



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**“Proyecto de factibilidad para la creación de un bar restaurante
estilo americano, en el sector de Cumbayá.”**

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

AUTOR:

Nicole Mishell Herrera Garcés

TUTOR:

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito, 24 de marzo 2021

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a los seres que más quiero en el mundo y que siempre han estado a mi lado apoyándome y alentándome: mi padre, mi madre y a mis hermanas, que son la motivación de ser una mejor persona, apoyándome desinteresadamente en cada momento de mi carrera y a su vez me brindaron sabios consejos, enseñándome que nada en la vida es imposible, si se lo hace con motivación y constancia, todo se puede lograr; gracias a cada uno de ustedes he podido superar cada obstáculo que se me presente.

AGRADECIMIENTO

Este proyecto es un nuevo paso en mi vida, he requerido de mucho esfuerzo, tiempo y dedicación.

Al concluir el presente trabajo, dejo constancia de mi profundo agradecimiento al Ing. Kabir Olmedo por su paciencia y acertada dirección en la realización del presente trabajo.

De igual forma un agradecimiento a todos los docentes por impartir sus conocimientos y experiencia que han permitido mi formación académica, a mis compañeros con los que he compartido momentos agradables; siempre los tendré en mi pensamiento y sobre todo en mi corazón.

Finalmente, a todas aquellas personas que de una u otra forma me brindaron su ayuda para que este proyecto se pueda realizar, mis sinceros agradecimientos.

AUTORIA

Yo, Nicole Mishell Herrera Garcés, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Nicole Mishell Herrera Garcés

D.M. Quito, 24 de marzo del 2021

Ing. Kabir Olmedo.

Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Ing. Kabir Olmedo.

D.M. Quito, 24 de 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 clausulas:

PRIMERA: El Ing. Kabir Olmedo y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Srta. Nicole Mishell Herrera Garcés por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Nicole Mishell Herrera Garcés realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un bar restaurante americano, en el sector de Cumbayá.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Universitario Superior Internacional ITI, bajo la dirección del MS.c Christian Carvajal.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Kabir Olmedo en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. Nicole Mishell Herrera Garcés, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un bar restaurante americano, en el sector de Cumbayá.”**, 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.

Ing. Kabir Olmedo

Nicole Herrera

D.M. Quito, 24 de marzo del 2021.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiii
RESUMEN	14
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	16
2.2 Creación de la empresa	16
2.3 Descripción de la empresa	16
2.3 Tamaño de la empresa	17
2.4 Necesidades a satisfacer	18
2.5 Localización de la empresa	20
2.6 Filosofía empresarial	20
2.7 Desarrollo organizacional	24
2.8 Organigrama empresarial	26
2.9 Funciones del Personal	26
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	32
3.1 Objetivo de mercadotecnia	32
3.2 Investigación de mercado	32
3.2.1 Por el propósito:	32
3.2.2 Por el lugar:	32
3.2.3 Ficha de Observación	33
3.2.4 Modalidad	35
3.3 Plan de Muestreo	35
3.4 Análisis de las Encuestas	35
3.5 Entorno empresarial	46
3.5.1 Microentorno	46

3.5.2 Macro entorno	51
3.6 Producto y servicio	53
3.6.1 Producto Esencial.....	53
3.6.2 Producto real	54
3.6.3 Producto aumentado.....	57
3.7 Plan de introducción al mercado	58
3.7.1 Distintivos y Uniformes	58
3.8 Materiales de Identificación.....	60
3.8.1 Imagotipo.	60
3.8.2 Logotipo.	61
3.8.3 Isotipo.....	62
3.8.4 Tarjetas de presentación.	62
3.8.5 Hoja membretada	63
3.8.6 Redes sociales	65
3.8.7 Publicidad.....	65
3.9 Canal de distribución y puntos de ventas.....	66
3.10 Riesgo y oportunidades del negocio	67
3.11 Fijación de Precios	68
3.12 Capacidad instalada	74
3.12.1 Implementación del negocio	74
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	79
4.1 Patente Municipal	79
4.2 Licencia única de actividades económicas (LUAE)	79
4.3 Permisos de funcionamiento del ministerio del interior o P.A.F (Permisos Anuales de Funcionamiento).	80
4.4 Permisos de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCOSA)	80
4.5 Registro de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo.....	80
4.6 Registro turístico en Quito Turismo de actividades económicas de alojamiento, alimentos y bebidas; recreación, diversión y esparcimiento, centro de convenciones. ...	81
4.7 Cuerpo de Bomberos.	82
4.8 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCOSA	82
4.9 Ministerio de Trabajo.....	83
4.10 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS	83

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	84
5.1 Objetivo de área.	84
5.2 Impacto ambiental.....	84
5.3 Impacto social.	85
5.3.1 Bajo normas legales	85
5.3.2 Generar fuentes de trabajo.....	85
5.3.3 Mejoramiento de nivel de ingresos.	86
5.3.4 Igualdad de género.	86
5.3.5 Satisfacción de una necesidad social prioritaria.....	86
6. PROCESO FINANCIERO	88
6.1. Introducción	88
6.2. Inversiones	88
6.3. Activos diferidos	88
6.4. Capital de trabajo	89
6.5. Sueldos	90
6.6 Depreciación activos fijos.....	91
6.7. Amortizaciones	92
6.8. Estructura capital	92
6.9. Tabla de amortización.....	93
6.10. Punto de equilibrio.....	94
6.11. Costo de ventas	95
6.12. Flujo de caja.....	96
6.13. Calculo del TIR y el VAN	96
6.13.1. VAN (Valor Actual Neto)	97
6.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)	97
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	98
7.1 Conclusiones	98
7.2 Recomendaciones	99
7.3 Bibliografía.	100
7.4. Anexos	102
7.4.1. Encuestas.....	102
7.4.2. Cotización de Equipos industriales.	104
7.4.3. Cotización de Muebles y Enseres.....	104

7.4.4. Cotización de Equipos de Computación	105
7.4.5. Cotización de Equipos Industriales de seguridad.....	105
7.4.6. Cotización de Suministros de Oficina	105
7.4.7. Cotización de Materiales de Limpieza	106
7.4.7 Estudio arquitectónico (Estructura interna del Establecimiento).....	107

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Ficha de observación.....	33
Tabla N° 2 Tabulación 1.....	36
Tabla N° 3 Tabulación 2.....	37
Tabla N° 4 Tabulación 3.....	38
Tabla N° 5 Tabulación 4.....	39
Tabla N° 6 Tabulación 5.....	40
Tabla N° 7 Tabulación 6.....	41
Tabla N° 8 Tabulación 7.....	42
Tabla N° 9 Tabulación 8.....	43
Tabla N° 10 Tabulación 9.....	44
Tabla N° 11 Tabulación 10.....	45
Tabla N° 12 Tabla de proveedores de Beer's Pub.....	48
Tabla N° 13 Tabla de financiamiento de publicidad.....	67
Tabla N° 14 Receta Estándar de American Burger.....	69
Tabla N° 15 Receta Estándar de Chili Dog.....	70
Tabla N° 16 Receta Estándar de Banderillas.....	71
Tabla N° 17 Receta Estándar de Producción de American Burger.....	72
Tabla N° 18 Receta Estándar de Producción de Chili Dog.....	73
Tabla N° 19 Receta Estándar de Producción de Banderillas.....	74
Tabla N° 20 Arriendo local.....	75
Tabla N° 21 Equipos Industriales.....	75
Tabla N° 22 Muebles y Enseres.....	76
Tabla N° 23 Equipos de Computación.....	77
Tabla N° 24 Equipos Industriales de Seguridad.....	77
Tabla N° 25 Suministros de Oficina.....	77
Tabla N° 26 Servicios Básicos.....	78
Tabla N° 27 Materiales de Limpieza.....	78
Tabla N° 28 Inversiones.....	88
Tabla N° 29 Activos diferidos.....	89

Tabla N° 30 Capital de trabajo	89
Tabla N° 31 Detalle de inversión	90
Tabla N° 32 Sueldos	90
Tabla N° 33 Décimos	91
Tabla N° 34 Total sueldos	91
Tabla N° 35 Depreciación activos fijos	92
Tabla N° 36 Amortizaciones	92
Tabla N° 37 Capital	93
Tabla N° 38 Amortización.....	93
Tabla N° 39 Datos de punto de equilibrio	94
Tabla N° 40 Margen de contribución	94
Tabla N° 41 Punto de equilibrio	94
Tabla N° 42 Ventas/ Costos	94
Tabla N° 43 Costos de venta	95
Tabla N° 44 Flujo de Caja	96
Tabla N° 45 Cálculo del TIR y el VAN	97

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Pirámide de Maslow	18
Gráfico N°2 Ubicación de la empresa	20
Gráfico N°3 Organigrama de empresa	26
Gráfico N°4 Tabulación 1	36
Gráfico N°5 Tabulación 2	37
Gráfico N°6 Tabulación 3	38
Gráfico N°7 Tabulación 4	39
Gráfico N°8 Tabulación 5	40
Gráfico N°9 Tabulación 6	41
Gráfico N°10 Tabulación 7	42
Gráfico N°11 Tabulación 8	43
Gráfico N°12 Tabulación 9	44
Gráfico N°13 Tabulación 10	45
Gráfico N°14 Microentorno de Beer's Pub	46
Gráfico N°15 Macroentorno de Beer's Pub	51
Gráfico N°16 Uniforme del área de cocina	59
Gráfico N°17 Uniforme de servicio	60
Gráfico N°18 Imagotipo de Beer's Pub.....	60
Gráfico N°19 Logotipo de Beer's Pub	60
Gráfico N°20 Isotipo de Beer's Pub	61
Gráfico N°21 Anverso tarjeta de presentación	63
Gráfico N°22 Reverso tarjeta de presentación	63
Gráfico N°23 Hoja membretada de Beer's Pub	64
Gráfico N°24 Red social Instagram.....	65
Gráfico N°25 Publicidad Rodante.....	65

“Proyecto de factibilidad para la creación de un bar restaurante americano, en el sector de Cumbayá.”

Nicole Mishell Herrera Garcés

Ing. Kabir Olmedo

D.M. Quito 24 de marzo, 2021

RESUMEN

El presente proyecto tiene como finalidad presentar un modelo de negocio rentable a través de la innovación y calidad de sus productos para la creación de Beer's Pub un bar restaurante dedicado a la venta de cerveza artesanal además de alimentos como bocaditos y tapas de calidad, el cual se llevará a cabo en el sector de Cumbayá.

Este proyecto busca generar un análisis exhaustivo de varios puntos a destacar promoviendo una filosofía empresarial propicia para sus colaboradores y clientes estableciendo objetivos y estrategias con el fin de potencializar la marca y reputación de la empresa, basándose en un análisis situacional del mercado y evidenciar el grado de aceptación real de clientes potenciales a través de encuestas y hoja de observación.

Varios clientes potenciales a la hora de realizar la encuesta determinaron puntos importantes que se requiere al momento de acudir a un establecimiento de esparcimiento en el que se incluye alimentos y bebidas. Detallando la comodidad, entretenimiento, seguridad, confortabilidad en un ambiente exclusivo, siendo estos factores un diferenciador del resto de empresas dedicadas al expendio de alimentos y bebidas.

En base a lo detallado anteriormente se realiza estrategias de marketing que beneficien a la empresa, con el fin de mantener informados a nuestros clientes en cuanto a productos y promociones, y de esta manera generar una interacción eficaz y personalizada con cada uno de ellos. De esta manera tanto los clientes como sus colaboradores podrán sentirse parte de la empresa debido a su comunicación eficaz y su ambiente laboral efectivo; contando con un personal especializado y capacitado para cada área de trabajo,

fortaleciendo la economía y generando empleo en el sector, creando una marca nacional y tomando en cuenta aspectos dentro del entorno empresarial.

Así también se crea un proceso que busque mitigar los posibles impactos ambientales y sociales causados por el presente proyecto, donde a través de la identificación de los mismos se puedan implementar buenas prácticas laborales y socio ambientales, con finalidad de contar con una gestión amigable dentro del establecimiento.

Finalmente se busca evaluar el financiamiento e inversión adecuada para una práctica sostenible y viable en cuanto al factor económico, siendo este uno de los elementos que determinan el grado de factibilidad para el arranque del negocio, debido al VAN que cuenta con un valor de \$15.717,32 brindando una utilidad y rentabilidad a la empresa, de acuerdo a lo establecido entre el TIR con un porcentaje del 22,22% obteniendo un valor porcentual de caja mayor al TMAR ya que esta posee un 13,46% a la empresa y contando con una diferencia del 8,76%; es decir que el arranque del proyecto es bastante factible ya que va a generar ganancias en un futuro.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.2 Creación de la empresa

El mercado de cervezas artesanales se encuentra actualmente en plena expansión alrededor del mundo y específicamente en Latinoamérica. “Se ha identificado que en Ecuador el sector de la cerveza artesanal aún no está lo suficientemente diversificada en estilos” (Benalcázar, 2018, p. 3), por lo que se ha encontrado una oportunidad en el mercado que permite crear una propuesta de valor, de la cual nace la idea de la creación del bar restaurante “Beer’s Pub”, donde se ofrecerá la venta de cerveza artesanal, siendo este el canal principal de atracción de ventas a través de un bar restaurante con temática americana, acompañada de bocaditos o tapas de acuerdo a la temática, con la finalidad de que las personas puedan disfrutar de un buen producto en un buen ambiente y con un servicio de excelencia. Adicionalmente y como valor agregado y diferenciador, Beer’s Pub contará con áreas recreativas con distintos tipos de juegos para el deleite de sus visitantes.

2.3 Descripción de la empresa

- **Importancia**

La importancia de Beer’s Pub para la sociedad es dar a conocer a las personas nacionales y extranjeras las diversas alternativas de cerveza artesanal, elaboradas con productos propios del Ecuador, ofreciendo sabores nuevos en un ambiente diferente donde podrán disfrutar de actividades recreativas inmersos en una temática americana; logrando plasmar experiencias novedosas en un ambiente de relajación, diversión y acogimiento para las personas que visitan las instalaciones, ya que de esta forma se sentirán satisfechos, cumpliendo con cada una de las necesidades del cliente en los ámbitos relacionados al giro de negocio.

Dentro del proceso de producción se va a considerar el adquirir la materia prima acorde a los lineamientos de una ingesta saludable, para lo cual los productos adquiridos estarán alineados con la temática orgánica de primera calidad, sanidad adecuada y

características organolépticas idóneas para el establecimiento propuesto, con la finalidad de ofrecer al cliente una excelente experiencia.

- **Características**

El bar restaurante Beer's Pub, será una empresa dedicada a la venta de cervezas artesanales de distintos sabores, que será acompañada de diferentes tipos de picaditas y tapas con sabores únicos de acuerdo a la temática americana, ofreciendo de esta forma una gastronomía variada.

La temática a implementar estará enfocada en un ambiente americano, con buenas instalaciones con el fin ofrecer al cliente un lugar diferente, acogedor, divertido y seguro para compartir entre amigos o familiares, con un servicio de calidad otorgando al cliente una nueva sensación desde el ingreso hasta su salida del local, gracias a nuestro personal capacitado; convirtiendo a Beer's Pub como un lugar de preferencia para un rango de edad entre los 18 a 50 años.

Adicionalmente la empresa contará con productos biodegradables que apoyen a la sociedad y al medio ambiente apoyando sus principios sostenibles, de responsabilidad social y económica.

- **Actividad**

“Beer's Pub”, será un bar restaurante con temática americana que ofrecerá cervezas artesanales acompañado con bocaditos y tapas, donde también contará con áreas recreativas con diferentes actividades para el cliente puede disfrutar y pasar un buen momento en compañía.

2.3 Tamaño de la empresa

“Beer's Pub” es un bar restaurante, con un espacio físico cómodo y adecuado para la realización de varias actividades para el correcto desarrollo del trabajo dentro de la misma; contará con un departamento de producción de los alimentos y bebidas, área de

servicio, área de limpieza, área de vestidores; y, una pequeña oficina para el control ejecutivo y administrativo; todo esto bajo la supervisión del gerente chef y el diferente personal designado para cada área.

La empresa “Beer’s Pub” contará con:

- * Gerente Chef.
- * Un ayudante de cocina.
- * Bartender
- * Meseros.
- * Cajero.

Será un equipo de crecimiento continuo, con nuevas estrategias de mercado para el constante crecimiento del bar restaurante Beer’s Pub.

2.4 Necesidades a satisfacer

Gráfico N° 1. Pirámide de Maslow

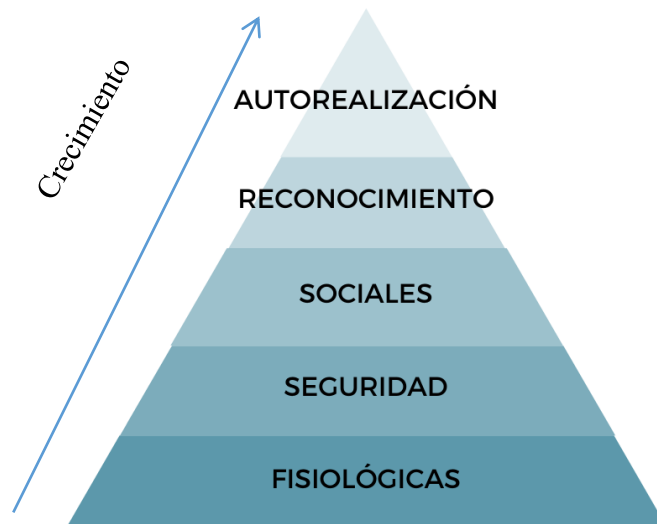


Gráfico N°.1. Gonzalvo, P. (2020). Pirámide de Maslow. En: <https://www.facebook.com/>.

a. Necesidad Fisiológica

Beer's Pub cubrirá la necesidad fisiológica ya que es un bar restaurante, el cual ofrecerá cervezas artesanales y comida rápida de acuerdo a la temática americana.

b. Necesidad de Seguridad

Beer's Pub estará conformada con varias instalaciones idóneas para trabajar, además contará con productos de calidad para su producción y venta de estos. Contará con equipos modernos y seguros para evitar accidentes, además de trabajar bajo un manual de seguridad para garantizar la integridad del personal, ofreciendo también buenas prácticas de manufactura (BPM) para evitar cualquier tipo de problema de salud.

