



CARRERA GASTRONOMÍA

TEMA:

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
CAFETERÍA TRADICIONAL UBICADA EN EL SECTOR DE
QUITUMBE AL SUR DE QUITO”**

Proyecto Integrador de Grado previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Gastronomía

AUTOR: Kelly Yajaira Cordero León

TUTOR: MSc. Byron Báez

D.M. Quito, marzo 2021

DEDICATORIA

A mi familia, por todo el apoyo incondicional que me han brindado a lo largo de mi carrera, ya que me han impulsado, motivado y han depositado su confianza en mí. Gracias por siempre creer en mis sueños y nunca dejarme sola.

AGRADECIMIENTO

Primero agradezco a Dios por mi vida, por acompañarme día a día y proveerme de la sabiduría y fuerza suficiente para no rendirme en cada reto que se ha presentado en mi vida.

A Yajaira Cordero (mi madre) que siempre ha sido y será mi pilar, mi ejemplo a seguir, que me ha enseñado a no darme por vencida y seguir adelante a pesar de todo, pero sobre todo me enseñó a luchar por mis sueños aun cuando me digan que no hay nada por hacer y que gracias a su amor y esfuerzo he podido llegar hasta aquí.

A Silvana Cordero (mi Tita) gracias por ser mi segunda madre, gracias por sus consejos y su apoyo incondicional y el estar para mí cuando la necesito.

A Blanca León (mi Tita Blanca) gracias por ser mi ángel que desde el cielo me bendice y guía mi camino día a día y sé que en este momento está orgullosa de la mujer y profesional en la que me he convertido.

A Anthony Galarza (mi novio) gracias por el apoyo incondicional que me brindó no solo durante la carrera sino también en todo este proceso.

A Msc. Byron Baez (mi tutor) le agradezco por la colaboración brindada hacia mi persona en los meses de elaboración de mi plan de negocio, ya que su conocimiento y apoyo me sirvió para culminar este proyecto.

AUTORIA

Yo, Kelly Yajaira Cordero León autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Kelly Yajaira Cordero León

Quito, marzo del 2021

CERTIFICA

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.

MSc. Byron Báez

Quito, marzo del 2021

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. Byron Báez** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr./Srta Kelly Cordero por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- La Sr./Srta Kelly Yajaira Cordero León realizó el trabajo fin de carrera titulado: **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA TRADICIONAL UBICADA EN EL SECTOR DE QUITUMBE AL SUR DE QUITO** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Msc. Byron Báez.

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, Msc. Byron Báez. en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr./Srta. Kelly Cordero, 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: **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA TRADICIONAL UBICADA EN EL SECTOR DE QUITUMBE 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. Byron Báez

Kelly Cordero

Quito, marzo del 2021

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	iv
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE FIGURAS	xii
RESUMEN	xiii

CAPÍTULO I: RESUMEN EJECUTIVO

1.1 Naturaleza del Proyecto.....	1
1.2 Marketing.....	1
1.3 Administración, producción o servicio.....	2
1.4 Contabilidad y Finanzas.....	2

CAPÍTULO II: ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1. Nombre de la empresa.....	3
2.1.1 Diseño de logo y slogan.....	3
2.1.2 Materia de identificación.....	3
2.2. Descripción de la empresa.....	4
2.3. Tipo de empresa.....	5
2.4. Tamaño de la empresa.....	5
2.5. Localización de la empresa.....	6
2.6. Filosofía empresarial.....	7
2.6.1 Misión.....	8

2.6.2 Visión.....	8
2.7. Planificación estratégica empresarial.....	9
2.7.1. Fortalezas.....	9
2.7.2. Oportunidades.....	9
2.7.3. Debilidades.....	10
2.7.4. Amenazas.....	10
2.8. Estructura organizacional.....	10
2.9. Mano de obra requerida.....	11
2.10. Funciones específicas del puesto.....	11

CAPITULO III: PROCESO DE INVESTIGACION DE MERCADOS Y MARKETING.

3.1. Objetivo de mercadotecnia.....	12
3.2. Investigación de mercado.....	12
3.2.1 Oferta.....	13
3.2.2. Demanda.....	14
3.2.3. Análisis de encuestas.....	16
3.2.4. Entorno Empresarial.....	16
3.2.4.1. Micro entorno.....	17
3.2.4.2. Macro entorno.....	18
3.3. Especificaciones del producto.....	19
3.4. Promoción del producto o servicio.....	20
3.4.1. Publicidad.....	20
3.4.2. Financiamiento.....	21
3.5. Distribución y puntos de ventas.....	21
3.6. Fijación y políticas de precios.....	22
3.7. Riesgos y oportunidades del negocio.....	23
3.8. Capacidad instalada.....	24
3.8.1. Implementación del negocio.....	24
3.9. Diseño y distribución de la planta y oficinas.....	27

CAPÍTULO IV: PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

4.1. Objetivo del área.....	28
4.2. Marco legal de la empresa.....	29
4.3. Requisitos para la obtención de permisos.....	29
4.3.1. Obtención de la Patente Municipal.....	29
4.3.2. LUAE.....	30
4.3.3. PAF.....	30
4.3.4. ARCSA.....	31
4.3.5. Registro de A&B Ministerio del Turismo.....	31
4.4. Obtención del RUC.....	32
4.5. Aspectos tributarios.....	33
4.5.1. Impuesto a la Renta.....	33
4.5.2. Impuesto al Valor Agregado.....	35
4.6. Aspectos laborales.....	35

CAPITULO V: PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. Objetivo del área.....	36
5.2. Impacto Ambiental.....	36
5.3. Identificación de posibles impactos ambientales.....	36
5.4. Medidas para contrarrestar los impactos encontrados.....	37

CAPÍTULO VI: PROCESO FINANCIERO

6.1. Objetivo de la inversión.....	48
6.2. Elementos de la inversión.....	48
6.2.1. Activos Fijos.....	48
6.2.2. Activos Diferidos.....	49

6.2.3. Capital de trabajo.....	50
6.3. Estructura de la inversión.....	53
6.4. Punto de equilibrio de ventas.....	54
6.5. Flujo de efectivo.....	55
6.6. Estados financieros proyectados.....	56
6.7. Valor Activo Neto (VAN).....	58
6.8. Tasa Interna de Retorno (TIR).....	58
6.9. Período de Recuperación (PRI).....	59
6.10. Evaluación financiera.....	59
CONCLUSIONES.....	59
RECOMENDACIONES.....	60

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

REFERENCIAS

APÉNDICES

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Pregunta N°1	16
Tabla 2 Pregunta N°2	17
Tabla 3 Pregunta N°3	18
Tabla 4 Pregunta N°4	19
Tabla 5 Pregunta N°5	20
Tabla 6 Pregunta N°6	21
Tabla 7 Pregunta N°7	22
Tabla N°8 Proveedores	24
Tabla N°9 Financiamiento	27
Tabla N°10 Equipos Industriales	30
Tabla N°11 Equipos de computación	31
Tabla N°12 Muebles	31
Tabla N°13 Equipos de seguridad	32
Tabla N°14 Servicios básicos	32
Tabla N°15 Suministros de oficina	33
Tabla N°16 Material de limpieza	33
Tabla N°17 Impuesto a la Renta	41
Tabla N°18 Modelo rol de pagos	43
Tabla N°19	46
Tabla N°20 Activos Fijos	56
Tabla N°21 Activos Diferidos	56
Tabla N°22 Sueldos	57
Tabla N°23 Décimos	57
Tabla N°24 Total Anual	58
Tabla N°25 Servicios básicos	58
Tabla N°26 Material de oficina	58
Tabla N°27 Equipos de limpieza	59
Tabla N°28 Arriendo	59
Tabla N°29 Publicidad	59
Tabla N°30 Capital de trabajo	60

Tabla N°31 Estructura del capital	60
Tabla N°32 Costos fijos	61
Tabla N°33	61
Tabla N°34 Flujo de efectivo	62
Tabla N°35 Estado financiero	63
Tabla N°36 Amortizaciones	63
Tabla N°37	64
Tabla N°38	64
Tabla N°39 VAN Y TIR	65
Tabla N°40 TIR Y TMAR	67

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Pregunta N°1	16
Gráfico 2 Pregunta N°2	17
Gráfico 3 Pregunta N°3	18
Gráfico 4 Pregunta N°4	19
Gráfico 5 Pregunta N°5	20
Gráfico 6 Pregunta N°6	21
Gráfico 7 Pregunta N°7	22
Gráfico 8 Micro entorno	23
Gráfico N°9 Punto de Equilibrio	62

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N°1 Estructura organizacional	11
--------------------------------------	----

“TEMA”

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA TRADICIONAL UBICADA EN EL SECTOR DE QUITUMBE AL SUR DE QUITO”

RESUMEN

En este plan de negocios se describe la creación de una cafetería tradicional con un concepto novedoso e innovador el cual se lo ha definido como café social, el cual contará con una línea variedad de envueltos, bocaditos de sal y de dulce y a su vez con un ambiente netamente ecuatoriano, el cual hará que el cliente se sienta a gusto al momento de servirse sus alimentos. Este giro de negocio surge de la idea de satisfacer las necesidades de todas las personas que transitan por el sector de Quitumbe, teniendo en cuenta que este tipo de servicio ya se encuentra dentro de la zona, pero sus productos tienen un precio muy elevado y por ende la creación de este negocio donde las personas de target medio-bajo pueda consumir nuestros productos. Tenemos como ventaja que el frente de nuestra competencia directa, seremos un establecimiento que se interese por el cliente y su satisfacción, a si también daremos respuesta y solución inmediata a inconvenientes y sugerencias de nuestros clientes, para que de esta manera se cumpla nuestro objetivo de compromiso, tanto con nuestros trabajadores y clientes y a su vez calidad en servicio y producto.

CAPÍTULO I. RESUMEN EJECUTIVO

1.1. Naturaleza del Proyecto

El presente plan de negocios está enfocado principalmente en una cafetería tradicional con el nombre de Yiellik Coffee, la cual se dedicará a la elaboración y venta de café con una gran variedad de bocaditos tanto de sal como de dulce netamente tradicionales, el establecimiento se encontrará ubicado en el sector de Quitumbe en la Av. Quitumbe Ñan, esta ubicación ha sido escogida estratégicamente ya que en dicho sector no se encuentra este tipo de establecimientos y a su vez es de gran afluencia de personas.

El objetivo principal de dicho establecimiento está enfocado en ofrecer productos elaborados con materia prima de alta calidad, los cuales estarán dirigidos a todo tipo de clientes, sin distinción de edad o del gusto de los mismos.

El objetivo de la creación de Yiellik Coffee está rigurosamente relacionada con los escasos establecimientos que ofrezcan café con un acompañante netamente tradicional, por lo cual es una fortaleza y por lo cual es viable este giro de negocio.

1.2. Marketing

Las estrategias de marketing que se utilizarán en el establecimiento, serán de poco impacto ambiental, ya que en el establecimiento se utilizarán envases biodegradables, la publicidad utilizada será en papel ecológico y a su vez se utilizarán las redes sociales como herramienta de marketing y así no generar egresos tan elevados para el establecimiento.

1.3. Administración, producción o servicio

Se realizó un estudio de todos los productos que se ofertarán en el establecimiento los cuales cubren dos líneas de producción: la primera es la elaboración y venta de envueltos tradicionales y postres tanto de sal como de dulce, tales como humitas, tamales, quimbolitos, pristiños entre otros.

La segunda línea es la elaboración de bebidas calientes y frías como: café, infusiones, jugos de fruta natural.

1.4. Contabilidad y Finanzas

Para este giro de negocio se manejarán estrategias de marketing de ventas, el cierto nivel, ya que así podremos controlar los egresos del establecimiento.

Así también el reducir costos en la obtención de materia prima mediante alianzas estratégicas con proveedores que a su vez nos ofrezcan un buen producto, pero también un precio accesible, y estos a su vez nos otorguen un servicio de entrega directamente en el establecimiento, de esta manera se evitarán los egresos por el tema transporte.

Estas planificaciones financieras nos ayudarán a que Yielik Coffee no tenga gastos excesivos dentro del mismo y de esta manera que el giro de negocio se sustentable para un futuro.

