



**CARRERA: GASTRONOMÍA.**

**TEMA:**

“Proyecto de factibilidad para la implementación de una pizzería que elabora masas de larga fermentación, masas madres y trabaja con producto local en el sector de la Floresta, parroquia *La Mariscal*, en la ciudad de Quito.”

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

**AUTOR: Mateo León Arauz.**

**TUTOR: Mgs. Teresa Cevallos Cabezas**

**D. M. QUITO. 30 de marzo de 2022**

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación está dedicado a todas las personas que han hecho posible mi formación académica, principalmente para mi madre Elizabeth, sin su ejemplo, apoyo incondicional y cariño no habría encontrado la fuerza para acabar mi carrera profesional. Así como a Andrés de la Torre, mi mentor en la cocina y en mi camino profesional.

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a mi familia, a Elizabeth mi madre y Paulo mi hermano por ser mis guías y acompañarme en el transcurso de mi vida, brindándome paciencia y sabiduría para culminar con éxito mis metas propuestas. A mi padre por haber apoyado mis procesos a la distancia y haber buscado que termine mis estudios profesionales.

Agradezco a mi tutora de tesis, Mgs. Teresa Cevallos Cabezas quien con su experiencia, conocimiento y motivación me orientó en la investigación y durante mi carrera, y por sus, consejos, enseñanzas, apoyo y sobre todo amistad brindada durante mi proceso académico.

Agradezco a los todos docentes que, con su sabiduría, conocimiento y apoyo, motivaron a desenvolverme como persona y profesional en el Instituto Tecnológico Internacional ITI.

## AUTORÍA

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

Atentamente.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Mateo León Arauz', with a stylized flourish at the end.

Mateo León Arauz.

D. M. Quito, marzo de 2022.

Mgs. Teresa Cevallos Cabezas

Directora de trabajo de titulación.

## CERTIFICACIÓN

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

A handwritten signature in blue ink, reading "Teresa Cevallos Cabezas". The signature is written in a cursive style with a horizontal line underneath the name.

Mgs. Teresa Cevallos Cabezas

D. M. Quito, marzo de 2022.

## **ACTA DE SESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

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

PRIMERA: la **Mgs. Teresa Cevallos Cabezas** y por sus propios derechos en calidad de directora del trabajo fin de carrera; y el **Sr. Mateo León Arauz** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Mateo León Arauz realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de una pizzería que elabora masas de larga fermentación, masas madres y trabaja con producto local en el sector de la Floresta, parroquia La Mariscal, en la ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a Superior en Gastronomía en el Tecnológico Superior Internacional ITI bajo la dirección de la Mgs. Teresa Cevallos Cabezas.

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, Mgs. Teresa Cevallos Cabezas en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Mateo León Arauz, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de una pizzería que elabora masas de larga fermentación, masas madres y trabaja con producto local en el sector de la Floresta, parroquia La Mariscal, en la 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 cesación de derecho.



**Mgs. Teresa Cevallos Cabezas.**



**Mateo León Arauz.**

## Índice de contenidos

<b>DEDICATORIA</b> .....	ii
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	iii
<b>AUTORÍA</b> .....	iv
<b>CERTIFICACIÓN</b> .....	v
<b>ACTA DE SESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA</b> .....	vi
Índice de Ilustraciones .....	12
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	14
<b>1.1 Resumen ejecutivo</b> .....	14
<b>ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.</b> .....	16
<b>2.1 Creación de la empresa</b> .....	16
<b>2.2 Descripción de la empresa</b> .....	16
<b>2.2.1 Importancia</b> .....	16
<b>2.2.2 Características</b> .....	17
<b>2.2.3 Actividad</b> .....	18
<b>2.3 Tamaño de la empresa</b> .....	18
<b>2.4 Necesidades a satisfacer</b> .....	19
<b>2.4.1 Necesidad fisiológica</b> .....	19
<b>2.4.2 Necesidad de seguridad</b> .....	19
<b>2.4.3 Necesidad social- afiliación</b> .....	20
<b>2.4.4 Necesidad de reconocimiento</b> .....	20
<b>2.4.5 Necesidad de autorrealización</b> .....	21
<b>2.5 Localización de la empresa</b> .....	21
<b>2.6 Filosofía empresaria</b> .....	22
<b>2.6.1 Misión</b> .....	22
<b>2.6.2 Visión</b> .....	22
<b>2.6.3 Objetivos</b> .....	22
<b>2.6.4 Meta</b> .....	23
<b>2.6.5 Estrategias</b> .....	23
<b>2.6.6 Políticas</b> .....	24
<b>2.6.7 FODA</b> .....	25
<b>2.7 Desarrollo Organizacional</b> .....	26
<b>2.7.1 Tipo de estructura</b> .....	26

2.7.2 <i>Formalización</i> .....	26
2.7.3 <i>Centralización/ Descentralización</i> .....	27
2.7.4 <i>Integración</i> .....	27
2.8 <b>Organización Empresarial</b> .....	28
2.9 <b>Función del Personal:</b> .....	29
<b>PROCESOS DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING</b> .....	39
3.1 <b>Objetivo de Mercadotecnia</b> .....	39
3.2 <b>Investigación de Mercado</b> .....	39
3.2.1 <i>Modalidad</i> .....	40
3.3 <b>Plan de Muestreo</b> .....	40
3.4 <b>Análisis de Encuestas</b> .....	42
3.4.1 <i>Análisis general</i> .....	54
3.5 <b>Entorno Empresarial</b> .....	56
3.5.1 <i>Micro entorno</i> .....	56
3.5.2 <i>Macro Entorno</i> .....	62
3.6.1 <i>Producto Esencial</i> .....	66
3.6.2 <i>Producto Real</i> .....	67
3.6.3 <i>Característica</i> .....	68
3.6.4 <i>Calidad</i> .....	68
3.6.5 <i>Estilo</i> .....	69
3.7 <b>Marca</b> .....	70
3.7.1 <i>Producto aumentado</i> .....	70
3.8 <b>Plan de Introducción al mercado</b> .....	71
3.8.1 <i>Distintivos y uniformes</i> .....	71
3.8.2 <i>Materiales de Identificación</i> .....	73
3.8.3 <i>Canales de distribución y puntos de venta</i> .....	77
3.8.4 <i>Riesgo y oportunidades del negocio</i> .....	78
3.9 <b>Fijación de Precios</b> .....	79
3.9.1 <i>Por receta estándar</i> .....	79
3.10 <b>Implementación del Negocio</b> .....	92
3.11 <i>Estudio Arquitectónico</i> .....	95
<b>PROCESO DERECHO EMPRESARIAL</b> .....	100
<b>PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL</b> .....	104
5.1 <b>Objetivo de Área</b> .....	104



5.2 Impacto ambiental .....	105
5.3 Impacto social.....	107
<b>PROCESO FINANCIERO .....</b>	<b>109</b>
6.1 Introducción .....	109
6.2 Inversión .....	109
6.3 Activos Fijos.....	109
6.4 Activos Diferidos .....	110
6.5 Capital de Trabajo .....	110
6.6 Sueldos .....	111
6.7 Depreciación activos Fijos .....	112
6.8 Amortizaciones .....	113
6.9 Estructura Capital .....	113
6.10 Tabla de Amortización.....	114
6.11 Punto de Equilibrio .....	115
6.12 Costo de ventas. ....	116
6.13 Flujo de ventas.....	117
6.14.1 VAN ( <i>Valor Actual Neto</i> ) .....	118
6.14.2 TIR ( <i>Tasa Interna de Retorno</i> ) .....	118
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>119</b>
7.1 Conclusiones .....	119
7.2 Recomendaciones .....	120

## Índice de tablas

<b>Tabla ° 1</b> Detalles del puesto Gerente chef .....	30
<b>Tabla ° 2</b> Aspectos a considerar cargo de Chef/Gerente .....	31
<b>Tabla ° 3</b> Detalles del puesto sous chef. ....	32
<b>Tabla ° 4</b> Aspectos a considerar cargo de sous chef. ....	33
<b>Tabla ° 5</b> Detalles del puesto Mesero. ....	34
<b>Tabla ° 6</b> aspectos a considerar cargo Mesero. ....	35
<b>Tabla ° 7</b> Detalles generales cargo de Operario de horno. ....	35
<b>Tabla ° 8</b> aspectos a considerar cargo operario de horno. ....	37
<b>Tabla ° 9</b> Detalles generales del cargo Pizzialo. ....	38
<b>Tabla ° 10</b> aspectos a considerar cargo pizzialo. ....	39
<b>Tabla ° 11</b> Tabulación 1 .....	43
<b>Tabla ° 12</b> Tabulación 2. ....	44
<b>Tabla ° 13</b> Tabulación 3. ....	46
<b>Tabla ° 14</b> Tabulación 4. ....	47
<b>Tabla ° 15</b> Tabulación 5. ....	48
<b>Tabla ° 16</b> Tabulación 6. ....	49
<b>Tabla ° 17</b> Tabulación 7. ....	50
<b>Tabla ° 18</b> Tabulación 8. ....	51
<b>Tabla ° 19</b> Tabulación 9 .....	52
<b>Tabla ° 20</b> Tabulación 10 .....	53
<b>Tabla ° 21</b> Tabulación 11 .....	54
<b>Tabla ° 22</b> proveedores 1 .....	62
<b>Tabla ° 23</b> Costo de inversión publicitaria. ....	78
<b>Tabla ° 24</b> Receta estándar Margarita. ....	80
<b>Tabla ° 25</b> Receta de producción Margarita .....	81
<b>Tabla ° 26</b> Receta estándar Endiablada .....	82
<b>Tabla ° 27</b> Receta de producción Endiablada .....	83
<b>Tabla ° 28</b> Receta estándar Jamón Champis .....	84
<b>Tabla ° 29</b> Receta de producción Jamón Champis .....	85
<b>Tabla ° 30</b> Receta estándar Tropical .....	86
<b>Tabla ° 31</b> Receta de producción Tropical .....	87
<b>Tabla ° 32</b> Receta estándar Bianca .....	88
<b>Tabla ° 33</b> Receta de producción Bianca .....	89

<b>Tabla ° 34 Receta estándar vegetariana .....</b>	<b>90</b>
<b>Tabla ° 35 Receta de producción vegetariana .....</b>	<b>91</b>
<b>Tabla ° 36 Arriendo del local .....</b>	<b>92</b>
<b>Tabla ° 37 Equipos Industriales .....</b>	<b>92</b>
<b>Tabla ° 38 Equipos de Computación.....</b>	<b>92</b>
<b>Tabla ° 39 Muebles y Enseres. ....</b>	<b>93</b>
<b>Tabla ° 40 Equipos Industriales de Seguridad .....</b>	<b>93</b>
<b>Tabla ° 41 Materiales de limpieza .....</b>	<b>94</b>
<b>Tabla ° 42 Servicios Básicos .....</b>	<b>94</b>
<b>Tabla ° 43 Inversiones.....</b>	<b>110</b>
<b>Tabla ° 44 Activos Diferidos.....</b>	<b>110</b>
<b>Tabla ° 45 Capital de Trabajo. ....</b>	<b>111</b>
<b>Tabla ° 46 Total de Inversión. ....</b>	<b>111</b>
<b>Tabla ° 47 Salarios .....</b>	<b>111</b>
<b>Tabla ° 48 Total Décimos.....</b>	<b>112</b>
<b>Tabla ° 49 Total salarios y decimos periodo de un año. ....</b>	<b>112</b>
<b>Tabla ° 50 Depreciación Activos Fijos. ....</b>	<b>113</b>
<b>Tabla ° 51 amortizaciones.....</b>	<b>113</b>
<b>Tabla ° 52 estructura del Capital .....</b>	<b>114</b>
<b>Tabla ° 53 amortizaciones.....</b>	<b>115</b>
<b>Tabla ° 54 Costos fijos .....</b>	<b>115</b>
<b>Tabla ° 55 Margen de contribución. ....</b>	<b>115</b>
<b>Tabla ° 56 punto de equilibrio.....</b>	<b>116</b>
<b>Tabla ° 57 proyección de ventas .....</b>	<b>116</b>
<b>Tabla ° 58 Costo de Ventas. ....</b>	<b>116</b>
<b>Tabla ° 59 Flujo de Ventas. ....</b>	<b>117</b>
<b>Tabla ° 60 Calculo de VAN (Valor actual Neto) .....</b>	<b>118</b>
<b>Tabla ° 61 Calculo de TMAR. ....</b>	<b>118</b>

## Índice de Ilustraciones

ILUSTRACIÓN 1. PIRAMIDE DE MASLOW.....	19
ILUSTRACIÓN 2 GEOLOCALIZACIÓN PIZZERÍA FLORES.....	21
ILUSTRACIÓN 3 ORGANIGRAMA DE PIZZERÍA FLORES.....	28
ILUSTRACIÓN 4 TABULACIÓN 1.....	42
ILUSTRACIÓN 5 TABULACIÓN 2.....	43
ILUSTRACIÓN 6 TABULACIÓN 3.....	45
ILUSTRACIÓN 7 TABULACIÓN 4.....	46
ILUSTRACIÓN 8 TABULACIÓN 5.....	47
ILUSTRACIÓN 9 TABULACIÓN 6.....	48
ILUSTRACIÓN 10 TABULACIÓN 7.....	49
ILUSTRACIÓN 11 TABULACIÓN 8.....	50
ILUSTRACIÓN 12 TABULACIÓN 9.....	51
ILUSTRACIÓN 13 TABULACIÓN 10.....	52
ILUSTRACIÓN 14 TABULACIÓN 11.....	53
ILUSTRACIÓN 15 ENTORNO EMPRESARIAL .....	57
ILUSTRACIÓN 16 MACRO ENTORNO .....	63
ILUSTRACIÓN 17UNIFORME PIZZERÍA FLORES .....	72
ILUSTRACIÓN 18 ISOLOGO PIZZERÍA FLORES .....	73
ILUSTRACIÓN 19 TARJETA DE PRESENTACIÓN FRONT .....	74
ILUSTRACIÓN 20 TARJETA DE PRESENTACIÓN BACK .....	75
ILUSTRACIÓN 21 HOJA MEMBRETADA PIZZERÍA FLORES .....	76
ILUSTRACIÓN 22 DISEÑO ARQUITECTÓNICO PIZZERÍA FLORES .....	99

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de una pizzería que elabora masas de larga fermentación, masas madres y trabaja con producto local en el sector de la Floresta, parroquia *La Mariscal*, en la ciudad de Quito”**

Mateo León Arauz

Mgs. Teresa Cevallos.

D.M. Quito, marzo de 2022

# INTRODUCCIÓN

## 1.1 Resumen ejecutivo

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad estudiar la factibilidad de una pizzería que trabaje con masas de larga fermentación, masa madre y producto local, en el sector de la Floresta en Quito.

Se han utilizado diferentes herramientas para generar una investigación que permita comprender dicha incógnita, desde un análisis exhaustivo de la organización empresarial, hasta un recorrido por las finanzas del proyecto, que a posterior permitirán comprender su factibilidad o rechazo. Se considera de vital importancia entender la estructura empresarial de manera tal que, las responsabilidades y deberes, se repartan de forma equitativa dentro de la empresa. Así mismo, permite que las personas que trabajan en el proyecto tengan mayor claridad de cuál es su rol a desempeñar en la organización.

De este modo se ha realizado el levantamiento de información respectivo para poner en práctica procesos de mercadeo y marketing, tales como plan de muestreo, análisis de encuestas, análisis general, entorno empresarial, microentorno, producto esencial, producto real, características del negocio, calidad, estilo, marca, etc. De la misma manera, se pondrá en práctica el plan de introducción al mercado, planificando desde la imagen corporativa hasta los canales de distribución y puntos de venta; para posteriormente acudir a la fijación de precios a través de la receta estándar, herramienta que permitirá costear cada platillo que se prepare en el

restaurante ayudando a comprender de mejor manera el costo de producción de cada elemento del menú y generando una mejor administración.

Que el emprendimiento cuente con una base legal, es el pilar que se requiere para poder generar una empresa que sea sólida y que pueda crecer en el tiempo, trabajando para la constante mejora de la misma y así mismo aportar y contribuir con sus obligaciones legales. Se ha analizado las ordenanzas y permisos con los que debe contar el establecimiento.

Así como un plan de marketing es fundamental para toda empresa, también es de vital importancia que los trabajadores se encuentren alineados a la filosofía empresarial del establecimiento, permitiendo un ambiente de mayor armonía y contribuyendo a la mejora de los entornos laborales y sociales. Es por esto que, la empresa debe tener muy claro cuál es su impacto social y ambiental, y como mitigarlo.

Por último, se realizará un análisis financiero que permita entender de manera clara la situación económica del emprendimiento, permitiendo comprender qué medios de inversión se requieren para que la empresa pueda trabajar de forma adecuada, cumplir con sus obligaciones y generar un margen de utilidad que sea el óptimo en relación al costo de inversión que tuvo la misma.

# **ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.**

## **2.1 Creación de la empresa**

El proyecto nace de la necesidad de poder satisfacer a las personas del centro norte de la ciudad de Quito con una pizza de calidad utilizando los mejores ingredientes locales y a un precio justo. Busca contribuir a la gastronomía del barrio y la ciudad mediante una pizza deliciosa, justa y equitativa.

“Pizzería Flores” es una pizza con carácter independiente y fresco. Su nombre busca ser representativa en el barrio; generando una economía circular, apoyando a diferentes iniciativas y propuestas del mismo.

## **2.2 Descripción de la empresa**

### ***2.2.1 Importancia***

Se considera que es importante que los establecimientos de A&B busquen una constante mejora y estandarización de sus procesos; para de este modo lograr ofrecer productos de calidad, trazables y deliciosos a cada uno de sus clientes. Es fundamental que dichos parámetros se apliquen para todo tipo de negocios de A&B sin importar su categoría o target, de este modo, se podrá contribuir a la mejora y evolución constante de la gastronomía local, de la ciudad y en el país.



Pizzería Flores es una microempresa que busca ser un espacio de vinculación y desarrollo gastronómico. Se eligió la pizza porque se piensa que es un producto accesible, delicioso y llamativo, y bajo las condiciones correctas, justo. Así, se puede llegar a más familias de la ciudad, permitiendo que puedan probar nuevos sabores, productos y técnicas.

### ***2.2.2 Características***

**Responsabilidad Social:** Se considera importante mantener protocolos de bioseguridad debido a la actual pandemia que cursa el país y el mundo, de este modo cuidar a todos los clientes y colaboradores. Así mismo, considerar la salud del personal para el bienestar de todos quienes conforman y visitan Pizzería Flores. Dentro de este punto, se considera importante cuidar de los alrededores del restaurante, ayudando al barrio con ornamentaría, iluminación, y seguridad.

**Investigación e innovación:** Pizzería Flores cuenta con un departamento de I+D (investigación y desarrollo), el cual constantemente busca nuevos sabores, preparaciones y texturas para las recetas que se preparan en el garage kitchen del establecimiento (espacio de cocina adecuado dentro de un garaje en el barrio La Floresta, el mismo que deberá cumplir con todas las normas de seguridad. Se tomó como ejemplo a Rogers, empresa que reside en la ciudad de Guayaquil y cuenta con el servicio a domicilio, delivery y take-out) que posteriormente son puestas a la venta durante las horas de servicio del taller.

Responsabilidad Ambiental: Pizzería Flores, consciente del actual problema ambiental en el que se encuentra el planeta busca trabajar con elementos biodegradables, retornables y trazables para así generar un flujo circular en el que pocas veces se desecha algún contenedor o botella.

Responsabilidad Empresarial: Pizzería Flores busca profesionales apasionados por la gastronomía y la pizza que deseen mejorar y estén dispuestos a contribuir y capacitarse constantemente, para que el negocio sea de calidad y cuente con los mejores expertos.

### ***2.2.3 Actividad***

Pizzería Flores es un establecimiento de A&B enfocado en comida italiana, esencialmente en la pizza. Elabora también productos de panadería y sus derivados, ofreciendo comida rápida para servirse y llevar.

## **2.3 Tamaño de la empresa**

Pizzería Flores es una microempresa que estará constituida por 3 áreas principales: ejecutiva/administrativa, producción/ almacenamiento, y servicio. En estas áreas se desarrollarán los siguientes cargos:

- Chef / administrador
- Chef de partida.
- Ayudante de cocina
- Atención al cliente / mesero

## 2.4 Necesidades a satisfacer

Pizzería Flores considera parte fundamental de su desarrollo el que sus empleados puedan cumplir y llenar sus necesidades fisiológicas, de seguridad, social, reconocimiento y autorrealización, dentro de la empresa.

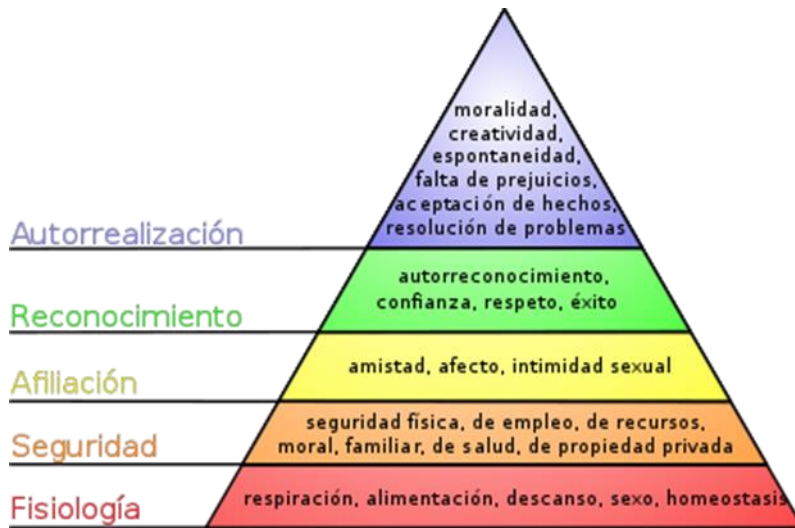


Ilustración 1. Pirámide de Maslow

(García-Allen, 2021)

### 2.4.1 Necesidad fisiológica

La necesidad fisiológica es una de las más básicas e importantes de cubrir, es por eso que Pizzería Flores trabaja buscando ser una empresa de alimentos que brinde productos inocuos y deliciosos, tanto para su personal como para el cliente externo.

### 2.4.2 Necesidad de seguridad

Es realmente importante cubrir la necesidad de seguridad dentro de la empresa, por lo que se mantendrán las normas de seguridad alimentaria y BPM, las cuales permiten cuidar de los ingredientes, su trazabilidad y como se los procesa dentro de la empresa, incluyendo la cadena de recepción y almacenamiento.

Así mismo, se debe considerar la seguridad de los clientes, se han instalado cámaras de video vigilancia, luminaria, guardia de seguridad para los vehículos y se ha generado un vínculo con la policía comunitaria del barrio.

Para concluir, es igual de importante el cuidar la salud de los trabajadores del taller, por eso es fundamental el cumplimiento obligatorio de las normas y reglas básicas del establecimiento y a su vez las normativas, leyes y reglamentos relacionados al trabajo en el Ecuador.

#### ***2.4.3 Necesidad social- afiliación***

Es importante poder satisfacer las necesidades sociales-internas de la empresa, proporcionando un ambiente de trabajo respetuoso, inclusivo y que considere las cualidades y habilidades de cada uno de los trabajadores para así lograr un entorno saludable.

A su vez, tanto para el cliente externo como para los proveedores es muy importante generar lazos de confianza, respeto y solidaridad; mediante una comunicación clara y transparente. Cuidar de los procesos es fundamental para mantener siempre un estándar y una calidad sobresaliente.

#### ***2.4.4 Necesidad de reconocimiento***

Gracias al área de I+D, Pizzería Flores cuenta con recetas únicas, especiales y cuidadosamente seleccionadas es por esto que, al ofertar platos de calidad y preparaciones únicas a un precio justo y accesible, se espera que el establecimiento pueda ser exitoso, generando un nombre en la escena

culinaria del barrio y la ciudad. De este modo, se busca satisfacer dicha necesidad.

