



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Implementación de un bar restaurante con temática deportiva en el sector de Nayón, Ciudad de Quito.”

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

AUTOR:

Cristian Alexis Juiña Juiña

TUTOR:

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 31 de enero 2021

DEDICATORIA

Dedico este trabajo primeramente a Dios, quien ha sido mi guía, fortaleza y por haberme dado la vida y permitirme haber llegado a estos momentos de mi carrera profesional.

A mis padres Martha y David quienes, con su paciencia, amor, esfuerzo y su apoyo incondicional me han permitido llegar a cumplir una meta más trazada en mi vida, gracias por inculcarme en mí el ejemplo del respeto, el sacrificio, la valentía de que cuando pase algo siempre debo levantarme con más fuerza, y no temer porque Dios está conmigo siempre.

A mi hermana Dayana quien, con su cariño, paciencia y apoyo incondicional, durante todo el proceso estuvo conmigo en todo momento, y que junto a mis padres me brindaron sus oraciones, consejos y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona.

A mi novia Lizbeth quien con su amor me brindo todo el apoyo incondicionalmente, enviándome energías positivas para que no decaiga en el transcurso del proceso.

Y por último agradecer a un amigo muy especial Jorge, cuando iniciamos la carrera le conocí, y con el pasar de los semestres fuimos los dos únicos que quedados en un paralelo, esto demostró el amor que le tenemos a la carrera, la perseverancia y el respeto fueron los pilares, ya que en estos momentos estemos ya cerca de terminar nuestra carrera que lo comenzamos juntos.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a mi tutor MSc. Christian Carvajal quien fue mi profesor dentro del ciclo estudiantil, quien nos brindó sus enseñanzas su respeto, los sabios consejos que un maestro te brinda y que nos ayudó a ser mejores dentro y fuera del establecimiento. Le agradezco por estar desde el primer día cuando se presentó como nuestro guía para el proceso de plan de negocio, con su generosidad, conocimiento, su buena disposición, tiempo y colaboración en el trabajo especialmente con la serie de clases que nos brindaba para desarrollar el trabajo de excelente manera. El apoyo del tutor fue incondicional, cuando tuve dudas del trabajo estuvo presto para ayudarme. Le agradezco profesor Christian de mil maneras.

AUTORIA

Yo, Juiña Juiña Cristian Alexis autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Cristian Alexis Juiña Juiña

D.M. Quito, 31 de enero del 2021

MS.c Christian Carvajal.
Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MS.c Christian Carvajal.

D.M. Quito, 31 de enero del 2020

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El **MS.c Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Juiña Juiña Cristian Alexis por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Juiña Juiña Cristian Alexis realizó el trabajo fin de carrera titulado. **“Implementación de un bar restaurante con temática deportiva en el sector de Nayón, Ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del MS.c Christian Carvajal.

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

TERCERA: Los comparecientes, **MS.c Christian Carvajal** en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Juiña Juiña Cristian Alexis como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Implementación de un bar restaurante con temática deportiva en el sector de Nayón, Ciudad de Quito.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

MS.c Christian Carvajal

Sr. Juiña Juiña Cristian Alexis

D.M. Quito, 31 de enero del 2021

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	I
AGRADECIMIENTO	II
AUTORIA.....	III
CERTIFICACIÓN.....	IV
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	V
ÍNDICE DE TABLAS.....	IX
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	XI
1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Resumen ejecutivo.....	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	3
2.1 Creación de la empresa.....	3
2.2 Descripción de la empresa	3
2.2.1 Importancia.	3
2.2.2 Características.	3
2.2.3 Actividad.	4
2.3 Tamaño de la empresa.	4
2.4 Necesidades que satisfacer.....	5
2.4.1 Necesidad Fisiológica.	5
2.4.2 Necesidad de Seguridad.	5
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.....	6
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.	6
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.....	6
2.5 Localización de la empresa.....	7
2.6 Filosofía empresarial.....	7
2.6.1 Misión.	7
2.6.2 Visión 2021.....	8
2.6.3 Objetivos.	8
2.6.4 Meta.....	8

2.6.5	Estrategias.....	8
2.6.6	Políticas.	9
2.6.7	FODA.	10
2.7	Desarrollo organizacional.....	10
2.7.1	Tipo de Estructura.	10
2.7.2	Formalización.	11
2.7.3	Centralización – Descentralización.....	11
2.7.4	Integración.....	12
2.8	Organigrama empresarial.....	12
2.9	Funciones del personal.....	13
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	21
3.1	Objetivo de mercadotecnia.....	21
3.2	Investigación de mercado	21
3.2.1	Modalidad	21
3.3	Plan muestreo	21
3.4	Análisis de las encuestas	23
3.4.1	Análisis General	33
3.5	Aceptación empresarial	34
3.5.1	Microentorno	34
3.5.2	Macroentorno	38
3.6	Producto servicio.....	40
3.6.1	Producto esencial.....	40
3.6.2	Producto real	40
3.6.3	Producto aumentado.....	42
3.7	Plan de introducción al mercado	43
3.7.1	Distintivos de uniformes	43
3.7.2	Materiales de identificación.....	46
3.8	Canal de distribución y puntos de ventas.....	50
3.9	Riesgo y oportunidad de negocio	52

3.10	Fijación de precios.....	52
3.10.1	Fijación de precios por receta estándar	53
3.11	Capacidad instalada.....	56
3.11.1	Implementación del negocio	57
3.12	Equipo arquitectónico.....	62
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	62
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	66
5.1	Objetivo de área.	67
5.2	Impacto ambiental.	67
5.3	Impacto social.....	68
6.	PROCESO FINANCIERO	69
6.1	Introducción.....	69
6.2	Inversiones	70
6.3	Activos diferidos	70
6.4	Capital de trabajo	71
6.5	Sueldos.....	72
6.6	Depreciación activos fijos.	73
6.7	Amortizaciones	73
6.8	Estructura capital.....	74
6.10	Punto de equilibrio.....	75
6.11	Costo de ventas	77
6.12	Flujo de caja.....	78
	Calculo del Tir y el Van.....	79
7.	CONCLUSIONES	80
8.	RECOMENDACIONES.....	81
9.	BIBLIOGRAFIA	81
10.	ANEXOS	83

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Meritos aspectos del Chef Ejecutivo.....	14
Tabla 2. Meritos aspectos ayudante de cocina.....	16
Tabla 3. Meritos aspectos del mesero	18
Tabla 4. Meritos aspectos del mesero	20
Tabla 5. a que clase de edad pertenece usted.....	23
Tabla 6. suele concurrir frecuentemente a un bar restaurante.....	24
Tabla 7. Le gusta la idea de implementar un bar restaurante con temática deportiva en Nayón.....	25
Tabla 8. Qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante	26
Tabla 9. Qué tipos de bebidas le gustaría consumir en el bar restaurante	27
Tabla 10. Los miembros de su familia consumen el tipo de comida rápida.....	28
Tabla 11. Alguna vez su hábito de compra es influenciado por promociones de cadenas de comida en las redes sociales.....	29
Tabla 12. le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, fútbolín	30
Tabla 13. Cambiaría el establecimiento preferido por otro que brinde un menú variado con excelentes promociones	31
Tabla 14. Visitaría el bar restaurante que se encuentra en Nayón en donde además de servir comida rápida.....	32
Tabla 15. proveedores.....	36
Tabla 16. Financiamiento publicidad.....	Error! Bookmark not defined.
Tabla 17. alitas picantes, receta estándar de costos	54
Tabla 18. Hamburguesas a la parrilla , receta estándar de costos.....	54
Tabla 19. Alitas a la bbq, receta estándar de costos.....	55
Tabla 20. Arriendo del local	57
Tabla 21. Equipos industriales	57
Tabla 22. Equipos de computación.....	58
Tabla 23. Muebles y enseres	58
Tabla 24. Equipos industriales de seguridad.....	60
Tabla 25. Suministros de oficina.....	60
Tabla 26. Servicios básicos	61
Tabla 27. Materiales de limpieza	61

Tabla 28. Inversiones	70
Tabla 29. Activos diferidos	70
Tabla 30. capital de trabajo.....	71
Tabla 31. Sueldos.....	72
Tabla 32. decimos	72
Tabla 33. sueldos totales	72
Tabla 34. Depreciación de activos fijos	73
Tabla 35. amortizaciones	73
Tabla 36. Estructura de Capital.....	74
Tabla 37. tabla de amortizacion.....	74
Tabla 38. punto de equilibrio, costos fijos.....	75
Tabla 39. receta estandar.....	76
Tabla 40. punto de equilibrio	76
Tabla 41. Ventas /costos.....	76
Tabla 42. flujos de ventas	77
Tabla 43. flujo de caja.....	78
Tabla 44. TIR.....	80

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.	5
Ilustración 2. Localización de la empresa	7
Ilustración 3. Organigrama empresarial	12
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular	23
Ilustración 5. pregunta 2, gráfico circular	24
Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular	25
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular	26
Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular	27
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular	28
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular	29
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular	30
Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular	31
Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular	32
Ilustración 14. Esquema microentorno, El Rincón San Pedro.....	34
Ilustración 15. primer mapa geográfico	34
Ilustración 16. segundo mapa geográfico	35
Ilustración 17. Esquema macroentorno, El Rincón San Pedro.....	38
Ilustración 18. Diseño uniforme chef administrador	43
Ilustración 19. Diseño uniforme ayudante de cocina	44
Ilustración 20. Diseño uniforme, personal del área de servicio.....	45
Ilustración 21. Logotipo El Rincón San Pedro	46
Ilustración 22. Logotipo El Rincón San Pedro	47
Ilustración 23. Isotipo El Rincón San Pedro.....	48
Ilustración 24. Anverso tarjeta de presentación.....	49
Ilustración 25. reverso tarjeta de presentación	49
Ilustración 26. Hoja membretada. Ilustración	50

“Implementación de un bar restaurante con temática deportiva en el sector de Nayón, Ciudad de Quito.”

Sr. Juiña Juiña Cristian Alexis

MS.c. Christian Carvajal

D.M. Quito 31 de enero, 2021

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Resumen ejecutivo

El Rincón San Pedro surge de la necesidad de implementar un Bar Restaurante en la parroquia de Nayón, ciudad de Quito. A lo largo de la historia, la Gastronomía, el turismo en Nayón representa al turista un atractivo, mediante la organización de la empresa responsabilidad social El Rincón San Pedro, bar restaurante entiende que como parte de la comunidad, debe regirse a las normas brindadas por las autoridades ya que así formará parte de la comunidad atrayendo a clientes, lo importante de cubrir una necesidad es transmitir por medio de la temática deportiva siendo un bar restaurante acorde al cliente con alimentos y bebidas de calidad. La empresa contará con el personal capacitado en las áreas que necesite el cliente así generando liquidez a la empresa. El proceso de investigación de mercados y marketing, la imagen es lo fundamental para que la empresa llegue a los hogares por medio de la difusión de las redes sociales, etc. la investigación de mercado es fundamental para que la empresa, tenga idea de que comida será instalado en el bar restaurante, con encuestas y la modalidad de la aplicación Google Forms, con la facilidad de las preguntas que están formuladas para que las personas no tengan ningún contacto físico debido a la crisis por el COVID 19. Por otro lado, las preguntas desarrolladas son en base a la comida rápida que se ofrecerá en el bar restaurante, la cual arroja que los hogares consumen comida rápida. Un factor importante es el sociocultural donde la materia prima para la elaboración de los productos está al alcance del sector y al bar restaurante, también brindando al personal que trabaje en el establecimiento el uniforme adecuado así manteniendo la higiene para la elaboración de los alimentos. Para que un establecimiento de A&B, mantenga la formalidad se requiere la implementación de documentos de permisos empresariales uno de ellos tenemos al SRI (Servicio de rentas

internas), cuya función es administrar los fondos que son ingresados como son los impuestos que los establecimientos deben estar obligadas a tributar, el RUC es importante y se obtiene por medio del SRI ya que se trata de números personales y por consecuente hacer cualquier tipo de acción con dicho número. La Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria es uno de los permisos importante ya que la higiene del establecimiento debe estar regulado y revisando constantemente manteniendo la inocuidad de los productos de uso, varios permisos como el de los bomberos son importantes con la revisión de señaléticas, terreno firme y la infraestructura en excelentes condiciones, los permisos de mantener a los trabajadores seguros en caso de sufrir un accidente está el Seguro Social (IESS). El impacto generado con productos que son desechados por el establecimiento es altamente contaminante (aceites quemados, desechos de vegetales, plásticos, vidrios, etc.). Cada uno de los desechos mantendrá una base de reciclar mediante tachos para cada uno, así mantener una sociedad con instancias que se dedican a reciclar dichos productos lo cual ayuda a reducir la contaminación en el medio ambiente. Con la llegada del establecimiento se abre fuentes de empleo para las personas, así también que la comunidad desarrolle en el aspecto gastronómico. Manteniendo en cuenta que el desarrollo de un establecimiento es el aspecto financiero por ende el bar restaurante genere ganancias económicas, cubriendo así todos los gastos que genera el establecimiento en pagos de sueldos de trabajadores con todos los aportes, por otro lado, existen gastos como el alquiler del local, servicios básicos, el préstamo del banco para cinco años con intereses. Con la ayuda del punto de equilibrio permitirá saber la cantidad de platos diarios y mensuales a vender y así generar utilidad y no tener pérdida.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

El Rincón San Pedro surge de la necesidad de implementar un Bar Restaurante en la parroquia de Nayón, ciudad de Quito. A lo largo de la historia, la Gastronomía, el turismo en Nayón representa al turista un atractivo. Por otro lado, Nayón se encuentra en una privilegiada zona al noroeste de Quito, la producción agrícola, florícola y comercialización de plantas ornamentales con disposición de materia prima, además atractivos como deportes extremos. Los ejes fundamentales en los que se trabajara son: la implementación de la comida rápida relacionado con la temática que ofrece el lugar como los deportes extremos, el correcto uso y técnicas de cocina en el proceso de producción. Además de esto, la empresa busca llevar a sus clientes la combinación de alimentos con ciertas bebidas, cocteles, sangrías, etc.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

La implementación de un Bar Restaurante es una forma no solo de cubrir una necesidad, sino de transmitir por medio de la temática deportiva establecida por la empresa, que el cliente conozca que en Nayón, existen lugares de atracción, cultura e identidad de las personas que viven en la parroquia.

Además de ello, lo importante que los comensales modernos exigen de un bar restaurante más que una comida de calidad; requieren una fusión especial entre el sabor de los alimentos y bebidas en un ambiente acorde a la empresa.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: El bar restaurante El Rincón San Pedro, entiende que como parte de la comunidad debe regirse a las normas brindadas por las autoridades. Por lo tanto, tiene una responsabilidad social con sus colaboradores y comensales, así como el pueblo de Nayón.

Investigación e innovación: El Rincón San Pedro bar restaurante trabaja en implementar un local acorde con la necesidad del pueblo, concibiendo necesario realizar una investigación que ayude a tener un distinto establecimiento con facilidades para los clientes, tanto así poder innovar con productos nuevos y combinados para el paladar de los comensales.

Profesionales apasionados y con amor por la creación de un establecimiento: teniendo en cuenta que la profesión de la cocina significa dedicación, concentración, paciencia, innovación y amor al trabajo con ello un establecimiento surja siendo medio de representatividad del barrio, con estos exponentes el servicio de El Rincón San Pedro será acorde a los comensales.

2.2.3 Actividad.

El Rincón San Pedro es un establecimiento que brinda un servicio a los comensales, específicamente un bar restaurante en donde se servirán alimentos combinados con bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Con un toque de innovación y modernidad al estilo deportivo incentivando los lugares que brinda Nayón.

2.3 Tamaño de la empresa.

El Rincón San Pedro es una empresa que contará con 3 áreas básicas: recepción de la materia prima, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

- Gerente chef.
- Ayudante de cocina.
- Mesero.
- Recepcionista/cajero.

2.4 Necesidades que satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.



Ilustración 1. (profesionales, 2020) *Ubicación*. Recuperado de <https://www.formacionparaprofesionales.es/la-piramide-de-maslow-aplicada-a-los-profesionales/>

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Al ser un bar restaurante El Rincón San Pedro que brinde un servicio de alimentos y bebidas, la necesidad fisiológica de alimentación con bebidas combinadas está directamente satisfecha por la empresa creada.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

La seguridad alimentaria del bar restaurante que engloba a las buenas prácticas de manufactura (BPM), teniendo en cuenta que la pandemia sigue en el ambiente. Tener medidas de bioseguridad establecidas tanto en el almacenamiento de los productos, como en la elaboración, así el cliente consuma un producto de calidad y seguro.

Luego está la seguridad a la integridad física del cliente, la cual se garantiza brindándole un ambiente tranquilo, calmado y con una vegetación, y con la población de Nayón que es unida ante cualquier situación extra, por ello los clientes que visiten el

establecimiento tendrán todas las medidas de seguridad como cámaras de vigilancia implementadas.

La seguridad de los trabajadores de la empresa, ya que en tiempos de pandemia y con el virus en el ambiente, corren el riesgo de contagio. Por ello se brindará todo el apoyo así cumpliendo las leyes y reglamentos de los trabajadores, velando por su seguridad física, y de los clientes para así brindar un excelente servicio.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

La primera es interna y trata sobre propiciar el mejor ambiente de trabajo en el bar restaurante, en el que las habilidades y el desempeño de cada trabajador sean consideradas como necesarias, sintiéndose así parte de un todo y así poder potenciar a la empresa en un alto nivel y no piezas individuales descartables, además de esto, es necesario incentivar la creatividad y habilidades individuales de cada uno de los trabajadores por medio de bonos extras si el trabajo de cada trabajador es eficiente.

La siguiente es externa y se trata de la relación empresa-clientes. El Rincón San Pedro buscará siempre construir relaciones de confianza con sus clientes, y proveedores a través de: comunicación clara, el proceso deberá ser supervisado por los encargados en el área de producción para garantizar calidad de los productos y una continua capacitación al personal buscando entregar un servicio de primera.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

A través de la investigación de la cocina en la implementación de un bar restaurante con la temática deportiva, que ayude atraer a clientes amantes al deporte, con platos distintos y con la combinación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas la entrega de productos finales de primera calidad a precios accesibles se busca cubrir esta necesidad.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

El bar restaurante El Rincón San Pedro llegue a ser una empresa reconocida no solo por su gastronomía, sino por su compromiso social tanto con el pueblo Nayonense

como son sus trabajadores, y sus clientes que disfruten de un atractivo con excelente servicio.

2.5 Localización de la empresa

El Rincón San Pedro estará ubicado a 10 minutos de la ciudad de Quito, capital del Ecuador, cerca de la Universidad Católica, calles Manuela Sáenz y la Calle P.

Ilustración 2. Localización de la empresa



Ilustración 2. (profesionales, 2020) *Ubicación*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/San+Pedro+del+Valle,+Quito+170170/@-0.1763263,-78.4267014,17z/data=!4m5!3m4!1s0x91d591b18f2256c1:0xca4b1505f34fcd2d!8m2!3d-0.1724237!4d-78.4234988>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

El Rincón San Pedro será un bar restaurante que mediante la investigación aplicará procesos de innovación, creación y mediante la modernización del establecimiento con la temática deportiva, tanto que los trabajos de los empleados sean eficientes en el servicio de los productos.

2.6.2 Visión 2021.

Establecerse como un referente el bar restaurante en la localidad, por medio de atractivos deportivos, como posters que ofrecen el lugar. Y así el establecimiento llene las expectativas de los clientes, haciendo especial énfasis en la relación de El Rincón San Pedro con la comunidad.

2.6.3 Objetivos.

- Investigar e innovar los tipos de platos fuertes que serán vendidos en el establecimiento.
- Brindar al cliente una experiencia gastronómica y turística de alto nivel con precios cómodos a los clientes.
- Capacitar a los empleados para ofrecer un servicio acorde a los clientes.

2.6.4 Meta.

Tener un bar restaurante con temática deportiva y funcional con liquidez en el plazo de un año a partir de la apertura, que pueda generar ingresos para cubrir los gastos de los empleados y mejoras en el establecimiento.

2.6.5 Estrategias.

- Ofrecer la comida de la calidad, mediante la investigación de los platos, que al cliente le guste así el bar restaurante gana económicamente.
- Crear diferentes maridajes con cocteles, sangrias con los distintos platos que se ofrecerá en el menú, en base a las preferencias estudiadas.

- Proporcionar juegos recreativos para los niños: fútbolín, juegos infantiles, dardos, entre otros, así como también una pantalla para que los clientes puedan disfrutar de partidos en vivo de todas las ligas del mundo.

