



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Estudio de factibilidad para la creación de una Cafetería ejecutiva en el sector de Conocoto, Cantón Quito, Pichincha”.

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

AUTORA:

Brenda Alexandra Velasteguí Zurita

TUTORA:

MSc. María Teresa Becerra

D.M. Quito, 17 de septiembre del 2021

DEDICATORIA

Este proyecto va dedicado hacia mis padres Alfredo y Alexandra que han sido mi motor fundamental para llevar a cabo esta carrea, apoyándome, dirigiéndome y por no dejarme rendir.

A mi hermana Nicole y mi sobrina Isabella que les gusta comer lo que preparo y por su compañía.

A mi novio Dante por estar siempre conmigo ayudándome, acompañándome en todo momento y por todo su apoyo.

A mi perrito Polar que por el he emprendido con postres.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por mantenerme enfocada en mis estudios y por darme la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos.

Agradezco a mis profesores que fueron mis guías y ejemplos a seguir en cada semestre, gracias por brindarnos sus conocimientos de la mejor manera y con paciencia, gracias por las motivaciones y regaños que al final nos sirvieron para ser fuertes y cada vez mejores.

Agradezco a mis padres por su incondicional apoyo tanto económico como moral, por ayudarme en mis micro emprendimientos y siempre dándome palabras de aliento para seguir creciendo. A mi madre por su compañía y sabias palabras que me ayudaban día a día para no rendirme. A mi padre por el gusto inculcado hacia la cocina, sabores y mezclas.

Agradezco a mis tías que me ayudaron con los emprendimientos y brindándome conocimientos por su muy buena experiencia y sazón, a mi prima por su apoyo y que junto con ella emprendimos nuestro pequeño negocio.

Agradezco a mi novio que desde el principio me ayudó acompañándome a muchos lugares para comprar mis materiales, por probar todo lo que preparaba a pesar de que sean un poco extrañas nunca me dijo que no y por su incondicional apoyo psicológico.

Agradezco a mis compañeras Mayra, Dariana que en este cambio a virtual fueron un gran apoyo para poder seguir adelante.

Muchas gracias a todos.

AUTORIA

Yo, Brenda Alexandra Velasteguí Zurita autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

BRENDA ALEXANDRA VELASTEGUÍ ZURITA

D.M. Quito, 17 de septiembre del 2021

MSc. María Teresa Becerra

Tutora 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. María Teresa Becerra

D.M. Quito, 17 de septiembre 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: La MSc. María Teresa Becerra y por sus propios derechos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera; y el Srta. Brenda Alexandra Velasteguí Zurita por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Srta. Brenda Alexandra Velasteguí Zurita realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Estudio de factibilidad para la creación de una Cafetería ejecutiva en el sector de Conocoto, Cantón, Cantón Quito, Pichincha.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la MSc. María Teresa Becerra

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. María Teresa Becerra en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y la Srta. Brenda Alexandra Velasteguí Zurita, como autor 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 ejecutiva en el sector de Conocoto, Cantón Quito, Pichincha.”**, 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. María Teresa Becerra

Brenda Alexandra Velasteguí Zurita

D.M. Quito, 17de septiembre del 2021

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
RESUMEN	14
2 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	16
2.1 Nombre de la empresa.....	16
2.2 Descripción de la empresa.....	16
2.2.1 Importancia.....	16
2.2.2 Características.....	16
2.3 Actividad.	17
2.4 Tamaño de la empresa.....	17
2.5 Necesidades que satisfacer	17
2.5.1 Necesidad fisiológica.....	18
2.5.2 Necesidad de seguridad	18
2.5.3 Necesidad de afiliación.....	18
2.5.4 Necesidad de reconocimiento	18
2.5.5 Necesidad de autorrealización	18
2.6 Localización de la empresa	19
2.7 Filosofía empresarial.....	19
2.7.1 Misión.....	19

2.7.2	Visión	19
2.7.3	Objetivos.....	19
2.7.4	Meta.....	20
2.7.5	Estrategias.....	20
2.7.6	Políticas	20
2.7.7	FODA	21
2.8	Desarrollo organizacional	22
2.8.1	Tipo de Estructura.	22
2.8.2	Formalización	22
2.8.3	Centralización y descentralización	23
2.8.4	Integración.....	23
2.9	Organigrama empresarial.....	23
2.10	Funciones del personal.....	24
3	PROCESO DE INVESTIGACION DE MERCADOS Y MARKETING.....	28
3.1	Objetivo de mercadotecnia.....	28
3.2	Investigación de mercado.....	28
3.3	Plan de Muestreo.....	28
3.4	Análisis de las encuestas	30
3.4.1	Análisis General	40
3.5	Entorno empresarial	40
3.5.1	Microentorno.	40
3.6	Producto y servicio.....	44
3.6.1	Producto Esencial	44
3.6.2	Producto real.....	44
3.6.3	Características.....	45

3.6.4	Calidad.....	45
3.6.5	Estilo.....	45
3.7	Marca.....	46
3.7.1	Producto aumentado	46
3.8	Plan de introducción al mercado	46
3.8.1	Distintivos y Uniformes	46
3.8.2	Materiales de identificación	47
3.8.3	Canal de distribución y puntos de ventas	48
3.6.1	Riesgo y oportunidades del negocio.....	50
3.7	Fijación de Precios	50
3.7.1	Fijación de precios por receta estándar.	50
3.8	Implementación del negocio	54
3.9	Estudio arquitectónico.....	58
3.9.1	Estructura interna del establecimiento.....	58
4	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	59
5	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	63
5.1	Objetivo de área.....	63
5.2	Impacto ambiental.....	63
5.3	Impacto social	64
6	PROCESO FINANCIERO	65
6.1	Introducción	65
6.2	Inversiones	65
6.3	Activos Fijos	65
6.4.	Activos diferidos	66

6.5. Capital de trabajo	66
6.6 Total de inversión.....	67
6.7 Sueldos	68
6.8 Depreciación activos fijos.	68
6.9 Amortizaciones	69
6.10 Estructura capital.....	69
6.11 Tabla de amortización	70
6.12 Punto de equilibrio	71
6.13 Costo de ventas	72
6.14 Flujo de caja	73
6.15 Calculo del TIR y el VAN	73
6.15.1 VAN (Valor Actual Neto).....	74
6.15.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)	74
7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	75
7.1 Conclusiones	75
7.2 Recomendaciones.....	75
Bibliografía	76
Anexos	77

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1. Méritos aspectos a considerar de cargo de gerente chef.	26
Tabla N°2. Méritos a considerar del cargo mesero/a- cajero/a	27
Tabla N°3. Pregunta 1, respuestas.	30
Tabla N°4. Pregunta 2, respuestas.	31
Tabla N°5. Pregunta 3, respuestas.	32
Tabla N°6. Pregunta 4, respuestas.	33
Tabla N°7. Pregunta 5, respuestas.	34
Tabla N°8. Pregunta 6, respuestas.	35
Tabla N°9. Pregunta 7, respuestas.	36
Tabla N°10. Pregunta 8, respuestas.	37
Tabla N°11. Pregunta 9, respuestas.	38
Tabla N°12. Pregunta 10, respuestas.	39
Tabla N°13. Lista de proveedores.	42
Tabla N°14. Financiamiento publicidad	50
Tabla N°15. Receta de producción café moca	52
Tabla N°16. Receta de costos café moca	52
Tabla N°17. Receta de producción café Dalgona	53
Tabla N°18. Receta de costos café Dalgona	53
Tabla N°19. Receta de producción empanada	54
Tabla N°20. Receta de costos empanada	54
Tabla N°21. Costo de arriendo de local	55
Tabla N°22. Costos equipos industriales	55
Tabla N°23. Costos Equipos de computación	56
Tabla N°24. Costos Muebles y enseres	56

Tabla N°25. Costos Equipos industriales de seguridad	57
Tabla N°26. Costos suministros de oficina.	57
Tabla N°27. Costos servicios básicos	57
Tabla N°28. Costos materiales de limpieza	58
Tabla N°29. Activos fijos.	66
Tabla N°30. Activos diferidos.	67
Tabla N°31. Capital de trabajo.	67
Tabla N°32. Total de inversión	68
Tabla N°33. Sueldos.	68
Tabla N°34. Décimos.	69
Tabla N°35. Total de sueldos.	69
Tabla N°36. Depreciación activos fijos.	69
Tabla N°37. Amortizaciones.	70
Tabla N°38. Estructura de capital	70
Tabla N°39. Tabla de amortizaciones.	71
Tabla N°40. Costos fijos.	71
Tabla N°41. Margen de contribución	71
Tabla N°42. Punto de equilibrio.	72
Tabla N°43. Ventas proyectadas.	72
Tabla N°44. Costo de ventas.	72
Tabla N°45. Flujo de caja.	73
Tabla N°46. VAN/TIR.	75

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N°1. Piramide de Maslow	17
Figura N°2. Localización de la empresa	19
Figura N°3. Organigrama empresarial	23
Figura N°4. Pregunta 1, grafico circular.	30
Figura N°5. Pregunta 2, grafico circular	31
Figura N°6. Pregunta 3, grafico circular	32
Figura N°7. Pregunta 4, grafico circular.	33
Figura N°8. Pregunta 5, grafico circular.	34
Figura N°9. Pregunta 6, grafico circular.	35
Figura N°10. Pregunta 7, grafico circular.	36
Figura N°11. Pregunta 8, grafico circular.	37
Figura N°12. Pregunta 9, grafico circular.	38
Figura N°13. Pregunta 10, grafico circular.	39
Figura N°14. Esquema micro entorno	41
Figura N°15. Ubicación Coffe Garden.	41
Figura N°16. Esquema macro entorno.	44
Figura N°17. Logotipo Coffe Garden.	48
Figura N°18. Tarjeta de presentación.	49
Figura N°19. Tarjeta de presentación inverso.	49
Figura N°20. Estructura interna del establecimiento	59

“Estudio de factibilidad para la creación de una Cafetería ejecutiva en el sector de Conocoto, Cantón Quito, Pichincha.”

Brenda Alexandra Velasteguí Zurita

MSc. María Teresa Becerra

D.M. Quito, 17 de septiembre del 2021

RESUMEN

El desarrollo de este estudio se basa en la creación de una cafetería ejecutiva en el sector central de Conocoto, la cual tendrá como nombre *Coffe Garden*, en la que se quiere dar a conocer por su gastronomía y su temática tipo vintage ya que en sus alrededores no existen establecimientos con estos productos y decoraciones.

Actualmente se vive una pandemia del Covid- 19, la cual condiciona y restringe muchas actividades, por lo que

Coffe Garden se adapta a estas para dar la mejor seguridad a los clientes cumpliendo con distanciamientos y demás normas de bioseguridad para que así las personas tengan la seguridad de regresar al establecimiento. A demás de generar empleo y aportando a la economía del país.

En este estudio se realizaron encuestas las cuales tenían preguntas acerca de que alimentos y bebidas prefieren, horarios y preferencias para así conocer el mercado ya las personas que lo rodean, gracias a esto también se determinó los que se venderá en *Coffe Garden*.

Coffe Garden quiere satisfacer las necesidades básicas y caprichos de las personas que visiten el establecimiento sin excepción de edad, género y gustos, ofreciendo diferentes tipos de cafés fríos calientes y con licor, empanadas al horno rellenas de pollo con champiñones en salsa, carne, queso y vegetariana (albahaca, queso y tomate).

Conociendo la realidad actual del medio ambiente *Coffe Garden* en este estudio se muestra como se realizará un cambio para aportar ayuda hacia la naturaleza, realizando

reciclajes y alentando a los clientes internos y externos para poder ejecutar estos planes de responsabilidad medioambiental y así crear conciencia hacia las personas.

Como se describe a continuación Coffe Garden tendrá todos los permisos necesarios para poder funcionar como establecimiento de alimentos y bebidas, además se realizaron análisis de costos tomando en cuenta los necesario para la cafetería tales como bienes e inmuebles, servicios básicos, arriendo, etc. Estos análisis ayudaron a conocer si la cafetería será factible y podrá salir adelante en el mercado y conociendo gastos y ganancias futuras.

Al final se muestra conclusiones y recomendaciones como propuesta para mejoras y cambios futuros.