#### 2.4.5 Necesidad de autorrealización

Pizzería Flores se colocará como una empresa de A&B reconocida no solo por su oferta de calidad y su trato acogedor, sino también por su impacto positivo en el barrio y la gastronomía local.

### 2.5 Localización de la empresa

Pizzería Flores se encuentra ubicado en Ecuador, en la provincia de Pichincha, en la ciudad de Quito, parroquia Mariscal Sucre, barrio La Floresta, en las calles Valladolid E13-98 y Pontevedra.

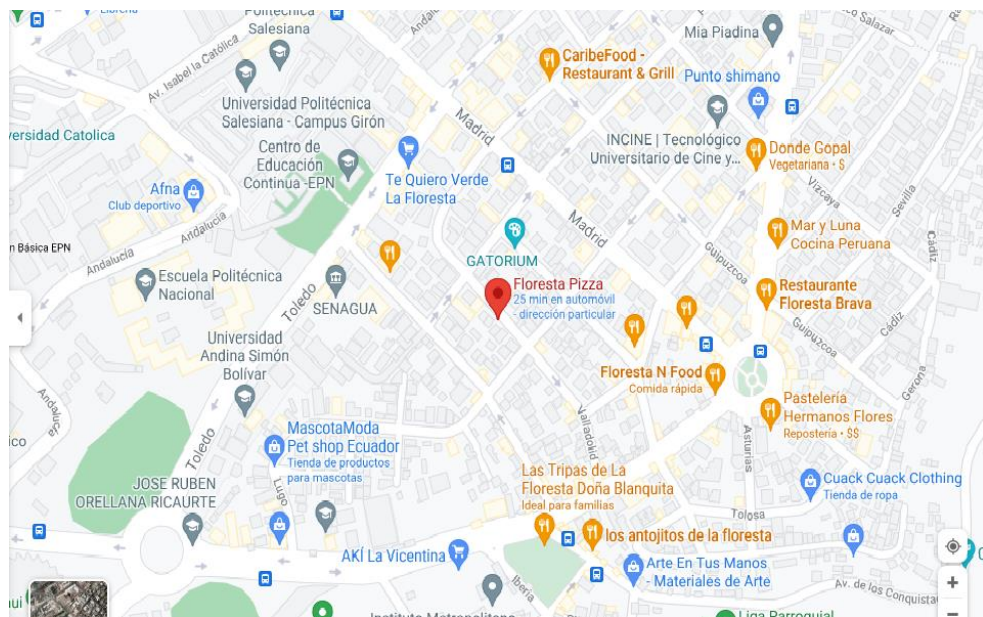


Ilustración 2 geolocalización Pizzería Flores

Recuperado de : <https://www.google.com/maps> (maps, 2021)

## **2.6 Filosofía empresaria**

### **2.6.1 Misión**

Pizzería Flores busca proveer experiencias y sabores que superen las expectativas de los clientes/invitados, mediante la constante capacitación, reinención, investigación y un uso responsable de todos los recursos al alcance de la empresa.

### **2.6.2 Visión**

Ser reconocidos como uno de los mejores establecimientos de pizza artesanal de la ciudad, siendo una empresa confiable y comprometida tanto con los clientes como con el entorno, barrio, establecimiento y personal.

### **2.6.3 Objetivos**

- Brindar un servicio justo que considere sus clientes internos, sus procesos, sus productos, sus clientes externos, sus trabajadores y sobre todo su impacto con el planeta.
- Ser un proyecto moldeable, ya que un establecimiento que no sabe adaptarse a nuevas situaciones puede tender a desaparecer en el tiempo. Es por esto que, se pretende analizar y entender el contexto cultural y económico de la ciudad para la toma de decisiones, buscando un contacto cercano con otros restaurantes, espacios culturales y académicos que permitan la integración, el crecimiento y el reconocimiento del restaurante.
- Brindar al cliente una variedad de preparaciones de alta calidad, buen sabor y equilibrado a un precio accesible, para de este modo lograr que la propuesta del establecimiento pueda llegar a personas de diversos sectores socioeconómicos, y de esta manera ampliar el target.

#### **2.6.4 Meta**

Ser reconocido como una de las mejores pizzerías en la ciudad de Quito, poniendo a disposición de los clientes sabores, técnicas y preparaciones completamente llamativas para el área de la comida rápida. Pizzería Flores, desde su raíz, busca desempatar de grandes cadenas y de la idea de comida chatarra, pues en la pizzería, a cada producto, se le otorga el valor que se merece, desde la búsqueda de mejores proveedores, trazabilidad del producto, procesos innovadores, para así lograr entregar una experiencia de cocina única en el barrio.

#### **2.6.5 Estrategias**

- Generar un estudio de mercado que permita entender las necesidades y deseos de la posible clientela.
- Generar una plataforma virtual o página web para pedidos, considerando las necesidades del mercado; así mismo, crear contenido de Instagram relacionado a los procesos, preparaciones de platillos y la razón de ser de la pizzería para de este modo tener un plan de marketing sólido.
- Tener una base de clientes, reconocer siempre a clientes estrella y así mismo generar promociones para el público en general, para de este modo crear una base de datos que permita llevar un registro claro de los clientes y quienes visitan el establecimiento, además de identificar el target y las mejores estrategias de venta para el mismo.
- Buscar un sistema de delivery moldeable a las necesidades de la pizzería. Analizar la oferta del mercado y entender cuál es la mejor opción para adaptarse a las necesidades del cliente.

### **2.6.6 Políticas**

Los trabajadores de Pizzería Flores se comprometen a:

- Ser puntuales con sus horarios de llegada y de salida de la empresa.
- Cumplir con las normativas de higiene y presentación para el personal.
- Utilizar el uniforme correctamente y respetar el uniforme de trabajo, tanto en la pizzería como fuera de ella.
- Cumplir a cabalidad con las tareas que son asignadas para cada uno de los trabajadores.
- Cuidar siempre de la integridad física del establecimiento, sus instalaciones y la imagen corporativa de la misma.
- Buscar la constante mejora de los procesos tanto de producción como de administración.

La empresa Pizzería Flores se compromete a:

- A cuidar del bienestar de los trabajadores dentro de su empresa, cumpliendo con las normativas de seguridad industrial y verificando su constante aplicación y revisión.
- El constante cumplimiento de las obligaciones sociales, jurídicas y económicas con sus trabajadores, sus proveedores y el estado.
- Realizar capacitaciones mensuales al personal para de este modo brindar siempre un servicio de calidad y mejora constante.
- Mejorar en la medida de lo posible la luminaria de la calle, ornamento y seguridad para aportar a la comunidad y el cuidado de la misma.



- Cuidar de la salud de los clientes cumpliendo con una buena trazabilidad en los productos, ingredientes de calidad, frescos y a un buen precio.
- Mantener siempre un alto estándar de calidad en sus productos cuidado de sus procesos y manejos desde la recepción de la materia prima, almacenamiento, procesamiento y transformación en producto terminado.

### **2.6.7 FODA**

#### Fortalezas:

- Productos y proveedores de alta calidad. En su mayoría orgánicos y trazables.
- Preparaciones y recetas llamativas realizadas con los productos de alta calidad.
- Constante mejora en maquinaria y equipo para mayor facilidad para los empleados.
- Personal comprometido con la visión y misión de la empresa para la constate mejora de la misma.

#### Oportunidades:

- Única pizzería con dichas características en 5km a la redonda.
- Alta concurrencia de personas universitarias, target óptimo para Pizzería Flores gracias a los distintitos centros educativos del sector.
- Proveedores confiables, materia prima de la mejor calidad.
- Local propio, libre de arriendo.

#### Debilidades:

- El espacio físico del establecimiento es limitado.
- Horno a gas, se recomienda horno eléctrico para un establecimiento de dichas características.

- Existen pocas mesas, se necesitan calentadores para exterior y un techo para la lluvia

#### Amenazas:

- La actual situación de emergencia en la que se encuentra el país por la crisis sanitaria.
- Reformas económicas vigentes, generan un panorama de incertidumbre económica entre los pequeños emprendimientos.
- Ordenanza de uso de suelo especial para el sector la Floresta, la misma hace referencia a la existencia de negocios con fines de lucro en áreas que tienen un carácter patrimonial, la ordenanza expiró el 29 de noviembre 2021 y se espera un pronunciamiento por parte de la nueva administración de la ciudad de Quito.
- Alza de precios en petróleo, derivados y gasolina, incrementado el costo de toda la cadena de producción desde la materia prima hasta el producto finiquitado.

## **2.7 Desarrollo Organizacional**

### ***2.7.1 Tipo de estructura***

El tipo de estructura de trabajo que se aplica en Pizzería Flores es vertical. Se busca aplicar el modelo de una pequeña unidad laboral, es decir utilizando estructuras jerárquicas para facilitar el control de procesos y resultados con el fin de lograr satisfacer al cliente.

### ***2.7.2 Formalización***

Pizzería Flores estará instituida de forma tal que se cumplan y utilicen tanto las normativas y reglas de seguridad industrial como los permisos de funcionamiento y el cumplimiento del orden jurídico vigente.

Para poder trabajar de forma legal el establecimiento será constituido dentro de los organismos de control legislativo, tributario y de seguridad social.

### ***2.7.3 Centralización/ Descentralización***

Pizzería Flores centrará sus actividades dentro de 3 áreas fundamentales: marketing, producción y servicio; de tal forma que el resultado siempre sea de calidad y bajo los estándares estéticos, organolépticos y de sabor adecuados.

Se busca que los jefes de área y ayudantes sean proactivos y cuando exista una sugerencia para mejorar la eficiencia dentro de la empresa se sientan en la capacidad de realizarla. De este modo se permite la participación, el empoderamiento, la necesidad de reconocimiento de los empleados y un ambiente más horizontal, competitivo y respetuoso dentro del establecimiento.

### ***2.7.4 Integración***

La integración dentro de la empresa se realizará con la ayuda de un manual de procesos para el recibimiento, procesamiento y control de la materia prima. El mismo se complementará con un kardex de registro de ingreso de materia prima. Dicho documento forma parte del área de cocina, bodega y recepción ayudando a mantener una bitácora clara de los stocks mínimos y máximos dentro del establecimiento.

## 2.8 Organización Empresarial

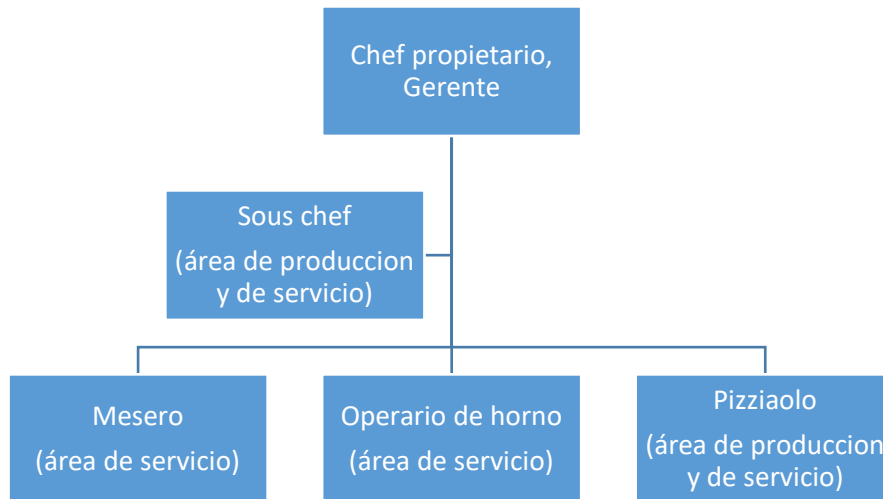


Ilustración 3 Organigrama de Pizzería Flores

## 2.9 Función del Personal:

Denominación del cargo: Chef/ Gerente

<b>Detalles generales del puesto: Chef / Gerente</b>	
Empresa	Pizzería Floresta
Unidad administrativa	Área de administración y producción
Misión del puesto	<p>* Encargado de supervisar y controlar que las tareas designadas al área de operaciones y administrativa sean cumplidas de forma correcta, para lograr de esta forma un manejo eficiente de todas las áreas de trabajo.</p> <p>*Auxiliar anomalías o emergencias que se presenten dentro la empresa, cadena de distribución, abastecimiento etc.</p> <p>*. Adquisición de la materia prima o en su caso manejo de los mejores proveedores</p> <p>*supervisión al momento del servicio para que los platillos cumplan con los estándares de calidad necesarios para satisfacer al cliente</p>
Denominación del puesto	CHEF / GERENTE
Rol del puesto	*Administración y supervisión de los procesos de producción, venta y distribución de alimento y bebidas, procesos contables y administrativos dentro de Pizzería Floresta.
Remuneración	\$ 600

Tabla ° 1 Detalles del puesto Gerente chef.

Aspectos a considerar:

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del cargo
<p>Tecnólogo o Licenciado en Gastronomía o administrador de A&amp;B o título afin.</p> <p>Dominio de un idioma extranjero, de preferencia inglés o francés.</p>	<p>Mínimo 2 años de experiencia en la profesión. Mínimo 1 año en un cargo de responsabilidad.</p>	<p>Conocimiento de protocolo de servicio en el área de cocina.</p> <p>Manejo de materia prima y almacenamiento, bodegas y adquisiciones, técnicas de vanguardia.</p> <p>Conocimiento en restauración y pizzería a nivel nacional y global.</p> <p>Conocimiento en procesos administrativos en A&amp;B.</p>	<p>Prolijidad, respeto, puntualidad, decisión, capacidad de comunicación, capacidad de decisión, iniciativa, integridad, sociabilidad, trabajo en equipo, tenacidad, responsabilidad, liderazgo.</p>

Tabla ° 2 Aspectos a considerar cargo de Chef/Gerente

Denominación del cargo: Sous Chef

<b>Detalles generales del puesto: Sous Chef</b>	
Empresa	Pizzería Floresta
Unidad administrativa	Área de producción y servicio
Misión del puesto	<p>* Encargado de supervisar el correcto funcionamiento del área de cocina, tanto en servicio como en producción, está a cargo de que todo el mise en place se encuentre a punto a la hora de apertura, así como de controlar stocks mínimos y máximos de materia prima y de productos ya terminados.</p> <p>* Responsable de ser el puente entre el servicio y la cocina.</p> <p>* Debe tener la capacidad de supervisar las distintas áreas dentro de la cocina al momento del servicio; cocina caliente/ hornos, cocina fría/ área de estirado y colocado de toppings, área de limpieza/ lavado, secado y almacenamiento de platos y vajilla en general.</p>
Denominación del puesto	SOUS CHEF
Rol del puesto	<p>* Encargado de la producción, mise en place, almacenamiento, para cocina, limpieza del área de cocina. Controla el correcto funcionamiento y desarrollo de las tareas realizadas por el resto del equipo. Es la mano derecha del gerente/chef.</p>
Remuneración	\$ 500

Tabla ° 3 Detalles del puesto sous chef.

Aspectos a considerar:

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del cargo
Tecnólogo o Licenciado en Gastronomía	Mínimo 1 año en un cargo de responsabilidad como jefe de área en cocina.	Conocimiento de protocolo de servicio en el área de cocina. Manejo de materia prima y almacenamiento, bodegas y adquisiciones. Conocimiento en panadería, masas y horneado.	Prolijidad, respeto, puntualidad, capacidad de comunicación, capacidad de decisión, iniciativa, integridad, sociabilidad, trabajo en equipo, atención al cliente y adaptabilidad.

Tabla ° 4 Aspectos a considerar cargo de sous chef.



Denominación del cargo: Mesero.

<b>Detalles generales del puesto: Mesero</b>	
Empresa	Pizzería Floresta
Unidad administrativa	Área de atención al cliente y servicio
Misión del puesto	<p>* Encargado de supervisar, controlar y ejecutar correctamente los procesos de servicio y atención al cliente, tomando en cuenta todos los momentos claves que puede tener la interacción con el cliente. Desde el momento de venta hasta el momento del cobro.</p> <p>* Se encarga de ser el puente entre el servicio y la cocina. Debe tener la capacidad de supervisar las distintas áreas dentro del servicio y cuidar de su aspecto personal para cuidar así también del establecimiento.</p>
Denominación del puesto	MESERO
Rol del puesto	Encargado de; la apertura del salón, cuidado del mismo, apertura de las puertas del establecimiento al público, una buena comunicación con los clientes, generar una buena relación entre el cliente y el establecimiento, el cierre del salón y la limpieza de la vajilla y su almacenamiento.
Remuneración	\$ 450

Tabla ° 5 Detalles del puesto Mesero.

Aspectos a considerar:

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del cargo
Tecnólogo o Licenciado en Gastronomía. Estudiante de último nivel o egresado en gastronomía o carreras afines. Dominio de idioma español y de inglés.	1 año de experiencia en el cargo o en prácticas pre profesionales.	Conocimiento de protocolo y servicio; atención al cliente; ciclo y toma de comandas; elaboración de cocteles y bebidas soft. Manejo de clientes.	Adaptabilidad, análisis de problemas, automotivación, comunicación. Compromiso, respeto, puntualidad, decisión, capacidad de escucha, solidaridad, iniciativa, integridad, sociabilidad, trabajo en equipo, tenacidad, responsabilidad.

Tabla ° 6 aspectos a considerar cargo Mesero.

Denominación del cargo: Operario de Horno

<b>Detalles generales del puesto: Operario de horno</b>	
Empresa	Pizzería Floresta
Unidad administrativa	Área de atención al cliente y servicio
Misión del puesto	Encargado de supervisar, controlar y ejecutar correctamente los procesos de horneado y utilización del horno. Debe procurar que el elemento de trabajo se encuentre a una correcta temperatura desde la apertura de Pizzería Floresta hasta su cierre. Si es necesario prenderlo antes para el horneado de panes debe estar al tanto y entregar el horno limpio al responsable de esa tarea. Cuando se acaba el servicio debe encargarse de manera meticulosa de seguir los pasos de limpieza y mantenimiento de rutina del horno, para así procurar el bienestar de la piedra refractaria y demás componentes del equipo.
Denominación del puesto	OPERARIO DE HORNO
Rol del puesto	Encargado del correcto funcionamiento del horno, en caso de que el elemento de trabajo funcione con leña prender la leña limpiar la piedra refractaria y cuidar de la braza hasta el final del servicio, en caso de horno eléctrico o a gas cuidar de la piedra refractaria, paneles de control, resistencias, flautas de ignición, y demás elementos del horno para su correcto funcionamiento.
Remuneración	\$ 425

Tabla ° 7 Detalles generales cargo de Operario de horno.

Aspectos a considerar:

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del cargo
Tecnólogo o Licenciado en Gastronomía o egresado de la misma carrera. Cursos especializados en panadería o afines.	De 6 meses a 1 año en cocina caliente, con experiencia en pizzería o panadería.	Conocimiento de protocolo de servicio en el área de cocina. Manejo de hornos, cuidado de maquinaria, mantenimiento y protocolos de limpieza de hornos y equipos menores.	Adaptabilidad, análisis de problemas, automotivación, comunicación. Compromiso, respeto, puntualidad, decisión, capacidad de escucha, solidaridad, iniciativa, integridad, sociabilidad, trabajo en equipo, tenacidad, responsabilidad.

Tabla ° 8 aspectos a considerar cargo operario de horno.

Denominación del cargo: Pizziaolo.

<b>Detalles generales del puesto: Pizziaolo</b>	
Empresa	Pizzería Floresta
Unidad administrativa	Área de atención al cliente y servicio
Misión del puesto	Encargado de supervisar, controlar y ejecutar correctamente los procesos de preparación de pre-fermentos, masas madres, bigas y poolish. Así como la preparación, almacenamiento y control de las masas de larga fermentación (24h a 48h), debe haber siempre un stock mínimo de masas así como un máximo para evitar desperdicios y un correcto funcionamiento del pequeño taller pizzería de Pizzería Floresta.
Denominación del puesto	PIZZIAOLO
Rol del puesto	Encargado del correcto funcionamiento en el área de cocina fría, es decir, procesos de producción y preproducción preparación de masas y almacenamiento de las mismas.
Remuneración	\$ 425

Tabla ° 9 Detalles generales del cargo Pizzialo.

Aspectos a considerar:

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del cargo
Estudios de pregrado finalizados, si es posibles estudios tecnológicos o cursos gastronómicos en panadería o gastronomía	De 6 meses a un año trabajando en cocina fría, de preferencia experiencia previa en pizzería o panadería.	Conocimiento de protocolo de servicio en el área de cocina. Conocimiento de panadería y pizzería. Conocimiento de almacenamiento y procesos de fermentación controlados, destreza en manejo de masas.	Adaptabilidad, análisis de problemas, automotivación, comunicación. Compromiso, respeto, puntualidad, decisión, capacidad de escucha, solidaridad, iniciativa, integridad, sociabilidad, trabajo en equipo, tenacidad, responsabilidad.

Tabla ° 10 aspectos a considerar cargo pizzaolo.

# PROCESOS DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

## 3.1 Objetivo de Mercadotecnia

Posicionar la marca Pizzería Flores en el imaginario de las personas como una pizzería artesanal, deliciosa, cálida y que siempre lo vinculen a la calidad mediante una difusión del producto, el taller y sus procesos a través de distintos medios físicos y digitales, principalmente páginas web y redes sociales para así atraer a nuevos clientes.

## 3.2 Investigación de Mercado

Pizzería Flores utilizó la investigación aplicada, de campo, documental y de laboratorio o de cocina respectivamente. La primera se utilizó mediante un estudio para comprender el tipo de negocio que podría surgir y resistir en un medio cambiante como el actual gracias a la crisis sanitaria y los cambios que ésta genera sobre la economía del barrio *la floresta*. Posteriormente se utilizó una investigación documental para poder indagar en fuentes primarias y secundarias sobre la historia de la pizza, sus recetas y posteriormente la vinculación histórica de la pizza con los vecindarios de Italia, Estados Unidos y como podría Pizzería Flores vincularse con el barrio La Floresta.

Así mismo se recurrió a una investigación de campo para obtener información de primera mano del entorno en donde se desenvuelve el negocio. Aplicando una técnica de obtención de información, en este caso una encuesta. Posteriormente se utilizó la investigación de laboratorio

mediante la preparación de dichas recetas, comprobando su textura, aroma, color, densidad, productividad, funcionamiento, durabilidad, almacenamiento etc.

### **3.2.1 Modalidad**

La recolección de datos a través de la modalidad de encuestas se realizó de manera virtual mediante la plataforma virtual “Google Forms”, en la cual se usó como muestra de estudio a estudiantes de la sección vespertina y nocturna (entre las 16h00 y 21h00) del Instituto de Cine INCINE y del Instituto Metropolitano de Diseño, además de habitantes del barrio de entre 25 y 60 años. La encuesta constó con 10 preguntas cerradas.