CAPÍTULO II. Organización empresarial

2.1. Nombre de la empresa

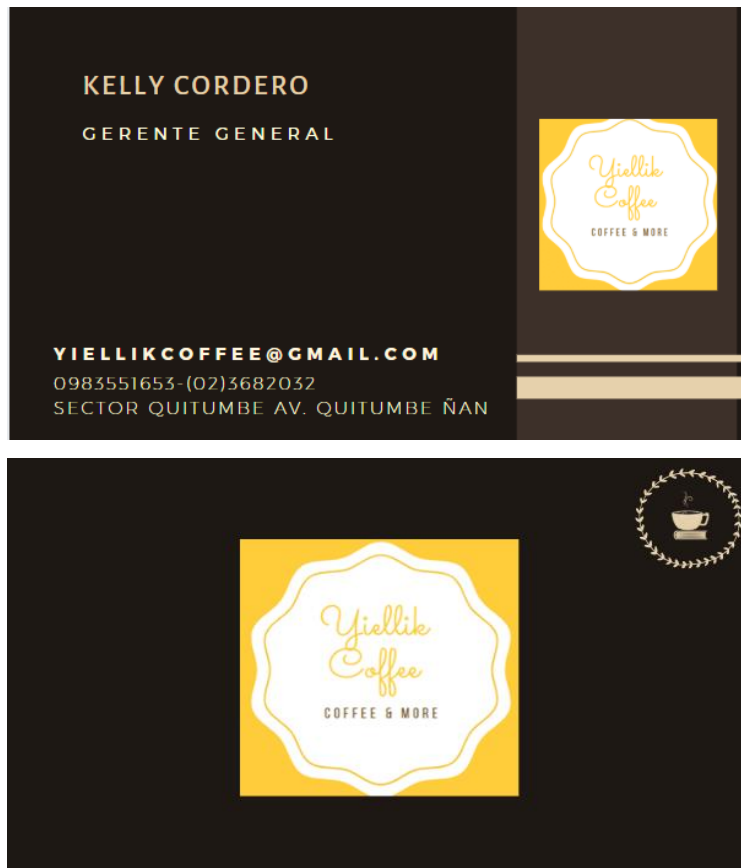
El nombre “Yiellick Coffee” viene de la idea de fusionar los nombres de mi persona y de mi madre, que representa a la línea de cafetería, esta a su vez proporcionará a sus clientes un ambiente con una decoración tradicional ecuatoriana.

2.1.1. Diseño de logo y slogan



2.1.2. Material de identificación

Yiellick Coffee contará con tarjetas de presentación en las cuales constará con información del Gerente General del establecimiento, datos del establecimiento e información sobre el mismo.



2.2. Descripción de la empresa

“Yiellik Coffee” es una empresa que se dedicará a la venta de productos alimenticios dentro del ámbito de la línea de cafetería.

En la cual se ofrecerá variedad de café y a su vez se lo complementará con la venta de jugos naturales e infusiones.

Adicionalmente la cafetería contará con música instrumental Andina y un ambiente con decoración netamente ecuatoriana, en la cual podrá generar un sentimiento de relajación y paz en nuestros clientes.

Contará con acceso libre a red wifi (clave proporcionada por la administración).

Sistema de reservaciones para todo tipo de ocasiones (no genera costos adicionales).

2.3. Tipo de empresa

Se define a la empresa “Yiellik Coffee” como un establecimiento de A&B, que a su vez es una microempresa que contará con una persona natural que será la representante de la empresa “Kelly Cordero” tanto en el área administrativa como operativa.

Este establecimiento no cuenta con personas jurídicas y por este motivo el propietario del establecimiento se encargará directamente de las obligaciones tributarias de la empresa.

La microempresa “Yiellik Coffee” se dedicará básicamente a la Gestión de Producción que se ocupa del proceso continuo y dinámico de la toma de decisiones referente a las operaciones que se deben realiza en la empresa para satisfacer algunas necesidades, (Las mismas que son cambiantes en el tiempo y que pueden provenir de un grupo específico de consumidores) mediante la fabricación de un producto o con la prestación de un servicio. (<https://www.gestiopolis.com/>,2013)

2.4. Tamaño de la empresa

Dentro de la clasificación de una microempresa se define que es un negocio que tiene un máximo aproximado de diez trabajadores en plantilla. Se trata de un micronegocio que puede ser administrado por un único profesional. Pese a que su nivel de facturación sea menor

que el de otro tipo de negocios. Además, se trata de un tipo de negocio que puede tener potencial, es decir, una evolución de menos a más. (Empresariados, <https://empresariados.com/>,2016)

En la empresa se contará con un mínimo de 5 a 10 trabajadores los cuales estarán destinados a la elaboración de productos dentro de cada área designada.

A medida que la empresa tenga un mejor posicionamiento local se requerirá de la contratación de más personal los cuales deberán cumplir con sus funciones dentro de la empresa para un mejor desarrollo de la empresa.

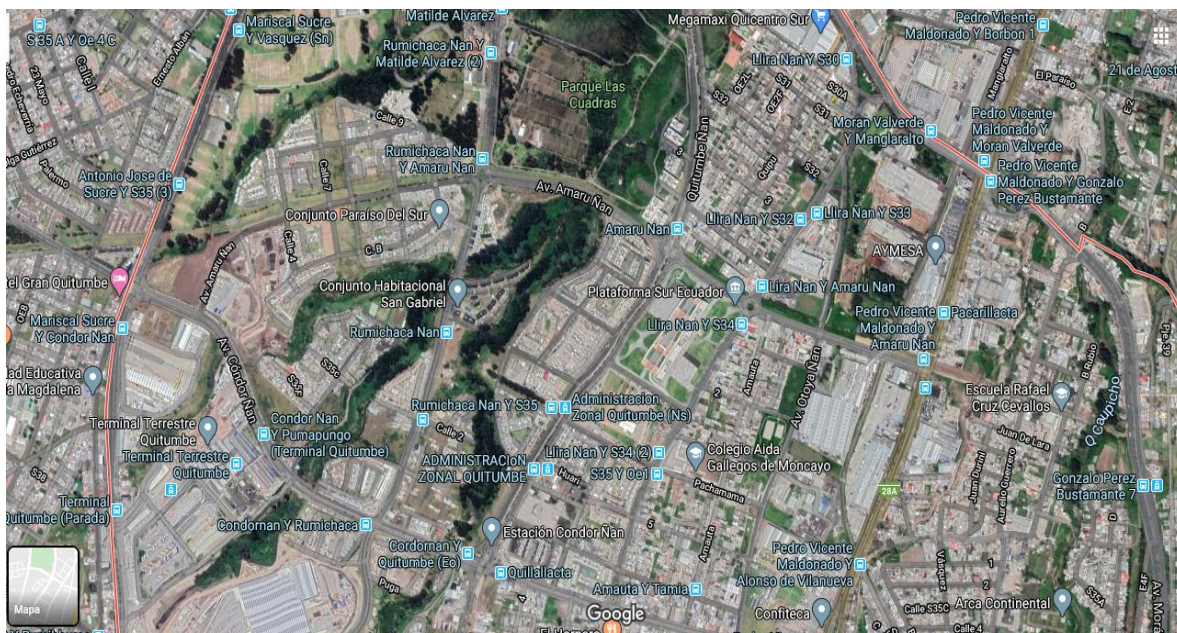
2.5. Localización de la empresa

La cafetería estará ubicada en el sector de Quitumbe al sur de Quito. Contará con un horario de atención desde las 8:00 a 10:00 con desayunos y a partir de las 15:00 a 20:00 con servicio general, los empleados tendrán horarios rotativos. El local a su vez cuenta con un parqueadero propio que facilita al cliente la accesibilidad a la cafetería.

Uno de los aspectos más importantes de la empresa es la acogida comercial que ha ido tomando el sector debido a la presencia del centro comercial Quicentro Sur, residencias habitacionales y posteriormente la incrementación de la Plataforma Gubernamental, los cuales ha permitido la gran circulación de personas, por lo tanto, el sector se ha convertido en un lugar comercial.

En este sector existen una gran variedad de negocios como restaurantes, discotecas, pero existe una escasa cantidad de cafeterías, cerca del mismo se encuentra ubicado el Hospital “Padre Carolo” y la Universidad Politécnica Salesiana. Gracias a todos estos

aspectos se puede deducir que el sector de Quitumbe tiene un gran potencial de acogida para realizarse este plan de negocios.



ANEXO 1 Referencia y ubicación de la empresa

2.6. Filosofía empresarial

La idea de crear este plan de negocio nace de la necesidad del cliente de buscar un lugar de confort, distracción fuera de sus horarios de trabajo con la producción y venta de alimentos preparados como café, infusiones y variedad de envueltos y postres tanto de dulce como de sal, específicamente en alimentos tradicionales, enfocado en todo a todo tipo de clientes, proporcionando una buena calidad, precio y un buen nivel de servicio.

Todo lo que queremos lograr con la organización es una filosofía empresarial: misión, visión, creencias, valores, propósitos, metas, estrategias y cultura organizacional, tienen claro cuáles son sus ventajas competitivas, cada día las desarrollan y refuerzan; y si paralelamente cada colaborador tiene su propia filosofía de vida, sus valores, tiene una visión

de lo que es el universo, el hombre, la vida y ve el trabajo como fuente de aprendizaje, crecimiento y realización y sabe que la forma de convivir, desarrollarse y progresar es a través de su esfuerzo, compromiso y mejoramiento equilibrado y permanente, será una empresa competente y competitiva, capaz de buscar nuevas oportunidades aun en los entornos más complejos.(Dinero.com, <https://www.dinero.com/>,2020)

Toda la organización empresarial de este se definirá en dos elementos claves de la filosofía de la empresa, la misión y visión, que reflejará, para quién lo hace, cuál es su mercado potencial al que quiere llegar y lo que la diferencia o caracteriza de las demás empresas.

MISIÓN

La misión de nuestra empresa es ofrecer alimentos tradicionales y un servicio rápido por excelencia, ofreciendo al cliente una amplia variedad de café tradicionales, con altos estándares de calidad, un buen servicio y un valor agregado que sobrepase las expectativas de nuestros clientes.

VISIÓN

Posicionarnos como una de las mejores cafeterías a nivel local entregando productos de calidad con un buen nivel de servicio al cliente y un ambiente idóneo en el sector de Quitumbe.

2.7. Planificación estratégica empresarial

Al iniciar un emprendimiento se debe tomar en cuenta el determinar la mejor manera de hacer un uso adecuado y lo más productivo posible de su fuerza laboral o de trabajo, capital, instalaciones, maquinarias, manejo de clientes, proveedores y finanzas entre otros. Toda esta planificación consta de una proyección a futuro bien sea a corto, mediano o largo plazo.

Con la implementación de la planificación estratégica, se definen las vías y acciones a tomar por medio de las cuales se trazan objetivos con la finalidad de lograrlos, partiendo de la situación actual. (ColorMake, <https://colormake.com/>,2017)

Análisis FODA

2.7.1 Fortalezas

Preparación de varios tipos de café, que no se encuentren en otras cafeterías.

El principal café que se utilizará para la preparación de nuestro producto será en café de Manabí, el cual la competencia no utiliza.

2.7.2 Oportunidades

Tener una buena ubicación en el sector comercial de Quitumbe, ya que tiene alta afluencia de personas.

Aprovechar el auge de las redes sociales para producir una publicidad diaria.

2.7.3 Debilidades

La cafetería “Yiellik Coffee” tiene una gran desventaja por ser una empresa nueva en el mercado.

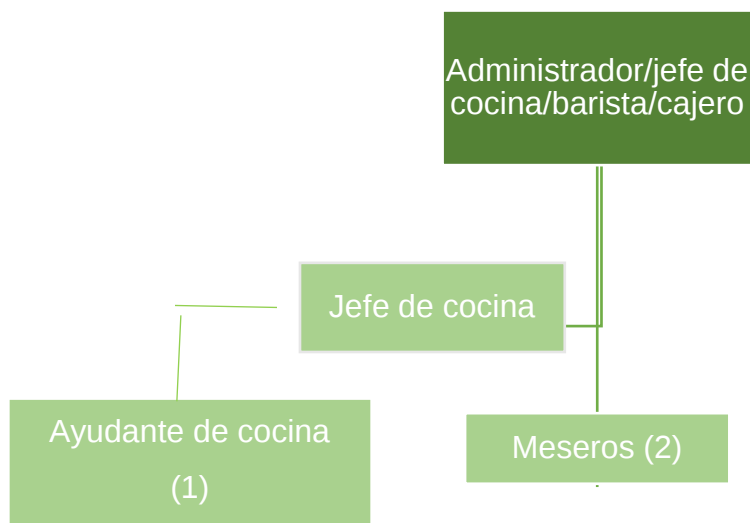
2.7.4 Amenazas

La estrategia de negocio de las cafeterías ya establecidas en el sector como son Café Juan Valdez y Sweet & Coffee, en respuesta a la nueva competencia que representa “Yiellik Coffee”

2.8. Estructura organizacional

El diseño jerárquico de la empresa “Yiellik Coffee” indicará como está organizada la cadena administrativa y operativa.

Cuadro N°1 Estructura organizacional



Cuadro N° 1 Kelly Cordero (2020) Organigrama empresarial

2.9. Mano de obra requerida

- 1 administrador/barista/jefe de cocina/cajero \$400
- 2 meseros \$800
- 1 ayudante de cocina \$400

Todos los servicios de seguridad serán contratados en una empresa externa.



ANEXO 2: Personal requerido en cafetería. Fuente. Coffee Shop

2.10. Funciones específicas del puesto

Administrador: Se encargará de la administración del local, esto incluye supervisión y manejo del personal, llevar las cuentas, plan de marketing, también se encargará del pago a tiempo a sus clientes y proveedores.

