jeans azules.
- Zapatos negros.
- Gorra azul con el sello del restaurante.

**Ilustración 21. Diseño uniforme personal del área de servicio.**

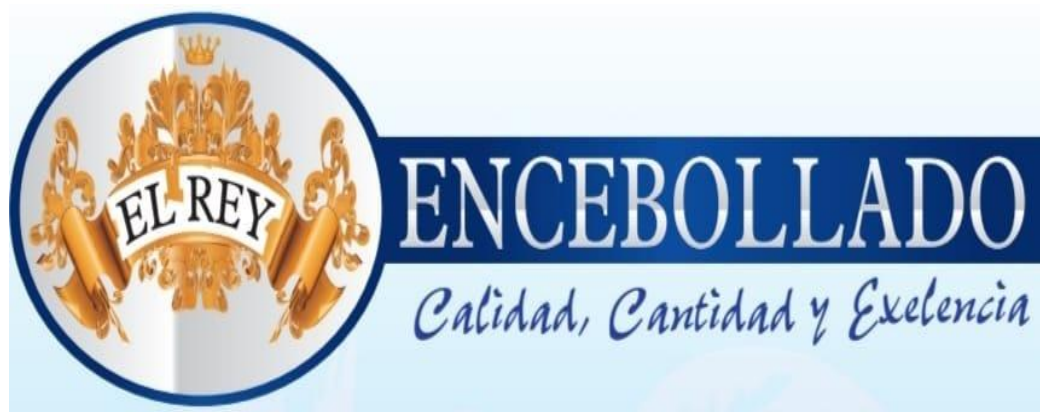


Aroca, B. (2022). *Diseño uniforme meseras y cajera. Quito.*

## Materiales de identificación

### Imagotipo

Ilustración 22. Imagotipo El rey encebollado.



Aroca, B. (2022). Imagotipo

Elementos a destacar:

- La corona que representa al rey.
- Las letras de “El rey encebollado”.
- El eslogan del restaurante “Calidad, cantidad y excelencia”.
- Los colores usados:

- Celeste de fondo.
- Color dorado asociado a la riqueza y poder.
- Azul como el mar de la costa ecuatoriana.

## Flyers

El contenido de estos volantes va a tener detallado los platillos que ofertara el Rey encebollado con imágenes de cada uno, imagotipo, colores distintivos, el eslogan, dirección y número de teléfono.

Ilustración 23. Flyres.



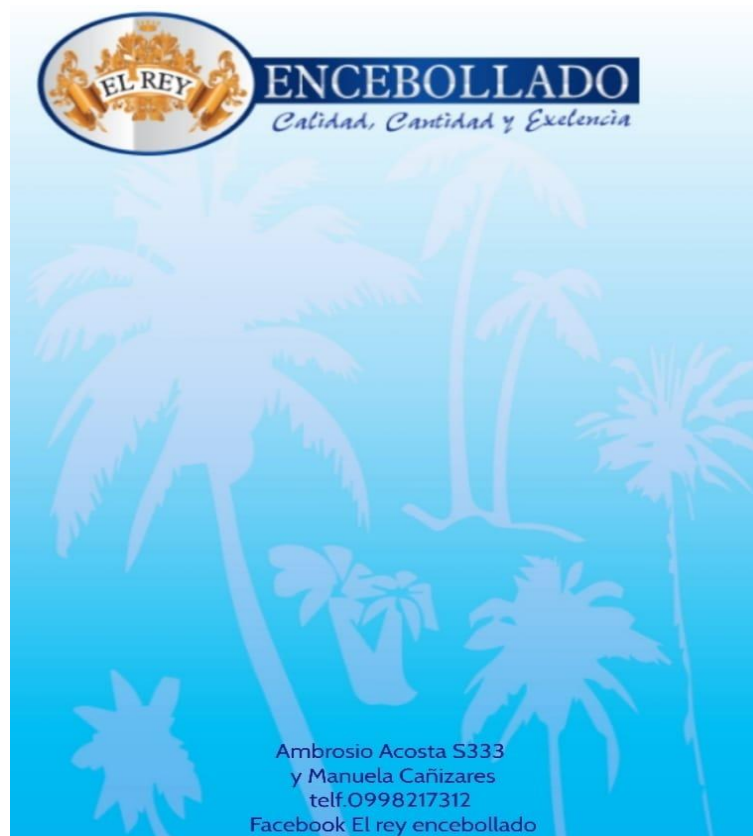
Aroca, B. (2022). Flyers



### *Hoja membretada*

Es necesario contar con hojas membretadas, las mismas que serán usadas para asuntos como: oficios, cartas, que le darán un aspecto profesional y formal a El rey encebollado, a continuación, un ejemplo de este material.

**Ilustración24. Hoja membretada**



Aroca, B. (2022). Hoja membretada

### **Canal de distribución y puntos de ventas**

El canal de distribución y punto de venta físico de El rey encebollado estará ubicado en la ciudad de Quito, en el barrio Chillogallo en las calles Ambrosio Acosta S333 y Manuela Cañizares.

### ***Promoción***

- El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook, WhatsApp, Página web.
- Otro canal de promoción será los flyers que se van a distribuir afuera y a los alrededores del establecimiento.

### ***Contacto***

- Telefónico.
- WhatsApp.
- Facebook.
- Página web.