Contará con parqueadero y seguridad dentro del establecimiento para la tranquilidad de los clientes. De igual forma contará con medidas de bioseguridad y control de distanciamiento hacia los clientes y el personal, para que no exista algún tipo de problema legal con nuestros comensales.

c. Necesidad Social – Afiliación

Beer's Pub estará conformado por un personal altamente calificado y capacitado en cada área de trabajo, para lograr un buen ambiente laboral, el cual se realizará periódicamente con capacitaciones, charlas de motivación, premiación por su esfuerzo, flexibilidad en cuanto a trabajo y servicio de calidad, ya que con esto se logrará contribuir con una mejor productividad, en el cual ayudará en el crecimiento de la empresa. Además de esto tendremos una temática americana, con pantallas de televisión para que las personas puedan ver diferentes deportes, vamos a contener espacios de recreación con mesas de ping pong, bird pong, billar, dardos, lanzar hachas, etc.

d. Necesidad de Reconocimiento

El proceso de producción, elaboración y comercialización de nuestros productos, será realizado bajo estándares de calidad estrictos, con el fin de que los clientes se sientan satisfechos, por lo que dependerá de la organización por parte del equipo de Beer's Pub y de la promoción que se realice.

e. Necesidad de Autorrealización

Una vez que los productos atraigan a los clientes, se realizarán campañas promocionales, con la finalidad de que nos recomienden, también a los clientes más frecuentes se les dará un tarjeta con un descuento en cualquier consumo que realice en las instalaciones, se realizará promociones en días festivos en los que se mantendrá informados a través de redes sociales, también se realizar sorteos, con el fin que a los comensales, se sientan a gusto, regresen al lugar y obtengan una nueva experiencia.

2.5 Localización de la empresa

Variedad de personas transitan cada noche de jueves a sábado por el sector de Cumbayá, entre la Av. Juan Montalvo y García Moreno, siendo el sitio de preferencia donde miles de personas buscan disfrutar y relajarse después de una semana de trabajo. Este sitio es uno de los mejores de Quito para acudir a un bar y disfrutar de un buen ambiente, variedad gastronómica y de bebidas alcohólicas.

Gráfico N° 2. Ubicación de la empresa



Gráfico N°.2. Google Maps. (2021). *Ubicación de la empresa*. En: <https://www.google.com.ec/>

2.6 Filosofía empresarial

- Misión

La misión para Beer's Pub irá enfocada en ofrecer productos de muy buena calidad en cuanto a textura y sabor, dentro de un ambiente de relajación, diversión y acogimiento para quien visita el establecimiento, siendo la cerveza artesanal el producto estrella, misma que irá acompañada de un excelente servicio como el eje fundamental de la empresa; contribuyendo así al respeto, seriedad y profesionalismo con el que los clientes esperan encontrarse.

- **Visión**

Beer's Pub aspira a ser un bar de alta calidad, que logre posicionarse como uno de los mejores bares enfocados en la industria cervecera artesanal en el Ecuador y también a nivel internacional con el fin de abrir otras sucursales ubicadas dentro de Quito.

- **Objetivos**

- * Constituir la marca de la empresa, generando recordación en sus clientes, llegando de esta manera al mercado nacional.
- * Generar valor agregado a nuestro producto, de tal manera que a corto plazo tenga una aceptación masiva.
- * Exceder las expectativas del cliente en base al producto y al servicio recibido en el bar.

- **Meta**

La empresa Beer's Pub tiene la meta de empezar a generar beneficios en un plazo de 3 años, y ser colocada en el mercado en un tiempo no máximo de un año, cumpliendo con los estándares, expectativas y necesidades de los clientes, de los productos que se ofrece, para de esta forma obtener buenos resultados.

- **Estrategias**

- * Utilizar las redes sociales como estrategia de marketing y difusión de nuestros productos.

- * Lograr que los productos que se van a producir y posteriormente comercializar, sean innovadores y de mucho agrado a los ojos de los comensales y así marcar la diferencia de la competencia existente.
- * Obtener proveedores que dejen los productos a domicilio con facilidad de pago y que sean de calidad y en la medida de lo posible que sean certificados.
- * Contar con personal capacitado en la rama, para que todos comprendan hacia dónde va enfocada la empresa.

Fuentes de la diferenciación:

- * Seguridad, salubridad, calidad, bajo costo de producto.
- * Características de diferenciación en los productos.

- **Políticas**

Puntualidad y Horarios

- * Se cumplirá el horario establecido por parte de la empresa y se marcará hora de entrada y hora de salida.
- * Tienen permitido los trabajadores de la empresa máximo 3 llegadas tardías (después de los 10 minutos de la hora de llegada) al mes. Para cada tardía se levantará un aviso, después de 3 avisos se levantará un acta y finalmente después de tres actas será despedido.
- * En caso de que algún trabajador llegue a faltar por emergencia familiar, enfermedad o motivos mayores esta será justificada y será notificada a su jefe de inmediato.
- * En caso de que se descubra que el empleado no fue sincero se levantará un acta, después de tres actas será despedido.

Dentro del lugar de trabajo.

- * Deben mantener su uniforme de trabajo en perfecto estado ya sea el área que se encuentra ya sea en público o dentro de la cocina.

- * Los hombres bien afeitados y peinados y las mujeres sin excesos de joyas, perfume o maquillaje.
- * No utilizar bisutería como aretes, pulseras, anillos, especialmente el personal del área de cocina.
- * Lavarse debidamente las manos antes de manipular algún alimento.
- * Cumplir la debida desinfección de alimentos y materiales de uso en la cocina.
- * No llegar en estado etílico al trabajo, ni con olor a cigarrillo.
- * Prohibido el uso de celulares, IPod, o cualquier aparato electrónico en horas laborales.

Las personas que no cumplan con las políticas de la empresa se les realizará un aviso previo por escrito con registro de evidencia, en caso de que esta continúe será sancionado de acuerdo a la falta cometida, ya sea con sanciones o con multas. Cabe recalcar que con 3 avisos por parte de gerencia, este quedará fuera de la empresa ya sea cualquier cargo que ocupe.

- **FODA**

Fortalezas

- * Buena calidad de las cervezas y de los productos que se ofrecerá.
- * Gama amplia de variedades de cerveza para ofrecer.
- * Ambiente diferente y dinámico.
- * Bajo riesgo de la inversión.
- * Empleados eficientes y capacitados.
- * Ofrece servicio a domicilio.

Oportunidades

- * Gran afluencia de personas en el sector de Cumbayá.
- * Proceso de recuperación económica del País.
- * Latente necesidad del mercado por nuevas ofertas en cuanto al giro del negocio.

- * Vías de acceso en excelente estado.
- * Sector con alto poder adquisitivo.
- * Reconocimiento del sector como un lugar agradable para la diversión nocturna.

Debilidades

- * Inexperiencia en el sector.
- * No contener un establecimiento propio.
- * En un principio no contar con nuestra página oficial del bar restaurante.
- * Poca experiencia empresarial.

Amenazas

- * Recesión económica en el país e inestabilidad política.
- * Posibilidad de reformas en impuestos a bebidas alcohólicas.
- * Incremento de impuestos.
- * Alza de precios en los productos.
- * Cambio climático, afectará a la producción de cereales.
- * Mayor rigidez y prohibición sobre el consumo de bebidas alcohólicas por parte de las autoridades nacionales.

2.7 Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

- **Diferenciación**

La empresa Beer's Pub se manejará con una comunicación vertical, ya que esta ayudará a mejorar los niveles de organización y supervisión de la producción de los alimentos con un buen manejo de buenas prácticas de manufactura (BPM), además de un buen uso en las áreas recreativas para que los comensales se diviertan.

Esta va estar organizada de la siguiente forma:

- * Nivel Gerencial
- * Nivel Operativo

Nivel Gerencial

- * Gerente Chef

Nivel Operacional

- * Ayudante de Cocina
- * Bartender
- * Meseros
- * Cajero

- **Formalización**

Va a ser una empresa formal, en la cual va a manejar políticas y una planificación estratégica basada en la misión y visión empresarial, por lo que a través de estos componentes se mantendrá asegurado al equipo que forme parte de esta empresa, bajo la legislación laboral que se maneja el estado que es el IESS. También se cumplirá con los aspectos tributarios y con todos los requisitos necesarios para la apertura del presente emprendimiento.

Por lo que será legalmente constituida y se cumplirá con todas las exigencias que competen a nuestra área de trabajo, por parte de las entidades de control tributario y reglamentario.

- **Centralización – Descentralización**

Beer's Pub centrará sus actividades en las áreas de organización, producción y administración; ya que así se optimizará un buen manejo, por lo que de esto depende el crecimiento de la empresa y así lograr una buena experiencia por parte del cliente.

Mientras tanto en la parte de la descentralización se repartirá funciones o se delegará actividades desde gerencia o de una persona con un rango de mayor autoridad, para un mejor manejo por parte de los empleados en la materia prima u otros componentes que requiera la empresa.

- **Integración**

La integración organizacional se basará en varios sistemas como la compra de la materia prima, almacenamiento, servicio, producción, post venta y venta, permitiendo un control completo de entradas y salidas en el área de producción, servicio al cliente y de las demás áreas existentes en la empresa de manera diaria, logrando un registro de las actividades a detalle de cada miembro que conforma el equipo de Beer's Pub.

2.8 Organigrama empresarial

Gráfico N° 3. Organigrama de la empresa.

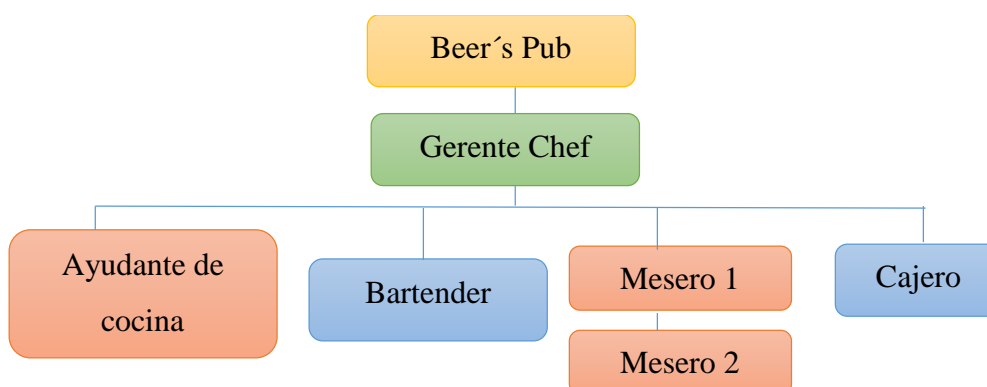


Gráfico N°. 3. Herrera, N. (2021). *Organigrama de empresa*. Ecuador.

2.9 Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente chef.

- **Empresa:** Beer's Pub.
- **Unidad administrativa:** Planificación, organización y supervisión en área de producción y distribución.
- **Misión del puesto:** Encargado de supervisar cada cosa que suceda dentro de la empresa, además de delegar funciones para un buen manejo en todas las áreas, responsabilizarse porque la materia se encuentre en buen estado y sea de calidad, debe solucionar cualquier problema que se presente en la empresa y manejarlo de la mejor forma y finalmente administra los ingresos y costos de la empresa. Planificación de menú y elaboración de platos, Supervisión de la preparación y la cocción de alimentos y comidas en sí,
- **Denominación del puesto:** Gerente Chef.
- **Rol del puesto:** Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución. Elaboración de los platillos y de los procesos de producción y distribución.
- **Remuneración:** \$ 600.

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Licenciado o Tecnólogo en Gastronomía.	Mínima 2 años en el cargo de Gerente chef.	Planeación y administración en el área de alimentos y bebidas. Manejo de personal. Organización de los recursos de la entidad. Manipulación de alimentos Conocimiento en análisis de costos. Seguridad alimentaria y normas de BBPM.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar en cualquier ambiente, capaz de manejar cualquier situación que se presente, capaz de motivar a su personal, capacidad de negociación, capaz de organizar tareas de manera eficaz. , sentido de la estética, creatividad para la elaboración de nuevos platos, Buen paladar, realizar tareas.

		Protocolo de servicio	
--	--	-----------------------	--

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales para el puesto de Ayudante de Cocina

Empresa: Beer's Pub.

Unidad administrativa: Área de producción.

Misión del puesto: Mantener limpio el área de cocina y de los utensilios, encargarse del mise en place, ayudar al chef a terminar los platillos que requiera, organizar los stands donde se encuentran los ingredientes, guardar y conservar los productos que lleguen.

Denominación del puesto: Ayudante de cocina.

Rol del puesto: Ayudar al chef en la organización de los productos y en la producción de los platos.

Remuneración: \$ 400.

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
--------------------	-------------	--------------	-------------------------

Tecnólogo en gastronomía.	Mínimo 6 meses como ayudante en el área de cocina.	Procesamiento de los alimentos. Manejo y punto de control de los alimentos. Conservación de los alimentos.	CONDUCTUALES: Habilidades para trabajar en equipo, manejo de los puntos de control de los alimentos, capacidad de adaptarse rápido, control y buen manejo de a presión, responsable, hable, puntualidad.
---------------------------	--	--	--

PUESTO DE BAR TENDER

Detalles generales para el puesto de Bar Tender

Empresa: Beer's Pub.

Unidad administrativa: Área de producción y Distribución.

Misión del puesto: Gestionar la totalidad en el establecimiento, relaciones públicas, supervisar el funcionamiento de las actividades diarias del local, capacidad para planificar, controlar, dirigir y ejecutar el servicio de la barra, cuando termine el turno tiene que levantar el bar.

Denominación del puesto: Bar Tender.

Rol del puesto: Planificar, controlar, dirigir y ejecutar el servicio de la barra.

Remuneración: \$ 394.

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
--------------------	-------------	--------------	-------------------------

Tecnólogo en gastronomía.	Mínimo 6 meses como jefe de barra o administración de bebidas.	Manejo administrativo. Manejo y punto de control de las bebidas. Habilidades para el manejo de las bebidas alcohólicas.	CONDUCTUALES: Ser buen organizador, trabajador, responsable y sociable, capaz de trabajar en equipo, dotes de liderazgo, buenas aptitudes de planificación, tener buena energía a la hora de trabajar, seguir la normas.
---------------------------	--	---	--

PUESTO DE MESERO

Detalles generales para el puesto de Mesero

Empresa: Beer's Pub.

Unidad administrativa: Área de distribución y atención al cliente.

Misión del puesto: atención al cliente, se encarga de procesar pedidos y servirlos en la mesa, administrar quejas y cumplidos, procesar pagos y facturación, etc.

Denominación del puesto: Mesero/a.

Rol del puesto: Atención al cliente.

Remuneración: \$ 394.

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
--------------------	-------------	--------------	-------------------------

Educación primaria o bachiller.	Mínimo 6 meses de a ver trabajo en el área de servicio.	Certificaciones y capacitaciones en materia de seguridad. Políticas sanitarias y de seguridad al manipular alimentos y bebidas.	CONDUCTUALES: Ser buen anfitrión , trabajador, responsable y sociable, capaz de trabajar en equipo, comunicativo, ser amable, buena presentación personal, saber controlar el estrés, trabajar bajo presión.
---------------------------------	---	--	--

PUESTO DE CAJERA

Detalles generales para el puesto de Cajera

Empresa: Beer's Pub.

Unidad administrativa: Área atención al cliente.

Misión del puesto: Encargada de realizar los cobros de las cuentas, al final de su labor, tiene que hacer un corte y reportar la venta que se obtiene diariamente.

Denominación del puesto: Cajera/o.

Rol del puesto: Atención al cliente.

Remuneración: \$ 394.

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller o algún curso de a ver seguida contabilidad.	Mínimo 6 meses de a ver trabajo como cajero.	Recibos de ingresos por caja, planillas y otros documentos. Cumple con procedimientos en materia de seguridad integra.	CONDUCTUALES: Atención al público, técnicas de manejo y control de caja, manejo de programas en la computadora, manejo en el conteo y cambio de dinero, trabajo bajo presión, responsable, carismático.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

El objetivo principal de la empresa Beer's Pub en el área de mercadotecnia es identificar e implementar un plan estratégico, para que el consumidor encuentre una solución a una necesidad no cubierta, en base a un producto de buena calidad y servicio, entregado en un ambiente cómodo y distendido donde se superen las expectativas del comensal y a su vez lograr la fidelidad del cliente.

3.2 Investigación de mercado

A continuación, se explica la metodología y los instrumentos de la investigación.

3.2.1 Por el propósito:

Investigación aplicada, en la creación de un nuevo bar restaurante con una temática americana con la finalidad de vender cerveza artesanal acompañada de bocaditos o tapas, además de esto brindar un buen servicio con nuevas actividades recreativas como el fútbol, Billar, etc., haciendo que al público en general le atraiga.

3.2.2 Por el lugar:

A través de la biblioteca del Instituto Tecnológico Universitario ITI se realizó la Investigación de laboratorio para el resultado del trabajo en la parte de investigación bibliográfica. Mientras que en la investigación de campo para efecto del trabajo se realizó la respectiva hoja de observación y encuestas para ver el grado de conocimiento y aceptación del producto en el sector de Cumbayá, entre la Av. Juan Montalvo y García Moreno.

3.2.3 Ficha de Observación

Cumbayá se encuentra ubicado al norte de la ciudad de Quito, este es un sector bastante concurrido por aquellas personas que buscan relajarse y disfrutar de un momento agradable, por esta razón se considera una ubicación adecuada para posicionar al bar restaurante Beer's Pub ya que tendrá cabida entre la Av. Juan Montalvo y García Moreno, cabe mencionar que la movilización de personas en este sector empieza desde las 8:00am hasta las 23:00pm de lunes a viernes, mientras que los días sábados y domingos su afluencia tiene cabida de 12:00 pm hasta las 23:00pm. Obteniendo de esta manera una gran apertura para quienes lleguen a visitar el establecimiento.

Tabla N°1. Ficha de Observación.

<p>AVENIDAS QUE SE TOMARON EN CUENTA PARA REALIZAR LA FICHA DE OBSERVACIÓN.</p>	<p>Para realizar este estudio se comenzó desde la Av. María angélica Idrovo Moreno hasta la Av. Padre Luis Garzón y pasamos diferentes vías como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Av. María Angélica Idrovo • Av. Salinas • Av. García Moreno • Av. Juan Montalvo • Av. Manabí • Av. Francisco de Orellana • Av. Padre Luis Garzón
<p>ESTATUS SOCIAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clase Media Alta
<p>INSTITUCIONES ACADÉMICAS E IGLESIAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Centro de Terapia de Lenguaje • Casa de Espiritualidad Mercedes Misioneras • Iglesia Católica San Pedro de Cumbayá
<p>EMPRESAS Y EDIFICIOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Centro Ejecutivo Casa Vieja (Centro

	<p>Comercial)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Publibordados (Tienda de Uniformes) • Confecciones Springs (Tienda Uniformes) • Fiesta Fácil (Tienda de Artículos de Fiesta) • Papiilon (Tienda mobiliario Infantil) • Coelho Plaza (Centro Comercial) • The Box UIO (Club de Baile) • Diablo loco Tattos • ABKconcept (Tienda de artículos para el hogar) • Dental Valle Clínica (Odontología) • Digital Smart (Tienda de Tecnología) • Vista para todos (Óptica) • ABITEX (Materiales de Confección) • Pet Shop Cumbayá • Florería del Valle • TÍA (Supermercado) • Cajero Pichincha • Elena Jijón Florista (Floristería) • The Lab Cumbayá (Perfumería) • Copacars (Concesionario de automóviles) • Paseo del Parque Cumbayá (Centro Comercial) • Comuna Serigráfica Quito (imprenta)
COMPETENCIAS	<ul style="list-style-type: none"> • Latitud Cero • Abysmo

Tabla N°1. Herrera, N. (2021). Hoja de Observación. [Tabla]. Ecuador.