Mesero: Se encarga de receptar y entregar los pedidos.

Asistente de cocina: Se encarga de elaborar los productos para ser vendidos.

Jefe de cocina: Se encarga de la planificación, supervisión y preparación del menú y elaboración de los platos.

Cajero: Se encarga de la recepción y cobro de pedidos, para ser trasladados hacia el barista y al área de cocina.

Barista: Se encarga de preparar los cafés, jugos, bocaditos de sal y dulce, a base de las ordenes que han sido receptadas.

CAPÍTULO III. Proceso de Investigación de Mercados y Marketing.

3.1. Objetivo de mercadotecnia

Determinar el mercado meta para la cafetería “Yiellik Coffee” y planear la estrategia de mercadeo para el posicionamiento de la empresa en ese mercado.

3.2. Investigación de Mercado

Actualmente, la capital con 2'644.145 personas, según las proyecciones poblacionales del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). De acuerdo a la zonificación realizada por el INEC el sector de Quitumbe ubicada al sur de Quito cuenta con 79075 personas, lo cual es favorable la creación de un establecimiento de A&B. (Ecuador en cifras, <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/>,2020)

De esta manera es necesario el conocer las necesidades de esta población, basándonos en la recolección de información y así conocer, cuáles serían los clientes más frecuentes y potenciales en el establecimiento, así tendremos una idea amplia de todo lo que existe actualmente en el mercado y también de lo que los clientes consumirán en un futuro, por lo cual se han delimitado dos factores esenciales que son Oferta y Demanda.

3.2.1 OFERTA (Competencias)

En el sector de Quitumbe, la competencia directa es las empresas Sweet & Coffee, Café Juan Valdez, El Español.

Sweet & Coffee:

Sweet & Coffee, cuenta con 51 locales a nivel nacional de los cuales 1 se encuentra en el sector de Quitumbe. Una de las estrategias de marketing, que ha difundido esta empresa es a través de redes sociales Twitter y Facebook, es que cada persona tenga un local cerca a una distancia de 5 minutos de su ubicación, por esto se explica su amplia expansión a nivel nacional.



Anexo N° 4 Sweet & Coffee, local planta baja Quicentro Sur. Kelly Cordero (2020)
Café Juan Valdez:

Café Juan Valdez cuenta con 35 locales a nivel nacional, 18 de ellos en la ciudad de Quito, de los cuales 1 se encuentra en el sector de Quitumbe en el centro comercial Quicentro Sur.



Anexo N° 5 Café Juan Valdez, local primer piso Quicentro Sur. Kelly Cordero (2020)

Café El Español:

Café El Español cuenta con 35 locales a nivel nacional, 8 de ellos en la ciudad de Quito y solo 1 en el sector de Quitumbe en El centro comercial Quicentro Sur.



Anexo N° 6 Café El Español, local planta baja Quicentro Sur. Kelly Cordero (2020)

3.2.2 DEMANDA (Encuestas)

Mediante un estudio de demanda, utilizando como respaldo encuestas realizadas en el sector de Quitumbe en el conjunto habitacional Prados de Quitumbe 1 al Sur de Quito, en

los cuales habitan 240 familias de las cuales se tomó una muestra de 147 personas para ser encuestados de esta manera se conoció sobre qué productos y servicios van a ofrecerse en el establecimiento, se pudo analizar y obtener los siguientes resultados.

FÓRMULA DE LA MUESTRA CON POBLACIÓN						
	$n =$	$\frac{(Z)^2 * P * Q * N}{(e)^2 (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$				
POBLACIÓN	N =	147				
	n =	3.8416	0.5	0.5	147	
		0.0025	146	3.842	0.5	0.5
	n =	141				
		0.365 + 0.9604				
	n =	141				
		1.3254				
MUESTRA REAL	n =	106.5178814	NEGOCIOS PARA ENCUESTAR			

3.2.3. Análisis de encuestas

1.- ¿A cuál de estos establecimientos acude con mayor frecuencia?

Tabla 1 Pregunta N°1

PREGUNTA N° 1		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Cafetería	52	49.1
Bar	3	2.8
Comida rápida	19	17.9
Restaurante	28	26.4
Otro	4	3.8
TOTAL	106	100

Tabla. N°. 1. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador.

Gráfico 1 Pregunta N°1

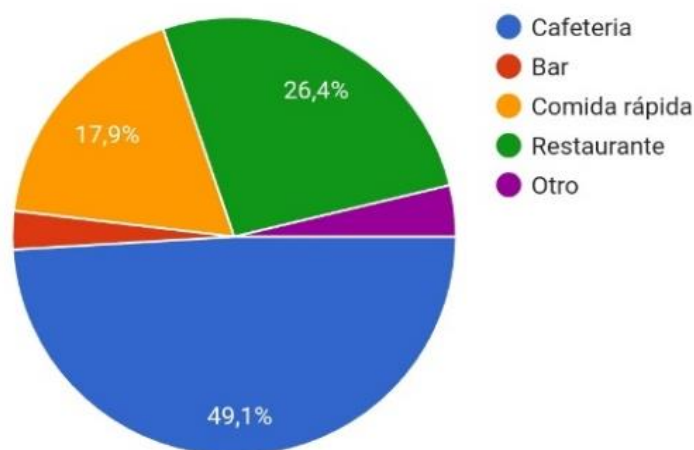


Gráfico. N°. 1. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que las personas encuestadas, el 49.1% acude con mayor frecuencia a cafeterías, el 2.8% acude a bares, el 17.9% acude a establecimientos de comida rápida, el 26.4% acude a restaurantes y el 3.8% prefiere acudir a otro tipo de establecimientos.

2.- ¿Cuál es el horario que usted prefiere para acudir?

Tabla 2 Pregunta N°2

PREGUNTA N° 2		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
12:30-13:30	5	4.7
13:30-14:30	18	17
15:30-16:30	25	23.6
17:30-18:30	43	40.6
19:00-20:00	15	14.2
TOTAL	106	100

Tabla. N°. 2. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador

Gráfico 2 Pregunta N°2

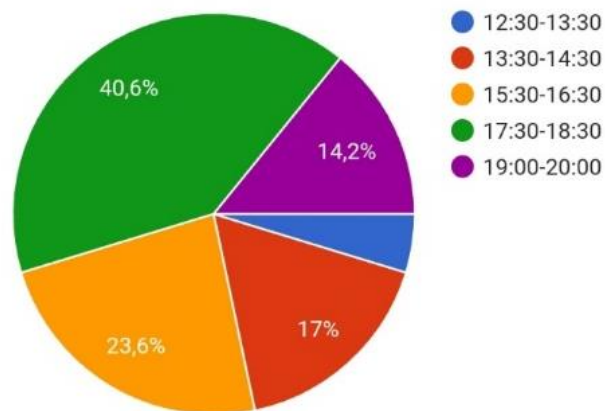


Gráfico. N°. 2. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que las personas encuestadas, el 4.7% acude en el horario de 12:30-13:30, el 17% acude de 13:30-14:30, el 23.6% acude de 15:30-16:30, el 40.6% acude de 17:30-18:30 y el 14.2% acude de 19:00- 20:00.

3.-¿Cuál es el ambiente preferido para usted en el establecimiento que visita?

Tabla 3 Pregunta N°3

PREGUNTA N° 3		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Decoración	23	21.7
Música	11	10.4
Precio	11	10.4
Variedad alimentos	20	18.9
Higiene	41	38.7
TOTAL	106	100

Tabla. N°. 3. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador

Gráfico 3 Pregunta N°3

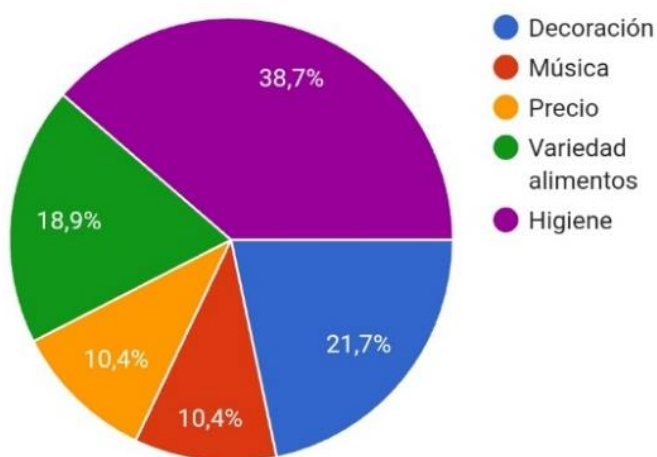


Gráfico. N°. 3. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que las personas encuestadas, el 21.7% de la población se inclina por la decoración en un establecimiento, el 10.4% prefiere música, el 10.4% prefiere precio, el 18.9% prefiere variedad de alimentos y el 38.7% prefiere higiene.

4.- ¿Qué marca de café es la que más consume?

Tabla 4 Pregunta N°4

PREGUNTA N° 4		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Juan Valdez	61	57.5
Col café	15	14.2
Café pasado	30	28.3
TOTAL	106	100

Tabla. N°. 4. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador

Gráfico 4 Pregunta N°4

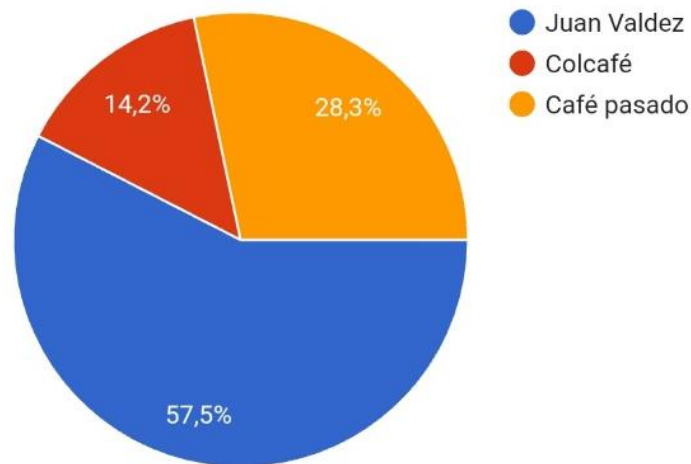


Gráfico. N°. 4. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que las personas encuestadas, el 57.5% de la población consume café Juan Valdez, el 14.2% consume café Colcafé y el 28.3% consume café pasado.

5.- ¿Cuáles son los principales motivos por los cuales visitaría una cafetería?

Tabla 5 Pregunta N°5

PREGUNTA N°5		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Buen café	38	35.8
Comer algo	43	40.6
Reunión	20	18.9
Lectura	5	4.7
TOTAL	106	100

Tabla. N°. 5. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador

Gráfico 5 Pregunta N°5

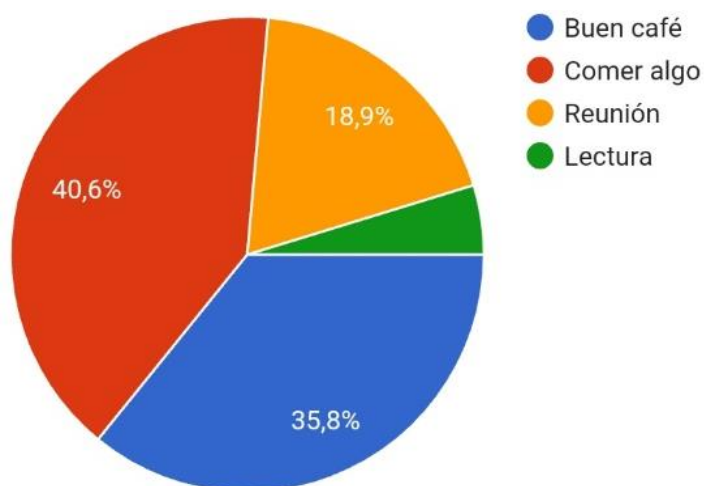


Gráfico. N°. 5. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que las personas encuestadas, el 35.8% de la población visitaría una cafetería por un buen café, el 40.6% por comer algo, el 18.9% por reunión y el 4.7% por lectura.

6.-¿Cuál de estos productos le gustaría que ofezca una cafetería tradicional?