2.6.6 Políticas.

- Ser puntuales y responsables, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidos por áreas.
- Llevar siempre su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- Ser respetuosos con los compañeros de trabajo.
- Cuidar de su aseo y presentación personal.
- Cumplir estrictamente con las tareas que les sean asignadas.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- Los trabajadores deberán llegar sin aliento a licor o cualquier tipo de droga.
- No podrán fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones de la empresa.
- Dentro del establecimiento no podrán utilizar celular o cualquier objeto electrónico, ya que es objeto de bacterias.
- Respetar y tener un buen trato a los clientes.

La empresa.

- Es responsable del bienestar físico y emocional de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- La empresa deberá ser responsable de la salud de los clientes y trabajadores.
- La empresa debe siempre cumplir con sus obligaciones con los trabajadores: jurídicas, sociales, económicas y remuneraciones.
- Mantendrá en estándar de calidad de los productos de alimentos y bebidas que será elaborado por la empresa.
- La empresa es responsable de capacitar a sus trabajadores, así brindará el excelente servicio de calidad.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- Productos creados y altos volúmenes de calidad.
- Temática deportiva llamativa en el bar restaurante.
- Un equipo de trabajo profesional, comprometido y apasionado.
- Identidad gastronómica.

Oportunidades

- Poca competencia de un bar restaurante con temática deportiva alrededor de lugar establecido.
- La gran cantidad de personas que transitan por el lugar del bar restaurante.
- El establecimiento se encuentra en la zona de concurrencia de personas ya que colinda con el estadio, y la PUCE

Debilidades

- Limitado capital al iniciar el negocio
- No establecer un orden claro en los procesos de almacenamientos de productos

Amenazas

- La emergencia de la salud (Pandemia), en el mundo.
- La inestabilidad social política y económica dentro del país.
- La inseguridad que vive el país.
- El alza en costos de materias primas para la elaboración de los productos.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

El Rincón San Pedro la comunicación será de tipo vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, esto se hará para facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos en la elaboración de los productos, con el fin de satisfacer al cliente.

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

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial.

- Chef propietario

Nivel Operativo.

- Ayudante de Cocina
- Recepcionista / cajero/a
- Mesero/a

2.7.2 Formalización.

La empresa se registrará a manuales de procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de la misma creada para su identificación, y en la búsqueda, cumplimiento de impuestos, cotizaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y la legislación laboral.

Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, teniendo así el respectivo permiso de funcionamiento.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

El Rincón San Pedro centrará sus actividades en las áreas de producción, creación distribución y recreación; con estas opciones dadas el cliente quedará satisfecho con un servicio de calidad.

La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial permitiendo, las sugerencias, participación, la toma de decisiones y la valoración de los empleados, con ello beneficiando a los clientes con la atención acorde a la empresa y el posterior nombramiento en los mercados.

2.7.4 Integración.

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de compras, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un mejor control completo de entradas y salidas de efectivos con los kardex correspondientes en cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos, llevar un registro de actividades permitirá que la empresa produzca.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial

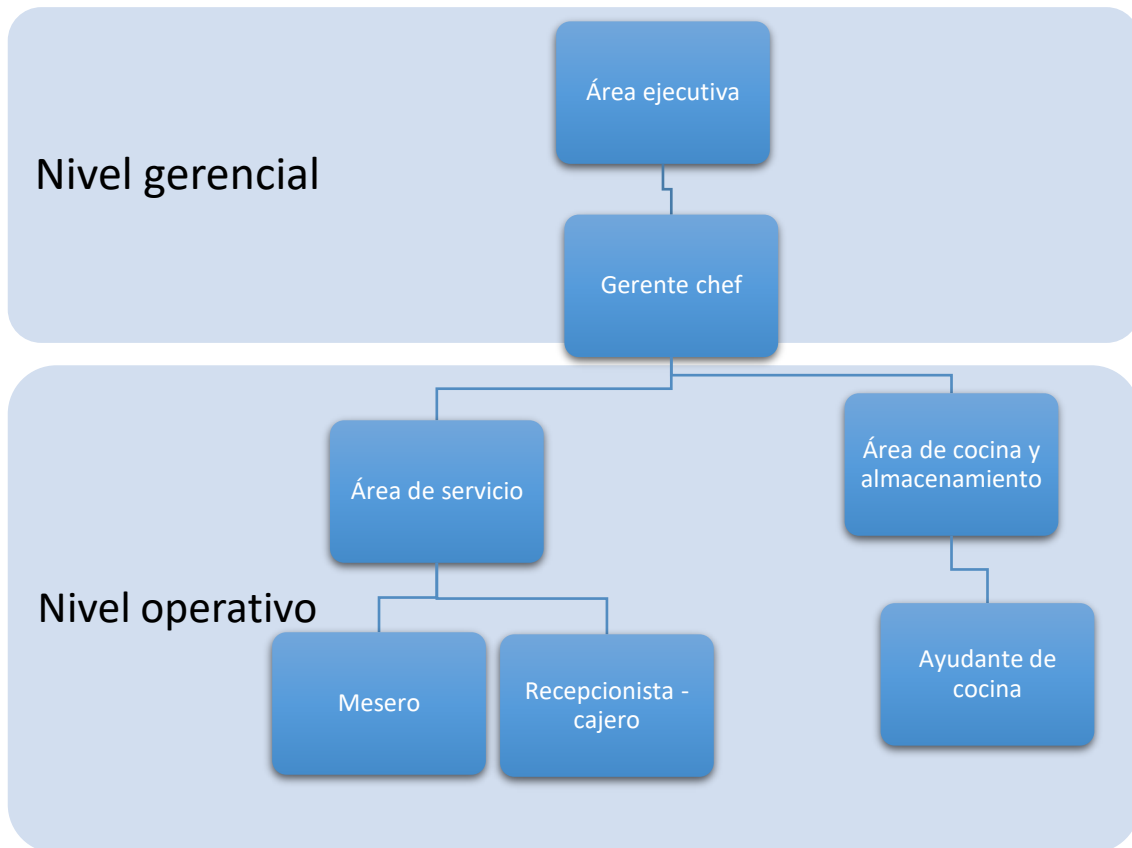


Ilustración 3. Juiña, C. (2020). *Organigrama empresarial El Rincon San Pedro*. Quito.

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa	El Rincón San Pedro
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Supervisar las funciones delegadas a los trabajadores para un eficiente manejo general de todas las áreas, solucionar anomalías e inconvenientes presentados en la empresa, contratar a los trabajadores, capacitar a sus trabajadores, supervisar la limpieza atender las quejas que se presenten por parte de los empleados y clientes, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo para los empleados del establecimiento, compra de materia, preparación de alimentos y presentación del producto final antes de llegar al comensal.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de Producción, venta y distribución de alimentos y bebidas.
Remuneración	\$ 570

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. Meritos aspectos del Chef Ejecutivo

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Al menos un idioma fluido aparte del nativo. De preferencia inglés.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	<p>Procesamiento de alimentos.</p> <p>Administración de empresas en A&B</p> <p>Conocimiento y dominio de cocina y coctelería.</p> <p>Técnicas de vanguardia e innovación</p> <p>Dominio de procesos contables, manejo de kardex.</p>	<p>Responsabilidad</p> <p>Respeto</p> <p>Adaptabilidad.</p> <p>Análisis de problemas.</p> <p>Análisis numérico.</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Comunicación</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Puntualidad</p> <p>Delegación.</p> <p>Desarrollo de subordinados.</p> <p>Tolerancia al estrés.</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Integridad.</p> <p>Meticulosidad.</p> <p>Planificación y organización.</p> <p>Sensibilidad interpersonal.</p>

Tabla 1. Juiña, C. (2020). *Méritos aspectos a considerar, gerente chef*. Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

Empresa	El Rincón San Pedro.
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Limpiar, pelar y cortar las verduras. Mezclar los ingredientes. Desplumar aves de corral. Picar carne. Desescamar pescado. Mantener limpia la cocina y los utensilios
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Ayudar el gerente chef en procesos de Producción y almacenamiento de materia prima y limpieza del área de cocina.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. Meritos aspectos ayudante de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 7 meses en el cargo de ayudante de cocina, de preferencia en comida rápida.	Pre-elaboración y conservación culinaria. Procesamiento de alimentos y bebidas. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento en cocina en cuanto a elaboración de comida rápida y coctelería.	Creatividad. Respeto Comunicación. Compromiso. Decisión. Adaptabilidad. Puntualidad Solidaridad. Capacidad de escucha. Iniciativa. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Tabla 2. Juiña, C. (2020). *Méritos aspectos a considerar, Ayudante de cocina*. Quito.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	El Rincón San Pedro
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Servir eficazmente al cliente durante su Experiencia en el establecimiento, tomando órdenes o sirviendo platos, y recomendarlos si fuese necesario.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Comunicación eficaz con el área de Producción. Atención al cliente, toma de pedidos, servicio a la mesa.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. Meritos aspectos del mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Mínimo estudiante de gastronomía en curso o carreras afines.	Al menos 6 meses de experiencia.	Atención al cliente. Toma de comandas. Protocolo de servicio Conocimiento en A&B	Creatividad. Respeto Comunicación. Compromiso. Decisión. Adaptabilidad. Puntualidad Solidaridad. Capacidad de escucha. Iniciativa. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Tabla 3. Juiña, C. (2020). *Méritos aspectos a considerar, mesero*. Quito.

PUESTO DE CAJERO - RECEPCIONISTA

Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista.

Empresa	El Rincón San Pedro
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Estará encargado de la cobranza en la caja, de actividades relacionadas a reservas y asignación de mesa, a través de buena atención a clientes externos e internos y lograr eficiencia en labores administrativas del establecimiento
Denominación del puesto	Cajero – recepcionista.
Rol del puesto	Atención al cliente, manejo de dinero, Cobranza, realización de reservas, asignación de mesas y mini juegos.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 4. Meritos aspectos del mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Tecnólogo superior en administración o contabilidad.</p> <p>Al menos un idioma fluido a parte del idioma nativo, de preferencia inglés</p>	<p>Al menos 1 a 1/2 año de experiencia.</p>	<p>Manejo de redes sociales y herramientas de comunicación.</p> <p>Cobranza y manejo de dinero.</p> <p>Protocolo de servicio.</p> <p>Atención al cliente</p>	<p>Análisis de problemas.</p> <p>Análisis numérico.</p> <p>Compromiso.</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Respeto</p> <p>Comunicación.</p> <p>Puntualidad</p> <p>Compromiso.</p> <p>Decisión.</p> <p>Tolerancia al estrés.</p> <p>Capacidad de escucha.</p> <p>Planificación y organización.</p> <p>Sociabilidad.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Responsabilidad.</p>

Tabla 4. Juiña, C. (2020). *Méritos aspectos a considerar, Cajero – recepcionista*. Quito.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Posicionar al bar restaurante El Rincón San Pedro, siendo uno de los mejores establecimientos en la parroquia, a través de la difusión de la imagen, servicios brindados por el bar restaurante, a través de las redes sociales y así captar a nuevos clientes.

3.2 Investigación de mercado

El Rincón San Pedro consideró la investigación aplicada, digital, la investigación de mercado. La primera se realizó mediante el estudio de la cocina en comida rápida dentro del lugar donde será instalado el bar restaurante. Para ello se llevó a cabo una investigación documental recurriendo a fuentes primarias y secundarias, recolectando información sobre la necesidad de poner un bar restaurante acorde con los clientes que en el lugar habitan.

Por otro lado, se recurrió a la investigación de digital para obtener información del entorno en el que se desenvolverá el establecimiento, aplicando una técnica de obtención de información la cual es una encuesta digital.

3.2.1 Modalidad

La recolección de los datos por medio de encuestas se realizó de forma virtual mediante la aplicación de Google Forms. La encuesta consta de 10 preguntas cerradas para un porcentaje de 100 encuestados, con la finalidad de obtener los criterios de los potenciales clientes.

3.3 Plan muestreo

En este trabajo existe un universo definido, ya que se realizó por medio de las redes sociales, sin que implique un riesgo de contagio (COVID 19) en las personas

encuestadas, se tomó como sujetos de estudio a personas de distintas edades del sector de Nayón. Ya que el establecimiento colinda con varios lugares de concentración de personas (estadios, PUCE). El emprendimiento está dirigido a un target de familias, amigos que pasen un momento ameno, y con una atención de calidad. Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{134 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (134 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{128,6936}{1,2929}$$

$$n = 100$$

3.4 Análisis de las encuestas

Pregunta 1.

Tabla 5. a que clase de edad pertenece usted.

¿A qué clase de edad pertenece usted?		
Respuesta	Cantidad	%
17 o menos	15	15
18 - 23	47	47
24 – 30	29	29
31 en adelante	9	9
Total	100	100

Tabla 5. Juiña, C. (2020). *¿A qué clase de edad pertenece usted?* Quito

Ilustración 4. Pregunta 1, grafico circular

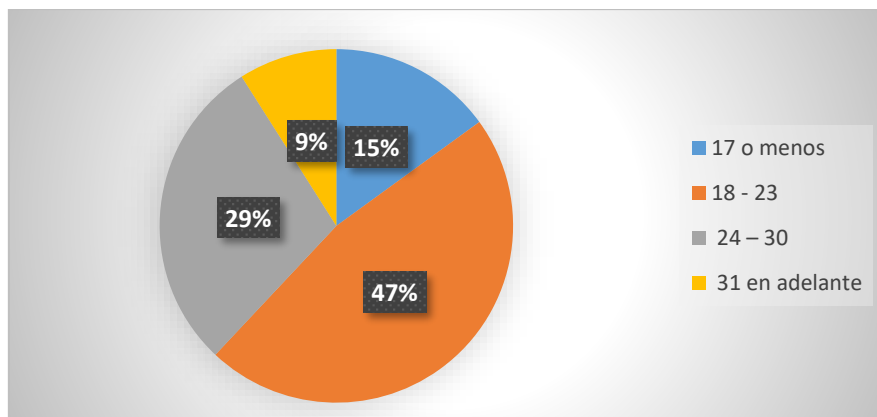


Ilustración 4. Juiña, C. (2020). *Pregunta 1, grafico circular.* Quito

Análisis: Los encuestados manifestaron en su mayoría que son jóvenes de los 18 y 23 años con un porcentaje del 47%. Esto quiere decir que el balance general, la edad de la mayoría de encuestados oscila entre los 18 a 30 años, el target de los clientes para el consumo de la comida rápida son los jóvenes, esto ayuda a que EL Rincón San Pedro se enfoque a este tipo de clientes.

Pregunta 2.

Tabla 6. suele concurrir frecuentemente a un bar restaurante

¿Suele concurrir frecuentemente a un bar restaurante?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	48	48
No	52	52
Total	100	100

Tabla 6. Juiña, C. (2020). *¿Suele concurrir frecuentemente a un bar restaurante?* Quito

Ilustración 5. pregunta 2, grafico circular

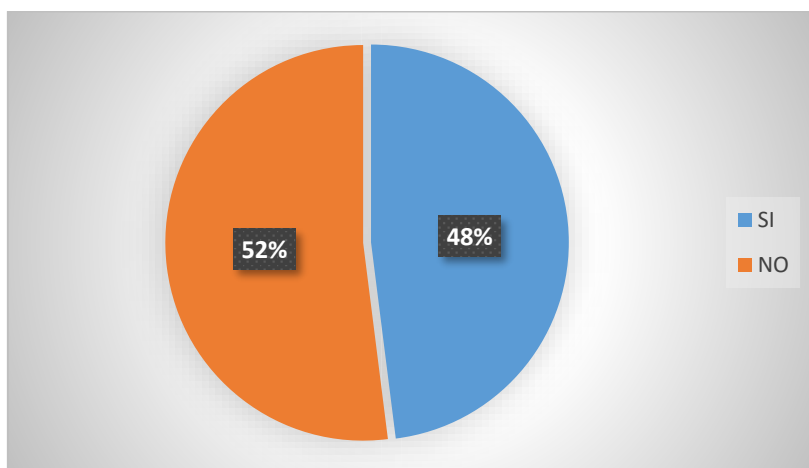


Ilustración 5. Juiña, C. (2020). *Pregunta2, grafico circular.* Quito

Análisis. A las 100 personas encuestadas dio como resultado un porcentaje del 52 % que no frecuentemente concurren a un bar restaurante, pero la diferencia es mínima ya que el 48% si concurre. Por ende, la idea de traer un bar restaurante con la temática deportiva si atrae a los clientes, combinándole así la comida rápida con pasar un momento ameno en el establecimiento.

Pregunta 3.

Tabla 7. Le gusta la idea de implementar un bar restaurante con temática deportiva en Nayón.

¿Le gusta la idea de implementar un bar restaurante con temática deportiva en Nayón?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	96	96
No	4	4
Total	100	100

Tabla 7. Juiña, C. (2020). *¿Le gusta la idea de implementar un bar restaurante con temática deportiva en Nayón?* Quito

Ilustración 6. Pregunta 3, grafico circular

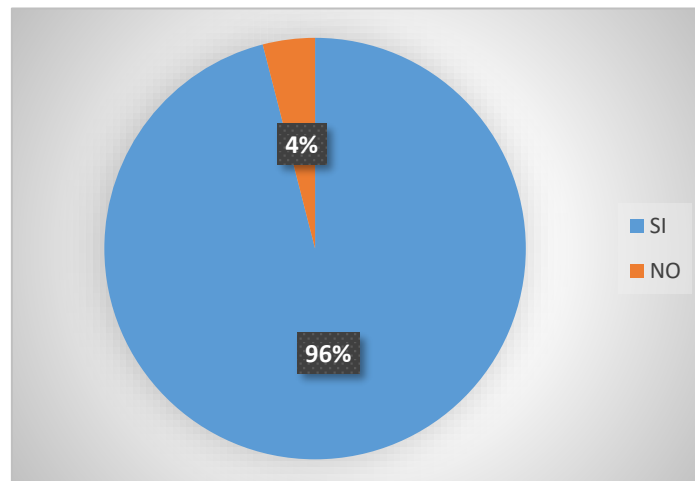


Ilustración 6. Juiña, C. (2020). *Pregunta 3, grafico circular.* Quito

Análisis: De las 100 personas encuestadas con el 96% respondieron positivamente que les gusta la idea de implementar un bar restaurante con la temática deportiva en el sector de Nayón. Esto quiere decir que con la combinación de un alimento con una bebida (sangrías, cocteles, etc.), los clientes están de acuerdo, con la ayuda de tener en el establecimiento entretenimientos que les gusten al cliente.

Pregunta 4.

Tabla 8. Qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante

¿Qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante?		
Respuesta	Cantidad	%
Alitas a la BBq	40	40
Hamburguesas a la parrilla	18	18
Alitas picantes	17	17
Papi pollo	13	13
Papas fritas	6	6
Chorizo paiza	4	4
Hot dog	2	2
Total	100	100

Tabla 8. Juiña, C. (2020). *¿Qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante?* Quito

Ilustración 7. Pregunta 4, grafico circular

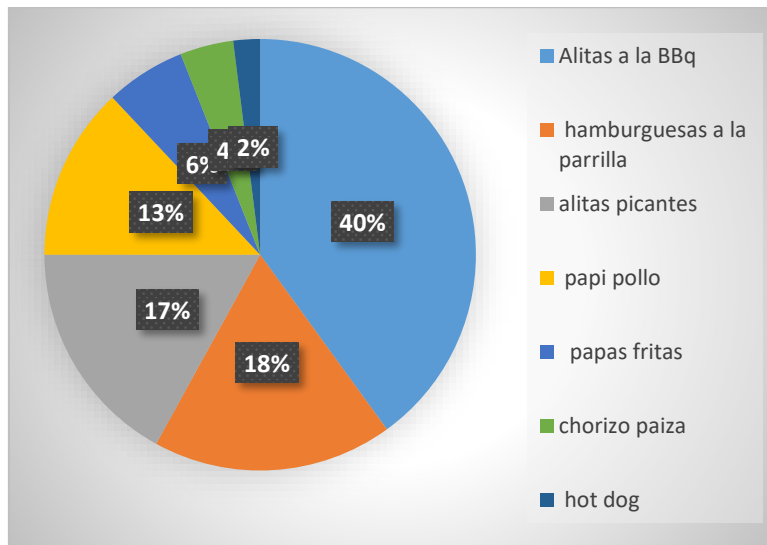


Ilustración 7. Juiña, C. (2020). *Pregunta 4, grafico circular.* Quito

Análisis: De los 100 encuestados, con el porcentaje del 40% de las personas eligieron alitas BBQ., con el 18% hamburguesas a la parrilla, con el 17% alitas picantes. Esto me enfoca a que serán mis platos estrellas, dando así luz verde a que el producto de El Rincón San Pedro les guste a los clientes.