*Correspondencia*

- A través de mail corporativo.

*Negociación*

- Directa en el establecimiento
- Vía telefónica.

*Financiamiento***Tabla 15. Financiamiento publicidad**

Publicidad	Mensual	15
Flyers	Millar trimestral	50
Uniformes	Anual	200
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>580</b>

Aroca, B. (2022). Financiamiento publicidad. Quito.

## **Riesgo y oportunidades del negocio**

Es importante analizar cuáles son los riesgos y oportunidades de nuestro negocio, ya que estos nos ayudaran a determinar el éxito o fracaso del mismo.

Uno de los riesgos que se puede considerar es la inversión: debido a que se va a emprender un negocio nuevo donde se necesita comprar implementos para su funcionamiento y muchas veces en un corto plazo no se recupera el capital y esto no sería favorable, ya que se pueden generar deudas las cuales llevarían a una quiebra.

La ubicación: es importante estar ubicados en una zona estratégica, accesible, donde no exista mucha competencia y no sean tan caros los arriendos, caso contrario no tendríamos clientes o buenas ganancias que ayude a mantener operando el restaurante.

Tenemos la oportunidad de posicionar El rey encebollado como una marca reconocida ya que las instalaciones, productos, servicios y precios van a diferenciarnos de la competencia lo que va a permitir una gran acogida y un posible éxito.

## **Fijación de Precios**

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



El precio del producto estrella de El rey encebollado se calculó por plato, tomando en cuenta los costos en kilogramos de los productos que se van a utilizar para la elaboración del encebollado, adicional a esto se le van a sumar los valores de factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos.
- Mano de obra.
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos).
- Gastos administrativos.
- Utilidad.
- IVA.
- Costo de servicio.

En la receta encontraremos cuál es el porcentaje de estos valores por plato, después de una sumatoria de estos se define el precio final del producto.

A continuación, se presenta el costo del encebollado

- Tabla 16. Encebollado, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Encebollado		Código: 001	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	23/07/2022		Elaborado por: Beverly Aroca	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pescado	G	\$6.00	100 g	\$0.60
Yuca	G	\$0.50	100 g	\$0.05
Cebolla	G	\$1.00	50 g	\$0.05
Culantro	Atado	\$1.00	10 g	\$0.01
Limón	Unidades	\$2.00	1	\$0.05
Canguil	G	\$1.50	20 g	\$0.075
Aceite	MI	\$3.00	10 ml	\$0.03
Sal	G	\$1.00	2 g	\$0.002
Ají peruano	G	\$1.50	10 g	\$0.015
Hierbas	Atado	\$2.00	5 g	\$0.04
Maicena	G	\$1.00	2 g	0.002
Aliños	G	\$4.00	1 g	\$0.004
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>0.964</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$0.0964</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$1.0604</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$0.15906</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$0.3534</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$0.4771</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$0.1272</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$0.4771</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$2.6554</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$0.3185</b>

	<b>10% servicio</b>	<b>\$0.2654</b>
	<b>Total</b>	<b>\$3.2393</b>

### Implementación del negocio

- *Arriendo del local*

Tabla 17. Arriendo del local.

<b>ARRIENDO DEL LOCAL</b>		
<b>Pago Mensual</b>	<b>Pago Semestral</b>	<b>Pago Anual</b>
\$280	\$1680	\$3360

- *Equipos industriales*

Tabla 18. Equipos industriales

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V.UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Cocina industrial	1	\$160.00	\$160.00
Mesa de trabajo de acero	1	\$100.00	\$100.00
Refrigerador Indurama	1	\$450.00	\$450.00
Congelador TCL	1	\$275.00	\$275.00
Licadora Oster	1	\$55.00	\$55.00
Tanque de gas	1	\$45.00	\$45.00
Horno microondas	1	\$85.00	\$85.00
<b>TOTAL</b>			<b>\$1.170</b>

(ver anexos)

- *Equipos de computación*

Tabla 19. Equipos de computación

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Equipo de facturación	1	\$699.00	\$699.00
Televisión TCL de 43 pulgadas	1	\$360.00	\$360.00
<b>TOTAL</b>			<b>\$1.059.00</b>

(ver anexo)

- *Muebles enseres*

Tabla 20. Muebles y enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Mostrador de madera	1	\$120.00	\$120.00
Mesas cada una con 4 sillas	10	\$75.00	\$750.00
Platos soperos grandes	50	\$2.48	\$124.00
Platos soperos pequeños	25	\$1.52	\$38.00
Platos tendidos pequeños	50	\$1.83	\$91.50
Platos tendidos grandes	10	\$19.60	\$19.60
Cucharas docenas	7	\$3.00	\$21.00
Cuchillos docenos	2	\$3.00	\$6.00
Tenedores docenos	2	\$3.00	\$6.00
Tabla de picar grande	1	\$7.00	\$7.00
Set de chuchillos	1	\$20.00	\$20.00



Organizador de cuchillos	1	\$4.10	\$4.10
Coladores	3	\$3.15	\$9.45
Sartenes	3	\$13.00	\$39.00
Cucharones	5	\$1.28	\$6.40
Legumbreira	1	\$7.07	\$7.07
Ollas pequeñas	5	\$9.80	\$49.00
Ollas grandes	3	\$59.00	\$177.00
Olla de presión	1	\$30.00	\$30.00
Porta vajilla	1	\$9.45	\$9.45
Juego de bowls acero inoxidable	2	\$10.00	\$23.75
Vasos	25	\$0.95	\$22.75
Jarras	5	\$2.00	\$10.00
Recipiente grande	5	\$5.00	\$25.00
<b>TOTAL</b>			\$1.612.32

(ver anexo)

- *Equipos industriales de seguridad*

Tabla 21. Equipos industriales de seguridad

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor	1	\$20.00	\$20.00
Detector de gas GLP	1	\$20.00	\$20.00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	4	\$4.00	\$16.00
<b>TOTAL</b>			\$56.00

(ver anexo)

- *Suministros de oficina*

Tabla 22. Suministros de oficina.