2 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Nombre de la empresa

Coffe Garden se crea para brindar a las personas del sector un nuevo lugar de alimentos y bebidas diferente al resto, en el cual se va a poder vivir una experiencia única desde el momento que se entra al establecimiento por su decoración, su acogedora bienvenida y sobre todo los productos que se van a ofrecer. Coffe Garden atenderá a todas las personas de todas las edades para que puedan disfrutar del establecimiento ya sea en ambiente familiar o con sus amigos.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia

Coffe Garden contará con productos de primera calidad, los cuales serán cuidadosamente seccionados para brindar los mejores platillos y bebidas y así se cuidará a los comensales de posibles enfermedades tales como intoxicaciones y más, tendrán información nutricional a cerca de alérgenos para que así se sientan más seguros de consumir lo que ellos gusten.

Actualmente se vive una pandemia y muchas personas tienen miedo al contagio, Coffe Garden tendrá normas de bioseguridad, desinfección y limpieza de mesas, sillas y objetos varios, además de que los clientes internos tendrán su protección y seguirán sus protocolos de limpieza personal y cuidarán de los clientes externos ofreciendo alcohol y desinfectando para el ingreso al establecimiento.

2.2.2 Características

Responsabilidad social: Innovación y creación: Coffe Garden estará constantemente actualizando y renovando técnicas tanto como de servicio y atención al cliente dentro de la cocina creando e inventando nuevas novedades para satisfacer a los consumidores que acudirán al establecimiento y también para su comodidad se dispondrá con servicio a domicilio.

Responsabilidad ambiental: Dado el incremento de la contaminación en todo el mundo Coffe Garden quiere hacer un cambio cuidando de su entorno haciendo reciclajes, medidas para ahorro de agua, compostaje con los desechos de alimentos, etc. y para sus

clientes con utensilios ecológicos para el servicio a domicilio, bebidas sin sorbetes o a su vez que sean ecológicos, los productos como frutas y verduras serán orgánicos y un ambiente sin contaminación.

Profesionales apasionados con su trabajo: Coffe Garden tendrá personas a las cuales las motivaremos para que así realicen su trabajo con muchas ganas y así los clientes se sientan a gusto con una atención de primera y alimentos muy bien preparados por manos de expertos.

2.3 Actividad.

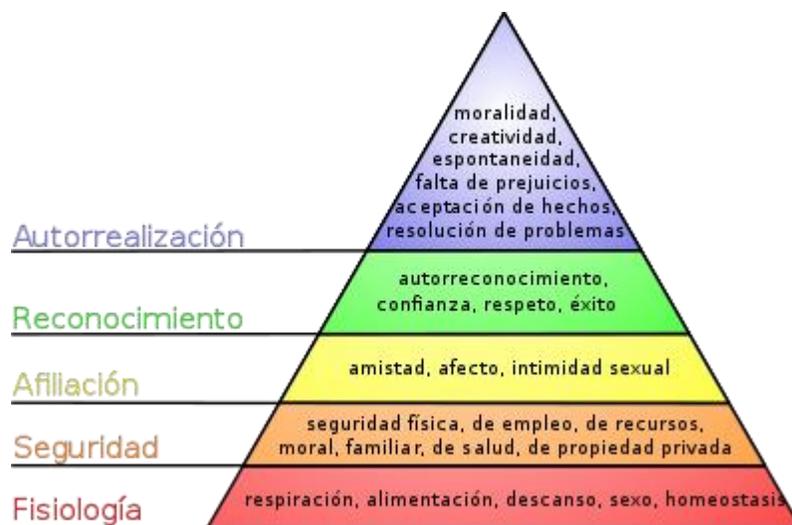
Coffe Garden será un establecimiento que funcionará como cafetería ejecutiva, es decir que se servirán también bebidas alcohólicas y comida para acompañar, pueden ser dulces y de sal.

2.4 Tamaño de la empresa.

Coffe Garden será un micro emprendimiento el cual tendrá su salón, cocina y área de almacenamiento. La empresa contará con mesero/cajero y cocinero.

2.5 Necesidades que satisfacer

Figura N°1. Pirámide de Maslow



Acosta, K,(2012) *Pirámide de Maslow*. Recuperad de: <https://www.eoi.es>.

2.5.1 Necesidad fisiológica

Brindar y prestar servicios de alimentos y bebidas satisfaciendo la necesidad biológica de la alimentación y descanso.

2.5.2 Necesidad de seguridad

La seguridad de empleo se empieza por los clientes internos los cuales tendrán un trabajo seguro y un sueldo fijo, esto les dará confianza de seguir tragando para Coffe Garden. Para los clientes externos se les ofrecerá seguridad alimentaria para así salvaguardar su salud mediante buenas prácticas y con buenos productos que serán cuidadosamente tratados desde la elección de buenos productores hasta que se sirven en la mesa.

2.5.3 Necesidad de afiliación

Dentro de Coffe Garden se ofrece un ambiente en donde el cliente se va a poder sentir cómodo y las personas que trabajan en este deberán ser amigables para que los comensales tengan la confianza de pedir o poder hablar con ellos.

2.5.4 Necesidad de reconocimiento

Una de las metas de Coffe Garden es tener éxito cumpliendo con estándares de calidad y cada vez ir mejorando e innovando, manteniéndose en la vanguardia basándose en la necesidad de los clientes.

Coffe Garden dará lo mejor de su atención al cliente para que así tengan la familiaridad de que serán siempre bienvenidos y a su vez la confianza que nos dan de su salud sabiendo que nuestros productos no les harán daño.

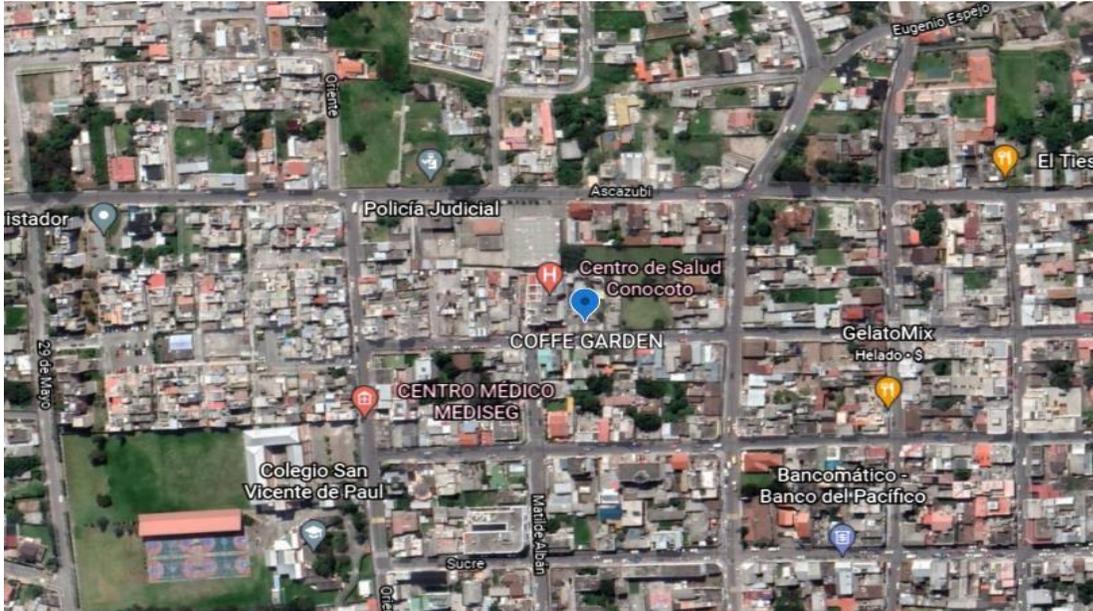
2.5.5 Necesidad de autorrealización

Como dice su nombre, Coffe Garden además de su deliciosa comida tendrá un diseño de jardín lo cual llamará la atención a los comensales y así querrán conocer todas las creatividades que tendrá el local.

2.6 Localización de la empresa

Coffe Garden se ubicará en la parte central de Conocoto, en la parroquia de Quito, Ecuador, en las calles Av. Gral. Eloy Alfaro y Simón Bolívar junto al centro de salud de Conocoto.

Figura N°2. Localización de la empresa



Google Earth, (2021). Ubicación, recuperado de: <https://earth.google.com/>

2.7 Filosofía empresarial

2.7.1 Misión

Coffe Garden desea emprender destacando como establecimiento de alimentos y bebidas en el sector de Conocoto, brindando a las personas de sus alrededores cosas nuevas e innovadoras que no encuentran por el sector.

2.7.2 Visión

Crecer como empresa, adquirir sucursales en diferentes sectores de la ciudad para así darse a conocer y cada vez crecer más como empresa.

2.7.3 Objetivos

- Crear e innovar continuamente estrategias de venta y marketing para así ampliar ventas y expandirse socialmente.

- Satisfacer los gustos de los clientes con variedad y precios justos.
- Tener una buena relación con los empleados para que así haya comunicación, organización y un buen servicio.

2.7.4 Meta

Creación de una cafetería con servicio de primera que se sirvan exquisitos alimentos y bebidas, adecuada para todo tipo de público en el cual puedan sociabilizar en un lugar cómodo y con todas las normas de bioseguridad.

2.7.5 Estrategias

Coffe Garden en sus inicios ofrecerá degustaciones y sorteos para que las personas puedan conocer los productos que se ofrecerá y así también recibir opiniones y sugerencias e ir mejorando y conociendo a los futuros clientes.

El menú tendrá una gran variedad de alimentos y bebidas para que las personas puedan ir en cualquier horario para poder adquirir el servicio.

La decoración del local llamará la atención ya que tendrá cosas novedosas para poder tomarse fotos y grabar videos para sus redes sociales.

2.7.6 Políticas

Trabajadores

- La puntualidad en los trabajadores al momento de entrar y presentar sus inventarios.
- El uso del uniforme correctamente en sus horas laborables.
- El cumplimiento de las tareas asignadas en cada puesto de trabajo.
- Tener una correcta atención al cliente para satisfacer sus necesidades.
- Tener buena presencia y buen aseo personal.
- Los trabajadores deberán presentarse a capacitaciones y reuniones de la empresa.
- Usar los equipos necesarios para la manipulación de alimentos los cuales se darán en la empresa.
- Los empleados no deberán llegar con olor a licor o en estado de ebriedad.

- Mantener una buena armonía laboral con los compañeros.

La empresa

- Tener todas las normas actualizadas para el funcionamiento del establecimiento.
- Velar por la seguridad e integridad de los trabajadores haciendo pruebas de COVID 19 y entregar el equipo de bioseguridad correspondiente (guantes, alcohol, mascarillas, y desinfectantes).
- Capacitaciones para todos los empleados manteniendo actualizados sus conocimientos con cambios vigentes y en tendencia.
- Brindar incentivos a los empleados y hacer contratos estables.
- Ofrecer productos frescos y de calidad para conseguir la mayor satisfacción hacia los clientes.
- Mantener precios accesibles para todo tipo de clientes.
- Mantenerse al día con las tendencias y a la vanguardia.

2.7.7 FODA

Fortaleza

- Coffe Garden cuenta con un espacio estable, siendo un local propio.
- Ubicarse en un lugar con alta afluencia de personas.
- Tener decoraciones llamativas en el establecimiento y que sea acogedor.
- Mantener los mejores proveedores con los mejores productos.

Oportunidades

- Tener códigos QR en el cual se mostrará el menú.
- Ofrecer productos que no son muy comunes en la zona.
- Ofrecer diferentes tipos de cafés y cócteles.
- Promocionar y hacer concursos mediante las redes sociales.

Debilidades

- No contar con un lugar lo suficiente grande para un mayor aforo.

- Estar cerca de un patio de comidas.
- Espacio limitado para el área de cocina y bodega.
- Estar cerca de establecimientos de comida rápida.

Amenazas

- La actual pandemia por la que se está viviendo es limitante de muchas actividades.
- Ubicarse junto a un centro de salud.
- Inestabilidad con los precios de los productos requeridos.
- Delincuencia en los alrededores.

2.8 Desarrollo organizacional

2.8.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación

Coffe Garden no se basará exactamente en una jerarquización ya que será un lugar pequeño y bastará con dos personas para la organización de este y poder dar un buen servicio, de ser necesario se buscará más personal.

Estará estructurada por:

- Chef propietario
- Mesero/a – cajero/a

2.8.2 Formalización

Coffe Garden se regirá por normas elaboradas por la empresa a las cuales los trabajadores deberán acatar rigurosamente cumpliendo cada una de ellas, así se tendrá presente todas las leyes impuestas por el gobierno y la empresa y cumpliendo con los objetivos.