### **3.3 Plan de Muestreo**

Para este trabajo de investigación existe una muestra definida ya que se trabajó con los estudiantes de 2 institutos y los habitantes de la cuadra en la que se encuentra el establecimiento. Es importante tomar en cuenta que los institutos se encuentran con un aforo reducido y eso hace que la muestra sea más pequeña, así mismo se considera la actual emergencia sanitaria por lo que las encuestas son digitales. Para determinar el número de encuestas a ejecutar se realizó la siguiente formula:

$$N = \frac{Z^2 * N * p * q}{i^2(N-1) + Z^2 * p * q}$$

N = Población segmentada,

Z = Nivel de Confianza 95% (1.96)

P = Proporción de defectos esperados 50%



Q = Probabilidad negativa 50%

I = Error de estimación 5%

n = tamaño de la muestra

$$N = \frac{275 * (1.96^2) * 0.5 * 0.5}{0.5^2 * (275 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$N = \frac{264.11}{1.8085}$$

$$N = 146$$

### 3.4 Análisis de Encuestas

#### Pregunta 1

¿Cuál es su sexo?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Femenino	79	53,37%
Masculino	65	43,93%
Prefiero no decirlo	4	2,70%

Tabla ° 11 Tabulación 1

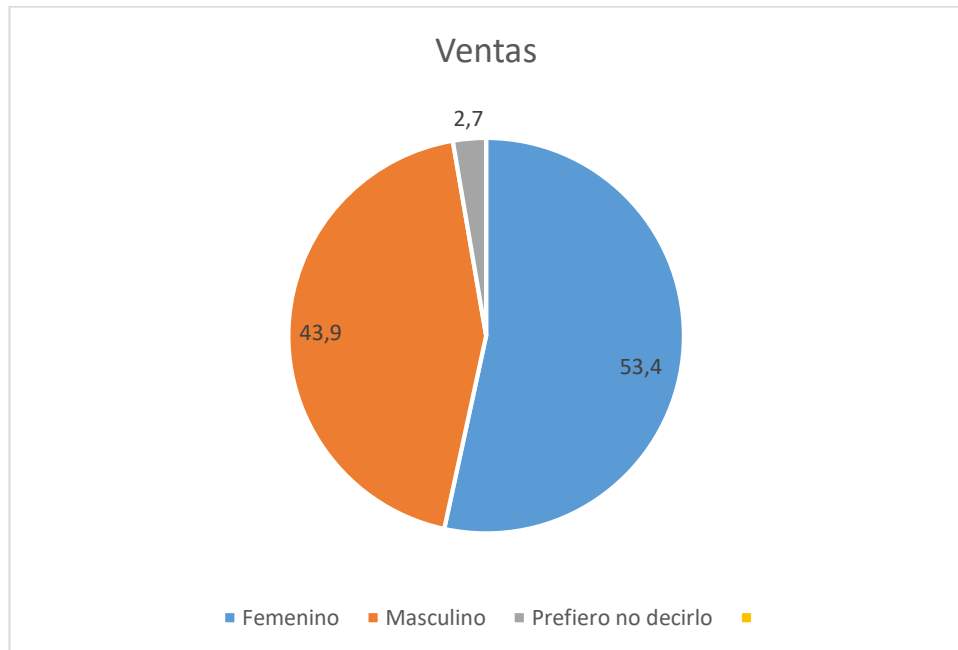


Ilustración 4 Tabulación 1.

**Análisis:** Después de analizar los resultados de la encuesta se puede observar que, del universo de la muestra, un 53,4 % de las encuestadas son mujeres mientras que el 43,9% son hombres y un pequeño grupo del 2,7% no se siente identificado con ninguna de las 2 opciones. Esto permite comprender que, dentro de los posibles clientes para Pizzería Flores, en su mayoría serán mujeres.

## Pregunta 2

¿Cuál es su edad?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
20 a 25 años	38	25,70%
25 a 30 años	44	29,70%
30 a 35 años	19	12,80%
35 a 40 años	9	6,10%
40 a 45 años	15	10,10%
50 a 60 años	19	12,80%
Más de 60 años	4	2,70%

Tabla ° 12 Tabulación 2.

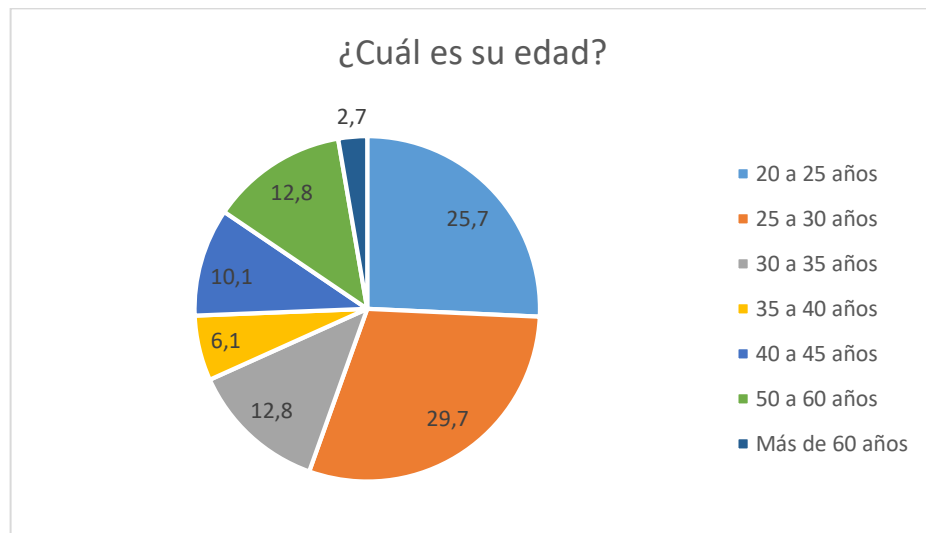


Ilustración 5 Tabulación 2.

**Análisis:** Observando el gráfico anterior se puede comprender que Pizzería Flores cuenta con una población cautiva que se encuentra en un rango de edad entre los 20 a 60 años aunque se puede destacar claramente

una población mayoritaria de personas de entre los 25 y 30 años con un 29,7% seguido de una población de personas de entre los 20 a 25 años con un 25,7% del 100% de encuestados, esto nos dice que si bien se posee una población considerable de entre 30 y 60 años de edad el target de Pizzería Flores principalmente se encuentra entre los 20 y 30 años de edad por lo mismo es importante que la empresa mantenga una apariencia joven y fresca.

### Pregunta 3

¿Con qué frecuencia sale a comer a un restaurante?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
1 vez al mes	13	8,80%
2 veces al mes	40	27,00%
3 o más veces al mes	80	54,20%
todos los días	1	0,70%
Prefiero pedir delivery	13	8,80%

Tabla ° 13 Tabulación 3.

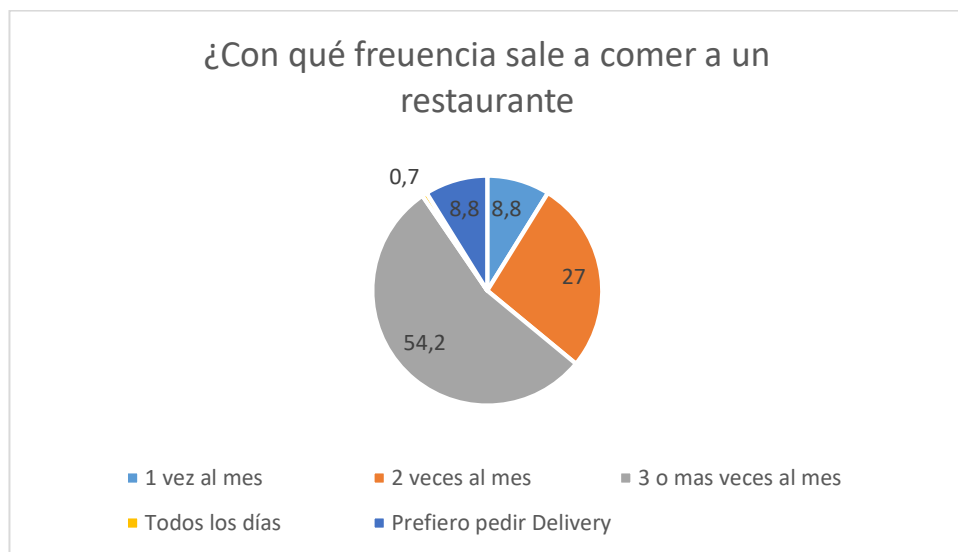


Ilustración 6 Tabulación 3

**Análisis:** Posterior al análisis de esta pregunta se puede interpretar que del total de la muestra un 54,2% de los entrevistados se alimenta 3 o más veces al mes fuera de casa. Considerando que la muestra son estudiantes de las universidades cercanas y habitantes del barrio, se podría decir que existe una necesidad a satisfacer para este grupo determinado de personas.

#### Pregunta 4

¿Qué tipo de comida prefiere?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Nacional	33	22,30%
Rápida	43	29,10%
De autor	33	22,30%
Internacional	39	26,40%

Tabla ° 14 Tabulación 4.



Ilustración 7 Tabulación 4

**Análisis:** Posterior a interpretar los datos otorgados gracias a la pregunta número 4 se podría decir que el establecimiento Pizzería Flores cuenta con una oportunidad de mercado, ya que cumple con 2 de los criterios mejor puntuados, es un establecimiento de comida internacional y de comida rápida.

### Pregunta 5

¿Con qué frecuencia consumes pizza?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
1 vez al mes	53	35,80%
2 veces al mes	74	50,00%
1 vez por semana o mas	19	12,08%
No consumo pizza	2	1,04%

Tabla ° 15 Tabulación 5.

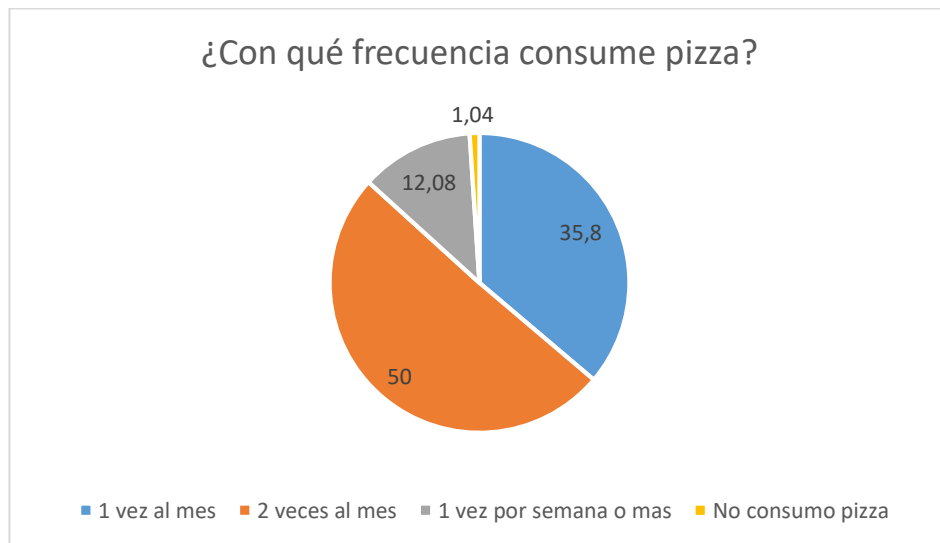


Ilustración 8 Tabulación 5

**Análisis:** Con esta pregunta se pudo determinar que un 98,9% de la muestra consumen pizza de forma frecuente. En la mayoría de los casos, dichas personas consumen pizza 1 vez cada 15 días y así mismo un 35% de los encuestados consumen pizza 1 vez al mes, lo que permite deducir que existe un público cautivo que consume pizza de manera frecuente.

## Pregunta 6

¿Prefiere comer pizza artesanal o de cadena?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Artesanal	134	90,50%
De Cadena	8	6,50%
Ambas	6	3,00%

Tabla ° 16 Tabulación 6.

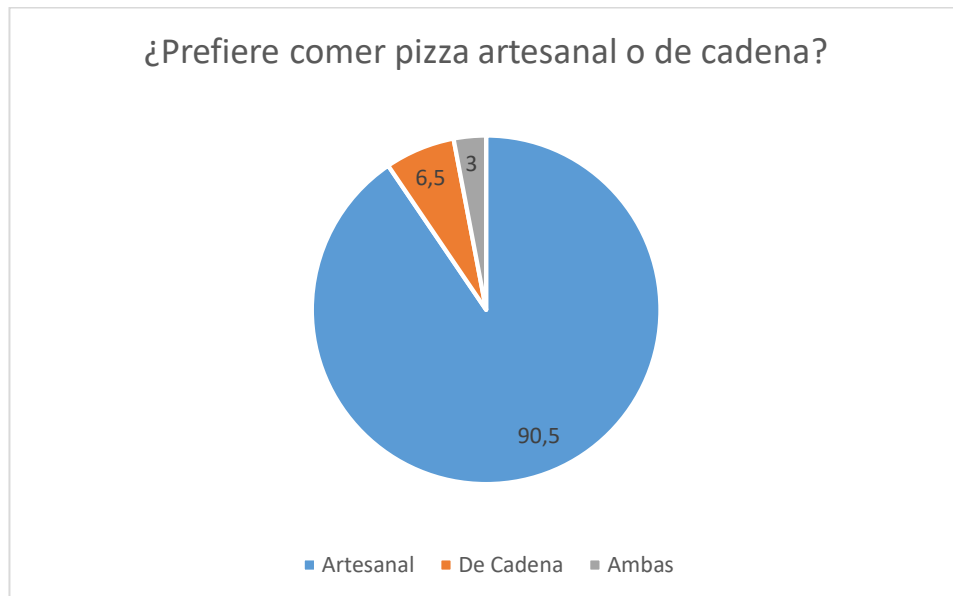


Ilustración 9 Tabulación 6.

**Análisis:** Los datos a procesar en esta encuesta son alentadores ya que muestran que existe un mayor apego por parte de la sociedad hacia las pizzas artesanales. Se considera alentadora la data obtenida en esta pregunta ya que permitirá el correcto funcionamiento del giro del negocio, y así mismo puede ayudar a definir el estilo artesanal de la pizzería.



### Pregunta 7

¿Cuándo usted consume pizza la pide para delivery o prefiere comerla en el establecimiento?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Delivery	84	56,80%
En el establecimiento	64	43,20%

Tabla ° 17 Tabulación 7.

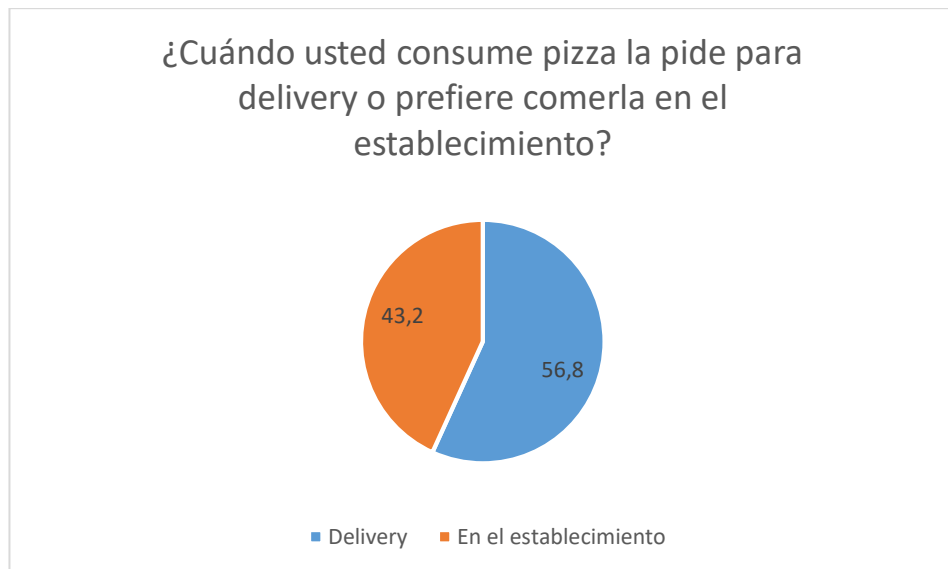


Ilustración 10 Tabulación 7

**Análisis:** Esta pregunta es fundamental para entender el giro del negocio, se puede observar que más de la mitad, es decir 56,08% prefiere la pizza en su casa por medio de delivery mientras que el 43,2% prefiere consumir la pizza en el establecimiento. La pregunta permite comprender la importancia de desarrollar, en el futuro, una red, aplicación para poder cubrir el delivery y así facilitar el consumo de ese 56,08% de población que prefiere el delivery al momento de consumir pizza.

### Pregunta 8

¿Cuál es el ticket promedio de consumo cuando usted ordena pizza?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
8 a 12 dólares	72	48,60%
14 a 18 dólares	52	35,10%
20 a 25 dólares	23	15,50%
30 dólares	1	0,70%

Tabla ° 18 Tabulación 8.

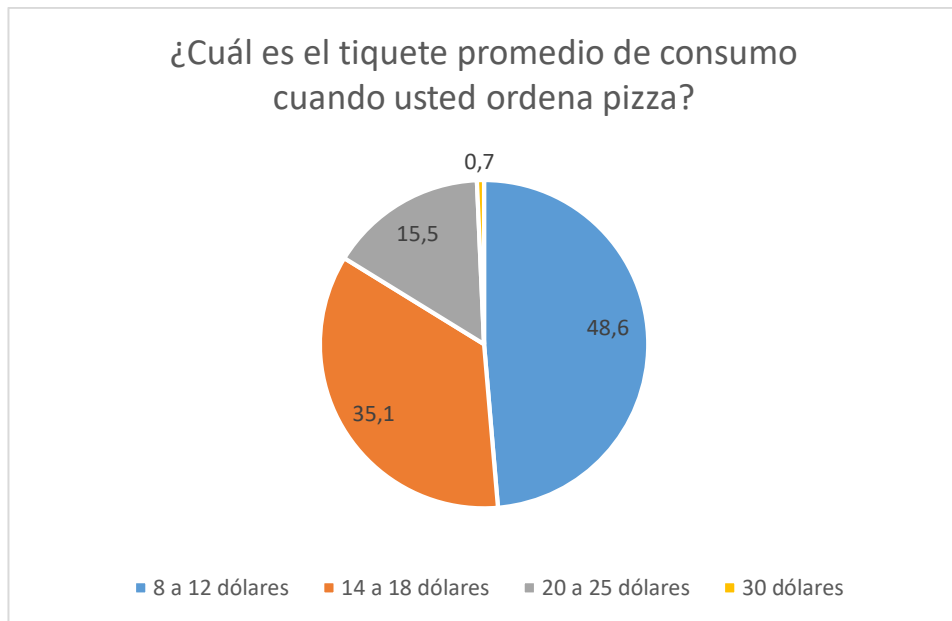


Ilustración 11 Tabulación 8

**Análisis:** Posterior a observar los resultados de esta pregunta se puede decir que se tiene una idea del presupuesto estimado que esperan gastar los futuros clientes de Pizzería Flores por persona. Dicha información permite comprender cuál es el tipo de menú que se debe ofertar dentro del establecimiento y que valor estimado deberán tener los productos para que no superen un precio de venta al público mayor a los 12 dólares.

### Pregunta 9

¿Ha escuchado hablar de las pizzas de masa de larga fermentación?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Sí	80	54,10%
No	68	45,90%

Tabla ° 19 Tabulación 9

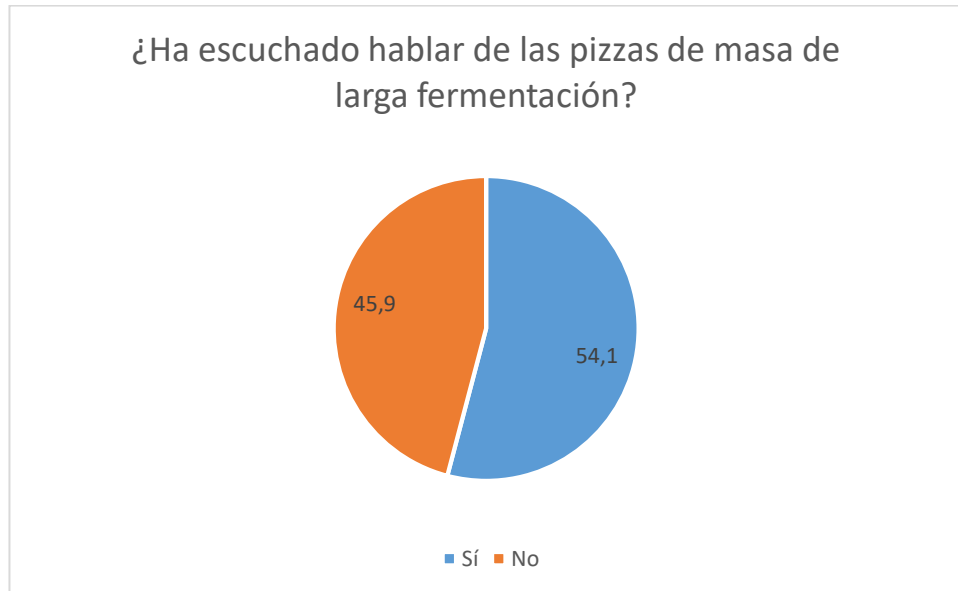


Ilustración 12 Tabulación 9

**Análisis:** Como se puede observar en esta pregunta, un 54,1 % de la población encuestada ha escuchado hablar sobre las masas de pizza de larga fermentación, dicha información es valiosa ya que introducir el producto al mercado no será muy complicado tomando en cuenta que ya es conocido por más de la mitad de los clientes potenciales.

**Pregunta 10.**

<b>¿Ha escuchado hablar del concepto garage kitchen?</b>		
<b>Respuesta</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Sí	64	43,20%
No	84	56,80%

Tabla ° 20 Tabulación 10

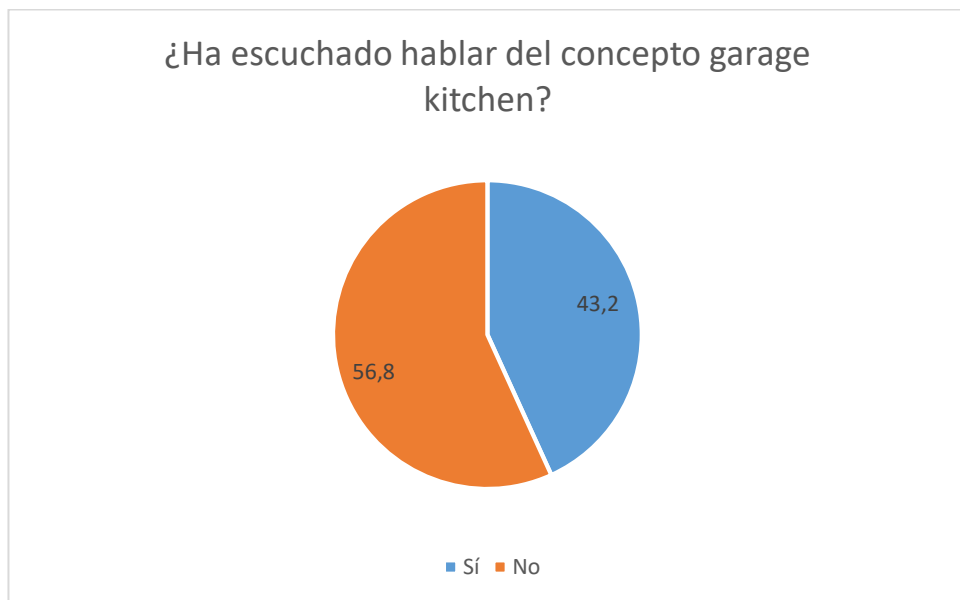


Ilustración 13 Tabulación 10

**Análisis:** Es importante reconocer que un 56,8% de los entrevistados no conocen ni están familiarizados con el concepto “garage kitchen”, este podría ser un factor diferenciador entre la competencia y Pizzería Flores. Se piensa que se debe aprovechar dicho factor y trabajar en que los futuros clientes piensen en el negocio como único en su tipo.