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Papel bond, 1 resma	1	\$4.00	\$4.00
Grapadora	1	\$4.00	\$4.00
Grapas (caja)	1	\$1.25	\$1.25
Caja 3 resaltadores	1	\$1.80	\$1.80
Esferos	5	\$0.40	\$2.00
Perforadora	1	\$3.00	\$3.00
Agenda ejecutiva	1	\$5.00	\$5.00
Cuaderno	1	\$1.50	\$1.50
Tijera	1	\$0.45	\$0.45
<b>TOTAL SEMESTRAL</b>			\$23.00
<b>TOTAL ANUAL</b>			\$46.00

(ver anexo)

- *Servicios básicos*

Tabla 23. Servicios básicos

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>Pago Mensual</b>
Agua	\$40.00
Luz	\$50.00
Internet y cable	\$35.00
<b>TOTAL</b>	\$125.00
<b>TOTAL ANUAL</b>	\$1.500.00

- *Materiales de limpieza*

Tabla 24. Materiales de limpieza

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escoba	4	\$2.00	\$8.00
Trapeador	1	\$11.00	\$11.00
Cloro	1	\$4.00	\$4.00
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$8.00	\$8.00
Lustre	4	\$1.00	\$4.00
Esjonja lavaplatos	4	\$0.50	\$2.00
Fundas basura industriales (10 unidades)	3	\$2.00	\$6.00
Lavavajillas	1	\$10.00	\$10.00
Recogedor de basura	2	\$1.00	\$2.00
Jabón líquido manos	1	\$5.00	\$5.00
Papel institucional	2	\$5.00	\$10.00
Toallas en z	4	\$1.79	\$3.58
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$8.00	\$8.00
<b>TOTAL</b>			<b>\$81.58</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>\$978.96</b>

(ver anexo)

#### **4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

El rey encebollado será una empresa formal por lo que se realizarán los trámites y permisos correspondientes.

- **Servicio de Rentas Internas / SRI**

Los requisitos para legalizar el rey encebollado en el SRI son:

Cédula de identidad (Presentación).

Certificado de votación (Presentación).

Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.

- **Patente Municipal**

Los requisitos para sacar la patente en el municipio de Quito son los siguientes:

Formulario de solicitud para registro de patente.

Copia de cédula de identidad.

Copia de certificado de votación.

Copia de Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Copia de certificado de funcionamiento de bomberos del año actual.

En caso de tener RUC traer declaración de impuesto a la renta del ejercicio económico anterior para personas obligadas a llevar contabilidad

Copia de certificado de uso de suelo (en caso de ser primera vez que solicita patente)

- **El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo.**

Ingresar a la página web del IESS [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec).

Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.

Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).

Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.

Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.

Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

- **Licencia única de actividades económicas (LUAE)**

Requisitos:

Formulario de solicitud.

Pago de la patente municipal.

Copia de cedula.

Copia de papeleta de votación.

Factura de un servicio básico.

Foto del rotulo, medidas y materiales del mismo.

Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rotulo.

- **Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)**

Ingresar a la página: <https://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>

Crear usuario y contraseña.

Declarar el año en curso.

Llenar datos del establecimiento.

Buscar actividad económica del establecimiento.

Aceptar y declarar.

Acercarse al Banco del Pacifico con el comprobante de ARCSA después de 24 horas

Después de 48 horas revisar el portal para obtener su permiso de funcionamiento

- **Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo**

Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Cédula de identidad.

Certificado de votación.

Copia de contrato de arrendamiento del local.

Lista de precios de los servicios a ofertar.

Declaración de activos fijos.

Inventario valorado de la empresa.

## **5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL**

### **Objetivo de área**

El rey encebollado consciente del impacto social y ambiental está dispuesto a desarrollar estrategias que permitan mantener un equilibrio en los mismos.

El rey encebollado participara activamente para favorecer al bienestar social, tanto en la búsqueda de talento humano como a sus clientes, pasando de ser un local que sirve comida a una empresa que satisface necesidades gastronómicas y brinda experiencias únicas.

En la parte ambiental El rey encebollado tendrá el compromiso de cuidar el medio ambiente, siendo un restaurante sostenible comprometido a disminuir los impactos ambientales provocados por las actividades, productos y servicios.

El rey encebollado se manejará en base a los objetivos de desarrollo sostenible (ODS)





Fin de la pobreza:

El rey encebollado va a contribuir con este ODS ya que será una fuente de empleos, que permitirá a los habitantes del sector que cumplan con el perfil que buscamos acceder a los puestos de trabajo con salarios justos.