2.8.3 Centralización y descentralización

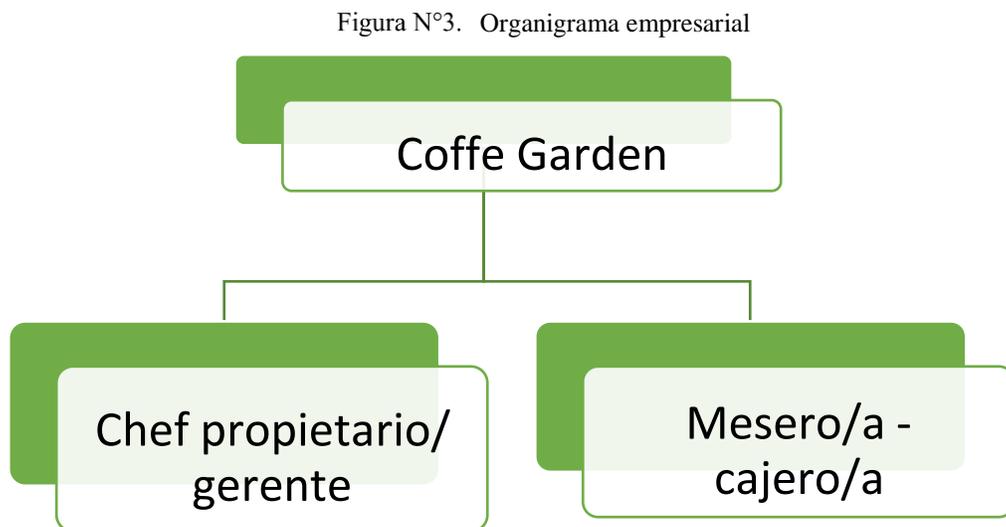
Coffe Garden se centrará en el seguimiento de las obligaciones impuestas por la empresa, las cuales se controlarán mediante cámaras con el fin de satisfacer al cliente y brindar el servicio digno al cliente y la seguridad necesaria.

La descentralización deberá tener cada uno de los empleados para ser capaz de tomar decisiones independientes siempre y cuando sea para el bien de la empresa y beneficio de la misma.

2.8.4 Integración

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los inventarios que se realizarán al momento que se inicia la jornada y cuando se finaliza, los kardex con los productos adquiridos y la producción en cocina, la facturación que se debe realizar con los proveedores para tener la respectiva constancia.

2.9 Organigrama empresarial



Velasteguí. B (2021) *Organigrama empresarial de Coffe Garden*. Quito

2.10 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Empresa	Coffe Garden
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Delegar funciones a los empleados supervisando que su comportamiento sea el correcto para que hagan sus funciones pertinentes en las áreas designadas, solucionar inconvenientes que se presenten con los empleados o clientes, mientras que su trabajo en la cocina será la preparación de los platillos expuestos en la carta dirigiéndose por una receta estándar,
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución de alimentos y bebidas.
Remuneración	\$ 500

Méritos aspectos a considerar

GERENTE CHEF

Tabla N°1. Méritos aspectos a considerar de cargo de gerente chef.

Formación académica:	-Ser cocinero profesional, cursos de seguridad alimentaria y conocimiento sobre administración.
Funciones y Responsabilidades:	<ul style="list-style-type: none">• Esforzarse en conocer al cliente y sus necesidades• Considerar tu imagen personal como parte del servicio.• Mostrar disponibilidad por atender y ayudar a los clientes.• Tener una actitud positiva y mostrarse cortés.• Buscar soluciones.• Convertir las quejas en oportunidades para mejorar.• Respetar a tus compañeros y trabajar en equipo.• Interesarse en aprender y mejorar habilidades y conocimientos.
Experiencia	Tener más de un año de experiencia

Velasteguí, B (2021) *Méritos aspectos a considerar de cargo de gerente chef*. Quito.

PUESTO DE MESERO/A Y CAJERO/A

Empresa	Coffe Garden
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Conocer su área de trabajo para tener un buen desarrollo de las actividades, satisfacer a los comensales y sus necesidades, mantener buena actitud y actuar oportunamente ante situaciones adversas
Denominación del puesto	Mesero/a y cajero/a
Rol del puesto	Capacidad de trabajar en equipo, buen juicio y capaz de trabajar de manera independiente y sin supervisión. Conocimiento básico del manejo de caja e inventarios
Remuneración	\$ 420

Méritos aspectos a considerar

MESERO/A Y CAJERO/A

Tabla N°2. Méritos a considerar del cargo mesero/a- cajero/a

Formación académica:	Conocimientos de contabilidad, cursos de mesero y servicio al cliente.
Funciones y Responsabilidades:	<ul style="list-style-type: none">• Esforzarse en conocer al cliente y sus necesidades, ser capaz de ponerse en su lugar.• Considerar la imagen personal como parte del servicio.• Mostrar disponibilidad por atender y ayudar a los clientes.• Tener una actitud positiva y mostrarse cortés.• Buscar soluciones a problemas presentes.• Escuchar con atención y expresarse con claridad.• Respetar a compañeros y trabajar en equipo.• Aprender y mejorar habilidades y conocimientos.
Experiencia	Mesero/a: 6 meses de experiencia con clientes Cajero/a: 6 meses de manejo de cajas

3 PROCESO DE INVESTIGACION DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Coffe Garden será amigo de los clientes ganándose su confianza y su lealtad para que estos quieran regresar, además de satisfacer sus necesidades con los productos que se ofrecen. A demás se hará énfasis en las publicaciones en las redes sociales promocionando nuestros servicios.

3.2 Investigación de mercado

En el sector central de Conocoto se realizaron encuestas de Coffe Garden en donde se toman en cuenta los productos próximos a la venta para saber si a población les gusta o a su vez cual es de su favoritismo, conociendo a la futura clientela y sus gustos, también cuestionando acerca de horarios y preferencias de pagos para su comodidad.

Una vez que ya se tienen los resultados se realizan las recetas estándar de los productos con mayor factibilidad y demanda que las personas escogieron para poder realizar las rectas estándar de producción y de costos para tener los precios reales de lo que se va a vender, a su vez realizar el menú de Coffe Garden.

La investigación que se realizó mediante la encuesta fue de forma virtual por la razón de la actual pandemia, muchas personas no acceden a llenar de forma presencialmente por bioseguridad propia así que estas encuestas virtuales facilitaron a las personas para llenar desde la comodidad de sus propios dispositivos.

3.3 Plan de Muestreo

Las encuestas se realizaron a personas de distintas edades y géneros, lo que quiere decir que Coffe Garden tiene acceso a todo tipo de público sin restricción alguna. La fórmula que se utilizó para saber a cuantas personas son necesarias encuestar, es la siguiente: para lograr llenar el número de encuestas necesarias.

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

$$n = \frac{N * (Z)^2 * P * Q}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$$
$$= \frac{82072 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (82072 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{78822}{205,1379}$$

$$n = 382,37$$

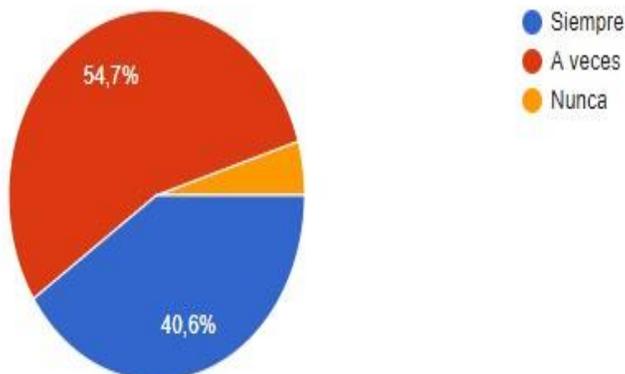
3.4 Análisis de las encuestas

Pregunta 1

Figura N°5. Pregunta 1, grafico circular.

¿Con qué frecuencia acude a establecimientos de alimentos y bebidas en familia ?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021) ¿Con qué frecuencia acude a establecimientos de alimentos y bebidas en familia? Quito

Tabla N°3. Pregunta 1, respuestas.

Pregunta N°1		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Siempre	155	40,6
A veces	209	54,7
Nunca	18	4,7
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021) *Pregunta 1, respuestas.* Quito.

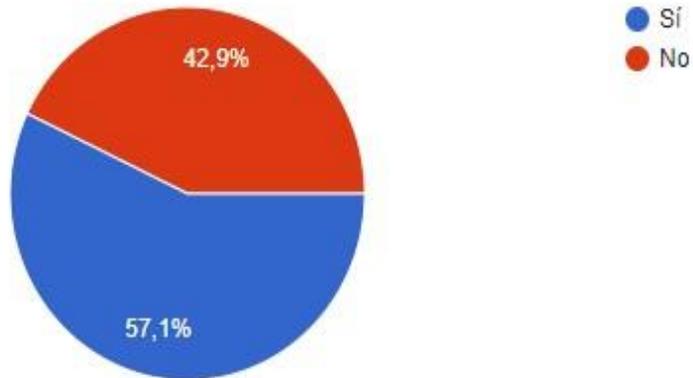
Análisis: De 302 personas encuestadas 155 es decir el 40,6% respondieron que siempre acuden a establecimientos de A&B, 209 personas es decir el 54,7 % respondieron que a veces lo hacen, quiere decir que la mayoría de personas en el sector salen a establecimientos a consumir alimentos y Coffe Garden tiene la posibilidad de que estas personas vayan a este.

Pregunta 2

Figura N°6. Pregunta 2, grafico circular

¿Sabía que en una cafetería ejecutiva se pueden servir bebidas con licor?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021) *¿Sabía que en una cafetería ejecutiva se pueden servir bebidas con licor?* Quito.

Tabla N°4. Pregunta 2, respuestas.

Pregunta N°2		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	218	57,1
No	164	42,9
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021) *Pregunta 2, respuestas.* Quito.

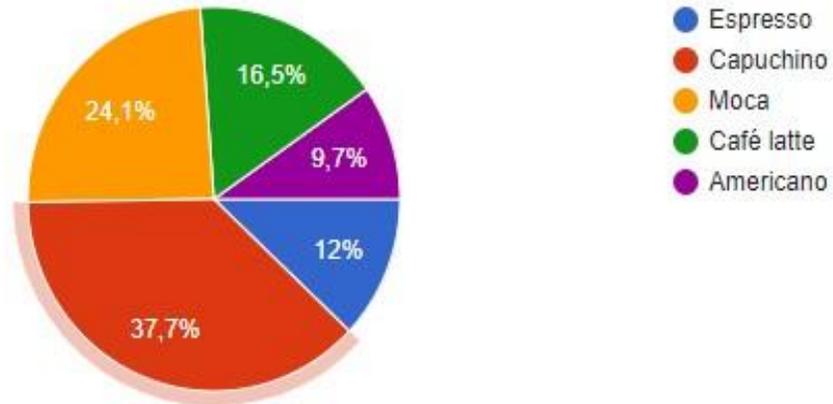
Análisis: De 382 personas 218 saben que en una cafetería ejecutiva se puede vender bebidas alcohólicas, siendo así se da a entender que estas conocen o alguna vez han visitado una por lo menos.

Pregunta 3

Figura N°7. Pregunta 3, grafico circular

De las siguientes opciones ¿Cuál es su café de preferencia?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021). *De las siguientes opciones ¿Cuál es su café de preferencia?* Quito.

Tabla N°5. Pregunta 3, respuestas.

Pregunta N°3		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
espresso	46	12
capuchino	144	37,7
moca	92	24,1
Café latte	63	16,5
americano	37	9,7
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021). *Pregunta 3, respuestas.* Quito.

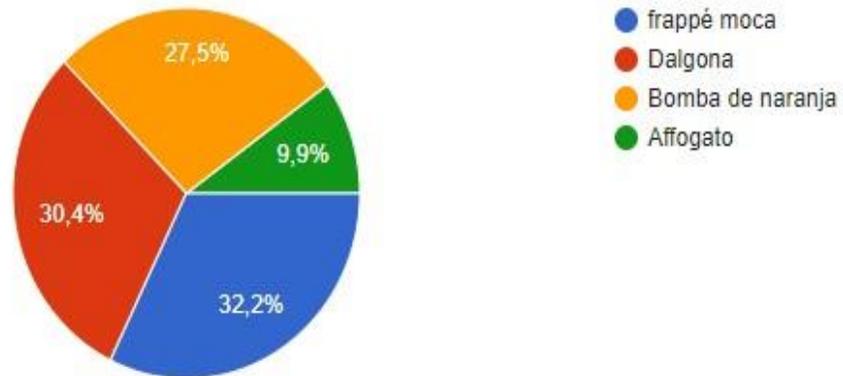
Análisis: De 5 tipos de cafés expuestos el más aceptado por la sociedad es el capuchino con 37,7% seguido del Moca con 24,1% y como tercero el Café latte con 16,5 %, estos resultados quieren decir que estos son los que mayor acogida tendrán hacia la clientela.