Pregunta 5.

Tabla 9. Qué tipos de bebidas le gustaría consumir en el bar restaurante

¿Qué tipos de bebidas le gustaría consumir en el bar restaurante?		
Respuesta	Cantidad	%
Cocteles	35	33
Bebidas naturales	30	33
Cerveza artesanal	29	28
sangrías	6	6
Total	100	100

Tabla 9. Juiña, C. (2020). *¿Qué tipos de bebidas le gustaría consumir en el bar restaurante?* Quito

Ilustración 8. Pregunta 5, grafico circular

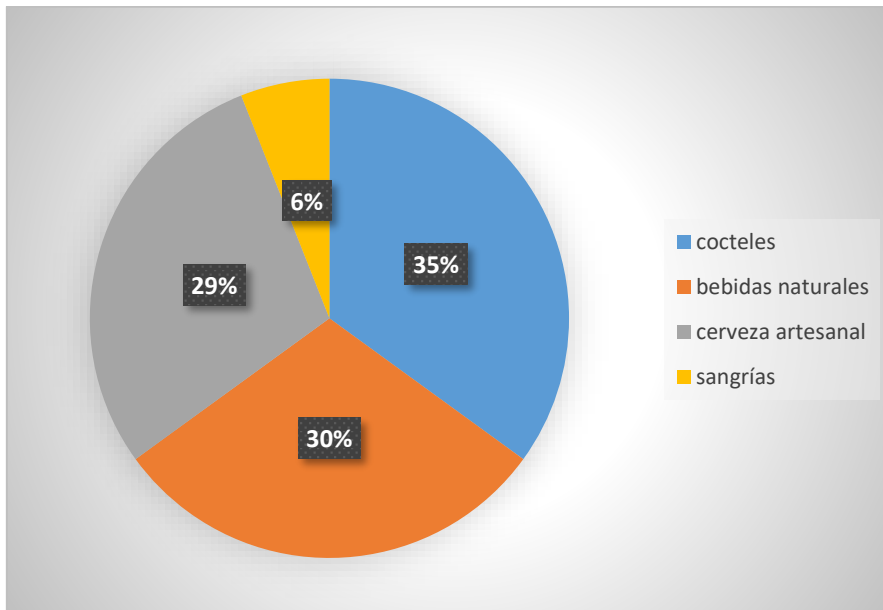


Ilustración 8. Juiña, C. (2020). *Pregunta 5, grafico circular.* Quito

Análisis: De los 100 encuestados, con un porcentaje del 35% les gustaría consumir, por ende, junto a las bebidas naturales serian nuestras bebidas estrellas, y nos enfocaríamos a combinar con los alimentos que ofrece el bar restaurante.

Pregunta 6.

Tabla 10. Los miembros de su familia consumen el tipo de comida rápida

¿Los miembros de su familia consumen el tipo de comida rápida?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	91	91
No	9	9
Total	100	100

Tabla 10. Juiña, C. (2020). *¿Los miembros de su familia consumen el tipo de comida rápida?* Quito

Ilustración 9. Pregunta 6, grafico circular

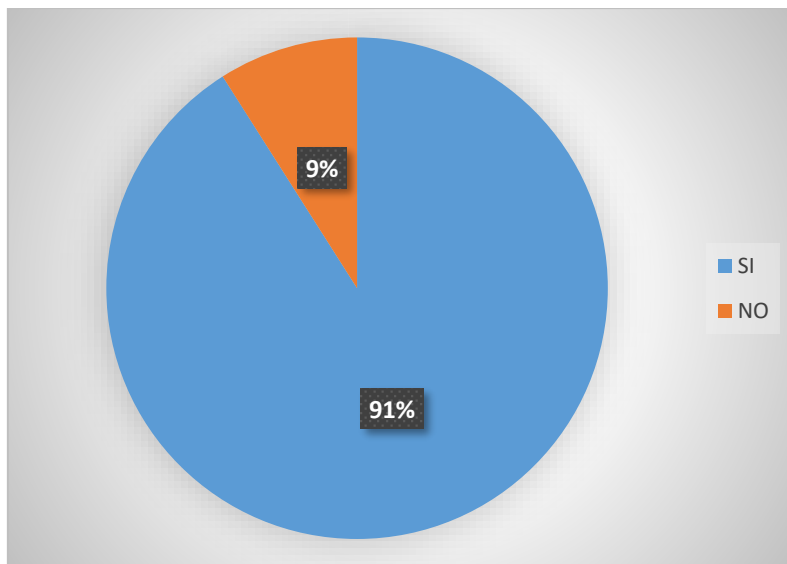


Ilustración 9. Juiña, C. (2020). *Pregunta 6, grafico circular.* Quito

Análisis: De los 100 encuestados, con el 91% dicen que los miembros de las familias si consumen comida rápida, esto quieren decir que para el bar restaurante El Rincón San Pedro serán en un futuro los próximos clientes, ayudando así a un emprendimiento nuevo con un servicio excelente para los clientes.

Pregunta 7.

Tabla 11. Alguna vez su hábito de compra es influenciado por promociones de cadenas de comida en las redes sociales

¿Alguna vez su hábito de compra es influenciado por promociones de cadenas de comida en las redes sociales?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	63	63
No	37	37
Total	100	100

Tabla 11. Juiña, C. (2020). *¿Alguna vez su hábito de compra es influenciado por promociones de cadenas de comida en las redes sociales?* Quito

Ilustración 10. Pregunta 7, grafico circular

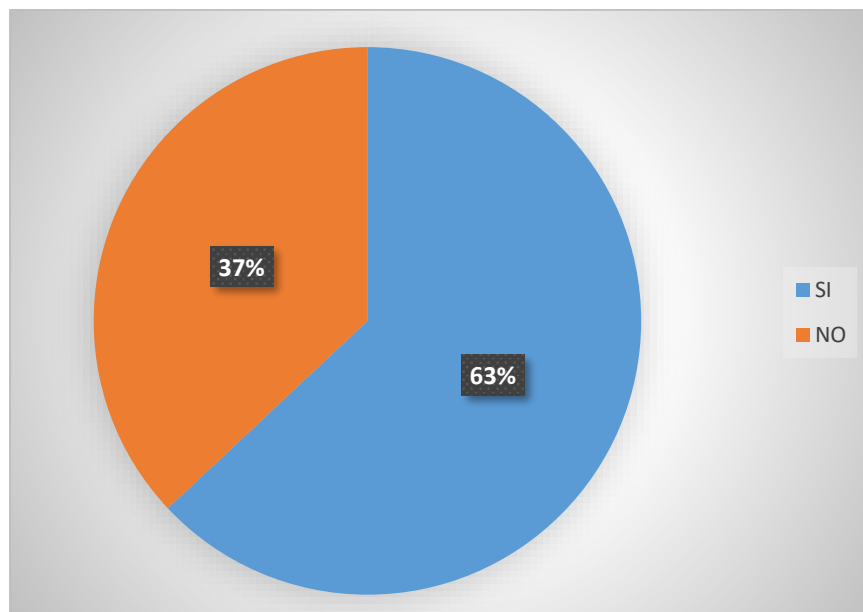


Ilustración 10. Juiña, C. (2020). *Pregunta 7, grafico circular.* Quito

Análisis: Con el 63% de personas encuestadas decidieron que la influencia en las redes sociales ayuda a promocionar las cadenas de comida, dando como resultado que la publicidad por el medio de las redes es positiva y que ayuden a traer clientes al bar restaurante.

Pregunta 8.

Tabla 12. le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, fútbolín

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, fútbolín?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	92	92
No	8	8
Total	100	100

Tabla 12. Juiña, C. (2020). *¿Le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, fútbolín? Quito*

Ilustración 11. Pregunta 8, grafico circular

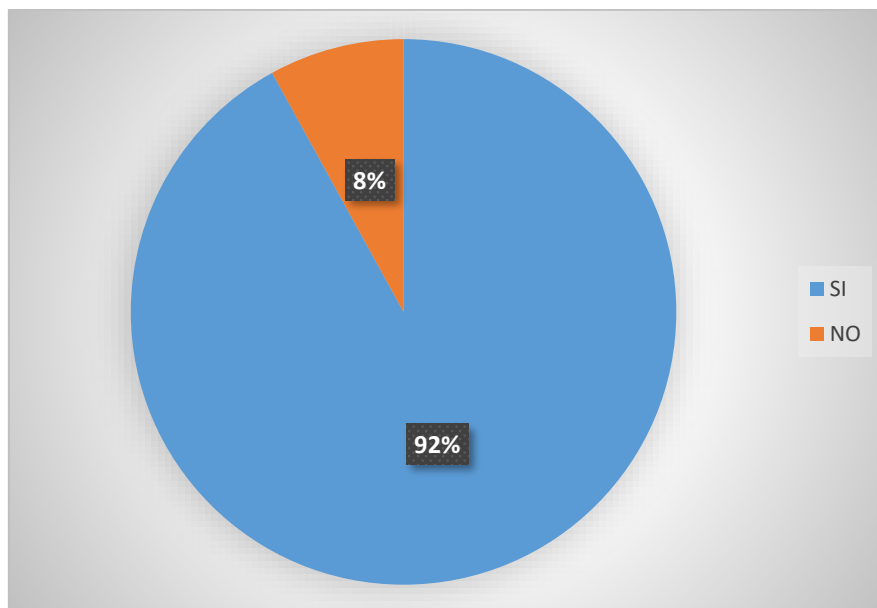


Ilustración 11. Juiña, C. (2020). *Pregunta 8, grafico circular. Quito*

Análisis: de los 100 encuestados, con el 92% dicen que, si le gustaría tener dentro del bar restaurante juegos de entretenimiento, esto ayuda a que al momento de abrir el establecimiento tengamos estos tipos de juegos y que a los clientes les van a gustar.

Pregunta 9.

Tabla 13. Cambiaría el establecimiento preferido por otro que brinde un menú variado con excelentes promociones

9. ¿Cambiaría el establecimiento preferido por otro que brinde un menú variado con excelentes promociones?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	88	88
No	12	12
Total	100	100

Tabla 13. Juiña, C. (2020). *¿Cambiaría el establecimiento preferido por otro que brinde un menú variado con excelentes promociones?* Quito

Ilustración 12. Pregunta 9, grafico circular

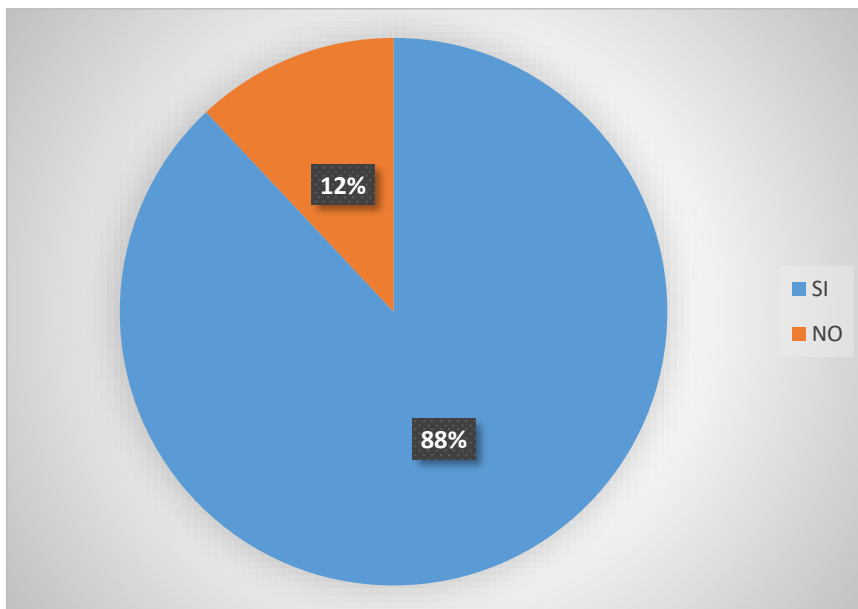


Ilustración 12. Juiña, C. (2020). *Pregunta 9, grafico circular.* Quito

Análisis: De los 100 encuestados, con el 88% dicen que si cambiarían de establecimientos por uno que brinde un menú variado con mejores promociones. Esto ayuda a que el bar restaurante El Rincón San Pedro, tenga en cuenta que la promoción ayudara traer más clientes, con un menú variado y con un excelente servicio así los clientes se sientan a gusto de disfrutar nuestra comida.

Pregunta 10.

Tabla 14. Visitaría el bar restaurante que se encuentra en Nayón en donde además de servir comida rápida..

10. ¿Visitaría el bar restaurante que se encuentra en Nayón en donde además de servir comida rápida exista una temática deportiva en el cual los clientes se sientan a gusto, entretenimiento cuando exista partidos del futbol, etc.?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	89	89
No	11	11
Total	100	100

Tabla 14. Juiña, C. (2020). *¿Visitaría el bar restaurante que se encuentra en Nayón en donde además de servir comida rápida exista una temática deportiva en el cual los clientes se sientan a gusto, entretenimiento cuando exista partidos del futbol etc ?* Quito

Ilustración 13. Pregunta 10, grafico circular

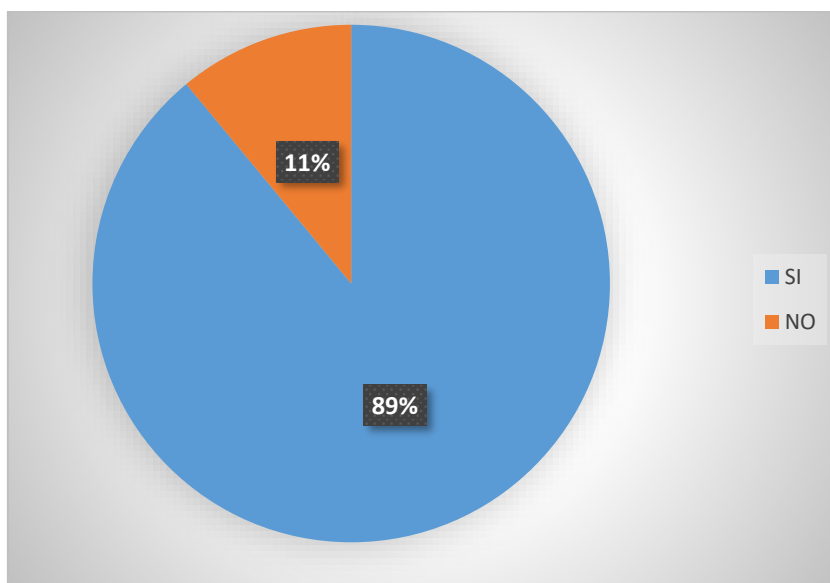


Ilustración 13. Juiña, C. (2020). *Pregunta 10, grafico circular.* Quito

Análisis: De los 100 encuestados, con el 89% dicen que si les gustaría que el bar restaurante cuente con una temática deportiva y entretenimiento cuando exista partidos de futbol, esto ayudara a que El Rincón San Pedro cuente con una mayor capacidad de clientes nuevos en los momentos que exista partidos de futbol.

3.4.1 Análisis General

Como primer punto el target de consumo del establecimiento estará en los jóvenes de entre los 18 a 30 años, esto enfocará a que el bar restaurante tenga una línea de atención y servicio de calidad, la mayoría de encuestados han visitado este tipo de establecimientos, teniendo como conclusión que la idea de crear un bar restaurante es viable, así también con la expectativa de que El Rincón San Pedro se dirija con la temática deportiva así brindándoles a los clientes diferentes entretenimientos. La gran mayoría de familias consumen lo que es la comida rápida eso trae a colación que el bar restaurante esta por un buen camino, ya que contaremos con un menú variado y con la combinación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (cocteles, sangrías, cervezas artesanales, jugos naturales). A los clientes les gusta la idea que en sus platos existan promociones, con ello puedan consumir la comida producida por el bar restaurante.

Por otro lado, hay que reiterar que analizando las encuestas se concluyó que las redes sociales son una fuente máxima de atraer clientes, ya que puedes generar mayor publicidad, tanto en adultos y jóvenes que les pueda interesar el consumo de la comida rápida. Por eso es importante que El Rincón San Pedro maneje la publicidad interesante que lleguen a los clientes, así la marca pueda ser conocida en varios lugares sea en Quito o en el Ecuador.

Tras analizar las preguntas se puede concluir que la mayoría de encuestados tienen una aceptación hacia las preguntas realizadas eso quiere decir que el bar restaurante El Rincón San Pedro esta por un buen camino.

En conclusión, tras analizar los datos establece que El Rincón San Pedro es un negocio viable puesto que tiene la aceptación de las personas encuestadas.

3.5 Aceptación empresarial

3.5.1 Microentorno

El Rincón San Pedro considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo

Ilustración 14. Esquema microentorno, El Rincón San Pedro

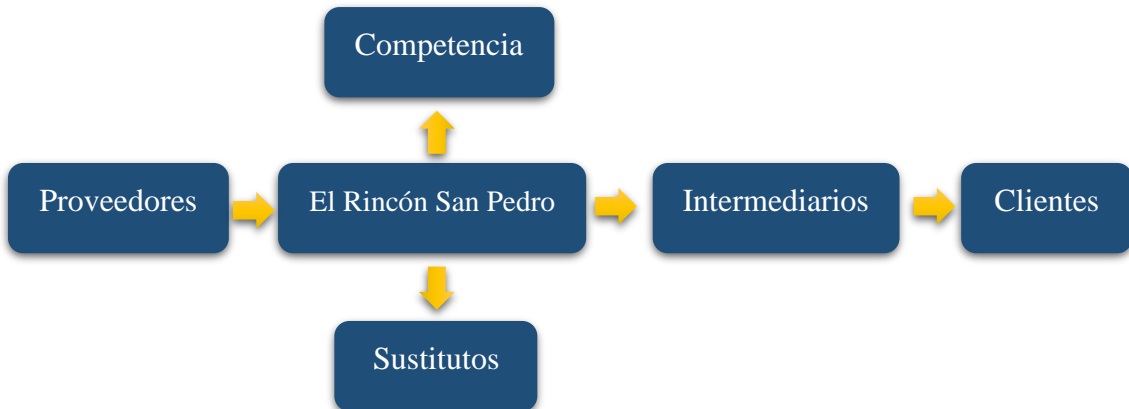


Ilustración 14 Juiña, C. (2020). *Esquema microentorno, El Rincón San Pedro* . Quito.