Tabla 6 Pregunta N°6

PREGUNTA N° 6		
RESPUESTAS	CANTIDAD	%
Buen café	22	20.8
Desayunos variados	26	24.5
Postres variados	41	38.7
Ensalada de frutas	6	5.7
Jugos naturales	11	10.4
TOTAL	106	100

Tabla. N°. 6. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador

Gráfico 6 Pregunta N°6

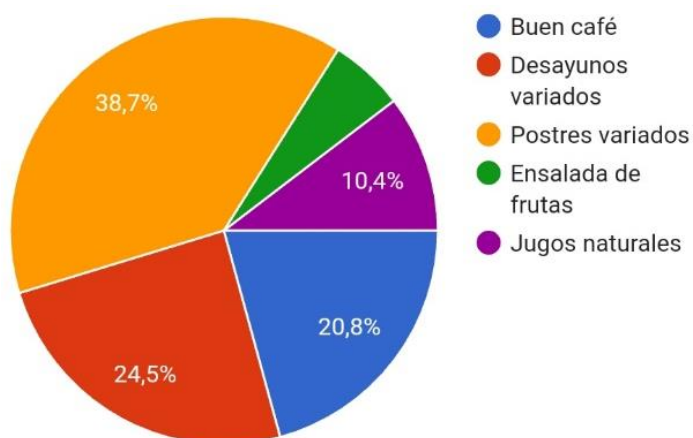


Gráfico. N°. 6. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que las personas encuestadas, el 20.8% de la población le gustaría que el lugar ofrezca un buen café, el 24.5% desayunos variados, el 38.7% postres variados, el 5.7% ensalada de frutas y el 10.4% jugos naturales.

7.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por servirse alimentos de calidad en un ambiente diferente?

Tabla 7 Pregunta N°7

PREGUNTA N° 7		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$3-5	50	47.2
\$5-7	51	48.1
\$7-9	*****	*****
\$9-11	5	4.7
TOTAL	106	100

Tabla. N°. 7. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador

Gráfico 7 Pregunta N°7

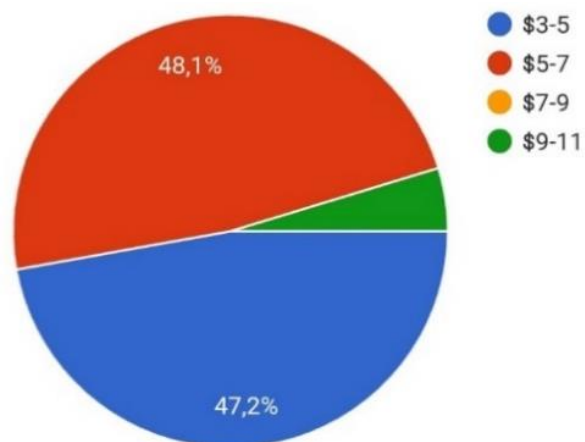


Gráfico. N°. 7. Kelly Cordero. (2020). Tabulación 1. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que as personas encuestadas, el 47.2% prefiere pagar de \$3-5, el 48.1% \$5-7, el 4.7% de \$9-11 y nadie pagaría de \$7-9.

Análisis General

Gracias a los resultados obtenidos, se puede determinar que las personas están dispuestas a consumir alimentos en una cafetería tradicional que cuente con un ambiente diferente, productos variados y de buena calidad, esto nos dará una acogida favorable en el mercado y así mismo tener clientes frecuentes.

3.2.4. Entorno Empresarial

3.2.4.1 Microentorno

Para la cafetería “Yiellik Coffee” es todo lo que se encuentra alrededor de la misma.

Gráfico 8 Micro entorno

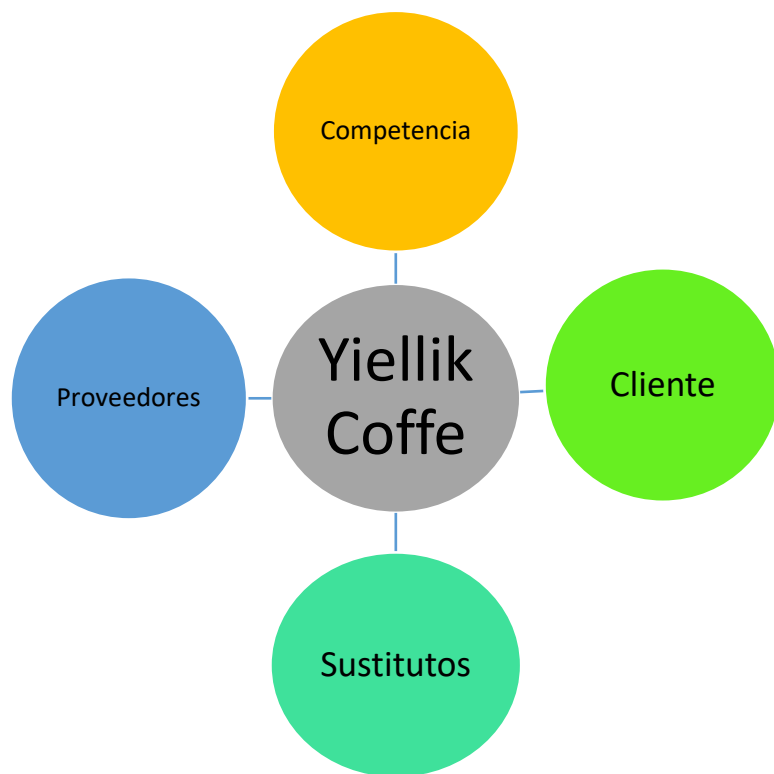


Gráfico N° 8. Kelly Cordero. (2020). Microentorno de empresa. Quito.

- **Competencia**

Como competencias principales y directas tenemos las marcas ya establecidas en el mercado como son Sweet & Coffee, Café Juan Valdez, Café El Español, ya que realizan la venta y comercialización de sus propios productos, en especial el de su producto principal que es café.

- **Sustitutos**

Como sustitutos tenemos Cassave y Yogurt Amazonas, ya que se dedican a la venta de productos similares a los que se ofrecerán.

- **Proveedores**

Tabla N°8 Proveedores

PROVEEDORES	
PROVEEDOR	PRODUCTO
Sport & Frutas	Pulpas de frutas
Cacao & Cacao	Café
El Ordeño	Lácteos y Embutidos
Mercado Mayorista	Frutas

Tabla N°.8. Kelly Cordero. (2020). Tabla de proveedores. Ecuador

- **Clientes**

Yiellik Coffee está dirigido a todo tipo de cliente que disfruten del buen café y de la variedad de productos que ofertará el establecimiento.

3.2.4.2 Macro entorno

Son todos los factores externos que influyen en el desarrollo del establecimiento, estos a su vez deben ser tomados en cuenta para en un futuro tener firmeza en el negocio.

- **FACTOR ECONÓMICO**

Yiellik Coffe dependerá de la estabilidad económica del país, ya que de esto dependerá en buen funcionamiento de la empresa.

- **FACTOR TECNOLÓGICO**

Para el establecimiento será de gran beneficio del avance de la tecnología, ya que esto brindará tanto al establecimiento como al cliente facilidades fundamentales.

- **FACTOR POLÍTICO**

El establecimiento se registrará de forma legal a todas las normas de funcionamiento establecidas por la Constitución de la República del Ecuador.

- **FACTOR DEMOGRÁFICO**

La ubicación del establecimiento será un sector clave, ya que a su alrededor no existen establecimientos que ofrezcan un producto igual o similar y esto lo convertirá en un punto con alta demanda de clientela.

- **FACTOR SOCIO-CULTURAL**

El establecimiento ofrecerá café con una variedad de alimentos tradicionales, algo que es muy consumido en Quito, por lo tanto, tiene una gran demanda.

3.3. Especificaciones del producto

En la cafetería “Yiellik Coffee”, se ofrecerá una variedad de productos como son, café, sánduches, jugos naturales, postres variados y desayunos, entre otros, elaborados con materia prima de primera calidad.

Todos estos productos ya mencionados serán elaborados de una manera tradicional para un mejor disfrute del cliente. El factor que diferenciará al establecimiento será el tener combos de estos productos ya establecidos y estos a su vez podrán ser modificados de acuerdo al gusto del cliente.

Estos productos serán dirigidos a todo tipo de público, todo lo que se ofrecerá en la cafetería tendrá una selección privilegiada para satisfacer las necesidades del consumidor.

3.4. Promoción del producto o servicio

Mediante el estudio de demanda previamente realizado, la cafetería “Yiellik Coffee” buscará llamar la atención de la clientela mediante promociones y estas a su vez fijar a los futuros clientes potenciales.

Todas estas promociones serán analizadas previamente para que no se vean afecten en la economía de la empresa durante su posicionamiento.

Entre las promociones que se establecerán en la cafetería serán:

- ✓ Promociones de cumpleaños.
- ✓ Bebidas de cortesía entre clientes habituales.
- ✓ Menús promocionales determinados días de la semana.
- ✓ Promociones especiales en fechas destacadas: San Valentín, día de la Madre, día del Padre, Navidad, Año Nuevo.
- ✓ Música en vivo en los días ya establecidos.

3.4.1 Publicidad

- ✓ Tarjetas de presentación.
- ✓ Flyers.
- ✓ Anuncios redes sociales.

3.4.2. Financiamiento

La cafetería “Yiellik Coffee” como parte del proceso de financiamiento utilizará los diversos medios para llegar a la mente del consumidor.

Tabla N°9 Financiamiento

Flyers por 1 año	1200 unid	\$ 36,00
Anuncios	1 cada 2 meses	\$ 18,00
Tarjetas por 1 año	1000 unidades	\$ 20,00
TOTAL		\$ 74.00

3.5. Distribución y puntos de ventas

El canal de distribución que tendrá la cafetería “Yiellik Coffee” ubicada en el sector de Quitumbe en la Av. Quitumbe Ñan al sur de Quito será directamente al consumidor.

3.6. Fijación y políticas de precios



FICHA RECETA ESTANDAR

NOMBRE DEL PLATO:	Yiellik Delight
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	

Codigo :
Chef:

INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL
Café	g	20.00	8	0.16
Pulpa guanábana	g	3.50	100	0.35
Sandía	g	3.00	50	0.15
Choclo molido	g	2.00	50	0.10
Harina	g	1.20	37	0.04
Huevos	g	1.70	60	0.10
Mantequilla	g	5.20	15	0.08
Queso fresco	g	8.80	15	0.13
Agua	g	0.00	241	0.00
Polvo de hornear	g	15.00	2	0.03
Azúcar	g	1.25	40	0.05
			Total Bruto	1.20
			10 % Imprevisto	0.12
			Costo Neto	1.32
			Gasto de fabr. 15%	0.20
			Factor Costo 33,33%	0.44
			M.O. 45%	0.59
			G. Adm. 12%	0.16
			45 % Utilidad	0.59
			sub total	3.29
			12 % I.V.A.	0.40
			10 % Servicio	0.33
			Total	4.02

FOTO

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Yiellik Delight						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
8	gr	Café	Soluble					
50	gr	choclo molido	5 – 7° C		molido			
37	gr	harina de maíz	0 – 5° C		tamizada			
60	gr	huevos	4° C		pasteurizado			
15	gr	queso fresco	0 – 5° C		rallado			
15	gr	mantequilla c/s	5° C refrigeración					
100	gr	pulpa guanábana	-18° C		pulpa			
50	gr	Sandía	8° - 10° C		picada			
2	gr	polvo de hornear	0 – 5 ° C					
241	gr	Agua	purificada					
40	gr	azúcar	0 - 5° C		granulada			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar una masa semi liquida con el choclo molido, huevo, harina de maíz, polvo de hornera, mantequilla.						
		2. Poner la mezcla sobre la hoja de choclo y rellenar con queso.						
		3. Cocer las humitas en una tamalera, durante 45 min.						
		4. Licuar la pulpa de guanábana con agua y azúcar. / servir						
		5. Realizar una mezcla de café, agua y azúcar / servir						
		6. Picar la sandía y refrigerar.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
963 gr	701.28	4.3	23	17	111.15	286	204	6.54

3.7. Riesgos y oportunidades del negocio

El riesgo principal para la empresa es la presencia de marcas ya establecidas en el mercado como son Sweet & Coffee, Café Juan Valdez, Café El Español, estas con

competencias directas ya que realizan la venta y comercialización de sus propios productos, en especial el de su producto principal que es café.

Como oportunidad de la empresa serán los convenios con cadenas alimenticias mayoristas como, Cassave, Yogurt Amazonas que deseen tener un servicio extra en su menú, así mismo con pequeños establecimientos de alimentos y bebidas que estén dispuestos a comercializar los productos de la empresa.

3.7. Capacidad instalada

3.8.1 Implementación del negocio

- Equipos industriales

Tabla N°10 Equipos Industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO(\$)	V. TOTAL(\$)
Refrigeradora side by side 525 lt	1	750.00	750.00
Mesa de trabajo (1,80 X 0,60)	1	400.00	400.
Pozo (1,17 x 0,60)	1	290.00	290.00
Máquina profesional de café	1	2.800	2.800
Microondas	1	75.00	75.00
Horno semi industrial 3 pisos	1	160.00	160.00
Licadora Oster 12 velocidades	1	58.0	58.00
Vitrina (3 divisiones)	1	430.00	430.00
Campana extractora 90 cm	1	99.00	99.00
TOTAL			5.062

Tabla N°. 10. Kelly Cordero. (2020). Equipos Industriales. Ecuador.