**Pregunta 11.**

<b>¿En qué horario prefiere consumir pizza?</b>		
<b>Respuesta</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Almuerzo	16	10,80%
Cena	132	89,20%

Tabla ° 21 Tabulación 11

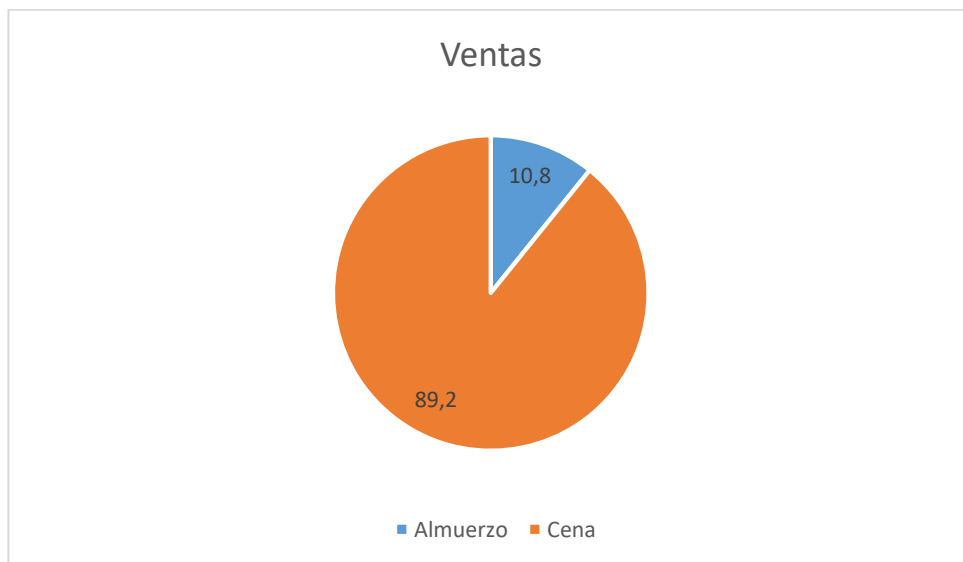


Ilustración 14 Tabulación 11

**Análisis:** Con esta pregunta se puede observar cuál es el horario de atención que resulta más conveniente para el establecimiento. Así, gracias al análisis de éste y otros factores, se piensa que los días en los que se puede atender es nocturno de 16h00 a 21h00pm los días martes a viernes.

### ***3.4.1 Análisis general.***

Después de realizar el levantamiento de información se puede observar que dentro de los encuestados la mayoría es un público formado, principalmente, por mujeres en un 53,4%, y de hombres en un 43,9%. En su mayoría tienen una edad de entre 20 y 30 años. Esto permite generar una segmentación del mercado clara y ayuda a entender que tipo de publicidad y promociones deberá tener el establecimiento para poder cumplir con las expectativas de su público mayoritario.

Así también, se podría decir que frente a la implementación del negocio el escenario es alentador, según los datos obtenidos el 54,1% de los encuestados come más de 3 veces al mes afuera de sus casas, ya sea en restaurantes o establecimientos de A&B; y un 27% por lo menos 2 veces al mes. Considerando que la población que se encuestó son habitantes del barrio la floresta y estudiantes de la zona es un dato muy importante ya que pueden ser futuros clientes de la pizzería.

Otro dato que llama la atención es que por lo menos un 29,1 % de los entrevistados se encuentra consumiendo comida rápida, por consecuencia pizza, si se considera que la pizza también es comida internacional se podría decir que existe un 26,4% más de probabilidades que la población cautiva se vea interesada en los productos que ofrece Pizzería Flores.

Es fundamental reconocer que a menos un 50% de los encuestados consumen pizza cd 15 días y un 35,8% consumen pizza por lo menos una

vez al mes, lo cual hace que el negocio tenga mayores probabilidades de prosperar ya que es un producto que las personas siempre están buscando. Gracias a la encuesta se puede entender con mayor claridad el giro del negocio, cuidar de los detalles y resaltar la cara artesanal del establecimiento que es de vital importancia, ya que un 90,5% de los encuestados prefieren la pizza de carácter artesanal por sobre la pizza de cadena o vinculada a una idea de comida chatarra.

Así mismo, se ha llegado a la conclusión de que es fundamental generar alianzas estratégicas con plataformas de delivery como Rappy o Uber Eats, ya que permiten a la empresa brindar este servicio sin necesidad de aumentar el capital de trabajo de la misma, y su vez cuidar sus costos fijos; permitiendo satisfacer la necesidad de los clientes de un servicio de delivery, ya que 56,80% de los encuestados prefieren el servicio a domicilio.

De este modo también se ha podido observar cuál es el valor promedio de consumo de las personas al momento de consumir pizza. Se ha logrado interpretar que un 48,6% está acostumbrado a pagar entre \$10 y \$12 dólares por persona o compra. Esta información es de vital importancia al momento de establecer los precios junto con la receta estándar, ya que también permite entender cuanto están dispuestos a pagar los clientes en el sector donde se encontrará el establecimiento.

La mayoría de las personas han escuchado hablar de las masas para pizza de larga fermentación, lo cual es positivo ya que los posibles clientes se encuentran familiarizadas con el producto, facilitado así su introducción

al mercado. Es necesario comprender que la base de una buena pizza es una buena masa por ese motivo las masas del establecimiento cuentan con un 66% de hidratación y 24 horas como mínimo de fermentación.

Es fundamental resaltar que la mayoría de los clientes no están familiarizadas con los Garage Kitchen, lo cual es bueno ya que el concepto puede entrar en el mercado como innovador, fresco y diferente generando así un factor diferenciador desde el inicio con su competencia.

Otro factor importante para considerar son los horarios en los que funcionará la pizzería por lo mismo es de vital importancia, en un inicio, amoldarse a las exigencias de los clientes y abrir solo dentro de las horas nocturnas, ya que así, Pizzería Flores podrá asegurarse más flujo de clientes en menos tiempo.

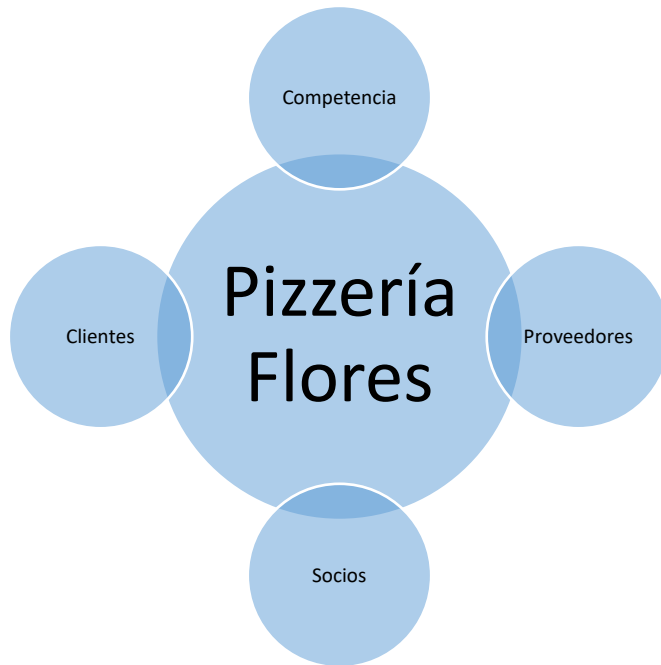
De este modo, se piensa que el proyecto de una pizzería con un modelo de negocio estilo garage kitchen, enfocado en delivery y pedidos para llevar, en el barrio La Floresta, es factible y podría tener una gran aceptación por parte de los posibles clientes. Se piensa que Pizzería Flores cuenta con una posible clientela y un margen de aceptación bastante amplio.

### **3.5 Entorno Empresarial**

#### ***3.5.1 Micro entorno***

Pizzería Flores hace referencia al microentorno cuando habla de todo aquello que le rodea en lo referente a sus operaciones y sobre lo que la misma empresa tiene un control efectivo.





*Ilustración 15 Entorno Empresarial*

- **Competencia Directa:**

Se ha realizado un recorrido en el sector donde se encuentra ubicado el establecimiento Pizzería Flores, barrio la Floresta, parroquia Mariscal Sucre. Se han encontrado 3 establecimientos que se pueden considerar competencia directa, tomando en cuenta como criterio el tipo de comida y especialidad del establecimiento.

- a. En las calles Barcelona y Mallorca se encuentra el establecimiento “Amici Mieí”, una pizzería que actualmente cuenta con 3 sucursales más en toda la ciudad. Sus precios no son tan elevados.
- b. En las calles Valladolid y Ladrón de Guevara se encuentra el establecimiento “Pizza d’ Ivonne”, pizzería con carácter barrial y muchos años en el sector. Los precios son un poco elevados en relación

costo beneficio. Considerando que la pizza de 8 porciones cuesta 13 dólares y sus ingredientes no son los mejores.

- c. En las calles Andalucía y Madrid se encuentra el establecimiento “Plazuela Pizzería”, un restaurante grande. Sus precios son elevados en relación con la pizza, la pizza de 8 porciones tiene un valor de 17 a 22 dólares.

- **Competencia Indirecta:**

Existen algunas propuestas gastronómicas y establecimientos de A&B que pueden ser considerados competencia indirecta para Pizzería Flores dentro de 3 manzanas a la redonda.

A continuación, se presenta un listado de los diferentes establecimientos considerados competencia indirecta. Se ha considerado la distancia de estos negocios con relación a Pizzería Flores, iniciando por los más cercanos:

- a) Gatorium: refugio de felinos y cafetería. Calles Barcelona y Pontevedra
- b) Quina, cava picantería: Establecimiento salón de almuerzos. Madrid y Pontevedra.
- c) Settimo Mare, restaurante Acuario: Establecimiento Comida de mar. Guipúzcoa y Pontevedra.
- d) El Ajicero: Restaurante de comida tradicional, almuerzos Valladolid y Lugo.
- e) Pin Up: restaurante con enfoque en comida estilo norteamericano. Valladolid y Madrid.
- f) Caribe Food: Restaurante & Grill Valladolid y Guipúzcoa.

- g) Tacos y Micheladas del DF: Establecimiento de comida mexicana. Ladrón de Guevara y Lérica.
- h) Chifa Fukela: comida China. Madrid y Lugo.
- i) Manabita: Comida de diario de la costa. Madrid y Lugo.
- j) Buhmi: Comida vegetariana con enfoque ayurvédico Mallorca y Guipúzcoa.
- k) Marisquería Agua Azul: Comida tradicional de la costa. Av. Madrid.
- l) Humitas La Floresta: Envueltos tradicionales lojanos. Av. Madrid.
- m) Panificadora Ambato: Panadería. Av. Madrid.
- n) El rincón de Doña Mary: Comida tradicional de la costa. Barcelona y Ladrón de Guevara.

- Sustitutos:

Existen algunos establecimientos que se podrían considerar sustitutos, sobre todo se habla de micro mercado, tiendas de abarrotes y bodegas de abastos. Estas se encargan de la venta de productos varios, así como alimentos y bebidas preparadas, sin embargo, no se considera una competencia directa ni indirecta ya que no están categorizados como establecimientos de alimentos y bebidas. Se han encontrado 3 de este tipo de establecimientos en las cercanías a la pizzería.

- a) Frutería Abigaíl: Frutería y abarrotes. Lérica y luego.
- b) Víveres Fanny: Tienda de víveres y abarrotes. Lugo y Lérica.
- c) Abastos la castellana: micro mercado de abarrotes, abastos y víveres. Lugo y Lérica.

- Proveedores:

Se considera que la trazabilidad y el manejo de productos de calidad son fundamentales para el correcto funcionamiento de Pizzería Flores, ya que la base de una buena cocina son buenos ingredientes. Por esto mismo se han seleccionado a los mejores proveedores durante un proceso de elección cauteloso y riguroso.

Tabla de proveedores		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Moderna Alimentos. S.A.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento del producto.</li> <li>• Varios años de experiencia en el mercado.</li> <li>• Facilidades de pago (crédito).</li> </ul>	Harina de trigo para pizza, panificación y pastelería. Harina integral y de centeno
Supermercados La Favorita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedad de productos.</li> <li>• Productos de calidad.</li> <li>• Establecimientos extensos.</li> </ul>	Embutidos, bebidas, productos de limpieza, hortalizas
Pasteurizadora El Cortijo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lácteos locales</li> <li>• Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria</li> <li>• Entrega al establecimiento.</li> </ul>	Lácteos, queso mozzarella, stracciatella, mascarpone, queso crema.
Cervecería Loop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de productos y conocimiento cervecero.</li> <li>• Entrega al establecimiento.</li> <li>• Facilidad de pago.</li> <li>• Responsables.</li> </ul>	Variedad de cervezas de calidad ganadoras de medallas y reconocimientos.
Mercado de Santa Clara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos locales</li> <li>• Precios bajos</li> </ul>	Vegetales, tomates, albahaca, ají y jalapeño
Plural Drinks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto local.</li> <li>• Producto orgánico</li> </ul>	Pet-Naturel. Kombuchas e infusiones carbonatadas.

Tabla ° 22 proveedores 1

- Intermediarios

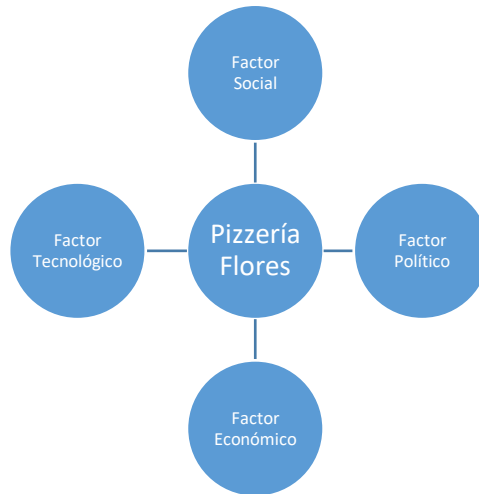
Por el momento Pizzería Flores no cuenta con aliados en la línea de distribución, el establecimiento se encarga de manera propia de entregar los productos a los clientes, por lo tanto, no requiere de intermediarios. Se busca generar una asociación a futuro, se analizará la posibilidad de ingresar a una plataforma de delivery como Rappy, Uber Eats, etc.

- Clientes

Pizzería Flores se encuentra dirigido a un target de personas de entre 20 y 60 años, parejas y grupos de amigos que buscan disfrutar de una pizza hecha a la minuta, fresca, que cuide de los detalles y que tenga un precio accesible, permitiendo que personas del barrio y de otras partes de la ciudad puedan probar nuevas preparaciones y sabores.

### 3.5.2 Macro Entorno.

Dentro del macro entorno se encuentran todos los factores sobre los que Pizzería Flores no tiene control directo y que de manera directa o indirecta afectarán el correcto funcionamiento del establecimiento.



*Ilustración 16 Macro Entorno*

- **Factor Político:**

Dentro del factor político se toma en consideración todas las políticas, leyes, ordenanzas y programas orientados al desarrollo del sector de alimentos y bebidas en el Ecuador, en este caso se habla específicamente de la ciudad de Quito. Las instituciones encargadas de normar y controlar su cumplimiento son el Ministerio de Turismo, Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Trabajo, IESS, SRI, ARCSA y Cuerpo de Bomberos. Pizzería Flores realizará todas sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la ley, así mismo acatando todas las disposiciones determinadas para los establecimientos de A&B. Es importante recordar que, todo protocolo de bio-seguridad emitido por el MSP será tomado y efectuado de manera inmediata, para de esta forma ayudar a evitar más contagios por la pandemia de Covid19.

- **Factor Económico:**

Es importante comprender que la situación actual del país es compleja; ya que atraviesa una crisis sanitaria a nivel mundial. Así mismo, existen nuevas reformas tributarias que se deberán analizar en los próximos meses y entender cómo afectarán a los pequeños y medianos empresarios, de este modo se han tomado medidas económicas que buscan reactivar la actividad financiera en el país, una de ellas es elevar el salario básico unificado a \$425 dólares americanos. Es por esto que Pizzería Flores se encuentra sujeta a los cambios económicos y políticos operativos que presente el país, ya que estos afectarán en el costo de materias primas, pagos de nóminas, combustibles, proveedores y de manera directa influirán sobre los precios del establecimiento.

- **Factor Sociocultural.**

El factor sociocultural tiene que ver también con las leyes y políticas que tengan los gobiernos para apoyar el desarrollo de una cultura en general, en este caso puntual sobre la cultura gastronómica. En la ciudad de Quito aún existe un largo recorrido para generar políticas que apoyen y ayuden al desarrollo de la cocina local. Un factor social importante para tomar en cuenta es la seguridad, la misma no permite que en la ciudad se abran negocios de alimentos con normalidad durante las noches. Debido a esto, los establecimientos deben cerrar más temprano perdiendo dinero y haciendo al sector más inseguro por las noches.



Puntualmente Pizzería Flores busca generar economías barriales y circulares, apoyando a pequeños productores locales y vendedores de la zona, así mismo respetando el producto ecuatoriano y resaltándolo en cada una de sus preparaciones. Ejemplos claros del uso de productos locales en el establecimiento son su pizza “Bianca” de aceite de mandarina de Patate o la pizza “tropical” que cuenta con chutney de mango verde de la zona de Guayas.

- **Factor Tecnológico:**

En la actualidad la tecnología evoluciona constantemente y de una forma veloz, es por esto que, es importante para cualquier establecimiento, independientemente de su carácter, se mantenga actualizado y a la vanguardia, dispuesto a generar reinversiones y revisiones en maquinaria, proveedores, equipos de almacenamiento y elementos digitales como aplicaciones, páginas web, entre otros.

Pizzería Flores al tanto de esta realidad entiende sus capacidades y limitaciones, de esta forma ha empezado con maquinaria para un taller pequeño, pero se busca a mediano plazo cambiar a maquinaria de punta y entrar en el mundo digital mediante una página web, ayudando a incrementar ventas y mejorar procesos de producción y almacenamiento.

### **3.6 Producto y Servicio**

Nace como un proyecto familiar a finales del año 2020. El mismo es pensado a manera de un espacio de creación, investigación y desarrollo de la pizza y sus productos derivados. Por lo mismo el taller, que es parte

fundamental de dicho proyecto, es un espacio para desarrollar sabores y nuevas ideas.

Pizzería Flores, desde su raíz, busca desempatar de grandes cadenas y de la idea de comida chatarra. En la pizzería, a cada producto, se le otorga el valor que se merece, desde la búsqueda de mejores proveedores, trazabilidad del producto, mejores procesos, e inclusive como convertir dicho producto en un alimento duradero y delicioso a través del tiempo, usando técnicas como la fermentación, conservación y preservación. Lo artesanal es un eje pilar dentro del proyecto, buscando excelentes proveedores que tengan buenos procesos. La selección de la harina, producto base de la pizza, es el resultado de un análisis comparativo de diversos proveedores durante los meses de diciembre 2019 a junio del 2020. Así como, el perfeccionamiento de las salsas madre de la pizzería, en especial la pomodoro.

### ***3.6.1 Producto Esencial***

Pizzería Flores busca acoplarse a las necesidades de los clientes. En la actualidad las personas no solo buscan comer una deliciosa comida, también están buscando vivir una experiencia, sentirse cómodos, a gusto y bienvenidos en un establecimiento. De este modo el establecimiento no solo ofrece una increíble pizza hecha a la minuta con ingredientes frescos, seguros y deliciosos; su producto esencial es brindar a los clientes la oportunidad de poder degustar una pizza innovadora con estilo neopolitano neoyorquino y con ingredientes tratados con los mejores estándares de calidad. Parte fundamental de la propuesta es su cocina

abierta, la cual permite que los clientes puedan observar el proceso de preparación de las pizzas y como los empleados del establecimiento cuidan del detalle de cada una de los alimentos que se producen dentro del taller.

### ***3.6.2 Producto Real***

Pizzería Flores maneja una carta reducida y enfocada en su producto estrella: la pizza. Cuenta con bebidas de autor y pequeños side dishes que complementan la carta, entre los que se puede encontrar:

- Pizza de Larga fermentación: Pizza de 24 horas de fermentación para generar un carácter único en el sabor de la masa, salsa pomodoro de la casa, mozzarella de la mejor calidad y los toppings con más originalidad de toda la ciudad, como el aceite de mandarina, chorizo artesanal picante hecho en el restaurante, variedades de queso, miel de cacao fermentada, ají de tzintzo, entre otros.
- Bebidas de Autor:
  - a) Plural bebidas de fermentación natural, las mejores en su tipo, buscan embotellar la esencia de los productos ecuatorianos, desde la naranjilla hasta el eucalipto.
  - b) Cervecería Loop, que ofrece sabores únicos en cervezas y son expertos en cervezas tipo IPA.
- Panes de masa madre: Panes de larga fermentación, focaccias hidratadas y deliciosas y hogazas de masa madre blanca e integral.

### **3.6.3 Característica**

Para la elaboración de todos los platillos en Pizzería Flores se ha realizado una investigación minuciosa efectuando experimentos dentro del área de investigación y desarrollo, de este modo durante 3 meses se realizaron pruebas para establecer el menú. Una vez establecido, el área de I+D estará encargado de generar 1 (una) receta mensualmente para poder crear pizzas especiales del mes y poder cumplir con las características del taller (dicha área está conformada por todos los integrantes del equipo).

Dentro de la cocina, la trazabilidad del producto es fundamental, así mismo como seguir protocolos de bioseguridad e inocuidad en cada momento, para de este modo garantizar alimentos y productos de calidad. Durante el momento de servicio, los empleados están siempre a disposición de los clientes para satisfacer cualquier duda o inquietud, tanto para el servicio de delivery como en el establecimiento.

### **3.6.4 Calidad**

Para garantizar la calidad dentro de Pizzería Flores se busca tomar en cuenta procesos de seguridad alimentaria tales como:

- Manual de BPM.
- Análisis de instalaciones.
- Análisis de equipos y utensilios.
- Requisitos higiénicos de fabricación.
- Recepción de materias primas e insumos.
- Operaciones de producción.

- Envasado y etiquetado.
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.
- Poe (Procedimientos operacionales estandarizados) de elaboración de los productos.
- Poe de limpieza y desinfección.
- Poe de manejo de desperdicios y desechos.
- Poe de higiene y conducta del personal.

### **3.6.5 Estilo**

Pizzería Flores maneja un estilo artesanal, al ser netamente un “*Garage Kitchen*” el taller es pequeño, ordenado, funcional y abierto, es decir los clientes pueden observar lo que sucede dentro de la cocina al momento en que se preparan las pizzas o bebidas. En lo que hace referencia al estilo, resaltan los detalles en maderas claras de pino, los metales negros e industriales se fusionan haciendo una referencia a la calidez y lo moderno. Así mismo, como una decoración juvenil y relajada, dentro del establecimiento se pueden encontrar pinturas de diferentes artistas locales. Las mesas son al aire libre, cuenta con 4 mesas, 3 al exterior y una barra dentro del taller. El establecimiento cuenta con delivery, pick-up y servicio in-situ. Muchos de los clientes del barrio se ven incentivados a comprar sus pizzas en la modalidad de pick up, lo cual ayuda mucho al correcto funcionamiento del establecimiento.

### **3.7 Marca**

Pizzería Flores busca resaltar la esencia del sector en el que se encuentra ubicado, “*La Floresta*”, barrio histórico de Quito con más de 100 años de historia.

Fue fundado en 1917 (según la fecha más aceptada), y es uno de los barrios residenciales de Quito más conocidos y caracterizado en los últimos años, por ser un espacio culturalmente muy atractivo, que alberga nuevas propuestas sociales y económicas, con presencia de población joven, estudiantes universitarios, extranjeros y artistas que dinamizan el espacio (Cancillería del Ecuador, 2021).

La marca busca contar con un carácter independiente y fresco, que sea afín a las características del barrio, cuida de su selección de música y enfoca sus servicios principalmente, hacia los habitantes del barrio. Pizzería Flores busca generar una economía circular, apoyando a diferentes iniciativas y propuestas del sector. El nombre nace de la búsqueda de brindar a las personas una experiencia que represente la calidez y jovialidad de la zona.

#### ***3.7.1 Producto aumentado***

Lo que diferencia a Pizzería Flores de su competencia directa e indirecta es su cuidado en el detalle, estilo artesanal, sabores únicos, concepto de Garage Kitchen y sus precios accesibles. Busca resaltar, así mismo, por su excelente servicio al cliente y su respeto a todos quienes forman parte de dicho proyecto; proveedores, clientes, intermediarios,

amigos, etc. Cuidando siempre tener políticas inclusivas, anti discriminativas y con enfoque de género.