Ilustración 15. primer mapa geografico

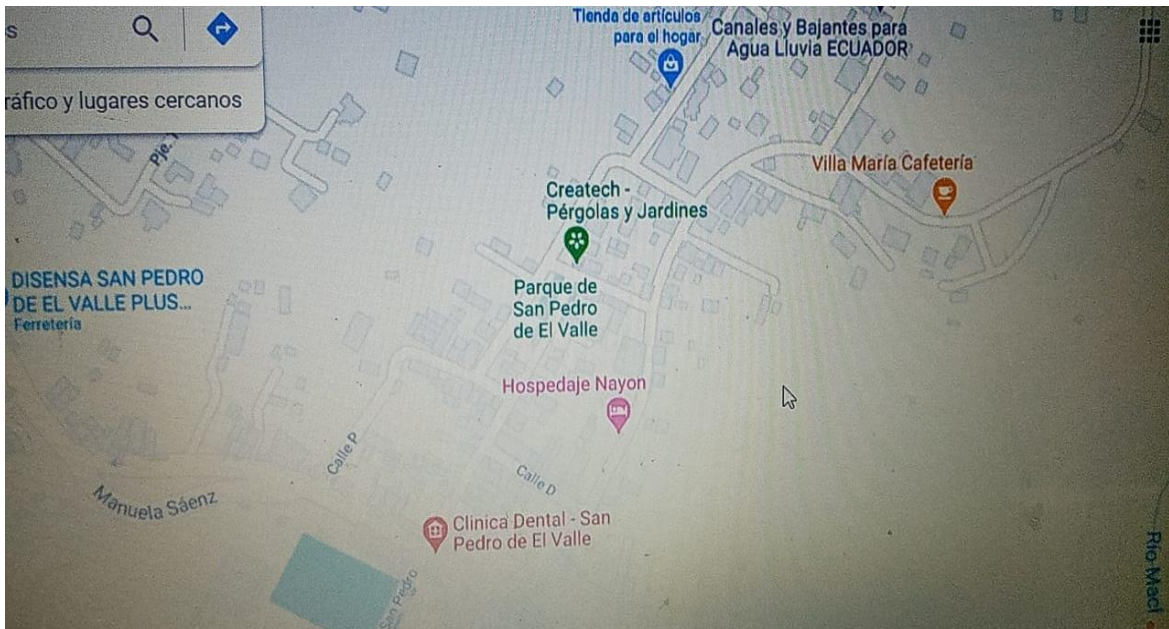


Ilustración 15. Fuente especificada no válida. Ubicación. Recuperado de <https://www.google.com.ec/maps/place/0%C2%B010'26.0%22S+78%C2%B025'31.0%22W/@-0.1733578,-78.4250318,17z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x0!8m2!3d-0.1739651!4d-78.4253432>

Ilustración 16. segundo mapa geografico

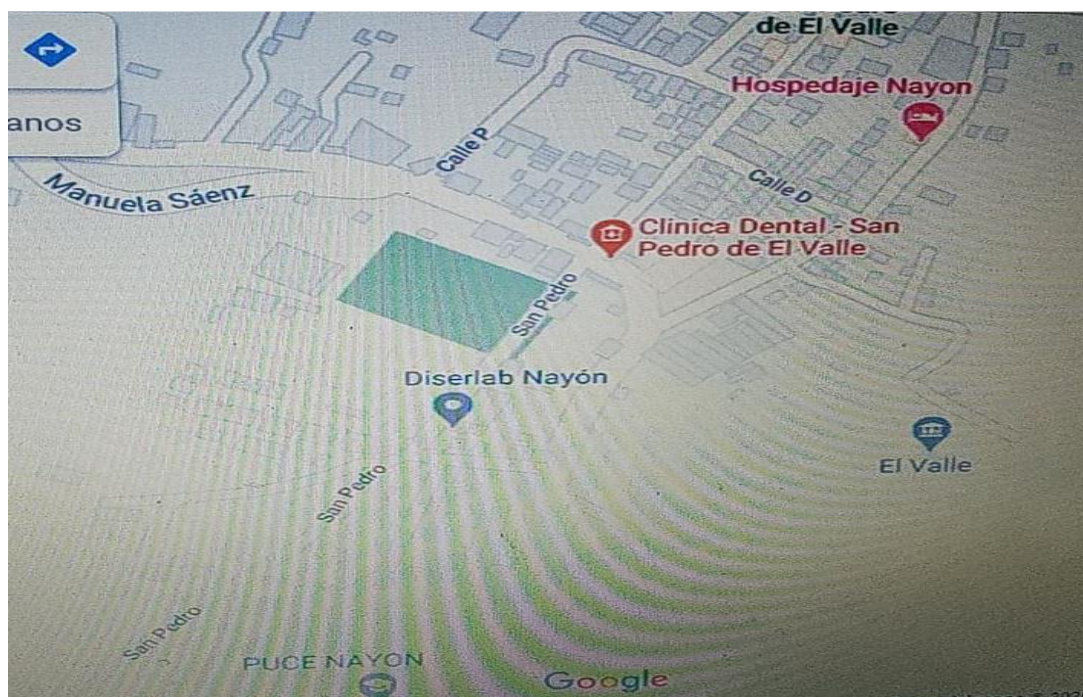


Ilustración 16. **Fuente especificada no válida.** *Ubicación.* Recuperado de <https://www.google.com.ec/maps/place/0%C2%B010'26.0%22S+78%C2%B025'31.0%22W/@-0.1733578,-78.4250318,17z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x0!8m2!3d-0.1739651!4d-78.4253432>

- Competencia indirecta.

Existe un establecimiento a considerarse competencia indirecta en el sector que se encuentran alrededor de 4 cuadras donde va a funcional El Rincón San Pedro.

➤ Villa María Cafetería está ubicado entre la calle Abdón Calderón

- Proveedores.

Teniendo en cuenta que la calidad en los productos es uno de los principios fundamentales con los que trabaja El Rincón San Pedro, trabaja con proveedores reconocidos y de confianza.

Tabla 15.proveedores.

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Avitalsa	<ul style="list-style-type: none"> • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Productos de calidad • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento • carnes locales 	Pollos, Alitas de pollo.
Cyrano	<ul style="list-style-type: none"> • excelentes productos. • Facilidad de pago. • Responsables. • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria 	Variedad de panes.
Mercado Ñaquito	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales • Precios bajos • productos frescos 	Vegetales, papas.
	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. 	

Supermercado Santa María	<ul style="list-style-type: none"> • excelente atención • Productos de calidad. • Establecimientos extensos. 	Embutidos, bebidas, aliños, pulpas de frutas, bebidas alcohólicas, vinos
Vivacerveza	<ul style="list-style-type: none"> • calidad en los productos • facilidad de pagos • responsables • entrega a domicilio 	Cerveza artesanal

Tabla 15. Juiña, C. (2020). *Proveedores*. Quito.

- Intermediarios

El Rincón San Pedro comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

- Clientes

El Rincón San Pedro es una empresa dirigida grupos de amigos, familias, jóvenes clientes, así como a la población de Nayón que deseen degustar de los platos que ofrece el bar restaurante con un toque de innovación, calidad, entretenimiento que ofrece el establecimiento.

3.5.2 Macroentorno

Son aquellos factores sobre los que El Rincón San Pedro no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento

Ilustración 17. Esquema macroentorno, El Rincón San Pedro

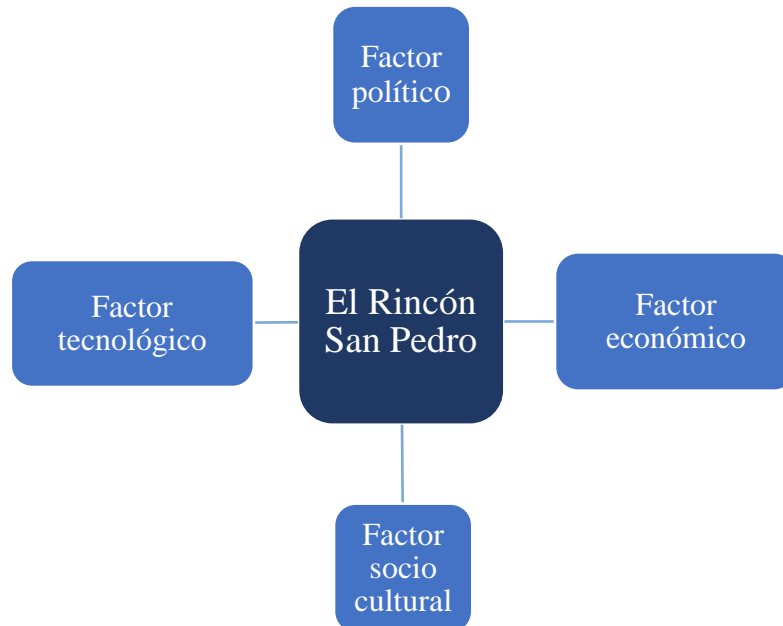


Ilustración 17 Granda, G. (2020). *Esquema macroentorno, El Rincón San Pedro* . Quito.

- Factor político

Entendemos que en Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo y están sujetos al Reglamento Turístico de A&B que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Por otra parte, también están sujetos al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la higiene alimentaria y a las BPM. Debido a la pandemia que está atravesando el mundo entero, en Ecuador los establecimientos Turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta norma de bioseguridad tanto para sus clientes como para los empleados, el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido una norma de contingencia sanitaria que debe ser acatada por restaurantes y cafeterías.

El Rincón San Pedro realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando disposiciones que son emitidas por el (COE Nacional) y determinadas para los negocios de restauración, estando también a la expectativa de lo que pueda pasar y cambiar en los próximos meses, ya que el Ecuador está cerca de las elecciones para su nuevo gobierno.

- Factor económico

En la actualidad el Ecuador está pasando por graves momentos económicos debido a la pandemia que azota al mundo por ende el Ecuador no se salvó y tuvo alrededor de 3 a 4 meses en cuarentena, en los cual el sector turístico fue el más afectado por lo que empresas de A&B tuvieron que cerrar sus puertas, teniendo como un gran problema al despido del personal a esto súmele que el país acarrea una deuda externa con el Banco Monetario Internacional, que esto afecto duramente a las pequeñas y medianas empresas que no tienen ningún apoyo del gobierno central.

Es por esto que El Rincón San Pedro estará sujeto al desarrollo que presente el país por lo que la fijación de precios en sus productos, dependerá de la tasa inflacionaria anual que presente el Ecuador, así como de la variación en los precios de la materia prima.

- Factor Sociocultural.

En cuanto a este factor El Rincón San Pedro ofrece platos de comida rápida con la materia prima que cultiva en el Ecuador, ya que el establecimiento está ubicado en un lugar donde los personales cultivan ciertos géneros de plantas por ello es llamado el Jardín de Quito que así es denominado a Nayón, lleno de tradiciones donde la gente es amable con el turista, donde cada fin de semana el deporte era llevaba alegrías a todas las familias.

- Factor Tecnológico.

Los principales beneficios de la innovación tecnológica en los restaurantes son: mejorar el servicio de cliente; aumentar los ingresos debido a la cantidad de compra de productos, pedidos frecuentes y pagos por adelantado; optimizar la gestión de la capacidad, al prever (por ejemplo) el volumen de uso de la cocina con base en los pedidos; ser más precisos en las comandas, la producción y la presentación del pedido; y el avance

de las relaciones con el cliente al obtener información suficiente para desarrollar nuevas estrategias, crear promociones y medir su satisfacción. (Luzardo, 2017).

3.6 Producto servicio

El Rincón San Pedro es un bar restaurante creado con la innovación y creatividad así realzar la Gastronomía, cuidando los elementos de identidad, cultura, turismo que ofrece Nayón a sus visitantes, el bar restaurante se enfoca en brindar varios productos de platos de comida rápida con bebidas combinadas e innovadas por el establecimiento así cumpliendo con técnicas y métodos de cocción de los alimentos. El servicio en el bar restaurante es brindar que el cliente se sienta satisfecho por el trato recibido, cuidando así las medidas de bioseguridad, que el establecimiento cumpla con las expectativas por medios de entretenimientos que ofrecerá el bar restaurante y así atraer a clientes nuevos.

3.6.1 Producto esencial

En la actualidad los clientes de bares restaurantes, cafeterías, hoteles, etc. no buscan satisfacer una necesidad en el ámbito de la degustación, lo cual el cliente se lleve una experiencia buena recibida por el establecimiento. En El Rincón San Pedro el producto importante que se vende es el poder de degustar la comida rápida junto a un maridaje con bebidas innovadoras preparadas con ingredientes de excelente calidad y que el cliente salga satisfecho.

3.6.2 Producto real

El Rincón San Pedro estará guiado para manejar una gran variedad de platos de comida rápida incluido bebidas con la esencia de satisfacción:

- Alitas BBQ, es un plato fuerte de la comida rápida que contiene, papas fritas crocantes y la salsa barbecue.

- Hamburguesa a la parrilla es un alimento de la comida rápida que contiene carne molida a la parrilla, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla perla, pan de hamburguesa.
- Alitas picantes es otro alimento de la comida rápida que contiene papas fritas, tomate, lechuga crespita.

3.6.2.1 Características

Con los platos ofrecidos en El Rincón San Pedro, de comida rápida ahí una ardua investigación que innova y valoriza la calidad que será ofrecida en el bar restaurante. En la cocina, los alimentos son elaborados bajo estrictos procesos de bioseguridad, higiene así brindándole al cliente un producto de calidad, mientras las áreas de servicio cuidan todo detalle de los clientes que estén prestos ayudar y así que el cliente se lleve una experiencia agradable del bar restaurante.

Calidad

Se tiene claro y se verifica que durante todas las etapas de la elaboración de los productos que ofrecerá el bar restaurante, con este fin se han adoptado y diseñados Manuales de BPMS (Buenas Prácticas de Manufactura) en los que se toma en cuenta indicadores de calidad como lo son:

- Cadena de valor de la materia prima
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos
- Sistema de almacenamiento (FIFO)
- Tiempos de cocción por producto
- Limpieza y desinfección de áreas, superficies, batería de cocina y maquinaria
- Análisis de puntos críticos de control
- ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)
- Alimentos potencialmente peligrosos
- Tipos y medios de contaminación

3.6.2.2 Estilo

El Rincón San Pedro maneja un estilo deportivo pero elegante, así brindarle a la localidad donde será ubicado el bar restaurante una opción de poder degustar una comida de calidad, por medio de la temática deportiva ayuda a que el bar restaurante lleve una riqueza de la cultura y el turismo que ofrece la localidad de Nayón. La comida rápida es local con técnicas aplicadas de vanguardia lo cual tiene como enfoque a la cocción, el servicio y en la representación de los platos. El tipo de servicio del bar restaurante será (americano) en lo cual ya se sirve los alimentos ya directamente en platos y en la mesa.

3.6.2.3 Marca

El Rincón San Pedro es un nombre formado por 3 términos, El Rincón surge ya que será parte de los establecimientos importantes de la parroquia de Nayón, y El Rincón será una parte donde los clientes puedan llegar a degustar de los platos ofrecidos en el establecimiento. San Pedro surge de la creatividad del dueño del establecimiento, ya que en la parroquia de Nayón existe un barrio aproximadamente a 5 minutos de la dicha parroquia, y el nombre lleva como San Pedro del Valle un barrio aproximadamente de 1000 habitantes que cada vez crece más, por ende, fue el nombre de San Pedro, para así brindarle al barrio un reconocimiento por los clientes por su gastronomía y la producción agrícola, florícola y el turismo.

3.6.3 Producto aumentado

Lo que diferencia a El Rincón San Pedro de sus competencias es el estilo innovador y creativo, ya que busca ingresar a los hogares, familias dando a conocer los productos con la innovación de un bar restaurante al estilo deportivo, y con la combinación de la comida con un maridaje de una bebida que al cliente le satisfaga. También El Rincón San Pedro se caracterizara por brindar comida y servicio de excelente de calidad, llegando a los clientes con comodidades que el establecimiento ofrece.

3.7 Plan de introducción al mercado

3.7.1 Distintivos de uniformes

Área de cocina

Chef administrador

Ilustración 18. Diseño uniforme chef administrador

- * Chaqueta de color crema de mangas cortas con detalles negros y los sellos distintivos de la empresa.
- * Faldón negro con líneas blancas verticales.
- * Pantalón gris de cocina.
- * Zapatos negros de cocina.
- * Toca de chef con su distintivo sello.



Ilustración 18 Juiña.C. (2020). *Diseño uniforme chef administrador*. Quito

Ayudante de cocina

- Chaqueta gris clara de mangas cortas con detalles en gris oscuro y los sellos distintivos de la empresa bordados.
- Faldón negro llano.
- Pantalón gris de cocina.
- Zapatos negros de cocina.
- Champiñón blanco con los sellos distintivos de la empresa.

Ilustración 19. Diseño uniforme ayudante de cocina

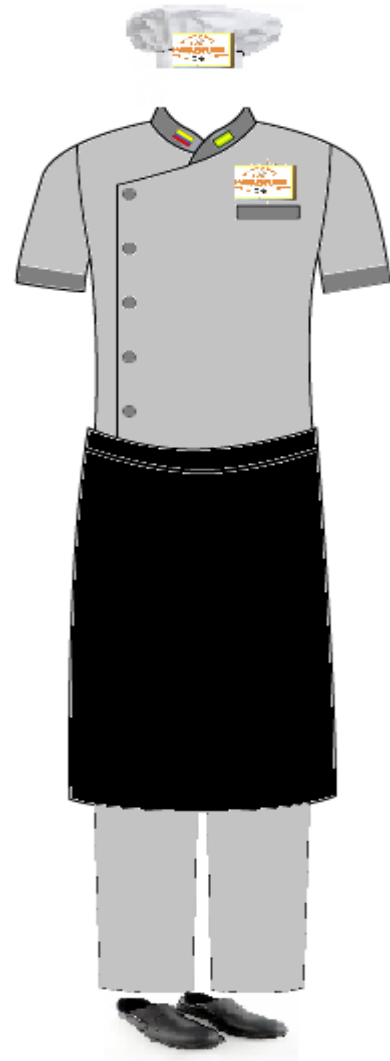


Ilustración 19. Juiña.C. (2020).
*Diseño uniforme ayudante de
cocina. Quito*

Personal del área de servicio

Mesero y cajero

- * Camiseta blanca con detalles en gris oscuro.
- * Delantal de servicio color negro con detalles en gris claro y los sellos distintivos de la empresa.
- * Pantalón gris claro.
- * Zapatos negros.
- * Malla negra de cocina

Ilustración 20. Diseño uniforme, personal del área de servicio

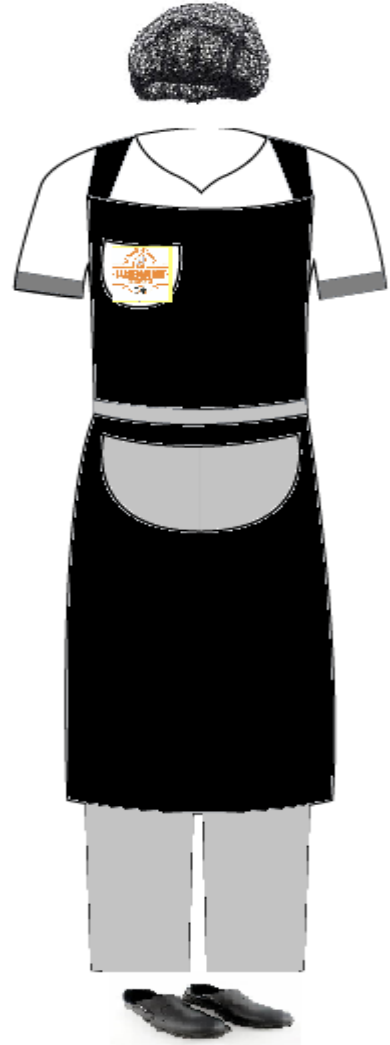


Ilustración 20, Juiña.C. (2020). *Diseño uniforme, personal del área de servicio*. Quito

3.7.2 Materiales de identificación

Logotipo

Ilustración 21. Logotipo El Rincón San Pedro



Ilustración 21. Juiña C. (2020). *Logotipo El Rincón San Pedro*. Quito

Elementos a destacar

- La bicicleta representa la parte deportiva de la empresa.
- La pelota de futbol como llanta de la bicicleta, atrae a los clientes apasionados al fútbol.
- La pelota de volibol como llanta de la bicicleta, atrae a los clientes apasionados por otros deportes.
- Colores usados:
 - * El contorno de la bicicleta con el volante, el asiento el contorno de las llantas de color anaranjado.
 - * La llanta delantera contiene la forma de una pelota de volibol con los colores negro y ralas curvadas de color blanco.

- * La llanta trasera contiene la forma de una pelota de fútbol con los colores negro y blanco.

Logotipo

Ilustración 22. Logotipo El Rincón San Pedro

El Rincón San Pedro

Ilustración 22, Juiña C. (2020). *Logotipo El Rincón San Pedro*. Quito

Elementos a destacar

- Tipo de letra: impact, la fuente base tiene un tamaño de 26 puntos, que se pueden regular según su uso se eligió esta fuente por lo rústico del diseño.
- Colores usados: el relleno del logotipo tiene un color anaranjado, el borde es de igual forma de color anaranjado que le da una tonalidad muy peculiar ante la mirada de los clientes.

Isotipo

Este isotipo es una representación gráfica sencilla que ayuda a identificar la marca de la empresa.

Ilustración 23. Isotipo El Rincón San Pedro



Ilustración 23. Juiña C. (2020). *Isotipo El Rincón San Pedro*. Quito

Elementos a destacar

- El diseño de las letras llamadas bar restaurant tiene un tamaño de 40 puntos con un color anaranjado
- La marca está representada como un establecimiento con la temática deportiva
- Lo especial del establecimiento, tiene un nombre que le identifica en qué lugar está situado el bar restaurante

Tarjetas de presentación

En el anverso pueden apreciarse elementos de la marca que tiene la empresa.

Ilustración 24. Anverso tarjeta de presentación



Ilustración 25. Juiña C. (2020). Anverso tarjeta de presentación. Quito

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del chef administrador, y se pueden observar elementos con la imagen de un champiñón, y la bicicleta al estilo deportivo.

Ilustración 25. reverso tarjeta de presentación



Ilustración 26. Juiña C.(2020). reverso tarjeta de presentación. Quito

Hoja membretada

Otro elemento de la identidad corporativa será la papelería para usar en asuntos como oficios, cartas y declaraciones formales a empresas o socios, para ello se ha elaborado una hoja membretada.

Ilustración 26. Hoja membretada. Ilustración



Ilustración 27. Juíña C. (2020). *Hoja membretada*. Quito

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de El Rincón San Pedro es un establecimiento ubicado en la parroquia de Nayón barrio El Valle, entre la calle Manuela Sáenz y Calle P.

