



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**“ESTUDIO DE LA FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UN
RESTAURANTE DE COMIDA TIPICA DE LOJA EN EL SECTOR DEL
INCA, CANTON QUITO, PICHINCHA”**

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

AUTOR:

MAYRA CAROLINA MUÑOZ ABAD

TUTOR:

CHEF. CARLOS ANDRES CHAVEZ ACOSTA

D.M. Quito, 10 de marzo 2022

DEDICATORIA

Dedico con todo corazón esta tesis a mi padre, quien fue el que estuvo presente ayudando a culminarla con sus respectivos conocimientos de profesor, ya que sin el no lo hubiera logrado, por su apoyo incondicional desde el inicio y al final de mi carrera, a mi madre por brindarme la bendición de Dios e iluminar mi mente para la creación de este trabajo, a mi hermana por el apoyo de seguir creciendo poco a poco y ser la persona que soy ahora. A mi novio quien me ayudó dar ideas para este trabajo y la principal motivación de abrir un negocio.

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por permitirme terminar de estudiar, a mis maestros que fueron una gran ayuda en los conocimientos de este momento. A mis padres por siempre estar cuando los necesité, a mi tutor de tesis el chef. Carlos Andrés Chávez Acosta, quien tuvo mucha paciencia en explicarme.

AUTORIA

Yo, Mayra Carolina Muñoz Abad, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Mayra Carolina Muñoz Abad

D.M. Quito, 10 de marzo del 2022

chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

_____.

Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

D.M. Quito, 10 de marzo del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El chef. Carlos Andrés Chávez Acosta y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y la Srta. Mayra Carolina Muñoz Abad por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - la Srta. Mayra Carolina Muñoz Abad realizó el trabajo fin de carrera titulado: “estudio de la factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica de Loja en el sector del inca, cantón quito, pichincha”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

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, Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Mayra Carolina Muñoz Abad, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “estudio de la factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica de Loja en el sector del inca, cantón quito, pichincha”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

D.M. Quito, 10 de marzo del 2022

Contenido

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
INTRODUCCIÓN	17
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	18
2.1 Creación de la empresa	18
2.2 Descripción de la empresa	18
2.3 Tamaño de la empresa.	20
2.4 Necesidades que satisfacer.....	21
2.5 Localización de la empresa.....	23
2.6 Filosofía empresarial.....	24
2.7 Desarrollo organizacional	27
2.8 Organigrama empresarial.....	30
2.9 Funciones del personal.....	31
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	39
3.1 Objetivo de mercadotecnia	39
3.2 Investigación de mercado	39
3.2.1 Modalidad.	40
3.3 Plan de Muestreo.....	40

3.4	Análisis de las Encuestas	42
3.5	Entorno empresarial	52
3.5.1	Microentorno.....	53
3.5.2	Macroentorno	57
3.6	Producto y servicio	60
3.6.1	Producto Esencial.....	60
3.6.2	Producto real.	61
3.6.3	Producto aumentado.....	63
3.7	Plan de introducción al mercado.....	63
3.8	Canal de distribución y puntos de ventas.....	67
3.9	Riesgo y oportunidades del negocio.	68
3.10	Fijación de precios por receta estándar.	68
3.11	Implementación del negocio	76
3.12	Estudio arquitectónico	80
	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	80
	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	83
5.1	Objetivo de impacto.....	83
5.2	Impacto ambiental.....	83
5.3	Impacto social.	85
	ANALISIS FINANCIERO	87

	10
6.1 Inversiones	87
6.2 Activos Fijos	87
6.3 Activos Diferidos	88
6.4 Capital de trabajo	88
6.5 Sueldos	90
6.6 Depreciación de activos fijos.....	91
6.7 Amortizaciones	91
6.8 Estructura Capital.....	92
6.9 Tabla de Amortización.....	93
6.10 Punto de equilibrio.....	93
6.11 Costo de Ventas	94
6.12 Flujo de Caja.....	95
6.13 Cálculo del TIR y el VAN	96
6.13.1 VAN (Valor Actual Neto).....	96
6.13.2 TIR (Tasa Interna de Retorno).....	97
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	98
7.1 Conclusiones	98
7.2 Recomendaciones	99
7.3 Linkografía.....	100
7.4 ANEXOS	103

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef.....	32
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.....	34
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero.....	36
Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista.....	38
Tabla 5. Pregunta 1	42
Tabla 6. Pregunta 2	43
Tabla 7. Pregunta 3	44
Tabla 8. Pregunta 4	45
Tabla 9. Pregunta 5	46
Tabla 10. Pregunta 6	47
Tabla 11. Pregunta 7	48
Tabla 12. Pregunta 8	49
Tabla 13. Pregunta 9	50
Tabla 14. Pregunta 10	51
Tabla 15. Financiamiento publicidad.....	68
Tabla 16. TAMAL LOJANO, receta estándar de costos	70
Tabla 17. TAMAL LOJANO, Receta estándar de producción.....	71
Tabla 18. REPE LOJANO, receta estándar de costos.....	72
Tabla 19. REPE LOJANO, Receta estándar de producción.	73
Tabla 20. MIEL CON QUESILLO, receta estándar de costos	74
Tabla 21. MIEL CON QUESILLO, Receta estándar de producción.....	75
Tabla 22. Arriendo del local	76

Tabla 23. Equipos industriales	76
Tabla 24. Equipos de computación.	77
Tabla 25. Muebles y enseres	77
Tabla 26. Equipos industriales de seguridad.....	78
Tabla 27. Suministros de oficina.....	78
Tabla 28. Servicios básicos.	79
Tabla 29. Materiales de limpieza	79
Tabla 30. Activos fijos.	87
Tabla 31. Activos Diferidos.	88
Tabla 32. Capital de trabajo.	89
Tabla 33. Total de Inversión.	89
Tabla 34. Sueldos.	90
Tabla 35. Sueldos.	90
Tabla 36. Sueldos.	90
Tabla 37. Depreciación de activos fijos.	91
Tabla 38. Amortizaciones.	92
Tabla 39. Estructura capital.....	92
Tabla 40. Tabla de Amortización.....	93
Tabla 41. Punto de equilibrio.	93
Tabla 42. Margen de contribución.	94
Tabla 43. Punto de equilibrio.	94
Tabla 44. Ventas proyectadas	94
Tabla 45, costo de venta.....	95

Tabla 46. Flujo de caja..... 96

Tabla 47. VAN/ TIR. 97

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. P iramide de Maslow.	21
Ilustración 2. Ubicación.	23
Ilustración 3. Organigrama empresarial El Galan Lojano	30
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.	42
Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.	43
Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular.	44
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.	45
Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.	46
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.	47
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.	48
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.	49
Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.	50
Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular.	51
Ilustración 14. Esquema microentorno EL GALAN LOJANO.	53
Ilustración 15. Ubicación.	54
Ilustración 16. Lista de proveedores EL GALAN LOJANO	55
Ilustración 17. Esquema macroentorno EL GALAN LOJANO	57
Ilustración 18. Diseño de uniforme de servicio	64
Ilustración 19. diseño de uniforme ayudante de cocina	64
Ilustración 20. Imagotipo	65
Ilustración 21. Tarjetas de presentación.	65
Ilustración 22. Tarjetas de presentación.	66

Ilustración 23. Hoja membretada. 66

Ilustración 24. Estructura del establecimiento. 80

**“ESTUDIO DE LA FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UN
RESTAURANTE DE COMIDA TIPICA DE LOJA EN EL SECTOR DEL
INCA, CANTON QUITO, PICHINCHA”**

Mayra Carolina Muñoz Abad

Lcdo. Carlos Andrés Chávez Acosta

D.M. Quito 10 de marzo, 2022

INTRODUCCIÓN

En este presente trabajo, el estudio de investigación o levantamiento de información sobre el plan de negocios, se desea crear un negocio caracterizado por ofrecer platos típicos de la provincia de Loja con productos propios de dicha provincia, donde se degustará distintos tipos de platos en la provincia de Quito.

Las personas Lojanas que tuvieron la necesidad de viajar a la capital por motivos de trabajo EL GALAN LOJANO contará con puestos de trabajo para dichas personas, la preparación de platos con productos endémicos, de buena calidad.

La innovación con la elaboración de platos que son en grandes cantidades y a un accesible precio para los comensales, los clientes disfrutaran de una experiencia gastronómica que haga pensar que se encuentra en su pueblo natal.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

EL GALAN LOJANO nombre del restaurante de este proyecto, nace al comprobar la escasez de locales que se dedican a prestar servicios de alimentación de platos típicos de la Provincia de Loja en el popular barrio El Inca. Precisamente en esta ciudad existe un numeroso grupo de personas oriundos de la Provincia del sur, que por motivos de trabajo tuvieron que radicarse en la ciudad de Quito y por esta razón se considera muy oportuna la creación de un restaurante especializado en comida típica de esta fraterna Provincia.

EL GALAN LOJANO busca tener un ambiente agradable y acogedor para que los clientes no extrañen la comida de su lugar de origen.

2.2 Descripción de la empresa

Importancia.

Los platos para servir en el restaurante EL GALAN LOJANO tienden a que el cliente se sienta plenamente satisfecho porque está consumiendo una comida propia de su Provincia; es decir, hacerle sentir realmente que se está alimentado como en su propia casa; al mismo tiempo se le brindará por porciones adecuadas en cada plato y a precios accesibles.

En conclusión, EL GALAN LOJANO tratará de que el cliente siempre regrese en forma continua y recurrente a servirse estos platos típicos.

Es muy significativo aclarar que el restaurante EL GALAN LOJANO deberá ser llamativo con la ambientación, la familiaridad y pondrá mucha importancia a que la presentación del plato sea de una excelente calidad y así satisfacer todas las necesidades que el cliente tiene como expectativa de este nuevo y novedoso local de comida.

Características.

Responsabilidad social: EL GALAN LOJANO está consciente de lo que está pasando en todas las ciudades del mundo, que es la pandemia COVID 19, una enfermedad nociva que acaba con una gran cantidad de las habitantes del planeta, por ello será muy importante tener un protocolo de bioseguridad donde el cliente se sienta seguro para poder asistir al restaurante.

Investigación e innovación: EL GALAN LOJANO realizará una investigación previa sobre la comida típica de Loja, especialmente sobre los platos que más se consume en dicha provincia, además averiguará como estos platos típicos impactan en la cultura de este territorio.

Responsabilidad ambiental: EL GALAN LOJANO implementará en su investigación una inmensa responsabilidad referente a la conservación del medio ambiente, por lo que, se tendrá sitios adecuados como establecen las normas de defensa del medio ambiente para reciclar los desechos que se producen en el proceso alimentario. Se dispondrá de envases biodegradables para el servicio a domicilio, y no se utilizará plástico de ninguna índole en la atención al cliente.

Profesionales apasionados con su trabajo: el establecimiento EL GALAN LOJANO tendrá un personal calificado, previamente capacitados para brindar un

servicio de buena calidad, satisfaciendo todas las necesidades de los comensales y haciéndolos sentir muy cómodos como si estuvieran alimentándose en su propio hogar.

Actividad.

EL GALAN LOJANO será un restaurante que brindará alimentación diaria con comida típica de Loja para las personas oriundas de la Provincia del Sur y estará ubicado en el conocido sector el Inca perteneciente a la parroquia JIPIJAPA de la ciudad de Quito.

2.3 Tamaño de la empresa.

EL GALAN LOJANO será un pequeño proyecto de emprendimiento, y que contará con todas las áreas básicas, necesarias e indispensables que todo restaurante requiere.

La empresa contará con:

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

2.4 Necesidades que satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.



(Mateos, s.f.) Pirámide de Maslow recuperado de:

<https://www.economiafinanzas.com/piramide-de-maslow/>

Necesidad Fisiológica.

Al ser un establecimiento de alimentos y bebidas, la necesidad fisiológica de alimentación está directamente satisfecha por la empresa.