### 3.8 Plan de Introducción al mercado

#### 3.8.1 Distintivos y uniformes

##### **Área de cocina:**

El chef administrador, sous chef, operario de horno y pizzaiolo usarán el uniforme otorgado por el establecimiento con su distintivo. Éste constará de:

- Camiseta negra de algodón con cuello en V, en la parte posterior tendrá el slogan de la empresa.
- Mandil negro con distintivo de la empresa en el lado izquierdo.
- Pantalón de cocina negro.
- Malla o gorra negra (obligatorio).
- Zapatos de cocina negros (antideslizantes).
- Medias negras o de color oscuro.
- Limpiones negros.
- Mascarillas quirúrgicas o KN95 (no de tela).



*Ilustración 17 Uniforme Pizzería Flores*

Recuperado de (Instagram, 2021)

### **Área de servicio:**

Al ser un establecimiento pequeño el mesero de turno usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, este constará de:

- Camiseta negra de algodón con cuello en V, en la parte posterior tendrá el slogan de la empresa.
- Mandil negro con distintivo de la empresa en el lado izquierdo.
- Pantalón de cocina negro.
- Malla o gorra negra (obligatorio).
- Medias negras o de color oscuro.
- Limpiones negros.
- Mascarillas quirúrgicas o KN95 (no de tela).



- Zapatos de vestir antideslizantes.

### 3.8.2 Materiales de Identificación

#### **Isologo:**



*Ilustración 18 Isologo Pizzería Flores*

Elementos a destacar.

- El isologo es cuadrado destacando la forma de las cajas de pizza.
- El contraste entre las letras blancas y el encuadre blanco demuestran la sobriedad del establecimiento.
- El logotipo del establecimiento “Pizzería Flores”.
- El slogan del establecimiento “Craft Pizza”.
- Los colores principales, el negro y el blanco.

### Tarjetas de presentación:

En el anverso puede apreciarse el isologo del establecimiento.



*Ilustración 19 Tarjeta de presentación Front*

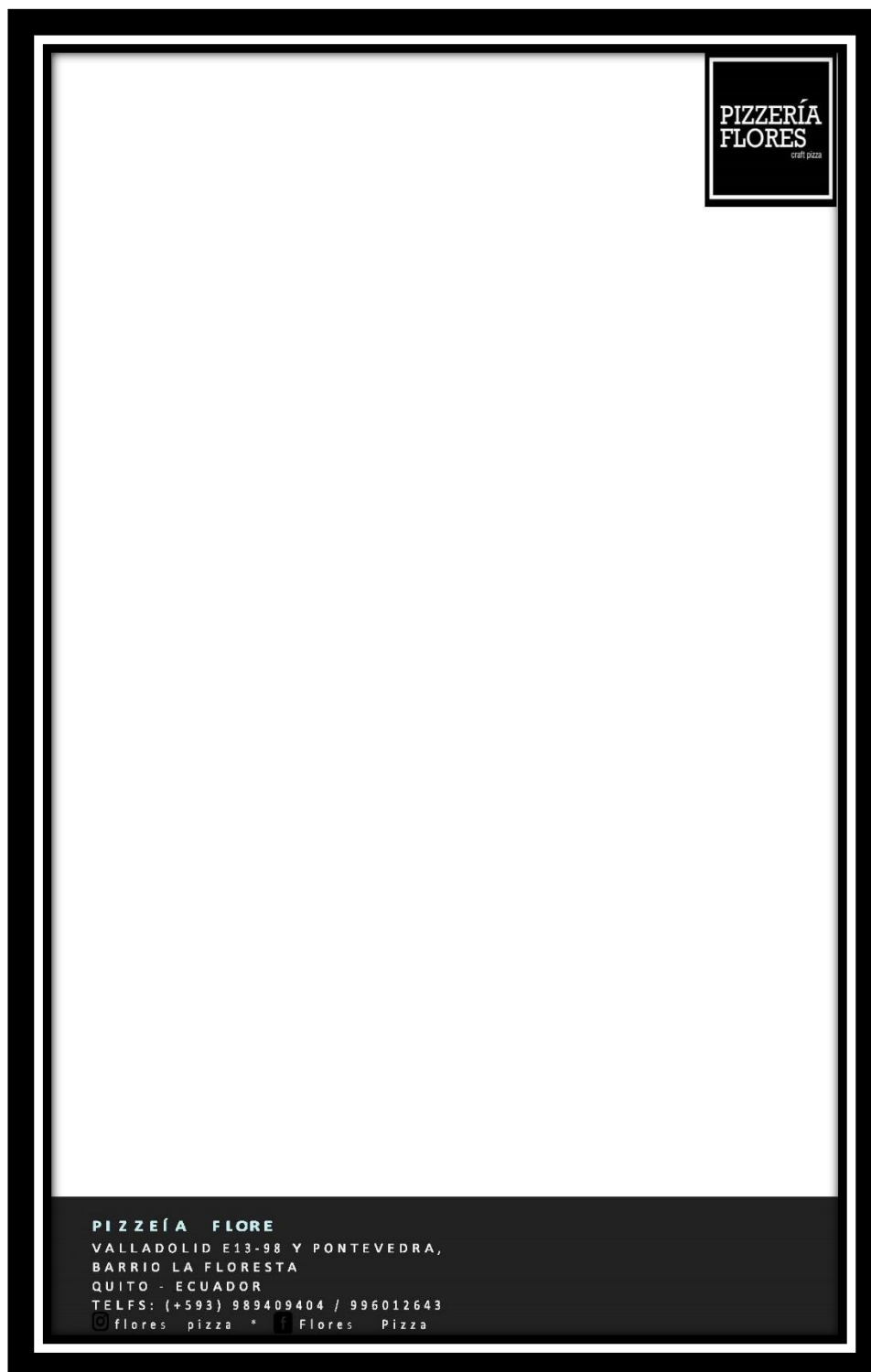
En el reverso se encuentran los datos de contacto, en este caso el nombre del chef administrador, el número telefónico de la empresa, el número del chef administrador, el correo electrónico, la dirección del establecimiento y las redes sociales.



*Ilustración 20 Tarjeta de presentación Back*

### **Hoja membretada**

Este es un elemento fundamental para todo trámite de tipo legal en el establecimiento, de este modo se asegura que el documento o carta es legítima y proviene de Pizzería Flores.



*Ilustración 21 Hoja membretada Pizzería Flores*

### ***3.8.3 Canales de distribución y puntos de venta.***

El canal de distribución y punto de venta de Pizzería Flores es su local, que está ubicado en la ciudad de Quito, parroquia Mariscal Sucre, barrio La Floresta, calles Valladolid E1398 y Pontevedra.

- **Promoción:**

El principal canal de promoción y medio de contacto digital serán las redes sociales de Whatsapp e Instagram.

Se utilizarán canales de promoción físicos como los que se dejarán en restaurantes y espacios aliados. Así mismo, se realizará promociones directas con los estudiantes de los institutos aledaños, un ejemplo es un descuento del 20% a los estudiantes del In cine y la Metro que presenten su carné de estudiante.

Una vez que el establecimiento se encuentre mejor posicionado, se utilizará promociones pagadas a través de Instagram y Facebook para aumentar el alcance en el mercado y así mismo el número de ventas en el establecimiento.

- **Contacto:** Tarjetas de presentación, WhatsApp, Correo electrónico (principalmente para proveedores).

Instagram

- **Negociación:**

Cita previa vía WhatsApp o llamada telefónica (fuera de las horas de trabajo del establecimiento).

- **Financiamiento:**

Se trabajará con inversión privada y con la ayuda de la banca privada.

Tarjetas de presentación	200 unidades	\$4.99
Publicidad Instagram	1 vez al mes	\$45.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$49.99</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$544.99</b>

Tabla ° 23 Costo de inversión publicitaria.

### ***3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio***

Uno de los riesgos más grandes que debe afrontar el negocio es debido a la actual emergencia sanitaria, si bien por el momento la crisis ha disminuido gracias a la vacunación y al control por parte de las entidades responsables, hay que tener en cuenta que la sensación de incertidumbre aún sigue siendo muy elevada, de este modo afecta a negocios pequeños y medianos del área de turismo y específicamente del área de A&B. Los establecimientos deben encontrar la manera de continuar brindando un servicio de calidad, cuidando a sus empleados y clientes.

Una de las oportunidades es que gracias al cambio radical en el paradigma de consumo que sucedió en la pandemia entre el año 2021 y 2022 las personas de la ciudad de Quito empezaron a explorar nuevos establecimientos y espacios dentro de la misma lo cual diversifico el mercado permitiendo que diversas propuestas de A&B se posicionen en el proceso.

Gracias a que la venta directa ha evolucionado, muchos de los clientes en la actualidad prefieren la modalidad de pick up, disminuyendo el tamaño de la operación y facilitando procesos. Así mismo, las tecnologías se han desarrollado de forma efectiva en miras de mejorar el reparto de alimentos dentro de la ciudad, manteniendo protocolos de seguridad y cuidando la salud de los clientes. Se piensa necesario la utilización de una plataforma digital como por ejemplo: Rappy, Uber Eats, Pedidos Ya, todavía se encuentra a discusión que plataforma utilizar.

### **3.9 Fijación de Precios**

#### ***3.9.1 Por receta estándar***

Todas las recetas presentadas a continuación están realizadas en función de una pizza grande, 8 porciones por pizza o producto final. Se consideran además factores que intervienen como:

- Margen de utilidad
- Gastos administrativos
- Margen de error
- Mano de obra
- IVA


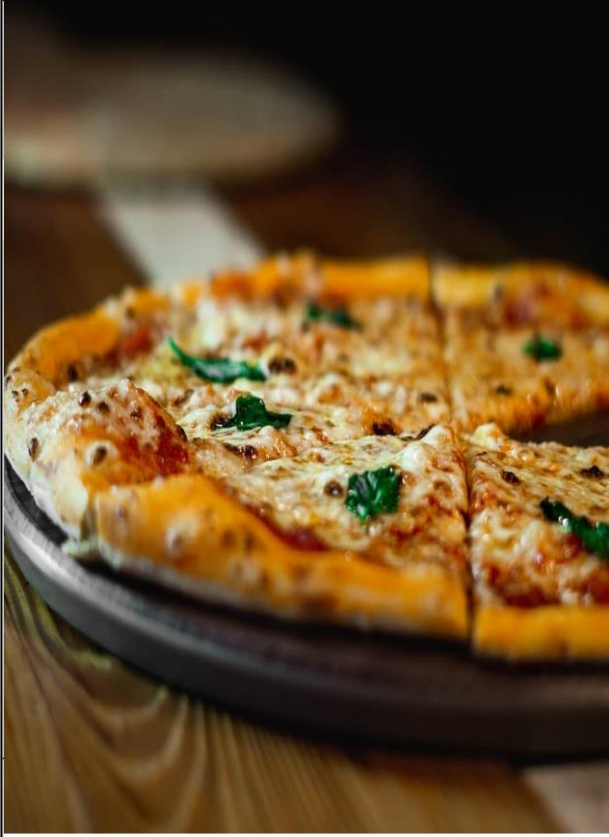
		RECETA ESTÁNDAR DE PIZZERÍA FLORESTA			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Pizza margarita			<b>Codigo: 003</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	02/12/2020			<b>Chef: Mateo León Arauz</b>	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Pizza Dough	g	0,60	300	\$ 0,18	
Pomodoro	g	4,54	50	\$ 0,23	
Queso mozzarella	g	4,90	180	\$ 0,88	
Aceite de Oliva	ml	9,80	8	\$ 0,08	
albahaca	g	2,00	10	\$ 0,02	
				<b>Total Bruto</b>	<b>\$ 1,39</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	\$ 0,14
				<b>Costo Neto</b>	<b>\$ 1,53</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	\$ 0,23
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	\$ 0,51
				<b>M.O. 45%</b>	\$ 0,69
				<b>G. Adm. 12%</b>	\$ 0,18
				<b>45 % Utilidad</b>	\$ 0,69
				<b>Sub total</b>	<b>\$ 3,82</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	\$ 0,46
				<b>10 % Servicio</b>	\$ -
				<b>Total</b>	<b>\$ 4,28</b>
<b>PRECIO SUGERIDO</b>	<b>\$ 8,00</b>				

Tabla ° 24 Receta estándar Margarita. (León Arauz, Mateo, 2021)





 Tecnológico Internacional Universitario		Receta de Producción Pizza Margarita						
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control		Puntos de control	Espacio para anotaciones		
300	g	Masa de pizza	Temperado adecuado de la masa		Hidratación 66%			
50	g	Pomodoro	Mantener cadena de frío		Siempre refrigerada			
180	g	Queso Mozzarella	Respetar cadena de frío		Rallado siempre para el servicio			
10	g	Albahaca	Siempre desinfectada		Mantener refrigerada			
8	g	Aceite de oliva	-		Usar siempre biberón			
<b>Procedimiento:</b>								
a) Estirar la masa cuidadosamente con harina sobre el mesón de mármol								
b) Pasar la masa a la malla de metal y ensalzar con la pomodoro								
c) Cuidadosamente pintar los bordes de la pizza								
d) Añadir el aceite y la mitad de la albahaca								
e) Cubrir con el queso								
f) Hornear durante 3 minutos a 300°C.								
g) Al minuto 3 retirar del horno cubrir con el resto de las hojas de albahaca.								
h) Hornear por 2 minutos más. Sacar del horno y servir.								
<b>Fotografía:</b>								
<b>Información nutricional:</b>								
Porción	Calorías	Hierro	Grasas	Proteínas	Carbohidratos	Colesterol	Sodio	Fibras
175	285 kcal	2,41mg	10,4 g	12,2 g	35,7 g	18,2 mg	0,6 g	2,5 g

Tabla ° 25 Receta de producción Margarita. (León Arauz, Mateo, 2021)

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Endiablada (pizza)	<b>CODIGO:004</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	02/12/2021	<b>CHEF: Mateo León</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Pizza Dough	g	0,60	300	\$ 0,18
Pomodoro	g	4,54	50	\$ 0,23
Queso Mozzarella	g	4,90	180	\$ 0,88
Albahaca	g	2,00	5	\$ 0,01
Pimiento Rojo	g	1,75	25	\$ 0,04
Cebola Perla	ml	1,00	20	\$ 0,02
Pepperoni	g	18,90	80	\$ 1,51
<b>Total Bruto</b>				<b>\$ 2,87</b>
<b>10 % Imprevisto</b>				<b>\$ 0,29</b>
<b>Costo Neto</b>				<b>\$ 3,16</b>
<b>Gasto de fabr. 15%</b>				<b>\$ 0,47</b>
<b>Factor Costo 33,33%</b>				<b>\$ 1,05</b>
<b>M.O. 45%</b>				<b>\$ 1,42</b>
<b>G. Adm. 12%</b>				<b>\$ 0,38</b>
<b>45 % Utilidad</b>				<b>\$ 1,42</b>
<b>Sub total</b>				<b>\$ 7,92</b>
<b>12 % I.V.A.</b>				<b>\$ 0,95</b>
<b>10 % Servicio</b>				<b>\$ 0,54</b>
<b>Total</b>				<b>\$ 9,41</b>
<b>PRECIO SUGERIDO</b>				<b>\$ 10,00</b>



Tabla ° 26 Receta estándar Endiablada. (León Arauz, Mateo, 2021)



		Receta de Producción				Espacio para anotaciones		
Pizza Endiablada								
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control	Puntos de control				
300	g	Masa de pizza	Temperado adecuado de la masa	Hidratación 66%				
50	g	Pomodoro	Mantener cadena de frio	Siempre refrigerada				
180	g	Queso Mozzarella	Respetar cadena de frio	Rallado siempre para el servicio.				
5	g	Albahaca	Siempre desinfectada	Mantener refrigerada				
25	g	Pimiento rojo	Siempre desinfectado	Picado en julianas para el servicio				
20	g	Cebolla perla	-	Picada en pluma para el servicio				
80	g	Pepperoni	Siempre refrigerado	Laminado para el servicio				
<b>Procedimiento:</b>								
a) Estirar la masa cuidadosamente con harina sobre el mesón de mármol								
b) Pasar la masa a la malla de metal y ensalzar con la pomodoro								
c) Cuidadosamente pintar los bordes de la pizza								
d) Añadir la albahaca								
e) Añadir el pimiento rojo y el pepperoni								
f) Cubrir con el queso								
g) Hornear durante 3 minutos a 300°C.								
g) Al minuto 3 retirar dar una vuelta en el horno								
h) Hornear por 2 minutos más. Sacar del horno y servir.								
<b>Fotografía:</b>								
<b>Información nutricional:</b>								
Porción	Calorías	Hierro	Grasas	Proteínas	Carbohidratos	Colesterol	Sodio	Fibras
175	313 kcal	2,08mg	13,2 g	13,0 g	35,5 g	27,8 mg	0,8 g	2,6 g

Tabla ° 27 Receta de producción Endiablada. (León Arauz, Mateo, 2021)

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	JAMÓN CHAMPIÑONES (PIZZA)			<b>Codigo: 005</b>
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	03/12/2021			<b>Chef: Mateo León</b>
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Pizza Dough	g	0,60	300	\$ 0,18
Pomodoro	g	4,54	50	\$ 0,23
Queso Mozzarella	g	4,90	180	\$ 0,88
Albahaca	ml	2,00	5	\$ 0,01
Champiñones	g	6,70	40	\$ 0,27
Jamón de espalda	ml	12,00	70	\$ 0,84
<b>Total Bruto</b>				<b>\$ 2,41</b>
<b>10 % Imprevisto</b>				<b>\$ 0,24</b>
<b>Costo Neto</b>				<b>\$ 2,65</b>
<b>Gasto de fabr. 15%</b>				<b>\$ 0,40</b>
<b>Factor Costo 33,33%</b>				<b>\$ 0,88</b>
<b>M.O. 45%</b>				<b>\$ 1,19</b>
<b>G. Adm. 12%</b>				<b>\$ 0,32</b>
<b>45 % Utilidad</b>				<b>\$ 1,19</b>
<b>Sub total</b>				<b>\$ 6,63</b>
<b>12 % I.V.A.</b>				<b>\$ 0,80</b>
<b>10 % Servicio</b>				<b>\$ 0,66</b>
<b>Total</b>				<b>\$ 8,08</b>
<b>PRECIO SUGERIDO</b>				<b>\$ 10,00</b>

Tabla ° 28 Receta estándar Jamón Champis. (León Arauz, Mateo, 2021)



		Receta de Producción Pizza Jamón y Champiñones						
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control	Puntos de control	Espacio para anotaciones			
300	g	Masa de pizza	Temperado adecuado de la masa	Hidratación 66%				
50	g	Pomodoro	Mantener cadena de frio	Siempre refrigerada				
180	g	Queso Mozzarella	Respetar cadena de frio	Rallado siempre para el servicio.				
5	g	Albahaca	Siempre desinfectada	Mantener refrigerada				
40	g	Champiñones	Siempre refrigerado	Picado en láminas para el servicio				
70	g	Jamón de espalda	Siempre refrigerado	Laminado para el servicio				
<b>Procedimiento:</b>								
a) Estirar la masa cuidadosamente con harina sobre el mesón de mármol								
b) Pasar la masa a la malla de metal y ensalzar con la pomodoro								
c) Cuidadosamente pintar los bordes de la pizza								
d) Añadir la albahaca								
e) Añadir lo mitad de los champiñones y una parte del jamón								
f) Cubrir con el queso								
g) Terminar con el resto de champiñones y jamón.								
h) Hornear durante 3 minutos a 300°C.								
i) Al minuto 3 dar una vuelta en el horno								
j) Hornear por 2 minutos más. Sacar del horno y servir.								
<b>Fotografía:</b>								
<b>Información nutricional</b>								
Porción	Calorías	Hierro	Grasas	Proteínas	Carbohidratos	Colesterol	Sodio	Fibras
175	310kcal	2,08mg	14,2 g	13,3 g	35,5 g	26,8 mg	0,7 g	2,7 g

Tabla ° 29 Receta de producción Jamón Champis. (León Arauz, Mateo, 2021)


<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	TROPICAL (PIZZA)			<b>Codigo:</b> 005	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	03/12/2021			<b>Chef:</b> Mateo León	
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>	
Pizza Dough	g	0,60	300	\$ 0,18	
Pomodoro	g	4,54	50	\$ 0,23	
Queso Mozzarella	g	4,90	180	\$ 0,88	
Champiñones	g	6,70	50	\$ 0,34	
Chutney de Mango	g	2,25	60	\$ 0,14	
				<b>Total Bruto</b>	<b>\$ 1,76</b>
				<b>10 % Imprevisto</b>	<b>\$ 0,18</b>
				<b>Costo Neto</b>	<b>\$ 1,93</b>
				<b>Gasto de fabr. 15%</b>	<b>\$ 0,29</b>
				<b>Factor Costo 33,33%</b>	<b>\$ 0,64</b>
				<b>M.O. 45%</b>	<b>\$ 0,87</b>
				<b>G. Adm. 12%</b>	<b>\$ 0,23</b>
				<b>45 % Utilidad</b>	<b>\$ 0,87</b>
				<b>Sub total</b>	<b>\$ 4,84</b>
				<b>12 % I.V.A.</b>	<b>\$ 0,58</b>
				<b>10 % Servicio</b>	<b>\$ 0,48</b>
				<b>Total</b>	<b>\$ 5,90</b>
<b>PRECIO SUGE</b>	<b>\$ 8,00</b>				

Tabla ° 30 Receta estándar Tropical. (León Arauz, Mateo, 2021)



		Receta de Producción Pizza Tropical				Espacio para anotaciones		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control	Puntos de control				
300	g	Masa de pizza	Temperado adecuado de la masa	Hidratación 66%				
50	g	Pomodoro	Mantener cadena de frio	Siempre refrigerada				
180	g	Queso Mozzarella	Respetar cadena de frio	Rallado siempre para el servicio.				
50	g	Champiñones	Siempre refrigerado	Picado en láminas para el servicio				
60	g	Chutney de mango	Siempre refrigerado	Empacado al vacío para el servicio				
<b>Procedimiento:</b>								
a) Estirar la masa cuidadosamente con harina sobre el mesón de mármol								
b) Pasar la masa a la malla de metal y ensalzar con la pomodoro								
c) Cuidadosamente pintar los bordes de la pizza								
d) Añadir la albahaca								
e) Añadir lo mitad de los champiñones y una parte del chutney								
f) Cubrir con el queso								
g) Terminar con el resto de champiñones y chutney								
h) Hornear durante 3 minutos a 300°C.								
i) Al minuto 3 dar una vuelta en el horno								
j) Hornear por 2 minutos más. Sacar del horno y servir.								
<b>Fotografía:</b>								
<b>Información nutricional</b>								
Porción	Calorías	Hierro	Grasas	Proteínas	Carbohidratos	Colesterol	Sodio	Fibras
175	276kcal	2,08mg	10,25 g	13,14 g	32,45 g	57 mg	0,5 g	1,9 g

Tabla ° 31 Receta de producción Tropical. (León Arauz, Mateo, 2021)



<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Bianca (pizza)	<b>Codigo:</b> 007		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	03/12/2021	<b>Chef:</b> Mateo León		
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Pizza Dough	g	0,60	300	\$ 0,18
Queso Mozzarella	g	4,90	190	\$ 0,93
Aceite de Mandarina	ml	9,00	15	\$ 0,14
Tomate Confitado	g	4,75	80	\$ 0,38
<b>Total Bruto</b>				<b>\$ 1,63</b>
<b>10 % Imprevisto</b>				<b>\$ 0,16</b>
<b>Costo Neto</b>				<b>\$ 1,79</b>
<b>Gasto de fabr. 15%</b>				<b>\$ 0,27</b>
<b>Factor Costo</b>				<b>\$ 0,60</b>
<b>33,33%</b>				
<b>M.O. 45%</b>				<b>\$ 0,80</b>
<b>G. Adm. 12%</b>				<b>\$ 0,21</b>
<b>45 % Utilidad</b>				<b>\$ 0,80</b>
<b>Sub total</b>				<b>\$ 4,48</b>
<b>12 % I.V.A.</b>				<b>\$ 0,54</b>
<b>10 % Servicio</b>				<b>\$ 0,45</b>
<b>Total</b>				<b>\$ 5,46</b>
<b>PRECIO SUGERIDO</b>				<b>\$ 8,00</b>