Promoción

- El principal y más útil canal de promoción serán las redes sociales Facebook, e Instagram.
- Una vez el negocio esté mejor posicionado se optará por medios de promoción tradicionales como radio o publicidad impresa como vallas publicitarias.

Contacto

- Tarjetas de presentación.
- E-mail.
- WhatsApp.
- Facebook.
- Instagram.

Correspondencia

- A través de mail corporativo.

Negociación

- Directa en el establecimiento.
- Vía telefónica.

Financiamiento

Tabla 16. Financiamiento publicidad.

Tarjetas de presentación	1000 unidades	\$30
Publicidad Facebook	2 veces por semana	\$8.00
Publicidad Instagram	2 veces por semana	\$8.00
TOTAL		\$46.00
Tabla 16. Financiamiento publicidad. Quito		\$552.00

3.9 Riesgo y oportunidad de negocio

El riesgo importante que puede acarrear el negocio de El Rincón San Pedro, sino que también todo el sector turístico y de restauración, es la emergencia sanitaria que vive el mundo y a nivel nacional por el COVID 19. Los restaurantes, el sector turístico están siendo cuidadosos ya que deben acatar con ciertas medidas de bioseguridad, por ende, el establecimiento no pueda ser un foco de contagio, las pérdidas generadas por la pandemia son cuantiosas, el alza en la materia prima, la poca afluencia de clientes esto genera que algunos empleados deberán ser despedidos, y el poco apoyo de las autoridades así los establecimientos de mediana categoría.

La oportunidad grande de un negocio es posicionarse en el mercado digital, por la pandemia los establecimientos de A&B no tuvieron una forma de llegar a las personas y esto provoco que dichos negocios quedaron rezagados perdiendo así clientes, y dejando libre a establecimientos que se dirijan por el camino digital ofreciendo los productos que serán comercializados con promociones, y que los pagos puedan realizarse a través del móvil y de la banca virtual.

3.10 Fijación de precios

3.10.1 Fijación de precios por receta estándar

Los precios en las recetas presentadas a continuación han sido calculados para un solo PAX (comensal). Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar el plato y la referencia es el costo por kilogramo del producto. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

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

En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.

A continuación, se presentan los costos de 3 recetas:

- Alitas a la BBQ.
- Hamburguesas a la parrilla
- Alitas picantes

Alitas picantes

Tabla 17. alitas picantes, receta estándar de costos



		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DEL PLATO:	Alitas picantes			Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	25 de Diciembre del 2020			Chef: Cristian Juiña	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Papa chola	g	1,00	100	0,10	
Harina de trigo	g	1,40	150	0,21	
Alitas	g	4,06	200	0,81	
Lechuga crespa	g	2,76	10	0,03	
Huevo sin cascara	ml	2,55	60	0,15	
Sal	g	0,95	20	0,02	
Leche	ml	0,85	100	0,09	
Aceite	ml	2,25	500	1,13	
Oregano	g	4,80	10	0,05	
Tomate	g	1,60	40	0,06	
Pimienta negra	g	7,50	20	0,15	
Curry	g	0,81	10	0,08	
				Total Bruto	2,87
				10 % Imprevisto	0,29
				Costo Neto	3,16
				Gasto de fabr. 15%	0,47
				Factor Costo 33,33%	1,05
				M.O. 45%	1,42
				G. Adm. 12%	0,38
				45 % Utilidad	1,42
				Sub total	7,92
				12 % I.V.A.	0,95
10 % Servicio	0,00				
Total	8,87				

Tabla 17. Juiña C. (2020). alitas picantes, receta estándar de costos. Quito

Hamburguesas a la parrilla

Tabla 18. Hamburguesas a la parrilla , receta estándar de costos



		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DEL PLATO:	Hamburguesa a la parrilla			Codigo: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	25 de Diciembre del 2020			Chef: cristian juiña	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Pan hamburguesa	g	2,87	95	0,27	
Carne molida	g	2,98	200	0,60	
Queso cheddar	g	12,90	10	0,13	
Lechuga cruesa	g	2,76	10	0,03	
Sal	g	0,95	30	0,03	
Cebolla perla	g	1,60	40	0,06	
Tomate	g	1,60	40	0,06	
Papa chola	g	1,00	80	0,08	
Aceite	ml	2,25	400	0,90	
				Total Bruto	2,16
				10 % Imprevisto	0,22
				Costo Neto	2,38
				Gasto de fabr. 15%	0,36
				Factor Costo 33,33%	0,79
				M.O. 45%	1,07
				G. Adm. 12%	0,29
				45 % Utilidad	1,07
				Sub total	5,95
				12 % I.V.A.	0,71
10 % Servicio	0,00				
Total	6,67				

Tabla 18. Juiña C. (2020). *Hamburguesas a la parrilla, receta estándar de costos*. Quito

- *Alitas a la bbq*

Tabla 19. Alitas a la bbq, receta estándar de costos


 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Alitas a la bbq			Codigo: 001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	25 de Diciembre del 2020			Chef: Cristian Juiña
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Papa chola	g	1,00	100	0,10
Alitas	gg	4,06	200	0,81
Lechuga crespá	gg	2,76	10	0,03
Tomate	g	1,60	40	0,06
Sal	gg	0,95	20	0,02
Salsa bbq				
Ajo	g	0,40	30	0,01
Cebolla perla	gg	1,60	40	0,06
Manzana roja	g	2,50	200	0,50
Azucar blanca	g	1,00	200	0,20
Pimienta negra	g	7,50	20	0,15
Salsa de tomate	ml	3,00	30	0,09
Aceite	ml	2,25	200	0,45
Vino blanco clos	ml	6,99	100	0,699
Total Bruto				3,19
10 % Imprevisto				0,32
Costo Neto				3,51
Gasto de fabr. 15%				0,53
Factor Costo 33,33%				1,17
M.O. 45%				1,58
G. Adm. 12%				0,42
45 % Utilidad				1,58
Subtotal				8,78
12 % LV.A.				1,05
10 % Servicio				0,00
Total				9,83



Tabla 19. Juiña C. (2020). *Alitas a la bbq, receta estándar de costos*. Quito

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 20. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$100	\$600	\$1200

Tabla 20. Juíña C. (2020). *Arriendo del local*. Quito

Equipos industriales

Tabla 21. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina milenium 4 quemadores de acero inoxidable	1	\$460	\$460
Refrigerador vertical sc10005-n	1	\$2.072	\$2.072
Licuada Oster 1,5 lt	1	\$83	\$83
Balanza de 40 kg de acero inoxidable	1	\$60	\$60
Termómetro digital	1	\$7	\$7
Campana extractora de acero inoxidable	1	\$700	\$700
Ducto de extracción 40*40 costo x metro	1	\$35	\$35
Centralina 2 Puestos	1	\$143,00	\$143,00
Tanque cilindro de gas nuevo	2	\$38	\$76
TOTAL			\$3.636

Tabla 21. Juíña C. (2020). *Equipos industriales*. Quito

(Ver anexo del 6 – 13)

Equipos de computacion

Tabla 22. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora portatil hp	1	\$669	\$669
Epson Wf2860 Duplex Tactil	1	\$280	\$280
Caja registradora cajon gaveta bematech	1	\$48	\$48
TOTAL			\$997

(Ver anexo del 14 – 16)

Tabla 22. Juiña C. (2020). *equipos de computacion*. Quito

Muebles y enseres

Tabla 23. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escritorio modular de oficina	1	\$200	\$200
Sillón de oficina	1	\$170	\$170
Archivador cajoneros	1	\$60	\$60
Led smart tv 43	1	\$409	\$409
Teléfono inalámbrico	1	\$16.90	\$16,90
,Counter keto - mueble counter caja barra atención recepción	1	\$280	\$280
Silla taburete multiusos bar restaurante	1	\$55	\$55
Juego de mesas y sillas, 4 puestos	5	\$120	\$600
Juego de mesas y sillas, 3 puestos para servicio de bar	2	\$130	\$260
Lavadero en acero inoxidable + trampa de grasas + 2 faldones	1	\$1.300	\$1.300
Estantería de acero inoxidable	1	\$200	\$200

Mesón de acero inoxidable	1	\$285	\$285
Plato tendido redondo	40	\$2.00	\$80
Plato tendido cuadrado	15	\$3.00	\$45
Vaso pilsener de 340 ml	15	\$1.35	\$20,25
Salsera corona	15	\$1.78	\$26,70
Vaso alto de 250ml	15	\$0.70	\$10,50
Jarra de vidrio 1L	5	\$2.50	\$12,50
Juego de cubiertos tramontina 48 piezas	3	\$36.99	\$110,97
Tabla para picar 46x31x1.2 cm. roja, amarilla, verde	3	\$17.10	\$51,30
Set de cuchillos con base (5 piezas)	1	\$24.99	\$24,99
Espátula	2	\$5.50	\$11
Juego de espumaderas	1	\$19	\$19
Batidora de mano	1	\$1.50	\$1,50
Gaveta industrial calada recipiente caja plástica multicolor	5	\$9.50	\$47,50
Gaveta industrial cerrada caja plástica multicolor	3	\$17.50	\$52,50
Juego de ollas Warehaus acero inoxidable	1	\$49.99	\$49,99
Bowls de acero inoxidable medianos	5	\$3.20	\$16
Bowls de acero inoxidable pequeños	5	\$1.60	\$8
Tacho contenedor bote basurero - basura reciclaje 240 litros	1	\$74.99	\$74,99
Dispensador papel higiénico jumbo	1	\$15,50	\$15,50
Dispensador de papel toalla	1	\$13	\$13,00
Tachos	2	\$16	\$32
TOTAL			\$4.559

(Ver anexo del 17 – 50)

Tabla 23. Juiña C. (2020). *Muebles y enceres*. Quito

Equipos industriales de seguridad

Tabla 24. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor de seguridad 10 libras contra incendio Abc polvo Q	1	\$17,99	\$17,99
Dispensador automático jabón líquido	2	\$30,00	\$60
Detector de humo	3	\$10,89	\$32,67
Detector de gas GLP	2	\$16,97	\$33,94
Rótulos de señalética (baño hombre y mujer, salida, precaución, extintor, aforo)	6	\$5.00	\$30,00
TOTAL			\$174,60

(Ver anexo del 51 - 55)

Tabla 24. Juiña C. (2020). *Equipos industriales de seguridad*. Quito

Suministros de oficina

Tabla 25. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 500 unidades	1	\$3,15	\$3,15
Esferos BIC caja 24 unidades (rojo, azul, negro)	3	\$4.60	\$13,80
Tinta Kit 4 Litros printer ink para impresoras canon	1	\$37,99	\$37,99
Resaltador mark 2 pelikan	2	\$2,83	\$5,66
Tijera	2	\$1.38	\$2,76
TOTAL			\$63,36
TOTAL, ANUAL			760,32

(Ver anexo del 56 - 60)

Tabla 25. Juiña C. (2020). *Suministros de oficina*. Quito

Servicios básicos

Tabla 26. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$40,00
Luz	\$50,00
Teléfono	\$20,00
Internet	\$25,00
TOTAL	\$135,00
TOTAL, ANUAL	\$1.620

Tabla 26. Juiña C. (2020). Servicios básicos. Quito

Materiales de limpieza

Tabla 27. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escobas de cerdas largas	4	\$2,99	\$11,96
Trapeador spin mop con cesta metálica 360 grados	1	\$30	\$30
Cloro ozz	1	\$4,50	\$4,50
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$5	\$5
Guante multiuso silicona lava vajilla	1	\$3,50	\$3,50
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$1	\$1
Lavavajillas líquido 1 galón	1	\$9	\$9
Pala metálica recoge basura metal	2	\$4,98	\$9,96
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$5	\$5
Papel higiénico jumbo 250 metros	2	\$2,75	\$5,50
Toalla de papel	3	\$1	\$3
Alcohol gel antiséptico para manos	1	\$15,05	\$15,05
TOTAL			\$103,47
TOTAL, ANUAL			1,241.64

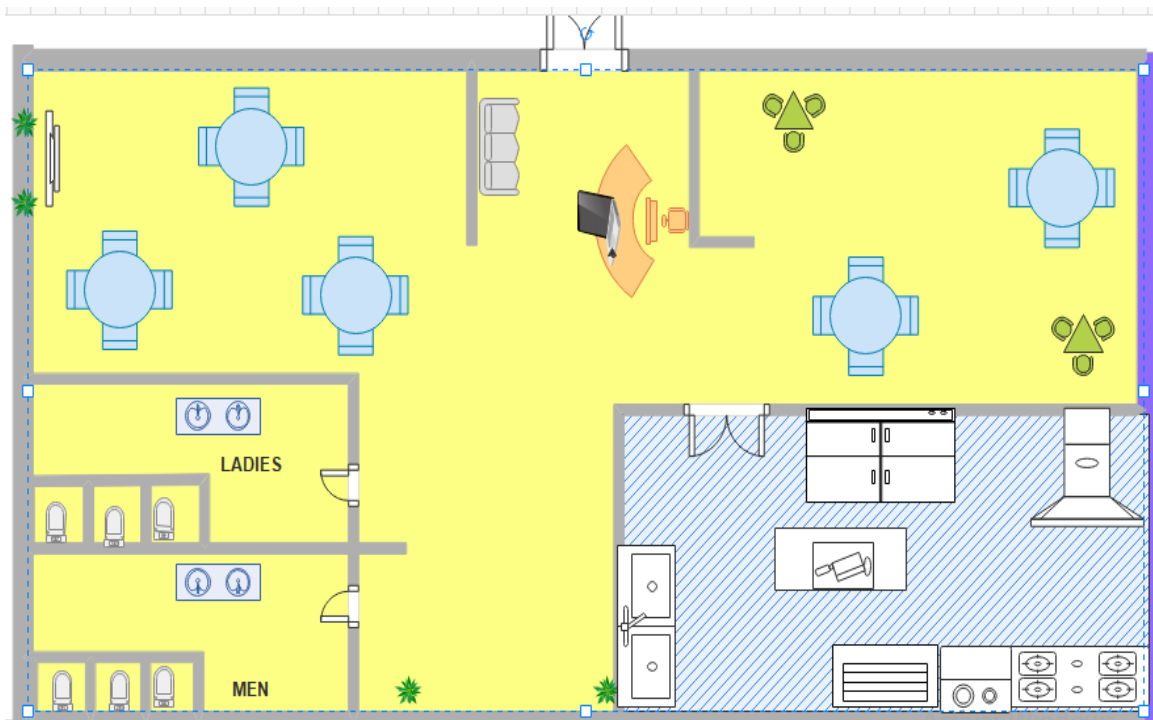
(Ver anexo del 61 - 72)

3.12 Equipo arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño del restaurante la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a atender y el número de clientes y el aforo que se manejará (30 personas). En la cocina, se ha considerado el espacio que necesitarán los cocineros para moverse con tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades. No se han agregado espacios específicos para bodegas ya que el almacenamiento se hará en el área de cocina, pero, si se han considerado espacios administrativos que incluyen una oficina.

Estructura interna del establecimiento

Plano arquitectónico del establecimiento (ver anexo c).



4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio, este requiere ajustarse a su lugar de implantación por lo que se necesita tener los siguientes documentos:

- **Servicio de Rentas Internas / SRI**

RUC (Registro Único de Contribuyente)

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas

Se necesita:

- * Copia de cédula.
- * Papeleta de votación.
- * Formulario de la actividad a la que vamos a pertenecer.
- * Se estipula si es persona natural o jurídica.
- * Natural: una sola persona.
- * Jurídica: sociedades. (SRI, 2015)

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

- * RUC.
- * Carnets ocupacionales.
- * Plano arquitectónico (escala de 1 a 30 de la infraestructura).
- * Foto de la fachada.
- * Cédula y papeleta de votación vigentes.
- * Curso de manipulación de alimentos.
- * Llenar formulario en página del ARCSA. (Publica, 2017)

Carnet ocupacional

- * Examen de sangre, heces y orina.

- * Control médico.
- * Foto tamaño carnet.
- * \$ 0.50 ctvs.

- **Municipio de Quito**

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

- * **Línea de fábrica:** documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- * **Permiso de suelo:** permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio que se requiere.
- * **Patente:** codificación y nombre de la actividad económica social. ((DMSC), 2011)

Dentro de esto esta:

- * El permiso de bomberos realiza la inspección de la infraestructura.
- * RUC.
- * Copia de cédula y papeleta de votación.
- * Permiso de rotulación.
- * Foto de la fachada y rótulo (si es de madera, metal, colores, etc).

Inspección del Cuerpo de Bomberos:

- * Infraestructura interna y externa que sea segura.
- * Terreno (firme).

Inspección de equipamiento

- * Cocina, ductos, cañerías, etc.

- * Tuberías de agua potable de color verde, de color rojo para hidrantes y cisternas. De color amarilla tuberías de gas.
- * Luz eléctrica.
- * Recomendaciones de señalética.
- * Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).
- * Con todos los documentos obtenidos en el Municipio se tiene la Licencia Única de Actividades Económicas / LUAE (Distrito Metropolitano de Quito, 2008)

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

El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social es una entidad, cuya organización y funcionamiento se fundamenta en los principios de solidaridad, obligatoriedad, universalidad, equidad, eficiencia, subsidiariedad y suficiencia. Se encarga de aplicar el Sistema del Seguro General Obligatorio y el Seguro Social Campesino que forman parte del Sistema Nacional de Seguridad Social. (IESS., S.F.)

Se saca el número patronal, esto sirve para afiliar a los trabajadores y se necesita:

- * Papeleta de votación.
- * RUC (copia).
- * Cédula de identidad.

El tener número patronal obliga a pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores. (Ciudadanos, 2020)

- **Ministerio de Relaciones Laborales**

Se encarga de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de los mismos.

- **Ministerio de Hidrocarburos**

Ministerio que se encarga del control y regulación de:

- * Cañerías.
- * Ductos.
- * Mangueras.
- * Tanques de gas.
- * Centralinas de gas. (INEN, 2009)

- **Permisos**

- * Permiso de SAYCE
- * Sociedad de autores
- * Compositores ecuatorianos

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área.

El objetivo principal de los impactos ambientales es prevenir, advertir, mitigar, regenerar los daños que ocasionen el material de contaminación al medio ambiente, intentando comprimir al mínimo los efectos negativos que producen los desechos tóxicos que generara el bar restaurante.

El impacto social se verá reflejado en la comunidad con la inclusión del bar restaurante en la comunidad, brindando, así como resultados aspectos positivos como brindar fuentes de empleo y el desarrollo de la comunidad y negativo, por los efectos que producirá las actividades que se desarrollará en el bar restaurante.

El bar restaurante El Rincón San Pedro mantendrá una de las prioridades en la reducción de material que contamine al medio ambiente, con la utilización de materiales reciclables como son con los aceites de cocina, que los desechos sean llenados en galones y posteriormente dadas a los organismos que desechan ese tipo de material toxico, y que no desemboque en los lavabos. Emplear tachos de basura de acuerdo a las categorías en papeles, vidrios, botellas, desechos de vegetales, que van hacer colocados en la entrada del bar restaurante como en el área de la cocina, para reducir la contaminación los sorbetes de plásticos en las bebidas serán cambiadas por sorbetes de bambús así reduciendo el impacto ambiental

5.2 Impacto ambiental.

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Usar la eficientemente la energía.** Realiza auditorías energéticas de tus procesos e instalaciones, te ayudará a saber si estás utilizando las mejores técnicas disponibles. Revisa periódicamente tus consumos y los aislamientos térmicos en equipos de frío y calor. (Pascual, 2011)
- **Gestiona el agua de forma responsable.** Es importante realizar un control periódico de tus consumos y aplica las mejores técnicas disponibles. Piensa cómo puedes reducir el consumo o reutiliza algunas corrientes de agua de la instalación. (Pascual, 2011)

- **Optimiza los envases de tus productos.** Realiza un plan de prevención de envases específico. Utiliza nuevos materiales más biodegradables, con los desechos de los envases poder volver a reutilizarlos como lo son con los aceites de cocina.
- **Contaminación por desechos producido en cocina:** los desechos que produce en el área de la cocina sin un correcto manejo de las basuras puedan causar contaminación, produciendo así bacterias en los productos y plagas al mismo tiempo.
- **Contaminación auditiva:** la gran afluencia de personas dentro del establecimiento trae por consecuencia causar ruido constante y llegando a alterar a las personas.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- la utilización de productos biodegradables y reciclables
- En el área de la cocina y el área de los clientes se contara con varios tachos de basura por medio de la clasificación de los productos como plásticos, cartón, vidrio.
- La utilización de focos ahorradores ya que así se ahorra la cantidad de energía eléctrica.
- La utilización de materiales reciclables en el área de cocina así los productos que son desechados puedan estar en las canecas como lo son aceites.