Hambre cero:

Conscientes de personas que padecen hambre en el mundo, El rey encebollado quiere contribuir con un granito de arena, donando la comida que sobra en el día a las personas vulnerables del barrio donde va a estar ubicado y los alrededores y con el tiempo crear un comedor comunitario exclusivo para este tipo de personas.

### Salud y bienestar

Los alimentos que se van a preparar en el restaurante tendrán un control de calidad e higiene adecuado, tratando de preparar comida saludable para el bienestar de los clientes, de esta manera contribuimos a disminuir enfermedades.

### Trabajo decente y crecimiento económico

En el rey encebollado respetaremos los derechos de cada trabajador, velando por su bienestar e integridad, además de pagar salarios justos y a tiempo para contribuir con el crecimiento económico del país.

### Acción por el clima:

El establecimiento procurará cuidar de los recursos naturales como el agua, además de clasificar la basura de una manera correcta para no afectar más los cambios climáticos que se dan por la contaminación y el mal manejo de recursos.

## 6. PROCESO FINANCIERO

### Introducción

A continuación, detallaremos el análisis financiero de El rey encebollado, utilizando herramientas que nos permitirán conocer la viabilidad económica de la empresa.

### *Activos Fijos*

Activos fijos son bienes que posee una empresa, sea tangible o intangible.

Una de sus características es que no pueden convertirse en liquidez a corto plazo. Los activos fijos son necesarios para el funcionamiento de una empresa, se toman en cuenta los edificios, vehículos, equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles (Kueski, 2020), El rey encebollado tiene un total de \$3,897,32 detallados en la siguiente tabla.

**Tabla 25.** Activos Fijos

<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind. / seguridad	1.226
Equipos de Computación	1.059
Muebles – enseres	1.612,32

**Elaborado por:** Beverly Aroca

### *Activos diferidos*

Son todos los gastos que se realizan para constituir la empresa, pago de permisos de funcionamiento, para eso El rey encebollado contara con \$800 detallados a continuación en la siguiente tabla.

**Tabla 26.** Activos diferidos

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	800

**Elaborado por:** Beverly Aroca

### *Capital de trabajo*

El capital de trabajo es la cantidad necesaria de recursos para que una empresa o institución financiera pueda realizar sus operaciones con normalidad. El capital de trabajo es el dinero con que se cuenta para hacer funcionar el negocio en el día a día, lo que implica el dinero suficiente para compra de mercancías, pago de salarios, de servicios públicos, arrendamientos, etc (Peñaloza, 2008).

El rey encebollado necesitara un total de \$ 75995,86 como capital de trabajo anual para su funcionamiento el mismo que se divide de la siguiente manera detallado en la tabla de capital de trabajo.

**Tabla 27.** Capital de trabajo

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>3 meses</b>	<b>12 meses</b>
Sueldos	9632,725	38530,9
Servicios Básicos	375	1500
material oficina	11,5	46
material limpieza	244,74	978,96
servicio auto	0	0
alquiler	840	3360
Publicidad	145	580
adquisición de materia prima	6000	24000
gastos financieros	1750	7.000,00
<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>18978,96</b>	<b>75995,86</b>

**Elaborado por:** Beverly Aroca

El total de inversión es la suma de los activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo el cual nos el valor de 83105,5 detallado en la siguiente tabla.

**Tabla 28.** Detalles de inversión

<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>	
Total Activos Fijos	\$3897,32
Total Activos Diferidos	\$ 800
Total Capital de Trabajo	\$75995
<b>Total</b>	<b>\$80693,18</b>

Elaborado por: Beverly Aroca

### *Sueldos*

En la siguiente tabla se detallan los sueldos de los trabajadores de El rey encebollado, con los beneficios legales correspondientes, dándonos un total de \$38530,9 anuales, detallado en la siguiente tabla.

Tabla 29. Sueldos

<b>SUELDOS</b>					
<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>ANUAL</b>	<b>IESS EMP.</b>	<b>IESS EMPRESA</b>	<b>GASTO SUELDOS ANUAL</b>
Propietaria	425	5100	481,95	568,65	5186,7
Chef	600	7200	680,4	802,8	7322,4
ayudante de cocina	425	5100	481,95	568,65	5186,7
Mesera	425	5100	481,95	568,65	5186,7
Mesera	425	5100	481,95	568,65	5186,7
Cajera	425	5100	481,95	568,65	5186,7
<b>TOTAL</b>	<b>2725</b>	<b>32700</b>	<b>3090,15</b>	<b>3646,05</b>	<b>33255,9</b>

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>DECIMO 4°</b>	<b>DECIMO 3°</b>	<b>TOTAL DECIMOS</b>
Propietaria	425	425	425	850
Chef	600	425	600	1025
Ayudante de cocina	425	425	425	850
Mesera	425	425	425	850
Mesera	425	425	425	850
Cajera	425	425	425	850
<b>TOTAL</b>	<b>2725</b>	<b>2550</b>	<b>2725</b>	<b>5275</b>

<b>TOTAL SUELDOS</b>	<b>TOT. DECIMOS</b>	<b>TOTAL ANUAL</b>
<b>33255,9</b>	<b>5275</b>	<b>38530,9</b>

**Elaborado por:** Beverly Aroca

### *Depreciación activos fijos*

La depreciación es la disminución del valor del activo fijo que se produce por su uso y desgaste, el cual baja su valor económico. La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. Para que este gasto sea deducible, no podrá superar los siguientes porcentajes: (Castro, 2011)

- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
- Equipos de cómputo y software 33,33% anual

A continuación, en la siguiente tabla se detalla la depreciación de los activos fijos de El rey encebollado, en línea recta según la Ley de Régimen Tributario.