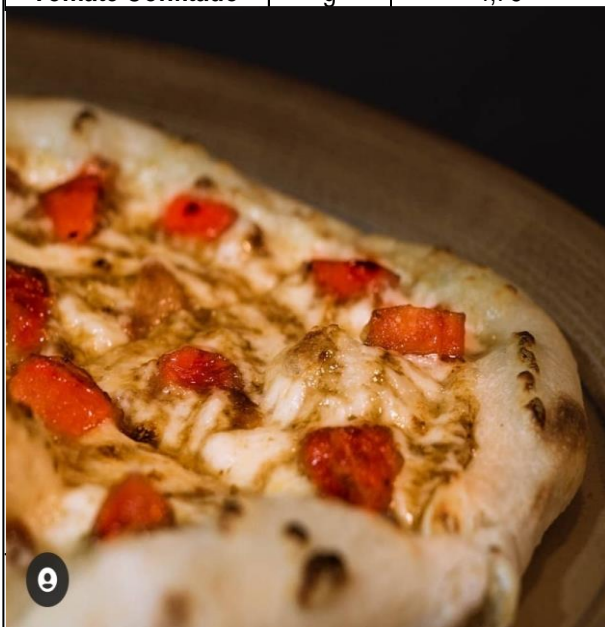


Tabla ° 32 Receta estándar Bianca. (León Arauz, Mateo, 2021)





 Tecnológico Internacional Universitario		Receta de Producción Pizza Bianca				Espacio para anotaciones		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control	Puntos de control				
300	g	Masa de pizza	Temperado adecuado de la masa	Hidratación 66%				
180	g	Queso Mozzarella	Respetar cadena de frío	Rallado siempre para el servicio.				
15	g	Aceite de Mandarina	Temperar a tiempo para el servicio	Usar siempre biberón				
80	g	Tomates Confitados	Siempre refrigerado	En place para el servicio				
<b>Procedimiento:</b>								
a) Estirar la masa cuidadosamente con harina sobre el mesón de mármol								
b) Pasar la masa a la malla de metal								
c) Cubrir con el queso								
d) Añadir el tomate confitado								
e) Hornear durante 3 minutos a 300°C.								
f) Al minuto 3 dar una vuelta en el horno								
g) Hornear por 2 minutos más. Sacar del horno								
h) Bañar con el aceite de mandarina y servir								
<b>Fotografía:</b>								
<b>Información nutricional:</b>								
Porción	Calorías	Hierro	Grasas	Proteínas	Carbohidratos	Colesterol	Sodio	Fibras
175	276kcal	2,08mg	10,25 g	13,14 g	32,45 g	57 mg	0,5 g	1,9 g

Tabla ° 33 Receta de producción Bianca. (León Arauz, Mateo, 2021)

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Vegetariana (pizza)
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	03/12/2021

<b>Codigo:</b> 008
<b>Chef:</b> Mateo León

DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Pizza Dough	g	0,60	300	\$ 0,18
Pomodoro	g	4,54	50	\$ 0,23
Queso Mozarella	g	4,90	180	\$ 0,88
Albahaca	g	2,00	5	\$ 0,01
Champiñones	g	6,70	70	\$ 0,47
Cebolla Perla	g	1,00	25	\$ 0,03
Bernjena	g	3,00	25	\$ 0,08
maiz dulce	g	2,75	20	\$ 0,06
Aceitunas	g	12,00	25	\$ 0,30
<b>Total Bruto</b>				<b>\$ 2,22</b>
<b>10 % Imprevisto</b>				<b>\$ 0,22</b>
<b>Costo Neto</b>				<b>\$ 2,45</b>
<b>Gasto de fabr. 15%</b>				<b>\$ 0,37</b>
<b>Factor Costo 33,33%</b>				<b>\$ 0,82</b>
<b>M.O. 45%</b>				<b>\$ 1,10</b>
<b>G. Adm. 12%</b>				<b>\$ 0,29</b>
<b>45 % Utilidad</b>				<b>\$ 1,10</b>
<b>Sub total</b>				<b>\$ 6,12</b>
<b>12 % I.V.A.</b>				<b>\$ 0,73</b>
<b>10 % Servicio</b>				<b>\$ 0,61</b>
<b>Total</b>				<b>\$ 7,47</b>
<b>PRECIO SUGERIDO</b>				<b>\$ 10,00</b>



Tabla ° 34 Receta estándar vegetariana. (León Arauz, Mateo, 2021)



		Receta de Producción				Espacio para anotaciones		
Pizza Vegetariana								
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control	Puntos de control				
300	g	Masa de pizza	Temperado adecuado de la masa	Hidratación 66%				
50	g	Pomodoro	Mantener cadena de frio	Siempre refrigerada				
180	g	Queso Mozzarella	Respetar cadena de frio	Rallado siempre para el servicio.				
40	g	Champiñones	Siempre refrigerado	Picado en láminas para el servicio				
5	g	Albahaca	Siempre refrigerado	Deshojada y refrigerada				
25	g	Berenjena	Gratinada y refrigerada	Cuidar la temperatura durante el servicio				
20	g	Cebolla Perla	Respetar cadena de frio	Cortada en juliana para el servicio				
20	g	Maíz Dulce	Respetar cadena de frio	Mantener siempre en congelación				
25	g	Aceitunas	-	Escurredas para el servicio				
<b>Procedimiento:</b>								
a) Estirar la masa cuidadosamente con harina sobre el mesón de mármol								
b) Pasar la masa a la malla de metal y ensalzar con la pomodoro								
c) Cuidadosamente pintar los bordes de la pizza								
d) Añadir la albahaca, champiñones, pimienta y berenjena								
e) Cubrir con el queso								
f) Terminar con la cebolla, maíz y aceitunas								
g) Hornear durante 3 minutos a 300°C.								
h) Al minuto 3 dar una vuelta en el horno								
i) Retirar del horno y servir.								
<b>Fotografía:</b>								
<b>Información nutricional</b>								
Porción	Calorías	Hierro	Grasas	Proteínas	Carbohidratos	Colesterol	Sodio	Fibras
175	285 kcal	2,41mg	10,4 g	12,2 g	35,7 g	18,2 mg	0,6 g	2,5 g

Tabla ° 35 Receta de producción vegetariana. (León Arauz, Mateo, 2021)

### 3.10 Implementación del Negocio

- Arriendo del negocio:

Arriendo del local		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
\$ 250	\$ 1.500	3000

Tabla ° 36 Arriendo del local.

- Equipos Industriales:

Equipos Industriales			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Horno Electrico para pizza	1u	\$ 2.300,00	\$ 2.300,00
Amasadora industrial 15lt	1u	\$ 980,00	\$ 980,00
Refrigeradora 300L (usada)	1u	\$ 350,00	\$ 350,00
Empacadora al vacío	1u	\$ 220,00	\$ 220,00
Termocirculadora	1u	\$ 65,00	\$ 65,00
Licuada de mano	1u	\$ 110,00	\$ 110,00
Refrigeradora 150 L bebidas	1u	\$ 250,00	\$ 250,00
Valor total			\$ 4.275,00

Tabla ° 37 Equipos Industriales.

- Equipos de Computación:

Equipo de Computación			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor
Computadora de escritorio	1u	\$ 455,00	\$ 455,00
Impresora marca Epson	1u	\$ 225,00	\$ 225,00
TOTAL			\$ 680,00

Tabla ° 38 Equipos de Computación.

- Muebles y Enseres:

<b>Muebles y Enseres</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
Mesón de trabajo marmol 1,25 x 2,00	1u	\$ 210,00	\$ 210,00
Mesa de trabajo madera con puertas 0,75x 0,95	2u	\$ 75,00	\$ 150,00
Mesa de trabajo acero inoxidable	1u	\$ 90,00	\$ 90,00
Vasos de cristal	24u	\$ 1,25	\$ 30,00
Platos medianos blancos	15u	\$ 2,75	\$ 41,25
Bowls de acero inoxidable medianos set de 3 U	4u	\$ 18,99	\$ 75,96
Tablas de picar medianas	3u	\$ 14,00	\$ 42,00
Set de Cuchillos 3U	2u	\$ 15,50	\$ 31,00
Cambro para masas	3u	\$ 22,00	\$ 66,00
Cambro para mise en place	10u	\$ 6,99	\$ 69,90
Bolillo de madera pequeño	2u	\$ 1,75	\$ 3,50
Espátula para masas	1u	\$ 12,00	\$ 12,00
Brocha resistente al calor (silicón)	2u	\$ 2,75	\$ 5,50
Cepillo especial para horno	1u	\$ 75,00	\$ 75,00
Bandejas para servir pizza	6u	\$ 11,00	\$ 66,00
Espátula para pizza	6u	\$ 2,25	\$ 13,50
Cortador de Pizza	3u	\$ 15,99	\$ 47,97
<b>Valor Total</b>			<b>\$ 1.029,58</b>

Tabla ° 39 Muebles y Enseres.

- Equipos industriales de Seguridad.

<b>Equipo Industriales de Seguridad</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Extintor (polvo seco) 12lb	1u	\$ 25,00	\$ 25,00
Detector de gas	1u	\$ 16,00	\$ 16,00
Dispensador de gel para	1u	\$ 13,00	\$ 13,00
Señalética en general	4u	\$ 5,99	\$ 23,96
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 77,96</b>

Tabla ° 40 Equipos Industriales de Seguridad.

- Materiales de Limpieza.

<b>Materiales de Limpieza</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Galón de alcohol al 75%	1u	\$ 12,99	\$ 12,99
Galón de desinfectante de grado hospitalario	1u	\$ 24,00	\$ 24,00
Escoba para interiores	1u	\$ 3,44	\$ 3,44
Trapeador	1u	\$ 4,00	\$ 4,00
Pala	1u	\$ 2,50	\$ 2,50
Fundas de basura	1u	\$ 3,50	\$ 3,50
Esponja para Platos	3u	\$ 1,25	\$ 3,75
Lava platos	1u	\$ 2,75	\$ 2,75
Jabón Líquido manos galón	1u	\$ 4,80	\$ 4,80
Gel para Manos galón	1u	\$ 12,75	\$ 12,75
Toallas de papel z	3u	\$ 1,75	\$ 5,25
Papel higiénico para establecimientos	2u	\$ 6,20	\$ 12,40
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$ 1.105,56</b>	<b>\$ 92,13</b>

Tabla ° 41 Materiales de limpieza.

- Servicios Básicos.

<b>Servicios Básicos</b>	
<b>descripción</b>	<b>Valor Total</b>
Agua	\$ 25,00
Luz	\$ 55,00
Internet	\$ 35,00
Total Mensual	\$ 115,00
Total Anual	\$ 1.380,00

Tabla ° 42 Servicios Básicos.

- Material de Oficina.

<b>Material de Oficina</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Escritorio pequeño	1u	\$ 80,90	\$ 80,90
lampara de escritorio	1u	\$ 30,00	\$ 30,00
silla erogonómica	1u	\$ 40,00	\$ 40,00
<b>Valor Total</b>		<b>\$ 150,90</b>	<b>\$ 150,90</b>

Tabla ° 43 Material de oficina

### 3.11 Estudio Arquitectónico

Posterior a un análisis del espacio donde se situará el establecimiento se ha precautelado tomar en cuenta que los trabajadores puedan tener áreas de trabajo ergonómicas donde puedan circular con agrado a pesar del limitado espacio, de este modo, se ha considerado cuántos empleados entran en la cocina de forma adecuada y cuantos clientes pueden encontrarse satisfechos en el área para clientes (10 Pax). Así mismo, al ser un “garage kitchen” la cocina no cuenta con una bodega, los pedidos a proveedores se calculan en función del espacio y se busca almacenar de forma ordenada y segura dentro del área de la cocina, considerando el área y la funcionalidad de la misma.

#### **Estructura interna del establecimiento:**

#### **Diseño y construcción:**

La instalación está adecuada de tal forma que evita el ingreso de contaminación externa, insectos, roedores, polvo, etc. El espacio del taller cuenta con buenas instalaciones a pesar de ser limitado, permite trabajar dinámicamente, llevar a cabo las operaciones de producción y servicio, limpieza y mantenimiento de maquinaria dentro del mismo. El taller cuenta con espacio suficiente para que sus 5 operarios trabajen con comodidad absoluta. El personal cuenta con 2 lavabos para la desinfección de sus manos. (Cada hora suena una alarma para el lavado de manos independientemente de que acción este realizando cada operario).

#### **Condiciones específicas de las áreas, estructuras internas:**

Dentro de la cocina se encuentra delimitada claramente cada área y sus funciones, de este modo se evitan contaminaciones cruzadas, malas manipulaciones en los alimentos o procesos no inocuos. Los muebles y mesas de trabajo cuentan con la facilidad para una buena limpieza y desinfección. Se las puede mover fácilmente para limpiar paredes y suelo y regresarlas a su lugar habitual. Los empleados cuentan con un área de casilleros para sus elementos personales y un baño para su aseo personal. El mismo es un baño indistinto al de los clientes.

### **Pisos, paredes, ventanas y techos:**

Los pisos y paredes están contruidos de tal forma que permiten una fácil limpieza de los mismos. El piso cuenta con azulejos antideslizantes y las paredes están cubiertas con pintura epóxica que permiten su correcto lavado, desinfección y sanitización; así mismo evitan la proliferación de bacterias sobre dicha superficie. Se cuida de su limpieza y desinfección mediante instructivos de procedimientos de limpieza de áreas de producción.

En las áreas críticas hace falta generar un mejoramiento para que las uniones sean cóncavas por el momento se encuentran con un ángulo de 90° que dificulta una limpieza óptima. Los techos del establecimiento se podrían mejorar para facilitar su limpieza, al no ser completamente lisos la desinfección de los mismos no es la mejor.

Las ventanas cuentan con marcos de aluminio y una protección en caso de rotura o apertura que evite el ingreso de contaminantes y plagas. Las



mismas son accesibles y de fácil limpieza. Las partes donde se podría acumular el polvo están consideradas dentro del protocolo de desinfección y limpieza.

### **Instalaciones eléctricas y redes de agua:**

La red de instalaciones eléctricas es abierta para que el técnico aprobado pueda hacer cualquier arreglo o intervención dentro del circuito. Los terminales están adosados en paredes o techos. Al ser un establecimiento de alimento y bebidas el área de posillería cuenta con un recolector de desperdicios o trampa de grasa y se limpia semanalmente. Solo se cuenta con un tipo de tubería para el agua fría.

### **Iluminación:**

El taller cuenta con una iluminación adecuada, óptima para el procesamiento de materia prima. Existe una combinación de luz natural y artificial que ayudan mucho al correcto desenvolvimiento de las tareas de producción. Las fuentes de luz artificial que se encuentran sobre las distintas áreas de trabajo en el taller (cocina caliente, cocina fría, posillería, etc.) son de luz de tipo de seguridad y se encuentran cubiertas para evitar contaminación en caso de ruptura.

### **Ventilación y calidad de aire:**

Se controla la calidad del aire y la ventilación mediante fuentes adecuados de ventilación natural. Las aberturas para circulación del aire están protegidas por mallas para evitar el ingreso de insectos y partículas de

polvo. El área caliente de cocina cuenta con un extractor de aire, el cual permite el correcto funcionamiento del taller.

**Instalaciones sanitarias:**

Se cuenta con instalaciones sanitarias para el personal, las que están junto a la bodega del establecimiento, también cuenta con casilleros para el personal. Las instalaciones sanitarias son para ambos géneros en este caso, con ventilación hacia al exterior y se encuentran provistas de jabón líquido para manos, gel anti bacterial, toallas de papel en Z y secadora de manos. Los elementos de desinfección como jabón y gel antibacterial son de calidad. Las puertas no abren directamente hacia donde están los alimentos procesados ni zonas de procesamiento.

Dichas instalaciones cuentan con un itinerario de limpieza y una hoja de responsabilidades y responsables que están a cargo del mantenimiento y cuidado de cada área.



*Ilustración 22 Diseño Arquitectónico Pizzería Flores*

1. Baño para clientes
2. Área de lavado y posillería.
3. Área de cocina fría
4. Área de cocina caliente (horno)
5. Refrigeración
6. Barra para clientes.
7. Mesas en el exterior del establecimiento
8. Puerta de ingreso para empleados y materia prima.

## **PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

Para cumplir con lo dispuesto por la ley, el restaurante Pizzería Flores deberá contar con los permisos correspondientes que se determinan por la ubicación, uso de suelo y actividad comercial. Los requisitos son:

- Servicio de Rentas Internas (RUC):

El RUC o Registro Único de Contribuyentes, tiene como finalidad controlar y registrar todas las actividades de carácter económico que estén obligadas a declarar impuestos para posteriormente facilitar esa información a la administración tributaria. Este registro corresponde al número de identificación asignados a todas las personas naturales y empresas obligadas a llevar contabilidad. (Servicio de Rentas Internas, 2020)

Para su obtención, se debe realizar el trámite en las oficinas del SRI y se necesitan los siguientes requisitos (Servicio de Rentas Internas, 2020)

- Papeleta de votación.
- Copia de cedula.
- Llenar formulario sobre la actividad a la que se va a dedicar.
- Planilla de un servicio básico.
- Determinar si se trata de una persona natural o jurídica.

- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito:

El municipio es el encargado de entregar los siguientes documentos (Municipio de Quito, 2022)

- **Línea de fábrica:** Documento encargado de describir detalladamente las mediciones exactas del plano y del terreno.
- **Permiso de suelo:** Permiso que dictamina que la infraestructura que está apta para el negocio que se requiere.
- **Patente:** Impuesto que toda persona natural o jurídica debe pagar para su deber con la ciudadanía.
- **Rotulación:** Permiso de rotulación.
- **Permiso Cuerpo de Bomberos:** Encargados de determinar si el establecimiento cumple con los requisitos para su correcto funcionamiento.
- Inspección del Cuerpo de Bomberos (Portal único de tramites ciudadanos, 2021) Asegura que:
  - La infraestructura sea segura, puertas y ventanas.
  - Terreno (optimo).
  - Cocina, cañerías, tuberías, drenajes.
  - Luz eléctrica con cables en canaleta.
  - Recomendación de señalética.
  - Tuberías que cumplan con los colores adecuados para cada necesidad.
  - Plan de contingencia: como lo dice su nombre es un plan emergente para la prevención por daños naturales.

Una vez obtenidos toda la documentación respectiva en el Municipio de Quito se obtiene la Licencia única de Actividades Económicas LUAE.

- Cómo sostiene (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2021)

La agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria (ARCSA) es la entidad designada por parte del MSP que se encarga de controlar y cuidar las condiciones higiénico-sanitarias de los procesos que involucran productos de consumo humano. Así mismo son los encargados en la obtención de permisos de funcionamiento.

Para la obtención de los permisos de funcionamiento del ARCSA se requieren los siguientes requisitos ([ARCSA], 2021)

- RUC.
- Carné institucional.
- Plano arquitectónico (escala 1 a 30 de la infraestructura).
- Foto de la fachada.
- Cedula y papeleta de votación actualizadas.
- Curso de Manipulación de alimentos.
- Llenar formulario del ARCSA.
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2021)

En el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social se busca obtener el número patronal. Este número sirve para poder afiliar a los trabajadores y para obtenerlo se requiere:

- Papeleta de Votación
- RUC (copia del original)
- Cédula de identidad

El tener número patronal ayuda para que las obligaciones del empleador estén siempre al día, así ayudando a mejorar el sistema de salud pública y ayudando al bienestar de los empleados.

- Ministerio de Relaciones Laborales:

Es la entidad encargada de legalizar la contratación de los trabajadores así como la salida de los mismos.

Ninguna persona podrá ser obligada a realizar trabajos gratuitos, ni remunerados que no sean impuestos por la ley, salvo los casos de urgencia extraordinaria o de necesidad de inmediato auxilio. Fuera de esos casos, nadie estará obligado a trabajar sino mediante un contrato y la remuneración correspondiente (Coido del Trabajo, (Codificación No. 2005-017))

- Cedula de identidad
- Papeleta de votación
- Certificado de antecedentes penales.
- SAYCE.

Se los conoce como una sociedad, se hacen llamar de gestión colectiva cuyo principal objetivo es administrar y proteger los derechos económicos resultantes de la utilización de las obras musicales de artistas nacionales y extranjeros. Cuentan con el apoyo legal y es la entidad a la que se le debe pagar para poder reproducir cualquier tipo de música dentro del establecimiento. (Sayce, 2022)

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

### **5.1 Objetivo de Área**

Cuando se habla de impacto ambiental desde el área de A&B se hace referencia al nivel de impacto, positivo o negativo, que pueda tener el establecimiento sobre el medio ambiente y su conservación. Es por este motivo, que es importante entender y controlar los procesos que forman parte de la línea de producción y del momento de servicio en el establecimiento, de este modo se puede llegar a mitigar y reducir el impacto ambiental que tenga Pizzería Flores con el planeta y la naturaleza.

Es de vital importancia comprender que el impacto social es, al igual que el impacto ambiental, fundamental para un entorno sano. El mismo dependerá y afectará, directa e indirectamente, a decenas de personas que viven en los alrededores del establecimiento, clientes, e inclusive a quienes forman parte del proyecto, como empleados y clientes internos, teniendo como resultado aspectos negativos y positivos como consecuencia de las actividades que se realicen dentro de la pizzería.

Considerando esto, Pizzería Flores buscará mitigar su impacto ambiental, así como su huella de carbono, utilizando empaques que sean biodegradables, buscando bebidas que utilicen embase retornable, evitando el plástico en las bebidas, trabajando de la mano de productores locales, a precios justos, apoyando una economía circular dentro del barrio, cuidando de los procesos en la línea de producción y durante el servicio.



## 5.2 Impacto ambiental

Identificación de riesgos de impacto ambiental dentro de Pizzería

Flores:

- **Contaminación por desechos o basura:** Desechos generados por clientes o empleados al entrar y salir del establecimiento como papeles, colillas de cigarrillo, chicles, botellas de plástico, etc.
- **Contaminación en agua:** Se puede contaminar o afectar al agua de la comunidad por residuos como aceite y desinfectantes. Así mismo, la fuga en las tuberías del establecimiento puede generar contaminación por aguas residuales.
- **Desperdicio de agua:** Sin un control adecuado a la hora de utilizar este valioso recurso puede existir un mal uso afectando a la naturaleza y desperdiciando un recurso finito. Al momento de la limpieza y desinfección se debe cuidar de la misma, sobre todo cuando se baldea el taller para la limpieza profunda.
- **Consumo de electricidad:** Al ser un establecimiento que funciona 5 horas al día su consumo de luz no será demasiado elevado. Es importante considerar que dentro de los equipos y maquinaria que se utilizará, el horno eléctrico de 220v, lo que podría subir los valores mensuales a pagar por el consumo eléctrico.
- **Contaminación por desechos producidos en la pizzería:** Es importante cuidar los desechos biodegradables, cartones, plásticos y botellas, producidos en la pizzería, para de este modo evitar contaminaciones

cruzadas o problemas con los desechos. Cuidar que los depósitos de basura se encuentren separados, limpios y etiquetados.

### **Medidas para contrarrestar impactos encontrados.**

- Para poder controlar los desechos generados por los clientes y los desperdicios que se generan en cocina se ha colocado distintos puntos para poder depositar la basura, los mismos se encuentran rotulados y permiten clasificar los residuos en papel, cartón, botellas, y desechos orgánicos.
- El establecimiento busca que los insumos de limpieza como jabón y desinfectante sea biodegradables para así evitar la generación de aguas residuales y posible contaminación. Así mismo, revisa las condiciones de las tuberías en el caso de posillería y baños.
- Se debe recordar que el agua es un recurso finito e invaluable, dentro de las capacitaciones al personal y en las imágenes visuales de apoyo dentro de cocina se recuerda la importancia de cuidar el agua.
- Es importante reconocer que Pizzería Flores al contar con tecnología de calidad y utilizando hornos y cocinas eléctricas, logra reducir su huella de carbono considerablemente, siendo de esta forma una pizzería más amigable con el medio ambiente.
- Se debe clasificar la basura y los residuos del establecimiento. Considerando la importancia de que existan empresas externas encargadas de manejar los residuos que podrían ser posibles contaminantes, tales como; basura orgánica, residuos de aceite y residuos de plástico.