Necesidad de Seguridad.

En el tema de la seguridad se deben considerar diferentes factores, pero cuando se trata de un emprendimiento de alimentación y bebidas (A&B); el principal factor es la seguridad alimentaria, entre los cuales podemos considerar: la seguridad de empleo, la seguridad en el cuidado de los alimentos, la seguridad a la salud de los clientes, la seguridad ambiental, la seguridad ante la delincuencia, etc.

Siendo la seguridad alimentaria el elemento más importante en un emprendimiento gastronómico, es necesario recalcar en que el manejo de los diferentes productos que intervienen en el proceso de preparación deberá estar sujetos a un estricto conjunto de

normas de higiene, es decir a las buenas prácticas de manufactura (BPM) de los alimentos.

Un tratamiento importante en este tema es la seguridad física del cliente, por ello EL GALAN LOJANO garantiza implementar un ambiente adecuado para el consumidor, en donde se sentirá seguro y a la vez contará con servicio de guardianía y parqueadero.

Y por último la seguridad de los trabajadores de EL GALAN LOJANO, se basará en los contratos firmados por los mismos, contando con todas las leyes que impone el país, esto es beneficios laborales, afiliación al IESS y utilización de las vacaciones correspondientes.

Necesidad Social – Afiliación.

En el tema de la necesidad social el restaurante EL GALAN LOJANO tratará de coordinar para que todos los empleados puedan tener las mejores relaciones de amistad, respeto y camarería; y a su vez rodearles del mejor ambiente de cordialidad y alegría.

Necesidad de Reconocimiento.

Uno de los más importantes objetivos es que el restaurante EL GALAN LOJANO llegue a posicionarse en el lugar, por el reconocimiento de todos sus clientes y de esta manera poder cumplir con todas las personas que acudan al local.

Es muy importante dentro de la cocina la innovación e investigación, la temática del restaurante, la entrega de platos finales de gran categoría y calidad con precios accesibles para el cliente; estos aspectos también crean reconocimiento.

Necesidad de Autorrealización.

EL GALAN LOJANO llegará a ser una empresa reconocida no solo por su gastronomía de una ciudad alejada de Quito, sino por su compromiso de brindar alimentos y buen servicio al sector previamente escogido en este proyecto de emprendimiento.

2.5 Localización de la empresa

EL GALAN LOJANO estará ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad, en el sector el Inca parroquia Jipijapa calles 6 de diciembre y Río Coca

Ilustración 2. Ubicación.



(Google Maps, 2021) ubicación recuperada de:

<https://www.google.com.ec/maps/place/El+Inca+1,+Quito/@-0.1636688,-78.4771557,17z/data=!3m1!4m5!3m4!1s0x91d5900aa1cd431f:0xad62591850148bbb!8m2!3d-0.1636909!4d-78.4749568?hl=es>

2.6 Filosofía empresarial

Misión.

EL GALAN LOJANO brindará un servicio de alimentación diaria de platos típicos de la ciudad de Loja a todas las personas que son oriundas de dicha ciudad y que residen en la ciudad de Quito concretamente en el sector del Inca que está ubicado al norte de la capital.

Visión.

Llegar a culminar este proyecto de emprendimiento para obtener la acogida de la mayoría de las personas en el servicio de comidas que se ofrece.

Objetivos.

- Crear e innovar en forma continua estrategias de mercadeo, para así llegar gran cantidad de clientes.
- Capacitar semestralmente a los empleados para ofrecer un servicio y una atención al cliente de alto nivel.
- Brindar al comensal una variedad de platos gastronómicos de alta calidad a precios accesibles.

Meta.

Desarrollar un restaurante con gastronomía típica de la provincia de Loja, que satisfaga las necesidades de todo lojano que habita en la ciudad de Quito, y a su vez hacer conocer la cultura gastronómica de la provincia antes mencionada a todos los

habitantes de la capital y que pueda generar los suficientes ingresos para cumplir los objetivos de la empresa.

Estrategias.

- Estudiar las distintas preferencias, sugerencias y necesidades de los clientes potenciales del sector centrándonos en las personas que tuvieron que dejar su hogar en busca de trabajo.
- Crear un ambiente atractivo con temática de lugares turísticos de Loja y de todos sus principales cantones, haciéndole sentir al cliente que se encuentra de nuevo en su hogar.
- Compartir videos donde se puede observar cómo se elabora los diferentes platos típicos de Loja.

POLÍTICAS

De los trabajadores.

- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por el restaurante EL GALAN LOJANO.
- Ser respetuosos con los compañeros y con el restaurante.
- Llevar siempre su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- Cuidar de su aseo y presentación personal.
- Cumplir estrictamente con las tareas que les sean asignadas a cada uno de los trabajadores.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.

- No podrán fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones de la empresa.
- No podrán llegar al trabajo con aliento a licor o ningún tipo de sustancia estupefaciente.
- Satisfacer las necesidades de los clientes.

De la empresa.

- Es responsable del bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones de EL GALAN LOJANO.
- Es responsable de la seguridad de los empleados y comensales del restaurante.
- Debe siempre cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- Es responsable de capacitar a todo su personal semestralmente para que pueda brindar a los clientes un servicio de calidad.
- Mantendrá un alto estándar de calidad constante en sus productos a través de la implementación de procesos, sistemas de producción y control de calidad en todas las áreas de EL GALAN LOJANO.

FODA.

Fortalezas.

- Productos con altos estándares de calidad obtenidos directamente de la ciudad de Loja.
- Temática llamativa del restaurante. (fotos de parroquias más famosas de Loja)
- Un equipo de trabajo capacitado y comprometido con lo que hace.

- Instrumentos y maquinaria de alta calidad que facilita el trabajo del personal

Oportunidades.

- Poca competencia en cuanto a locales de comida típica de la provincia de Loja.
- La gran cantidad de personas de raíces Lojanas que viven por el sector.
- La gran gama de platos típico de la ciudad de Loja.
- El conocimiento que tengo para elaborar platos típicos de Loja.

Debilidades.

- El espacio físico limitado del restaurante.
- Limitado capital al iniciar el negocio.
- No establecer un orden claro en los procesos de producción y servicio.
- El alto costos de los productos alimenticios.

Amenazas.

- Peligro de contagio de COVID 19 por limitación de espacio físico.
- No poder ampliar o agrandar el negocio por limitación económica.
- Tener riesgos de no preparar adecuadamente como se desea los alimentos.
- No mantener los precios bajos de los platos por los altos costos de los alimentos.

2.7 Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En EL GALAN LOJANO la comunicación será de tipo vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los puestos de trabajo más bajos del mismo, esto se hará para

facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos, con el fin de satisfacer al cliente.

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

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.

Nivel Gerencial.

- Chef propietario.

Nivel Operativo.

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

Formalización.

La empresa se regirá a manuales de procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de esta, creada para su identificación, y en la búsqueda del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, cumplimiento de impuestos, cotizaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y la legislación laboral, tomando en cuenta las atribuciones del SRI.

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

Centralización – Descentralización.

EL GALAN LOJANO centrará sus actividades en las áreas de producción, distribución y servicio por ellos esto dependerá de la satisfacción de los clientes y la creación de valor para el posicionamiento de la empresa a nivel cantonal.

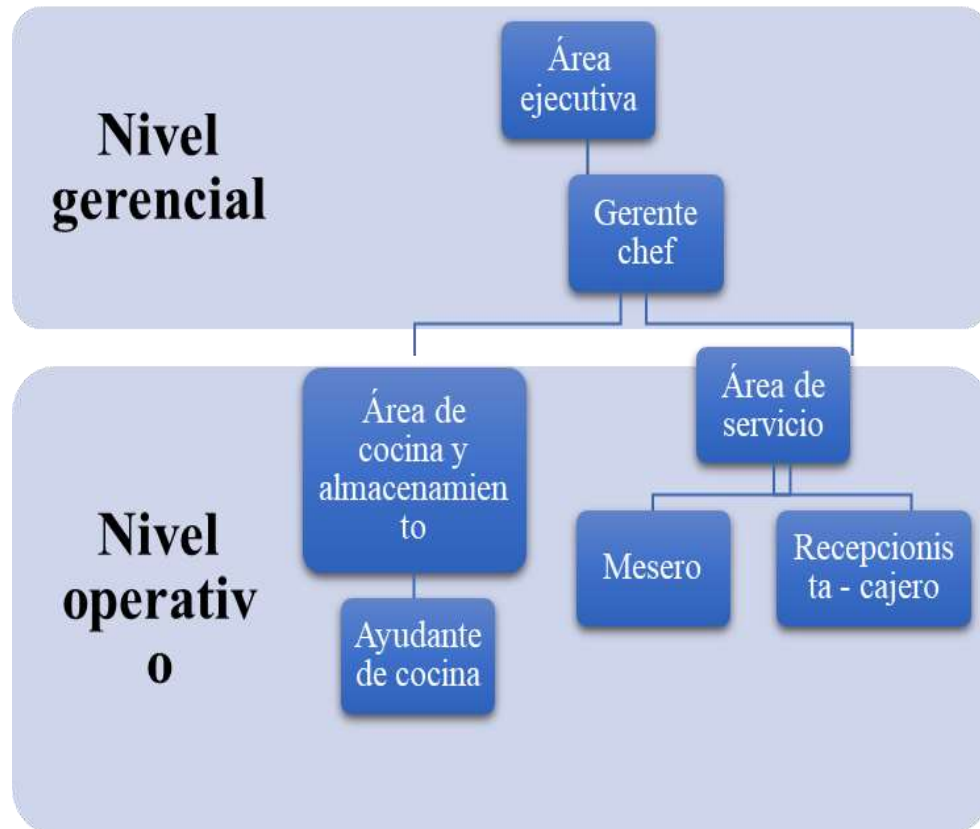
La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial permitiendo, las sugerencias, participación, la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, todo esto en el beneficio y satisfacción de nuestros clientes y en el reconocimiento de la empresa poco a poco se ira posicionando en el mercado hasta crear más sucursales.

Integración.

La integración organizacional se fijará en el sistema de gestión a través de los conocimientos de compras, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas con el Kardex correspondientes en cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros del restaurante EL GALAN LOJANO de manera equitativa e igualitaria.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial El Galan Lojano



Muñoz, M. (2022) Organigrama empresarial El Galan Lojano. Quito

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa	EL GALAN LOJANO
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Controlar las funciones delegadas a los empleados para un eficiente administración general de todas las áreas, solucionar incoherencias e inmorales presentados del restaurante, atender las quejas que se presenten por parte de los empleados y clientes, dirigir la cocina y responder ante la dirección del negocio, repartición del trabajo para los trabajadores del establecimiento, compra de materia, preparación de alimentos y presentación del producto final antes de llegar al comensal.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución de alimentos y bebidas.
Remuneración	\$ 550
Méritos aspectos para considerar	

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo Gastronómico	Mínima 6 meses a 1 año en el cargo de Gerente-Chef.	6 Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento y dominio de cocina en cuanto a comida típica de Loja. Dominio de procesos contables, manejo de Kardex.	de Puntualidad Respeto de Adaptabilidad. Análisis de problemas. Análisis numérico. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación y Tolerancia al estrés. Liderazgo. Iniciativa. Integridad. Planificación y organización. Sensibilidad interpersonal. Trabajo en equipo. Compromiso.