- **Equipo de Computación**

Tabla N°11 Equipos de computación

EQUIPO DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNIT. (\$)	V.TOTAL (\$)
Impresora	1	80.00	80.00
Caja registradora	1	1.139	1.139
Equipo de sonido	1	200	1.500
Televisor	1	300	300
TOTAL			3.019

Tabla N°. 14. Kelly Cordero. (2020). Equipo de computación. Ecuador

- **Muebles**

Tabla N°12 Muebles

MUEBLES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNIT (\$)	V. TOTAL (\$)
Mesas y sillas juego 4	8	55.00	440
Tazas y platos 6 oz	30	2.80	84.00
Juego de cubiertos 54 piezas	4	26.00	104
Estanterías	2	35.00	70.00
TOTAL			698

Tabla N°. 12. Kelly Cordero. (2020). Muebles. Ecuador.

- **Equipo de seguridad**

Tabla N°13 Equipos de seguridad

EQUIPO DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNIT (\$)	V.TOTAL (\$)
Extintor	3	45.00	135
Señalética (20*30)	6	2.50	15.00
Detectores de humo	3	8.00	24.00
Lámpara de emergencia	3	15.00	45.00
Alarma	1	50.00	50.00
TOTAL			269

Tabla N°. 13. Kelly Cordero. (2020). Muebles. Ecuador

- **Servicios Básicos**

Tabla N°14 Servicios básicos

DESCRIPCIÓN	PRECIO MENSUAL (\$)
Agua	30.00
Luz	50.00
Teléfono	10.00
Internet	30.00
Total	120.00
Total por 1 año	1.440

Tabla N°. 14. Kelly Cordero. (2020). Servicios básicos. Ecuador

- **Suministros de Oficina**

Tabla N°15 Suministros de oficina

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO (\$)	V.TOTAL (\$)
Resmas de papel	4	3.50	14.00
Esferos	5	0.30	1.50
Carpetas	5	0.90	4.50
Cuadernos de apuntes	2	1.25	2.50
Grapadora	1	3.00	3.00
Perforadora	1	3.00	3.00
Resaltador	2	0.80	1.60
Total por 1 mes			30.10

Tabla N°. 15. Kelly Cordero. (2020). Suministros de oficina. Ecuador.

- **Materiales de Limpieza**

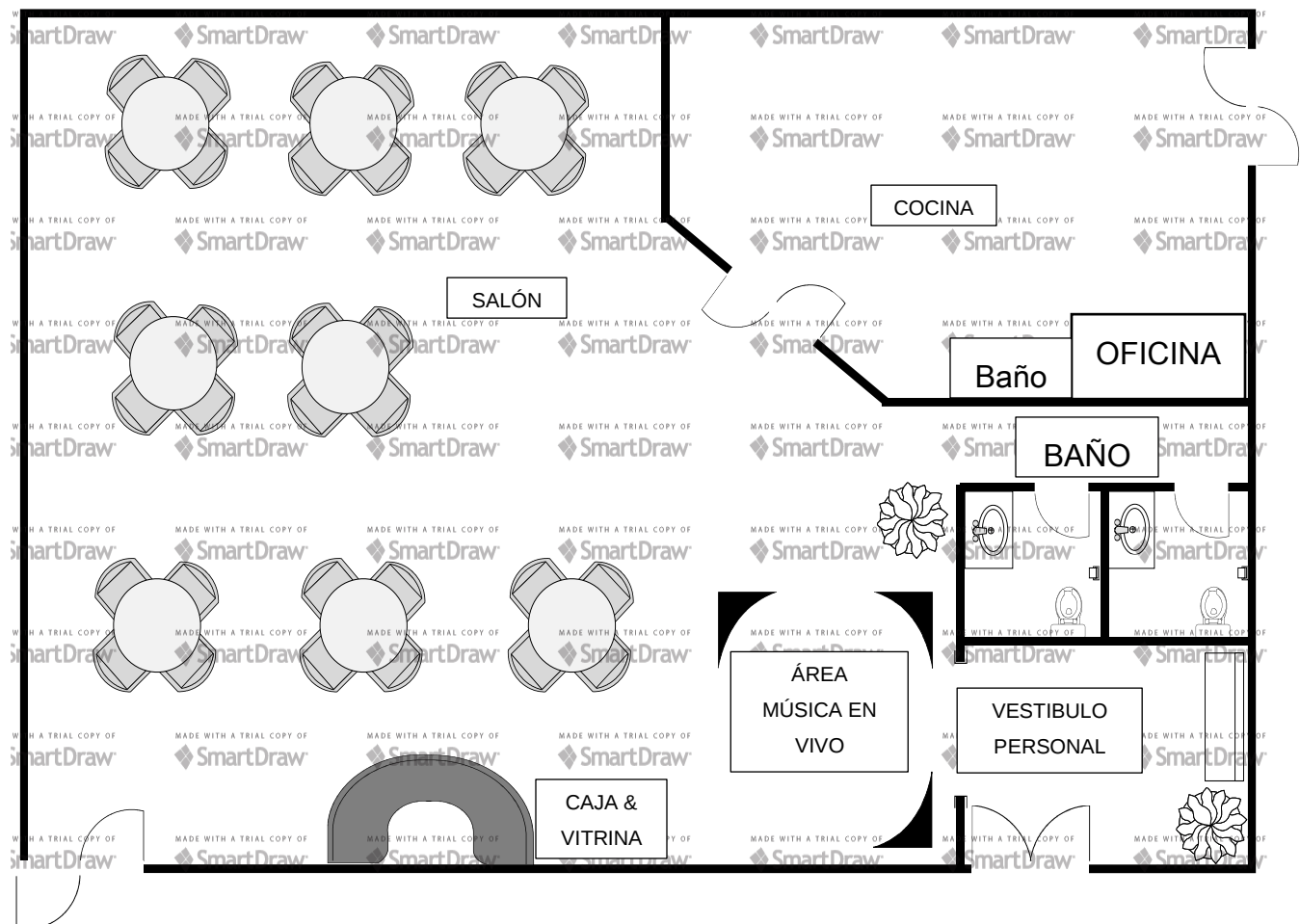
Tabla N°16 Material de limpieza

Descripción	Cantidad	V. Unitario (\$)	V.total anual (\$)
Mopas	6	9.00	54.00
Balde	3	3.00	9.00
.Mano de oso	3	1.50	4.50
Recogedor	2	2.50	5.00
Desengrasantes	4	3.50	14.00
Cloro	4	3.50	14.00
Papel toalla	12	3.50	42.00
Fibra verde (paquete 3)	4	2.50	10.00
Total			152.50

Tabla N°. 16. Kelly Cordero. (2020). Materiales de limpieza. Ecuador

3.9. Diseño y distribución de la planta y oficinas

El diseño de la cafetería, cuenta con el área del salón para los clientes este mismo cuenta con (8 mesas pequeñas de 0.8*0.8 mtrs, con sus respectivas sillas), área de vitrina de productos/cafetera/caja, área de cocina dentro de el mismo la oficina para la administración y baños diferenciados para hombres y mujeres (1 sanitario en cada uno con un lavamanos). También incluye un área para efectuar los shows musicales en vivo, y un vestíbulo para el personal, incluido un baño. El establecimiento a su vez cuenta con entrada tanto para el personal como para los clientes.



Anexo N° 7. Kelly Cordero (2020). Diagrama de la Cafetería “Yiellik Coffee”

CAPÍTULO IV. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

4.1. Objetivo del área

El objetivo de la cafetería “Yiellick Coffe” es brindar a los comensales un ambiente acogedor con un estilo ecuatoriano, con un concepto de “café social” este mismo tiene como concepto el ser una cafetería para reuniones familiares y sociales, con precios más accesibles que los de la competencia, con un ambiente diferente, con el fin de conseguir un buen funcionamiento del negocio y lograr una Buena rentabilidad en el primer año de funcionamiento.

4.2. Marco legal de la empresa

La base fundamental para la creación de una Microempresa es tener en cuenta la obtención de todos los permisos de funcionamiento de la misma

Para las personas naturales o jurídicas que hayan inscrito el RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI), para realizar actividades económicas relacionadas con la venta de comida o servicios de alimentación en general, deberán obtener los siguientes permisos del funcionamiento:

1. Patente municipal
2. Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)
3. Permiso de funcionamiento del Ministerio del Interior
4. Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).
5. Registro de Alimentos y Bebidas en el Ministerio de Turismo (según categorización).
6. Registro turístico en Quito Turismo (según categorización).

(ZEUS, <https://zeus.com.ec/>, 2019).

4.3. REQUISITOS PARA OBTENER LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

4.3.1 Obtención de la Patente Municipal

Requisitos para la Patente Municipal

1. Inscripción del RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI).
2. Copia de la cédula, de ambos lados.
3. Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
4. Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
5. Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica).
6. Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).
7. En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla.

4.3.2. Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE) publicado en la Ordenanza Metropolitana N° 308.

Formulario de Solicitud de LUAE.

Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE

1. Pago de la patente municipal.
2. Copia de la cédula, de ambos lados.
3. Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
4. Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
5. Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo.
6. Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.
7. En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla.

4.3.3. Permiso de funcionamiento del Ministerio del Interior o P.A.F. (Permisos Anuales de Funcionamiento)

1. Ingresar a la página: http://www.mdi.gob.ec/app.sitmint7/logueo/login_ms.
2. Regístrese como usuario del sistema P.A.F.
3. Registre su establecimiento
4. Ingrese un trámite de nuevo permiso
5. Generar trámite
6. Verificación de requisitos: Aquí se debe adjuntar la Patente y LUAE.
7. Notificaciones recibidas: para conocer la fecha de pago del permiso en el Banco del Pacífico.

4.3.4. Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional De Regulación, Control Y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) Otorgado por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

1. Ingresar a la página: <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
2. Crear el usuario y contraseña.
3. Declarar el año en curso.
4. Llenar datos de Establecimiento.
5. Buscar actividad económica de su establecimiento.
6. Aceptar y declarar
7. Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
8. Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento.

4.3.5. Registro de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo (según categorización)

1. Registro único de contribuyentes (R.U.C.) (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).
2. Cédula de identidad (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).
3. Papeleta de votación (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).
4. Copia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR EL NOMBRE COMERCIAL.
5. Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento en las ciudades de: Quito: Av. República 396 y Diego de Almagro Edif.
6. Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local.
7. Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia) (ZEUS, <https://zeus.com.ec/>,2019).

4.4. Obtención del RUC

PERSONAS NATURALES

- Presentar el original y entregar una copia de la cédula de identidad, de ciudadanía o del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa.
- Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral.
- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo.

SOCIEDADES

- Formulario 01A y 01B.
- Escrituras de constitución Nombramiento del Representante legal o agente de retención.
- Presentar el original y entregar una copia de la cédula del Representante Legal o Agente de Retención.
- Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral del Representante Legal o Agente de Retención.
- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo.

(SRI.gob.ec, <https://www.sri.gob.ec/>)

4.5. Aspectos tributarios.

Información Tributaria

En general, cualquier empresa que haga negocios en Ecuador está sujeta a tributación por sus transacciones y actividades a través de los impuestos a la renta, al valor agregado, y a los consumos especiales, y otros tributos aplicables de carácter seccional. Las empresas también están sujetas a tributación sobre los inventarios y valores que tengan. (Latax.net, <http://www.lataxnet.net/>, s.f)

4.5.1. Impuesto a la Renta: La declaración de Impuesto a la Renta es obligatoria para todas las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o no en el país, conforme los resultados de su actividad económica; aún cuando la totalidad de sus rentas estén constituidas por ingresos exentos, a excepción de:

- ✓ Los contribuyentes domiciliados en el exterior, que no tengan representante en el país y que exclusivamente tengan ingresos sujetos a retención en la fuente.
- ✓ Las personas naturales cuyos ingresos brutos durante el ejercicio fiscal no excedieren de la fracción básica no gravada.

- ✓ La normativa tributaria define a estos contribuyentes como "sujetos pasivos".