Pregunta 4

Figura N°8. Pregunta 4, grafico circular.

En las siguientes preparaciones de café frío ¿Cuál le gustaría consumir?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021) *En las siguientes preparaciones de café frío ¿Cuál le gustaría consumir?* Quito.

Tabla N°6. Pregunta 4, respuestas.

Pregunta N°4		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Frappé moca	123	32,2
Dalgona	116	30,4
Bomba de naranja	105	27,5
Affogato	38	9,9
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021). *Pregunta 4, respuestas.* Quito.

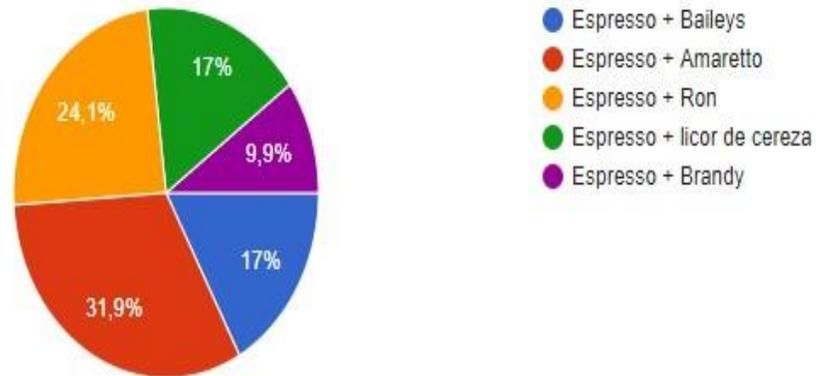
Análisis: De 382 personas encuestadas 123 les gustaría consumir un frappé moca, a 116 el café Dalgona y a 105 la Bomba de naranja, siendo estos los cafés fríos con mayor acogida quieren decir que serán los productos seleccionados para la venta.

Pregunta 5

Figura N°9. Pregunta 5, grafico circular.

Si le ofrecieran café con licor ¿Cuál le gustaría probar?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021) Si le ofrecieran café con licor ¿Cuál le gustaría probar? Quito.

Tabla N°7. Pregunta 5, respuestas.

Pregunta N°5		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Espresso + Baileys	65	17
Espresso + Amaretto	122	31,9
Espresso + Ron	92	24,1
Espresso + Licor de cereza	65	17
Espresso + Brandy	38	9,9
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021). Pregunta 5, respuestas. Quito.

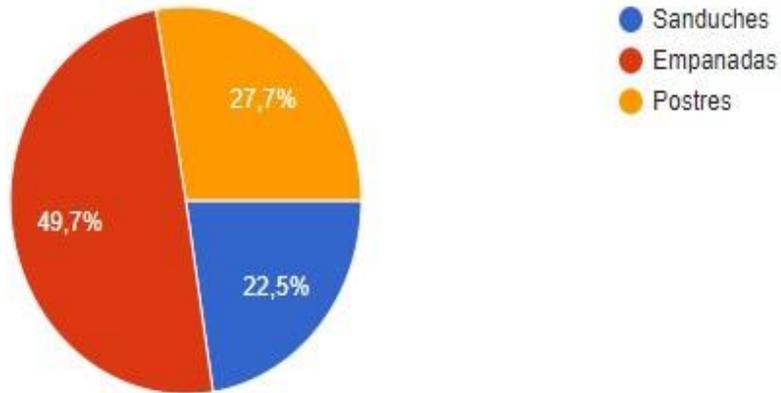
Análisis: A 382 personas se dieron a escoger 5 tipos de cafés con licor, Espresso + Amaretto fue el que mayor puntuación tuvo con un 31,9%, seguido de Espresso + Ron con un 24,1%, los siguientes tuvieron la misma puntuación de 17% estos son Espresso + Baileys y Espresso + Licor de cereza.

Pregunta 6

Figura N°10. Pregunta 6, grafico circular.

¿Con qué le gustaría acompañar su café?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021). *¿Con qué le gustaría acompañar su café?* Quito.

Tabla N°8. Pregunta 6, respuestas.

Pregunta N°6		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sánduches	86	22,5
Empanadas	190	49,7
Postres	106	27,7
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021). *Pregunta 6, respuestas.* Quito.

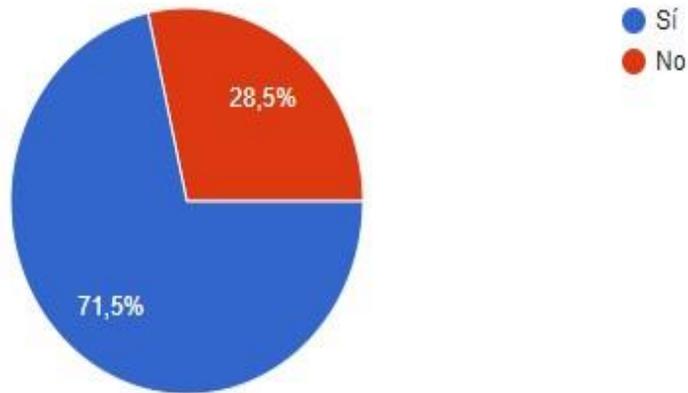
Análisis: De 382 personas 190 personas prefieren combinar su café con empanadas, esto quiere decir que Coffe Garden tiene una gran posibilidad de aumentar empanadas a su menú.

Pregunta 7

Figura N°11. Pregunta 7, grafico circular.

¿Considera importante la posibilidad de pagar con tarjeta?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021) *¿Considera importante la posibilidad de pagar con tarjeta?* Quito.

Tabla N°9. Pregunta 7, respuestas.

Pregunta N°7		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	273	71,5
No	109	28,5
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021). *Pregunta 7, respuestas.* Quito.

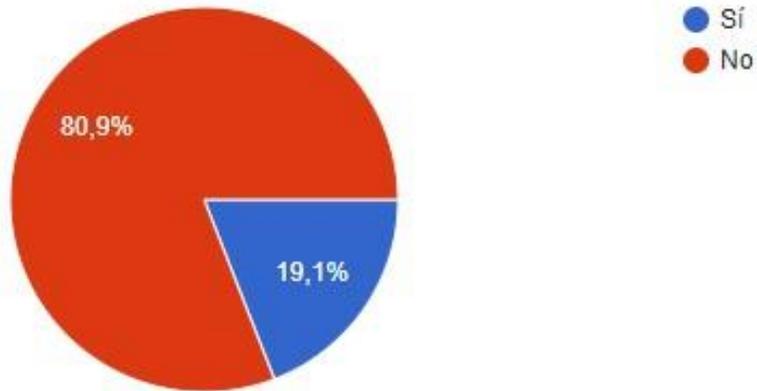
Análisis: De 382 personas 273 prefieren la posibilidad de pagar con tarjeta sus consumos, Coffe Garden les brindará esa posibilidad.

Pregunta 8

Figura N°12. Pregunta 8, grafico circular.

¿Conoce una cafetería ejecutiva en el sector de Conocoto?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021). *¿Conoce una cafetería ejecutiva en el sector de Conocoto?* Quito.

Tabla N°10. Pregunta 8, respuestas.

Pregunta N°8		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	73	19,1
No	309	80,9
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021) *Pregunta 8, respuestas.* Quito.

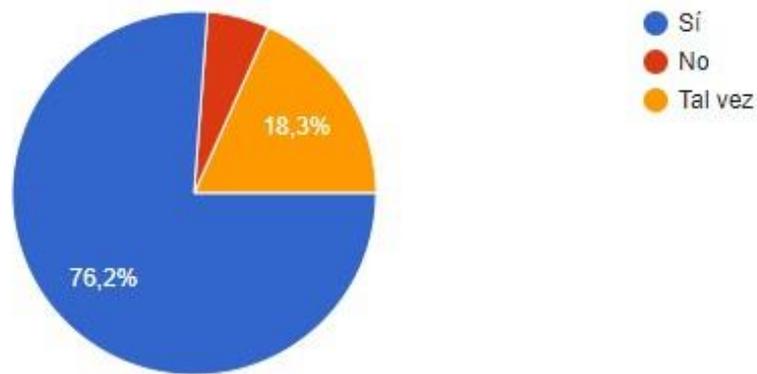
Análisis: De 382 personas 309 no conocen una cafetería ejecutiva en el sector de Conocoto y las otras 73 sí, esto quiere decir que no hay muchos establecimientos de este tipo.

Pregunta 9

Figura N°13. Pregunta 9, grafico circular.

Si Coffe Garden existiera ¿Acudiría a este establecimiento ?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021) *Si Coffe Garden existiera ¿Acudiría a este establecimiento?* Quito.

Tabla N°11. Pregunta 9, respuestas.

Pregunta N°9		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	291	76,2
No	21	5,5
Tal vez	70	18,3
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021) *Pregunta 9, respuestas.* Quito.

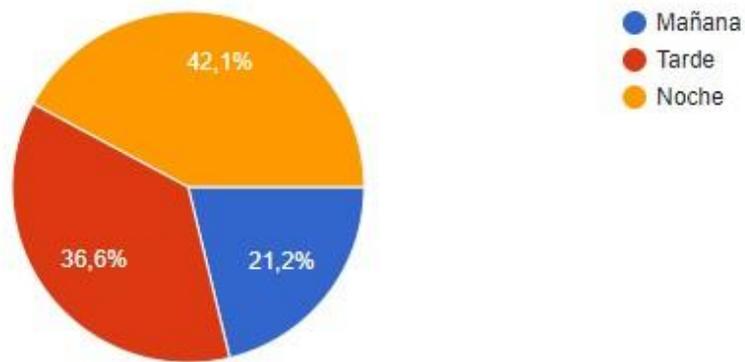
Análisis: De 382 personas 291 confirmaron que, si asistirían a Coffe Garden y 70 que tal vez, esto nos refleja una respuesta positiva de acogida hacia los pobladores del lugar.

Pregunta 10

Figura N°14. Pregunta 10, grafico circular.

¿En que horario asistiría a Coffe Garden?

382 respuestas



Velasteguí. B (2021) *¿En qué horario asistiría a Coffe Garden? Quito.*

Tabla N°12. Pregunta 10, respuestas.

Pregunta N°10		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Mañana	81	21,2
Tarde	140	36,6
Noche	161	42,1
TOTAL	382	100%

Velasteguí. B (2021) *Pregunta 10, respuestas. Quito.*

Análisis: De 382 personas 161 prefieren ir al establecimiento en la noche, 140 en la tarde y 81 en las mañanas, estos resultados quieren decir que las personas prefieren ir a Coffe Garden en la noche.

3.4.1 Análisis General

Coffe Garden tiene como propósito brindar alimentos y bebidas de una excelente calidad y satisfaciendo los gustos de las personas que acudan a este, cada uno de los productos serán preparados con sus respectivas normas.

Este emprendimiento de cafetería ejecutiva se dar a conocer en el sector de Conocoto ya que en el sector hay una cantidad muy baja de este tipo de emprendimientos, por esta razón se brindarán tipos de cafés con alcohol y sin este que no son muy comunes y que según la encuesta le llama la atención a la población, también se pondrá en el menú tres diferentes tipos de empanadas a gusto de las personas ya que les gustaría combinar estas con sus cafés. A demás de esto para la comodidad de los clientes se dispondrá de un Datafast para que así tengan la opción de pagar con tarjeta.

Gracias a las encuestas realizadas Coffe Garden tiene una aceptación muy amplia por los habitantes del sector ya que en esta se les dio a conocer los productos y el servicio que se ofrecerá.