(Muñoz, 2022). Méritos aspectos a considerar, gerente chef. Quito

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA**Detalles generales del puesto ayudante de cocina.**

Empresa	EL GALAN LOJANO
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Limpiar y organizar los elementos de la cocina. Realizar mise en place y ayudar al chef en lo que sea necesario.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Ayudar el gerente chef en procesos de producción y almacenamiento de materia prima y limpieza del área de cocina.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos para considerar

Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo superior en Gastronomía	Mínima 6 meses a 1 año en el cargo de ayudante de cocina, preferencia que tenga conocimientos de comida típica de Loja.	6 Pre-elaboración y conservación culinaria. Procesamiento de alimentos y bebidas. Administración de alimentos y bebidas. Conocimiento en cocina de comida típica de Loja.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Creatividad. Respeto. Comunicación. Compromiso. Decisión. Puntualidad. Solidaridad. Capacidad de escuchar. Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

(Muñoz, 2022). Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina. Quito

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	EL GALAN LOJANO
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Servir eficientemente al cliente durante su experiencia en el negocio, tomando órdenes o sirviendo platos, y recomendarlos si fuese necesario.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Comunicación eficaz con el área de producción. Atención al cliente, toma de pedidos, servicio a la mesa y guía del cliente durante su experiencia en el restaurante.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos para considerar

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Mínimo estudiante de gastronomía en curso o carreras afines.	Al menos 6 meses de experiencia.	6 Protocolo de servicio. Atención al cliente. Toma de comandas.	de Adaptabilidad. Análisis de problemas. Automotivación. Comunicación. Compromiso. Respeto. Puntualidad. Decisión. Capacidad de escuchar. Solidaridad. Iniciativa. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

(Muñoz, 2022). Méritos aspectos a considerar, mesero. Quito

PUESTO DE CAJERO - RECEPCIONISTA

Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista.

Empresa	EL GALAN LOJANO
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Estará encargado de la cobranza en la caja, de actividades relacionadas a reservas y asignación de mesas, así como también de guiar
Denominación del puesto	Cajero – recepcionista.
Rol del puesto	Atención al cliente, manejo de dinero, cobranza, realización de reservas
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos para considerar

Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Cursos relacionados a la administración	Al menos 6 meses a 1 año de experiencia.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Manejo de redes sociales y herramientas de comunicación. Cobranza y manejo de dinero.	Adaptabilidad. Análisis de problemas. Análisis numérico. Atención al cliente. Respeto Comunicación. Puntualidad Compromiso. Decisión. Tolerancia al estrés. Capacidad de escuchar Integridad. Solidaridad. Planificación y organización. Sociabilidad. Honestidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

(Muñoz, 2022). Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista. Quito.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

EL GALAN LOJANO tendrá por objetivo ganar con sus clientes confianza y lealtad de cada uno de ellos, para que el restaurante sea reconocido y los comensales anhelan regresar a este nuevo ambiente familiar en forma recurrente. Las redes sociales serán el punto clave para que el local sea reconocido mediante sus publicaciones.

3.2 Investigación de mercado

EL GALAN LOJANO realizará las respectivas encuestas en el sector del Inca, específicamente en el lugar donde se encuentra el restaurante y todos sus sitios adyacentes. Dichas encuestas sirven para saber la factibilidad y rentabilidad del proyecto, conociendo mejor al futuro cliente; es decir saber todas las necesidades que requiere el comensal.

Luego de conocer los resultados de las encuestas, se ejecutarán las recetas estándar de los platos con más demanda que se servirá en EL GALAN LOJANO, y así obtener los precios de cada plato, para poder crear un menú con precios reales y accesibles para el cliente.

El proceso de codificación de las encuestas de la investigación será de forma virtual por motivos de pandemia.

Este proceso de codificación se basa en la indagación y análisis de campo para obtener información del entorno, con el objeto de que la empresa llegue a posesionarse en el mercado de este populoso sector del Inca.

3.2.1 Modalidad.

Con la investigación que se realizará a distintas personas en edad y género, permitirá que EL GALAN LOJANO podrá recibir a todo tipo de público sin restricción; además el restaurante será petfriendly, donde se tendrá un lugar de espacio abierto específicamente para el fiel amigo canino que es una tendencia mundial en los locales de alimentación. Finalmente, los clientes podrán disfrutar de un ambiente agradable y cómodo; tomando en cuenta el aforo por motivos de contagio al COVID 19.

3.3 Plan de Muestreo

Las encuestas se efectuarán con las medidas de bioseguridad sanitaria tomando en cuenta que todavía existe el contagio por la pandemia.

Por lo tanto, para la investigación aplicaremos las nuevas e innovadoras tecnologías y por eso EL GALAN LOGANO realizará encuestas vía redes sociales con el objeto de no tener mucho contacto con las personas. Es la razón por que se acordó realizar 10 preguntas y en la cual se aplicará todas estas nuevas tecnologías.

Esto implica la aplicación de la siguiente formula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{150 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (150 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{144,06}{1,3329}$$

$$n = 108$$

3.4 Análisis de las Encuestas

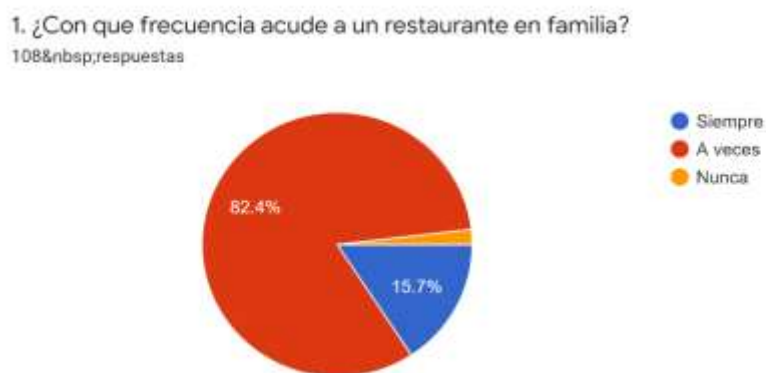
Pregunta N°1. ¿Con qué frecuencia acude a un restaurante en familia?

Tabla 5. *Pregunta 1*

1. ¿Con qué frecuencia acude a un restaurante en familia?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Siempre	17	16%
A veces	89	82%
Nunca	2	2%
TOTAL	108	100%

(Muñoz, 2022) ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia?. Quito.

Ilustración 4. *Pregunta 1, gráfico circular.*



(Muñoz, 2022). *Pregunta 1, gráfico circular. Quito.*

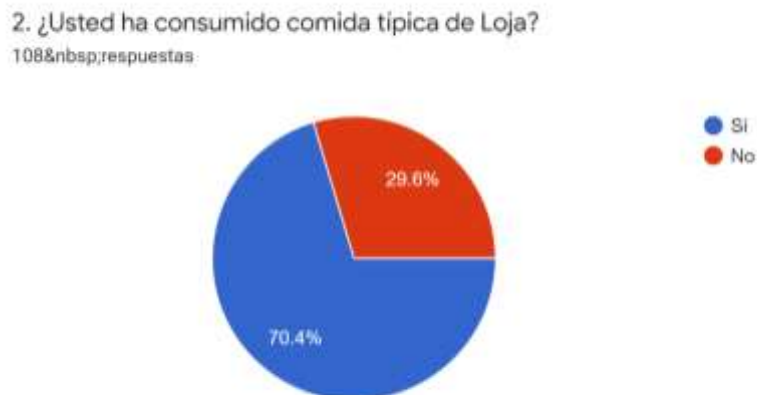
Análisis: De los 108 encuestados el 82% manifestaron que, ocasionalmente asisten a restaurantes en familia, esto ayuda a que el GALAN LOJANO, no tenga preferencia en su público, ya que no solo se caracteriza por ser familiar, el 16% opinan que acudirán en forma familiar y el 2% expresa que no acude a restaurante en familia.

Pregunta N°2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

Tabla 6. Pregunta 2

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	76	70%
No	32	30%
TOTAL	108	100%

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.



(Muñoz, 2022). Pregunta 2, gráfico circular. Quito.

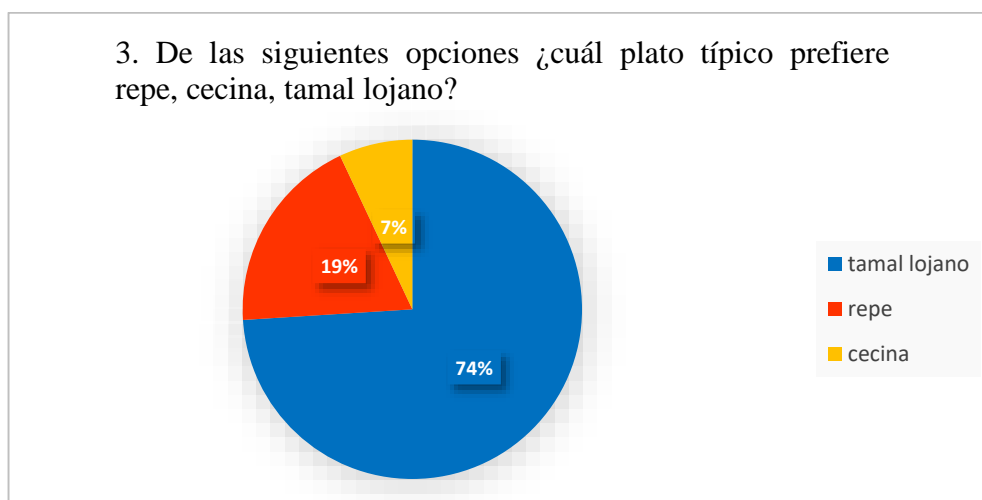
Análisis: De los 108 encuestados el 76% manifestaron que, si han consumido comida lojana, pero el 30% no ha probado comida típica de dicha provincia. Para ello en el nuevo restaurante las personas que no han consumido podrán disfrutar de una nueva experiencia al probar dichas comidas.

Pregunta N°3. De las siguientes opciones ¿cuál plato típico prefiere repe, cecina, tamal lojano?

Tabla 7. Pregunta 3

3. De las siguientes opciones ¿cuál plato típico prefiere repe, cecina, tamal lojano?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
tamal lojano	80	74%
repe	20	19%
cecina	8	7%
TOTAL	108	100%

Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular.



(Muñoz, 2022). Pregunta 3, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 74% manifestaron que, el tamal lojano consumiría más, es decir es el plato estrella, el 19% desea el famoso repe y el 7% desea consumir la cecina lojana. Este plato no es muy conocido, pero EL GALAN LOJANO, aunque no sea un plato estrella se servirá con un plan de muestreo para que los clientes lo prueben.

Pregunta N°4. ¿Con qué entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria?

Tabla 8. Pregunta 4

4. ¿Con qué entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
música en vivo	51	47%
reproducción de música aleatoria	57	53%
TOTAL	108	100%

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?
108 respuestas



(Muñoz, 2022). Pregunta 4, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 53% manifestaron que, la música se deberá reproducir de manera aleatoria, mientras que, el 47% la música en vivo es esencial para poder disfrutar una experiencia en el restaurante.

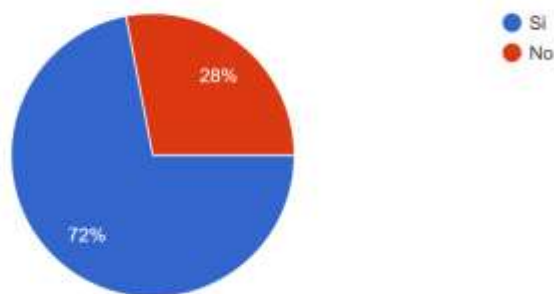
Pregunta N°5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

Tabla 9. Pregunta 5

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	77	71%
No	30	28%
Sin respuesta	1	1%
TOTAL	108	100%

Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?
107 respuestas



(Muñoz, 2022). Pregunta 5, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 72% manifestaron que, el restaurante permita que el mejor amigo del hombre también sea aceptado en el restaurante EL GALAN LOJANO, mientras que el 30% considera que no es importante que el restaurante sea petfriendly y el 1% no hubo respuesta de parte.

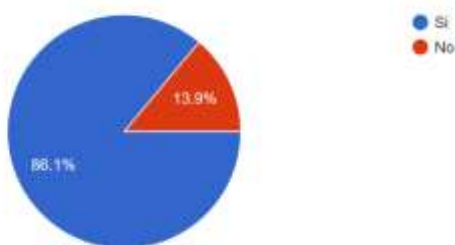
Pregunta N°6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

Tabla 10. Pregunta 6

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	93	86%
No	15	14%
total	108	100%

Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?
108 respuestas



(Muñoz, 2022). Pregunta 6, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 86% manifestaron que, si es importante tener vario métodos de pago como es la transferencia bancaria o tarjeta, mientras que el 14% considera que no es importante.