**Tabla 140.** Depreciación de activos fijos

<b>DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACIÓN</b>	<b>DEPRECIACIÓN</b>
Equipos Ind.	1226	10%	122,6
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	1059	33,33%	352,9647
Muebles y Enseres	1612,32	10%	161,232
			636,80

**Elaborado por:** Beverly Aroca



**Tabla de amortización**

En la siguiente tabla de amortización, se detalla el valor del préstamo que se va a solicitar al banco \$50.000 el mismo está calculado su pago en 5 años a una tasa de interés del 14%

**Tabla 31.** Amortización

<b>TABLA DE AMORTIZACION</b>
------------------------------

O MONT 50000  
 TASA 14%  
 PLAZO 5

PERIODO	DIVIDEND O	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	50000
1	14564,18	7.000,00	7.564,18	42.435,82
2	14564,18	5.941,02	8.623,16	33.812,66
3	14564,18	4.733,77	9.830,40	23.982,26
4	14564,18	3.357,52	11.206,66	12.775,59
5	14564,18	1.788,58	12.775,59	0,00

22.820,89

**2912,84**

INTERES ANUAL		7.000,0 0
INTERES SEMESTRAL		3500,00

**Elaborado por:** Beverly Aroca

### *Estructura capital*

Una organización puede financiarse con recursos propios (capital) o con recursos pedidos en préstamo (pasivos). La proporción entre una y otra cantidad es lo que se conoce como estructura de capital, esta es la mezcla específica de deuda a largo plazo y de capital que la empresa utiliza para financiar sus operaciones. (Esparza, s.f.).

El rey encebollado necesita una inversión de 80693,18 para operar, del cual la empresa cuenta con 30693,18 y necesitara un financiamiento de 50,000, a continuación, se presenta la siguiente tabla.

**Tabla 32.** Estructura del capital

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	30693,18	38,1%	13%	4,9%	
Capital Financiero	50000	61,9%	14%	8,6%	
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	<b>80693,18</b>	<b>100%</b>		<b>13,5%</b>	<b>TMAR</b>

### *Punto de equilibrio*

A continuación, se encuentran los costos fijos de El rey encebollado, estos son costos que la empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación, es decir, produzca o no produzca debe pagarlos (Peñaloza, 2008).

Este valor sale de la suma de materia prima, arriendo, sueldos y servicios básicos detallados en la siguiente tabla.

**Tabla 33.** Costos fijos

<b>COSTOS FIJOS</b>	
materia prima	2000
Arriendo	280
Sueldos	2725
ser. Básicos	125
	<b>5130</b>

**Elaborado por:** Beverly Aroca

El margen de contribución es el valor que le queda a El rey encebollado como ganancia, con la resta del precio y el costo que de cada uno de los platos que se va a vender en este caso el encebollado, a continuación, se detallan los valores.

**Tabla 34.** Margen de contribución

<b>RECETA ESTANDAR</b>		
precio	2,65	
costo	0,96	
ganancia	1,69	<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>

**Elaborado por:** Beverly Aroca

El punto de equilibrio es uno de los elementos centrales en cualquier tipo de negocio pues nos permite determinar el nivel de ventas necesario para cubrir los costes totales, es decir es la cantidad de producto o servicio que se debe vender para recuperar el dinero que se invirtió al iniciar el negocio, sin recibir ganancias. Una vez que la empresa alcanza el equilibrio entre los costos totales y los ingresos totales, tendrá posibilidades de ser rentable y empezará a producir ganancias (Moreno, 2021).

En la siguiente tabla se puede observar que El rey encebollado necesitara vender 3,036 encebollado al mes para que el negocio tenga su punto de equilibrio y no se gane ni se pierda y en la otra tabla se indica cuanto debe proyectarse a vender para tener ganancias.

**Tabla 35** Punto de equilibrio

	<b>NUMERO</b>	<b>VALOR</b>	<b>TOTAL</b>
VENTA	3036	2,65	8044,1
COSTO	3036	0,96	2914,1
GASTO			5130
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0</b>

**Elaborado por:** Beverly Aroca

**Tabla 36** Ventas proyectadas

<b>VENTAS PROYECTADAS</b>			
5000	13250	159000	<b>VENTAS</b>
5000	4800	57600	<b>COSTO</b>

**Elaborado por:** Beverly Aroca

### *Flujo de ventas*

En el flujo de ventas podemos encontrar valores como la proyección en cuanto a costos y valor de la venta y los gastos que se incurren durante cinco años, a continuación, se detalla en la siguiente tabla.