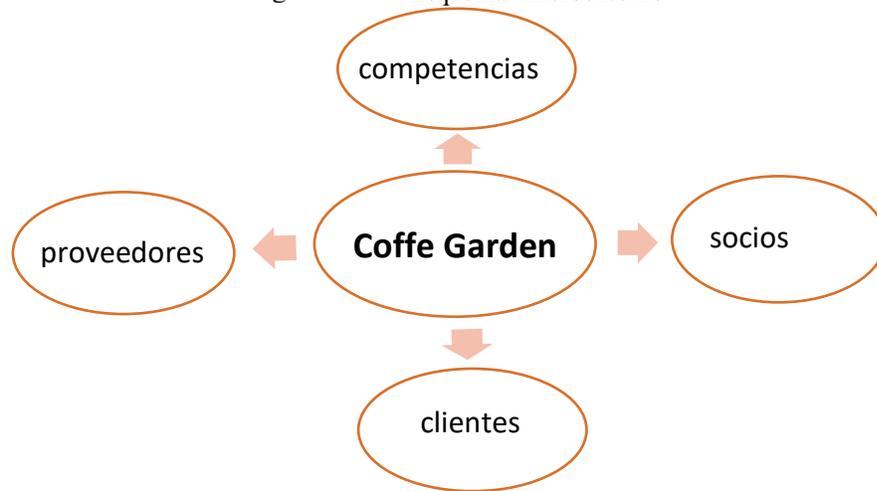
Coffe Garden va dirigido hacia todo público de cualquier edad, sus horarios serán desde las 3 de la tarde hasta las 10 de la noche para que así las personas tengan una amplia opción para acudir al establecimiento a su comodidad y disponibilidad.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

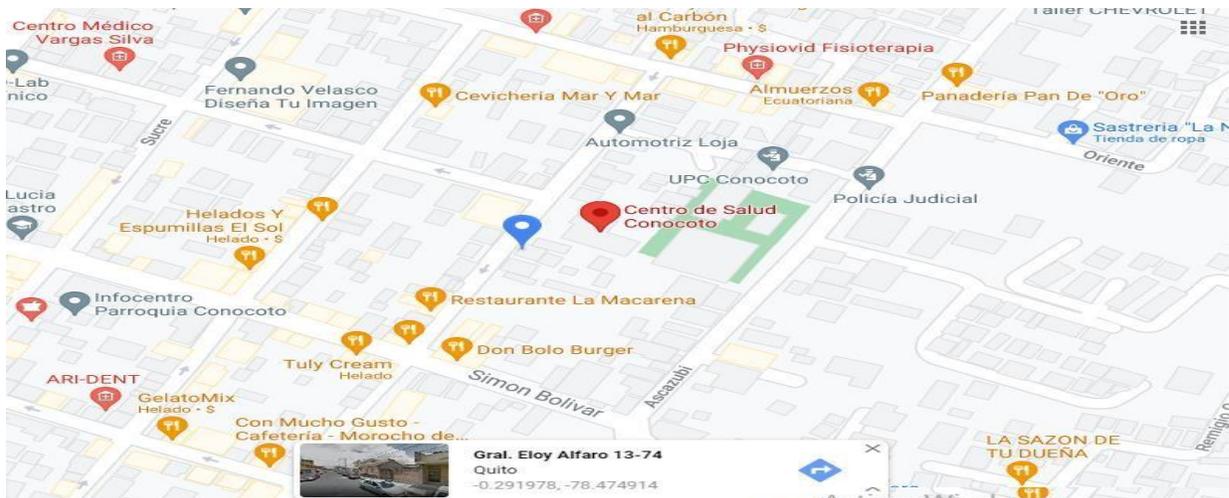
Coffe Garden tiene a proveedores, competencias, reguladores, socios y clientes como su microentorno el cual lo puede manejar.

Figura N°15. Esquema microentorno



Velasteguí. B (2021) *Esquema Microentorno Coffe Garden*. Quito.

Figura N°16. Ubicación Coffe Garden.



Velasteguí. B (2021) *Ubicación Coffe Garden*. Recuperado de: <https://www.google.com.ec/>

Competencia directa: Después de analizar las competencias que rodean la ubicación en donde estará Coffe Garden, existen establecimientos donde venden comida rápida, una cafetería y almuerzos lo cual no es una gran competencia por que Coffe Garden ofrece otros tipos de alimentos y bebidas que le hacen diferente al resto.

Proveedores: Coffe Garden escogerá proveedores fijándose en los procesos que lleven durante la entrega, las cadenas de frío y la salubridad además de que ofrezcan productos de mejor calidad para así resaltar en el sabor único que se ofrecerá.

Tabla N°13. Lista de proveedores.

Lista de proveedores			
Producto	Proveedor	Número	Dirección
Café en grano	Segafredo Zanetti Ecuador	02 631 1650	Valladolid, Quito 170136
Sal, pimienta, azúcar, Stevia, aceite, cocoa, harinas	Distribuidora selecta	22604480	Constantino Fernández y pasaje valle
Leche, queso y huevos	Ecuallac	265-0953	Calle, Galo Molina S11-116, Quito 170111
Hielo	Fábrica de hielo Sahara ice	225-6722	Francisco Montalvo Oe 9-166 y, los Eucaliptos, Quito
Gas	Agipgas	099 955 4284	Quimag Oe2-368, Quito 170131
Servicios técnicos	Servifrioecuador	099 484 4048	Juan Montalvo y, La Avenida Abdón Calderón, Quito 170156
Carnes	Fríovesa	0992941657	Los Cabildos, Quito 170104
Licor	Beer House 2	099 843 4294	Conocoto calle García moreno entre Leónidas Plaza, y, Quito 170156
Verduras	Green garden	0993755559	Av. General Enríquez y calle N- Lote 4 Parroquia Cotogchoa 171103 Quito, Ecuador
Productos de limpieza	Distribuidora selecta	22604480	Constantino Fernández y pasaje valle

Velasteguí (2021). *Tabla de proveedores*. Quito

Socios: Coffe Garden tendrá socios o aliados siendo personas u organizaciones estratégicas con las cuales se facilitará la venta y el progreso del negocio trabajo conjuntamente, estos aportaran mensualmente ya sea con dinero, trabajo o conocimientos propios, esto como objetivo abrir más sucursales a nivel local.

Clientes: Coffe Garden considera de suma importancia a los clientes ya que con ellos se logrará publicidad de boca en boca influyendo así a más personas para que acudan a este, también se los conocerá y así se podrá saber sus preferencias y los cambios que existen en la sociedad, dependiendo de esto Coffe Garden se mantendría a la vanguardia.

3.5.2 Macro entorno

Son aquellas organizaciones o factores que no influyen directamente sobre Coffe Garden, así también como Coffe Garden no podrá tener impacto sobre su macroentorno.

Figura N°17. Esquema macroentorno .



Velasteguí (2021) *Esquema macroentorno*. Quito

Demográficas: Coffe Garden crea productos que la mayoría son aptos para todas las edades tomando en cuenta las personas que frecuentan por la y que tienen interés en los productos que se ofrecerá, además de estas los horarios específicos en que concurre más gente por la zona.

Naturales: Coffe Garden esta consiente de los cambios climáticos repentinos que tiene Quito, por esta razón ofrece los diferentes tipos de cafés tanto fríos, calientes y con licor. Además se aprovechará cada ocasión para agregar promociones y llamar la atención a las personas.

Políticas: Las políticas que Coffe Garden tiene serán perfectamente cumplidas para que no exista ningún tipo de engaño o fraude al momento que el consumidor quiera adquirir sus alimentos o bebidas y sean iguales a las que se ofrecen en publicidades.

Tecnológicas: Coffe Garden se mantendrá siempre actualizado con nuevos conocimientos y técnicas, a su vez también con la tecnología para poder aplicar los nuevos saberes que se obtendrán, además creando nuevas publicidades en las redes sociales cada vez actualizando más.

3.6 Producto y servicio

Coffe Garden, siendo una cafetería ejecutiva se enfoca principalmente en la preparación de bebidas a base de café tanto frías como calientes y también con licor agregando innovación y organización al momento de la preparación para así no cambiar las recetas estándar de cada producto y tampoco haya equivocaciones al momento de sus preparaciones y cuidar de los procesos de elaboración para tener una seguridad alimentaria y así cuidar de los clientes.

3.6.1 Producto Esencial

Coffe Garden ofrece como producto esencial la experiencia de sentirse a gusto en un lugar diferente a su habitualidad, invitando a disfrutar de la gastronomía preparada con profesionalismo, frecuentes innovaciones para mantenerse a la vanguardia y con toda la seguridad alimentaria necesaria para su bienestar, además de recrear momentos de relajación en un ambiente al estilo vintage junto a su familia, pareja o amigos.

3.6.2 Producto real

Satisfacer las necesidades y caprichos de los clientes es de suma importancia para Coffe Garden, por eso gracias a las encuestas realizadas se pudo realizar la carta, ofreciendo:

- Las bebidas calientes a base de café Arábico, de este se ofrece diferentes tipos de bebidas para que los clientes tengan diversas opciones.
- Se ofrecen diferentes tipos de cafés fríos para que se pueda consumir en horarios de la mañana cuando hace calor
- Las bebidas alcohólicas a base de café no pueden faltar en una cafetería ejecutiva, se ofrecen mezclas con licores que hacen una perfecta combinación con un expreso.
- Para maridar sus bebidas se ofrecen deliciosas empanas rellenas para que puedan disfrutar de un servicio completo.

3.6.3 Características.

Coffe Garden tiene el compromiso de dar productos de la mejor calidad empezando desde sus proveedores, cumpliendo cadenas de frío, una buena producción basándose en un sistema contable que sirve para clasificar la mercadería y tener un control directo en entradas y salidas de la mercadería. La persona encargada en la cocina crea los alimentos con las correctas prácticas de manipulación evitando contaminaciones y a su vez enfermedades. En el área de servicio el personal estará capacitado para ofrecer una atención de primera a los clientes y tener una destreza básica relacionada con la correcta manipulación de el menaje y tener la técnica adecuada para el transporte de vajilla.

3.6.4 Calidad.

Coffe Garden ofrece a sus clientes calidad desde el momento que ingresan al establecimiento con las normas de bioseguridad, el distanciamiento correcto de mesa a mesa, el higiene y deontología del personal será aplicada correctamente y a su vez las practicas correctas culinarias para prevenir o eliminar peligros microbiológicos cuidando a la integridad de los clientes, en el área de servicio el personal debe conocer todas las operaciones de puesta a punto para así brindad una excelencia en calidad.

3.6.5 Estilo

Coffe Garden como dice su nombre tiene una decoración vintage relacionada con la naturaleza tanto como platos, vasos y decoraciones con el objetivo de crear un ambiente de relajación y conexión hacia lo natural intentando crear conciencia con el medio ambiente.

3.7 Marca

Coffe Garden como cafetería ejecutiva seleccionó su nombre por los productos que se van a servir que son cafés de diferentes tipos y por su decoración como antes descrita, se basa en la naturaleza al estilo vintage para así tener un ambiente diferente y fuera de lo común

3.7.1 Producto aumentado

Coffe Garden ofrecerá como su producto aumentado la variedad de cafés que ofrece para que los clientes puedan disfrutar y degustar de estos tipos de bebidas y alimentos los cuales en el sector de Conocoto no se encuentran con frecuencia en las competencias cercanas, además de resaltar en la temática del lugar ofreciendo otro ambiente que no es común o muchas personas no conocen y por esa razón llamar la atención y atraer clientes visualmente.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

Para Coffe Garden la impresión que deben dar sus trabajadores hacia los clientes es de suma importancia ya que la imagen da mucho de qué hablar, así como su limpieza y cuidados personales. Los uniformes serán usados de manera correcta como la empresa lo solicita, estos los proveerá el establecimiento.

Chef / gerente

- Gorro negro
- Pico turquesa
- Filipina negra con bordes turquesa
- Pantalón negro
- Mandil
- Zapatos antideslizantes negros

Mesero/ cajero

- Camisa polo negra con el logo
- Jean azul sin rotos
- Zapatos de vestir negros cómodos

3.8.2 Materiales de identificación

Logotipo

Figura N°18. Logotipo Coffe Garden.



Velastegui. B (2021). *Logotipo Coffe Garden*. Quito.

Elementos a destacar

- Las flores con hojas tipo enredadera representando la temática de un jardín.
- El nombre de la empresa con letra parecidas al humo de un café caliente.
- Color llamativo para atraer la atención
- Fondo negro para resaltar las letras

Tarjetas de presentación.