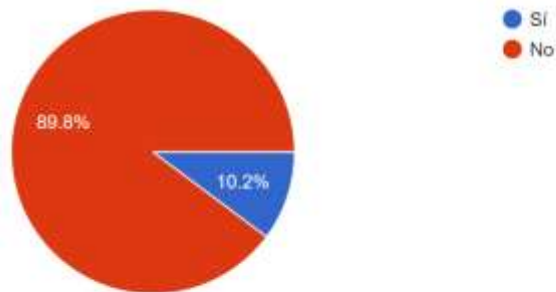
Pregunta N°7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

Tabla 11. Pregunta 7

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	11	10%
No	97	90%
TOTAL	108	100%

Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?
108 respuestas



(Muñoz, 2022). Pregunta 7, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 90% manifestaron que, no conocen un establecimiento de comida típica de Loja en el sector El Inca, mientras el 10% si ha observado cafeterías lojanas, pero no restaurante.

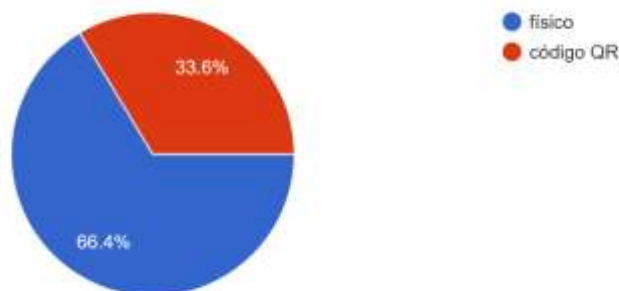
Pregunta N°8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

Tabla 12. Pregunta 8

8.¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	71	66%
No	36	33%
total	108	100%

Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.

8.¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?
107 respuestas



(Muñoz, 2022). Pregunta 8, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 66% manifestaron que, prefiere observar un menú físico donde se puede avistar los platos que el restaurante dispone, mientras que el 33% prefiere la tecnología utilizando su celular y deleitar el menú.

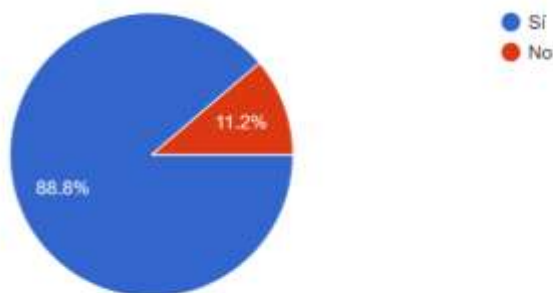
Pregunta N°9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Tabla 13. Pregunta 9

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	95	88%
No	12	11%
total	108	100%

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?
107 respuestas



(Muñoz, 2022). Pregunta 9, gráfico circular. Quito.

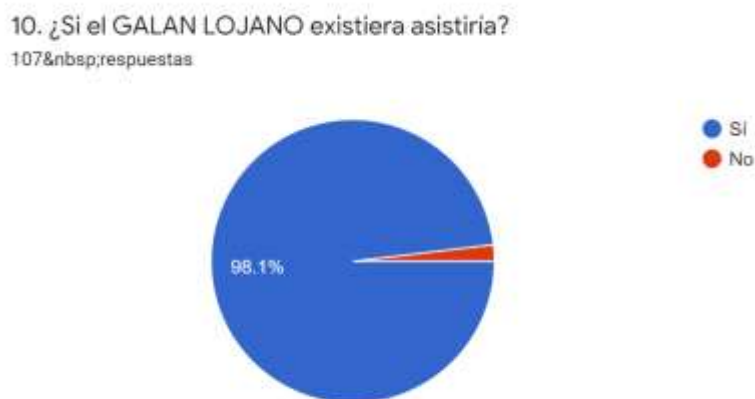
Análisis: De los 108 encuestados el 88% manifestaron que, si es muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi, mientras que el 11% no siente que sea importante la tecnología en dicho restaurante.

Pregunta N°10. ¿Si EL GALAN LOJANO existiera asistiría?

Tabla 14. Pregunta 10

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	105	97%
No	2	2%
Sin respuesta	1	1%
TOTAL	108	100%

Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular.



(Muñoz, 2022). Pregunta 10, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 98% manifestaron que, si asistiera al restaurante EL GALAN LOJANO, mientras que 2% no asistiría al establecimiento y el 1% no hubo respuesta de parte. es muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi, mientras que el 11% no siente que sea importante la tecnología en dicho restaurante.

Análisis General.

EL GALAN LOJANO tiene como propósito principal es ofrecer alimentos y bebidas de una excelente calidad, satisfaciendo todas las necesidades que el comensal pueda obtener, respetando todas medidas de seguridad del COVID 19, salubridad y todo lo que concierne para el bienestar del cliente al igual que el trabajador.

Este emprendimiento de comida típica de la Provincia de Loja será reconocido en el sector del Inca, ya que en dicho sector no existe un restaurante de este tipo, según las encuestas realizada, por ello se ofrecerá diferentes tipos de platos de la gastronomía de la provincia sureña, cabe mencionar que existiría facilidad en pagos las cuales serán transferencias bancarias y dispondrá de Datafast.

Gracias a los resultados de las encuestas EL GALAN LOJANO tiene un gran porcentaje de aceptación por los habitantes del sector mencionado.

EL GALAN LOJANO es apto para todo tipo de cliente, cuenta con que el establecimiento sea petfriendly, ya que según las encuestas esto es importante que disponga de espacios verdes y amplios.

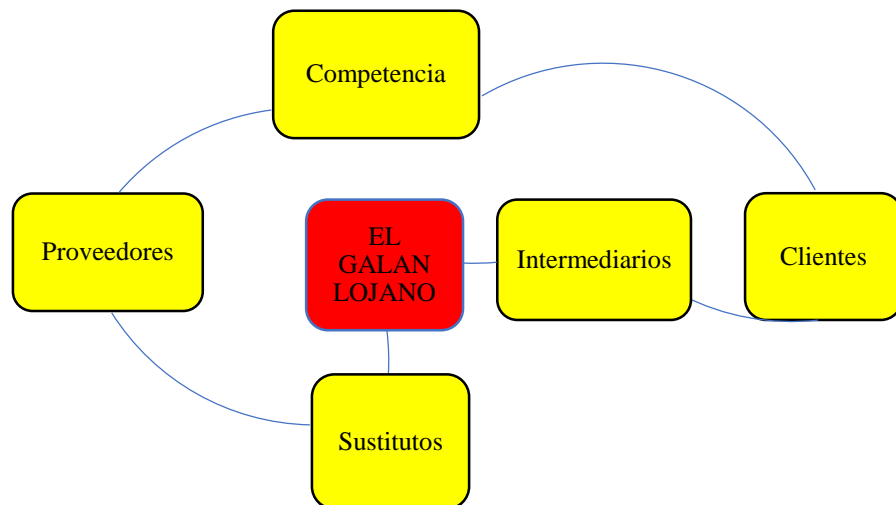
3.5 Entorno empresarial

El entorno empresarial se fundamenta en dos temas de mucha importancia que son: el microentorno y el macroentorno.

3.5.1 Microentorno.

EL GALAN LOJANO consideró en el análisis del microentorno a sus elementos más importantes que son: proveedores, competencias, reguladores, socios y clientes, ya que determinan la parte fundamental del entorno empresarial, los cuales se pueden manejar adecuadamente.

Ilustración 14. Esquema microentorno EL GALAN LOJANO.



(Muñoz, 2022). Esquema microentorno EL GALAN LOJANO. Quito.

Ilustración 15. Ubicación.



(Google Maps, 2022)

<https://www.google.com.ec/maps/place/El+Inca+1,+Quito/@-0.1636688,-78.4771557,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d5900aa1cd431f:0xad62591850148bbb!8m2!3d-0.1636909!4d-78.4749568?hl=es>

Competencia directa.

Una vez determinada la factibilidad de la ubicación del restaurante y sus competencias en sus alrededores, EL GALAN LOJANO considera, que por su localización tendrá el éxito total que se propone con este restaurante, el cual es el principal objetivo de esta investigación. En el sector el Inca existen varios establecimientos de alimentos y bebidas, pero no se puede observar un local donde se deguste comida típica de la Provincia de Loja.

Competencia indirecta.

En el tema de la competencia indirecta, se debe considerar 3 elementos fundamentales: los proveedores, los alimentos sustitutos y los clientes.

Proveedores.

EL GALAN LOJANO se manejará con proveedores de una excelente calidad de sus productos y establecerá un mecanismo para que dichos productos se envíen directamente desde la Provincia de Loja.

Pondrá mucho cuidado para que en la transportación de sus productos que serán enviados directamente de la ciudad de Loja mantengan un estricto cuidado en la cadena de custodia y refrigeración de todos sus alimentos. A continuación, se observará la lista de proveedores de EL GALAN LOJANO.

Ilustración 16. Lista de proveedores EL GALAN LOJANO

Lista de proveedores			
Producto	Proveedor	Número	Dirección
Café lojano	Felipe Abad	0987432689	10 de agosto y Rocafuerte, Loja
Productos de primera necesidad sal, azúcar,	Mercado Santa Clara	(02) 294-2900	Antonio de Ulloa, Quito 170129

pimienta, aceite			
Gas	Agipgas	099 955 4284	Quimag Oe2-368, Quito 170131
Servicios técnicos	Jumbo Electrónica y Sistema	0987122396	Av. El inca y El Morlán, Quito
Carnes	Mercado Centro Comercial Loja (molinos Carlitos)	0979764943	Av. Nueva Loja y Machala, Loja
Verduras	Mercado Centro Comercial Loja (molinos Carlitos)	0979764943	Av. Nueva Loja y Machala, Loja
Productos de limpieza	productos de limpieza al por mayor	0986543786	Real Audiencia Y Nicolas Joaquín Arteta Esq., Quito

Sustitutos.

En el transcurso de la investigación se pudo observar que en los alrededores de la ubicación de EL GALAN LOJANO se encontraron pocos elementos considerados como sustitutos en la elaboración de los platos del restaurante en mención.

Cientes.

EL GALAN LOJANO tendrá una gran influencia de los comensales ya que, el lugar estará acondicionado con todos los protocolos de bioseguridad por la Pandemia que está afrontando toda la humanidad.

Es importante señalar que la competencia de los clientes estará totalmente asegurada, ya que en el sitio de ubicación de EL GALAN LOJANO no existen locales similares o parecidos en donde se degusten platos típicos de la ciudad de Loja.

3.5.2 Macroentorno

Se ha establecido como macroentorno a todos los factores que no influyen directamente en la creación del restaurante EL GALAN LOJANO.

Entre estos factores los más importantes son: factor político, factor económico, factor socio cultural, factor tecnológico, factor ecológico y factor legal.

Ilustración 17. Esquema macroentorno EL GALAN LOJANO



(Muñoz, 2022) Esquema macroentorno EL GALAN LOJANO Quito

Factor Político.

Las políticas que dispondrá EL GALAN LOJANO deberán ser cumplidas al pie de la letra, como lo determinan los permisos de funcionamiento del Ministerio de Turismo y del Ministerio de Salud. Se deberá considerar todas las leyes en regla para no exista ningún tipo de fraude y a su vez tener todas las licencias que rigen a los establecimientos de alimentos y bebidas para poder administrar legalmente el restaurante.

Factor Económico.

Actualmente el país está atravesando una crisis de carácter económica en forma general, por eso EL GALAN LOJANO fijará precios accesibles para los comensales.

Esta transición económica que el Ecuador está afrontando, fundamentalmente se debe al apareamiento de la pandemia que golpeó a todos los países del mundo y como era de esperarse afecto directamente al consumo de alimentos, ya que sus precios lamentablemente se elevaron de una forma muy exagerada.