3.2.4 Modalidad

En el presente análisis se manejará las encuestas en modalidad a distancia, a través de la página “Google Forms”, con preguntas de forma cerrada, en la cual lograremos obtener respuestas enfocadas a la demanda, con el fin de conocer el grado de aceptación de la nueva empresa Beer's Pub que se va a crear.

Las encuestas fueron realizadas vía online debido a lo que está sufriendo el país por la pandemia del (Covid-19) y por mayor seguridad para todos, donde se pudo observar que existen 400 familias por el parque de Cumbayá sector donde se colocará el negocio, y de las cuales se tomará una muestra de 250 personas para ser encuestadas.

3.3 Plan de Muestreo

- ⊕ Población: 400 familias
- ⊕ Población segmentada: 250 personas

Dónde:

$$n = Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N / e^2(N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q$$

- ⊕ **n** = tamaño de la muestra
- ⊕ **Z** = nivel de confianza 95% = 1.96
- ⊕ **e** = error en la estimación = 5%
- ⊕ **P** = proporción de defectos esperados = 50%
- ⊕ **Q** = probabilidad negativa = 50 %
- ⊕ **N** = población segmentada

$$n = Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N / e^2 (N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q$$
$$n = (1,96)^2 (0,5) (0,5) (250) / (0,05)^2 (250 -1) + (1,96)^2 (0,5) (0,5)$$
$$n = 240,1 / 1,5829$$
$$n = 151,7 \longrightarrow 152 \text{ encuestas}$$

3.4 Análisis de las Encuestas

Pregunta 1.- ¿En qué rango de edad te encuentras?

Tabla N° 2. Rango de Edad.

Pregunta 1		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
18-30	153	93.9
31-58	10	6.1
> 51	0	0
TOTAL	163	100

Tabla N° 2. Herrera, N. (2021). Rango de Edad. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 4. Pregunta 1. Rango de edad.

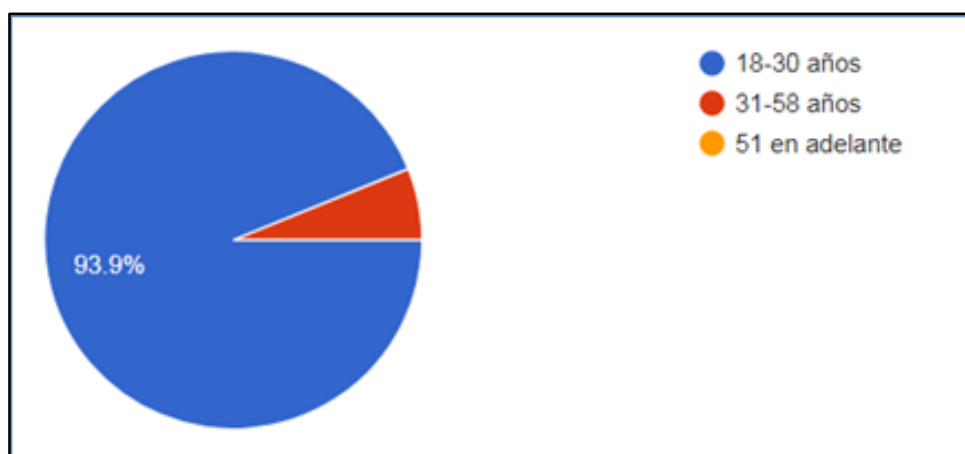


Gráfico N° 4. Herrera, N. (2021). Rango de Edad. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 93,3% tiene la edad entre 18 a 30 años, el 6,1% se encuentra en el rango de 31 y 58 años y un 0% de 51 años en adelante; por lo que se puede determinar que existe un mayor porcentaje para las personas que se encuentran entre la edad de 18 a 30 años y se considera que Beer's Pub generará mayor impacto y acogida a las personas que contenga este rango de edad, debido al estilo de vida que llevan.

Pregunta 2.- ¿Con qué frecuencia consumes cerveza?

Tabla N° 3. Consumo de Cerveza.

Pregunta 2		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
NUNCA	26	16
DIARIAMENTE	3	1,8
SOLO FINES DE SEMANA	108	66,3
DE 3 A 5 VECES POR SEMANA	26	16
TOTAL	163	100

Tabla N° 3. Herrera, N. (2021). Consumo de cerveza. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 5. Pregunta 2. Consumo de Cerveza.

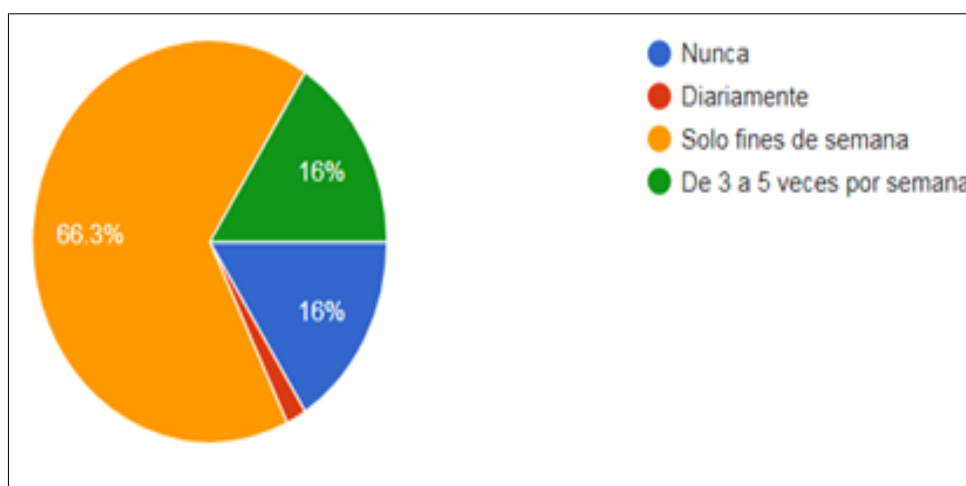


Gráfico N° 5. Herrera, N. (2021). Consumo de Cerveza. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 16% no suele consumir cerveza ya sea artesanal o tradicional, el 1,8% lo consume diariamente, el 66,3% solo fines de semana y el 16% de 3 a 5 veces por semana; por lo que se puede determinar que el público en general consume con frecuencia cerveza, solo los fines de semana.

Pregunta 3.- ¿Has consumido alguna vez, alguna cerveza artesanal?

Tabla N° 4. Ha consumido alguna vez cerveza artesanal.

Pregunta 3		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	128	78,5
NO	35	21,5
TOTAL	163	100

Tabla N° 4. Herrera, N. (2021). Ha consumido alguna vez cerveza artesanal. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 6. Pregunta 3. Ha consumido alguna vez cerveza artesanal.

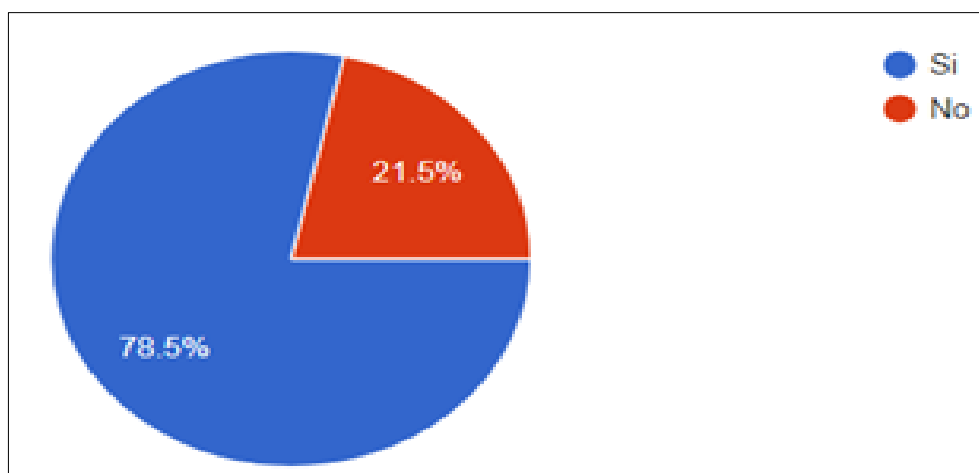


Gráfico N° 6. Herrera, N. (2021). Ha consumido alguna vez cerveza artesanal. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 78,5% si ha consumido cerveza artesanal en algún momento de su vida, por lo que es un factor importante de tal forma que estas personas ayudaran en el crecimiento del bar restaurante a través del consumo de nuestros productos.

Pregunta 4.- ¿Entre una cerveza tradicional y una cerveza artesanal, ¿cuál prefieres?

Tabla N° 5. Preferencia entre una cerveza tradicional y una artesanal.

Pregunta 4		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
ARTESANAL	93	57,1
TRADICIONAL	70	42,9
TOTAL	163	100

Tabla N° 5. Herrera, N. (2021). Preferencia entre una cerveza tradicional y una artesanal. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 7. Pregunta 4. Preferencia entre una cerveza tradicional y una artesanal.

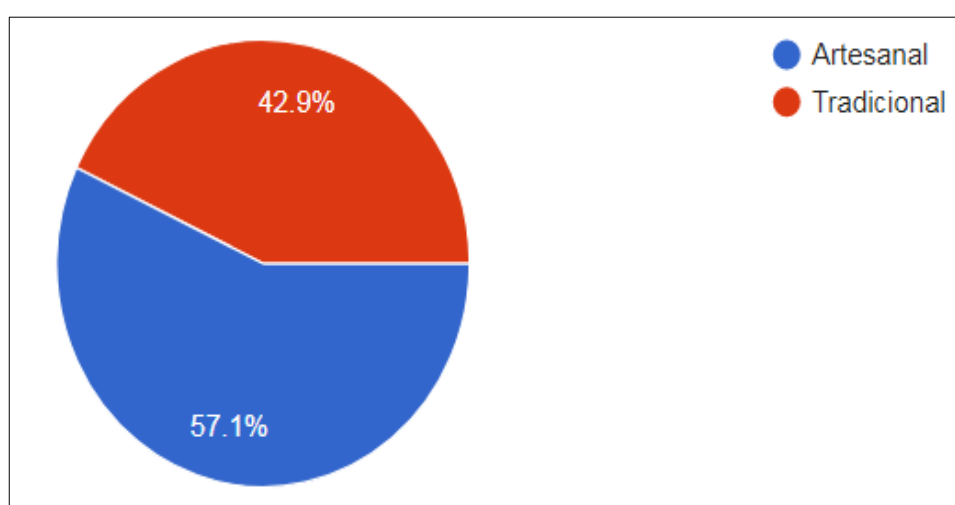


Gráfico N° 7. Herrera, N. (2021). Preferencia entre una cerveza tradicional y una artesanal. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 57,1% prefiere una cerveza artesanal y el 42,9% una tradicional, por lo que se puede determinar que a las personas les gustan un poco más las cervezas artesanales ya sea por el diferente sabor, el tipo de elaboración que tiene y el grado de alcohol a diferencia de una tradicional.

Pregunta 5.- ¿Si te apetece beber una cerveza en compañía, a qué lugar acudirías?

Tabla N° 6. Lugar de preferencia para beber una cerveza.

Pregunta 5		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
BAR	24	12,9
BAR CON ALGUNA TEMATICA(BAR QUE INCLUYE COMPLEMENTOS COMO BOCADITOS PARA ACOMPAÑAR AL CONSUMO)	68	83,4
DISCOTECA	6	3,7
TOTAL	92	100

Tabla N° 6. Herrera, N. (2021). Lugar de preferencia para beber una cerveza. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 8. Pregunta 5. Lugar de preferencia para beber una cerveza.



Gráfico N° 8. Herrera, N. (2021). Lugar de preferencia para beber una cerveza. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 12,9 % iría a un bar, el 83,4% acudiría a un bar con alguna temática y el 3,7% asistiría a una discoteca. Teniendo en cuenta los resultados, se determina que las personas prefieren un bar con una temática que no solo contenga bebidas alcohólicas, sino que este acompañada con bocaditos o tapas, es decir buscan algo nuevo y novedoso, el cual este dato nos permite proyectar la aceptación de los futuros clientes de Beer's Pub en el mercado, al cumplir con las expectativas del cliente.

Pregunta 6.- ¿Te gustaría asistir a un bar con temática Americana donde se ofrezca cerveza artesanal?

Tabla N° 7. Temática Americana.

Pregunta 6		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	123	75,5
NO	3	1,8
TALVEZ	37	22,7
TOTAL	163	100

Tabla N° 7. Herrera, N. (2021). Temática Americana. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 9. Pregunta 6. Temática Americana

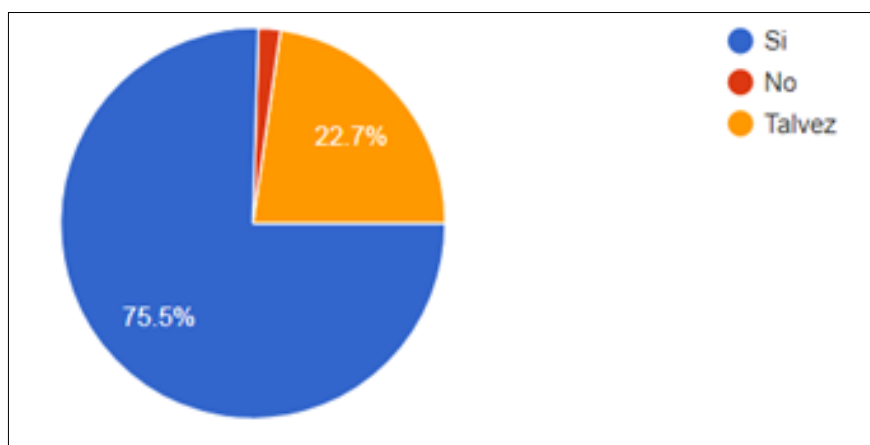


Gráfico N° 9. Herrera, N. (2021). Temática Americana. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 75,5% si asistiría a un bar con temática americana, el 1,8% de las personas no y un 22,7% talvez, por lo que se puede determinar que existe un porcentaje mayor de personas en el que acudirían a un bar con temática américa, obteniendo un grado de aceptación y la asistencia por parte del mercado cuando se coloque el bar restaurante “Beer’s Pub”, en el que ayudará al bar restaurante el incremento de ingresos.

Pregunta 7.- ¿Selecciona 2 alternativas que más valoras al momento de elegir un bar?

Tabla N° 8. Alternativas para escoger un bar.

Pregunta 7		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
CALIDAD DE PRODUCTOS	58	36
SERVICIO	44	27
PRECIO	46	28
UBICACIÓN DEL LUGAR	15	9
TOTAL	163	100

Tabla N° 8. Herrera, N. (2021). Alternativas para escoger un bar. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 10. Pregunta 7. Alternativas para escoger un bar.

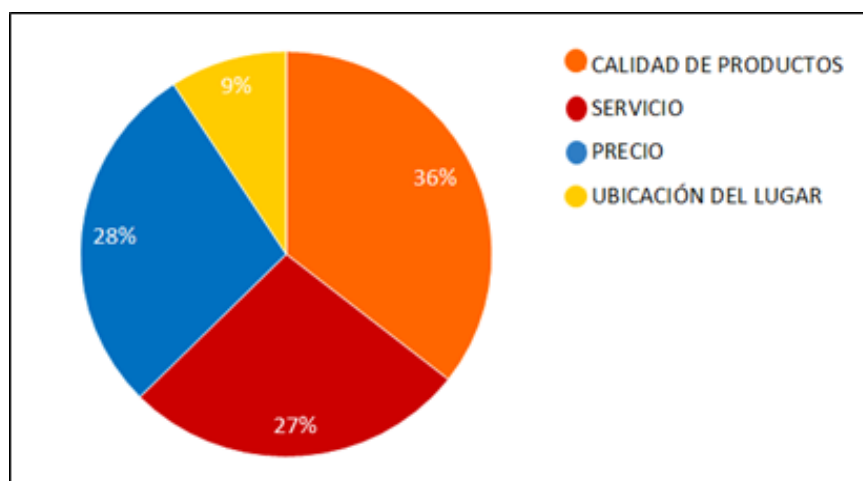


Gráfico N° 10. Herrera, N. (2021). Alternativas para escoger un bar. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 36 % observa la calidad de los productos y el 28% el precio, siendo esto dos factores importantes y con mayor porcentaje al momento de escoger un bar, por lo que se puede determinar que Beer's Pub se enfocará más con estos dos componentes que son la calidad del producto y el precio, sin dejar a un lado los otros factores. El bar restáurate ofrecerá productos de buena calidad,

con una buena presentación y con un precio accesible, generando ingresos y aceptación por parte del público.

Pregunta 8.- ¿Te gustaría que en un bar exista áreas de actividades recreativas como: Mesa de billar, Mesa de Ping Pong, Mesa de Beer Pong, Fútbolín, etc?

Tabla N° 9. Áreas recreativas en un bar.

Pregunta 8		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	143	87,7
NO	4	2,5
TALVEZ	16	9,8
TOTAL	163	100

Tabla N° 9. Herrera, N. (2021). Áreas recreativas en un bar. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 11. Pregunta 8. Áreas recreativas en un bar.

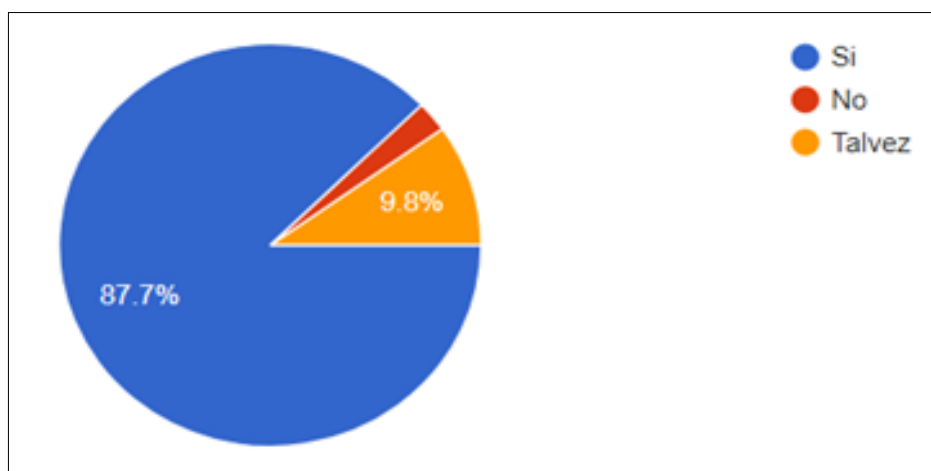


Gráfico N° 11. Herrera, N. (2021). Áreas recreativas en un bar. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Referente a la pregunta 8, se puede observar que, de las personas encuestadas, el 87,7% si les gusta un bar con áreas recreativas, un 2,5% no y el 9,8% talvez, por lo que se puede determinar que las personas se han vuelto muy exigentes al momento de acudir a sitio de alimentos y bebidas, donde buscan lugares con creatividad e innovación en su entorno que satisfaga con sus expectativas y sobre todo que se sientan a gusto ya sea en

familia o con amigos. Po lo que Beer's Pub es una empresa que ofrecerá todas estas expectativas hacia al cliente con el fin que a la persona le guste, se sienta cómoda y quiere regresar.