5.3 Impacto social.

- **Generar fuentes de trabajo.**

El bar restaurante El Rincón San Pedro generara varias fuentes de empleo sin importar el género, la etnia o la cultura del empleado, así ayudando a hogares que necesitan el empleo.

- **Trabajar con proveedores propios**

Trabajar con varios proveedores que sean propios de la zona así ayudando a consumir los productos autóctonos del barrio.

- **Satisfacción de una necesidad social prioritaria**

El bar restaurante El Rincón San Pedro responderá a todas las necesidades en el área de la alimentación hacia las personas, otorgándoles un establecimiento que genere seguridad, confort, excelente servicio. A través de los alimentos de calidad brindados por el establecimiento ayudara a que el cliente se vaya con una perspectiva buena por la atención dada por el establecimiento.

Se buscará a los colaboradores que ayuden a desarrollar un excelente trabajo en el establecimiento por medio de charlas, reuniones así para que el personal de trabajo brinde un buen servicio y un excelente producto.

- **Mejoramiento de nivel de ingresos**

El bar restaurante El Rincón San Pedro al generar nuevas fuentes de trabajo e ingreso económico por parte de sus colaboradores y proveedores, facilitará un impacto positivo ya que se ayudará a los pequeños emprendimientos y la mejora en el establecimiento, las ciertas actividades y la incorporación de productos ecológicos. Se tratará de crear un equilibrio entre el uso de los recursos y la renovación de los mismos.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

En el capítulo actual se detalla a continuación el análisis financiero del proyecto de plan de negocios, donde se permitirá definir la factibilidad de los productos en mención y desde el punto de vista económico, facilitando a su vez el modelo de iniciación.

6.2 Inversiones

Una inversión en activos fijos es un bien de una empresa, que no puede convertirse en líquido a corto plazo y que normalmente son de uso por la empresa.

Se encuentra una Inversión que consta de Activos Fijos: que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$ 9366,60

Tabla 28. Inversiones

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	3810,6
Equipos de Computación	997
Muebles - enseres	4559
Total	9366,6

Tabla 28. Juiña C. (2021). *activos fijos*. Quito

6.3 Activos diferidos

Corresponde a todos los gastos de permisos para la creación de la empresa.

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$400 lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, etc.

Tabla 29. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	

Gastos de Constitución	400
------------------------	-----

Tabla 29. Juiña C. (2021). *activos diferidos*. Quito

6.4 Capital de trabajo

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

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta en sueldos con veinte y cinco – mil – ciento – ochenta y tres con cuarenta y ocho centavos, servicios básicos (agua, luz, etc.) el valor de mil – seis cientos veinte dólares, material de oficina (papelería, esferos, etc.) con el valor de setecientos – sesenta dólares con treinta y dos centavos, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc.) con el valor de mil – doscientos cuarenta y un dólares con sesenta y cuatro centavos, el alquiler de local por mil – doscientos dólares, publicidad con quinientos cincuenta y dos dólares, costo de materia prima de dos mil dólares, gastos financieros dos mil – cien dólares , total capital de trabajo es de treinta y tres mil – seis cientos- cincuenta y siete dólares con cuarenta y cuatro centavos, total de Inversión es de cuarenta y tres mil - cuatrocientos- veinte y cuatro dólares con cuatro centavos.

Tabla 30. capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	25183,48
Servicios Básicos	1620
Material oficina	760,32
Material limpieza	1241,64
Servicio auto	0
Alquiler local	1200
Publicidad	552
Adquisición de materia prima	1000
Gastos financieros	2.100,00
Total, capital de trabajo	33657,44
TOTAL,INVERSION	43424,04

Tabla 20. Juiña C. (2021). *capital de trabajo*. Quito

6.5 Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos de los empleados del bar restaurante con todos los beneficios legales.

Tabla 31. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef	570	6840	646,38	831,06	7024,68
Ayudante de Cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Mesero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Cajero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
TOTAL	1770	21240	2007,18	2580,66	21813,48

Tabla 31. Juiña C. (2021). *sueldos*.Quito

Tabla 32.decimos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL, DECIMOS
Gerente chef	570	400	570	970
Ayudante de cocina	400	400	400	800
Mesero	400	400	400	800
Cajero	400	400	400	800
TOTAL	1770	1600	1770	3370

Tabla 32. Juiña C. (2021). *decimos*.Quito.

Tabla 33.sueldos totales

TOTAL, SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT. ANUAL
21813,48	3370	25183,48

Tabla 33. Juiña C. (2021). *sueldos totales*.Quito.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$25183,48 anual, mientras que mensual será de \$2098,62.

6.6 Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$1169,26.

Tabla 34. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	3810,6	10%	381,06
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	997	33,33%	332,3001
Muebles y Enseres	4559	10%	455,9
			1169,26

Tabla 34. Juiña C. (2021). *depreciacion de activos fijos*. Quito

6.7 Amortizaciones

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

Tabla 35. amortizaciones

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACIÓN	
Gastos de Constitución	400	20%	80

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 \$28424,04 que equivale a una estructura del 65%; costo 13% con una tasa de descuento de 8,5 %; por otra parte el Capital Financiero 15000 que con una estructura del 35 %, el costo 14 % que otorga el 4,8 % de tasa de descuento; con un Total Inversión de 43424,04 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 13,3 % valor bajo de la factibilidad de la empresa, que deberíamos incrementar el porcentaje de ventas para la posterior ganancia y alza en la tasa de rendimiento.

Tabla 36. Estructura de Capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital propio	28424,04	65%	13%	8,5%	
Capital financiero	15000	35%	14%	4,8%	
TOTAL, INVERSION	43424,04	100%		13,3%	TMAR

Tabla 36. Juiña C. (2021). *estructura de capital*. Quito

6.9 Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

Tabla 37. tabla de amortizacion

MONTO	15000
TASA	14%

PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	15000
1	4369,25	2.100,00	2.269,25	12.730,75
2	4369,25	1.782,30	2.586,95	10.143,80
3	4369,25	1.420,13	2.949,12	7.194,68
4	4369,25	1.007,25	3.362,00	3.832,68
5	4369,25	536,57	3.832,68	0,00
		6846,27		
		INTERES, ANUAL		2.100,00
		INTERES, SEMESTRAL		1050,00

Tabla 37. Juiña C. (2021). *tabla de amortizacion..*Quito

La tabla indica el manejo de pago de la suma de quince mil dólares con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de seis mil – ochocientos – cuarenta y seis dólares con veinte y siete centavos que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de quince mil dólares que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

6.10 Punto de equilibrio

Tabla 38. punto de equilibrio, costos fijos

COSTOS FIJOS	
Materia prima	83,33
Arriendo	100
Sueldos	2098,62

Serv. Básicos	135
TOTAL	2416,95

Tabla 38. Juiña C. (2021). *punto de equilibrio, costos fijos*..Quito

Tabla 39. receta estandar

RECETA ESTANDAR				
Precio	8,83			
Costo	3,19			
Ganancia	5,64	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		

Tabla 39. Juiña C. (2021). *receta estandar*..Quito

Tabla 40. punto de equilibrio

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN						
PE=	429					
	429	bebida y picada	14,3			diario
VENTA	429	8,83		3784,0		
COSTO	429	3,19		1367,0		
GASTO				2417,0		
Punto de equilibrio				0		

Tabla 40. Juiña C. (2021). *punto de equilibrio*..Quito

Tabla 41. Ventas /costos

Ventas proyectadas			
860	7593,8	91125,6	ventas
860	2743,4	32920,8	costo

Tabla 41. Juiña C. (2021). *Ventas /costos*..Quito

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta $14,3 = 14$ menús al día para no llegar a la quiebra, mientras que si se vende $28,6=29$ menús diarios, es decir \$860 dólares al mes se lograra tener buena rentabilidad y así la empresa no genere pérdidas económicas.

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 42. flujos de ventas

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
Ventas		91125,60	93868,48	96693,92	99604,41	102602,50
Costo de ventas		32920,80	33911,72	34932,46	35983,93	37067,04
Utilidad bruta en ventas		58204,80	59956,76	61761,46	63620,48	65535,46
Gastos administrativos		25183,48	25941,50	26722,34	27526,68	28355,24
Servicios básicos		1620,00	1668,76	1718,99	1770,73	1824,03
Material ofic. Y limpieza		2001,96	2062,22	2124,29	2188,23	2254,10
Alquiler auto		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alquiler		1200,00	1236,12	1273,33	1311,65	1351,14
Publicidad		552,00	568,62	585,73	603,36	621,52
Depreciaciones		1169,26	1169,26	1169,26	1169,26	1169,26
Amortizaciones		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
Utilidad operativa		26398,10	27230,29	28087,52	28970,56	29880,17

Gastos financieros		2100,00	1782,30	1420,13	1007,25	536,57
Utilidad antes de impuestos		24298,10	25447,98	26667,39	27963,30	29343,60
Base impositiva		8808,06	9224,89	9666,93	10136,70	10637,05
Utilidad neta		15490,04	16223,09	17000,46	17826,61	18706,54

Tabla 42. Juiña C. (2021). *flujos de ventas..*Quito

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$15490,04 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$18706,54.

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 determinado o preestablecido, permitiendo así llevar un control tanto de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de liquidez que posee la empresa.

Tabla 43.flujo de caja

	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		26398,10	27230,29	28087,52	28970,56	29880,17
Depreciación		1169,26	1169,26	1169,26	1169,26	1169,26
Amortización		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- Base impositiva		8808,06	9224,89	9666,93	10136,70	10637,05
- Gastos financieros		2100,00	1782,30	1420,13	1007,25	536,57
- Pago capital		2.269,25	2.586,95	2.949,12	3.362,00	3.832,68
+ Valor de salvamento						0

+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
= Flujo neto de caja	- 43424,04	14.470,05	14.885,40	15.300,60	15.713,87	16.123,13

Tabla 43. Juiña C. (2021). *flujo de caja..*Quito

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$14.470,05, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$16.123,13.

Calculo del Tir y el Van

Para la culminación de este análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

VAN (Valor Actual Neto)

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

El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. (MORALES, S.F.)

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión (-); el van es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$ 10164,66.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

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

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 21,92 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,35 % con el TMAR.

Tabla 44. TIR

VAN	10.164,66
TIR	21,92%
TMAR	13,35%

Tabla 44. Juiña C. (2021). *TIR*. Quito

7. CONCLUSIONES

- En conclusión el trabajo permitió a que la creación del bar restaurante con todas las medidas es satisfactoria a la gran acogida de los clientes.

- De esta manera queda en evidencia que el establecimiento se registrará con todas las medidas tanto económicas tanto en el empleador, empleados, sientan a gusto.
- Dentro del análisis financiero trajo a consigo que el establecimiento debe vender más para que establecimiento no tenga perdidas económicas.
- En relación a lo expuesto el bar restaurante tiene ciertas medidas de reciclaje y así no contaminar el medio ambiente.
- Concluyendo el proyecto tiene la aceptabilidad y cumple con los objetivos que están trazados y así generar la satisfacción de clientes.

8. RECOMENDACIONES

- Dentro del plan de negocios siempre es ambicioso como lo fue este, se recomienda a los futuros estudiantes que tengan el interés del trabajo, complementarte o aplicarle con mejores ideas y resultados positivos.
- Dentro del trabajo de los puntos de financiamiento incluir más recetas con los precios, ya que así con la formula arroja si estás perdiendo, lo cual te ayuda a que las ventas deben ser más.

9. BIBLIOGRAFIA

(DMSC), D. M. (30 de Diciembre de 2011). Recuperado el 4 de Enero de 2021, de https://quito.gob.ec/documents/lotaip/f_formularios_para_tramites/2011/formato_literal_f_final.pdf

- Ciudadanos, P. U. (4 de septiembre de 2020). Recuperado el 4 de enero de 2021, de <https://www.gob.ec/iess/tramites/clave-patronal-acceso-al-portal-iess>
- Distrito Metropolitano de Quito, c. d. (23 de diciembre de 2008). Recuperado el 4 de enero de 2021, de <https://www.bomberosguayaquil.gob.ec/prevencion-de-incendios/>
- IESS. (S.F.). *INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL*. Recuperado el 14 de ENERO de 2021, de <https://www.gob.ec/iess>
- INEN. (30 de OCTUBRE de 2009). *INSTALACIONES DE GASES COMBUSTIBLES*. Obtenido de <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2017/06/08NOR2010-INEN02.pdf>
- Luzardo, A. M. (21 de Febreo de 2017). *acciones tecnoligicas para un fator de tecnologia*. Recuperado el 18 de diciembre de 2020, de <https://www.enter.co/especiales/empresas-del-futuro/5-acciones-tecnologicas-para-un-restaurante-mas-eficiente/>
- MORALES, V. (S.F.). *ECONOMIPEDIA*. Recuperado el 20 de enero de 2021, de Valor actual neto (TIR): <https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>
- Pascual, A. (2011). *acciones para reducir el impacto ambiental*. Recuperado el 4 de enero de 2021, de <https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/tecnologia/10-acciones-que-las-empresas-pueden-hacer-para-reducir-el-impacto-ambiental/>
- profesionales, f. p. (6 de julio de 2020). Recuperado el 29 de 11 de 2020, de <https://www.formacionparaprofesionales.es/la-piramide-de-maslow-aplicada-a-los-profesionales/>
- Publica, M. d. (28 de agosto de 2017). *LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN*. Recuperado el 4 de Enero de 2021, de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/09/Resolucio%CC%81n-ARCSA-DE-023-FMRH-Derogatoria-PET-PCR.pdf>
- SRI. (29 de JUNIO de 2015). *REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES*. Recuperado el 4 de ENERO de 2021, de <https://www.sri.gob.ec/web/guest/RUC>

10.ANEXOS

Encuestas

Anexo 1.

Formulario sin título

El Rincón San Pedro

***Obligatorio**

1. ¿A qué clase de edad pertenece usted? *

17 o menos

18 - 23

24 - 30

31 en adelante

2. ¿suele concurrir frecuentemente a un bar restaurante? *

Sí

No

Tal vez

3. ¿le gusta la idea de implementar un bar restaurante con temática deportiva en Nayón? *

Sí

No

4. ¿qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante? *

Alitas a la BBQ

hot dog

hamburguesas a la parrilla

alitas picantes

chorizo paiza

4. ¿qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante? *

Alitas a la BBQ

hot dog

hamburguesas a la parrilla

alitas picantes

chorizo paiza

papas fritas

papi pollo

5. ¿Qué tipos de bebidas le gustaría consumir en el bar restaurante? *

sangrías

cocteles

cerveza artesanal

bebidas naturales

6. ¿los miembros de su familia consumen el tipo de comida rápida? *

Sí

No

7. ¿Alguna vez su hábito de compra es influenciado por promociones de cadenas de comida en las redes sociales?. *

Sí

No

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, futbolín? *

Sí

18:51

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, futbolín? *

Sí

No

9. ¿Cambiaría el establecimiento preferido por otro que brinde un menú variado con excelentes promociones? *

Sí

No

10. ¿Visitaría el bar restaurante que se encuentra en Nayón en donde además de servir comida rápida exista una temática deportiva en el cual los clientes se sientan a gusto, entretenimiento cuando exista partidos del futbol, etc.? *

Sí

Tal vez

Enviar

Anexo 2

Formulario sin título

El Rincón San Pedro

*Obligatorio

1. ¿A qué clase de edad pertenece usted? *

- 17 o menos
- 18 - 23
- 24 - 30
- 31 en adelante

2. ¿suele concurrir frecuentemente a un bar restaurante? *

- Sí
- No
- Tal vez

3. ¿le gusta la idea de implementar un bar restaurante con temática deportiva en Nayón? *

- Sí
- No

4. ¿qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante? *

- Allitas a la BBQ
- hot dog
- hamburguesas a la parrilla
- allitas picantes
- chorizo paiza
- papas fritas
- papi pollo

4. ¿qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante? *

- Allitas a la BBQ
- hot dog
- hamburguesas a la parrilla
- allitas picantes
- chorizo paiza
- papas fritas
- papi pollo

5. ¿Qué tipos de bebidas le gustaría consumir en el bar restaurante? *

- sangrías
- cocteles
- cerveza artesanal
- bebidas naturales

6. ¿los miembros de su familia consumen el tipo de comida rápida? *

- Sí
- No

7. ¿Alguna vez su hábito de compra es influenciado por promociones de cadenas de comida en las redes sociales?. *

- Sí
- No

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, fútbolín? *

- Sí
- No

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, fútbolín? *

- Sí
- No

9. ¿Cambiaría el establecimiento preferido por otro que brinde un menú variado con excelentes promociones? *

- Sí
- No

10. ¿Visitaría el bar restaurante que se encuentra en Nayón en donde además de servir comida rápida exista una temática deportiva en el cual los clientes se sientan a gusto, entretenimiento cuando exista partidos del fútbol, etc.? *

- Sí
- Tal vez

Enviar

Anexo 3

Formulario sin título

El Rincón San Pedro

***Obligatorio**

1. ¿A qué clase de edad pertenece usted? *

17 o menos

18 - 23

24 - 30

31 en adelante

2. ¿suele concurrir frecuentemente a un bar restaurante? *

Sí

No

Tal vez

3. ¿le gusta la idea de implementar un bar restaurante con temática deportiva en Nayón? *

Sí

No

4. ¿qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante? *

Alitas a la BBQ

hot dog

hamburguesas a la parrilla

alitas picantes

18:56

4. ¿qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante? *

Alitas a la BBQ

hot dog

hamburguesas a la parrilla

alitas picantes

chorizo paiza

papas fritas

papi pollo

5. ¿Qué tipos de bebidas le gustaría consumir en el bar restaurante? *

sangrias

cocteles

cerveza artesanal

bebidas naturales

6. ¿los miembros de su familia consumen el tipo de comida rápida? *

Sí

No

7. ¿Alguna vez su hábito de compra es influenciado por promociones de cadenas de comida en las redes sociales? *

Sí

No

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, futbolín? *

Sí

No

18:57

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, futbolín? *

Sí

No

9. ¿Cambiaría el establecimiento preferido por otro que brinde un menú variado con excelentes promociones? *

Sí

No

10. ¿Visitaria el bar restaurante que se encuentra en Nayón en donde además de servir comida rápida exista una temática deportiva en el cual los clientes se sientan a gusto, entretenimiento cuando exista partidos del futbol, etc.? *

Sí

Tal vez

Enviar

Google no creó ni aprobó este contenido. Denunciar abuso -

Anexo 4

19:00 100% 19:00 100% 19:00 100%

Formulario sin título

El Rincón San Pedro

*Obligatorio

1. ¿A qué clase de edad pertenece usted? *

17 o menos

18 - 23

24 - 30

31 en adelante

2. ¿suele concurrir frecuentemente a un bar restaurante? *

Sí

No

Tal vez

3. ¿le gusta la idea de implementar un bar restaurante con temática deportiva en Nayón? *

Sí

No

4. ¿qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante? *

Alitas a la BBQ

hot dog

hamburguesas a la parrilla

alitas picantes

chorizo paiza

papas fritas

papi pollo

4. ¿qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante? *

Alitas a la BBQ

hot dog

hamburguesas a la parrilla

alitas picantes

chorizo paiza

papas fritas

papi pollo

5. ¿Qué tipos de bebidas le gustaría consumir en el bar restaurante? *

sangrías

cocteles

cerveza artesanal

bebidas naturales

6. ¿los miembros de su familia consumen el tipo de comida rápida? *

Sí

No

7. ¿Alguna vez su hábito de compra es influenciado por promociones de cadenas de comida en las redes sociales? *

Sí

No

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, futbolín? *

Sí

No

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, futbolín? *

Sí

No

9. ¿Cambiaría el establecimiento preferido por otro que brinde un menú variado con excelentes promociones? *

Sí

No

10. ¿Visitaría el bar restaurante que se encuentra en Nayón en donde además de servir comida rápida exista una temática deportiva en el cual los clientes se sientan a gusto, entretenimiento cuando exista partidos del futbol, etc.? *

Sí

Tal vez

Enviar

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#) - [Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Anexo 5

3:09 docs.google.com

1. ¿A qué clase de edad pertenece usted? *

17 o menos

18-23

24-30

31 en adelante

2. ¿suele concurrir frecuentemente a un bar restaurante? *

Sí

No

Tal vez

3. ¿le gusta la idea de implementar un bar restaurante con temática deportiva en Nayón? *