**Tabla 37** Flujo de ventas.

<b>FLUJODE VENTAS</b>						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		159000,00	163785,90	168715,86	173794,20	179025,41
COSTO DE VENTAS		57600,00	59333,76	61119,71	62959,41	64854,49
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		101400,00	104452,14	107596,15	110834,79	114170,92
GASTOS ADMINISTRATIVOS		38530,90	39690,68	40885,37	42116,02	43383,71
SERVICIOS BASICOS		1500,00	1545,15	1591,66	1639,57	1688,92
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1024,96	1055,81	1087,59	1120,33	1154,05
ARRIENDO		3360,00	3461,14	3565,32	3672,63	3783,18

ALQUILER DE AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PUBLICIDAD		580,00	597,46	615,44	633,97	653,05
DEPRECIACIONES		636,80	636,80	636,80	636,80	636,80
AMORTIZACIONES		160,00	160,00	160,00	160,00	160,00
UTILIDAD OPERATIVA		55607,34	57305,11	59053,98	60855,48	62711,22
GASTOS FINANCIEROS		7000,00	5941,02	4733,77	3357,52	1788,58
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		48607,34	51364,09	54320,20	57497,97	60922,63
BASE IMPOSITIVA		17620,16	18619,48	19691,07	20843,01	22084,45
UTILIDAD NETA		30987,18	32744,61	34629,13	36654,95	38838,18

**Elaborado por:** Beverly Aroca

### *Flujo de caja*

El flujo de caja se refiere a la información sobre los recursos que genera una empresa, tanto los flujos de entrada como de salida, en un periodo de tiempo específico, brinda la información sobre los ingresos y gastos, permitiendo determinar la solvencia y liquidez que posee la empresa (Esparza, s.f.) en la siguiente tabla se detalla el flujo de caja de El rey encebollado en un periodo de 5 años.

**Tabla 38** Flujo de caja

<b>FLUJO DE CAJA</b>						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		55607,34	57305,11	59053,98	60855,48	62711,22
DEPRECIACION		636,80	636,80	636,80	636,80	636,80
AMORTIZACION		160,00	160,00	160,00	160,00	160,00
- BASE IMPOSITIVA		17620,16	18619,48	19691,07	20843,01	22084,45
- GASTOS FINACIEROS		7000,00	5941,02	4733,77	3357,52	1788,58

- PAGO CAPITAL		7.564,18	8.623,16	9.830,40	11.206,66	12.775,59
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-80693,18	24.219,80	24.918,24	25.595,52	26.245,09	26.859,38

**Elaborado por:** Beverly Aroca

### *Cálculo del TIR y el VAN*

Como punto final del análisis financiero tenemos el cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

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

El VAN es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente, el VAN es bueno cuando es mayor a cero; en este caso el VAN de El rey encebollado es de \$8,891,22 por lo tanto, el negocio es factible.

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

La Tasa Interna de Retorno (TIR), es el porcentaje de beneficio o pérdida que conllevará cualquier inversión y está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión. (Software DELSOL, s.f.)

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR) el TIR de El rey encebollado es 17,24% y el TMAR es de 13,5% lo que significa que brinda una buena utilidad y rentabilidad a la empresa.

**Tabla 39** VAN/ TIR

<b>CALCULO DEL TIR Y EL VAN</b>	
VAN	8.891,22
TIR	17,24%
TMAR	13,50%

**Elaborado por:** Beverly Aroca



## 7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

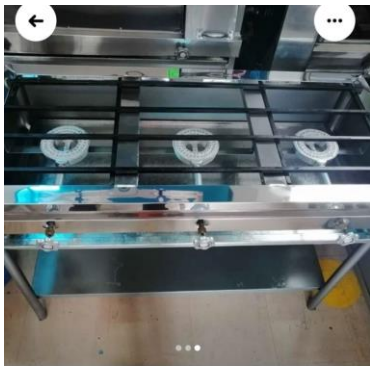
- Es importante indicar que para desarrollar una idea de negocio se debe seguir ciertos pasos para ver la factibilidad de el mismo, tomando en cuenta el tamaño de la empresa a que se va a dedicar, que necesidades va a satisfacer, misión, visión y objetivos a cumplir, cuanto personal de trabajo necesita, actividades que van a realizar y salarios.
- Se debe aplicar un estudio de mercado, el que permitirá saber si lo que queremos ofertar va a tener acogida o no, al igual que identificar si la ubicación va a ser la correcta para atraer clientes, y estudiar la competencia, el negocio debe estar correctamente identificado con un logo, uniformes distintivos y publicidad, además de realizar una receta estándar y el listado de todo lo que vamos requerir para el funcionamiento del establecimiento lo que va a permitir saber el valor de la inversión que debemos realizar.

- Otro punto importante a mencionar son los permisos ya que son un requisito para el funcionamiento de la empresa, para ello se debe contemplar cuales son y el valor a pagar para obtenerlos.
- En esta empresa será prioritario identificar el impacto social y ambiental mediante los ODS, para así ser responsables y cuidar el medioambiente, así como proteger el bienestar social.
- Por último y no menos importante se concluye que el análisis financiero es de suma importancia ya que de esta manera sabremos la rentabilidad del negocio, lo que va a permitir identificar si es o no viable la operatividad del negocio.

## Recomendaciones

- El desarrollo de un estudio de mercado es de vital importancia para indicar si los posibles clientes van a utilizar o no nuestros productos y servicios y así saber si estamos haciendo lo correcto, caso contrario pensar en otra idea que tenga acogida.
- Aplicar una buena publicidad que nos permita abarcar un amplio mercado con la utilización de herramientas que nos ayude a posicionar la marca como: redes sociales, Flyers, entre otros, y así ser un restaurante reconocido.
- Recomiendo realizar el proceso financiero ya que de esta manera sabremos el valor que la empresa debe invertir, lo que tiene que vender para recuperar el capital y las ganancias que se necesitan para tener éxito.