### **5.3 Impacto social**

#### **Generar fuentes de trabajo.**

El establecimiento buscará generar fuentes de trabajo, creando una red de proveedores estratégica que permita el correcto funcionamiento de la pizzería y su vez el de los proveedores. Pizzería Flores generará fuentes de trabajo sin importar etnia, creencia, idioma o religión ya que es un establecimiento laico con fines de lucro, que busca en un punto generar plazas de trabajo en el país y contribuir a su economía.

#### **Igualdad y equidad.**

Pizzería Flores recibirá a todas las personas que deseen trabajar o formar parte del equipo, así mismo como a todas las personas que deseen ordenar una pizza en el establecimiento sin importar su condición social, económica ni orientación sexual. La pizzería busca ser un lugar inclusivo con todas las personas.

#### **Satisfacción de una necesidad prioritaria.**

Pizzería Flores estará encargado de suplir la necesidad fisiológica de las personas, a través de su comida y bebidas de calidad, llegando hasta la comodidad de los hogares y también ofreciendo las instalaciones del establecimiento, las cuales son ergonómicas, seguras, confortables y cuentan con la señalética adecuada.

Se busca que los empleados del establecimiento también puedan optimar sus capacidades, para de este modo suplir la necesidad de autorrealización, por lo mismo se generan capacitaciones trimestrales a los

trabajadores, para su mejoramiento en manipulación de alimentos, procesos de producción, limpieza y desinfección, entre otros. Además, se pide a los empleados de cocina que presenten una receta cada 2 meses para de este modo aportar al menú del establecimiento y poder cumplir con el fin mayor, la satisfacción del cliente.

## **PROCESO FINANCIERO**

### **6.1 Introducción**

En el siguiente capítulo se encuentra de forma detallada el análisis financiero del emprendimiento Pizzería Flores. En el mismo se podrá observar el aspecto económico del proyecto y a su vez un estudio de la inversión que se requiere para lograr posicionar al establecimiento dentro de la ciudad de Quito.

### **6.2 Inversión**

Se habla de una inversión cuando se busca utilizar un determinado capital para posteriormente generar ganancias, activos o mayor capital. Cuando el monto a invertir es estudiado cuidadosamente el riesgo de la inversión es menor. A continuación, se presenta una lista detallada de los activos a considerar dentro de la empresa.

### **6.3 Activos Fijos**

Cuando se habla de activos fijos se considera; equipos industriales y de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres, que dan un monto total de \$6062,54.

<b>INVERSIONES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	<b>VALOR</b>
Edificio	\$0
Vehículo	\$0
Equipos industriales/ seguridad	\$4352,96
Equipos de Computación	\$680
Muebles – enseres	\$1029,58
<b>Total activos fijos</b>	<b>\$6062,54</b>

Tabla ° 43 Inversiones.

#### **6.4 Activos Diferidos**

Hace referencia a todos los gastos de inversión que son necesarios para la creación de la empresa, es decir, todos los trámites legales que corran con un costo como por ejemplo el pago de la patente municipal.

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	\$550

Tabla ° 44 Activos Diferidos.

#### **6.5 Capital de Trabajo**

El capital de trabajo hace referencia a todos los recursos a utilizar en el transcurso de 1 año en el establecimiento Pizzería Flores. Dentro del mismo se consideran sueldos, servicios básicos, material de oficina, material de limpieza, alquiler del local, costos de publicidad, adquisición de materia prima y los gastos financieros.

Se ha considerado hacer el análisis del capital de trabajo en el periodo de un año considerando la importancia de un pensamiento previsorio en una época tan compleja como la actual.

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
SUELDOS	\$ 34.102,60
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 1.380,00
MATERIAL DE OFICINA	\$ 150,90
MATERIAL DE LIMPIEZA	\$ 1.105,56
SERVICIO AUTO	-
ALQUILER LOCAL	\$ 3.000,00
PUBLICIDAD	\$ 544,99
ADQUISICION DE MATERIA	\$ 2.500,00
GASTOS FINANCIEROS	\$ 3.780,00
<b>TOTAL INVERSIÓN.</b>	<b>\$ 46.564,05</b>

Tabla ° 45 Capital de Trabajo.

<b>Total de Inversión</b>	
Total Activos Fijos	\$ 6.062,54
Total Activos Diferidos	\$ 550,00
Total Capital de Trabajo	\$ 53.320,59
<b>Total de la inversión</b>	<b>\$ 59.933,13</b>

Tabla ° 46 Total de Inversión.

El total de la inversión, considerando los activos fijos, los activos diferidos y el capital de trabajo es de \$59.933,13.

## 6.6 Sueldos

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>ANUAL</b>	<b>IESS EMP.</b>	<b>IESS EMPRESA</b>	<b>GASTO SUELDOS ANUAL</b>
Gerente Chef	\$600	\$7200	\$680,4	\$874,8	\$7394,4
Sous Chef	\$500	\$6000	\$567	\$729	\$6162
Mesero	\$450	\$5400	\$510,3	\$656,1	\$5545,8
Operario de Horno	\$425	\$5100	\$481,95	\$619,65	\$5237,7
Pizzaiolo	\$425	\$5100	\$481,95	\$619,65	\$5237,7
<b>TOTAL</b>	<b>\$2400</b>	<b>\$28800</b>	<b>\$2721,6</b>	<b>\$3499,2</b>	<b>\$29577,6</b>

Tabla ° 47 Salarios.

A continuación, se presenta un análisis detallado de los salarios en Pizzería Flores y su total dentro de 1 año de trabajo, así como los beneficios legales de los trabajadores que se deben considerar.

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4º	DÉCIMO 3º	TOTAL DÉCIMOS
Gerente Chef	\$600	\$425	\$600	\$1025
Sous Chef	\$500	\$425	\$500	\$925
Mesero	\$450	\$425	\$450	\$875
Operario Horno	\$425	\$425	\$425	\$850
Pizzialo	\$425	\$425	\$425	\$850
<b>TOTAL</b>	<b>\$2400</b>	<b>\$2125</b>	<b>\$2400</b>	<b>\$4525</b>

Tabla ° 48 Total Décimos.

TOTAL SUELDOS	TOTAL DÉCIMOS	TOTAL ANUAL
<b>\$29577,6</b>	<b>\$4525</b>	<b>\$34102,6</b>

Tabla ° 49 Total salarios y decimos periodo de un año.

El total anual para pagar en sueldos es de \$34102,6.

## 6.7 Depreciación activos fijos

A continuación, se podrá observar el porcentaje anual de desgaste que pueden tener los activos fijos dentro de Pizzería Flores, que tiene un valor total anual de \$764,90.



<b>DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS</b>			
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>%DEPRECIACIÓN</b>	<b>DEPRECIACIÓN</b>
Equipos Industriales	\$4352,96	\$10%	\$435,296
Edificio	\$0	\$20%	\$0
Vehículos	\$0	\$5%	\$0
Equipos de Computación	\$680	\$33,33%	\$226,644
Muebles y Enseres	\$1029,58	\$10%	\$102,958
		<b>TOTAL DEPR.</b>	<b>\$764,90</b>

Tabla ° 50 Depreciación Activos Fijos.

## 6.8 Amortizaciones

Las amortizaciones hacen referencia al valor monetario que recupera la empresa por su constitución. La amortización del establecimiento es de un 20% sobre el valor del total de activos diferidos, dando como total \$110 dólares.

<b>AMORTIZACIONES</b>			
		<b>PORCENTAJE AMORTIZACION</b>	
<b>GASTOS DE CONSTITUCIÓN</b>	\$ 550	20%	\$ 110

Tabla ° 51 amortizaciones.

## 6.9 Estructura Capital

El esquema de capital para el negocio Pizzería Flores está constituido por capital propio y capital financiero, los cuales sumados representan el valor total de la inversión. En este caso, el capital propio representa un 49% y el capital financiero un 51% de la inversión. Dichos capitales tienen un costo de inversión, en el caso del capital propio está dado por la tasa pasiva del banco más el riesgo país dando como resultado un

costo de inversión del 13% y en el caso del capital financiero un costo del 14%, ya que esa es la tasa de interés que maneja el banco.

Posterior a la obtención de dichos valores se puede obtener la tasa de descuentos de ambos valores para así llegar al TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$26320	49%	13%	6,4%	
Capital Financiero	\$27000	51%	14%	7,1%	
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>\$53320,59</b>	<b>100%</b>		<b>13,5%</b>	<b>TMAR</b>

Tabla ° 52 estructura del Capital.

### 6.10 Tabla de Amortización

En esta tabla se indica el manejo de pago de la suma de \$27000 dólares con una tasa de intereses al 14% dentro de un plazo de 5 años, lo que genera un pago anual de \$965,83 en intereses y un pago del capital anual de \$6898,82.

MONTO	27000
TASA	14%
PLAZO	5 años

PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	\$27000
1	\$7864,66	\$3.780,00	\$4.084,66	\$22.915,34
2	\$7864,66	\$3.208,15	\$4.656,51	\$18.258,84
3	\$7864,66	\$2.556,24	\$5.308,42	\$12.950,42
4	\$7864,66	\$1.813,06	\$6.051,60	\$6.898,82
5	\$7864,66	\$965,83	\$6.898,82	\$0,00

Tabla ° 53 amortizaciones.

## 6.11 Punto de Equilibrio

Dentro del punto de equilibrio se requiere entender cuáles son los costos fijos de la operación y el margen de contribución general de los platillos en la carta, con el fin de comprender que volumen de ventas debe mantener el establecimiento, en este caso cuantas pizzas se deben vender diaria y anualmente para poder tener una rentabilidad óptima.

Costos fijos	
Materia prima	\$208,3
Arriendo	\$250
Sueldos	\$2841,88
Servicios básicos	\$115
<b>Total</b>	<b>\$3415,18</b>

Tabla ° 54 Costos fijos

<b>Precio</b>	\$7,92	
<b>Costo</b>	\$2,87	
<b>Ganancia</b>	\$5,05	<b>MARGEN DE CONTRIBUCION</b>

Tabla ° 55 Margen de contribución.

<b>VENTA</b>	\$676	\$7,92	\$5356,1
<b>COSTO</b>	\$676	\$2,87	\$1940,9
<b>GASTO</b>			\$3415,2
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>\$0</b>

Tabla ° 56 punto de equilibrio.

<b>Ventas proyectadas</b>			
\$1300	\$10296	\$123552	<b>Ventas</b>
\$1300	\$3731	\$44772	<b>Costo</b>

Tabla ° 57 proyección de ventas.

## 6.12 Costo de ventas.

<b>Costo de ventas</b>					
	1	2	3	4	5
VENTAS	\$123552,00	\$127270,92	\$131101,77	\$135047,93	\$139112,88
COSTO DE VENTAS	\$44772,00	\$46119,64	\$47507,84	\$48937,82	\$50410,85
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$78780,00	\$81151,28	\$83593,93	\$86110,11	\$88702,02
GASTOS ADMINISTRATIVOS	<b>\$34102,60</b>	<b>\$35129,09</b>	<b>\$36186,47</b>	<b>\$37275,69</b>	<b>\$38397,68</b>
SERVICIOS BASICOS	<b>\$1380,00</b>	<b>\$1421,54</b>	<b>\$1464,33</b>	<b>\$1508,40</b>	<b>\$1553,81</b>
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA	<b>\$1400,46</b>	<b>\$1442,61</b>	<b>\$1486,04</b>	<b>\$1530,77</b>	<b>\$1576,84</b>
ALQUILER AUTO	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>
ALQUILER	<b>\$3000,00</b>	<b>\$3090,30</b>	<b>\$3183,32</b>	<b>\$3279,14</b>	<b>\$3377,84</b>
PUBLICIDAD	<b>\$544,99</b>	<b>\$561,39</b>	<b>\$578,29</b>	<b>\$595,70</b>	<b>\$613,63</b>
DEPRECIACIONES	<b>\$764,90</b>	<b>\$764,90</b>	<b>\$764,90</b>	<b>\$764,90</b>	<b>\$764,90</b>
AMORTIZACIONES	<b>\$110,00</b>	<b>\$110,00</b>	<b>\$110,00</b>	<b>\$110,00</b>	<b>\$110,00</b>
UTILIDAD OPERATIVA	\$37477,05	\$38631,45	\$39820,59	\$41045,52	\$42307,33
GASTOS FINANCIEROS	<b>\$3780,00</b>	<b>\$3208,15</b>	<b>\$2556,24</b>	<b>\$1813,06</b>	<b>\$965,83</b>
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$33697,05	\$35423,30	\$37264,35	\$39232,46	\$41341,49
BASE IMPOSITIVA	\$12215,18	\$12840,95	\$13508,33	\$14221,77	\$14986,29
UTILIDAD NETA	<b>\$21481,87</b>	<b>\$22582,35</b>	<b>\$23756,02</b>	<b>\$25010,69</b>	<b>\$26355,20</b>

Tabla ° 58 Costo de Ventas.

El análisis del costo de ventas se basa en una proyección de un periodo de 5 años tomando en cuenta la proyección de venta esperada.

La tabla se encuentra contemplada a 5 años, dicha proyección se ha logrado utilizando la esperanza de crecimiento país la cual se encuentra alrededor del 1,03% en la actualidad. De este modo se puede observar que la utilidad neta para el primer año es de \$21481,87 mientras que para dentro de 5 años se espera una utilidad neta de \$26355,20.

### 6.13 Flujo de ventas.

En la siguiente tabla se hace una proyección de todos los flujos finales a lo largo de 5 años. Estos valores permitirán tener un rango aproximado del flujo de caja anual dentro de este periodo, ayudando a calcular el VAN y el TIR.

<b>Flujo de Ventas</b>						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$37477,05	\$38631,45	\$39820,59	\$41045,52	\$42307,33
DEPRECIACION		<b>\$764,90</b>	<b>\$764,90</b>	<b>\$764,90</b>	<b>\$764,90</b>	<b>\$764,90</b>
AMORTIZACION		<b>\$110,00</b>	<b>\$110,00</b>	<b>\$110,00</b>	<b>\$110,00</b>	<b>\$110,00</b>
- BASE IMPOSITIVA		\$12215,18	\$12840,95	\$13508,33	\$14221,77	\$14986,29
- GASTOS FINANCIEROS		<b>\$3780,00</b>	<b>\$3208,15</b>	<b>\$2556,24</b>	<b>\$1813,06</b>	<b>\$965,83</b>
- PAGO CAPITAL		<b>\$4.084,66</b>	<b>\$4.656,51</b>	<b>\$5.308,42</b>	<b>\$6.051,60</b>	<b>\$6.898,82</b>
+ VALOR DE SALVAMENTO						\$0
+ CAPITAL DE TRABAJO						\$0
- REPOSICION DE ACTIVOS				\$0		
= FLUJO NETO DE CAJA	<b>\$53320,59</b>	<b>\$18.272,11</b>	<b>\$18.800,74</b>	<b>\$19.322,50</b>	<b>\$19.834,00</b>	<b>\$20.331,28</b>

Tabla ° 59 Flujo de Ventas.

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

Es el indicador de la rentabilidad de un proyecto, en contraste con el TIR, a mayor TIR mayor rentabilidad. Este cálculo se hace a partir del flujo de caja anual, traspasando todos los flujos finales al presente. El VAN es bueno cuando es mayor a 0 en el caso de Pizzería Flores el VAN es de \$14332,33.

= FLUJO NETO DE CAJA	\$-53320,59	\$18.272,11	\$18.800,74	\$19.322,50	\$19.834,00	\$20.331,28
----------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Tabla ° 60 Calculo de VAN (Valor actual Neto)

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

La Tasa Interna de Retorno o TIR en una inversión está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto es igual a cero. Se utiliza para medir la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

El TIR, valor porcentual del flujo de caja, debe ser siempre mayor al TMAR. En este caso el TIR de Pizzería Flores es de un 23,20 %, por encima del 13,51% que representa el TMAR. Es decir, el proyecto cuenta con un margen considerable de rentabilidad y utilidad.

#### CALCULO DEL TIR Y EL VAN

VAN	\$14.332,33
TIR	23,20%
TMAR	13,51%

Tabla ° 61 Calculo de TMAR.

## **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **7.1 Conclusiones**

Es importante conocer que para emprender dentro de la línea de A&B, se debe tener una estructura empresarial sólida y organizada, así como comprender claramente cuál es la finalidad de cada área o departamento con el fin de lograr el correcto funcionamiento de la misma. Además, se debe tomar en cuenta el giro de negocio para obtener un producto ideal y lograr insertarlo en un mercado objetivo, con la ayuda de un equipo humano capacitado y profesional.

Es de vital importancia generar un estudio de mercado y marketing que considere los diferentes ejes que podrían afectar al emprendimiento, desde los factores sociales, económicos y políticos hasta la competencia directa, indirecta, aliados estratégicos y proveedores. Se considera necesario acudir a la entrevista directa o encuesta ya que permite generar una noción u opinión más clara de lo que busca el posible mercado objetivo. A partir de este levantamiento de información, se puede empezar con la experimentación y desarrollo del producto que se desea insertar en el mercado, utilizando la receta estándar como medio de desarrollo investigativo y fijación de precios.

Para todo administrador o dueño de un negocio es fundamental conocer la base legal del mismo, desde los permisos de funcionamiento, declaración de impuestos, permisos de bomberos, hasta la regulación para la reproducción musical. Dichos requisitos son de carácter obligatorio y ayudan al correcto desarrollo y control de calidad dentro de las empresas marcando su carácter legal y formal.

Es muy importante que la empresa y quienes la conforman tengan claro cuál es su compromiso con el medio ambiente y con la sociedad, incluyendo

políticas que ayuden a mitigar la contaminación; así como prácticas que fomenten el trabajo en equipo, enfoque de género dentro de la empresa y cuidado de la sociedad y el sector en general. Para esto, se debe conformar un equipo interno y externo que cumpla estos objetivos; no solo desde la parte administrativa de la empresa sino buscando proveedores y aliados que piensen igual, y motivando a los empleados y quienes forman parte del equipo, para lograr que las mismas se cumplan.

Elaborar un correcto análisis financiero va a permitir comprender cuanto se debe vender para generar una utilidad aceptable, desarrollar la operación de forma exitosa y así darle un uso adecuado a todos los medios y recursos de los que dispone la empresa. Otro factor por el cual es importante realizar dicho análisis es, porque ayuda a tener una idea de un valor real de la empresa, permitiendo conocer cuál es la inversión que se debe recuperar.

## **7.2 Recomendaciones**

Es importante generar una investigación de mercado más profunda que permita comprender el flujo de mercado del sector donde se desea realizar el emprendimiento y ayude a definir cuál será el producto a ofrecer y si el mismo cuenta con aceptación o no. De este modo, el emprendedor no correrá el riesgo de ingresar al mercado con una propuesta que no cumple con los requisitos para ejecutarse. De lo contrario, si la oferta es aceptada el microempresario cuenta con una base de datos que le permitan comprender cuales son los puntos clave del proyecto y tener mayor claridad del giro del negocio.

Se recomienda a toda persona que desee emprender dentro del área de A&B, que para empezar a planear su negocio, conozca a profundidad el tipo de



establecimiento que desea abrir, el entendimiento sobre la dinámica del mismo hará que toda la operación se desenvuelva de forma orgánica y natural. Es importante estar al tanto del ecosistema en el que se planea operar dicho micro emprendimiento, así como saber que competencia directa e indirecta rodea el establecimiento.

Se aconseja que desde un inicio el emprendimiento trabaje por contar con todos los permisos legales y de funcionamiento, ya que este es el camino para formalizar una empresa y contribuir al régimen tributario del Ecuador, así como cumplir con todas las normas de seguridad industrial, permisos de bomberos y lo estipulado por el ARCSA. De esta manera, cuando la empresa busque crecer, ampliarse o tener financiamiento privado, le será mucho más fácil; lo cual conjugado con un plan de marketing, estructure una marca y un producto que se posicionen en la mente del futuro consumidor.

### 7.3 Referencias

Acurio, G. (2015). Perú Gastronomía. Londres: Phaidon.

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2021). Control Sanitario. Obtenido de Control Sanitario: <https://www.controlsanitario.gob.ec/>

Cancillería del Ecuador. (19 de 03 de 2021). Ecuador en Digital | El Barrio de la Floresta, un Patrimonio de Quito. Obtenido de <https://www.cancilleria.gob.ec>

Cancillería del Ecuador. (s.f.). [www.cancilleria.gob.ec](http://www.cancilleria.gob.ec).

Código del Trabajo. ((Codificación No. 2005-017)). Código del Trabajo. Obtenido de Código del Trabajo: [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/LOTAIP/2017/DIJU/diciembre/LA2\\_OCT\\_DIJU\\_CODIGO%20TRABAJO.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/LOTAIP/2017/DIJU/diciembre/LA2_OCT_DIJU_CODIGO%20TRABAJO.pdf)

García-Allen, J. (2021). Pirámide de Maslow: la jerarquía de las necesidades humanas. Obtenido de Pirámide de Maslow: la jerarquía de las necesidades humanas: <https://psicologiymente.com>

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (2021). Registro de Nuevo Empleador. Obtenido de Registro de Nuevo Empleador: <https://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>

maps, g. (2021). Google maps. Obtenido de Google maps: [www.google.com](http://www.google.com)

Municipio de Quito. (2022). Portal de servicios municipales. Obtenido de <https://pam.quito.gob.ec/>

Portal único de trámites ciudadanos. (2021). Emisión del permiso de funcionamiento para establecimientos exentos de LUAE (Licencia Única de

Actividades Económicas). Obtenido de Emisión del permiso de funcionamiento para establecimientos exentos de LUAE (Licencia Única de Actividades Económicas): <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-exentos-luae-licencia-unica-actividades-economicas>

Portal único de Trámites Ciudadanos. (2022). VENTANILLA DIGITAL de TRÁMITES del ECUADOR. Obtenido de VENTANILLA DIGITAL de TRÁMITES del ECUADOR: <https://www.gob.ec/>

Sayce. (26 de 01 de 2022). Quienes somos. Obtenido de <https://sayce.com.ec/quienes-somos/>

Servicio de Rentas Internas. (2020). REQUISITOS PERSONAS NATURALES. Obtenido de REQUISITOS PERSONAS NATURALES.

Sodha, M. (2018). Made in India. Londres: neo-cook.

#### 7.4 Anexos

##### HOJA DE OBSERVACIÓN

Lugar: La Floresta.

Fecha: 20/12/2021

Descripción: el barrio la floresta se encuentra en el centro norte de Quito en la parroquia Mariscal Foch. Se encuentra comprendida entre las calles Ladrón de Guevara y Julio Zaldumbide, redondel de la plaza Churchill, este es un barrio residencial. El mismo tiene una dinámica de comercio interesante, desde negocios de pequeños artesanos hasta algunos de los restaurantes más interesantes de Quito.

En referencia a los negocios de pizza, dentro del barrio, existen 3 establecimientos que cuentan con permisos de funcionamiento los cuales son:

En las calles Barcelona y Mallorca se encuentra el establecimiento “Amici Miei”, una pizzería que actualmente cuenta con 3 sucursales más en toda la ciudad. Sus precios no son tan elevados.

En las calles Valladolid y Ladrón de Guevara se encuentra el establecimiento “Pizza d’ Ivonne”, pizzería con carácter barrial y muchos años en el sector. Los precios son un poco elevados en relación costo beneficio. Considerando que la pizza de 8 porciones cuesta 13 dólares y sus ingredientes no son los mejores.