Pregunta 9.- ¿En qué tipo de presentación te gustaría tomar cerveza dentro de un bar

Tabla N° 10. Tipo de Presentación para beber una cerveza.

Pregunta 9		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
LATA	8	4,9
BOTELLA	36	22,1
JARRO CERVECERO	119	73
TOTAL	163	100

Tabla N° 10. Herrera, N. (2021). Tipo de Presentación para beber una cerveza. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 12. Pregunta 9. Tipo de Presentación para beber una cerveza.

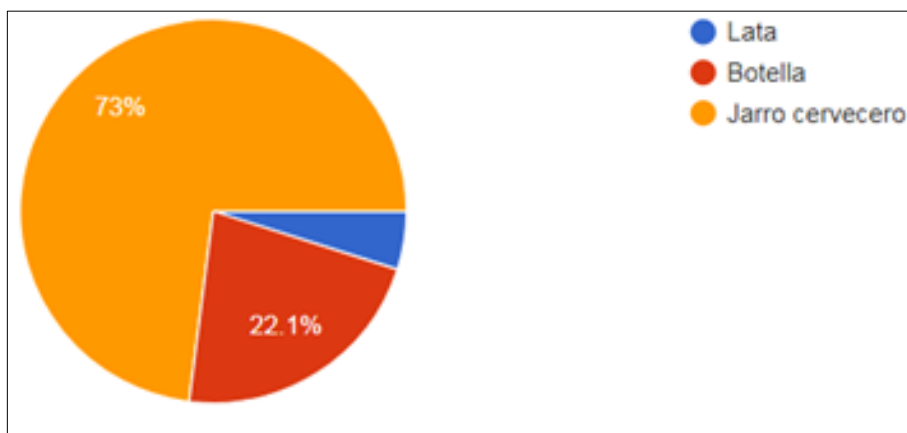


Gráfico N° 12. Herrera, N. (2021). Tipo de Presentación para beber una cerveza. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Se puede observar qué de las personas encuestadas, el 4,9% les gustaría consumir cerveza en lata, el 22,1 en botella y un 73% en un jarro cervecero, por lo que se puede determinar que las personas desearían tomar su cerveza artesanal en un jarro cervecero ya

que esta al momento de servir se mantiene el aroma y los sabores con los que fueron elaboradas.

Pregunta 9.- ¿Hasta cuanto estas dispuesto a pagar por una cerveza de calidad?

Tabla N° 11. Costo a pagar por una cerveza de calidad.

Pregunta 10		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$3-5	120	73,6
\$6-8	36	22,1
\$8 EN ADELANTE	7	4,3
TOTAL	163	100

Tabla N° 11. Herrera, N. (2021). Costo a pagar por una cerveza de calidad. [Tabla]. Ecuador.

Gráfico N° 13. Pregunta 10. Costo a pagar por una cerveza de calidad.

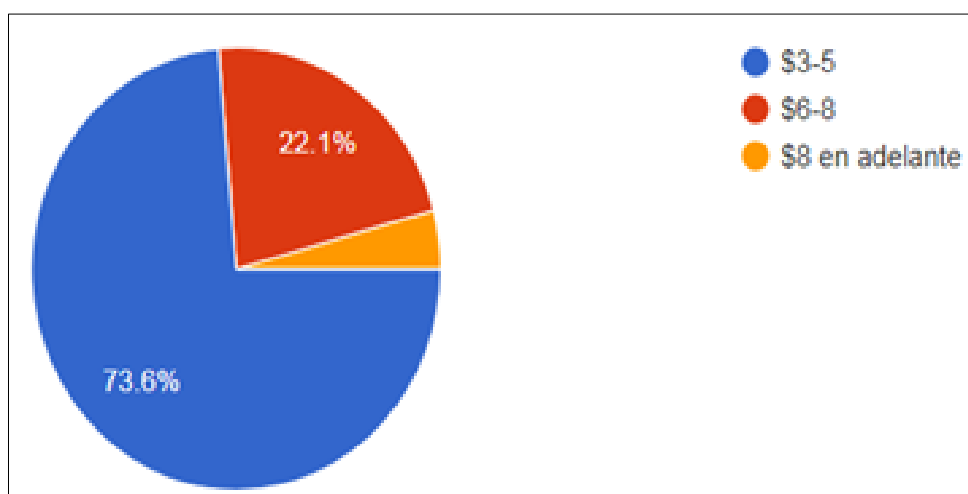


Gráfico N° 13. Herrera, N. (2021). Costo a pagar por una cerveza de calidad. [Gráfico Circular]. Ecuador.

Análisis

Se puede observar qué de las personas encuestadas, el 73,6% estaría dispuesto a pagar de 3 a 5 dólares, un 22,6% de 6 a 8 dólares y finalmente el 4,3% 8 dólares en adelante, por lo que se puede determinar que las personas buscan un producto que sea bueno y de calidad, pero aun precio razonable.

Análisis General

Gracias a los resultados obtenidos, se puede determinar que un bar restaurante con temática americana, tendrá una buena acogida por parte de las personas que les gustan la cerveza artesanal, productos de buena calidad y que además de esto poseerá varias áreas recreativas con diferentes tipos de juegos, puesto que se identificó una necesidad de innovación por parte de este tipo de establecimientos, y por tal motivo están muy dispuestos a participar de nuevas experiencias entre amigos y familiares con productos diferentes y de altísima calidad, lo que se plasmas en una oportunidad favorable para la apertura de una bar restaurante con temática americana.

3.5 Entorno empresarial

3.5. 1 Microentorno

Para Beer's Pub es todo lo que se encuentra en su entorno en la empresa de la cual podemos tomar decisiones.

Gráfico N° 14. Microentorno de Beer´s Pub



Gráfico N°. 14. Herrera, N. (2021). *Micro entorno de Beer´s Pub*. Ecuador.

- **Competencia**

Como competencia directa en la comercialización de cervezas artesanales con algunos tipos de alimentos tenemos a Latitud Cero y Abysmo.

- **Sustituto**

Como sustitutos encontramos a los establecimientos:

- Fatto a Mano (Comida Italiana).
- NOE Sushi Bar.
- Sazón Manabita Cumbayá.
- Los Choris.
- Zavalita (Cevichería Manabita).
- Juan Valdez (Cafetería).
- Cevichería Artesanal (Mariscos).
- Bhumi Cumbayá (Comida Orgánica).
- Shot Me Cumbayá.
- Chicago Express (Pizzería).
- Lucia Italia (Comida Italiana).
- La Milanga Porteña (Comida Argentina).
- Top- Ten (Comida Rápida).
- Los Rosales Mesón Español.
- Cedeños solo ceviches.
- The Nail Bar.
- Penaco (Café y Bar).
- El Chacal (Parrillas).
- El Estribo (Parrilla Argentina).
- Barretos´S (Pizzería).
- Llankhay Nitro (Cafetería).
- La Peletería (Heladería).
- Queens (Café Restaurante).
- Micheladas To Go Cumbayá.
- El Viajero (Comida Típica).
- Tropi Burguer (Comida Rápida).
- Estambul Shawarma.

- Pepitos Grill Cumbayá (Parrillas).
 - Chifa Yon Xin.
 - Santo Waffle Cumbayá.
 - Viva Zapata (Comida Mexicana).
 - Cadillac Cumbayá.
 - Cire Alta cocina.
 - Helados de Paila.
 - Coco Café (Cafetería).
 - Gordos Grill (Taquería).
 - El fogón del Ñato (Comida Manabita).
 - El Palacio de la Fritada.
- **Proveedores**

Tabla N° 12. Proveedores de Beer's Pub.

PROVEEDORES DE ALIMENTOS			
Nombre de la empresa	Categoría	Número	Dirección
PROVEEDORES DE LEGUMBRES Y FRUTAS			
Mercado Cumbayá	A	sin número	Av. María Angélica Idrovo &, Quito 170157
Mercado de Tumbaco	B	sin número	E28C, Quito 170902
Mercado Central de Tumbaco	C	sin número	Calle Los Caramelos y Francisco Salas
PROVEEDORES DE AZÚCAR			
San Carlo	A	02-2650905	Jambeli Oe3-72 y General Eplicachima
Coazucar	B	988466436	Cantón La Troncal, a 76 km de la ciudad de Guayaquil
Azucarera Valdez	C	3752000	Av. Joaquín Orrantía y Av. Tanca Marengo
PROVEEDORES DE LÁCTEOS			
Vita Leche	A	(02) 265-1880	Pedro Pinto Guzmán E4-197
Alpina	B	02-3975900	Av. República E7-123 y Martín Carrión, Quito,
Pasteurizadora Rancherito	C	(593)3272800 1	Cantón Salcedo, Panamericana Norte km 2 1/2 vía Salcedo Latacunga
PROVEEDORES DE HUEVOS			
Distribuidora de Huevos ambateña	A	099 045 1406	Alberto Spencer S26-18, Quito 170606
Distribuidora de	B	(02) 601-3856	Avenida 6 de Diciembre, 64, Jipijapa N

huevos Zúlimon			43, Quito 170517
Viatal Huevos	C	099 272 0728	Puruhá S10-03, Quito 170132
PROVEEDORES DE ESPECIES			
SuperFoods	A	(02) 289-0982	Av. Interoceánica E5-25 y, Quito 170901
Aromas y Especies	B	098 464 0395	Capitán Ramón Borja & Gonzalo Zaldumbide, Quito 170138
Tienda De Especies	C	(02) 63636987	Fray Antonio de Marchena, Quito 170129
PROVEEDORES DE HARINAS			
Santa Lucia	A	022 670 757	Av. Maldonado S13-178 y Joaquín Gutiérrez Quito
Levapan	B	(02) 2464 861	Av. Maldonado S28-35 sector Guajaló Quito, Ecuador
Harina YA	C	(02) 298 5100	San Gabriel 0e7-89 y Valderrama esquina.
PROVEEDORES DE PAN			
L'Artisan	A	(02) 323-0458	Placido Caamaño, Quito 170109
Crustum	B	987527925	Teatro Bolívar, Pasaje Espejo entre Flores y Guayaquil Quito
Panificadora Guaraní	C	987080824	Av. 6 de diciembre y Pio Valdivieso
PROVEEDORES DE CERVEZA ARTESANAL			
Santa Rosa	A	(02) 222-5363	Av. Paúl Rivet E11-30, Quito 170517
Viva cerveza!	B	(02) 2444752	Calle Moscú N34-78 & Republica de El Salvador Sector: La Carolina Casa Rosada
Salvatora	C	099 921 3260	Conjunto Jardín, Marqueza de Solanda, Quito 170801
PROVEEDORES DE QUESO			
Kiosko	A	0998 526 112	Av. República N7-123 y Martín Carrión Edificio Pucará
Salinerito	B	(02) 3828 38	N24-290, Mallorca y Coruña, QUITO.
Floralp	C	(+593 2) 3 350-179	San Gabriel 0e7-89 y Valderrama esquina.
PROVEEDORES DE POLLOS			
Pronaca	A	1800 77 66 22	Matriz De los Naranjos Quito 170124 Ecuador
Mr. pollo	B	02-3976400	Av. De Los Naranjos 4415 y Av. Granados, Quito
Pollo Andino	C	(02) 2379365	Ave Juan De Selis, Quito
PROVEEDORES DE EMBUTIDOS			
Juris	A	(02) 335-6221	Domingo Segura, Oe4J, Quito 170301
Pronaca	B	(02) 397-6400	Av. República de El Salvador 3511
Don Diego	C	(02) 2471 971	Calle La Higuera Pasaje E6 N65 - 132
PROVEEDORES DE CARNICOS			
Mega Carnes	A	097 909 0130	Av. Los Pinos N54-12 y Víctor Mideros 170138 Quito,
La Martina	B	(02) 475-2814	Vía Láctea y Vía Santa Inés, Cumbayá

Carnicería			
El Rincón de las carnes	C	099 664 6069	Avenida Interoceánica, S/N, Quito 170184
PROVEEDORES DE EMERGENCIA			
Supermaxi Cumbayá	A	(02) 289-0380	EDIFICIO C.C. VILLAS, Av. Interoceánica S/N,
Megamaxi Scala	B	(02) 355-1298	Psje El Valle, Quito 170902
TÍA Cumbayá	C	098 740 1452	Vía Interoceánica Cumbayá entre Chimborazo y, Salinas
PROVEEDORES DE GAS			
Gas-S.A.	A	099 500 4856	S55A, Quito 170132
Megagas	B	(02) 331-9236	Avenida La Prensa, La Prensa N45-241, Quito
Duragas	C	1700 387 242	Edificio Metropolitan, Local 1A-PB, Calle, Núñez de Vela, Quito
PROVEEDORES DEBEBIDAS			
Coca Cola	A	1 (800) 26-2226	Av. El Inca
Pepsi	B	(5932)2419460	Autopista Gral. Rumiñahui, Quito
Big cola	C	1800 253 282	Av. Pedro Vicente Maldonado, Quito 170704
PROVEEDOR DE GEL Y ALCOHOL			
Mervisa	A	(02) 253-2332	José H. Figueroa Oe5-87 y, Emilio Bustamante Andrade
Weir	B	099 613 6791	Vergeles Oeste, Av. Las Palmas s/n junto a Fisa
Clean&Fresh	C	099 822 6219	San José de Guamaní, Calle Rio Casaguala y Reinaldo Santa Cruz Esq.
PROVEEDOR DESINFECTANTE			
Clorox	A	1800- 256769	Av. Rodrigo Chávez González, Parque Empresarial Colón Corp Piso #3 oficina 303
Synteko Company S.A	B	(02) 248-6520	Calle De Los Cipreses, Av. Eloy Alfaro N65-150, Quito 170303
Jabonería Wilson	C	02-2306155	Luis Calderón s/n Vía La Independencia (Calicalí), Quito, PICHINCHA
PROVEEDORES DE EQUIPOS DE COCINA			
Termalimex	A	(02) 227 5912	Av. Rumipamba Oe1-60 y Av. 10 de Agosto
Importadora Arellano	B	(02) 2266572	Lallement Oe5-12 (514) y Vasco de Contreras - Quito, Ecuador
Irvix	C	333 2064	Av. Toledo N24-192 entre Francisco

Tabla N° 12. Herrera, N. (2021). Proveedores de Beer's Pub. [Tabla]. Ecuador.

- **Intermediarios**

La empresa Beer's Pub contará con intermediarios como Rappi, Uber Eats, Glovo, aplicaciones que la gente conoce y que nos servirá para trasportar los productos que el bar restaurante ofrecerá y que a la vez generará ingresos de una u otra forma.

- **Clientes**

Beer's Pub es un bar restaurante que está dirigida a clientes jóvenes y adultos en el que disfruten de un ambiente divertido y cómodo, con bebidas y comida exquisita que oferta la empresa.

3.5.2 Macro entorno

Son todos aquellos factores externos que intervienen en el desarrollo y desenvolvimiento de la empresa Beer's Pub, por lo cual se debe tomar en cuenta para obtener una solidez empresarial.

Gráfico N° 15. Macro entorno de la empresa.

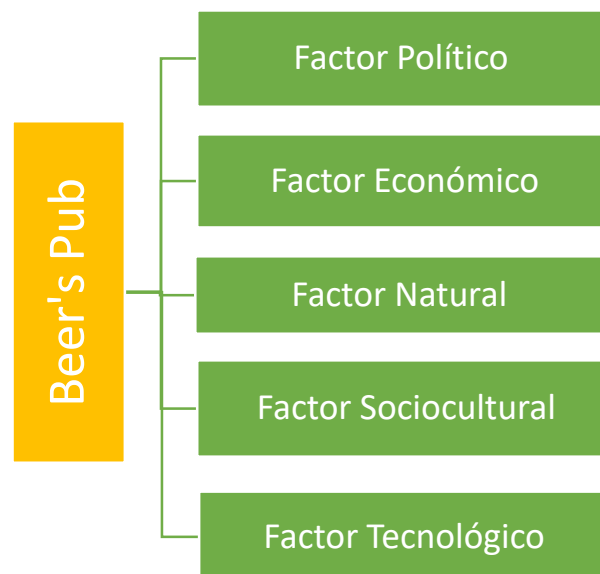


Gráfico N°. 15. Herrera, N. (2021). Macro entorno de la empresa. Ecuador.

- **Factor Político**

La microempresa Beer's Pub se apegará a la formalidad del negocio, ya que se cumplirá legalmente con todos los parámetros establecidos para el correcto funcionamiento del negocio propuesto, mismo que se detallan en la Constitución de la República del Ecuador y en las diferentes entidades gubernamentales encargadas de legalizar en todo sentido los distintos emprendimientos. Dichas instituciones son: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Ministerio del trabajo, Cuerpo de bomberos del distrito metropolitano de Quito, entre otros.

- **Factor Económico**

Debido a la crisis sanitaria y lo que vive actualmente el mundo y por ende el Ecuador, se ha producido la pérdida de empleos a gran escala, la subida y bajada de precios, la cual es importante tomar en cuenta este factor; ya que podría afectar al restaurante “Beer's Pub”, pero sin embargo se espera que el país vaya mejorando económicamente.

- **Factor Natural**

Tras la pandemia por el COVID-19, Beer's Pub manejará de forma controlada el aforo y normas de bioseguridad tanto en las áreas de trabajo como en el área de servicio para disfrute de cliente; haciendo que tanto el personal como las personas que nos visiten se sientan tranquilos y seguros.

- **Factor Sociocultural**

Los jóvenes ecuatorianos forman parte de una cultura bastante interactiva y social, en la que buscan lugares nuevos, novedosos e innovadores que brinden esparcimiento y recreación, por esta razón Beer's Pub promueve esta alternativa a través de sus productos y actividades, dando una gran apertura a la cerveza artesanal producto principal del Bar restaurante.

- **Factor Tecnológico**

Con el continuo avance en la tecnología y en la creación diaria de diferentes tipos de aplicaciones para el mundo y en especial para las microempresas de alimentos y bebidas como Rappi, Uber Eats, Glovo, entre otros; “Beer's Pub” se verá favorecido y hará uso de las mismas aplicaciones para que exista mayor facilidad de entrega de producto entre el consumidor y la empresa. De igual forma a través de las redes sociales como Instagram, Facebook se realizarán promociones para atraer al cliente.