De la contabilidad

- ✓ Están obligados a llevar contabilidad todas las sucursales y establecimientos permanentes de compañías extranjeras y las sociedades.
 - ✓ Igualmente, están obligadas a llevar contabilidad las personas naturales y las sucesiones, incluyendo los profesionales, comisionistas, artesanos, agentes, representantes, otros trabajadores autónomos, de acuerdo a las siguientes condiciones:
 - Capital propio superior a USD 180.000.
 - Ingresos brutos anuales superiores USD 300.000 o,
 - Costos y gastos anuales superiores a USD 240.000.
 - ✓ También están obligadas a llevar contabilidad, conforme a las normas simplificadas que establezca su organismo de control, las organizaciones acogidas al Régimen Simplificado de las organizaciones integrantes de la Economía Popular y Solidaria, que al iniciar actividades económicas o al primero de enero de cada ejercicio impositivo superen los siguientes valores:
 - Capital propio superior a USD 360.000.
 - Ingresos brutos anuales superiores USD 300.000 o,
 - Costos y gastos anuales superiores a USD 240.000.
- (sri.gob.ec,<https://www.sri.gob.ec/web/guest/impuesto-renta>,2020)

Tabla N°17 Impuesto a la Renta

AÑO 2020**En dólares**

Fracción Básica	Exceso hasta	Impuesto sobre la fracción básica	% Impuesto sobre la fracción excedente
0	11.315,00	–	0%
11.315,01	14.416,00	–	5%
14.416,01	18.018,00	155	10%
18.018,01	21.639,00	515	12%
21.639,01	43.268,00	950	15%
43.268,01	64.887,00	4.194	20%
64.887,01	86.516,00	8.518	25%
86.516,01	115.338,00	13.925	30%
115.338,01	En adelante	22.572	35%

Tabla N° 17 . (Ecuador Legal Online, Tabla de Impuesto a la Renta Recuperado de: <http://www.ecuadorlegalonline.com/sri/tabla-de-impuesto-a-la-renta,2020>)

4.5.2. Impuesto al Valor Agregado

- ✓ La declaración del Impuesto al Valor Agregado es obligatorio para todas las personas y sociedades que presten servicios y/o realicen transferencias o importaciones de bienes, deben pagar el Impuesto al Valor Agregado (IVA).
- ✓ Quienes hayan pagado el IVA podrán utilizarlo como crédito tributario en los casos contemplados en la Ley de Régimen Tributario Interno.
- ✓ Adicionalmente, las personas y sociedades designadas como agentes de retención mediante la normativa tributaria vigente, realizarán una retención del IVA en los casos que amerite.
- ✓ Este impuesto se declara y paga de forma mensual cuando las transacciones gravan una tarifa y/o cuando se realiza retenciones de IVA y de forma semestral cuando las transacciones gravan tarifa 0%.
- ✓ Se debe pagar el IVA en toda transferencia local o importación de bienes y en la prestación de servicios.
- ✓ Para las transacciones locales la base imponible del IVA corresponde al precio de venta de los bienes o el valor de la prestación del servicio, incluido otros impuestos, tasas y otros gastos relacionados, menos descuentos y/o devoluciones.
- ✓ La tarifa vigente es del 0% y del 12% y aplica tanto para bienes como para servicios.

- ✓ Existen también transferencias que no son objeto del IVA las cuales se detallan en la Ley de Régimen Tributario Interno.

(SRI.GOB.EC,<https://www.sri.gob.ec/web/guest/impuesto-al-valor-agrega+iva>,2020)

4.6 Aspectos laborales

Según el Código de Trabajo todo trabajador tiene derecho a:

- ✓ Afiliación a la seguridad social desde el primer día de trabajo.
- ✓ A percibir como mínimo el sueldo básico (400\$) en función de la tabla sectorial.
- ✓ A percibir horas extras y suplementarias, en el caso de que trabajes estas horas.
- ✓ A percibir los décimos tercero y cuarto en las fechas correspondientes.
- ✓ A percibir los fondos de reserva a partir del segundo año de trabajo.
- ✓ A un periodo de vacaciones laborales remuneradas.
- ✓ A percibir una compensación por el salario digno.
- ✓ A un periodo de licencia por paternidad (nuevo padre).
- ✓ A un periodo de licencia por maternidad (madre).
- ✓ Al subsidio por maternidad para la nueva madre.
- ✓ Solicitar certificados relativos a su trabajo.
- ✓ A recibir el pago de utilidades.

Según el Código de Trabajo el empleador está obligado a:

- ✓ Celebrar un contrato de trabajo.
- ✓ Inscribir el contrato de trabajo en el Ministerio de Relaciones Laborales.
- ✓ Afiliar al trabajador a la seguridad social (IESS), a partir del primer día de trabajo, inclusive si es a prueba.
- ✓ Tratar a los trabajadores con la debida consideración, no infiriéndoles maltrato de palabra o de obra.
- ✓ Sueldo básico que se debe pagar es de 400.00 \$ (SBU 2020).
- ✓ Asumir el porcentaje (11,15 %) que corresponde al empleador por la seguridad social.

- ✓ Pagar horas extras y suplementarias.
- ✓ Pagar los décimos tercero y cuarto.
- ✓ A partir del segundo año de trabajo pagar los Fondos de Reserva.
- ✓ A pagar una compensación por salario digno.
- ✓ A pagar utilidades si la empresa tiene beneficios.

(Código de Trabajo, www.trabajo.gob.ec › downloads › Código-de-Tabajo-PDF, 2020)

Todos estos aspectos que están inmersos en el Código de Trabajo son esenciales para que la empresa tenga un buen control en la parte financiera, así mismo toda empresa debe llevar un control de verificación por medio de un rol de pagos.

Tabla N°18 Modelo rol de pagos

CEDULA	NOMINA	CARGO	INGRESO						EGRESO			
			SALARIO	MONTO HORAS SUPLEMENTARIAS	MONTO HORAS EXTRAS	T.INGRESO IESS	FONDO DE RESERVA 8,33%	TOTAL INGRESO	IESS	ANTICIPO	T.EGRESO	A RECIBIR
0918835224	Pablo Ortiz	Operario 2	\$500,00	\$52,00	\$70,00	\$622,00	\$51,81	673,81		\$250,00		
0918835223	José Alvarado	Jefe de Planta	\$1.600,00	\$130,00	\$0,00	\$1.730,00	\$144,11	1874,11		\$800,00		
0918835222	Carlos Perez	Operario 1	\$1.100,00	\$20,00	\$0,00	\$1.120,00	\$93,30	1213,30		\$550,00		
0918835221	Antonio Salazar	Supervisor de la Planta	\$1.500,00	\$35,00	\$65,00	\$1.600,00	\$133,28	1733,28		\$750,00		
0918835220	Mariuxi Zambrano	Limpieza fabrica	\$650,00	\$21,00	\$0,00	\$671,00	\$55,89	726,89		\$325,00		
TOTALES			\$5.350,00	\$258,00	\$135,00	\$5.743,00	\$478,39					

Tabla N° 18 Modelo de rol de pagos

CAPÍTULO V. Proceso de impacto ambiental y social

5.1.Objetivo del área

Establecer programas para el buen manejo y reutilización de los residuos generados por los diferentes procesos, actividades y productos de la cafetería “Yiellick Coffee”, con el fin de garantizar el cumplimiento normativo y el compromiso con el medio ambiente, para mejorar las relaciones con las partes interesadas buscando con ello la mejora continua.

5.2.Impacto ambiental

Dentro del medio en el que se encontrará la cafetería “Yiellick Coffee”, que es el de la producción y venta de productos alimenticios tienen un gran impacto ambiental que se generarán dentro de dicho establecimiento, en el mismo tenemos una Guía de Practicas Ambientales Sectoriales y Generales.

Las Guías de Prácticas Ambientales Sectoriales y General son lineamientos básicos dirigidos para las actividades productivas, ya sean estas actividades de pequeña y mediana empresas e instalaciones que generen ámbitos, bienes y servicios que posibiliten la recreación, cultura, salud, educación, transporte, servicios públicos o privados. Salvo el caso de actividades, obras o proyectos que ocasionen un impacto ambiental significativo y entrañen un riesgo ambiental, por lo tanto, precisen de la presentación de estudios de impacto ambiental.

(Guía de Practicas Ambientales, <http://www.ecuadorambiental.com/>,2008)

Los problemas ambientales generados por parte de este sector, se enmarcan en la contaminación atmosférica por gases de combustión, emisiones de proceso, emisión de ruido, contaminación del recurso agua, por las descargas residuales no domésticas, contaminación del suelo especialmente por la generación y manejo de residuos.

5.3. Identificación de posibles impactos ambientales

En la cafetería “Yiellick Coffee” los impactos ambientales serán minimos, ya sean estos por la producción de alimentos o los residuos emitidos por la cafetería.

Posible Impacto Ambiental del Recurso Aire:

- ✓ Contaminación atmosférica por emisiones gaseosas
- ✓ Afectación a la comunidad por ruidos de fuentes fijas de uso frecuente

Posible Impacto Ambiental del Recurso Agua:

- ✓ Contaminación del agua por efluentes de agua residuales

Posible Impacto Ambiental del Recurso Suelo:

- ✓ Contaminación del suelo por la generación de aceites y grasas, tensoactivos

(Plan de Manejo Ambiental, <http://www.quitoambiente.gob.ec/>, 2020)

5.4. Medidas para contrarrestar los impactos encontrados

Las medidas para contrarrestar los impactos ambientales en la actualidad son varios, de esta manera se podrá evitar el impacto negativo con el medio ambiente.

La Secretaria del Ambiente de el Distrito Metropolitano de Quito a diseñado un Plan de Manejo Ambiental, el cual se pondrá en practica en la cafetería “Yiellick Coffee”

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL RESTAURANTES

Tabla N°19

PLAN DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES						
PPM-01						
Aspecto Ambiental	Impacto Identificado	Indicadores	Medios de Verificación	Plazos		
				Inicio	Periodicidad	Finalización
Emisiones gaseosas	Contaminación atmosférica	N° de dispositivos instalados / N° de dispositivos requeridos	• Informe técnico de factibilidad de instalación de filtros y/o condensadores • Verificación in- situ • Registro de periodicidad de cambio de filtros y condensadores • Facturas de instalación	A partir de la emisión del certificado ambiental	Permanente	Fin de la vida útil del proyecto

Generación de ruido por fuentes fijas de	Afectación a la comunidad del área de	Nº medidas acústicas implementadas / Nº medidas acústicas	☐ Informes de monitoreos posteriores a la implementación de	A partir de la emisión del	En caso de incumplir los límites máximos	Fin de la vida útil del proyecto
ruido de uso frecuente	influencia social directa del restaurante	programadas y requeridas	acciones correctivas ☐ Registro fotográfico fechado desde la cámara	certificado ambiental	permisibles de ruido en fuentes fijas de ruido de uso frecuente	

PLAN DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DE IMPACTOS							
PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DE IMPACTOS AL RECURSO AGUA							
Objetivo: Prevenir y minimizar los impactos negativos al recurso AGUA Lugar de aplicación: Responsable:					PPM-02		
Aspecto Ambiental	Impacto Identificado	Medidas Propuestas	Indicadores	Medios de Verificación	Plazos		
					Inicio	Periodicidad	Finalización
Generación de efluentes residuales	Contaminación de agua	Limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa	Actividad realizada / Actividad programada y requerida	• Registro de limpieza y mantenimiento • Registro fotográfico fechado desde la cámara	A partir de la emisión del certificado ambiental	Semanal	Fin de la vida útil del proyecto
Generación de efluentes	Contaminación del agua	Los establecimientos que utilicen aceite para freír,	Trampas de grasa instaladas / Trampas de	☐ Facturas de trabajos contratados	A partir de la emisión del	Semanal	Fin de la vida útil del

residuales		grasa, manteca, mantequillas, margarinas carnes etc. Y que laven con agua los utensilios de cocina, deben instalar y dar mantenimiento a trampas de grasa. Este dispositivo para retención de aceite y grasa estará localizado en los conductos de desagüe de las cocinas, antes del punto de descarga al alcantarillado	grasas requeridas	• Verificación in situ • Registro fotográfico fechado desde cámara	certificado ambiental		proyecto
------------	--	---	-------------------	---	-----------------------	--	----------

PLAN DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DE IMPACTOS							
PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DE IMPACTOS AL RECURSO SUELO							
Objetivo: Prevenir y minimizar los impactos negativos al recurso SUELO Lugar de aplicación: Responsable:					PPM-03		
Aspecto Ambiental	Impacto Identificado	Medidas Propuestas	Indicadores	Medios de Verificación	Plazos		
					Inicio	Periodicidad	Finalización
Generación de aceites y grasas, tensoactivos, y efluentes residuales	Contaminación del suelo	Los aceites removidos de las trampas de grasas, condensadores, y carbón desactivado contaminado de los filtros deberán ser envasados en contenedores herméticos y resistentes a impactos,	Nº de actividades ejecutadas / Nº de actividades programadas	• Registro de recolección de aceites y grasas, y carbón desactivado contaminado donde se reporte volumen alcanzado o peso	A partir de la emisión del Certificado Ambiental	Semanal	Fin de la vida útil del proyecto

		localizados en áreas donde no existan sumideros, canaletas, ni exista el riesgo de derrames hacia los sistemas de alcantarillado. Posteriormente deberán ser entregados al gestor autorizado con licencia ambiental vigente.		• Registro de entrega a gestor autorizado el cual tendrá correlación con el registro de recolección de aceites y grasas, y carbón desactivado • Informe de tratamiento final que			
				el gestor da a los residuos entregados ☐ Registro fotográfico			

Gestión de residuos

1. Los residuos de alimentos, aceites y grasas usadas no serán vertidos a la red pública de alcantarillado. Estos residuos deberán ser entregados a los gestores autorizados por la DMA, para lo cual previamente se los deberá filtrar y almacenar temporalmente en recipientes tapados.
2. Los detergentes y desinfectantes deben ser identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
3. Los recipientes de residuos serán exclusivos para tal fin, estarán identificados y preferentemente con fundas plásticas en su interior. Deberán ser vaciados regularmente de acuerdo a los días y horarios establecidos para la recolección municipal o su delegado.
4. Los residuos orgánicos obtenidos se recogerán en recipientes plásticos tapados y en buen estado, fuera de áreas de preparación de alimentos y atención al cliente.
5. Los residuos inorgánicos (envases y embalajes) se clasificarán en la fuente de acuerdo al tipo de material (cartón, vidrio, papel) para una disposición que priorice el reciclaje y reutilización, salvo el caso de envases de productos químicos de desinfección y limpieza que serán entregados al gestor autorizado.
6. El almacenamiento de los residuos se realizará en áreas ventiladas y techadas, manteniendo condiciones higiénicas que eviten la generación de vectores (insectos, roedores) y olores.
7. No se descuidará la limpieza al exterior de especialmente marisquerías y asaderos.