Otro de los factores de esta crisis es la creación de impuestos los cuales perjudican al desarrollo del comercio, especialmente en la mayoría de los emprendimientos y particularmente en la creación de nuevos restaurantes.

Factor Sociocultural.

El implementar un restaurante: EL GALAN LOJANO, con características de alimentación originarias de la ciudad de Loja, tiene una repercusión directa y completa en la difusión de costumbres autóctonas y alimentos originarios de dicha ciudad, por lo

que la empresa se ve comprometida en apoyar esta información de todos estos temas para que los clientes tengan una idea completa de todas estas tradiciones y más que todo el conocimiento de los platos más típicos de la provincia.

Factor Tecnológico.

La implementación de las nuevas tecnologías de la información nos permite avanzar de una forma extraordinaria el poder comunicar a todos los clientes, todas las innovaciones que se van realizando en el restaurante EL GALAN LOJANO.

La utilización del internet es un aporte fundamental para poder comercializar los diferentes platos que EL GALAN LOJANO ofrece con el innovador sistema de entrega a domicilio.

También es importante señalar que mediante las redes sociales se facilita el divulgar todos los productos sin necesidad de que el cliente acuda al restaurante.

Factor ecológico.

En el restaurante EL GALAN LOJANO se dará muchísima importancia a uno de los procesos más relevantes en el factor ecológico, que es, el reciclaje de todos sus productos que se manipulan en el desarrollo de este emprendimiento y muy particularmente en el proceso de reciclaje de todos los desperdicios alimentarios.

Factor legal.

EL GALAN LOJANO contará con todos los permisos legales de funcionamiento emitidos por las instituciones que regulan el emprendimiento de este local.

El restaurante sabrá respetar todos los protocolos de bioseguridad emitido por las diferentes autoridades, por la pandemia que se está afrontando.

3.6 Producto y servicio

EL GALAN LOJANO será un restaurante donde se preparará comida típica de la provincia de Loja, donde el producto estrella según las encuestas se le considera al tamal lojano, teniendo en cuenta la innovación y el empleo de los productos que se utilizan en la elaboración del producto más importante. Lo que llamará la atención de este restaurante es la cantidad de comida por un precio accesible, que tiene el significado de alimentarse tal como lo hace en su hogar y lo sienta como un producto hogareño, respetando las recetas estándares establecidas.

3.6.1 Producto Esencial.

EL GALAN LOJANO ofrecerá como su producto esencial, todos los platos que consumía en su tierra natal y que de esta manera pueda sentir que se encuentra alimentándose en su propio hogar.

Cabe recalcar que, para ofrecer este producto esencial, todos sus alimentos serán transportados desde la provincia de Loja, lo cual le dará el plus correspondiente para que su alimentación sea auténtica.

3.6.2 Producto real.

EL GALAN LOJANO por tener características de ofrecer comidas típicas de la ciudad de Loja, tiene la obligación de establecer en su menú de platos representativos los siguiente:

- Tamal Lojano.
- Repe Lojano.
- Cecina de carne de cerdo.
- Chivo al hueco.
- Humitas.
- Horchata.
- Café lojano.
- Dulce de zambo.
- Bocadillos de dulce.

Características.

EL GALAN LOJANO se comprometerá a elaborar productos de incomparable calidad y por esta razón se dará mucha importancia a los proveedores, y estos a su vez cumplan con todas las características positivas del transporte, especialmente poniendo mucho cuidado en el control de temperatura de los alimentos.

Al personal de servicio y apoyo, que deben ser los más idóneos se les ubicará en los puestos correspondientes, para así poder tener éxito en todo el proceso de elaboración de los platos típicos de Loja y este procedimiento también será considerado como una importante característica.

Calidad.

En EL GALAN LOJANO se podrá respirar calidad total desde el momento que ingresa al establecimiento, ya que estará rodeado de un ambiente de total seguridad y el cliente tendrá la plena confianza de disfrutar los eficientes platos típicos de la ciudad de Loja.

Es importante señalar que tendrá las normas básicas de bioseguridad, es decir: uso obligatorio de mascarilla, distanciamiento mínimo de dos metros, mesas y sillas de uso bipersonal y con la separación adecuada, dispensadores de alcohol en puntos estratégicos, lavamanos en la entrada principal y en los sitios tradicionales, etc.

Estilo.

EL GALAN LOJANO tendrá un estilo de características típicas de la provincia, es decir: muebles típicos de la región, decoración de lugares costumbristas de Loja y sus cantones.

En conclusión, el restaurante tendrá un estilo cuyas características serán los sitios más típicos de la provincia del sur.

Marca.

El nombre de EL GALAN LOJANO nace de la necesidad, para que, a dicho restaurante acudan personajes de la ciudad de Loja, que habitan en el sector en donde está ubicado el restaurante y siempre vengán acompañados de sus parientes o amigos. Es decir, cuando lleguen al establecimiento se consideren como un “galán lojano”

3.6.3 Producto aumentado.

El restaurante EL GALAN LOJANO se compromete en ofrecer parqueaderos para que los clientes tengan confianza y seguridad, mientras se sirven los productos.

También contará con un servicio eficiente de servicio a domicilio y de esta forma dar facilidad a los clientes que en ciertas ocasiones no puedan acudir al local.

Dispondrá con un servicio especial e innovador denominado PETFRIENDLY, que consiste en permitir el acceso a mascotas que traen los clientes y ubicarles en espacios adecuados y así el comensal podrá disfrutar con mucha tranquilidad de su alimentación.

3.7 Plan de introducción al mercado.

Distintivos y Uniformes.

Área de Cocina.

El aseo del personal del restaurante EL GALAN LOJANO será parte muy importante, ya que, la primera impresión es lo da de que hablar, por esta razón el empleado llevará un uniforme adecuado para cada cargo, El chef administrador, el ayudante de cocina y de servicio usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos de este, está conformado por varias prendas:

Personal de servicio

- Chaqueta negra de manga corta con el sello de la empresa.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón negro.
- Medias negras largas.

Ilustración 18. Diseño de uniforme de servicio



(mucho más para tu ropa, 2015). Diseño uniforme de servicio. Quito.

Ayudante de cocina.

- Chaqueta blanca de mangas cortas y el sello de la empresa.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón plomo de cocina.
- Champiñón.
- Medias negras largas.
- Faldón blanco.
- Malla para el cabello.

Ilustración 19. diseño de uniforme ayudante de cocina



(Misemiya, 2022) Diseño uniforme ayudante de cocina. Quito.

Materiales de identificación.**Imagotipo.***Ilustración 20. Imagotipo*

(Muñoz, 2022)

Tarjetas de presentación.*Ilustración 21. Tarjetas de presentación.*

(Muñoz, 2022)

Ilustración 22. Tarjetas de presentación.



(Muñoz, 2022)

Hoja membretada.

Ilustración 23. Hoja membretada.



(Muñoz, 2022).

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas.

El restaurante EL GALAN LOJANO tendrá como canal de distribución y puntos de venta en la ciudad de Quito en el sector del Inca en la Av. 6 de diciembre y Rio Coca.

Promoción.

- las promociones se harán conocer mediante las redes sociales del establecimiento.

Contacto.

- WhatsApp.
- Facebook.
- Página web.
- Tik tok.
- Instagram.
- Tarjetas de presentación.
- Negociación.
- Directo en el establecimiento.
- Llamadas telefónicas.
- Vía zoom.

Tabla 15. Financiamiento publicidad.

PUBLICIDAD	
FACEBOOK	25
WHATSAPP	3
INSTANGRAM	5
TIK TOK	10
TARJETAS	2
HOJA	0,83
TOTAL MENSUAL	45,83
TOTAL ANUAL	549,96

(Muñoz, 2022) *Financiamiento publicidad. Quito.*

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.

El COVID 19 es el principal riesgo del restaurante EL GALAN LOJANO, ya que deberá cumplir estrictamente las normas que establece el COE nacional, además tener en cuenta el proceso de los alimentos en cuartos fríos dentro de cocina, producción y al momento de servir.

EL GALAN LOJANO tendrá la oportunidad de posicionarse en el mercado, ya que en el sector del Inca no existe un establecimiento de esta índole.

3.10 Fijación de precios por receta estándar.



El costo de cada receta establecido por EL GALAN LOJANO serán explicados a continuación las recetas estándares se calcularán para solo un PAX, para la facilidad de llevar a cabo cuantos ingredientes de cada plato necesitara para poder realizarlos Se toma en cuenta el costo de los géneros usados para preparar el plato, y la referencia es el costo por kilogramo del producto. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos componentes que intervienen en el momento de la elaboración, por ejemplo:

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

Receta estándar de costos

TAMAL LOJANO

Tabla 16. TAMAL LOJANO, receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN							
							
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS							
NOMBRE DEL PLATO:	TAMAL LOJANO		Código: 001	Pax 3			
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22/2/2022		Chef: Mayra Muñoz				
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)			
Maíz molido	Gr	0,5	350	0,18			
Manteca	Gr	0,5	100	0,05			
Cebolla paiteña	Gr	0,5	150	0,08			
Zanahoria	Gr	0,5	150	0,08			
Pollo	Gr	1,25	250	0,31			
Pimiento	Gr	0,5	250	0,13			
Ajo	Gr	0,5	10	0,01			
Polvo de hornear	Gr	1,75	7	0,01			
Comino	Gr	1	5	0,01			
Cilantro	Gr	0,25	23	0,01			
Achiote	Gr	1,5	17	0,03			
Aceite	Ml	1,25	55	0,07			
Hoja de achira	Gr	1,5	1	0,00			
Alverja	Gr	0,5	150	0,08			
FOTOGRAFÍA 				Total bruto	1,01		
				10%	imprevistos	0,10	
						Total neto	1,11
				5%	Gasto de fab.	0,06	
				10%	Factor costo	0,11	
				30%	M.O.	0,33	
				10%	G. Admin	0,11	
				50%	Utilidad	0,56	
						Subtotal	2,28
				12%	IVA	0,27	
10%	Servicio	0,23					
		PVP	2,78				

Muñoz, M. (2022). TAMAL LOJANO, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.



Tabla 17. TAMAL LOJANO, Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		TAMAL LOJANO						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
350	Gr	Mote molido	Lavado		Molido			
100	Gr	Manteca	T° de refrigeración		-			
7	Gr	Sal	T° Ambiente		-			
3	Gr	Azúcar	T° Ambiente		-			
150	Gr	Cebolla paitaña	T° de refrigeración, lavado		fine brunoise			
150	Gr	Zanahoria	T° de refrigeración, lavado		fine brunoise			
250	Gr	Pollo	T° de refrigeración		desmechado			
250	Gr	Pimiento	T° de refrigeración, lavado		fine brunoise			
6	Gr	Ajo	T° de refrigeración		fine brunoise			
5	Gr	Comino	T° Ambiente		En polvo			
10	Gr	Cilantro	T° Ambiente, lavado		Chiffonade			
150	Gr	Alverja	T° de refrigeración, lavado		Cocida			
6	Gr	Polvo de hornear	T° Ambiente		Tamizado			
1	U	Hoja de achira	T° Ambiente, lavado					
10	Gr	Achiote	T° Ambiente		Pasta			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar el caldo de pollo, cocinar el pollo con cebolla, ajo y pimiento para aromatizar el caldo. Dejar hervir por 30 min.						
		2. Cortar para el relleno del tamal la cebolla, zanahoria, ajo y pimiento en fine brunoise y sofreír en aceite y achiote.						
		3. Desmechar el pollo una vez cocinado.						
		4. Mezclar la masa de maíz molida con achiote sal un poco de azúcar, polvo de						
		5. Colocar en la hoja de achira la masa preparada y en el medio colocar el relleno y doblar.						
		6. Hervir por 1 hora en la olla tamalera.						
		7. Servir en la misma hoja de achira.						
Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
250	126	-	6,29	6,42	15	18	364	1,5

Muñoz, M. (2022). TAMAL LOJANO, Receta estándar de producción, Quito

Receta estándar de costos



Tabla 18. REPE LOJANO, receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN								
								
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS								
NOMBRE DEL PLATO:	REPE LOJANO		Código: 001	Pax 1				
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22/2/2022		Chef: Mayra Muñoz					
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)				
Verde	Gr	0,5	300	0,15				
Aceite	Gr	1	5	0,01				
Cebolla blanca	Gr	0,5	150	0,08				
Sal	Gr	0,4	4	0,00				
Ajo	Gr	0,7	4	0,00				
Quesillo	Gr	1,25	200	0,25				
Leche	Ml	0,7	150	0,11				
Cilantro	Gr	0,5	4	0,00				
FOTOGRAFÍA 			Total bruto		0,59			
			10%	imprevistos		0,06		
						Total neto		0,65
			5%	Gasto de fab.		0,03		
			10%	Factor costo		0,07		
			30%	M.O.		0,20		
			10%	G. Admin		0,07		
			50%	Utilidad		0,33		
						Subtotal		1,33
			12%	IVA		0,16		
			10%	Servicio		0,13		
						PVP		1,6

Muñoz, M. (2022). REPE LOJANO, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.