ANEXOS



**Cocina tres quemadores industrial**  
\$160

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Mesas de trabajo en acero en acero inoxidable**  
\$100

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Refrigeradora indurama nueva**  
\$450

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



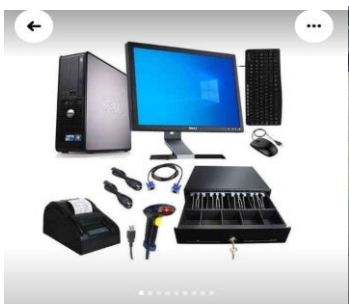
**CONGELADOR TCL 208 LITROS TAPA METALICA NUEVO DE PAQUETE CON 1 AÑO DE GARANTIA**  
\$275

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



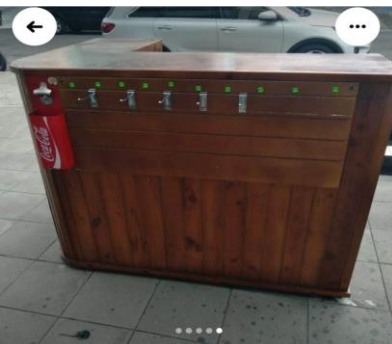
**Licuada oster pro original 1 año de garantía**  
\$55

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



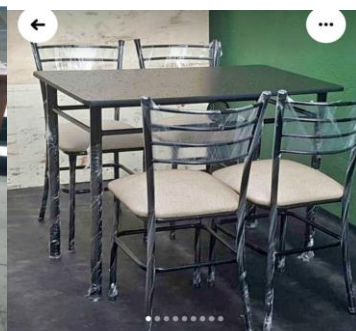
**Punto de venta sistema de facturación con equipos único pago**  
\$699

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Mostrador de madera**  
\$120

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Juegos de comedor**  
\$75

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



DIAMETRO: 17.5CM ALTO: 7.5CM

DIAMETRO: 12CM ALTO: 5CM

PRECIO POR UNIDAD \$2.74 USD

PRECIO POR MAYOR \$2.49 USD

PRECIO POR UNIDAD \$1.89 USD

PRECIO POR MAYOR \$1.52 USD



**Vendo cucharas por docenas las de café \$ 2 y las de sopa \$ 3**

\$3

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Tabla de picar**

\$7

Publicado hace más de una semana en Llano Chico, Pichincha



**Set de cuchillos TRAMONTINA**

\$20

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



\$1.96

\$1.19

Envía un mensaje al vendedor

¿Sigue disponible? Enviar



Organizador cuchillo madera.ref:san1072

\$4,10

**AGREGAR A CARRITO**



Colador m \ plast.ac.inox.ref:1590010..

\$ 3,15

**AGREGAR A CARRITO**



Sarten tramontina x3 pz.ref:20199 \ 007

\$ 39,00

**AGREGAR A CARRITO**



Juego cocina tramontina x5 pz.ref:25199 \ 007

\$ 6,40

**AGREGAR A CARRITO**



Olla tramontina x5 pz.ref:27899 \ 303...

\$ 49,00

**AGREGAR A CARRITO**

**Nuevo**

Porta vajilla plast.c \ base  
ref:t0055000t \ 00462

\$9,45

**AGREGAR A CARRITO**




**Olla de Presion Nueva de Paquete**  
\$30

Publicado hace 2 días en Quito, Pichincha



**OLLA UMCO DE ALUMINIO NUMERO 45**  
\$59

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Jgo. de tazones - acero inoxidable- ¡Nuevos!**  
\$10

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



Set De Recipientes Plásticos  
U\$5



**18CM**

PRECIO POR UNIDAD  
**\$2.03 USD**

PRECIO POR MAYOR  
**\$1.83 USD**

PLATO POSTRE 18 CM ZELIE



**Extintor**  
\$20

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Señalética de Seguridad**  
\$4

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha

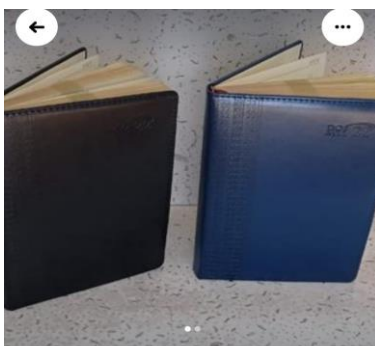


**\$4**  
Resma de papel



**Grapadora KW TRIO 5820**  
\$4

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Agendas Ejecutivas 2022 con o sin personalizar**  
\$5

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha

250  
**Detector de Gas CGB**



**Jarra De Vidrio Popular Colores De 1 Litro Económica**  
\$2

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



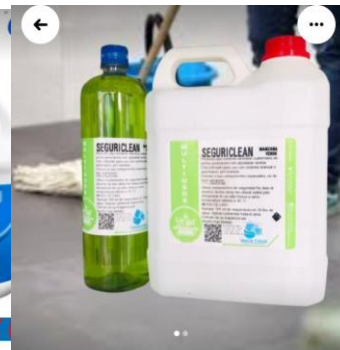
Trapeador Giratorio 360

U\$S 11



**COLORO CLOROX ORIGINAL GALON**  
\$4

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Desinfectante con aroma a base de amonio cuaternario**  
\$8