Emisiones a la atmósfera y ruido

1. Los establecimientos que cuenten con equipos de sonido, amplificación, parlantes, altavoces, generadores, baterías de ventilación, extractores, etc., deberán estar aislados acústicamente, con el objeto de controlar que las emisiones de ruido hacia el exterior del sitio, no rebasen los límites máximos permitidos de acuerdo a los horarios y a la zonificación que corresponda.

2. Se deberá contar con campanas de extracción y/o filtros de condensación de grasa, filtros de carbón activado u otros, con las especificaciones técnicas necesarias que garanticen el control de emisiones gaseosas.
3. Las fuentes de combustión (generadores, calderos) deberán tener registros de horas de funcionamiento y del mantenimiento periódico.
4. En el caso de que el establecimiento cuente con grupos electrógenos cuyo uso sea más de 60 horas por semestre y su potencia supere los 37 Kw., deberán presentar las caracterizaciones físico-químicas de sus emisiones gaseosas en el mes de noviembre de cada año.

Aguas residuales no domésticas

1. Todos los establecimientos que utilicen aceite para freír, grasa, manteca, mantequillas, margarinas, carnes, entre otros para la preparación de alimentos, y que laven con agua los utensilios de cocina, deben instalar y dar mantenimiento a trampas de grasa.
2. La grasa, aceite y sólidos removidos deberán envasarse en contenedores herméticos y resistentes a impactos localizados en áreas donde no existan sumideros, canaletas, ni exista el riesgo de derrames hacia los sistemas de alcantarillado.

(Guia de Practicas Ambientales, <http://www.ecuadorambiental.com/>,2008)

CAPÍTULO VI. Proceso Financiero

6.1. Objetivo de la Inversión.

Generar ganancias con la finalidad de obtener una mejor rentabilidad y expandir la cartera de activos financieros, incluso sin tener grandes conocimientos de los análisis en la bolsa de valores, accediendo a grandes y variadas oportunidades financieras para los mismos, esto se logrará mediante la elaboración de la receta estándar y así conocer la cantidad de platos a vender, todos estos fondos pueden ser a corto, mediano o largo plazo.

6.2. Elementos de la inversión

Inversión se refiere al acto de postergar el beneficio inmediato del bien invertido por la promesa de un beneficio futuro más o menos probable. Una inversión es una cantidad limitada de dinero que se pone a disposición de terceros, de una empresa o de un conjunto de acciones, con la finalidad de que se incremente con las ganancias que genere ese proyecto empresarial.

(BBVA, <https://www.bbva.com/>,2017)

En el establecimiento Yiellick Coffee, se ha realizado un esquema en el cual está detallado los elementos financieros de la misma. Estos son Activos Fijos, Activos Diferidos y Capital de Trabajo.

6.2.1. Activos fijos

Los activos fijos son aquellos que tiene menos liquidez y que está destinado a permanecer durante un periodo de más de un ejercicio en la empresa, interviniendo en el ciclo productivo o siendo una inversión. (Reviso.com, <https://www.reviso.com/>,2019)

Es decir, los activos fijos constan de todos bienes, muebles e inmuebles para trabajar es decir la inversión total de los mismos. Los valores en el siguiente cuadro se los visualiza así:

Tabla N°20 Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Industrial/ seguridad	5.331
Equipos de Computación	3.019
Muebles – enseres	698
TOTAL	9.048

Fuente: Kelly Cordero

6.2.2. Activos Diferidos

Los activos diferidos o cargo diferido, es el gasto pagado por anticipado. Representa tanto los costes como los gastos que la empresa consumirá en el futuro pero que se pagan de forma anticipada. Es decir, se trata de unos gastos ya pagados, pero aún no utilizados. Su objetivo es no afectar la información financiera de la empresa en los periodos en que aún no se han utilizado esos gastos. (Sage, <https://www.sage.com/>,2020)

La inversión de activos diferidos de nuestra Microempresa son todos los elementos que nos permitirán realizar el funcionamiento legal del mismo, esté elemento es conocido como Gastos de Constitución y hace referencia a todos los pagos de los respectivos permisos de funcionamiento como son: Patente, ARCSA, LUAE. Los valores en el siguiente cuadro se los visualiza así:

Tabla N°21 Activos Diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400

Fuente: Kelly Cordero

6.2.3. Capital de Trabajo

El capital de trabajo es la cantidad necesaria de recursos para una empresa o institución financiera realizar sus operaciones con normalidad. Es decir, los activos para que una compañía, sea capaz de hacer sus funciones y actividades a corto plazo. (Konfio, <https://konfio.mx/>,2018)

Los elementos que constan en este punto son: sueldos, servicios básicos, material de oficina, material de limpieza, alquiler, publicidad, adquisición de materia prima y gastos financieros. Yielik Coffee, tiene una planificación financiera para un año. Los valores en el siguiente cuadro se los visualiza así:

Tabla N°22 Sueldos

SUELDOS					
PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Administrador/barista/jefe de cocina/cajero	400	4800	453.6	583.2	4929.6
Mesero (2)	800	9600	907.2	1166.4	9859.2
Ayudante de cocina	400	4800	453.6	583.2	4929.6
TOTAL	1600	19200	1814.4	2332.8	19718.4

Fuente: Kelly Cordero

Tabla N°23 Décimos

DÉCIMOS				
PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Administrador/barista/jefe de cocina/cajero	400	400	400	800
Mesero (2)	800	800	800	1600
Ayudante de cocina	400	400	400	800
TOTAL	1600	1600	1600	3200

Fuente: Kelly Cordero

Tabla N°24 Total Anual

TOTAL SUELDOS	TOTAL DÉCIMOS	TOTAL ANUAL
19718.4	3200	22918.4

Fuente: Kelly Cordero

Tabla N°25 Servicios básicos

Servicios básicos			
Descripción	Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
Agua	30	180	360
Luz	50	300	600
Teléfono	10	60	120
Internet	30	180	360
TOTAL	120	720	1440

Fuente: Kelly Cordero

Tabla N°26 Material de oficina

Material de oficina			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Precio total mensual
Resma papel	4	3.5	14
Esferos	5	0.3	1.5
Carpetas	5	0.9	4.5
Cuadernos	2	1.25	2.5
Grapadora	1	3	3
Perforadoras	1	3	3
Resaltador	2	0.8	1.6
		Total	30.1
		mensual	30.1
		semestral	180.6
		Anual	361.2

Fuente: Kelly Cordero

Tabla N°27 Equipos de limpieza

Material de limpieza			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Precio total mensual
Mopas	6	9	54
Balde	3	3	9
Mano de oso	3	1.5	4.5
Recogedor	2	2.5	5
Desengrasante	4	3.5	14
Cloro	4	3.5	14
Fibra verde (paquete 4)	4	2.5	10
Papel toalla	12	3.5	42
Total			152.5
Mensual			152.5
Semestral			915
Anual			1830

Fuente: Kelly Cordero

Tabla N°28 Arriendo

Arriendo		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
400	2400	4800

Fuente: Kelly Cordero

Tabla N°29 Publicidad

PUBLICIDAD			
Flyers por 1 año	1200 unidades	\$ 0.03	\$36.00
Anuncios	1 cada 2 meses	\$ 3,00	\$18.00
Tarjetas por 1 año	1000 unidades	\$ 20,00	\$20.00
Total anual			\$74.00

Fuente: Kelly Cordero

A continuación, se presenta todos los valores del Capital de Trabajo requerido, en el cual se incluye costos por Adquisición de Materia Prima y el pago de los Gastos Financieros anuales, este último basado en el caso de solicitar un crédito bancario de 30 mil dólares, el cual se ha realizado el cálculo previo en la Tabla de amortización.

Tabla N°30 Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO CONSOLIDADO	
Sueldos	22918.4
Servicios básicos	1440
Material oficina	361.2
Material limpieza	1830
Servicio auto	0
Alquiler local	3600
Publicidad	74
Adquisición de materia prima	2000
Gastos financieros	4,200.00
TOTAL INVERSIÓN	37166.93

Fuente: Kelly Cordero

6.3. Estructura de la Inversión

La estructura de la inversión consta de dos capitales, el primero es el Capital propio que es el monto total que se requiere como propietario del establecimiento y la segunda es el Capital Financiero que consentirá en el préstamo otorgado por el banco, dentro de esta tabla está incluido el interés del préstamo por el primer año. Los valores en el siguiente cuadro se los visualiza así:

Tabla N°31 Estructura del capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	7166.93	19%	15%	2.9%	
Capital Financiero	30000	81%	14%	11.3%	
TOTAL INVERSION	37166.93	100%		14.2%	TMAR

Fuente: Kelly Cordero

Tasa pasiva + Riesgo
País

Tasa Activa Banco

6.4. Punto de equilibrio de ventas

El Punto de Equilibrio de ventas, se basa en el número aproximado de ventas del promedio de la carta del restaurante con una previa receta estándar.

El Punto de Equilibrio se lo efectúa planteando los costos fijos del establecimiento que son los que se pagan mes a mes. Los valores en el siguiente cuadro se los visualiza así:

Tabla N°32 Costos fijos

COSTOS FIJOS	
Materia prima	166.66
Arriendo	300
Sueldos	1,600.00
Servicios básicos	90
TOTAL POR MES	2156.66

Fuente: Kelly Cordero

Para el desarrollo del Punto de Equilibrio se tomará en cuenta los valores de Total Bruto y Subtotal, los cuales representan el Costo y el Precio de la receta estándar, Los valores en el siguiente cuadro se los visualiza así:

Tabla N°33

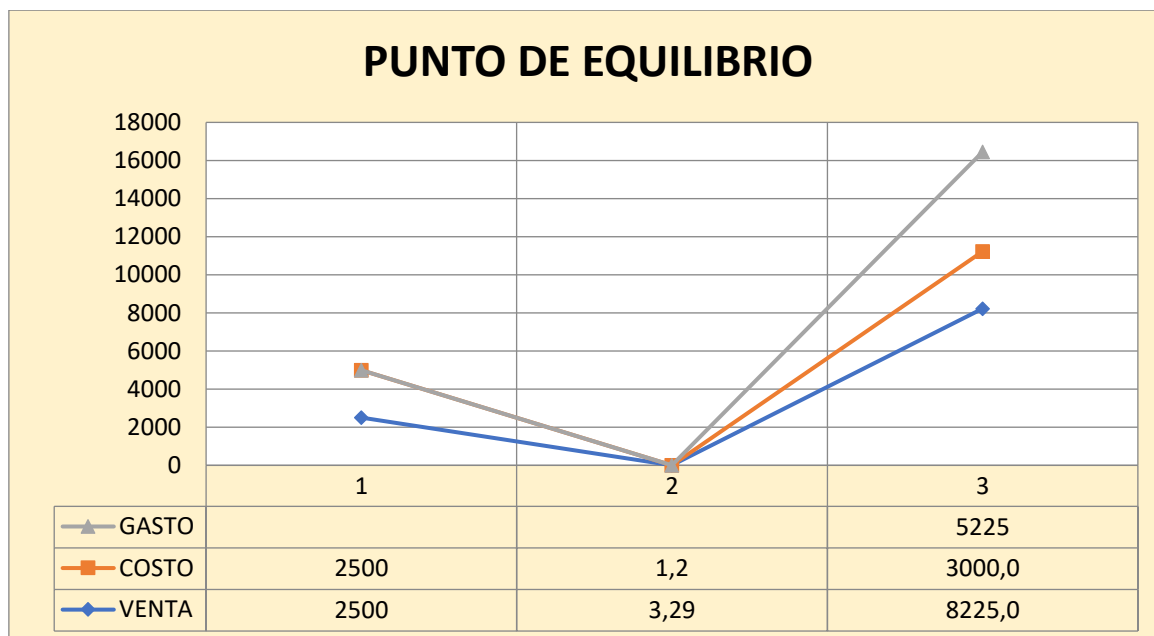
Precio	3.29	Subtotal
Costo	1.2	Total Bruto
Ganancia	2.09	Margen de contribución

Fuente: Kelly Cordero

Con el Punto de Equilibrio de Ventas se ha obtenido el valor de 1030 platos por mes, de los cuales se deberán vender 30 platos por día para poder equilibrar los costos fijos.