3.6 Producto y servicio

Somos un bar restaurante con temática americana destinada a personas jóvenes y adultas que les gusta la cerveza artesanal, con diferentes tipos de picaditas o tapas y ambientación, ubicada en el sector de Cumbayá; con un fin de brindar algo nuevo y novedoso y así generar un aporte a la sociedad y un beneficio como negocio.

Nuestro objetivo principal es brindar un producto de calidad, el cual supere todas las expectativas de los consumidores, así como también establecer una buena relación con nuestros trabajadores para que el bar restaurante se mantenga viable en base a la adquisición de la materia prima de calidad, productos idóneos y un personal capacitado, con la finalidad de obtener un producto final con valor agregado, obteniendo beneficios tanto para el cliente como para la empresa y así de esta forma aumentar el número de ingresos a largo plazo.

3.6.1 Producto Esencial

Beer's Pub producirá varios platos con la temática americana, donde obtendremos un plato estrella del lugar y otros secundarios haciendo que se complemente con cada una de las cervezas artesanales que se ofrecerá. El plato estrella con el cual la gente vendrá es American Burger, por su sabor diferente, preparación y el servicio a la hora de entregar este plato, también se ofrecerá otros como Banderillas, Chili dog, Dulce costilla entre otros, mismos que contendrán sabores únicos y serán, elaborados con productos orgánicos y de excelente calidad.

La importancia de llevar a las personas platos innovadores, con diferente sabor, presentación con diferentes tipos de acompañamientos, con una buena ambientación en donde se la puedan pasar bien solo o en compañía de alguien, puesto a que la mayoría de ecuatorianos busca hoy en día.

3.6.2 Producto real

- **American Burger.**

Características

Contiene un pan de hamburguesa con diferentes tipos de semillas, carne de res de buena calidad condimentada con varias especies con una cocción a la parrilla, una ensalada con productos orgánicos sin químicos, con queso de buena marca derretido y una mayonesa con sabor dulce con ingredientes de buena calidad y cebolla crocante, acompañado con unas papas crujientes.

Calidad

Este plato será de buena calidad ya que se contará con varios proveedores como L'Artisan para todo lo que es pan, Kiosko para queso, para la carne con Mega carne, para hortalizas a los Mercados o Supermaxi, para especies SuperFoods y otros ingredientes como los supermercados.

Estilo

Sera presentado sobre una base de tabla de madera como una trilogía, con una cubeta peque con una envoltura de papel personalizada, biodegradable para las papas crujientes, pequeños banderines con el logo de la empresa en el centro de las hamburguesas y pequeños envases para salsas.

- **Chili Dog.**

Características

Contiene salchichas envueltas en masa de hojaldre colocadas cada una en forma circular, y en el centro relleno con chili condimentada con varias especies y hortalizas, dos tipos de quesos, cebollín espolvoreado, todo esto en el horno.

Calidad

Este plato será de buena calidad ya que se contará con varios proveedores como Juris para los embutidos, Supermaxi para la masa de hojaldre, para la carne con Mega carne, para hortalizas a los Mercados, para especies SuperFoods y otros ingredientes como los supermercados.

Estilo

Sera presentado sobre un sartén de hierro de color negro y como base una tabla de madera.

- **Banderillas.**

Características

Salchicha y queso mozzarella pinchada con una brocheta, envuelto en una masa con especies, apanada sobre panko y frito sobre una base de aceite a 160 ° C cubierta con salsa de tomate normal o picante y mostaza y a acompañadas con chips de papas.

Calidad

Este plato será de buena calidad ya que se contará con varios proveedores como Kiosko para queso, Salchichas Juris, el panko en Supermaxi, harina en Santa Lucía, para especies SuperFoods y otros ingredientes.

Estilo

Sera presentado sobre una caja de madera de presentación de alimentos 34 x 12 x 7 cm con una envoltura de papel personalizado, con una cesta pequeña que contendrá los chips de papas y pequeños envases para salsas.

Empaque 1:

Caja picnic capacidad para 600 gr.

- **Platos como alitas, costillas, hamburguesas, banderillas, etc.**

Características

Caja multifuncional que abarca espacios adecuados especialmente para la comida, las bebidas, salsas, cubiertos y servilletas en uno solo y que puedes llevarlo a cualquier sitio donde vayas.

Calidad

Es un empaque de cartón que cuenta con utensilios biodegradables, diferentes envases para salsas y bebidas con un soporte muy resistente y que se puede volver a reutilizar y no daña al medio ambiente.

Estilo

Tendrá los logos de la empresa y un decorado para crear más impacto al llevar el empaque.

Empaque 2:

Caja porta cervezas capacidad para 1000g

- **Bebidas alcohólicas y no alcohólicas con picaditas.**

Características

Es una caja de cartón con portavasos y una base inferior para colocar las picaditas, con vasos de papel muy resistentes con sus correspondientes tapas, etiquetadas con el tipo de cerveza y la fecha de su elaboración, con facilidad de transportación y además sirve como un infocus en la parte de inferior de la caja, al colocar tu teléfono celular sirve como un proyector para ver películas o videos.

Calidad

Es un empaque de cartón biodegradable, resistente a diferentes tipos de temperaturas y reutilizable.

Estilo

Tendrá los logos de la empresa y un decorado para crear más impacto al llevar el empaque.

Marca

Beer's Pub obtiene su nombre del significado en inglés de la palabra “Beer” que traducido al español significa cerveza y “pub” que de igual manera en su traducción al español significa casa pública, que va de acuerdo al giro del negocio pues se lo ha denominado como un establecimiento donde puedes sentirte a gusto bebiendo una cerveza, escuchando música y realizando diferentes tipos de actividades. Por esta razón sus clientes podrán disfrutar de un ambiente agradable para disfrutar con amigos, haciendo honor al slogan de la empresa “A falta de amor otra cerveza por favor”.

3.6.3 Producto aumentado

La empresa ofrece el servicio para llevar con un empaque bonito y llamativo con espacios para cada producto, la bebida, las salsas, y los cubiertos, haciendo que estas no se mezclen y todos los productos empacados con el logo de la empresa, haciendo que el mismo se preserve de manera llamativa y publicitando el establecimiento.

También se contará con servicio a domicilio para las personas que requieran a través de las aplicaciones como Rappi, Uber Eats y Glovo; de igual forma se realizará encuestas rápidas a las personas que compran para llevar, con la función de ir mejorando el servicio y el control de cada uno de nuestros pedidos; viendo si el producto llegó en buen estado, si sus cajas de transporte y envases cumplen su función, haciendo que el consumidor se sienta satisfecho y quiera seguir regresando y consumir.

3.7 Plan de introducción al mercado

3.7.1 Distintivos y Uniformes

- **Área de Cocina:**

El personal de cocina, tanto el chef ejecutivo como el ayudante, contarán con lo siguiente:

- * Chaqueta color blanca, el logo de la empresa en la parte superior derecha y su nombre.
- * Pantalón negro
- * Malla para el cabello
- * Mandil negro o blanco con el logo de la empresa en el centro.
- * Champiñón blanco o toucas cirúrgicas con logo de la empresa a un lado.

Finalmente, todos los miembros que se encuentren en esta área trabajando, deberán utilizar zapatos negros antideslizantes para evitar accidentes, cubre bocas por la emergencia sanitaria y guantes quirúrgicos al momento de manipular los alimentos.

Gráfico N° 16. Uniforme del área de cocina.



Gráfico N°.16. Alibaba. (2021). Uniforme de cocina. En: <https://spanish.alibaba.com/>.

- **Área de Servicio:**

Mujer:

- * Una camisa color blanco y con el nombre de la empresa a un costado.
- * Pantalón negro
- * Zapatos negros cómodos.
- * Delantal a la cintura.
- * Recogidas el cabello.
- * Maquillaje natural.
- * Sin collares o pircing.

Hombre:

- * Una camisa color blanco y con el nombre de la empresa a un costado.
- * Pantalón negro
- * Zapatos negros cómodos.
- * Delantal a la cintura con tirantes.
- * Bien peinado.
- * Sin aretes, collares o pircing.

Gráfico N° 17. Uniforme de servicio.



Gráfico N°.17. Pinterest. (2021). Uniforme de servicio. En: <https://www.pinterest.com/>.

Todos los miembros que se encuentren en esta área trabajando, deberán tener una libretita con esfero para la toma de pedidos en sus delantales, bien uniformados, cortadas las uñas y buena presentación.

3.8 Materiales de Identificación

3.8.1 Imagotipo.

Gráfico N° 18. Imagotipo de Beer's Pub.



Gráfico N°. 18. Herrera, N. (2021). Imagotipo de Beer's Pub. Ecuador.

Elementos a destacar:

- El contorno de color vino con pequeñas cervezas a los costados representa la tapa de la cerveza.
- Las espigas de trigo de color dorado las cuales se encuentran en la parte central, representa el ingrediente principal de la cerveza.
- Cinta de color café con la frase “Artesanal” la cual envuelve a la cerveza, representa su elaboración.
- En la parte superior e inferior encontraremos el logotipo de “Beer’s Pub”.

Colores usados:

- Amarillo dorado para el contorno externo, la cerveza, y las espigas de trigo; expresa alegría, relajación y frescura.
- Vino en el interior del imagotipo expresa atracción, pasión, dinamismo y fortaleza.
- Tono café en la cinta; expresa confortabilidad, equilibrio, humildad.
- Blanco en el contorno del imagotipo, las cervezas a los costados y en las letras de “Beer’s Pub”: expresan limpieza, pureza y paz.
- Negro en las letras “Artesanal”; expresa confianza, seguridad (López, 2015).

Siendo estos colores cálidos y llamativos que representará al bar restaurante Beer’s Pub.

3.8.2 Logotipo.

Gráfico N° 19. Logotipo de Beer’s Pub.



Gráfico N°. 19. Herrera, N. (2021). Logotipo de Beer’s Pub. Ecuador.

- Tipo de letra: Arbonnie mayúscula en las letras “Beer’s”, la fuente base tiene un tamaño de 36 puntos; Arhermann con escritura normal en las letras “Pub”, la fuente base tiene un tamaño de 26 puntos y MyriadPro regular en las letras “Artesanal”, la fuente base tiene un tamaño de 28 puntos en mayúsculas. Se eligió varios tipos de fuentes por lo hípster del diseño, ya que de esta forma se visualizará algo divertido y llamativo.
- Colores usados: El logotipo tiene varios colores, el primero es blanco para resaltar en el imago tipo y el negro para contrarrestar.

3.8.3 Isotipo.

Este isotipo es un extracto del imago tipo de la empresa “Beer’s Pub” y servirá como una representación gráfica más sencilla y rápida identificación de la marca hacia las personas.

Gráfico N° 20. Isotipo de Beer’s Pub.



Gráfico N°. 20. Herrera, N. (2021). Isotipo de Beer’s Pub. Ecuador.

3.8.4 Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el imago tipo de la empresa “Beer’s Pub”, el logotipo en parte inferior y el slogan de la empresa.

Gráfico N° 21. Anverso tarjeta de presentación.



Gráfico N° 21. Herrera, N. (2021).Anverso tarjeta de presentación. Ecuador.

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del gerente chef y se puede observar un código QR para que puedan ingresar a nuestra página de red social directamente desde su celular.

Gráfico N° 22. Reverso tarjeta de presentación.

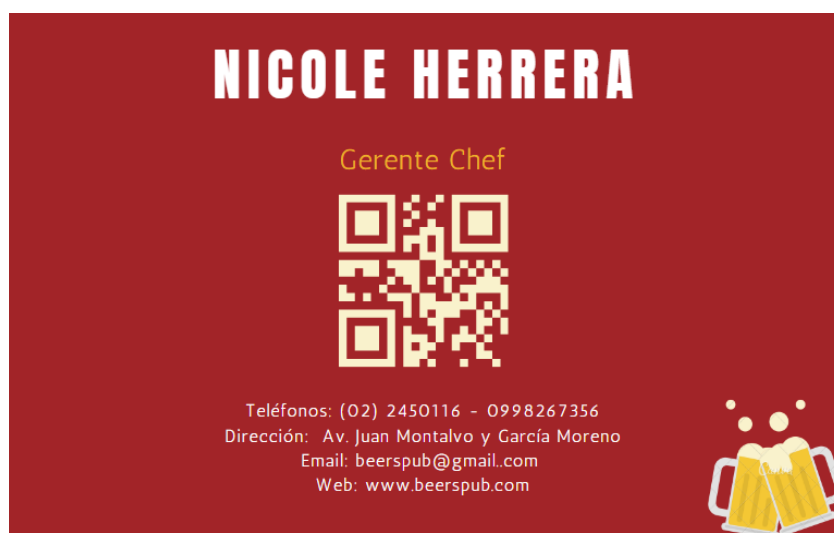


Gráfico N° 22. Herrera, N. (2021). Reverso tarjeta de presentación. Ecuador.

3.8.5 Hoja membretada

Otro elemento de la identidad corporativa será una hoja membretada para diferentes asuntos como proformas, cartas, indicaciones por parte de la empresa y diversos asuntos que tendrá Beer's Pub.

Gráfico N° 23. Hoja membretada de Beer's Pub.

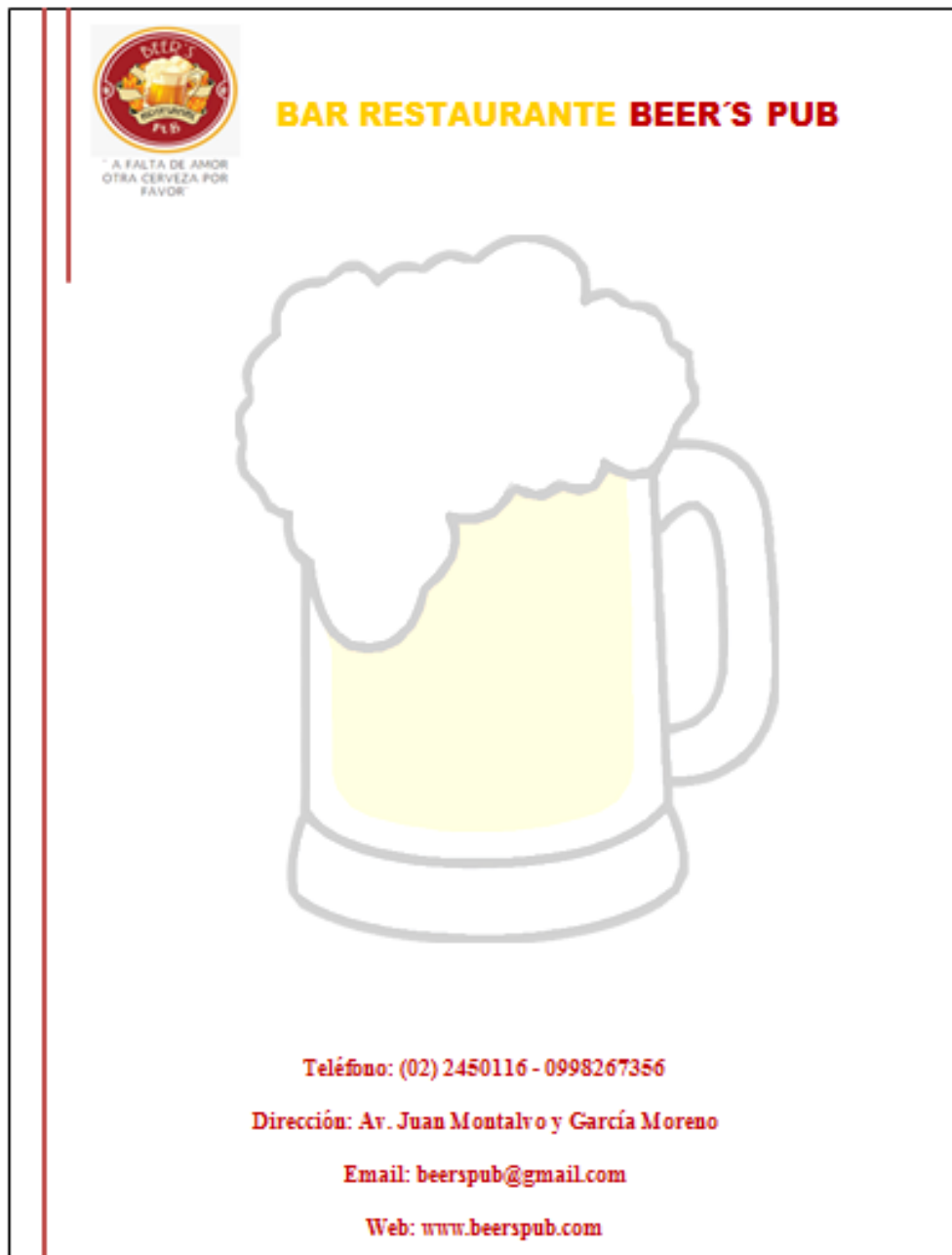


Gráfico N° 23. Herrera, N. (2021). Hoja membretada de Beer's Pub. Ecuador

3.8.6 Redes sociales

Mientras que, a través de redes sociales, se utilizará publicidad online, publicando promociones, fotos, etc., para que el cliente entre y pueda observar más sobre nuestro bar restaurante.

Gráfico N° 24. Red social Instagram.



Gráfico N°. 24. Newberry, C. (2020). *Publicidad en Instagram*. <https://blog.hootsuite.com/>.

3.8.7 Publicidad

Con el pasar del tiempo se colocarán publicidad rodante, en lugares públicos con el fin de llegar a la mente de los consumidores con el bar restaurante Beer's Pub.

Gráfico N° 25. Publicidad rodante.



Gráfico N°. 25. Publinow. (s/a). *Publicidad en bici*. En: <http://www.publinow.es/>.

Y su vez se obsequiará a los clientes frecuentes cupones de descuentos, llaveros destapadores, en la cual llevará nuestro logo y eslogan de la empresa.

3.9 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución que tiene la empresa Beer's Pub será de forma directa del producto al consumidor y también por medio de otros intermediarios como Rappi, Uber Eats, Glovo, y se distribuirá los productos donde sean requeridos.

- **Promoción**

- * Flyers.
- * Anuncios por redes.
- * Anuncio rodante.
- * Cupones de descuentos.
- * Llaveros destapadores, en la cual llevara nuestro logo y slogan de la empresa.

- **Contacto**

- * Carta de presentación.
- * Tarjetas de presentación.
- * WhatsApp.
- * Teléfono.
- * Redes Sociales: Facebook, Instagram.
- * Mail.

- **Correspondencia**

- * Mails informativos.
- * Mail empresarial.

- **Negociación**

- * Directamente en nuestra oficina.
- * Vía telefónica.
- * Email.

- **Financiamiento**

La empresa Beer's Pub como parte del proceso de financiamiento utilizará diversos medios para llegar a la mente y de forma visual del consumidor.

Tabla N° 13. Financiamientos de Publicidad.