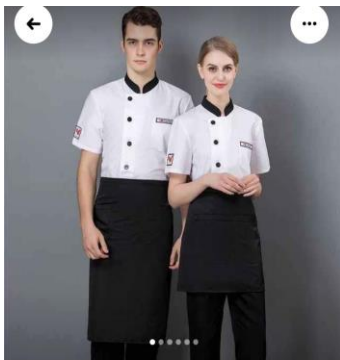
Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Lustre para cocina**

\$1

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**\$25**  
 Uniformes de chef para caballero y dama



**Evacol colombiana antideslizante**  
 \$25  
 Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**GORRAS PERSONALIZADAS PON EL LOGO QUE PREFIERAS AQUI**  
 \$5  
 Publicado hace más de una semana en Pomasqui, Pichincha



**\$10** · Disponibles  
 Camisetas tipo polo personalizadas



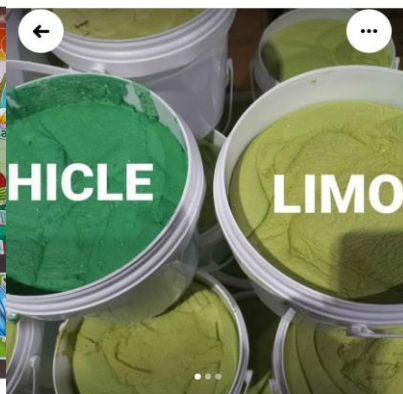
**Smart tv TCL 43 pulgadas modelo P615, 4k, flamante como nueva**  
 \$360 ~~\$390~~  
 Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**España lavaplatos**  
 \$1  
 Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Fundas plásticas (Basura-Jumbo, Super Jumbo, Mega Jumbo)**  
 \$2



**Lavavajilla pasta de 5 kilos**  
 \$10 ~~\$12~~  
 Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Recogedor plástico de basura**  
 \$1  
 Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha



**Jabon liquido**  
\$5

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha

**TOALLAS EN Z ELITE**

**Papel institucional**  
\$5

**Alcohol de Galón**  
\$8

Publicado hace más de una semana en Quito, Pichincha

**Encuesta de investigación para la apertura de un restaurante en Chillogallo**

El objetivo principal de esta encuesta es recopilar información para conocer el grado de satisfacción del restaurante y sus servicios

1.- ¿En que categoría de edad se encuentra? \*

- 15 años o menos
- 16 a 20 años
- 21 a 25 años
- 26 a 30 años
- 31 o mas años

2.- ¿Con cuanta frecuencia come en restaurantes? \*

- Muy frecuente
- Poco frecuente
- Nunca

3.- ¿Le gusta la comida costeña? \*

- Si
- No

\*Obligatorio

4.- ¿Con cuanta frecuencia consume encebollado? \*

- Muy frecuente
- Poco frecuente
- Nunca

5.- ¿Le gustaría que haya un restaurante de comida de la costa en el barrio? \*

- Si
- No

6.- ¿Le gustaría que el restaurante tenga servicio a domicilio? \*

- Si
- No

7.- ¿Prefiere la publicidad por redes sociales o de boca a boca? \*

- Redes sociales
- Boca a boca

8.- ¿Le gustaría que el restaurante tenga promociones frecuentes? \*

- Si
- No

9.- Que aspecto consideraría para recomendar el restaurante \*

- Buena atención al cliente
- Sabor
- Instalaciones cómodas y seguras

Enviar      Borrar form



Identificación de reporte de similitud: oid:11830:162398470

NOMBRE DEL TRABAJO

**TESIS COMPLETA Beberly Aroca.docx**

AUTOR

**Beberly Aroca**

RECuento DE PALABRAS

**10871 Words**

RECuento DE CARACTERES

**58225 Characters**

RECuento DE PÁGINAS

**113 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**47.2MB**

FECHA DE ENTREGA

**Aug 24, 2022 10:39 AM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**Aug 24, 2022 10:42 AM GMT-5**

● **15% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base

- 15% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Cross

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)

Activ

Ve a C

Windc

## REFERENCIA

- Castro, I. (2011). *Depreciación de Activos Fijos*. Recuperado el 24 de Agosto de 2021, de <https://todoconta.com/depreciacion-activos-fijos/>
- Esparza, J. (s.f.). *Estructura de capital*. Recuperado el 25 de Agosto de 2021, de <http://web.uqroo.mx/archivos/jlesparza/acpef140/3.3a%20Estructura%20capital.pdf>
- Kueski, S. (2020). *Qué es un activo fijo: definición*. Recuperado el 23 de Agosto de 2021, de <https://kueski.com/blog/finanzas-personales/emprender/que-es-un-activo-fijo/>
- Moreno, M. (2021). *El Punto de Equilibrio del negocio y su importancia estratégica*. Recuperado el 25 de Agosto de 2021, de <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica>
- Peñaloza, M. (2008). *Administración del capital de trabajo*. Recuperado el 23 de Agosto de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/4259/425942157009.pdf>
- Software DELSOL. (s.f.). *Tasa interna de retorno (TIR)*. Recuperado el 25 de Agosto de 2021, de <https://www.sdelsol.com/glosario/tasa-interna-de-retorno-tir/>