Sí

No

3:09 docs.google.com

4. ¿qué tipo de comida preferiría comer en el bar restaurante? *

Alitas a la BBQ

hot dog

hamburguesas a la parrilla

alitas picantes

chorizo paiza

papas fritas

papi pollo

5. ¿Qué tipos de bebidas le gustaría consumir en el bar restaurante? *

sangrías

cocteles

cerveza artesanal

bebidas naturales

3:10 docs.google.com

6. ¿los miembros de su familia consumen el tipo de comida rápida? *

Sí

No

7. ¿Alguna vez su hábito de compra es influenciado por promociones de cadenas de comida en las redes sociales?. *

Sí

No

8. ¿le gustaría tener dentro del bar restaurante un ambiente con juegos deportivos, pin pong, futbolín? *

Sí

No

3:10 [ícono de notificación] [ícono de notificación] [ícono de notificación] [ícono de notificación]

[ícono de notificación] [ícono de notificación] [ícono de notificación] [ícono de notificación]

deportivos, pin pong, futbolín? *

Sí

No

9. ¿Cambiaría el establecimiento preferido por otro que brinde un menú variado con excelentes promociones? *

Sí

No

10. ¿Visitaría el bar restaurante que se encuentra en Nayón en donde además de servir comida rápida exista una temática deportiva en el cual los clientes se sientan a gusto, entretenimiento cuando exista partidos del futbol, etc.? *

Sí

Tal vez

Enviar

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#)
[Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

[ícono de notificación] [ícono de notificación] [ícono de notificación] [ícono de notificación]

Equipos industriales

Anexo 6



RUC 1/09050230001

METALICAS LOZADA HNOS
 Fabrica : Autopista Gral Rumiñahui Km 4 1/2
www.metalicaslozada.com
 e-mail : metalicaslozada@gmail.com
 Tlf : 2835-160 ; 0983113477

CLIENTE	CRISTIAN JUÍNA		
FECHA	17-12-20		
TELF.	0984805432		
email			

	EQUIPO	CANT	P/UNIT	P/TOT	
	COCINA MILENIUM 4 QUEMADORES ACERO INOXIDABLE MILLENIUM ACERO TOPE SUPERIOR EN ACERO INOXIDABLE EMBUTIDO LATERALES PISO YBASE EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE ESTRUCTURA EN TUBO ESTRUCTURAL DE 1 1/2" QUEMADORES Y PARRILLAS EN HIERRO FUNDIDO QUE SOPORTAN TEMPERATURAS SUPERIORES A 1200 oC LINEA DE GAS EN TUBO ISO2 DE 1/2" VALVULAS DE CONTROL ITALIANAS DE MEDIA VUELTA INCLUYE UN METRO DE MANGUERA DE ALTA PRESION (300 PSI) Y VALVULA DE ATAQUE RAPIDO	1	\$460,00	\$ 460,00	
FRENTE	157cm	FONDO	55cm	ALTO	75cm

Anexo 7



Refrigerador vertical SC1000S-N

SC1000S-N

- Fabricado en acero plastificado blanco y negro.
- Luz interior LED.
- Sistema de refrigeración de triple efecto.
- Sistema de descongelación automática.
- Sistema de evaporación automática.
- Gas refrigerante ecológico.
- Pines puertas de vidrio templado.
- Control digital de temperatura.
- Ruedas giratorias.

SC1000S-N

Dimensiones (mm)	1800x742x2000
Peso (kg)	160
Capacidad (L)	771
Temperatura	-2 - 8°C
Puertas	2
Refrigerante	R600a
Clase Climática	4
Voltaje	220V/50

Modelo **6.89** Control Digital Luz LED

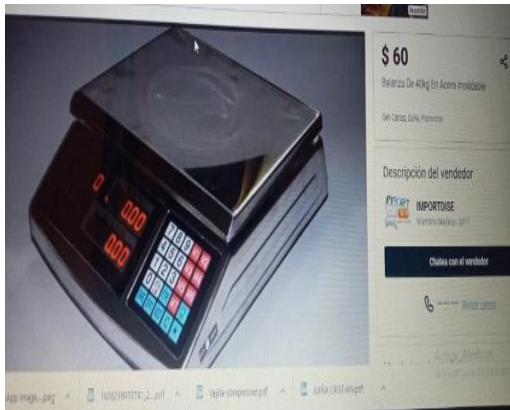
\$ 2.072

4:06 p. m.

Anexo 8



Anexo 9



Anexo 10



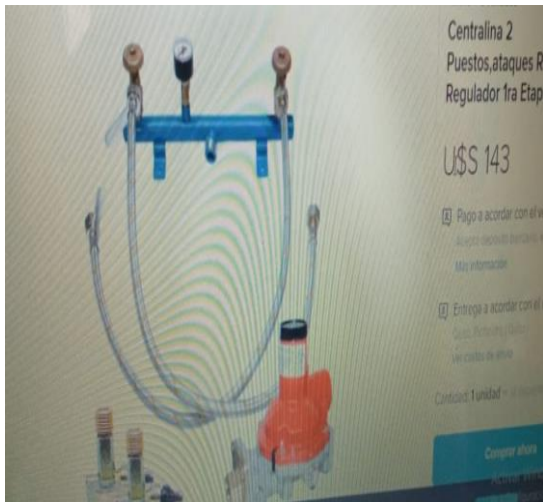
Anexo 11

FRENTE	150cm	FONDO 68cm	ALTO 85cm			
CAMPANA EXTRACTORA CAMPANA ACERO FABRICADO EN SU PARTE EXTERIOR EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE SOLDADO POR MEDIO DEL PROCESO TIG						
				1	\$700,00	\$ 700,00
FRENTE	350cm	FONDO 70cm	ALTO 85cm			

Anexo 12

FRENTE	350cm	FONDO 70cm	ALTO 85cm			
DUCTO DE EXTRACCIÓN DE 40*40, COSTO POR METRO DUCTO GALVANIZADO FABRICADO EN LAMINA GALVANIZADA COSTO POR METRO Y/O ACCESORIO						
				1	\$35,00	\$ 35,00

Anexo 13

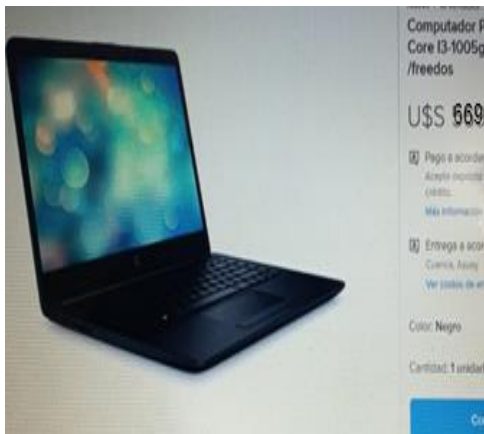


Anexo 13



Equipos de computación

Anexo 14



Anexo 15

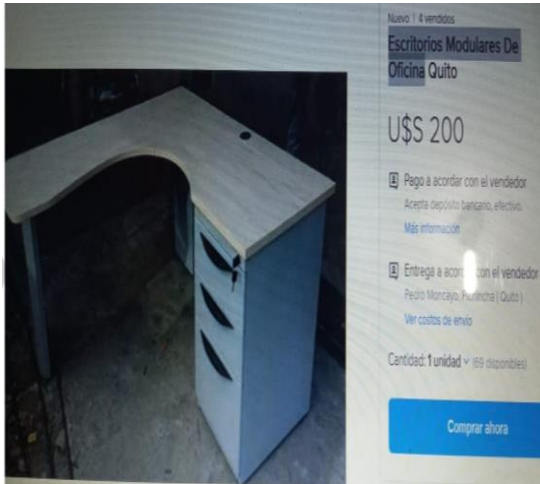


Anexo 16

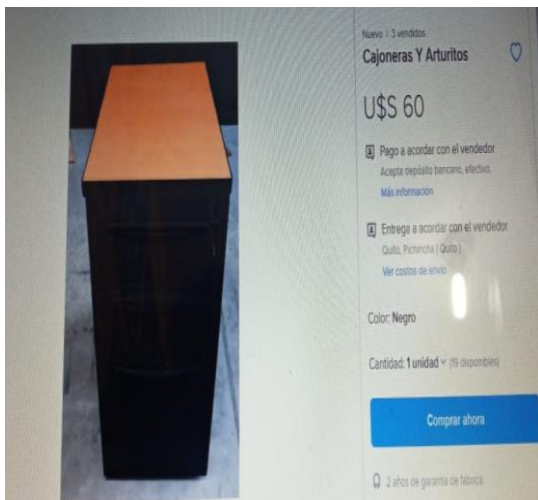


Muebles y enseres

Anexo 17



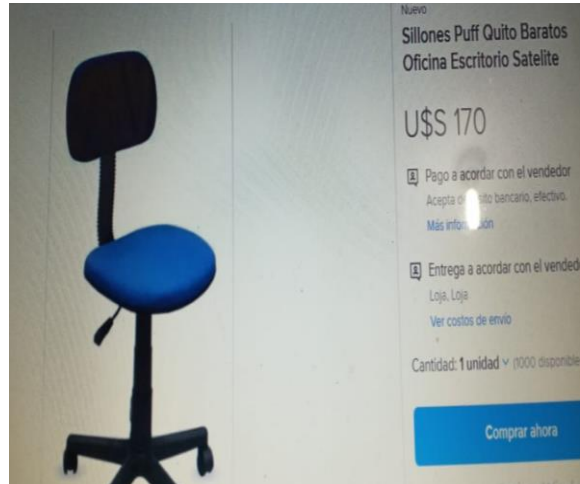
Anexo 19



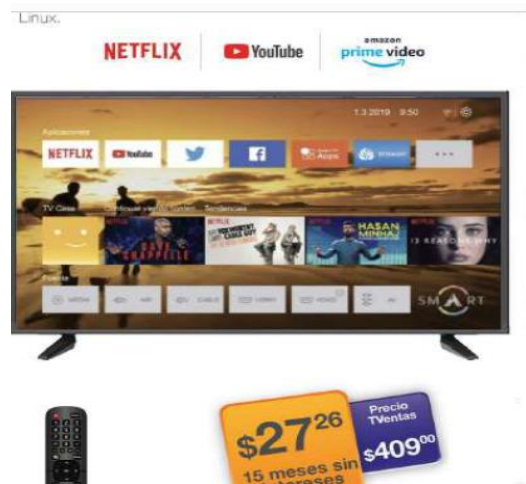
Anexo 21



Anexo 18



Anexo 20



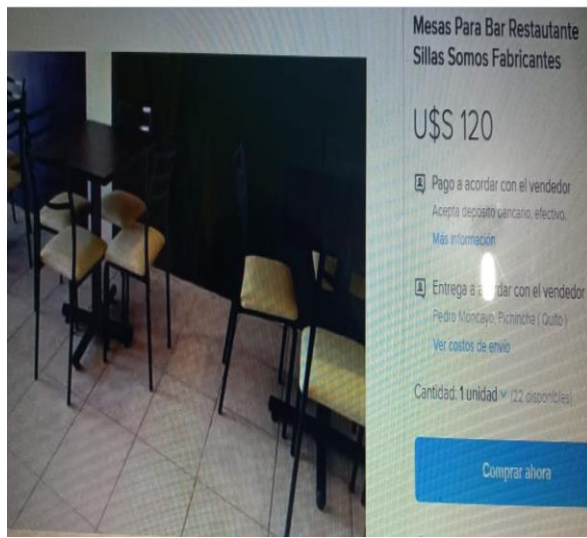
Anexo 22



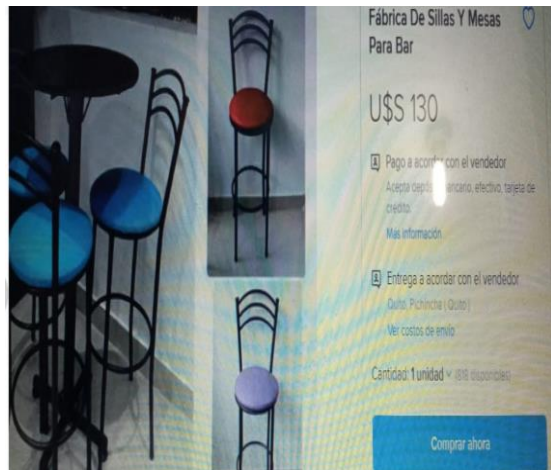
Anexo 23



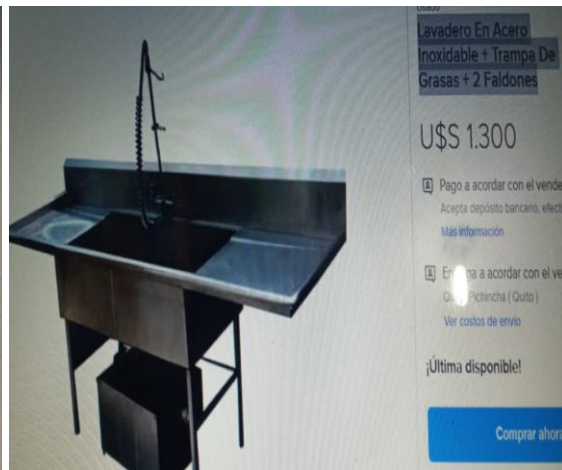
Anexo 24



Anexo 25



Anexo 26



Anexo 27

ESTANTERIA EN ACERO INOXIDABLE		1	\$200,00	\$ 200,00		
ESTANTERIA ACERO PARANTES FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE TROQUELADAS PARA SU REGULACION BANDEJAS DEL MISMO MATERIAL						
FRENTE	112cm	FONDO	50cm	ALTO	185cm	
TLGO PATRICIO LOZADA		TIEMPO ENTREGA	A CONVENIR		SUB TOTAL	\$ 5.555,00
		GARANTIA	1 AÑO		IVA	\$ 666,60
		FORMA PAGO	50% ANTICIPO 50% CONTRA ENTREG		TOTAL	\$ 6.221,60
		VALIDEZ OFERTA	30 DIAS			

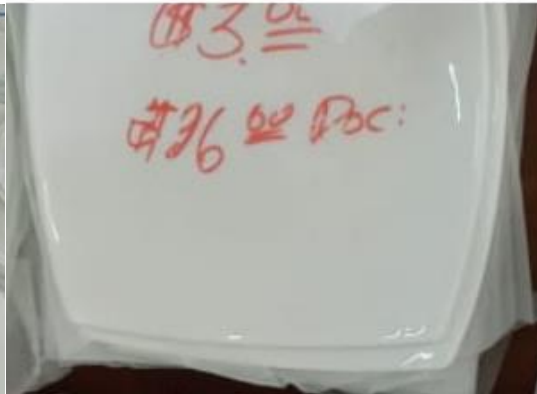
Anexo 28

ITE	108cm	FONDO 75cm	ALTO 85cm			
	MESA DE TRABAJO CON UN ENTREPAÑO INFERIOR MESA TRABAJO ACERO ESTRUCTURA FABRICADA EN PERFILERÍA ESTRUCTURAL REFORZADA PARA TRABAJO PESADO MONTADO SOBRE PATAS CONSTRUIDAS EN TUBO SUSTENTADAS SOBRE REGATONES REGULADORES DE ALTURA TOPE SUPERIOR EN ACERO INOXIDABLE ENTREPAÑO EN ACERO INOXIDABLE			1	\$285,00	\$ 285,00
ITE	150cm	FONDO 70cm	ALTO 85cm			