Tabla 19. REPE LOJANO, Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		REPE LOJANO						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
300	Gr	Verde	Lavado			Brunoise		
5	Gr	Aceite	T° Ambiente			-		
150	Gr	Cebolla blanca	T° de refrigeración, lavado			Fine brunoise		
4	Gr	Sal	T° Ambiente			-		
4	Gr	Ajo	T° de refrigeración, lavado			fine brunoise		
200	Gr	Quesillo	T° de refrigeración, lavado			Desmechado		
150	Gr	Leche	T° de refrigeración			Pausterizada		
4	Gr	Cilantro	T° de refrigeración, lavado			Chiffonade		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar un refrito de cebolla y ajo en fine brunoise.						
		2. Colar agua en el refrito, colocar el verde dejar hervir por 20min.						
		3. Colocar leche y el quesillo en la preparación, dejar hervir rectificar sabores y colocar el cilantro al final para aromatizar						
		4. Servir.						
Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
250	70	0,3	0,6	15,9	15	-	-	

Muñoz, M. (2022). REPE LOJANO, Receta estándar de producción, Quito

Receta estándar de costos



Tabla 20. MIEL CON QUESILLO, receta estándar de costos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN								
								
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS								
NOMBRE DEL PLATO:	MIEL CON QUESILLO		Código: 001	Pax 1				
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22/2/2022		Chef: Mayra Muñoz					
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)				
Miel de caña	Gr	1	300	0,30				
Quesillo	Gr	2	100	0,20				
FOTOGRAFÍA 			Total bruto		0,50			
			10%	imprevistos		0,05		
						Total neto		0,55
			5%	Gasto de fab.		0,03		
			10%	Factor costo		0,06		
			30%	M.O.		0,17		
			10%	G. Admin		0,06		
			50%	Utilidad		0,28		
						Subtotal		1,13
			12%	IVA		0,14		
10%	Servicio		0,11					
			PVP		1,4			

Muñoz, M. (2022). MIEL CON QUESILLO, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.

Tabla 21. MIEL CON QUESILLO, Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		MIEL CON QUESILLO						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS		PUNTOS DE			
300	Gr	Miel de caña	T° Ambiente					
100	Gr	Quesillo	T° de refrigeración		Desmechado			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Llevar a ebullición la miel.						
		2. Colocar el quesillo desmenuado en la miel y esperar hasta que el queso se funda.						
		3. Servir con galletas saladas para equilibrar sabores.						
Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
250	270	2	21,3	17,1	4,5	72	842	

Muñoz, M. (2022). MIEL CON QUESILLO, Receta estándar de producción, Quito

3.11 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 22. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
500	3000	6000

(Muñoz, 2022) *Arriendo del local. Quito.*

- **Equipos industriales.**

Tabla 23. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Cocina Industrial con horno 5 quemadores	1	325	325
Sartenes T Flon(juego x 3u)	2	39	78
Ollas	3	70	210
Licuadaora	2	72,5	145
Enfriador vitrina	1	699	699
Congelador horizontal	1	249	249
Campana filtros atrapa grasas	1	260	260
Batidora	1	250	250
TOTAL			2216

(Muñoz, 2022) *Equipos industriales. Quito*

- **Equipos de computación.**

Tabla 24. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACION			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Laptop Lenovo hp	1	519	519
Impresora hp epson	1	199	199
Tinta	2	18,99	37,98
TOTAL			755,98

(Muñoz, 2022). Equipos de computación.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 25. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Mesa de acero inoxidable	2	145	290
Mesa de madera y sillas juego	7	650	4550
Espátula	3	3	9
Pelador	3	2,5	7,5
Estanterias	1	115	115
Colador juego de 4	2	2	4
Juego de cuchillos(3)	3	12	36
Bolws de acero inoxidable (3)	4	30	120
Juego de vasos de vidrio de 6 piezas	3	6	18
Juego de cubiertos 24 piezas	4	10	40
Tabla de picar	4	18	72
TOTAL			5261,5

(Muñoz, 2022). *Muebles y enceres. Quito.*

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Extintor (polvo seco) 10lb	2	20,21	40,42
Detector de gas	5	18	90
Rótulo de señalética de salida	2	2,49	4,98
Rótulo de señalética de salida de emergencia	3	3,27	9,81
Rótulo de señalética de baño	1	2,49	2,49
Rótulo de señalética de norma de bioseguridad gel	2	1,68	3,36
Rótulo de señalética de norma de bioseguridad distanciamiento	2	1,5	3
Rótulo de señalética de norma de bioseguridad uso de mascarilla	2	1,5	3
Rótulo de señalética de uso de extintor	2	3,5	7
Rótulo de señalética de no fumar	2	2,5	5
Rótulo de señalética de cuidar el agua	2	2,5	5
Rótulo de señalética de Aforo	2	2,5	5
Dispensador de desinfectante automático	2	5,75	11,5
TOTAL			190,56

(Muñoz, 2022) *Equipos industriales de seguridad. Quito.*

- **Suministros de oficina.**

Tabla 27. Suministros de oficina.

SUSMINISTRO DE OFICINA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Papel bond 1 resma	2	16,5	33
Grapadora	1	1,71	1,71
Grapas (caja)	1	1,25	1,25
Set de resaltadores 5 unidades	1	3,8	3,8
Caja de esfero bic (axul, rojo y negro)	1	3	3
Perforadora	1	14	14
Libreta de facturas	2	12	24
Carpeta de plástico	5	0,17	0,85
Caja de clips	2	1	2
Tijeras	2	1	2
TOTAL			85,61

(Muñoz, 2022) *Suministros de oficina. Quito.*

- **Servicios básicos.**

Tabla 28. Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	40
Luz	45
Teléfono (plan de celular)	10
Internet	25
TOTAL	120
TOTAL, ANUAL	1440

(Muñoz, 2022) Servicios básicos. Quito

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 29. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Escoba	2	3	6
Trapedor	2	3	6
1 galón de cloro	1	1,25	1,25
Desinfectante anomio cuaternario 1 gal	1	6	6
Lustre	5	1,8	9
Esponja lavaplatos	1	6	6
Fundas de basura industriales paquete de 10 unidades	2	5,5	11
lavavajillas líquido 1 gal	1	9	9
Recogedor	2	2,5	5
Jabón líquido de manos	1	3,28	3,28
Papel higiénico doble hoja 200 m	2	1,75	3,5
Alcohol antiséptico gel 1 gal	1	8	8
TOTAL			74,03

(Muñoz, 2022) Materiales de limpieza. Quito.

3.12 Estudio arquitectónico

Ilustración 24. Estructura del establecimiento.



(Muñoz, 2022) Estructura del establecimiento. Quito.

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

EL GALAN LOJANO obtendrá todos los permisos requeridos y necesarios para poder operar; de tal manera el restaurante pueda funcionar sin ninguna interrupción como son las clausuras o sanciones en general.

➤ Servicio de Rentas Internas (SRI).

En el Ecuador se establece que todo negocio debe funcionar bajo las reglas del SRI, esto quiere decir que, EL GALAN LOJANO no podrá evadir el pago de todos los impuestos que por ley le corresponde, por lo que el establecimiento deberá contar con las facturas adecuadas.

El SRI es la institución pública que sirve para controlar todas las diligencias económicas que en EL GALAN LOJANO se van a realizar para poder desarrollarse y dar funcionamiento en forma legal al establecimiento.

En el SRI se debe realizar los siguientes trámites:

- Presentar original y copia de la cédula de identidad.
- Indicar la actividad económica que desempeña según el bien que obtiene.
- Planilla de servicios básicos.
- Posesión rural.
- Factura de internet.
- Estado de cuenta bancaria.
- Certificado de registro de la propiedad.
- Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Permiso del Municipio de Quito
- Inspección del Cuerpo de Bomberos.

➤ **Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCOSA**

Es la empresa encargada de velar, controlar, y regular de la sanidad de los productos comestibles del restaurante EL GALAN LOJANO, esto quiere decir que el local estará controlado por la ley orgánica de la salud y por lo tanto el establecimiento cumplirá con los estándares que dicha ley dispone.

Se necesita los permisos de:

- Número de registro único contribuyente.

- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).
- Cédula de identidad o representante legal del establecimiento. (Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria, s.f.)

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

El restaurante EL GALAN LOJANO brindará y protegerá con todos los derechos sociales que la ley dispone a sus empleados, de tal forma que puedan trabajar en paz y armonía.

Para poder brindar estos derechos sociales de cada empleado se debe requerir:

- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación a color.
- Copia de contrato de trabajo legalizado por el Ministerio de Trabajo.
- Copia de comprobante del último pago del servicio básico.
- El restaurante se hará cargo de los pagos correspondientes de cada trabajador.

(Gobierno electrónico, 2022)

➤ **Ministerio de Trabajo.**

Es el organismo gubernamental encargado de controlar a todas las empresas sujetas a contratar trabajadores o empleados, para que de esta forma todas las personas que tiene relación de dependencia estén legalmente desempeñando sus labores de trabajo y a su vez que se cumplan estrictamente con todas las normas que la dispone, en beneficio de los trabajadores.

➤ **SAYCE**

Es una sociedad que se encarga de autorizar la reproducción de música de reunión de varias o una sola persona en un establecimiento respetando los géneros sean nacionales o extranjeros. (SAYCE, 2018).

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de impacto.

EL GALAN LOJANO busca por objetivo concientizar a las personas sobre el impacto ambiental que el planeta esta atravesando, esto quiere decir disminuir la contaminación en el restaurante.

El impacto social que tendrá el restaurante será notorio, ya que en el sector que esta ubicado el local, no se encuentra comidas típicas de la Provincia de Loja, lo que se quiere lograr es satisfacer una experiencia gastronomía en dicho sector.

EL GALAN LOJANO se percatará en botar los residuos respetando la clasificación de cada uno; platicos, orgánico, papel, inorgánico, en especial los aceites sobrantes tendrán un lugar destinado de recepción. Además, los restos alimenticios se donarán a albergues de animales y ayudando con una cierta cantidad de dinero del porcentaje de ganancia del restaurante.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación por basura:** Desechos que genera el cliente al momento de consumir los platos del restaurante.