Tipo de Marketing	Cantidad	Tiempo	Precio
Flyers	2000 unid	Anual	\$ 50,00
Anuncio rodante	1 ves Cada 2 meses	Anual	\$ 160,00
Anuncio a través de redes (Instagram y Facebook)	Por día	Anual	\$ 250.00
Cartas de presentación	1000 unid	Anual	\$ 15,00
Llaveros destapadores	500	Anual	\$ 60,00
Cupones de descuentos	1000 unid	Anual	\$ 15,00
Tarjetas de presentación	1000 unid	Anual	\$ 25,00
TOTAL			\$575,00

Tabla N°. 13. Herrera, N. (2021). Tabla de financiamiento de publicidad. Ecuador.

3.10 Riesgo y oportunidades del negocio

El peligro que está sufriendo actualmente el país y a nivel mundial tras la pandemia del (COVID-19); ha creado miedo e inseguridad a la hora de acudir a un establecimiento de alimentos y bebidas o en zonas públicas con el fin de que puedan ser contagiados, pero sin embargo “Beer’s Pub” contará con todas las medidas de bioseguridad necesarias para que las personas que acudan al establecimiento se sienta en confianza y seguras.

Como oportunidad de negocio del bar restaurante Beer's Pub es que en el sector de Cumbayá es necesario el ser propositivo y ofrecer un menú variado con productos nuevos y sabores diferentes, además de un lugar totalmente tematizado y llamativo al resto de empresas de alimentos y bebidas.

3.11 Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar

- **American Burguer**

Tabla N°14. Receta estándar de American Burguer.


 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	AMERICAN BURGUER			Codigo: 001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	06/03/2021			Chef: Nicole Herrea
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Mini panes	gr	1,60	200	0,32
Carne molida	gr	1,50	200	0,30
Pimiento Verde	gr	1,47	25	0,04
Zanahoria	gr	0,90	25	0,02
Sal	gr	0,49	13	0,01
Pimienta	gr	0,79	10	0,01
Ajo en polvo	gr	0,80	10	0,01
Queso Cheddar	gr	2,89	80	0,23
Tomate	gr	1,75	90	0,16
Rúcula	gr	2,70	80	0,22
Tocino	gr	1,70	100	0,17
Cebolla perla	gr	0,40	80	0,03
Whisky Johnnie Walker	gr	20,51	15	0,31
Jarabe de Maple	gr	3,73	30	0,11
Café	gr	1,25	20	0,03
Mayonesa	gr	1,00	50	0,05
Salsa de Tomate	gr	1,00	20	0,02
Salsa Inglesa	gr	2,23	15	0,03
Pepinillos	gr	3,74	30	0,11
Vinagre	gr	1,99	10	0,02
Aceite	gr	1,58	230	0,36
Papa Chola	gr	1,50	80	0,12
Orégano	gr	0,79	5	0,00
Total Bruto				2,68
10 % Imprevisto				0,27
Costo Neto				2,94
Gasto de fabr. 15%				0,44
Factor Costo 33,33%				0,98
M.O. 45%				1,32
G. Adm. 12%				0,35
45 % Utilidad				1,32
Sub total				7,37
12 % I.V.A.				0,88
10 % Servicio				0,00
Total				8,25



Tabla N°. 14. Herrera, N. (2021). Receta estándar de American Burger. Ecuador.

- Chili Dog

Tabla N°15. Receta estándar de Chili Dog.


 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	CHILI DOG			Codigo: 002
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	06/03/2021			Chef: Nicole Herrea
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Salchichas	gr	2,49	240	0,60
Masa de hojaldre	gr	3,00	150	0,45
Queso Mozzarella	gr	2,06	50	0,10
Queso Cheddar	gr	2,89	50	0,14
Cebolla Perla	gr	0,40	30	0,01
Frejol	gr	1,40	80	0,11
Carne molida	gr	1,30	100	0,13
Tomate	gr	1,00	200	0,20
Pimiento	gr	0,80	100	0,08
Ajo	gr	0,60	10	0,01
Chile en polvo	gr	0,75	30	0,02
Comino	gr	0,59	15	0,01
Sal	gr	0,49	15	0,01
Pimienta	gr	0,79	10	0,01
Aceite de oliva	gr	3,74	30	0,11
Pasta de tomate	gr	0,60	30	0,02
Agua	gr	1,50	500	0,75
Cebollin	gr	0,60	5	0,00
Cilantro	gr	0,50	5	0,00
Óregano	gr	0,79	5	0,00
Huevo	gr	0,30	60	0,02
Total Bruto				2,79
10 % Imprevisto				0,28
Costo Neto				3,07
Gasto de fabr. 15%				0,46
Factor Costo 33,33%				1,02
M.O. 45%				1,38
G. Adm. 12%				0,37
45 % Utilidad				1,38
Sub total				7,68
12 % I.V.A.				0,92
10 % Servicio				0,00
Total				8,60



Tabla N°. 15. Herrera, N. (2021). Receta estándar Receta estándar de Chili Dog. Ecuador.

- Banderillas

Tabla N°16. Receta estándar de Banderillas.


		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:		Banderillas		Codigo: 003
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:		06/03/2021		Chef: Nicole Herrea
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Salchichas	gr	2,49	120	0,30
Queso Mozzarella	gr	2,06	120	0,25
Harina	gr	1,47	400	0,59
Sal	gr	0,49	15	0,01
Harina de maíz	gr	0,99	25	0,02
Leche	gr	0,80	250	0,20
Polvo para hornear	gr	1,37	15	0,02
Azúcar	gr	1,25	10	0,01
Huevos	gr	0,60	120	0,07
Panko	gr	2,16	80	0,17
Palito de madera	gr	0,40	40	0,02
Mostaza	gr	0,94	40	0,04
Salsa de tomate	gr	1,00	40	0,04
Papa chola	gr	0,30	120	0,04
Aceite	gr	1,58	350	0,55
Total Bruto				2,33
10 % Imprevisto				0,23
Costo Neto				2,56
Gasto de fabr. 15%				0,38
Factor Costo 33,33%				0,85
M.O. 45%				1,15
G. Adm. 12%				0,31
45 % Utilidad				1,15
Sub total				6,41
12 % I.V.A.				0,77
10 % Servicio				0,00
Total				7,18



Tabla N°. 16. Herrera, N. (2021). Receta estándar de Banderillas. Ecuador.

Receta estándar de producción

- American Burgue

Tabla N°17. Receta de producción de American Burguer.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		PESO POR RECETA:	AMERICAN BURGUER					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
200	gr	Mini panes	Sellado	Temperatura Ambiente				
200	gr	Carne molida	Refrigeración 5°C	Freír				
25	gr	Pimiento Verde	Lavada	Brunoise				
25	gr	Zanahoria	Lavada	Rallada				
10	gr	Sal	Sellado	Temperatura Ambiente				
10	gr	Pimienta	Sellado	Temperatura Ambiente				
10	gr	Ajo en polvo	Sellado	Temperatura Ambiente				
80	gr	Queso Cheddar	Refrigeración 5°C	Laminas				
90	gr	Tomate	Lavado	Temperatura Ambiente				
80	gr	Rúcula	Lavada- Desinfectada	Temperatura Ambiente				
100	gr	Tocino	Refrigeración 5°C	Brunoise				
80	gr	Cebolla perla	Lavada	Brunoise				
15	gr	Whisky Johnnie Walker	Sellado	Temperatura Ambiente				
30	gr	Jarabe de Maple	Sellado	Temperatura Ambiente				
30	gr	Aceite	Sellado	Temperatura Ambiente				
20	gr	Café	Sellado	Temperatura Ambiente				
Mayonesa								
50	gr	Mayonesa	Sellado	Refrigeración 4°C				
20	gr	Salsa de Tomate	Sellado	Refrigeración 4°C				
15	gr	Salsa Inglesa	Sellado	Temperatura Ambiente				
30	gr	Pepinillos	50°C	Corte batata				
10	gr	Vinagre	Sellado	Temperatura Ambiente				
Acompañante								
80	gr	Papas	Lavadas	Fritas				
200	gr	Aceite	Sellado	Temperatura Ambiente				
5	gr	Orégano	Temperatura Ambiente	Pulverizado				
3	gr	Sal	Sellado	Temperatura Ambiente				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. En un sartén colocar tocino, cebolla en brunoise y dejar que se sofrían, luego agregar whisky, café y jarabe de maple hasta que todo se incorpore y se reduzca.						
		2. En un bowl colocar la carne, pimiento verde, zanahoria, sal, pimienta, ajo en polvo y mezclar hasta que todo se incorpore. Luego realizamos bolitas y colocamos en la plancha para aplasta y colocar el queso cheddar y dejar que se fría.						
		3. En un bowl colocamos mayonesa, salsa de tomate, salsa inglesa, pepinillos corte batata y vinagre mezclamos muy bien hasta que se incorporen los ingredientes.						
		4. Lavamos bien al tomate y cortamos en rodajas. También lavamos y desinfectamos a la rúcula.						
		5. Cortamos el pan colocamos en la plancha, colocamos la mayones, la carne con el queso derretido, la rúcula, el tomate y la reducción del tocino.						
		6. Pelamos las papas, cortamos y colocamos a cocinar en el aceite, luego sacamos y colocamos en un bowl con hielo, retiramos por segunda vez y secamos y dejamos freír por a 160°C para que salgan crujientes.						
		7. Dejamos para que se escurra el aceite en un papel absorbente y colocamos en un bowl para mezclar con sal y orégano.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
220	4279	4,79	337	474	205,4	281	2567	948

Tabla N°. 17. Herrera, N. (2021). Receta de producción de American Burguer. Ecuador.

- **Chili Dog**

Tabla N°18. Receta de producción de Chili Dog.



 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		CHILI DOG						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
480	gr	Salchichas	Refrigeración 4°C	Cortas por la mitad				
150	gr	Masa de hojaldre	Refrigeración 5°C	Cortas en laminas				
50	gr	Queso Mozzarella	Refrigeración 5°C	Rallada				
50	gr	Queso Cheddar	Refrigeración 5°C	Rallada				
30	gr	Cebolla Perla	Lavada	Brunoise				
80	gr	Frejol	Lavada	Cocción				
100	gr	Carne molida	Refrigeración 4°C	Freir				
200	gr	Tomate	Lavada	Concasse				
100	gr	Pimiento	Lavado	Temperatura Ambiente				
10	gr	Ajo	Lavada- Pelada	Temperatura Ambiente				
30	gr	Chile en polvo	Sellado	Temperatura Ambiente				
15	gr	Comino	Sellado	Temperatura Ambiente				
15	gr	Sal	Sellado	Temperatura Ambiente				
10	gr	Pimienta	Sellado	Temperatura Ambiente				
30	gr	Aceite de oliva	Sellado	Temperatura Ambiente				
30	gr	Pasta de tomate	Sellado	Temperatura Ambiente				
500	gr	Agua	Purificada	Temperatura Ambiente				
5	gr	Cebollin	Lavado	Corte Batalla				
5	gr	Cilantro	Lavado	Temperatura Ambiente				
5	gr	Óregano	Sellado	Temperatura Ambiente				
60	gr	Huevo	Refrigeración 4°C	Fresco				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cortar las salchichas por la mitad y en volver en laminas de hojaldre, sellando con huevo y enviar al horno.						
		2. En una olla de presion cocinar el frejol con agua, sal y ramas de cilantro por 30min.						
		3. En un sartén colocar aceite de oliva, cebolla perla y ajo , sal, pimienta , comino y la carne.						
		4. Cocinar el tomate en cocasse, retirar las semillas, colocar en la licuadora con pimiento y agua.						
		5. La mezcla anterior colocar en el sartén con carne y dejar que se integre todo, añadir la pasta de tomate , chile en polvo y agua .						
		7. Una ves listo las salchichas con el hojaldre, colocamos el chile con carne y frijol en el centro , con los dos tipos de queso rallado y meter al horno por 5 min.						
		8. Una ves listo espolvorear cebollin y cilantro.						
		<i>Nota:</i>						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
260	3583	238	244	245	235	961,5	8129	13,11

Tabla N°. 18. Herrera, N. (2021). Receta de producción de Chili Dog. Ecuador.

- Banderillas

Tabla N°19. Receta de producción de Banderillas.



 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		PESO POR RECETA:	BANDERILLAS					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
120	gr	Salchichas	Refrigeración 4°C		Cortas por la mitad			
120	gr	Queso Mozzarella	Refrigeración 5°C		Cubos			
400	gr	Harina	Sellada		Temperatura Ambiente			
15	gr	Sal	Sellado		Temperatura Ambiente			
25	gr	Harina de maíz	Sellado		Temperatura Ambiente			
250	gr	Leche	Refrigeración 5°C		Sellado			
15	gr	Polvo para hornear	Sellado		Temperatura Ambiente			
10	gr	Azúcar	Sellado		Temperatura Ambiente			
120	gr	Huevos	Refrigeración 4°C		Fresco			
80	gr	Panko	Sellado		Temperatura Ambiente			
40	gr	Palito de madera	Sellado		Temperatura Ambiente			
40	gr	Mostaza	Refrigeración 4°C		Temperatura Ambiente			
40	gr	Salsa de tomate	Refrigeración 4°C		Temperatura Ambiente			
120	gr	Papa chola	Lavada		Temperatura Ambiente			
350	gr	Aceite	Sellado		Temperatura a 160°C			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cortar las 2 salchichas a la mitad y el queso en cubos pequeños con el mismo grosor que la salchicha.						
		2. Insertar las salchichas y después el queso en el palito de madera.						
		3. Cortar papa en chips y con una toalla quitar la humedad y dejar en la misma toalla y luego freír. También cortamos cubos de papas para luego agregar a la masa con el panko.						
		4. En un bowl colocar la harina de trigo, harina de maíz, polvo de hornear, sal, azúcar, huevo, leche y mezclar todo hasta que se incorpore bien todo.						
		5. En un recipiente colocamos el panko.						
		6. Pasamos el palillo con la salchicha y el queso por la masa hasta que este cubierta completamente y pasamos por el panko.						
		7. Freír a 160°C hasta que este doraditos.						
		8. En un recipiente con papel absorbente dejamos que se escurra el aceite.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
200	4126,5	63,8	81,66	125,4	773,17	748	3749	20,88

Tabla N°. 19. Herrera, N. (2021). Receta de producción de Banderillas. Ecuador.

3.12 Capacidad instalada

3.12.1 Implementación del negocio

- Arriendo local

Tabla N°20. Arriendo local.

ARRIENDO		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$ 500	\$3000	\$6000

Tabla N°. 20. Herrera, N. (2021). Arriendo local. Ecuador.

- **Equipos industriales**

Tabla N° 21. Equipos Industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina de 5 hornillas con horno	1	\$ 335.00	\$ 335.00
Cocina Industrial Parrilla, Freidora Y Plancha	1	\$ 265.00	\$ 265.00
Refrigeradora Industrial vertical mixto Ver-M-3PG	1	\$ 429.99	\$ 429.99
Mesa De Trabajo Acero Inoxidable	2	\$ 120.00	\$ 240.00
Horno Microondas 700 Watts 10 Niveles	1	\$ 100.00	\$ 100.00
Batidora Pedestal Kitchenaid 325w 10 Velocidades	1	\$ 480.00	\$ 480.00
Maquina Fabrica De Hielo, cubos, electrica.	1	\$ 235.00	\$ 235.00
Picadora manual papas industrial	1	\$ 32.00	\$ 32.00
TOTAL			\$ 2,116.99

Tabla N°. 21. Herrera, N. (2021). Equipos Industriales. Ecuador.

- **Muebles y Enseres**

Tabla N° 22. Muebles y Enseres.

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Tazón Bowl 32Cm	5	\$ 4,50	\$ 22,50
Tabla Picar 25X15X.09 Cm Blanca	2	\$ 4,60	\$ 9,20
Tenedores de mesa	15	\$ 0,34	\$ 5,10
Cuchillos de mesa	15	\$ 0,78	\$ 11,70
Colador Malla Inoxidable 3 Piezas	1	\$ 5,20	\$ 5,20
Batidor Delgado 25 Cm Sunex	2	\$ 6,39	\$ 12,78
Set de chuchillos (6 piezas)	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Cucharón Inoxidable Alna	2	\$ 1,10	\$ 2,20
Colador Malla 2 Asas 22 Cm	1	\$ 3,85	\$ 3,85
Bandeja Antideslizante 35.5 Cm	3	\$ 6,00	\$ 18,00
Espumadera cuchareta Alna	2	\$ 1,10	\$ 2,20
Espátula 16X7X28	1	\$ 5,50	\$ 5,50
Rallador 4 Lados Sunex	1	\$ 5,20	\$ 5,20
Licuada Oster	1	\$ 89,50	\$ 89,50
Juego De Ollas 12 Piezas (Acero Inoxidable)	1	\$ 160,00	\$ 160,00
Mesa Fregadero Lavabo	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Estantería (93 x 33/ 5 divisiones)	2	\$ 65,00	\$ 130,00
Silla de oficina	1	\$ 55,00	\$ 55,00
Sillas Altas Palets Bar Restaurante	7	\$ 29,00	\$ 203,00
Mesa Tolix	6	\$ 120,00	\$ 720,00
Sillas tolix	24	\$ 45,00	\$ 1.080,00
Barra de bar	1	\$ 600,00	\$ 600,00
Mesa billar	1	\$ 950,00	\$ 950,00
Mesa de bird pong	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Mesa de fútbolin	1	\$ 400,00	\$ 400,00
Figuras de luz led neón pequeñas	20	\$ 8,32	\$ 166,40
Letras de luz led neón grande	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Figuras de luz led neón grandes	2	\$ 45,00	\$ 90,00
Enredaderas artificiales	4	\$ 2,00	\$ 8,00
Sartén Pequeño De Hierro Fundido De Lujo.	3	\$ 24,00	\$ 72,00
Tabla Picar Madera 3pcs	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Mini balde de acero inoxidable 6 X 4 X 5.5 CM	8	\$ 1,21	\$ 9,68
Canastas de madera	5	\$ 3,00	\$ 15,00
Televisor Smart Tv Riviera 32 Full Hd	3	\$ 199,00	\$ 597,00
Espejo Redondo Hexagonal Rectangular	2	\$ 79,00	\$ 158,00
Inodoro	2	\$ 55,00	\$ 110,00
Lava manos de barril	2	\$ 150,00	\$ 300,00
Dispensador de papel	2	\$ 9,00	\$ 18,00
Secador de manos	2	\$ 50,00	\$ 100,00
Tap Handle (Manija)	6	\$ 10,00	\$ 60,00
Dispensador Faucet	6	\$ 28,60	\$ 171,60
Mangueras	6	\$ 1,60	\$ 9,60
Ventilador de refrigeración	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Corny keg (Barril de cerveza)	6	\$ 130,00	\$ 780,00
Airlock (Trampa de aire)	6	\$ 3,85	\$ 23,10
Abrazadera Inox	6	\$ 0,60	\$ 3,60
Reguladores de Co2	6	\$ 16,95	\$ 101,70
Rinser con placa	7	\$ 67,00	\$ 469,00
Viniles Adhesivos Paredes	1	\$ 70,00	\$ 70,00
Combo Táctil Sistema Facturación Caja Registradora	1	\$ 1.504,00	\$ 1.504,00
Pizzara negra de tiza	3	\$ 25,00	\$ 75,00
Jarros Y Vasos Cerveceros	50	\$ 1,00	\$ 50,00
Dispensador de jabón automático	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Dispensador Gel Alcohol	2	\$ 15,00	\$ 30,00
Lámpara Panel Led Gypsum Empotrable	2	\$ 1,59	\$ 3,18
Salero de vidrio	6	\$ 0,90	\$ 5,40
Pozuelo para salsa 3.75 PLG	15	\$ 2,97	\$ 44,55
Lámpara Decorativa Colgante E	6	\$ 39,00	\$ 234,00
Basurero Industrial 240 Lt	3	\$ 85,00	\$ 255,00
Termómetro Digital Infrarrojo	1	\$ 20,00	\$ 20,00
TOTAL			\$ 11.009,74

Tabla N°. 22. Herrera, N. (2021). Muebles y Enseres. Ecuador.