La tarjeta de presentación que tendrá Coffe Garden será de doble lado en el anverso estará el logotipo y en el inverso estará la información respectiva, tal como: número de celular, redes sociales y ubicación exacta del establecimiento.

Adverso

Figura N°19. Tarjeta de presentación.



Velasteguí (2021). *Tarjeta de presentación*. Quito

Reverso

Figura N°20. Tarjeta de presentación



Velasteguí (2021) *Tarjeta de presentación reverso*. Quito.

3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

Coffe Garden distribuirá y venderá sus productos en su establecimiento físico en Conocoto en las calles Gral. Eloy Alfaro y Simón Bolívar N3-90 y como referencia; junto al centro de salud de Conocoto.

- **Promoción**
 - Las redes sociales serán mayormente usadas porque en la actualidad es lo que más se usa, tales como Instagram, Facebook, Whatsapp y Tik tok
 - El día de su inauguración se repartirá flyers y tarjetas de presentación.
 - La buena impresión que se dará a los primeros clientes se creará la publicidad de boca en boca.

- **Contacto**
 - Tarjetas de presentación.
 - WhatsApp.
 - Facebook.
 - Instagram
 - Tik Tok

- **Correspondencia**
 - A través de Whatsapp corporativo.

- **Negociación**
 - Directa en el establecimiento con cita previa.
 - A través de videoconferencia. (Zoom).
 - Vía telefónica.

- **Financiamiento**

Tabla N°14. Financiamiento publicidad

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$4.00
Flyers	200 unidades	\$5.00
Marketing	1 publicación semanal	\$50.00
TOTAL		\$59.00
TOTAL ANUAL		\$708.00

Velasteguí. B (2021) *Financiamiento de publicidad*. Quito

3.6.1 Riesgo y oportunidades del negocio

Coffe Garden está ubicado en el sector central de Conocoto, el local en donde se ubica esta junto al centro de salud de Conocoto, esto se tomará como una oportunidad ya que la concurrencia de personas es alta a todas horas, los alimentos y bebidas que se ofrecerán se podrán consumir a cualquier horario satisfaciendo las necesidades de las personas por que muchas veces estas llegan en ayuno o se quedan varias horas en el centro de salud.

Un riesgo para Coffe Garden será la competencia y el surgimiento de nuevos emprendimientos ya que cada vez se van construyendo más locales comerciales y seguirán creciendo las opciones de productos que saldrán a la venta.

3.7 Fijación de Precios

3.7.1

de precios por receta estándar.

Los precios se calcularán mediante una receta de costos en la cual se describe todos los ingredientes que se usan con su unidad de medida y la cantidad que se debe usar, se suman los valores que salen por la cantidad usada y se toma en cuenta el imprevisto, Gato de fabricación, gastos administrativos, la mano de obra, utilidad, costos de servicio y el IVA cada uno con sus porcentajes respectivos.

Se hará el cálculo de los siguientes platillos y bebidas:

- Café moca
- Café Dalgona
- Empanada

Café moca

Tabla N°15. Receta de producción café moca

iTi Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Café Moca		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
2	onz	espreso	tiempo y temperatura	
1	taza	leche	80°C	
3	g	Canela	Polvo	
c/n		chocolate liquido		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1. Limpiar y sanitizar el area de trabajo		
		2. Licuar o batir la leche hasta que forme espuma		
		3. Poner chocolate en las paredes del vaso y agregar el espreso		
		4. Servir la leche y la espuma al final		
		5. Servir		
Porción (g)	Kcal.	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Proteína (g)
304	158,38	8,3003	13,8375	7,99

Velasteguí. B (2021). *Receta de producción café moca*. Quito

Tabla N°16. Receta de costos café moca

iTi Tecnológico Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DE LA BEBIDA:	Café Moca		CÓDIGO:	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	25/8/2021		CHEF:	Brenda Velasteguí
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
café	G	3,00	7	0,04
leche	ml	0,80	240	0,19
canela	g	2,25	5	0,14
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	0,37
			10 % Imprevisto	0,04
			Costo Neto	0,41
			Gasto de fabr. 15%	0,06
			Factor Costo 33,33%	0,14
			M.O. 45%	0,19
			G. Adm. 12%	0,05
			45 % Utilidad	0,19
			Sub total	1,03
			12 % I.V.A.	0,12
			10 % Servicio	0,10
	Total	1,26		

Velasteguí. B (2021). *Receta de costos café moca*. Quito

Empanada

Tabla N°19. Receta de producción empanada

ITi Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE DE LA RECETA		Empanada de pollo y champiñón				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL		
1	u	Paquete de masas	tiempo y temperatura			
240	g	crema de leche	tiempo y temperatura	0° a -4°C		
300	g	pechuga de pollo	En cubos	0° a -4°C		
100	g	champiñones	frescos			
0,5	uni	pimientos	brunoise			
0,5	uni	cebolla	brunoise			
30	g	queso	Rallado	0° a -4°C		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Limpiar y sanitizar el area de trabajo 2. Realizar un sofrito con los vegetales agregar el pollo, los champiñones y la crema de leche 3. Cocinar hasta que espese 4. Colocar relleno en las masas y cerrar 5. Meter al horno a 150° por 20 min. 6. Servir				
		Porción (g)	Kcal.	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Proteína (g)
		1060	1410,91	103,585	169,103	121,68
		70,67	94,06	6,91	11,27	8,11

Velasteguí. B (2021). *Receta de producción empanada*. Quito

Tabla N°20. Receta de costos empanada

ITi Tecnológico Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DE LA BEBIDA:		empanada de pollo y champiñón		CÓDIGO:
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:		25/8/2021		CHEF: Brenda Velasteguí
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Masa	u	1,00	15	1,00
crema de leche	ml	2,67	240	0,64
pechuga de pollo	g	3,00	300	1,50
champiñones	g	1,99	100	1,00
pimiento	u	1,00	0,50	0,13
queso mozzarella	g	6,50	30	0,22
cebolla perla	g	1,00	0,50	0,08
FOTOGRAFÍA		Total Bruto 4,56 10 % Imprevisto 0,46 Costo Neto 5,02 Gasto de fabr. 15% 0,75 Factor Costo 33,33% 1,67 M.O. 45% 2,26 G. Adm. 12% 0,60 45 % Utilidad 2,26 Sub total 12,56 12 % I.V.A. 1,51 10 % Servicio 1,26 Total 15,32 Por unidad 1,02		
				

Velasteguí. B (2021). *Receta de costos empanada*. Quito

3.8 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla N°21. Costo de arriendo de local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$150	\$900	\$1800

Velasteguí. B (2021) *Costos de arriendo*, Quito

- **Equipos industriales.**

Tabla N°22. Costos equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno	1	\$500.00	\$500.00
Cafetera Hamilton Beach BrewStation	1	\$59.99	\$59.99
Sartenes T-Fal	3	\$35,95	\$107,85
Batidora de pie, POWWA 7.5	1	\$129.98	\$129.98
Licuada Hamilton Beach Wave	1	\$39.99	\$39.99
Cocina eléctrica	1	\$24.48	\$24.48
Balanza digital	1	\$8.48	\$16.96
TOTAL			\$879.25

Velasteguí. B (2021) *Costos equipos industriales*, Quito.

- **Equipos de computación.**

Tabla N°23. Costos Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Premium	1	\$329.00	\$329.00
Impresora Canon	1	\$199.00	\$199.00
TOTAL			\$528.00

Velasteguí. B (2021) *Costos equipos de computación*. Quito.

- **Muebles y enseres.**

Tabla N°24. Costos Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Mesas de madera	5	\$25.00	\$125.00
Sillas de acero	20	\$3.00	\$60.00
Barra Ehomexpert	1	\$129.99	\$129.99
Mesa para caja registradora	1	\$50.00	\$50.00
Vajilla stone Line	5	\$59.99	\$299.95
Vasos de cristal Mitback x6	10	\$24.99	\$249.99
Cubiertos acero inoxidable x20	3	\$9.99	\$29.97
Tabla de picar Kikcoin x3	1	\$14.98	\$14.98
Set de chuchillos x6	1	\$21.99	\$21.99
Bowls acero inoxidable x6	1	\$19.99	\$19.99
TOTAL			\$1001.86

Velasteguí. B (2021) *Costos Muebles y enseres*. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla N°25. Costos Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor	1	\$18.00	\$18.00
Bomba de mano desinfectante	1	\$15.98	\$15.98
Detector de humo	1	\$28.54	\$28.54
TOTAL			\$62.52

Velasteguí. B (2021) *Costos equipos industriales de seguridad*. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla N°26. Costos suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$3.75	\$3.75
Esferos punta media x4	1	\$0.99	\$0.99
Cuaderno pequeño	2	\$1.00	\$2.00
Carpeta	2	\$3.68	\$7.36
TOTAL			\$14.10
TOTAL ANUAL			\$169.20

Velasteguí. B (2021) *Costos suministros de oficina*. Quito.

- **Servicios básicos.**

Tabla N°27. Costos servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$10.00
Luz	\$15.00
Teléfono	\$5.00

Internet	\$10.00
TOTAL	\$40.00
TOTAL ANUAL	\$480.00

Velasteguí. B (2021) *Costos servicios básicos*. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

Tabla N°28.

Costos materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda larga	1	\$2.99	\$2.99
Trapeador	1	\$7.89	\$7.89
Cloro 1 Gal	1	\$4.00	\$4.00
Desinfectante amonio cuaternario	1	\$5.00	\$5.00
Jabón de manos	1	\$3.63	\$3.63
Esponja lavaplatos x5	2	\$2.00	\$4.00
Fundas basura industriales (10 unidades)	5	\$2.00	\$10.00
Tacho de basura		\$14.99	\$14.99
Papel higiénico institucional x6	4	\$7.00	\$28.00
Toalla de papel	4	\$1.63	\$6.56
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	2	\$7.00	\$14.00
TOTAL			\$101.06
TOTAL ANUAL			\$1212.72

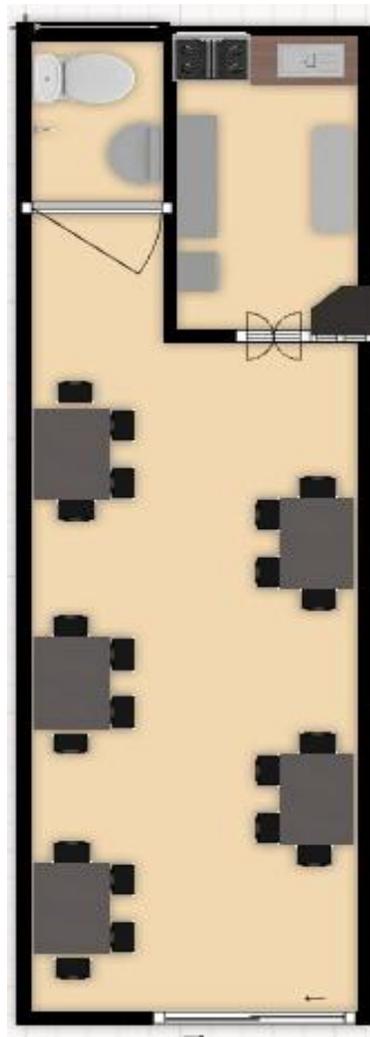
Velasteguí. B (2021) *Costos materiales de limpieza*. Quito.

3.9 Estudio arquitectónico

Se distribuirá el espacio del local teniendo en cuenta las distancias necesarias para el acceso y las normas de bioseguridad con un aforo de 20 personas para que tengan su debida distancia entre las mesas y personas. También tendrá una distribución correcta en la cocina para tener el orden necesario para un correcto manejo y desarrollo dentro de la cocina

3.9.1 Estructura interna del establecimiento.

Figura N°21. Estructura interna del establecimiento



Velasteguí. B (2021) *Estructura interna del establecimiento*. Quito.

4 PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Con el fin de agregar formalidad al negocio, se realizaron los tramites y permisos pertinentes para poder llegar a la apertura de Coffe Garden siguiendo todas las normas necesarias.

● Servicio de Rentas Internas / SRI

En esta entidad obtener el RISE (Régimen Impositivo Simplificado) no tiene ningún costo (SRI, 2021).

Para obtener el RISE se necesita:

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación actualizado.
- Documento que certifique el lugar donde se realizará la actividad económica, como planilla de agua, luz, teléfono u otros servicios; contrato de arriendo; pago de Impuesto Predial.

● Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCOSA

Para poder obtener el permiso que emite la entidad ARCOSA, se debe cancelar un valor de \$96, y los requisitos que solicitan son (ARCOSA, 2021).

- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.

● **Patente Municipal**

La patente municipal se paga una vez por año y su valor está calculado por cada municipio. Los requisitos que se solicitan son (PORTAL DE SERVICIOS MUNICIPALES, 2021).

- Formulario de la declaración de Patente Municipal debidamente lleno. Éste se puede obtener en la página www.quito.gob.ec
- Copia de la cédula y certificado de votación de las últimas elecciones.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes. En el caso de que posea, registro de comerciantes. No necesita el RUC actualizado.
- Copia de certificado de funcionamiento de bomberos del año actual.

● **LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas en el DMQ)**

Para obtener la LUAE se necesitan los siguientes requisitos y no tienen ningún costo (PORTAL UNICO DE TRAMITES CIUDADANOS, 2021).

- Formulario de Solicitud LUAE
- Copia de RUC
- Copia de cedula
- Copia de papeleta de votación vigente
- Copia del nombramiento del representante legal

Dentro de este permiso se toman en cuenta algunos factores, como:

- Si el local no es propio: Autorización del dueño del predio para colocar el rótulo.
- Si es propiedad horizontal: Autorización de la Asamblea de Copropietarios o del Administrador como representante legal.
- Si el rótulo es existente: Dimensiones y fotografía de la fachada del local.
- Si es rótulo nuevo: Dimensiones y esquema gráfico de cómo quedará el rótulo.

- **IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)**

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo (IESS, 2021).

- Ingresar a la página web del IESS 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.

- **IEPI (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual)**

El trámite de solicitudes de registro inscripción o concesión de derecho de Marcas \$ 208,00. La protección de la marca tiene una duración de 10 años y puede ser renovada indefinidamente, la renovación se la puede realizar entre los seis meses antes y seis meses de la fecha de vencimiento. El procedimiento que se debe realizar es el siguiente (Servicio Nacional De Derechos Intelectuales, 2021)

- Ingresar en la página del senadi: www.derechosintelectuales.gob.ec
- Seleccionar programa/servicios
- Ingresar opción casillero virtual
- Llenar los datos que le solicitan en el casillero virtual (Si es persona natural ponga sus datos con el número de cédula de ciudadanía y si es persona jurídica colocar los datos con el RUC de la empresa)

- Una vez que se dé este procedimiento va a llegar al correo el usuario y contraseña; así como un enlace de mi casillero para proceder a cambiar la contraseña; obteniendo el casillero Virtual.
- Después de haber realizado este procedimiento; regresar a la página principal; para poder ingresar a solicitudes en línea.
- Ingresar con su usuario y contraseña
- Ingresar a la opción PAGOS
- Opción TRAMITES NO EN LINEA
- Opción GENERAR COMPROBANTE
- Se despliega una plantilla que llenar los datos; le solicitan que, ingresar el código o al menos 3 caracteres de la descripción de la Tasa de Pago: (Ingresar el código 1.1.10.)
- Ingresar los datos y Botón GENERAR COMPROBANTE
- Imprimir el comprobante
- Y asistir al Banco del Pacifico a pagar la tasa de \$16,00 o realice el pago en línea (Manual de uso)
- Escanear los comprobantes de pago (tanto el que imprimió del IEPI, como el que se entrega en el Banco del Pacífico después de haber pagado)
- Enviar vía mail a la siguiente dirección foneticoquito@senadi.gob.ec, así como el nombre exacto de la marca, para verificar.
- Se envía el informe de búsqueda a su correo.

5 PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

Como se conoce, las empresas de alimentos producen mucha contaminación y desperdicios los cuales no son tratados adecuadamente y llegan a ser tóxicos para el medio ambiente, muchas empresas ya han implementado cambios reciclando y haciendo cambios necesarios para disminuir la contaminación.

Coffe Garden tiene como objetivo ambiental adquirir envases biodegradables en los cuales se usarán para llevar alimentos sin aumentar la contaminación, también se reducirá la mayor cantidad de plásticos tales como botellas, vasos, sorbetes y fundas, al momento de realizar la producción de almacenará los productos en envases reusables, los productos químicos en su mayoría se inquirirán los que sean amigables con la naturaleza y no produzcan contaminación en el agua o ambiente. Con los residuos se realizará un compostaje el cual se lo puede vender a agricultores para que lo puedan transformar de materia orgánica biodegradable en un producto que puede ser usado como abono para plantas

5.2 Impacto ambiental

Identificación de impactos ambientales que se pueda ocasionar.

- **Contaminación que ocasiona las botellas de vidrio:** el uso de productos que vienen en botellas de vidrio, tales como licores, cervezas, etc.
- **Contaminación en la limpieza del establecimiento:** al momento de realizar la limpieza de pisos, cocina, utensilios de cocina y demás se lo realiza con productos químicos no amigables con el ambiente.
- **Consumo de electricidad:** el uso de frigoríficos, luces y equipos de sonido que se usaran en Coffe Garden.
- **Consumo de agua:** el consumo de agua se realizará al momento de lavar platos y utensilios, cuando se realiza limpiezas y continuo lavado de manos por parte del personal.

Medidas para contrarrestar los impactos generados por Coffe Garden.

- Compostaje con residuos de alimentos
- Basureros con identificación para clasificar la basura
- Reducción de plásticos
- Productos de limpieza amigables con el medio ambiente
- Utilización de focos ahorradores
- Control del uso del agua

5.3 Impacto social

Aceptación a todo público

Coffe Garden recibirá a todo tipo de clientela in ningún tipo de exclusión ni limitación para nadie ya que su trato será igualitario y su objetivo es que todos los clientes disfruten de su estadía y se sientan cómodos.

Generar amistad con los clientes

La amistad que se crea entre clientes los hace sentir importantes lo cual es muy significativo para Coffe Garden ya que así tendrá clientes fijos y estos se sentirán más cómodos asistiendo al establecimiento.

Brindar seguridad a los empleados

Los empleados son clientes internos, por lo cual también tienen necesidades tales como la estabilidad laboral, la salud, la alimentación y un ambiente adecuado de trabajo.

6 PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

A continuación, se detalla el análisis financiero de Coffe Garden, dónde se realizan las contabilidades y presupuestos financieros de la empresa que son los indicadores de la rentabilidad del negocio. Con la perspectiva de posesionar la cafetería en el mercado del sector.

6.2 Inversiones

Como eje fundamental del negocio está poder realizar inversiones a mediano plazo en mejoras a nivel general que fortalezcan la estabilidad y crecimiento de Coffe Garden dando mayor satisfacción y comodidad al cliente, incrementando las ventas y con la perspectiva de inaugurar sucursales.

6.3 Activos Fijos

Abarca equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$2471,63

Tabla N°29. Activos fijos.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	\$ 0
vehículo	\$ 0
Equipos Ind./ seguridad	\$ 941,77
Equipos de Computación	\$ 528
Muebles - enseres	\$ 1001,86
TOTAL	\$ 2471,63

Velasteguí. B (2021) *Activos fijos*. Quito.

6.4. Activos diferidos

Concierne en todos los gastos o inversión para la creación de la empresa.

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$400 en lo que determina pagar la obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

Tabla N°30. Activos diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$ 400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 400

Velasteguí. B (2021) *Activos diferidos*. Quito.

6.5. Capital de trabajo

Son todos los recursos a utilizar en el transcurso de 1 año como: sueldos, servicios básicos, etc.

En lo que concierne al establecimiento, en el periodo de un año se dispone a pagar un total en sueldos con trece mil cincuenta y ocho con ocho centavos, servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de cuatrocientos ochenta dólares, material de oficina (papelería, lápiz, etc) con ciento sesenta y nueve con veinte, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc) mil doscientos doce con setenta y dos centavos, el alquiler de local por mil ochocientos dólares, publicidad con setecientos ocho dólares, costo de materia prima de dos mil dólares, gastos financieros dos mil doscientos cuarenta dólares, dándonos un total de veintiún mil seiscientos sesenta y ocho.

Tabla N°31. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	\$13058,08
Servicios Básicos	\$480
Material de oficina	\$169,20
Material limpieza	\$1212,72
Servicio auto	\$0
Alquiler local	\$1800
Publicidad	\$708
Adquisición de materia prima	\$2000
Gastos financieros	\$2240,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$21668

Velasteguí. B (2021) *Capital de trabajo*. Quito.

6.6 Total de inversión

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de 24539,63

Tabla N°32. Total de inversión

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	\$2471,63
Total Activos Diferidos	\$400
Total Capital de Trabajo	\$21668
TOTAL INVERSION	\$24539,63

Velasteguí. B (2021) *Total de inversión*. Quito.

6.7 Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales.

Tabla N°33. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef	\$500	\$6000	\$567	\$729	\$6162
Mesero y cajero	\$420	\$5040	\$476,28	\$612,36	\$5176,08
TOTAL	\$920	\$11040	\$1043,28	\$1341,36	\$11338,08

Velasteguí. B (2021) *Sueldos*. Quito.

Tabla N°34. Décimos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente chef	\$500	\$400	\$500	\$900
Mesero y cajero	\$420	\$400	\$420	\$820
TOTAL	\$920	\$800	\$920	\$1720

Velasteguí. B (2021) *Décimos*. Quito.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$13058,08 anual.

Tabla N°35. Total de sueldos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
\$11338,08	\$1720	\$13058,08

Velasteguí. B (2021) *Total de sueldos*. Quito.

6.8 Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$370,35.

Tabla N°36. Depreciación activos fijos.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	\$941,77	10%	\$94,177
Edificio	\$0	20%	\$0
Vehículos	\$0	5%	\$0
Equipos de Computación	\$528	33,33%	\$175,9824
Muebles y Enseres	\$1001,86	10%	\$100,186
TOTAL DE DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			\$370,35

Velasteguí. B (2021) *Depreciación activos fijos*. Quito.

6.9 Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a ochenta dólares, ya que el monto por constitución equivale a cuatrocientos.

Tabla N°37. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	\$400	20%	\$80

Velasteguí. B (2021) *Amortizaciones*. Quito.

6.10 Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$8539,63 que equivale a una estructura del 35%; costo 12% con una tasa de descuento de 4,5 %; por consiguiente el Capital Financiero es de \$16000 con una estructura del 65% , el costo es del 14 % que otorga el 9,1% de tasa de descuento; con un Total Inversión de \$24539,63 que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,3% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla N°38. Estructura de capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$8539,63	35%	12%	4,2%	
Capital Financiero	\$16000	65%	14%	9,1%	
TOTAL INVERSION	\$24539,63	100%		13,3%	TMAR

Velasteguí. B (2021) *Estructura de capital*. Quito.

6.11 Tabla de amortización

La tabla indica el manejo de pago de la suma de 16000, con una tasa del 14 % en un plazo de cinco con años; lo que con lleva al pago de interés de 572,35 y a su vez el pago capital de 4088,19, de que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

Tabla N°39. Tabla de amortizaciones.

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	16000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	16000
1	\$4660,54	\$2.240,00	\$2.420,54	\$13.579,46
2	\$4660,54	\$1.901,12	\$2.759,41	\$10.820,05
3	\$4660,54	\$1.514,81	\$3.145,73	\$7.674,32
4	\$4660,54	\$1.074,41	\$3.586,13	\$4.088,19
5	\$4660,54	\$572,35	\$4.088,19	\$0,00

Velasteguí. B (2021) *Tabla de amortizaciones*. Quito.

6.12 Punto de equilibrio

Tabla N°40. Costos fijos.

Costos fijos	
Materia prima	\$166,66
Arriendo	\$150
Sueldos	\$1088,17
Ser. Básicos	\$40
TOTAL COSTOS FIJOS	\$1444,83

Velasteguí. B (2021) *Costos fijos*. Quito.

Tabla N°41. Margen de contribución

RECETA ESTANDAR			
Precio	\$3,10		
Costo	\$1,12		
Ganancia	\$1,98	MARGEN DE CONTRIBUCION	

Velasteguí. B (2021) *Margen de contribución*. Quito.

Tabla N°42. Punto de equilibrio.

Ventas	\$730	3,1	\$2262,1
Costo	\$730	1,12	\$817,3
Gasto			\$1444,83
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Velasteguí. B (2021) *Punto de equilibrio*. Quito.

Tabla N°43. Ventas proyectadas.