- **El desperdicio del agua:** Poco control del agua al momento de ir al baño o al momento de usarlo en cocina para la limpieza y para cocinar.
- **Contaminación de agua residuales:** mezcla de aguas con los diferentes químicos de limpieza al momento de lavar la vajilla.
- **Contaminación de agua por equipos de limpieza:** El agua que se utiliza para la mezcla de químicos de limpieza.
- **Cilindros de gas:** Cilindros que por su uso diario se deterioran continuamente y que requieren necesario mantenimiento.
- **Gasto de energía:** Instalaciones eléctricas mal elaboradas o mal manejo de dichas instalaciones.
- **Contaminación de desechos en cocina:** La mala clasificación de los desperdicios de alimentos.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Obtener basureros donde se recicle tanto la basura emitida por el cliente y lo que el trabajador produce como desechos.
- Colocar letreros en la cocina para ahorrar el agua y además usar llaves que se cierran automáticamente.
- Un buen alcantarillado donde las aguas residuales se expulsan, con perfecto estado de tuberías.
- Permisos adecuados para manejar cualquier producto de limpieza.

5.3 Impacto social.

Generar fuentes de trabajo.

EL GALAN LOJANO generará fuentes de trabajo a cualquier tipo de persona, sin importar su género, religión, cultura y con más fuerza a los temas de discapacitados. El restaurante contará con preferencia a proveedores que se dedican a la agricultura de la ciudad de Loja.

Mejoramiento de nivel de ingresos.

EL GALAN LOJANO contará con diferentes promociones de tipo económico para que de esta manera pueda captar más clientes y a su vez mejorar su nivel de ingresos.

De igual manera los productos que se utilicen para preparar sus alimentos serán de una excelente calidad, ya que comprados directamente de los agricultores de la ciudad de Loja.

Igualdad y equidad

EL GALAN LOJANO siempre va a considerar la igualdad y la equidad al momento de contratar sus empleados, para que de esta manera cada trabajador pueda desarrollar sus habilidades respectivas en beneficio del restaurante.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

El restaurante EL GALAN LOJANO tendrá por objetivo brindar al personal un ambiente sin tensiones, sin preocupaciones y ofrecerá elementos de superación para

realizar un excelente trabajo. Al igual habrá maquinaria eficiente y moderna, para que ese trabajo sea fácil y lo realicen con entusiasmo.

ANALISIS FINANCIERO

Introducción

En el próximo capítulo se detallará profundamente el financiamiento del restaurante EL GALAN LOJANO, donde se podrá observar la economía que se va a llevar a cabo en dicho local, donde se analizará cada punto clave para la buena labor del total de la inversión para poder posicionarse en el sector el Inca.

6.1 Inversiones

Las inversiones que tendrá EL GALAN LOJANO como objetivo de tener beneficios de activos, estos serán necesarios para poder solventar el negocio hasta llegar a posicionarse en el sector indicado anteriormente.

6.2 Activos Fijos

Los activos fijos del restaurante EL GALAN LOJANO será todo referente Equipos industriales, equipos de computación, muebles y enceres la sumatoria total será de 8424,04:

Tabla 30. Activos fijos.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind.	2406,56
Equipos de Computación	755,98

Muebles / Enseres	5261,5
TOTAL ACTIVOS FIJOS	8424,04

(Muñoz, 2022) *Activos fijos. Quito.*

6.3 Activos Diferidos

Es decir, toda la inversión que se va a realizar para el restaurante.

Los gastos de constitución cuentan con la sumatoria de \$ 400, esto servirá para poder pagar la obtención de los permisos de funcionamiento del restaurante EL GALAN LOJANO.

Tabla 31. Activos Diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	400

(Muñoz, 2022). *Activos Diferidos. Quito.*

6.4 Capital de trabajo

Serán todos los recursos necesarios que se utilizara en el restaurante por 1 año.

En el periodo de 1 año se dispone a pagar en sueldos diecinueve mil ochocientos setenta con cuatro centavos, servicios básicos (luz, agua, teléfono, internet) el valor de mil cuatrocientos cuarenta dólares, material de oficina (papelería) docientos cincuenta y seis dólares con ochenta y tres centavos, material de limpieza (desinfectante, útiles de aseo mil ciento dieciocho dólares, el alquiler del local seis mil dólares anual, publicidad quinientos cuarenta y nueve con noventa y seis centavos, compra materia prima mil

quinientos dólares, gasto financiero dos mil ochocientos dólares, dándonos un total de treinta y dos mil trescientos tres con dos centavos.

Tabla 32. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	19870,4
Servicios Básicos	1440
Material oficina	256,83
Material limpieza	1118
Servicio auto	0
Alquiler local	6000
Publicidad	549,96
Adquisición de materia prima	1500
Gastos financieros	2.800,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	33535,19

(Muñoz, 2022). Capital de trabajo. Quito.

Tabla 33. Total de Inversión.

TOTAL DE INVERSION	
Total Activos Fijos	8424,04
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	33535,19
TOTAL INVERSION	42359,23

(Muñoz, 2022). Total de Inversión. Quito.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de \$42359,23.

6.5 Sueldos

En la siguiente tabla se observará los sueldos de cada trabajador del restaurante EL GALAN LOJNO, también se podrá indicar que los sueldos tendrán todos los beneficios legales por su trabajo.

Tabla 34. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef	550	6600	617,1	801,9	6784,8
Ayudante de cocina	425	5100	476,85	619,65	5242,8
Mesero	425	5100	476,85	619,65	5242,8
TOTAL	1400	16800	1570,8	2041,2	17270,4

(Muñoz, 2022). Sueldos. Quito.

Tabla 35. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	550	400	550	950
Ayudante de cocina	425	400	425	825
Mesero	425	400	425	825
TOTAL	1400	1200	1400	2600

(Muñoz, 2022). Sueldos. Quito

Tabla 36. Sueldos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
17270,4	2600	19870,4

Muñoz, M. (2022). Sueldos. Quito.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de \$19870.4 anual.

6.6 Depreciación de activos fijos.

En la siguiente tabla se observará la valoración económica del desgaste de los bienes. Los activos fijos del restaurante EL GALAN LOJANO son equipos industriales el 10%, equipos de computación el 33.33%, muebles y enseres el 10% dando un total de \$1018,77.

Tabla 37. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	2406,56	10%	240,656
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	755,98	33,33%	251,968134
Muebles y Enseres	5261,5	10%	526,15
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			1018,77

(Muñoz, 2022). Depreciación de activos fijos. Quito

6.7 Amortizaciones

Las amortizaciones será la recuperación del dinero que se invierte del gasto de la constitución, la amortización del establecimiento es de 20% por lo que se debe amortizar anual ochenta dólares ya que el monto es de cuatrocientos dólares.

Tabla 38. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	400	20%	80

Muñoz, M. (2022). Amortizaciones. Quito.

6.8 Estructura Capital

La estructuración de capital para el siguiente trabajo se encuentra detallado de la siguiente manera. Capital propio la suma de \$22359,23, quiere decir que equivale a una estructura del 53% costo 13% con una tasa de descuento del 6.9%; por resultante, del capital financiero es de \$20000 con una estructura del 47% costo del 14% con una tasa de descuento del 6.6%; con un total de inversión de \$42359.23, que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,5% valor indicado del restaurante EL GALAN LOJANO.

Tabla 39. Estructura capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	22359,23	53%	13%	6,9%	
Capital Financiero	20000	47%	14%	6,6%	
TOTAL INVERSION	42359,23	100%		13,5%	TMAR

(Muñoz, 2022). Estructura Capital. Quito.

6.9 Tabla de Amortización.

En la siguiente tabla se detallará el pago de la suma de 20000, con una tasa del 14% en un plazo de 5 años.

Tabla 40. Tabla de Amortización.

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	20000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20000
1	5825,67	2.800,00	3.025,67	16.974,33
2	5825,67	2.376,41	3.449,26	13.525,06
3	5825,67	1.893,51	3.932,16	9.592,90
4	3130,18	1.343,01	4.482,66	5.110,24
5	5825,67	715,43	5.110,24	0,00
			INTERES ANUAL	2.800,00
			INTERES SEMESTRAL	1400,00

(Muñoz, 2022). Tabla de Amortización.

6.10 Punto de equilibrio

Como se puede observar son gastos para pagar cada mes.

Tabla 41. Punto de equilibrio.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	500
Sueldos	1655,867
Ser. Básicos	120
T. COSTOS FIJOS	2275,87

(Muñoz, 2022). Punto de equilibrio.

Tabla 42. Margen de contribución.

RECETA ESTANDAR	
Precio menú	4,74
Costo menu	2,1
Ganancia	2,64 MARGEN DE CONTRIBUCION

(Muñoz, 2022). Margen de contribución.

Tabla 43. Punto de equilibrio.

VENTA	862	4,74	4086,2
COSTO	862	2,1	1810,3
GASTO			2275,87
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

(Muñoz, 2022). Punto de equilibrio.

Tabla 44. Ventas proyectadas

VENTAS PROYECTADAS			
1800	8532	102384	ventas
1800	3780	45360	costo

(Muñoz, 2022). Ventas proyectadas.

En el punto de equilibrios será la cantidad de menús a vender y así obtener una rentabilidad en el establecimiento de esta manera se sabrá cuantas ventas habrá en EL GALAN LOJANO.

6.11 Costo de Ventas

El costo de venta estará basado en un periodo de cinco años, en el cual se obtendrá las ventas del primer año.

Tabla 45, costo de venta

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		102384,00	105465,76	108640,28	111910,35	115278,85
COSTO DE VENTAS		45360,00	46725,34	48131,77	49580,53	51072,91
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		57024,00	58740,42	60508,51	62329,82	64205,94
GASTOS ADMINISTRATIVOS		19870,40	20468,50	21084,60	21719,25	22373,00
SERVICIOS BASICOS		1440,00	1483,34	1527,99	1573,99	1621,36
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1374,83	1416,21	1458,84	1502,75	1547,98
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		6000,00	6180,60	6366,64	6558,27	6755,68
PUBLICIDAD		549,96	566,51	583,57	601,13	619,23
DEPRECIACIONES		1018,77	1018,77	1018,77	1018,77	1018,77
AMORTIZACIONES		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
UTILIDAD OPERATIVA		26690,04	27526,48	28388,10	29275,65	30189,92
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		23890,04	25150,07	26494,59	27932,65	29474,49
BASE IMPOSITIVA		8660,14	9116,90	9604,29	10125,58	10684,50
UTILIDAD NETA		15229,90	16033,17	16890,30	17807,06	18789,99

(Muñoz, 2022). Costo de Ventas.

En la tabla estará detallada para 5 años en ventas, en el primero año según la tabla dispondrá una utilidad neta de \$15229.9, mientras que para los cinco años se tendrá una expectativa de una utilidad neta de \$18789.99 con el objetivo de que se favorezca trabajador.

6.12 Flujo de Caja

Serán las entradas y salidas en efectivo en un determinado periodo con el objetivo de llevar un control de ingresos como egresos de esta forma se sabrá el nivel de claridad que posee el restaurante EL GALAN LOJANO referente a sus estados de cuenta.

Tabla 46. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		26690,04	27526,48	28388,10	29275,65	30189,92
DEPRECIACION		1018,77	1018,77	1018,77	1018,77	1018,77
AMORTIZACION		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		8660,14	9116,90	9604,29	10125,58	10684,50
- GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
- PAGO CAPITAL		3.025,67	3.449,26	3.932,16	4.482,66	5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-42359,23	13.303,00	13.682,68	14.056,91	14.423,17	14.778,52

(Muñoz, 2022). Flujo de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$13.303.00 y en el transcurso del tiempo el quinto año ascenderá a \$14.778.52.

6.13 Cálculo del TIR y el VAN

Para ejecutar el último estudio financiero se calculó en VAN y el TIR que radica en:

6.13.1 VAN (Valor Actual Neto)

El VAN será calculado a partir del flujo anual, reubicando todas las cantidades futuras al presente. El VAN es trasladar el valor presente de todas las proyecciones extraídas en el flujo de caja menos la inversión, el VAN será factible cuando supere la cantidad de 0. El VAN del restaurante EL GALAN LOJANO será de \$ 6.253,88.