Pero se ha decidido que el establecimiento deberá vender 2500 platos por mes, para que el establecimiento tenga un equilibrio total.

Gráfico N°9 Punto de Equilibrio



Fuente: Kelly Cordero

6.5. Flujo de Efectivo

El Flujo de Efectivo de Yiellik Coffee, serán los ingresos y egresos económicos de la Depreciación de los Activos Fijos, por la Amortización de los Activos Diferiros, la Base Impositiva, Los Gastos Financieros y el Pago del Capital. Los valores en el siguiente cuadro se los visualiza así:

Tabla N°34 Gastos Depreciación

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Indus/seguridad	5.331	10%	0.5331
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	3019	33.33%	1006.2327

Muebles y Enseres	698	10%	69.8
TOTAL GASTOS			1076.57

Fuente: Kelly Cordero

6.6. Estados Financieros Proyectados

En Yielik Coffee, se ha hecho una proyección del crecimiento económico del establecimiento a 5 años, esto a su vez se determinará todos los pagos del préstamo con el banco y con el personal de trabajo. Los valores en los siguientes cuadros se los visualiza así:

Tabla N°35 Estado de Resultados Proyectado

	0	1	2	3	4	5
VENTAS		98700.00	101670.87	104731.16	107883.57	111130.87
COSTO DE VENTAS		36000.00	37083.60	38199.82	39349.63	40534.05
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		62700.00	64587.27	66531.35	68533.94	70596.81
GASTOS ADMINISTRATIVOS		22918.40	23608.24	24318.85	25050.85	25804.88
SERVICIOS BASICOS		1440	1112.51	1145.99	1180.49	1216.02
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		2191.20	2257.16	2325.10	2395.08	2467.17
ALQUILER AUTO		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ALQUILER		3600.00	3708.36	3819.98	3934.96	4053.41
PUBLICIDAD		74.00	76.23	78.52	80.89	83.32
DEPRECIACIONES		1076.57	1076.57	1076.57	1076.57	1076.57
AMORTIZACIONES		80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
UTILIDAD OPERATIVA		31679.83	32668.21	33686.34	34735.11	35815.45
GASTOS FINANCIEROS		4200.00	3564.61	2840.26	2014.51	1073.15
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		27479.83	29103.60	30846.07	32720.60	34742.30
BASE IMPOSITIVA		9961.44	10550.06	11181.70	11861.22	12594.08
UTILIDAD NETA		17518.39	18553.55	19664.37	20859.38	22148.21

Fuente: Kelly Cordero

Tabla N°36 Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACIÓN	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Fuente: Kelly Cordero

Tabla N°37 Tabla de Amortizaciones del Capital Anual

PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	30000
1	8738.51	4,200.00	4,538.51	25,461.49
2	8738.51	3,564.61	5,173.90	20,287.60
3	8738.51	2,840.26	5,898.24	14,389.35
4	8738.51	2,014.51	6,724.00	7,665.36
5	8738.51	1,073.15	7,665.36	0.00

Fuente: Kelly Cordero

Una vez que se han establecido estos valores, se presenta un esquema de Flujo Total del efectivo invertido para el establecimiento por un lapso de 5 años.

Tabla N°38 Flujo Neto de Caja Proyectado

	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		31679.83	32668.21	33686.34	34735.11	35815.45
DEPRECIACION		1076.57	1076.57	1076.57	1076.57	1076.57
AMORTIZACION		80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
- BASE IMPOSITIVA		9961.44	10550.06	11181.70	11861.22	12594.08
- GASTOS FINANCIEROS		4200.00	3564.61	2840.26	2014.51	1073.15
- PAGO CAPITAL		4,538.51	5,173.90	5,898.24	6,724.00	7,665.36
= FLUJO NETO DE CAJA	-37166.93	14,136.45	14,536.21	14,922.69	15,291.95	15,639.42

Fuente: Kelly Cordero

6.7. Valor Actual Neto (VAN)

El valor actual neto (VAN) es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. Si tras medir los flujos de los futuros ingresos y egresos y descontar la inversión inicial queda alguna ganancia, el proyecto es viable. (ESAN.com, <https://www.esan.edu.pe/>,2017).

6.8. Tasa Interna de Retorno (TIR)

La Tasa interna de retorno (TIR) es la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto.

Es una medida utilizada en la evaluación de proyectos de inversión que está muy relacionada con el valor actualizado neto (VAN). También se define como el valor de la tasa de descuento que hace que el VAN sea igual a cero, para un proyecto de inversión dado. (<https://economipedia.com/>,2020)

En Yiellik Coffee obtenemos como VAN una inversión de factibilidad de \$10817.74. y a su vez obtenemos el valor del TIR expresado en porcentaje.

Tabla N°39 VAN Y TIR

VAN	10,817.74	
TIR	28.15%	

Fuente: Kelly Cordero

6.9. Periodo de Recuperación (PRI)

El período de recuperación de la inversión (PRI) es un indicador que mide en cuánto tiempo se recuperará el total de la inversión a valor presente. Puede revelarnos con

precisión, en años, meses y días, la fecha en la cual será cubierta la inversión inicial. (<https://www.esan.edu.pe/>,2017).

Para este giro de negocio el tiempo estimado de recuperación de la inversión es en un lapso de 5 años, como se ha venido planteando en el Estado Financiero ya establecido.

6.10. Evaluación Financiera

El total de la inversión (Capital Propio y Financiero) es de 37166.97 dólares incluyendo los gastos financieros del primer año, con una estructura de 19% y 81% respectivamente, con un porcentaje en el costo de la inversión de 15% para el capital propio y un 14% para el financiero.

Respecto al proceso financiero se ha realizado diversos estudios y análisis económicos que nos han arrojado datos para la toma de mejores decisiones en el manejo monetario de la empresa, en los que se destaca el ajuste de salarios dignos a los colaboradores y al diverso personal de la cafetería, también a la estandarización de un costo promedio de la carta que se ofrecerá al futuro cliente, lo cual amplía el panorama de las ventas mínimas que se debe tener mensualmente en el establecimiento,

Así mismo, la proyección de crecimiento económico de la cafetería Yiellik Coffe a 5 años con un porcentaje basado en la realidad financiera que vive el país y la correcta planificación de la recuperación de inversión y pago de gastos financieros que se generarán desde el momento en el que se decida ejecutar el presente plan de negocios.

Y para finalizar se ha establecido que la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR) en Yiellik Coffe es de 14,19 %, valor generado mediante la suma de los Tasas de Capital Propio y Financiero. Este valor es menor al TIR en 28.15% lo cual proyecta rentabilidad y liquidez al proyecto, de modo que se ha concluido que el Plan es económicamente ejecutable.

Tabla N°40 TIR Y TMAR

TIR	28.15%
TMAR	14.19%

Fuente: Kelly Cordero

Conclusiones

- ✓ Del análisis realizado a lo largo del Plan de negocios, en sus diferentes etapas, se concluye el estudiar las preferencias y conducta del potencial consumidor, para así de esta manera cubrir cualquier carencia del mercado que permita el posicionamiento del mismo en el mercado.
- ✓ Concluimos que con una inversión inicial de \$37.000, en cinco años de trabajo se obtiene un Valor Actual Neto (VAN) de 10,817.74 y una Taza Interna de Retorno del 28,15%, de esta manera se concluye que este giro de negocio será rentable a partir del primer año.
- ✓ Es de gran importancia que el negocio no solo se enfoque en ofrecer productos alimenticios relativos a la cafetería, sino el que se ofrezca un servicio adicional de un ambiente acogedor tanto familiar como social.
- ✓ Así mismo tomando en cuenta las preferencias de cada una de las personas que fueron encuestadas, ellos a su vez manifestaron cual es el ambiente idóneo para compartir en una cafetería.
- ✓ Periódicamente debemos actualizarnos en las preferencias de los clientes, para si tener nuevas propuestas en el establecimiento y así tener mayor aceptación de los clientes.

Recomendaciones

- ✓ Se recomienda que, para empezar en este negocio, se inicie con una inversión mediana, la cual contará con un establecimiento de 8 mesas, ubicado en un sector estratégico, el cual es concurrido por una alta cantidad de personas, ubicado en el sector de Quitumbe al sur de Quito.
- ✓ Se recomienda que el personal a contratar tenga experiencia mínima en trato con el cliente y relaciones humanas para una excelente atención al cliente que será un plus que tendrá el negocio sin costo adicional.
- ✓ Además de esto el tener un apartado económico anual para invertir en el establecimiento en materia prima y marketing, ya que es importante el renovar e innovar en el giro de negocio.

Bibliografía

- BBVA.com. (15 de mayo de 2017). *Qué es la inversión*. Recuperado el 21 de marzo de 2020, de <https://www.bbva.com/es/que-es-la-inversion/>
- Café Juan Valdez. (junio de 2012). *Café Juan Valdez*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de www.juanvaldezcafe.com
- ColorMake.com. (2017). *Planificación Empresarial*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <https://colormake.com/planificacion-estrategica-empresarial/>
- Diario Hoy. (14 de Julio de 2010). *La Cultura de Tomar Café pega en los ecuatorianos*. Recuperado 16 de febrero de 2020, de 121 <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-cultura-de-tomar-cafepega-en-los-ecuatorianos-418778.html>
- Dinero.com. (16 de febrero de 2020). *Filosofía empresarial*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <https://www.dinero.com/columnistas/edicion-impresa/articulo/filosofia-empresarial/75465>
- Ecuador Ambiental.com. (2008). *Guías de Prácticas Ambientales*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <http://www.ecuadorambiental.com/>
- Ecuador en cifras. (05 de diciembre de 2017). Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/tras-las-cifras-de-quito/>
- Ecuador Legal online. (2020). *Tabla de impuesto a la renta*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <http://www.ecuadorlegalonline.com/sri/tabla-de-impuesto-a-la-renta-2020/>
- Ecured.cu. *Definición de varias palabras*. Recuperado el 06 de febrero de 2020, de [https://www.ecured.cu/definición de/](https://www.ecured.cu/definición%20de/).
- (2016). Recuperado el 09 de febrero de 2020, de Juan Valdez Café: <https://www.juanvaldezcafe.com/es-co/sostenible-desde-origen/nuestra-historia/>
- Empresariados.com. (05 de abril de 2016). *Tipos de empresa según su tamaño*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <https://empresariados.com/cuatro-tipos-de-empresa-segun-su-tamano/>
- El Comercio.com. (29 de octubre de 2011). Recuperado el 09 de febrero de 2020, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/mejor-cafe-del-pais-se.html>

- Esan.edu.pe.* (24 de enero de 2017). *Valor actual neto*. Recuperado el 21 de marzo de 2020, de <https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2017/01/fundamentos-financieros-el-valor-actual-neto-van/>
- Gestiopolis.com.* (15 de julio de 2017). Recuperado el 11 de febrero de 2020, de <https://www.gestiopolis.com/funcion-control-gestion-produccion/>
- Konfio.mx.* (11 de junio de 2018). *Capital de Trabajo*. Recuperado el 21 de marzo de 2020, de <https://konfio.mx/tips/diccionario-financiero/que-es-el-capital-de-trabajo/>
- Lataxnet.net.* (s.f.). *Información triutaria*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de http://www.lataxnet.net/partners/Ecuador/ecuadorinformacion_tributaria/default.html
- Martinez, R. M. (2017). *Operaciones básicas en cafetería y bar*. Madrid: Editorial Síntesis. Recuperado el 06 de febrero de 2020, de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771402.pdf>
- Quito Ambiente.gob.ec.* (2020). *Plan de Manejo Ambiental*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <http://www.quitoambiente.gob.ec/ambiente/index.php/calidad-y-gestion-ambiental/estudios-de-impacto>
- Quito Ambiente.gob.ec.* (2020). *Secretaria del Medio Ambiente*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <http://www.quitoambiente.gob.ec/ambiente/index.php/calidad-y-gestion-ambiental/estudios-de-impacto>
- Reviso.com.* (2020). *Activo fijo*. Recuperado el 21 de marzo de 2020, de <https://www.reviso.com/es/que-es-un-activo>
- Sage.com.* (2020). *Activos Diferidos*. Recuperado el 21 de marzo de 2020, de <https://www.sage.com/es-es/blog/diccionario-empresarial/activo-diferido/>
- SRI.gob.ec.* (2020). *Requisitos obención RUC*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <https://www.sri.gob.ec/web/guest/RUC>
- Sweet and Coffee.* (noviembre de 2011). *Sweet and Coffee*. Recuperado el 18 de febrero de 2020, de <http://www.sweetandcoffee.com.ec/nuestroslocales.php>

- Trabajo.gob.ec.* (2020). *Código de trabajo*. Recuperado el 16 de febrero de 2020, de <http://www.trabajo.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Tabajo-PDF.pdf>
- ZEUS. (2019). *Permisos de Funcionamiento*. Quito, 2019. Recuperado el 6 de febrero de 2019 de: <https://zeus.com.ec/permisos-de-funcionamiento-cafetería-ventas-quito-2019/>.