Anexo 29



Anexo 30



Anexo 31

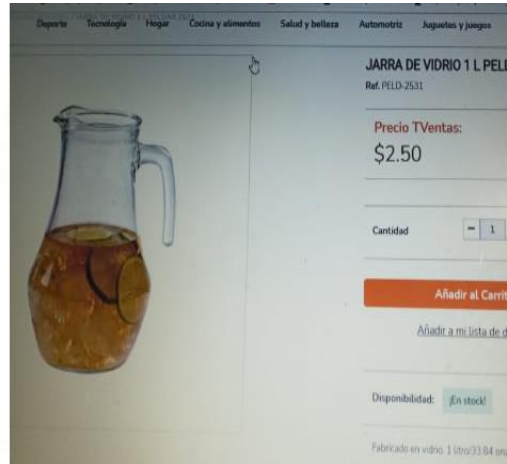


Anexo 32

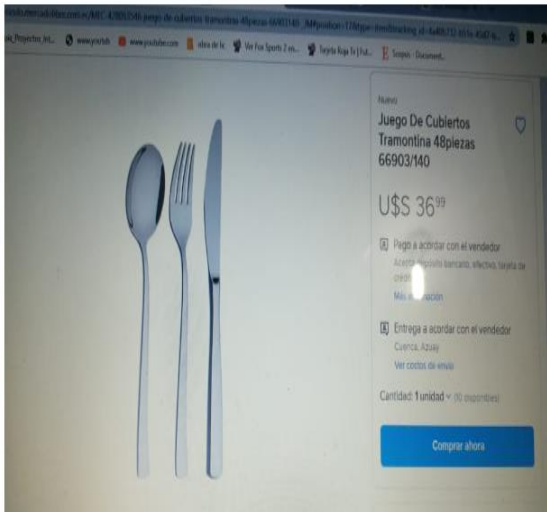
Anexo 33



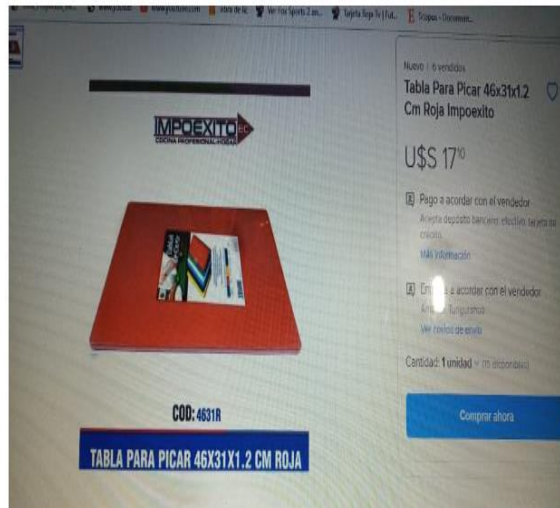
Anexo 34



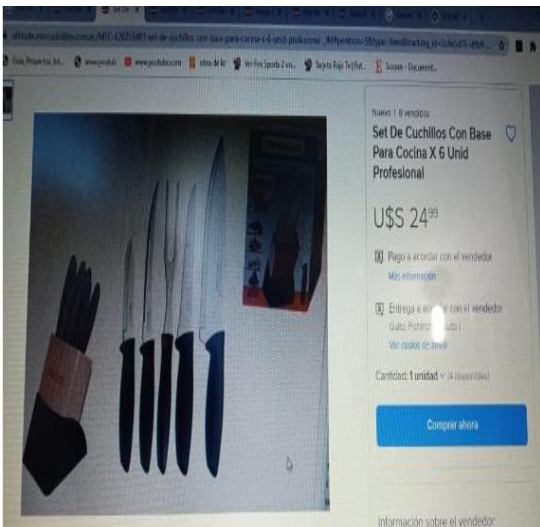
Anexo 35



Anexo 36



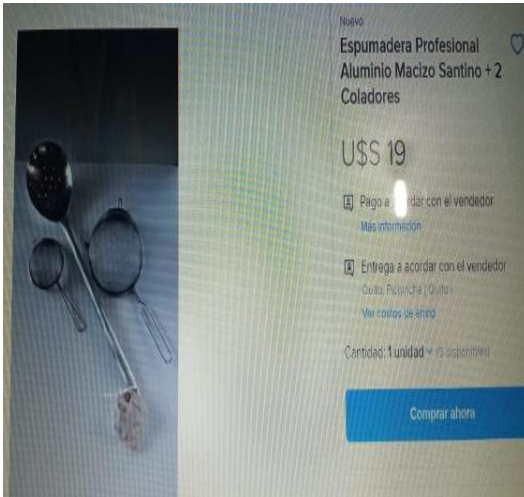
Anexo 37



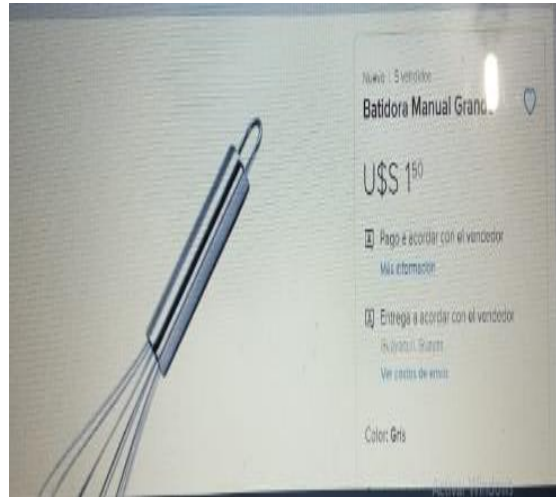
Anexo 38



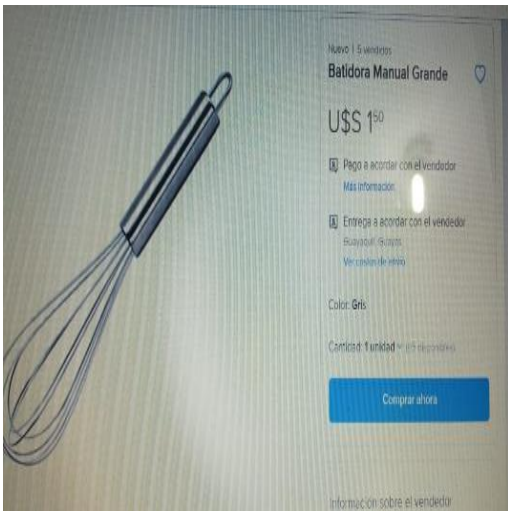
Anexo 39



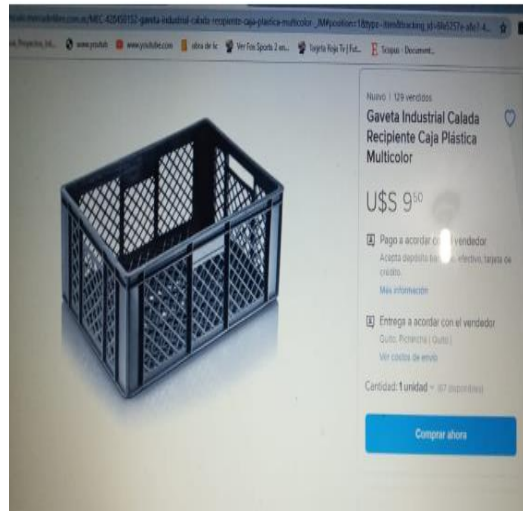
Anexo 40



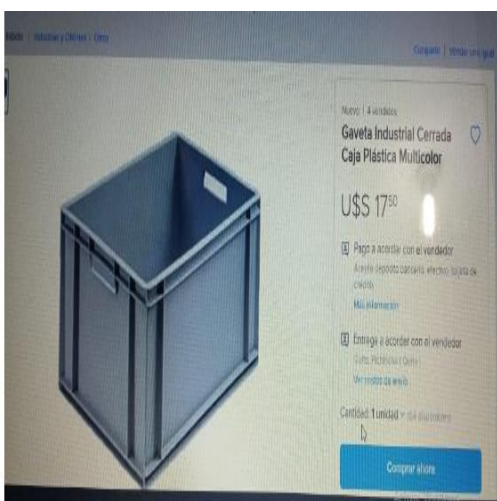
Anexo 41



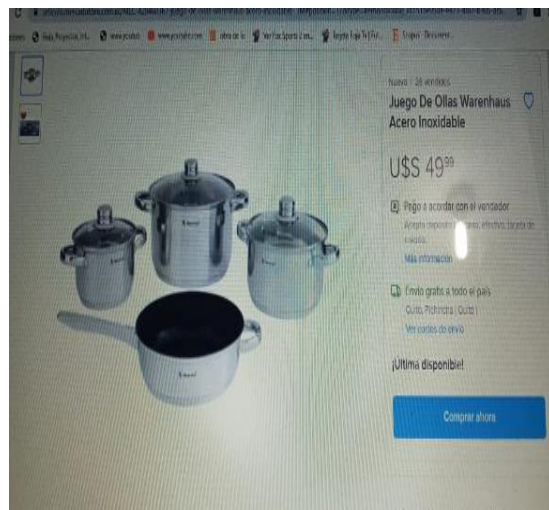
Anexo 42



Anexo 43



Anexo 44



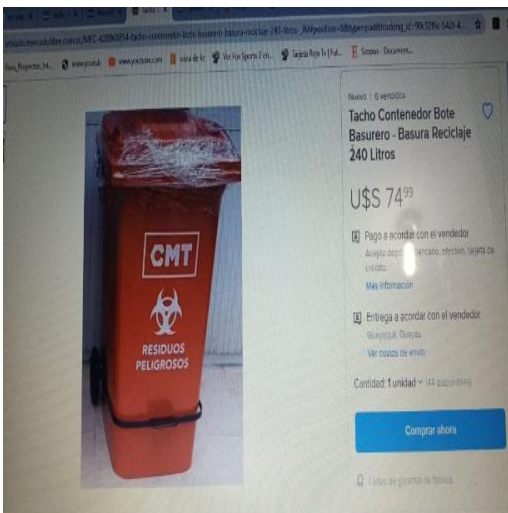
Anexo 45



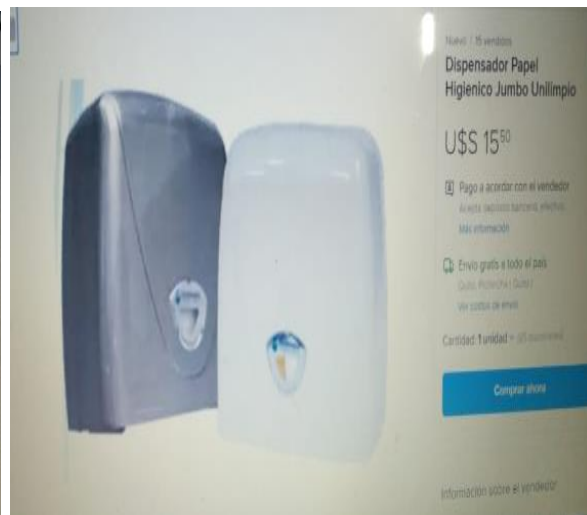
Anexo 46



Anexo 47



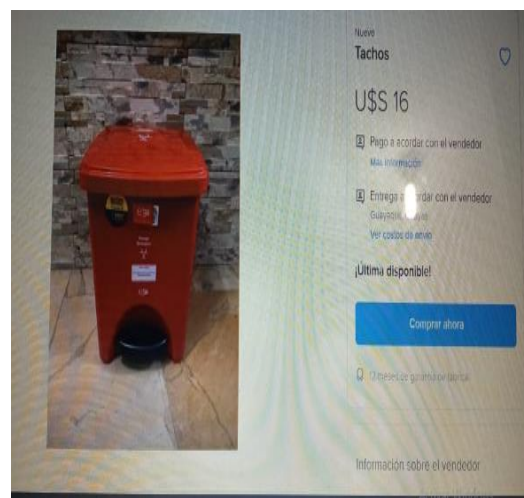
Anexo 48



Anexo 49

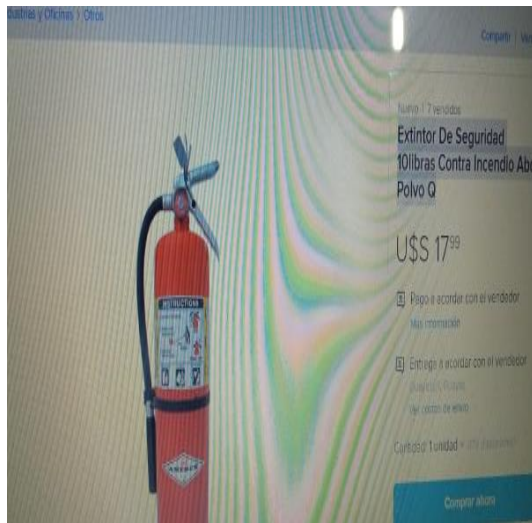


Anexo 50

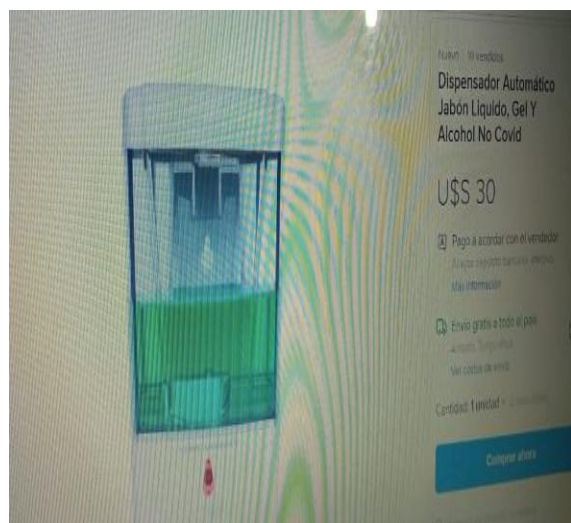


Equipos industriales de seguridad

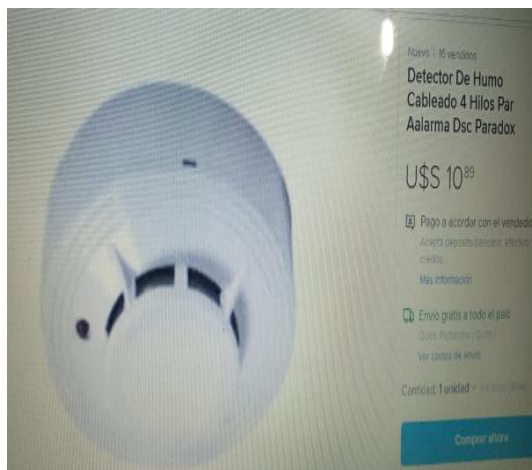
Anexo 51



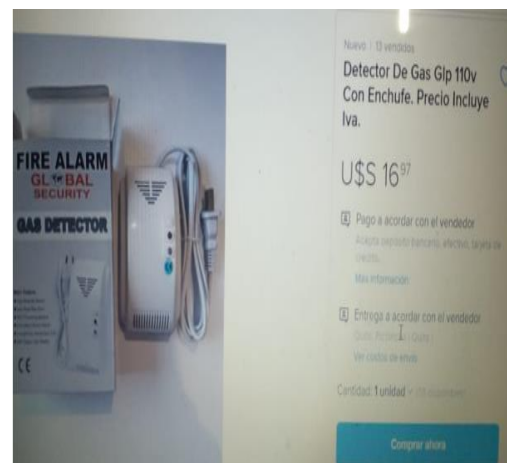
Anexo 52



Anexo 53



Anexo 54

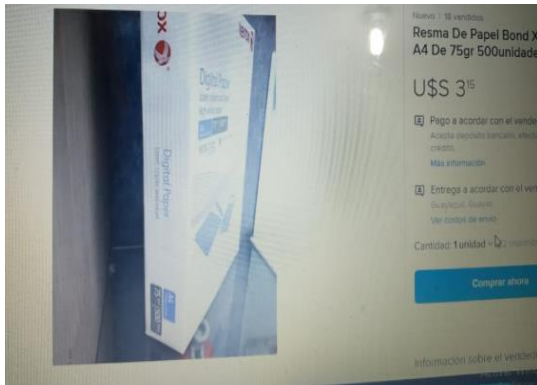


Anexo 55



Suministros de oficina

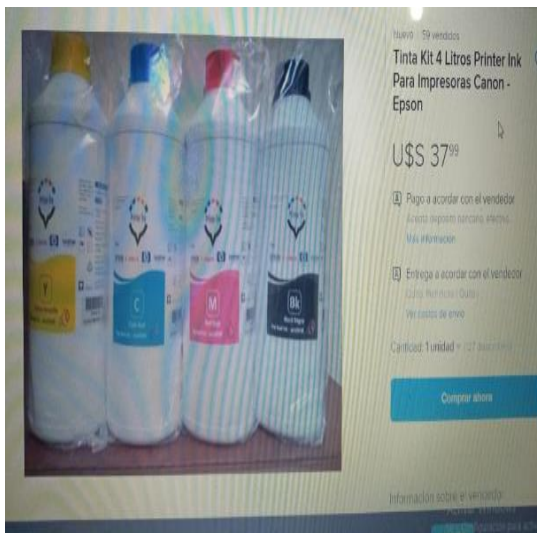
Anexo 56



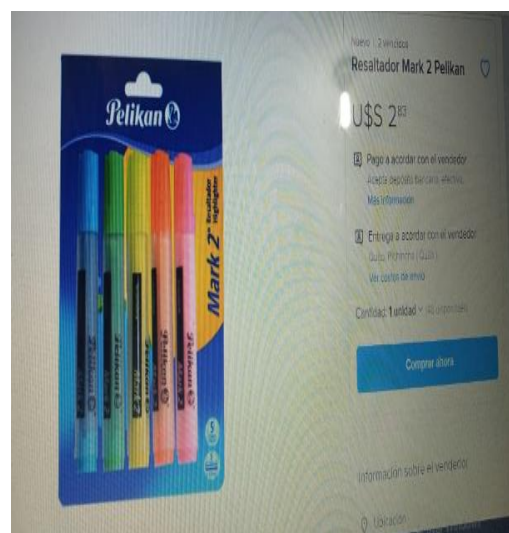
Anexo 57



Anexo 58



Anexo 59

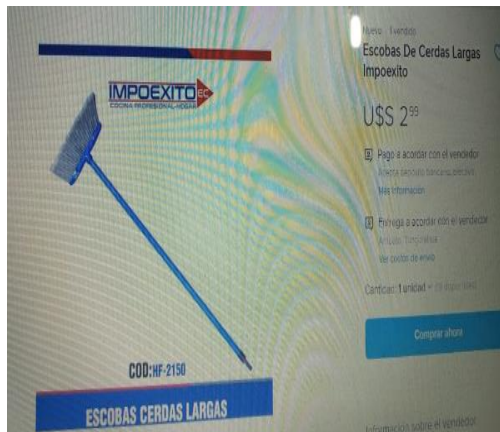


Anexo 60



Materiales de limpieza

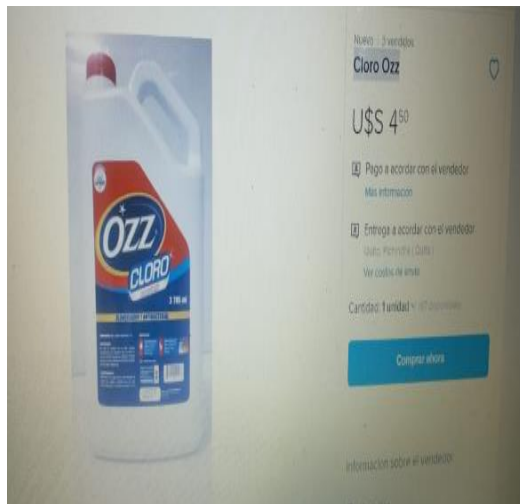
Anexo 61



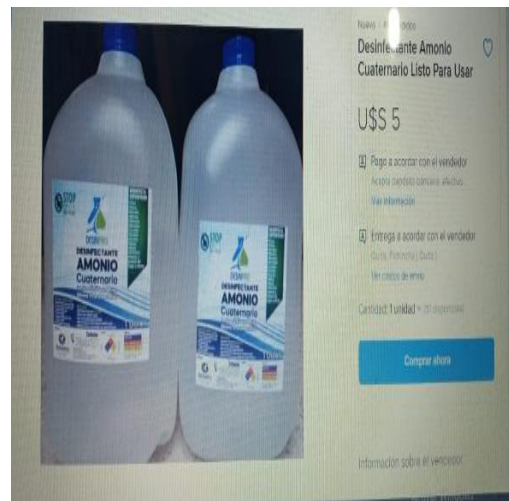
Anexo 62



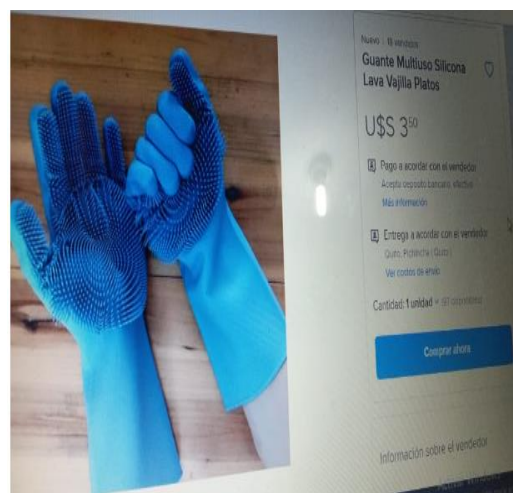
Anexo 63



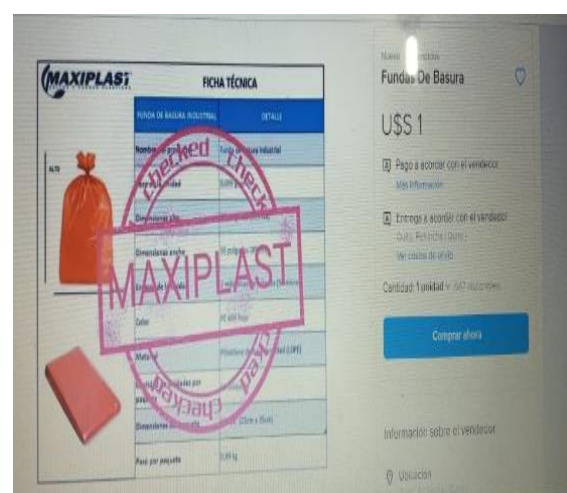
Anexo 64



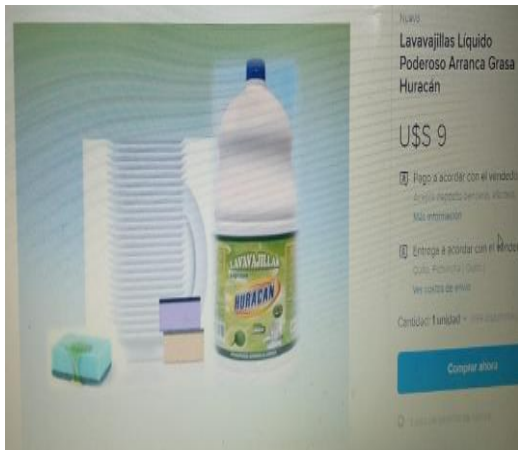
Anexo 65



Anexo 66



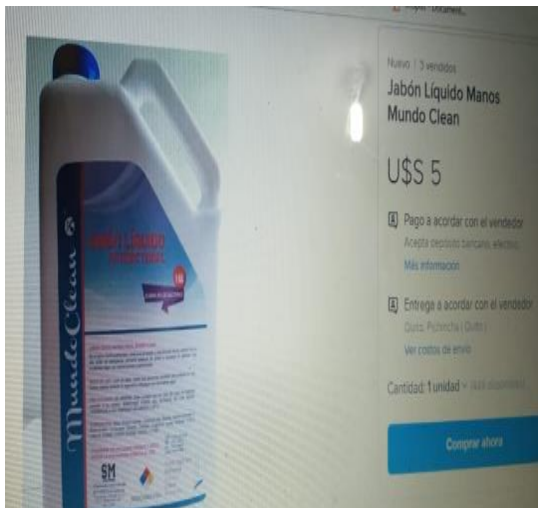
Anexo 67



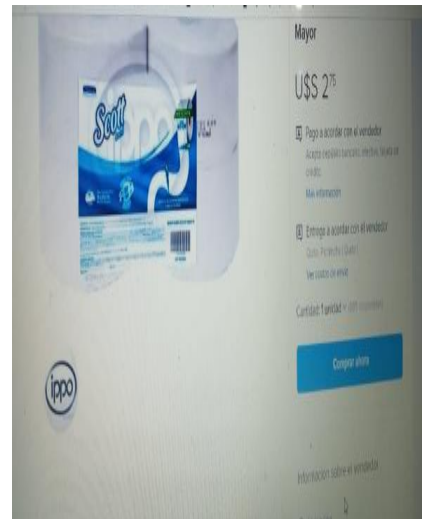
Anexo 68



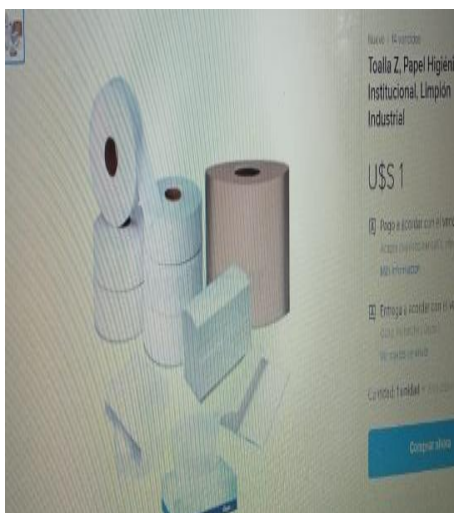
Anexo 69



Anexo 70



Anexo 71



Anexo 72