- **Equipos de Computación**

Tabla N° 23. Equipos de Computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computador Cpu Pc Escritorio Intel I3 4gb	1	\$ 369,49	\$ 369,49
Datafast	1	\$ 400,00	\$ 400,00
Impresora Epson Xp2100	1	\$ 185,00	\$ 185,00
TOTAL			\$ 954,49

Tabla N°. 23. Herrera, N. (2021). Equipos de Computación. Ecuador.

- **Equipos Industriales de seguridad**

Tabla N° 24: Equipos Industriales de seguridad.

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (tipo K) 10Lt	1	\$ 177,10	\$ 177,10
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$ 18,00	\$ 18,00
Letreros (señalética)	6	\$ 3,00	\$ 18,00
Detector de humo	2	\$ 8,00	\$ 16,00
Botiquin de primeros auxilios	1	\$ 25,00	\$ 25,00
TOTAL			\$ 254,10

Tabla N°. 24. Herrera, N. (2021). Equipos Industriales de Seguridad. Ecuador.

- **Suministros de Oficina**

Tabla N° 25. Suministros de Oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Resma	2	\$ 2,99	\$ 5,98
Grapadora Eagle	1	\$ 4,06	\$ 4,06
Grapas (caja) 1200 und	1	\$ 0,43	\$ 0,43
Archivador Telegrama	3	\$ 1,94	\$ 5,82
Resaltador	2	\$ 0,39	\$ 0,78
Esferos	10	\$ 0,33	\$ 3,30
Perforadora Kw	1	\$ 1,90	\$ 1,90
Cinta adhesiva	1	\$ 0,18	\$ 0,18
Lapiz	3	\$ 0,25	\$ 0,75
Tijera	1	\$ 0,45	\$ 0,45
Total			\$ 23,65
Semestral			\$ 141,90
Anual			\$ 283,80

Tabla N°. 25. Herrera, N. (2021). Suministros de Oficina. Ecuador.

- **Servicios Básicos**

Tabla N° 26. Servicios Básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$ 40,00
Tv cable	\$ 20,00
Luz	\$ 100,00
Teléfono	\$ 25,00
Gas	\$ 39,00
Internet	\$ 20,00
Total	\$ 244,00
Semestral	\$ 1.464,00
Anual	\$ 2.928,00

Tabla N°. 26. Herrera, N. (2021). *Servicios Básicos*. Ecuador.

- **Materiales de Limpieza**

Tabla N° 27. Materiales de Limpieza.

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escobas De Cerdas Largas	2	\$ 3,00	\$ 6,00
Caja de guantes de nitrilo negro 100 und	1	\$ 9,00	\$ 9,00
Ambiental pastilla	2	\$ 1,19	\$ 2,38
Trapeador	2	\$ 8,89	\$ 17,78
Cloro Liquido Ozz 5.5%	2	\$ 3,67	\$ 7,34
Desinfectante Lysol Antibacterial	2	\$ 7,00	\$ 14,00
Lavavajillas 450 g x 2	2	\$ 1,99	\$ 3,98
Estropajo metalizado 2 unid	2	\$ 0,99	\$ 1,98
Fundas basura (10 unidades)	3	\$ 5,50	\$ 16,50
Esponjas plastificadas	2	\$ 0,99	\$ 1,98
Desengrasante	2	\$ 10,60	\$ 21,20
Cepillo sanitario	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Guantes Master	2	\$ 2,59	\$ 5,18
Pala plastica	2	\$ 1,99	\$ 3,98
Jabón líquido manos	2	\$ 8,00	\$ 16,00
Papel higiénico industrial	3	\$ 1,65	\$ 4,95
Alcohol Gel Antibacterial	2	\$ 11,99	\$ 23,98
Total			\$ 158,23
Semestral			\$ 949,38
Anual			\$ 1.898,76

Tabla N°. 27. Herrera, N. (2021). *Materiales de limpieza*. Ecuador.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para la formalidad de la empresa, se requiere de varios requisitos en el cual esta dependerá del lugar y su ubicación, por lo que se necesita tener los siguientes documentos:

4.1 Patente Municipal

- * Inscripción del RUC o RISE en el servicio de Rentas Internas en (SRI).
- * Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
- * Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
- * Copia de la cédula, de ambos lados.
- * Copia de papeleta de votación de ambos lados.
- * Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- * Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica).
- * Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).
- * En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla (Medina, 2020).

4.2 Licencia única de actividades económicas (LUAE)

- * Formulario de Solicitud de LUAE.
- * Formulario reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE.
- * Pago de la patente municipal.
- * Copia de la cédula de ambos lados.
- * Copia de papeleta de votación de ambos lados.
- * Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- * Foto del rótulo, medidas, materiales del mismo.
- * Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rotulo.
- * En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastara una carta de autorización sencilla (Medina, 2020).

4.3 Permisos de funcionamiento del ministerio del interior o P.A.F (Permisos Anuales de Funcionamiento).

- * Ingresar a la página:
https://www.mdi.gob.ec/app.sitmint7/logueo/login_ms_pf.php.
- * Registrarse como usuario del sistema P.A.F.
- * Registrar su establecimiento.
- * Ingrese un trámite de nuevo permiso.
- * Generar tramite.
- * Verificación de requisitos: aquí se debe adjuntar la Patente y LUAE.
- * Notificaciones recibidas: para conocer la fecha de pago del permiso en el Banco del Pacífico.
- * Cancelar el comprobante de pago.
- * Ingresar al portal para imprimir el Permiso Anual de Funcionamiento (Medina, 2020).

4.4 Permisos de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA)

- * Ingresar a la página:
<https://www.permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
- * Crear el usuario y contraseña.
- * Declarar el año en curso.
- * Llenar datos de establecimiento.
- * Buscar actividad económica de su establecimiento.
- * Aceptar y declarar.
- * Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
- * Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento (Medina, 2020).

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

- * Registro único de contribuyentes (R.U.C) (Verificar técnicas de registro y estadística y/o técnico de gestión y promoción en infodigital).
- * Cédula de identidad (verificar técnico de registro y estadística y/o técnico de gestión y promoción en infodigital).
- * Copia de contrato de compra y venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario con la autorización de utilizar el nombre comercial.
- * Certificado del instituto ecuatoriano de propiedad intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento en la ciudad de Quito: Av. Republica 396 y Diego de Almagro Edif. Forum.
- * Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local.
- * Lista de Precios de los servicios ofertados (original y copia).
- * Declaración de activos fijos para cancelación del uno por mil, debidamente suscrita por el representante legal o apoderado de la empresa.
- * Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal sobre los valores declarados (Nuevos Usuarios) (Medina, 2020).

4.6 Registro turístico en Quito Turismo de actividades económicas de alojamiento, alimentos y bebidas; recreación, diversión y esparcimiento, centro de convenciones.

- * Cumplir con el reglamento de alimentos y bebidas, alojamiento, reglas técnicas para las zonas especiales turísticas resolución A015 y Resolución 015-SPDC-2018-
- * Copia certificada de la escritura de la constitución de la compañía, aumentando de capital o reforma de estatuto.
- * Copia legible y actualizada del registro único de contribuyentes (RUC); La información constante en el trámite de ingreso de la licencia metropolitana única de actividades económicas (LUAE) y registro único de contribuyentes(RUC), deberán coincidir tanto en el nombre comercial, actividad económica, dirección, representante legal y razón social.

- * Copia legible y actualizada (30 días) certificado servicio nacional de derechos intelectuales (SENADI) de no encontrarse registrada la razón o denominación social o no nombre comercial. Dirección SENADI: Av. República y Diego de Almagro- Edificio FORUM 1er. Piso. Se recomienda al usuario consultar en Quito Turismo, la verificación de la razón o denominación social o nombre comercial, mismo que será verificado en el sistema de catastros y sistema integrado de información turística (SIIT) para evitar la repetición o similitudes con nombres de establecimientos ya registrados. (Según Art.49 del Reglamento General a la Ley de Turismo) (Quito Turismo, 2021).

4.7 Cuerpo de Bomberos.

- * Solicitud de inspección de local.
- * Informe favorable.
- * Declaración.
- * Formato de inspección de locales comerciales.
- * Factura de la compra o mantenimiento del extintor.
- * Detector de gas.
- * Instalaciones de gas.
- * Instalaciones Eléctricas.
- * Documentos para la recaudación.
- * Carta del pago del impuesto predial.
- * Copia de cédula.
- * Copia del RUC (Medina 2020).

4.8 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

- * Ingresar al sistema informático de la ARCSA
- * Llenar formulario.
- * Comprobante de pago.
- * Número de cédula.
- * Papeleta de votación.

- * RUC.
- * Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad.
- * Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo.
- * Permiso de Bomberos.
- * Certificado Salud Ocupacional (centro de salud) (Medina, 2020).

4.9 Ministerio de Trabajo.

- * Registro información del empleador.
- * Registro dirección del empleador.
- * Ingresar datos del representante legal (Medina 2020).

4.10 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS

- * Solicitud de entrega de clave (Impreso).
- * Copia del RUC.
- * Copia de cédula de identidad de ambos lados.
- * Copia papeleta de votación de ambos lados.
- * Copia pago de servicio básico.
- * Calificación artesanal (Medina, 2020).

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área.

La finalidad principal del estudio de los impactos ambientales es el prevenir, moderar y regenerar el deterioro que pueda causar el presente negocio en el medio ambiente, de esta forma se contribuirá en la prevención de la contaminación ambiental en donde promoverán las buenas prácticas laborales y de esta forma colaborar con la prevención de impacto ambiental, mitigando los mismos al ambiente que pueda causar el bar restaurante.

5.2 Impacto ambiental.

Clasificación de posibles impactos ambientales:

- **Contaminación por desechos del área de producción:** un mal manejo dentro del proceso de producción, pueden originar la aparición de bacterias y plagas dentro de esta área.
- **Consumo de electricidad:** El equipo y la maquinaria utilizada dentro del establecimiento, puede llegar a consumir demasiada electricidad si no se realiza un mantenimiento constante de acuerdo a la función que cumple.
- **Contaminación por basura:** Se genera a través de los desechos que se produce por la realización de los productos del bar restaurante y el que los clientes desechan dentro o fuera de las instalaciones.
- **Desperdicio de agua:** Al no tener un control eficaz del agua dentro del bar restaurante Beer's Pub, puede generar un desperdicio de forma inapropiada.
- **Contaminación por químicos:** El uso de productos químicos para la limpieza, desinfección y sanitización del establecimiento provocará la contaminación del agua y de los alimentos (Pascual, s/a).

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- **Contaminación por desechos del área de producción:** Las medidas que se realizarán en este impacto es el control del manejo de materia prima y de desechos dentro del área de producción, además de la colocación de contenedores diferenciadores para la clasificación de basura y desechos, producidos por el establecimiento y de los comensales.
- **Consumo de electricidad:** Se realizarán capacitaciones hacia el personal de trabajo para obtener un buen manejo a la hora de utilizar la maquinaria y los equipos.
- **Contaminación por basura:** Las medidas que se tomarán para este impacto será la utilización de envases, cubiertos y fundas biodegradables.
- **Desperdicio de agua:** Para contrarrestar el excesivo desperdicio de agua se colocará letreros divertidos y atractivos para informar y motivar a no desperdiciar el agua, además de colocar llaves de cerrado automático en los lavamanos.
- **Contaminación por químicos:** Se realizará mantenimiento semestral de la maquinaria y equipos del establecimiento.

5.3 Impacto social.

5.3.1 Bajo normas legales

El bar restaurante está constituido bajo normas legales vigentes del país, por lo que garantizará que las actividades económicas realizadas por el establecimiento son legales y acogidas por la ley y el código de trabajo de la República del Ecuador.

5.3.2 Generar fuentes de trabajo.

Beer's Pub busca generar fuentes de empleo para las personas que viven por el sector donde se va a localizar la empresa; en especial para las personas jóvenes y adultas en un rango de edad entre los 18 a 40 años ya sea mujer o hombre sin importar la raza, con alguna discapacidad o cultura, también se tomará en cuenta a pasantes que estudian la

carrera de gastronomía, en caso de que esta realice bien sus actividades se tomará en cuenta para el trabajo, conjuntamente para promover el desarrollo social. Se trabajará con proveedores del sector, al igual que se obtendrá la materia prima de los mercados que se encuentre cerca, beneficiando así a los habitantes de Cumbayá.

5.3.3 Mejoramiento de nivel de ingresos.

El bar restaurante “Beer’s Pub” a través de sus ventas de cervezas artesanales acompañada de bocadito y tapas de acuerdo a la temática americana, generará ingresos en el sector económico con la finalidad de obtener una buena rentabilidad y sustentabilidad colaborando con la creación de fuentes de empleo para las personas que viven por el sector, así como también contribuirá con los proveedores de la materia prima, ayudando a fomentar una economía positiva.

5.3.4 Igualdad de género.

Para “Beer’s Pub” es importante la igualdad entre mujeres y hombres, ya que de esta forma se obtendrá un ambiente laboral justo entre la equidad de género, con personas calificadas y que quieran trabajar. También se tomará en cuenta a las personas que contengan algún tipo de discapacidad que de igual forma les permita realizar las actividades encomendadas de manera idónea, colocándolos en áreas en las que puedan desenvolverse fácilmente.

5.3.5 Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

El bar restaurante cubrirá la necesidad fisiológica de alimentación, otorgando al consumidor un establecimiento seguro y cómodo, en el cual se manejará buenas prácticas de manufactura (BPM) y se entrega un producto de calidad, con los mejores ingredientes con un servicio idóneo para el cliente.

Las instalaciones del bar restaurante contarán con todas las medidas de bioseguridad necesarias para que el cliente se sienta tranquilo, seguro y confiado al estar

dentro de nuestro establecimiento y de igual forma al momento de consumir nuestros productos.

Se motivará y capacitará al personal de Beer's Pub con el fin de que se sientan cómodos y comprometidos en cumplir un buen trabajo y de igual forma en mantener un buen ambiente laboral, ya que esto se irá reflejando en la aceptación que tenga el consumidor hacia la empresa.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En el presente capítulo se especificará el análisis financiero del proyecto, ya que a través de este estudio permitirá definir la factibilidad que tiene el bar restaurante “Beer’s Pub” desde el punto de vista económico.

6.2. Inversiones

La inversión es la utilización de los recursos en un sector productivo de actividad o negocio legal con el objetivo de lograr poco a poco beneficios o ganancias a largo plazo (Ficensa, s/a).

La inversión consta de **Activos Fijos:** que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$14.335,32.

Tabla N° 28. Inversiones.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	2371,09
Equipos de Computación	954,49
Muebles - enseres	11009,74
Total	14.335,32

Tabla N° 28. Herrera, N. (2021). Inversiones. [Tabla]. Ecuador.

6.3. Activos diferidos

Pertenece a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa “Beer’s Pub”.

Los activos diferidos se definen dentro de los Gastos de Constitución en el que se cuenta con un estimado de \$600, que corresponde a los pagos de los permisos de funcionamiento para el arranque del negocio como la cancelación de la patente, ARCSA, Cuerpo de Bomberos entre otros.

Tabla N° 29. Activos diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$600

Tabla N° 29. Herrera, N. (2021). Activos diferidos. [Tabla]. Ecuador.

6.4. Capital de trabajo

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

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta en sueldos con treinta y un mil – setenta y tres dólares, servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de dos mil – novecientos veintiocho dólares, material de oficina (papelería, lápiz, tijeras, etc.) con doscientos – ochenta y tres con ocho centavos, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc.) mil – ochocientos noventa y ocho con setenta y seis centavos, el alquiler de local por seis mil dólares, publicidad con quinientos setenta y cinco dólares, costo de materia prima de tres mil dólares, gastos financieros cuatro mil – doscientos dólares, dando un total de inversión de sesenta y cuatro mil – ochocientos noventa y tres con ochenta y ocho centavos.

Tabla N° 30. Capital de Trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	31.073
Servicios Básicos	2.928
Material oficina	283,8
Material limpieza	1.898,76

Servicio auto	0
Alquiler local	6000
Publicidad	575
Adquisición de materia prima	3000
Gastos financieros	4.200,00
TOTAL INVERSION	64.893,88

Tabla N° 30. Herrera, N. (2021). Capital de Trabajo. [Tabla]. Ecuador.

Tabla N° 31. Detalle de inversión.

Activos Fijos.	14.335,32
Activo Diferido.	600
Capital de Trabajo.	49.958,56
Total Inversión	64.893,88

Tabla N° 31. Herrera, N. (2021). Detalle de inversión. [Tabla]. Ecuador.

El total de inversión es la suma de los activos fijos, diferidos y capital de trabajo dando como resultado la cantidad de \$64.893,88.

6.5. Sueldos

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

Tabla N° 32. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef	600	7200	680,4	874,8	7394,4
Ayudante de cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Mesero 1	394	4728	446,8	574,5	4855,7
Mesero 2	394	4728	446,8	574,5	4855,7
Cajera/o	394	4728	446,8	574,5	4855,7
TOTAL	2.182	26.184	2.474,4	3.181,4	26.891,0

Tabla N° 32. Herrera, N. (2021). Sueldos. [Tabla]. Ecuador.

Tabla N° 33. Decimos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente chef	600	400	600	1000
Ayudante de cocina	400	400	400	800
Mesero 1	394	400	394	794
Mesero 2	394	400	394	794
Cajera/o	394	400	394	794
TOTAL	2.182	2000	2.182	4.182

Tabla N° 33. Herrera, N. (2021). Decimos. [Tabla]. Ecuador.

Tabla N° 34. Sueldos Totales.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
26.891,0	4.182	31.073,0

Tabla N° 34. Herrera, N. (2021). Sueldos Totales. [Tabla]. Ecuador.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$31.073,0 anual, mientras que mensual será de \$26.891,0

6.6 Depreciación activos fijos.

En esta tabla se visualizará el parámetro económico del desgaste tras el uso de los activos fijos con el tiempo. 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 \$1.656,21.