Ventas proyectadas			
\$1500	\$4650	\$55800	ventas
\$1500	\$1680	\$20160	costo

Velasteguí. B (2021) *Ventas proyectadas*. Quito.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de productos a vender para poder tener una rentabilidad.

6.13 Costo de ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos ventas para conocer el monto de primer año.

Tabla N°44. Costo de ventas.

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
Ventas		\$55800,00	\$57479,58	\$59209,72	\$60991,93	\$62827,78
Costo de ventas		\$20160,00	\$20766,82	\$21391,90	\$22035,79	\$22699,07
Utilidad bruta en ventas		\$35640,00	\$36712,76	\$37817,82	\$38956,13	\$40128,71
Gastos administrativos		\$13058,08	\$13451,13	\$13856,01	\$14273,07	\$14702,69
Servicios básicos		\$480,00	\$494,45	\$509,33	\$524,66	\$540,45
Material ofic. y limpieza		\$1381,92	\$1423,52	\$1466,36	\$1510,50	\$1555,97
Alquiler auto		\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Alquiler		\$1800,00	\$1854,18	\$1909,99	\$1967,48	\$2026,70
Publicidad		\$708,00	\$729,31	\$751,26	\$773,88	\$797,17
Depreciaciones		\$370,35	\$370,35	\$370,35	\$370,35	\$370,35
Amortizaciones		\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00
Utilidad operativa		\$17761,65	\$18309,84	\$18874,52	\$19456,20	\$20055,38
Gastos financieros		\$2240,00	\$1901,12	\$1514,81	\$1074,41	\$572,35
Utilidad antes de impuestos		\$15521,65	\$16408,71	\$17359,71	\$18381,79	\$19483,04
Base impositiva		\$5626,60	\$5948,16	\$6292,89	\$6663,40	\$7062,60
Utilidad neta		\$9895,05	\$10460,55	\$11066,82	\$11718,39	\$12420,44

Velasteguí. B (2021) *Costo de ventas* Quito.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$ 9895,05 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$12420,44.

6.14 Flujo de caja

El flujo de caja corresponde en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado, accediendo llevar el control de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de fluidez que posee la empresa.

Tabla N°45. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		\$17761,65	\$18309,84	\$18874,52	\$19456,20	\$20055,38
Depreciación		\$370,35	\$370,35	\$370,35	\$370,35	\$370,35
amortización		\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00
Base impositiva		\$5626,60	\$5948,16	\$6292,89	\$6663,40	\$7062,60
Gastos financieros		\$2240,00	\$1901,12	\$1514,81	\$1074,41	\$572,35
Pago capital		\$2.420,54	\$2.759,41	\$3.145,73	\$3.586,13	\$4.088,19
Valor de salvamento						\$0
Capital de trabajo						\$0
Reposición de activos				\$0		
Flujo neto de caja	\$24539,63	\$7.924,86	\$8.151,49	\$8.371,43	\$8.582,61	\$8.782,59

Velasteguí. B (2021) *Flujo de caja*. Quito.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$7.924,86, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$8.782,59.

6.15 Calculo del TIR y el VAN

Para finalizar el análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

6.15.1 VAN (Valor Actual Neto)

Indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR, mayor rentabilidad.

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el van es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$4.762,64.

6.15.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, 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.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 20,43 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,30% con el TMAR.

Tabla N°46. VAN/TIR.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	4.762,64
TIR	20,43%
TMAR	13,30%

Velasteguí. B (2021) *TIR/VAN*. Quito.

7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

Después del estudio realizado se llega a las conclusiones de que Coffe Garden tiene una gran aceptabilidad en el mercado gracias a las encuestas realizadas nos damos cuenta de los gustos y preferencias de las personas, así dándonos como repuesta que las poblaciones del lugar están dispuestas a asistir al establecimiento y consumir sus productos.

En el sector de Conocoto no existen cafeterías lo cual favorece a Coffe Garden para destacar y llamar la atención a las personas cercanas al establecimiento, además de su creación de contenido en las redes sociales, lo cual lo favorecerá en la incrementación de clientes. A demás de que la cafetería estará adecuada para las respectivas normas de bioseguridad y se mantendrá la integridad y salud de los comensales.

Unas de las cosas más importantes son los permisos de funcionamiento que son necesarios para el uso de las instalaciones, además de sacar análisis reales de la contabilidad de se llevaría para que este sea factible y sin perdidas.

7.2 Recomendaciones

Considerar la realización de más seguimientos hacia la comunidad como las encuestas para así conocer cambios y mantenerse a la vanguardia.

Genera cálculos más reales de las necesidades hacia la empresa y gastos que se realiza para tener una contabilidad bien llevada y sin fallos

Bibliografía

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (s. f.). Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria » Emisión de Permisos de Funcionamiento. Recuperado 26 de agosto de 2021, de <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- IESS. (s. f.). Empleador - IESS. Recuperado 26 de agosto de 2021, de <https://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>
- LUAE. (s. f.). Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE | Ecuador - Guía Oficial de Trámites y Servicios. Recuperado 26 de agosto de 2021, de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unicaejercicio-actividades-economicas-luae>
- Portal de servicios municipales. (s. f.). PAM Portal de Servicios Ciudadanos del Distrito Metropolitano de Quito. Recuperado 26 de agosto de 2021, de <https://pam.quito.gob.ec/PAM/Servicios.aspx>.
- SRI. (s. f.). Requisitos para tramites - intersri - Servicio de Rentas Internas. Recuperado 27 de agosto de 2021, de <https://www.sri.gob.ec/requisitos-para-tramites>

Anexos

Anexo 1



Hamilton Beach BrewStation (47950) - Cafetera para 12 tazas, máquina de café programable

★★★★☆ ~ 24,613

US\$59⁹⁹

Con envíos a Ecuador

Más opciones de compra

US\$41.08 (13 ofertas de artículos nuevos y usados)

Anexo 2



Sartenes T-Fal. Juego de sartenes especiales antiadherentes de 2, 8 y 10-1/4, Negro

★★★★☆ ~ 8,536

US\$35⁹⁵

Con envíos a Ecuador

Más opciones de compra

US\$21.83 (17 ofertas de artículos nuevos y usados)

Anexo 3



Patrocinado ⓘ

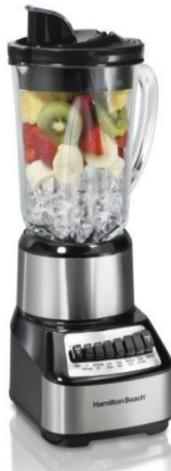
Batidora de pie, POWWA 7.5 cuartos de galón mezclador eléctrico, 6+1 velocidad 660W inclinable cocina alimentos...

★★★★★ 139

US\$ 129⁹⁸

Ahorra US\$30.00 con cupón

Anexo 4



Hamilton Beach Wave licuadora y trituradora multifunción, 40 oz con 14 velocidades, tarro de vidrio, plateado (54221)

Visita la tienda de Hamilton Beach
★★★★★ 7,874 calificaciones

Precio: US\$ 39.99 + US\$ 132.95 de envío y depósito de derechos de importación a Ecuador [Detalles](#)

Color: **Stainless Steel**



Estilo: **Blender**

Blender Blender + Food Steamer

Blender + Toaster

Color Stainless Steel

Anexo 5



Cocina eléctrica de una hornilla IMUSA USA GAU 80305 de 1100 vatios en color negro, quemador doble 1500 W, Negro

★★★★☆ ~ 1,924

US\$ 2448 ~~US\$ 27.39~~

Con envíos a Ecuador

Más opciones de compra

US\$20.52 (12 ofertas de artículos nuevos y usados)

Anexo 6



2021 HP Premium 14 pulgadas HD portátil, procesador Intel de doble núcleo hasta 2.8 GHz, 4 GB de RAM, 64 GB de almacenamiento eMMC, cámara web, Bluetooth, HDMI, Wi-Fi, oro rosa, Windows 10 con 1 año Microsoft 365

Visita la tienda de HP
★★★★☆ 193 calificaciones
39 preguntas respondidas

Precio: US\$ 329.00

Capacidad: 4GB DDR4 RAM

4GB DDR4 RAM 8GB DDR4 RAM
16GB DDR4 RAM

Color: Rose gold



Series Premium

Act
Ver

Anexo 7



Canon Impresora Todo-en-Uno G3260 | Impresora Supertank Inalámbrico (Megatank) | Copiadora | Escanear, con impresión móvil, negro, tamaño único (4468C002)

Visita la tienda de Canon
★★★★★ 3,800 calificaciones
| 515 preguntas respondidas

Amazon's Choice para "printer scanner copier all in one"

Precio: US\$ 199.00 + US\$ 221.85 de envío y depósito de derechos de importación a Ecuador Detalles

Estilo:

G3260 impresora inalámbrica supertank co...

Tecnología de impresión Inkjet

Marca Canon

Tecnología de conectividad USB

Anexo 8



Ehomexpert - Juego de 2 taburetes de barra de metal y madera redondos, 17.7 – 23.6 in, para cocina, comedor, encimera, color marrón

Marca: ehomexpert
★★★★★ 3 calificaciones

Precio: US\$ 129.99 + US\$ 302.48 de envío y depósito de derechos de importación a Ecuador Detalles

Cupón Ahorra US\$ 8.00 más cuando aplicas este cupón.

Detalles

Disponible a un precio menor de otros vendedores que podrían no ofrecer envío Prime gratis.

Color: Brown

US\$ 129.99

Act

Anexo 9



MITBAK Juego de 6 vasos para bebidas mixtas, agua, zumo, cerveza, cócteles | Juego de cristalería de cocina, excelente regalo | tazas de vidrio fabricadas en Eslovaquia

Visita la tienda de MITBAK
★★★★★ 469 calificaciones

Precio: **US\$ 24.99** (US\$ 4.17 / Count) + US\$ 110.34 de envío y depósito de derechos de importación a Ecuador [Detalles](#)

Material	Vidrio
Marca	MITBAK
Capacidad	13 Onzas
Tema	Wedding

[Sobre este artículo](#)

[Arti](#)

Anexo 10



Bon Pearl - Cubertería de acero inoxidable (20 piezas, incluye cuchillos, tenedores/cucharas, apto para lavavajillas, servicio...

★★★★★ 346

US\$999

Con envíos a Ecuador

Anexo 11



Kikcoin Tablas de cortar de plástico, 3 piezas grandes tablas de cortar para cocina juego de tabla de cortar con ranura de...

★★★★★ ~ 66

US\$ **14**⁹⁸ (US\$4.99/Count)

Ahorra 30% con cupón

Con envíos a Ecuador

Anexo 12



Wanbasion Juego de cuchillos de cocina de acero inoxidable chapado en titanio negro mate, juego de cuchillos de cocina...

★★★★★ ~ 3,574

US\$ **21**⁹⁹

Con envíos a Ecuador

Anexo 13



Juego de 6 tazones para mezclar de acero inoxidable – cuencos de cocina estilo espejo pulido – El juego incluye tazones de 3/4, 2...

★★★★★ ~ 5,791

US\$ **19⁹⁹** ~~US\$24.99~~

Con envíos a Ecuador

Más opciones de compra

US\$17.99 (7 ofertas de artículos nuevos y usados)

Anexo 14



Patrocinado

Kidde | Detector de humo con 10 años de batería | Fotoeléctrico | Para área del dormitorio | Modelo P3010B

★★★★★ ~ 225

US\$ **28⁵⁴** (US\$9.51/Piece) ~~US\$32.97~~

Con envíos a Ecuador

Anexo15



Chapin 20075 1-Gal Industrial
Poly usar lejía Sprayer

★★★★★ 6,056

US\$ **15.98** ~~US\$34.04~~

Con envíos a Ecuador
Disponible el 30 de agosto de 2021.

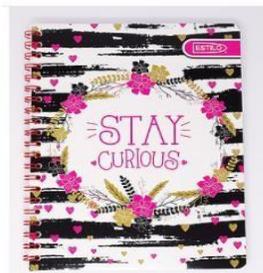
Anexo 16



Resma de papel bond A4
075 grs. PREMIUM

\$ 3.75

Anexo 17



Cuaderno espiral pequeño 100...
Económico Estilo

\$ 1.00



Anexo 18



Carpeta Plástica A4 2 Anillos 03.05
Anillo en R de 25MM para 200 hojas.

Color

Precio
\$ 3.68

COMPRAR

— 1 +

Dispone de bolsillo interior.

Hola soy / virtual / con qué

Artículo: M03050000