En las calles Andalucía y Madrid se encuentra el establecimiento “Plazuela Pizzería” Un restaurante grande. Sus precios son elevados en relación a su producto estrella, la pizza de 8 porciones tiene un valor de 17 a 22 dólares.

## ENCUESTAS

No se pueden editar las respuestas

### Encuesta Floresta Pizza

Investigación de mercado

**\*Obligatorio**

Cual es su sexo \*

- Femenino
- Masculino
- Prefiero no decirlo

¿Qué edad tiene? \*

- 20 a 25 años
- 25 a 30 años
- 30 a 35 años
- 35 a 40 años
- 40 a 45 años
- 50 a 60 años
- más de 60

---

¿Con qué frecuencia sale a comer a un restaurante ? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 3 o más veces al mes
- Todos los días
- Prefiero pedir delivery

---

¿Qué tipo de comida Prefiere comer? \*

- Nacional
- Rapida
- de autor
- internacional

---

¿Con que frecuencia consume Pizza? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 1 vez por semana o más
- no consumo pizza

¿Prefiere comer pizza artesanal o de cadena? \*

- de cadena
- artesanal
- Otro: .....

¿cuándo usted consume pizza la pide para delivery o prefiere comerla en el establecimiento? \*

- delivery
- en el establecimiento

¿cuál es el tiket promedio de consumo \$\$\$ cuando usted come pizza ? \*

- 8 a 12 dolares
- 14 a 18 dolares
- 20 a 25 dolares
- 30 dolares
- mas de 40 dolares

¿ha escuchado hablar de las pizzas de masa de larga fermentacion 24h a 72 h? \*

- sí
- no

¿Ha escuchado hablar del concepto "Garage Kitchen"? \*

- sí
- no

En que horarios prefiere consumir pizza \*

- almuerzo
- cena



## Encuesta 35

No se pueden editar las respuestas

### Encuesta Floresta Pizza

Investigación de mercado

**\*Obligatorio**

Cual es su sexo \*

Femenino

Masculino

Prefiero no decirlo

¿Qué edad tiene? \*

20 a 25 años

25 a 30 años

30 a 35 años

35 a 40 años

40 a 45 años

50 a 60 años

más de 60

¿Con qué frecuencia sale a comer a un restaurante ? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 3 o más veces al mes
- Todos los días
- Prefiero pedir delivery

¿Qué tipo de comida Prefiere comer? \*

- Nacional
- Rapida
- de autor
- internacional

¿Con que frecuencia consume Pizza? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 1 vez por semana o más
- no consumo pizza

¿Prefiere comer pizza artesanal o de cadena? \*

- de cadena
- artesanal
- Otro: .....

¿cuándo usted consume pizza la pide para delivery o prefiere comerla en el establecimiento? \*

- delivery
- en el establecimiento

¿cuál es el tiket promedio de consumo \$\$\$ cuando usted come pizza ? \*

- 8 a 12 dolares
- 14 a 18 dolares
- 20 a 25 dolares
- 30 dolares
- mas de 40 dolares

¿ha escuchado hablar de las pizzas de masa de larga fermentacion 24h a 72 h? \*

- sí
- no

¿Ha escuchado hablar del concepto "Garage Kitchen"? \*

- sí
- no

En que horarios prefiere consumir pizza \*

- almuerzo
- cena

Enviado: 2/1/22, 14:05

## Encuesta 51

No se pueden editar las respuestas

### Encuesta Floresta Pizza

Investigación de mercado

**\*Obligatorio**

Cual es su sexo \*

Femenino

Masculino

Prefiero no decirlo

¿Qué edad tiene? \*

20 a 25 años

25 a 30 años

30 a 35 años

35 a 40 años

40 a 45 años

50 a 60 años

más de 60

¿Con qué frecuencia sale a comer a un restaurante ? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 3 o más veces al mes
- Todos los días
- Prefiero pedir delivery

¿Qué tipo de comida Prefiere comer? \*

- Nacional
- Rapida
- de autor
- internacional

¿Con que frecuencia consume Pizza? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 1 vez por semana o más
- no consumo pizza

¿Prefiere comer pizza artesanal o de cadena? \*

- de cadena
- artesanal
- Otro: .....

¿cuándo usted consume pizza la pide para delivery o prefiere comerla en el establecimiento? \*

- delivery
- en el establecimiento

¿cuál es el tiket promedio de consumo \$\$\$ cuando usted come pizza ? \*

- 8 a 12 dolares
- 14 a 18 dolares
- 20 a 25 dolares
- 30 dolares
- mas de 40 dolares

¿ha escuchado hablar de las pizzas de masa de larga fermentacion 24h a 72 h? \*

- sí
- no

¿Ha escuchado hablar del concepto "Garage Kitchen"? \*

- sí
- no

En que horarios prefiere consumir pizza \*

- almuerzo
- cena

Enviado: 2/1/22, 14:19



## Encuesta 89

No se pueden editar las respuestas

### Encuesta Floresta Pizza

Investigación de mercado

**\*Obligatorio**

Cual es su sexo \*

Femenino

Masculino

Prefiero no decirlo

¿Qué edad tiene? \*

20 a 25 años

25 a 30 años

30 a 35 años

35 a 40 años

40 a 45 años

50 a 60 años

más de 60

¿Con qué frecuencia sale a comer a un restaurante ? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 3 o más veces al mes
- Todos los días
- Prefiero pedir delivery

¿Qué tipo de comida Prefiere comer? \*

- Nacional
- Rapida
- de autor
- internacional

¿Con que frecuencia consume Pizza? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 1 vez por semana o más
- no consumo pizza

¿Prefiere comer pizza artesanal o de cadena? \*

de cadena

artesanal

Otro: .....

¿cuándo usted consume pizza la pide para delivery o prefiere comerla en el establecimiento? \*

delivery

en el establecimiento

¿cuál es el tiket promedio de consumo \$\$\$ cuando usted come pizza ? \*

8 a 12 dolares

14 a 18 dolares

20 a 25 dolares

30 dolares

mas de 40 dolares

¿ha escuchado hablar de las pizzas de masa de larga fermentacion 24h a 72 h? \*

- sí
- no

¿Ha escuchado hablar del concepto "Garage Kitchen"? \*

- sí
- no

En que horarios prefiere consumir pizza \*

- almuerzo
- cena

Enviado: 2/1/22, 15:59

## Encuesta 101

No se pueden editar las respuestas

### Encuesta Floresta Pizza

Investigación de mercado

**\*Obligatorio**

Cual es su sexo \*

Femenino

Masculino

Prefiero no decirlo

¿Qué edad tiene? \*

20 a 25 años

25 a 30 años

30 a 35 años

35 a 40 años

40 a 45 años

50 a 60 años

más de 60

¿Con qué frecuencia sale a comer a un restaurante ? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 3 o más veces al mes
- Todos los días
- Prefiero pedir delivery

¿Qué tipo de comida Prefiere comer? \*

- Nacional
- Rapida
- de autor
- internacional

¿Con que frecuencia consume Pizza? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 1 vez por semana o más
- no consumo pizza

¿Prefiere comer pizza artesanal o de cadena? \*

- de cadena
- artesanal
- Otro: .....

¿cuándo usted consume pizza la pide para delivery o prefiere comerla en el establecimiento? \*

- delivery
- en el establecimiento

¿cuál es el tiket promedio de consumo \$\$\$ cuando usted come pizza ? \*

- 8 a 12 dolares
- 14 a 18 dolares
- 20 a 25 dolares
- 30 dolares
- mas de 40 dolares

¿ha escuchado hablar de las pizzas de masa de larga fermentacion 24h a 72 h? \*

- sí
- no

¿Ha escuchado hablar del concepto "Garage Kitchen"? \*

- sí
- no

En que horarios prefiere consumir pizza \*

- almuerzo
- cena

Enviado: 2/1/22, 16:50



## Encuesta 120

No se pueden editar las respuestas

### Encuesta Floresta Pizza

Investigación de mercado

**\*Obligatorio**

Cual es su sexo \*

Femenino

Masculino

Prefiero no decirlo

¿Qué edad tiene? \*

20 a 25 años

25 a 30 años

30 a 35 años

35 a 40 años

40 a 45 años

50 a 60 años

más de 60

¿Con qué frecuencia sale a comer a un restaurante ? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 3 o más veces al mes
- Todos los días
- Prefiero pedir delivery

¿Qué tipo de comida Prefiere comer? \*

- Nacional
- Rapida
- de autor
- internacional

¿Con que frecuencia consume Pizza? \*

- 1 vez al mes
- 2 veces al mes
- 1 vez por semana o más
- no consumo pizza

¿Prefiere comer pizza artesanal o de cadena? \*

- de cadena
- artesanal
- Otro: .....

¿cuándo usted consume pizza la pide para delivery o prefiere comerla en el establecimiento? \*

- delivery
- en el establecimiento

¿cuál es el tiket promedio de consumo \$\$\$ cuando usted come pizza ? \*

- 8 a 12 dolares
- 14 a 18 dolares
- 20 a 25 dolares
- 30 dolares
- mas de 40 dolares

¿ha escuchado hablar de las pizzas de masa de larga fermentacion 24h a 72 h? \*

si

no

¿Ha escuchado hablar del concepto "Garage Kitchen"? \*

si

no

En que horarios prefiere consumir pizza \*

almuerzo

cena

Enviado: 2/1/22, 20:52

## EQUIPOS INDUSTRIALES

Horno Eléctrico para pizza



Referencia

[https://equipamientodecocina.ec/categoria-producto/destacados/hornos-estaticos/hornos-electricos/?gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVGLPGAEMiru8bh61cYZtUQeFZnYwLSWIDGI\\_Eu1YEGxiH-4vzBR6zBoCNckQAvD\\_BwE](https://equipamientodecocina.ec/categoria-producto/destacados/hornos-estaticos/hornos-electricos/?gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVGLPGAEMiru8bh61cYZtUQeFZnYwLSWIDGI_Eu1YEGxiH-4vzBR6zBoCNckQAvD_BwE)

Amasadora Industrial 15lt



Nuevo

**Amasadora 10kg 12lt 220v In-  
verter Italiana**

**U\$S 999**

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor  
Quito, Quito  
[Ver costos de envío](#)

**¡Última disponible!**

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Referencia: [https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-508115411-amasadora-10kg-12lt-220v-inverter-italiana-\\_JM#position=1&search\\_layout=stack&type=item&tracking\\_id=17bcebf2-a04e-4b9b-879b-755d5fa555ca](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-508115411-amasadora-10kg-12lt-220v-inverter-italiana-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=17bcebf2-a04e-4b9b-879b-755d5fa555ca)

Refrigeradora (Usada) 300Lt



Usado

**Refrigeradora Indurama.**

**U\$S 300**

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor  
Machala, El Oro  
[Ver costos de envío](#)

**¡Última disponible!**

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Ubicación  
Machala, El Oro

Activar Windows  
Vea a Confianza para articular M

Referencia: <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-506502788-refrigeradora-indurama->

\_JM#position=5&search\_layout=grid&type=item&tracking\_id=638dd5cb-89c4-4467-b322-aa17b3103f64

Empacadora al vacío



Nuevo | 28 vendidos

**Maquina Empacadora Selladora Al Vacio Nueva**

**U\$S 230**

Ver los medios de pago

Envío gratis a todo el país  
Quito, Quito  
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (74 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Activar Windows  
Ve a Configuración para activar.W

Referencia: <https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-506473025-maquina-empacadora-selladora-al-vacio-nueva->

\_JM#position=28&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id=49f1e286-83b3-4835-a1ff-94ec01ffd5e1

Termocirculador



Pynhoklm Sous Vide Cooker  
1000W Precision Immersion  
Circulator IPX7 Waterproof Sous  
Vide Machine with Stainless Steel  
Components, Digital Interface,  
Accurate Temperature and Timer  
Control for Kitchen

Visit the Pynhoklm Store  
★★★★★ 107 ratings

Price: **\$69.99**

\$125.88 Shipping & Import Fees Deposit to Ecuador  
[Details](#)

<b>Item</b>	14.17 x 3.35 x 3.35 inches
<b>Dimensions</b>	
<b>LxWxH</b>	
<b>Wattage</b>	1000 watt_hours
<b>Voltage</b>	120 Volts (AC)

**\$69.99**

\$125.88 Shipping & Import Fees  
Deposit to Ecuador [Details](#)

Delivery **Monday, March 7**

Deliver to Ecuador

**In Stock.**

Qty: 1

[Add to Cart](#)

[Buy Now](#)

Secure transaction

Ships from Amazon  
Sold by KED-US

Activar Windows  
Ve a Configuración para activar.W  
Return policy: Eligible for  
Return, Refund or Replacement

Referencia: <https://www.amazon.com/Pynhoklm-Circulator-Waterproof-Components->

Temperature/dp/B09534F6G6/ref=sxin\_13\_pa\_sp\_search\_thematic\_sspa?adgrp  
id=83245344604&cv\_ct\_cx=sous+vide+machine&gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiw  
AxutUVG6oQQB3mfTXk6jFtrfyeVEjlizNilM0-  
YljUTijPvoQDT9RUMbu7xoC4A4QAvD\_BwE&hvadid=393536782531&hvdev=c&  
hvlocphy=9069516&hvnetw=g&hvqmt=b&hvrand=2073666416237404512&hvt  
argid=kwd-  
1594850992&hydadcr=22339\_10729140&keywords=sous+vide+machine&pd\_r  
d\_i=B09534F6G6&pd\_rd\_r=cc0dd257-899a-466d-bb95-  
1b0ec182c015&pd\_rd\_w=0loAd&pd\_rd\_wg=imLkl&pf\_rd\_p=277e850d-e5af-  
4753-a716-  
a3e99085c62d&pf\_rd\_r=NBJ1XQPA55RH4JMVVMQE&qid=1645912195&sr=1-2-  
a73d1c8c-2fd2-4f19-aa41-2df022bcb241-  
spons&psc=1&spLa=ZW5jcnlwdGVkUXVhbGlmaWVyPUEzRjhSQUM2M0IRMVJXJ  
mVuY3J5cHRIZElkPUEwNDcwMDA3MUJDVVM3MjFMUDVVJmVuY3J5cHRIZEFkS  
WQ9QTA5MjI1NjUyUxQNjJN004NVk0JndpZGdlIdE5hbWU9c3Bfc2VhcmNoX3R  
oZW1hdGljJmFjdGlvbj1jbGlja1JIZGlyZWNOJmRvTm90TG9nQ2xpY2s9dHJ1ZQ

## Licuada de mano



**Batidora de inmersión Refresh Kitchenaid Roja**  
Código: 15987825  
★★★★★ [VER RESEÑAS](#)

**\$108,00**

DIFÍERELO CON TU CRÉDITO DIRECTO

<b>\$10,16</b> 12 MESES CON 3 DE GRACIA	<b>\$7,04</b> 18 MESES CON 3 DE GRACIA	<b>\$5,48</b> 24 MESES CON 3 DE GRACIA
--	---	---

 ENVÍO A DOMICILIO  RETIRO EN TIENDA

- 1 + [AGREGAR A MIS COMPRAS](#)



Referencia: [https://www.deprati.com.ec/batidora-de-inmersion-refresh-kitchenaid-roja/p/995X10284500153?gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVHBqyU7YUS4-OjGD9Lp8CNgKvletkoK8AiMU2VXppgppofofYLCIjRoCQosQAvD\\_BwE](https://www.deprati.com.ec/batidora-de-inmersion-refresh-kitchenaid-roja/p/995X10284500153?gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVHBqyU7YUS4-OjGD9Lp8CNgKvletkoK8AiMU2VXppgppofofYLCIjRoCQosQAvD_BwE)

### Refrigeradora 150L Bebidas

INDURAMA

**Indurama - Minibar RI-150 Cromo | 129 Litros**  
Minibar 127 Litros RH-150 CR, marca Indurama.

PVP: \$ 496.66 | Crédito directo Marcimex  
**\$ 238.99** | hasta \$ 21.76 a 24 meses

No disponible para retiro en tienda

Disponible entrega a domicilio desde \$4.99

Protege tu producto

1

Referencia: [https://www.marcimex.com/minibar-127-litros-ri-150-cr-14905/p?idsku=932&utm\\_source=googleshopping&gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVHG6xQTgwmJjnY\\_60d5N3QN1ucr8AFTw3VlnhLniCnD010IMZQkB-BoC2P4QAvD\\_BwE](https://www.marcimex.com/minibar-127-litros-ri-150-cr-14905/p?idsku=932&utm_source=googleshopping&gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVHG6xQTgwmJjnY_60d5N3QN1ucr8AFTw3VlnhLniCnD010IMZQkB-BoC2P4QAvD_BwE)

## Computadora de escritorio marca HP



HP 14" HD SVA Micro-Edge WLED-Backlit Laptop PC, AMD Ryzen 3 3200U up to 3.5 GHz, 12GB DDR4, 512GB SSD, AMD Radeon Vega 3 Graphics, HDMI, Windows 10 S, Google Classroom Compatible, TWE Mouse Pad

Visit the HP Store  
★★★★☆ 5 ratings

Price: **\$435.99**  
\$146.05 Shipping & Import Fees Deposit to Ecuador Details

Capacity: **12GB | 512GB SSD**

8GB   512GB SSD \$479.99	<b>12GB   512GB SSD \$435.99</b>
16GB   1TB SSD \$589.99	16GB   512GB SSD \$499.99

Brand: HP  
Screen Size: 14 Inches  
Operating System: Windows 10 S  
Human Interface: Microphone, Mouse, Keyboard

**\$435.99**  
\$146.05 Shipping & Import Fees Deposit to Ecuador Details  
Delivery **Monday, March 7**  
Deliver to Ecuador  
**Only 14 left in stock - order soon.**  
Qty: 1  
**Add to Cart**  
**Buy Now**

Secure transaction  
Ships from Amazon  
Sold by Tech With Expert  
Return policy: Eligible for Return, Refund or Replacement  
Support: Free Amazon tech support included  
Add a gift receipt for easy returns

Referencia: [https://www.amazon.com/HP-Micro-Edge-WLED-Backlit-Classroom-Compatible/dp/B08WX8HNWN/ref=sr\\_1\\_12\\_sspa?gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVM0mWaRHv8iWxWCyiDsXJbQBxv-9YCixYzZ6jviLi4Sxqcgk4MdNDxoCdPkQAvD\\_BwE&hvadid=570603564944&hvdev=c&hvlocphy=9069516&hvnetw=g&hvqmt=b&hvrnd=9766870409744317214&hvtargid=kwd-297883565423&hydadcr=24769\\_13533750&keywords=hp+pc+laptop&qid=1645912993&sr=8-12-spons&psc=1&spLa=ZW5jcnlwdGVkUXVhbGlmaWVyPUEyNzRIUjE5V0wzMEpZJmVuY3J5cHRIZElkPUEwMzg5OTk5M0dUMFpNVUFBVVdDVyZlBmNyeXB0ZWRRBZElkPUEwMDc3NzZmRVRyNUkwRzRFMDNaJndpZGdlE5hbWU9c3BfbXRmJmFjdGlvbj1jbGlja1JlZGlzZW50JmRvTm90TG9nQ2xpY2s9dHJlZQ](https://www.amazon.com/HP-Micro-Edge-WLED-Backlit-Classroom-Compatible/dp/B08WX8HNWN/ref=sr_1_12_sspa?gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVM0mWaRHv8iWxWCyiDsXJbQBxv-9YCixYzZ6jviLi4Sxqcgk4MdNDxoCdPkQAvD_BwE&hvadid=570603564944&hvdev=c&hvlocphy=9069516&hvnetw=g&hvqmt=b&hvrnd=9766870409744317214&hvtargid=kwd-297883565423&hydadcr=24769_13533750&keywords=hp+pc+laptop&qid=1645912993&sr=8-12-spons&psc=1&spLa=ZW5jcnlwdGVkUXVhbGlmaWVyPUEyNzRIUjE5V0wzMEpZJmVuY3J5cHRIZElkPUEwMzg5OTk5M0dUMFpNVUFBVVdDVyZlBmNyeXB0ZWRRBZElkPUEwMDc3NzZmRVRyNUkwRzRFMDNaJndpZGdlE5hbWU9c3BfbXRmJmFjdGlvbj1jbGlja1JlZGlzZW50JmRvTm90TG9nQ2xpY2s9dHJlZQ)

## Impresora marca Epson



CARGANDO...



\$319.47  
**\$265.00**  
(incluido IVA)

**EPSON**  
EXCEED YOUR VISION

Epson Impresora / L3210 /  
Multifunción

SKU: 129548

Se el primero en comentar este producto

Compartir

Métodos de Pago



Activar Windows

Métodos de Envío

Servicio Técnico

Configuración

¡Escribenos!

via a configuración twitter.com

Referencia: [https://www.artefacta.com/epson-impresora-l3210-multifuncion?gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVE m9GGQSGzL0-JdNrPIAfbGsLn28mwkbW8Qkz-u2kvlojlp0dAoILhoColkQAvD\\_BwE](https://www.artefacta.com/epson-impresora-l3210-multifuncion?gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVE m9GGQSGzL0-JdNrPIAfbGsLn28mwkbW8Qkz-u2kvlojlp0dAoILhoColkQAvD_BwE)



## Extintores nuevos 10 libras PQS

**\$20.00**

- Extintor recargable de 10 libras de Polvo Químico Seco PQS, para fuegos clase **A, B, C**.
- Con soporte de pared
- Manómetro indicador de presión, válvula de bronce, manguera de descarga,
- Cilindro de acero SPCC,
- Garantía 3 años

1

**Añadir al carrito**

Referencia: <https://omxfire.com/producto/extintores-nuevos-10-libras-pqs/>

Detector de gas



Nuevo | 31 vendidos

**Detector De Fugas De Gas GIp Propano Alarma 110v Digital**

**U\$S 14<sup>99</sup>**

[Ver los medios de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor  
La Mena, Quito  
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (269 disponibles)

**Comprar ahora**

1 meses de garantía de fábrica.

Referencia: [https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-506061155-detector-de-fugas-de-gas-glp-propano-alarma-110v-digital-\\_JM#position=1&search\\_layout=stack&type=item&tracking\\_id=effdfc43-17f6-4d6e-aab6-4eff4c9c5685](https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-506061155-detector-de-fugas-de-gas-glp-propano-alarma-110v-digital-_JM#position=1&search_layout=stack&type=item&tracking_id=effdfc43-17f6-4d6e-aab6-4eff4c9c5685)

## Dispensador de gel para manos

Product Categories / Cleaning and Janitorial / Hand and Personal Care / Hand Care / Hand Soap and Dispensers / Hand Soap Dispensers / Soap Dispenser: ES4, Liquid, 1,200 mL Refill SL...



**PURELL**  
**Soap Dispenser: ES4, Liquid, 1,200 mL Refill Size, Gray, Plastic**

Item # **414X29** Mfr. Model # **5034-01**  
UNSPSC # **47131704** Catalog Page # **N/A**

Country of Origin USA. Country of Origin is subject to change.

Manual wall dispensers supply hand soap and are mounted to the wall in restrooms or office kitchens.

Compare this product

View More

Web Price <sup>?</sup>  
**\$14.37** / each

Qty  **Add to Cart**

Ship  Pickup

Ship to | Change

Shipping Weight 1.3 lbs  
[Ship Availability Terms](#)

Referencia: [https://www.grainger.com/product/414X29?cm\\_mmc=PPC:Google-\\_-GlobalExport-\\_-EC-\\_-Acquisition-\\_-2020012&gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVBvH-EnA299VAi\\_kMJXjvjAtmO3HunIKVbDrePjK19fry6SSnHIDJBoCJs8QAvD\\_BwE](https://www.grainger.com/product/414X29?cm_mmc=PPC:Google-_-GlobalExport-_-EC-_-Acquisition-_-2020012&gclid=CjwKCAiAvOeQBhBkEiwAxutUVBvH-EnA299VAi_kMJXjvjAtmO3HunIKVbDrePjK19fry6SSnHIDJBoCJs8QAvD_BwE)