Tabla N° 35. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Industriales	2.371,09	10%	237,11
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	954,49	33,33%	318,13
Muebles y Enseres	11.009,74	10%	1.100,97
TOTAL			1.656,21

Tabla N° 35. Herrera, N. (2021). Depreciación de activos fijos. [Tabla]. Ecuador.

6.7. Amortizaciones

La amortización es el valor que recupera la empresa por gastos de constitución es decir nuestro activo diferido. La amortización está establecida para 5 años ya que es lo que nos da la ley, dando un equivale a un 20% que a su vez corresponde a ciento veinte dólares, ya que el monto por constitución equivale a seiscientos.

Tabla N° 36. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	600	20%	120

Tabla N° 36. Herrera, N. (2021). Amortizaciones. [Tabla]. Ecuador.

6.8. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: **Capital Propio** con la suma de \$34.893,88 que equivale a una estructura del 54%; el costo del 13% que es la tasa pasiva más el riesgo país, equivaliendo a una tasa de descuento del 7,0 %; por otra parte el **Capital Financiero** es de 30.000 que con una estructura del 46% %, el costo es del 14 % que es la tasa activa del banco, otorgando el 6,5 % de tasa de descuento; con un **Total Inversión** de 64.893,88 que en la suma absoluta 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 13,5% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla N° 37. Capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	34.893,88	54%	13%	7,0%	
Capital Financiero	30.000	46%	14%	6,5%	
TOTAL INVERSION	64.893,88	100%		13,5%	TMAR

Tabla N° 37. Herrera, N. (2021). [Tabla]. Capital. Ecuador.

6.9. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

Tabla N° 38. Amortización.

MONTO	30.000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	30.000
1	8.738,51	4.200,00	4.538,51	25.461,49
2	8.738,51	3.564,61	5.173,90	20.287,60
3	8.738,51	2.840,26	5.898,24	14.389,35
4	8.738,51	2.014,51	6.724,00	7.665,36
5	8.738,51	2.073,15	7.665,36	0,00
		13.692,53		
		INTERES ANUAL		4.200,00
		INTERES SEMESTRAL		2.100,00

Tabla N° 38. Herrera, N. (2021). Amortización. [Tabla]. Ecuador.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de treinta mil dólares con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de trece mil – seiscientos noventa y dos con cincuenta y tres centavos que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de treinta mil dólares, que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

6.10. Punto de equilibrio

Tabla N° 39. Datos punto de equilibrio.

Materia prima	250
Arriendo	500
Sueldos	2.589,41
Serv. Básicos	244
Total	3.583,41

Tabla N° 39. Herrera, N. (2021). Datos punto de equilibrio. [Tabla]. Ecuador.

Tabla N° 40. Margen de contribución.

Precio	7,37	
Costo	2,68	
Ganancia	4,69	MARGEN DE CONTRIBUCION

Tabla N° 40. Herrera, N. (2021). Margen de contribución. [Tabla]. Ecuador.

Tabla N° 41. Punto de equilibrio.

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION			
PE=	764		
Menús de venta	764		
Venta diaria	25,5		
VENTA	764	7,37	5.631,1
COSTO	764	2,68	2.047,7
GASTO			3.583,41
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla N° 41. Herrera, N. (2021). Punto de equilibrio. [Tabla]. Ecuador.

Tabla N° 42. Ventas/costos.

1.550	11.423,5	13.708,2	Ventas
1.550	4.154	49.848	Costo

Tabla N° 42. Herrera, N. (2021). Ventas/costos. [Tabla]. Ecuador.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de platos estrellas a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta $25,5 = 26$ platos estrellas para no llegar a la quiebra.

6.11. 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° 43. Costos de Venta.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		137.082,00	141.208,17	145.458,53	149.836,84	154.346,92
COSTO DE VENTAS		49.848,00	51.348,42	52.894,01	54.486,12	56.126,15
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		87.234,00	89.859,74	92.564,52	95.350,71	98.220,77
GASTOS ADMINISTRATIVOS		31.073,00	32.008,30	32.971,75	33.964,20	34.986,52
SERVICIOS BASICOS		2.928,00	3.016,13	3.106,92	3.200,44	2.457,77
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		2.182,56	2.248,26	2.315,93	2.385,64	2.457,44
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		6.000,00	6.180,60	6.366,64	6.558,27	6.755,68
PUBLICIDAD		575,00	592,31	610,14	628,50	647,42
DEPRECIACIONES		1.656,21	1.656,21	1.656,21	1.656,21	1.656,21
AMORTIZACIONES		120,00	120,00	120	120,00	120,00
UTILIDAD OPERATIVA		42.699,23	44.037,94	45.416,94	46.837,46	48.300,73
GASTOS FINANCIEROS		4.200,00	3.564,61	2.840,26	2.014,51	1.073,15
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		38.499,23	40.473,33	42.576,68	44.822,95	47.227,58
BASE IMPOSITIVA		13.955,97	14.671,58	15.434,05	16.248,32	17.120,00
UTILIDAD NETA		24.543,26	25.801,75	27.142,63	28.574,63	30.107,58

Tabla N° 43. Herrera, N. (2021). Costos de venta. [Tabla]. Ecuador.

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 \$24.543,26 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$30.107,58.

6.12. Flujo de caja

El flujo de caja se entiende en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo fijo o preestablecido, permitiendo llevar un control tanto de ingresos como de egresos, para de esta manera saber el nivel de liquidez que posee la empresa “Beer’s Pub”.

Tabla N° 44. Flujo de caja.

	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		42.699,23	44.037,94	45.416,94	46.837,46	48.300,73
Depreciación		1.656,21	1.656,21	1.656,21	1.656,21	1.656,21
Amortización		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
- base impositiva		13.955,97	14.671,58	15.434,05	16.248,32	17.120,00
- Gastos financieros		4.200,00	3.564,61	2.840,26	2.014,51	1.073,15
- Pago capital		4.538,51	5.173,90	5.898,24	6.724,00	7.665,36
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	64.893,88	21.780,96	22.404,06	23.020,60	23.626,85	24.218,44

Tabla N° 44. Herrera, N. (2021). Flujo de caja. [Tabla]. Ecuador.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$21.780,96; mientras que para el 5 año esta aumentará a \$24.218, 44.

6.13. Calculo del TIR y el VAN

Para concluir con el análisis financiero, se procederá al último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

6.13.1. VAN (Valor Actual Neto)

El “VAN”, es analizado 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 (0); por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$ 15.717,32 siendo un proyecto factible y con rentabilidad.

6.13.2. 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 si el porcentaje será beneficioso u obtendrá pérdida de un proyecto de inversión (Sevilla, 2014).

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 22,22 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 8,76% con el TMAR.

Tabla N° 45. VAN / TIR.

VAN	15.717,32
TIR	22,22%
TMAR	13,46%

Tabla N° 45. Herrera, N. (2021). VAN / TIR. [Tabla]. Ecuador.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

7.1 Conclusiones

- Beer's Pub se creó con la finalidad de promover una nueva modalidad de consumir cerveza artesanal elaborada con productos propios del país, así como también la opción de ofrecer alimentos de calidad, entre los que se pueden detallar picaditas y tapas de acuerdo a su temática; donde el cliente logre identificarse con la marca y con el establecimiento con la finalidad de que sienta a gusto, cómodo y parte del proyecto.
- Beer's Pub destaca la filosofía empresarial con la que cuenta, generando un valor agregado al producto, excediendo las expectativas del cliente, a través de estrategias de marketing que promuevan la difusión del negocio y los productos, así como su servicio, que son factores diferenciadores necesarios para poder ser un proyecto de alto impacto. Para el correcto desarrollo del negocio, la empresa contará con un personal apto y capacitado para el cargo, identificando además oportunidades de impacto al implementar espacios recreativos como una mesa de billar, futbolín, ping pong entre otros.
- Para la creación de Beer's Pub se realizó un proceso de investigación de mercados y marketing con la finalidad de identificar e implementar planes estratégicos en base al producto y al servicio, generando clientes fieles a la marca, siendo este un factor importante que se debe tomar en cuenta antes de determinar su ubicación y los productos a ofrecer.
- Beer's Pub tiene como propósito generar fuentes de trabajo para personas del sector, además de mejorar el nivel de ingresos, obteniendo rentabilidad y sostenibilidad, imponiendo la igualdad de género entre sus colaboradores buscando igualdad con personas que contengan algún tipo de discapacidad. Por otro lado, el restaurante contará con todas las medidas de bioseguridad necesarias, fomentando la tranquilidad de sus clientes.
- Como todo establecimiento Beer's Pub debe contar con una inversión específica en base a la utilización de sus recursos, generando beneficios económicos a mediano y largo plazo, entre los que constan los activos fijos y activos diferidos y de esta forma llegar a un capital de trabajo, dando como resultado la cantidad de

64.893,88\$; sin embargo se obtendrá un costo de venta basado en un periodo de 5 años, siendo la utilidad neta en el primer año de \$24.546,26 esperando que para el quinto año, la utilidad neta sea de \$30.107,58, es por esto de acuerdo al cálculo del TIR y el VAN se constituye el establecimiento como un proyecto factible y de rentabilidad.

7.2 Recomendaciones

- Antes de crear un emprendimiento es necesario tomar en cuenta varios factores que deben ser llevados a cabo, es por eso que un “FODA” es de importancia para verificar cada uno de los elementos a los que una empresa se encuentra expuesta en el mercado y de esta manera encontrar soluciones que ayuden a mejorar a la organización satisfaciendo las necesidades de sus clientes. Cabe recalcar que en una empresa siempre se van a encontrar factores positivos y negativos, todos ellos con un propósito.
- Es importante también realizar una investigación de mercados detallada para determinar el grado de aceptación que los clientes pueden llegar a tener en base a los productos y servicio a ofrecer; así como también establecer la ubicación de la empresa, conociendo varios de los puntos a favor que podría llegar a tener en el sector.
- Tener una actividad financiera detallada antes de empezar un emprendimiento es de importancia para así verificar el costo que se generará en la creación de la empresa, detallando sus activos y sus pasivos para verificar ganancias a largo plazo. Además, se debe incluir el detalle del VAN y el TIR para verificar la rentabilidad del negocio.

7.3 Bibliografía.

- Benalcázar, Erick. (2018). *Propuesta para la creación de una empresa productora y comercializadora de cerveza artesanal estilo Indian pale ale*. [PDF]. Recuperado el 23 de febrero de 2021. Disponible en: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/10400/1/T-UCSG-PRE-ESP-IE-227.pdf>
- Ficensa. (s/a). *Educación Financiera*. Recuperado el 21 de marzo del 2021. Disponible en: [https://www.ficensa.com/blog/que-es-la-inversion-y-cual-es-su-importancia.html#:~:text=Una%20inversi%C3%B3n%20en%20t%C3%A9rminos%20generales,con%20recursos%20financieros%20\(dinero\)](https://www.ficensa.com/blog/que-es-la-inversion-y-cual-es-su-importancia.html#:~:text=Una%20inversi%C3%B3n%20en%20t%C3%A9rminos%20generales,con%20recursos%20financieros%20(dinero)).
- Gonzalvo, Paloma. (2020). *Pirámide de Maslow*. Recuperado el 27 de febrero del 2021. Disponible en: <https://www.facebook.com/107065514329977/posts/159058085797386/>
- Google Map. (2021). *Ubicación del parque de Cumbayá*. Recuperado el 29 de febrero del 2021. Disponible en: <https://www.google.com.ec/maps/place/Parque+de+Cumbay%C3%A1,+Quito+170157/@-0.2012457,-78.431558,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d5911ffb91361d:0x9f362aa1880a5f17!8m2!3d-0.2011716!4d-78.4294521?hl=es>
- Medina, Cristina. (2020). *Permisos de funcionamiento*. Recuperado el 08 de marzo de 2021. Disponible en: <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>
- Newberry, Christina. (2020). *Publicidad en Instagram*. Recuperado 07 de marzo de 2021. Disponible en: <https://blog.hootsuite.com/es/publicidad-en-instagram-para-empresas/>
- Publinow. (s/a). *Publicidad en bici*. Recuperado el 08 de marzo de 2021. Disponible en: http://www.publinow.es/publi_bici.htm
- Pascual, Andrés. (s/a). *10 acciones que las empresas pueden hacer para reducir el impacto ambiental*. Recuperado el 08 de marzo de 2021. Disponible en: <https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/tecnologia/10-acciones-que-las-empresas-pueden-hacer-para-reducir-el-impacto-ambiental/>


- Quito Turismo. (2021). *Registro Turístico*. Recuperado el 08 de marzo de 2021. Disponible en: <https://www.quito-turismo.gob.ec/registro-turistico/>
- Sevilla, Andrés. (2014). Tasa interna de retorno (TIR). Recuperado el 21 de marzo del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>

7.4. Anexos

7.4.1. Encuestas.

Anexo 3. Encuestas en Google Forms.

Questions Responses 163



PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA
CREACIÓN DE UN BAR RESTAURANTE
AMERICANO, EN EL SECTOR DE CUMBAYÁ.

PLAN DE NEGOCIO

¿En qué rango de edad te encuentras? *

18-30 años

31-58 años

51 en adelante

¿Con qué frecuencia consumes cerveza? *

Nunca

Diariamente

Solo fines de semana

De 3 a 5 veces por semana

¿Has consumido alguna vez, alguna cerveza artesanal? *

Si

No

¿Entre una cerveza tradicional y una cerveza artesanal, cuál prefieres? *

Artesanal

Tradicional

¿Si te apetece beber una cerveza en compañía, a qué lugar acudirías? *

- Bar
- Bar con alguna temática (bar que incluye complementos como bocaditos, para acompañar al consumo)
- Discoteca

¿Te gustaría asistir a un bar con temática Americana donde se ofrezca cerveza artesanal? *

- Si
- No
- Talvez

¿Selecciona 2 alternativas que más valoras al momento de elegir un bar? *

- Calidad de productos
- Servicio
- Precio
- Ubicación del lugar

¿Te gustaría que en un bar exista áreas de actividades recreativas como: Mesa de billar, Mesa de Ping Pong, Mesa de Beer Pong, Fútbolín, etc? *

- Si
- No
- Talvez

¿En qué tipo de presentación te gustaría tomar cerveza dentro de un bar? *

- Lata
- Botella
- Jarro cervecero

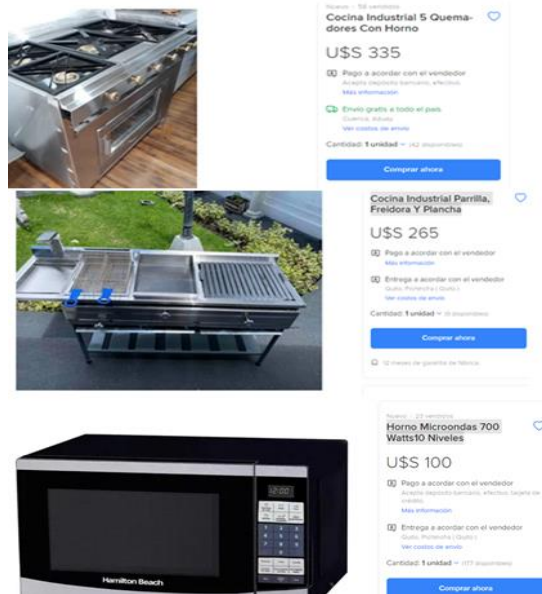
¿Hasta cuanto estas dispuesto a pagar por una cerveza de calidad? *

- \$3-5
- \$6-8
- \$8 en adelante

Anexo N°. 3. Nicole Herrera (2021). Encuestas en Google Forms. Ecuador.

7.4.2. Cotización de Equipos industriales.

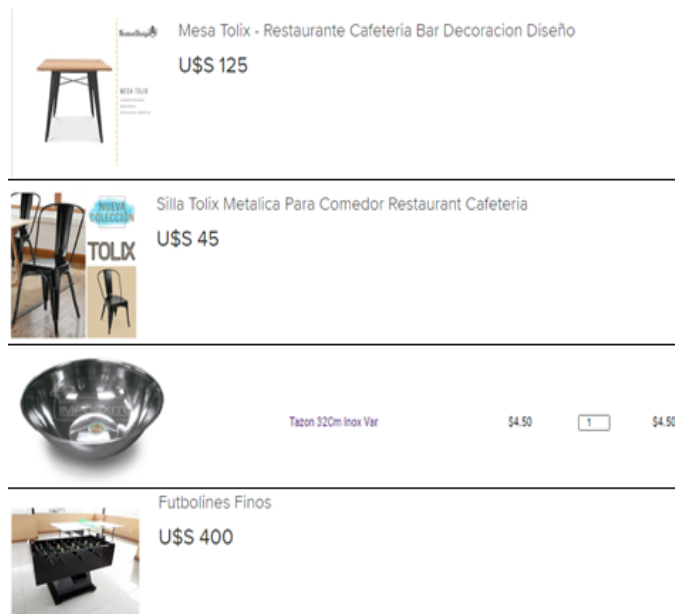
Anexo N° 4



Anexo N°. 4. Nicole Herrera (2021). Cotización de Equipos industriales. Ecuador.

7.4.3. Cotización de Muebles y Enseres.

Anexo N° 5



Anexo N°. 5. Nicole Herrera (2021). Cotización de Muebles y Enseres. Ecuador.

7.4.4. Cotización de Equipos de Computación

Anexo N°6



Anexo N°. 6. Nicole Herrera (2021). Cotización de Equipos de Computación. Ecuador.

7.4.5. Cotización de Equipos Industriales de seguridad

Anexo N° 7



Anexo N°. 7. Nicole Herrera (2021). Cotización de Equipos Industriales de seguridad. Ecuador.

7.4.6. Cotización de Suministros de Oficina

Anexo N° 8

	PERFORADORA KW TRIO 9880 PEQUENO 10H \$1,90	1	^ v	\$1,90
	PAPEL BOND HAMMERMILL 75GR A4 500 H \$2,99	1	^ v	\$2,99
	BOLIGRAFO BIC PUNTA FINA AZUL \$0,33	1	^ v	\$0,33
	GRAPADORA EAGLE 5066B GRANDE \$4,06	1	^ v	\$4,06

Anexo N°. 8. Nicole Herrera (2021). Cotización de Suministros de Oficina. Ecuador.

7.4.7. Cotización de Materiales de Limpieza

Anexo N° 9

	Papel Higiénico Industrial En Ecuador U\$S 1 ⁶⁵
	Jabon Liquido Hasta Con El 25% De Descuento En Volumen U\$S 8
	C1-10 Desoxisec 50 , Desoxidante, Desengrasa Y Fosfatiza U\$S 8 ⁹¹
	Lysol Desinfectante Antibacterial, contra Covid 1galón U\$S 6 ⁹⁹

Anexo N°. 9. Nicole Herrera (2021). Cotización de Materiales de Limpieza. Ecuador.

7.4.7 Estudio arquitectónico (Estructura interna del Establecimiento)

Anexo N° 9