6.13.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de rentabilidad de una inversión estará detallada de la siguiente manera que la tasa de interés con la cual el valor actual neto (VAN) dará un resultado a cero. Es la aprobación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR deberá ser mayor al TMAR por ello el TIR del restaurante posee el 19.22% que en desenlace ofrecerá una gran utilidad y rentabilidad del restaurante teniendo una diferencia de un 13,47% con el TMAR.

Tabla 47. VAN/ TIR.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	6.253,88
TIR	19,22%
TMAR	13,47%

Muñoz, M. (2022). VAN/ TIR.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- El objetivo de este proyecto es encontrar la responsabilidad de observar factores perjudiciales que se encuentran alrededor del negocio, las desventajas que se encuentra del establecimiento.
- En lo que se refiere de la investigación que, si el establecimiento será factible o no, por lo cual se analizó profundamente mediante encuesta, para lograr una gran ganancia en el futuro.
- En conclusión, el restaurante EL GALAN LOJANO, basándose en toda la investigación propuesta, este negocio será factible en el sector El Inca, ya que es el único del sector, además tener en cuenta las tablas indicadas anteriormente en cuestión de ingresos serán muy exitosos, cabe recalcar que el servicio será de primera calidad.
- Referente a lo que lleva la administración tener conocimiento de donde proviene los movimientos financieros del restaurante EL GALAN LOJANO, quiere decir que todos los gastos que se realice en el establecimiento serán monitoreados correctamente.

7.2 Recomendaciones

- Se recomienda realizar el análisis financiero, ya que es muy importa saber cuánto se deberá invertir para poder crear un negocio desde cero, ya que si no genera lo suficiente se puede llegar a un cierre del establecimiento.
- Es muy importante tener en cuenta que, al momento de abrir un establecimiento de alimento y bebidas, es tener claro que es lo que se va a ofertar, que tipo de mercado se dará a conocer con la finalidad de satisfacer todas las necesidades del cliente pueda tener.
- Se recomienda la contratación de empresas especializadas en publicidad para la creación de logo, volantes, diseño de pagina web de EL RESTAURANTE LOJANO.
- Sera muy importante conocer al empleador que se va a contratar para el restaurante, fijándose lo que es las hojas de vida, para obtener buenos resultados lo que es en servicio, comida de buena calidad y lo mas importante satisfacer todas las necesidades del comensal.

7.3 Linkografía

(2018). Obtenido de SAYCE: <https://sayce.com.ec/>

(2022). Obtenido de Google Maps:

<https://www.google.com.ec/maps/place/El+Inca+1,+Quito/@-0.1636688,-78.4771557,17z/data=!3m1!4m5!3m4!1s0x91d5900aa1cd431f:0xad62591850148bbb!8m2!3d-0.1636909!4d-78.4749568?hl=es>

(07 de febrero de 2022). Obtenido de Gobierno electronico:

<https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantescafeterias-bares-escolares>

Agencia nacional de regulacion, control y vigilancia sanitaria. (s.f.). Obtenido de

<https://www.gob.ec/arcsa>

Arcsa. (S/F). <https://www.controlsanitario.gob.ec>. Obtenido de

<https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/>

Davalos, E. (16 de Noviembre de 2021). *Google Maps*. Obtenido de

<https://www.google.com.ec/maps/dir//Constructora+Suarez+Davila+S.A,+John+F.+Kennedy+N71-292+y,+Quito+170102/@-0.1039781,-78.4913854,18z/data=!4m9!4m8!1m0!1m5!1m1!1s0x91d5852adeb421d3:0xd06eafc5d0a033d3!2m2!1d-78.4902483!2d-0.1047347!3e2?hl=es>

Distribuidora Celsus. (s.f.). Obtenido de

https://web.facebook.com/marketplace/item/289778293024109/?ref=category_

feed&referral_code=marketplace_search&referral_story_type=post&tracking=
browse_serp%3Ac1eb8c1f-1dfb-4232-9a63-3ce5f08f5951

Google Maps. (2021). Obtenido de

<https://www.google.com.ec/maps/place/El+Inca+1,+Quito/@-0.1636688,-78.4771557,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d5900aa1cd431f:0xad62591850148bbb!8m2!3d-0.1636909!4d-78.4749568?hl=es>

Inscripcion registro unico de contribuyente. (25 de Noviembre de 2021).

Mateos, S. M. (s.f.). Obtenido de <https://www.economiafinanzas.com/piramide-de-maslow/>

Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com.* Obtenido de

https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-502546668-jabon-liquido-para-manos-biosolutions-galon-_JM#position=3&search_layout=stack&type=item&tracking_id=616314a7-1be7-4aca-a485-eb8bcb768afe

MercadoLibre Ecuador Cia. Ltda. (2022). Obtenido de

https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-508510019-cocina-industrial-5-quemadores-con-horno-_JM

Misemiya. (2022). Obtenido de <https://www.misemiya.com/es/>

mucho más para tu ropa. (2015). Obtenido de

<https://www.muchoymasqueropadetrabajo.com/tienda-ropa->

laboral/details/19100/513/ropa-laboral/hosteler%C3%8Da/pantalones-de-cocina/pantalones-de-cocina-para-mujer-rachel.html

Muñoz, M. (2022).

Muñoz, M. (2022). Obtenido de

<https://www.google.com.ec/maps/place/El+Inca+1,+Quito/@-0.1636688,-78.4771557,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d5900aa1cd431f:0xad62591850148bbb!8m2!3d-0.1636909!4d-78.4749568?hl=es>

Muñoz, M. (02 de febrero de 2022). *google forms*. Obtenido de

https://docs.google.com/forms/d/1UvvLpDkTuNY0bc_x1laAeo4Irc--9wSe4k94Hz-pbX0/edit#response=ACYDBNhYQuRhKTtJqX2YjEt3jzcid0Fm5vgxraO51V_MHCCheX3D6ASzvShzwy6VVQboE0E

Sayce. (S/F). <https://sayce.com.ec/>. Obtenido de <https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/por-comunicacion-publica/tarifas-sector-alojamiento-alimentos-y-bebidas/>

Shine on. (30 de Abril de 2015). *Educación sin límites*. Obtenido de

<https://educacionsinlimite.wordpress.com/2015/04/30/piramide-de-maslow/>

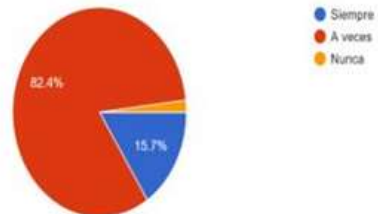
SRI. (S/F). www.sir.com. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/que-es-el-sri>

7.4 ANEXOS

Anexo 1

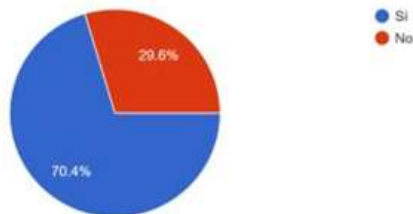
- **Pregunta N°1. ¿Con qué frecuencia acude a un restaurante en familia?**

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia?
108 respuestas



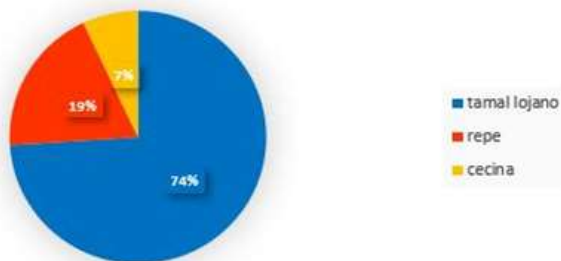
- **Pregunta N°2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?**

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?
108 respuestas



- **Pregunta N°3. De las siguientes opciones ¿cuál plato típico prefiere repe, cecina, tamal lojano?**

3. De las siguientes opciones ¿cuál plato típico prefiere repe, cecina, tamal lojano?



- **Pregunta N°4. ¿Con qué entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria?**

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

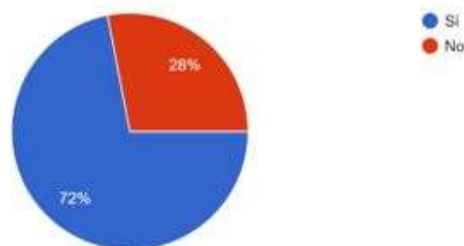
108 respuestas



- **Pregunta N°5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?**

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

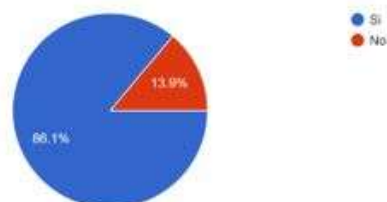
107 respuestas



- **Pregunta N°6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?**

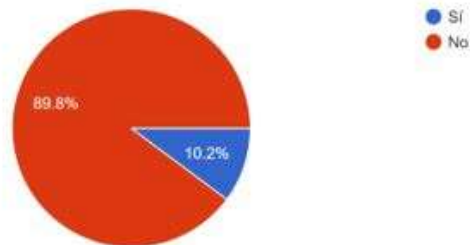
6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

108 respuestas



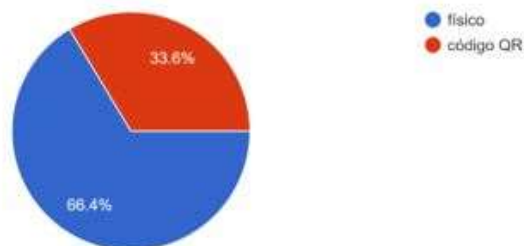
- **Pregunta N°7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?**

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?
108 respuestas



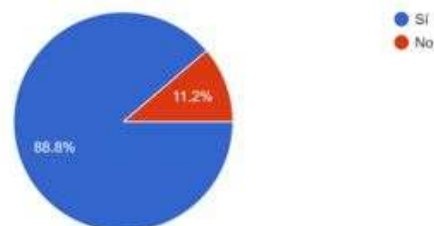
- **Pregunta N°8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?**

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?
107 respuestas



- **Pregunta N°9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?**

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?
107 respuestas



- **Pregunta N°10. ¿Si EL GALAN LOJANO existiera asistiría?**

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

107 respuestas



Anexo 2

EL GALAN LOJANO

Creación de un establecimiento de comida típica de Loja

*Obligatorio

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia? *

Siempre

A veces

Nunca

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

Si

No

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

- música en vivo
- reproducción de música
-

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

- Si
- No
-

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

- Si
- No
-

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

- Sí
- No
-

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

- físico
- código QR

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Sí

No

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

Sí

No

Anexo 3

EL GALAN LOJANO

Creación de un establecimiento de comida típica de Loja

***Obligatorio**

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia? *

Siempre

A veces

Nunca

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

Si

No

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

- música en vivo
- reproducción de música
-

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

- Si
- No
-

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

- Si
- No
-

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

- Sí
- No
-

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

- físico
- código QR

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Sí

No

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

Sí

No

Anexo 4

EL GALAN LOJANO

Creación de un establecimiento de comida típica de Loja

***Obligatorio**

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia? *

Siempre

A veces

Nunca

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

Si

No

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

- música en vivo
- reproducción de música
-

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

- Si
- No
-

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

- Si
- No
-

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

- Sí
- No
-

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

- físico
- código QR

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Sí

No

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

Sí

No

Anexo 5

EL GALAN LOJANO

Creación de un establecimiento de comida típica de Loja

***Obligatorio**

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia? *

Siempre

A veces

Nunca

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

Si

No

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

- música en vivo
- reproducción de música
-

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

- Si
- No
-

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

- Si
- No
-

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

- Sí
- No
-

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

- físico
- código QR

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Sí

No

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

Sí

No

Anexo 6

EL GALAN LOJANO

Creación de un establecimiento de comida típica de Loja

*Obligatorio

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia? *

Siempre

A veces

Nunca

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

Si

No

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

- música en vivo
- reproducción de música
-

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

- Si
- No
-

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

- Si
- No
-

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

- Sí
- No
-

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

- físico
- código QR

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Sí

No

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

Sí

No

Anexo 7

EL GALAN LOJANO

Creación de un establecimiento de comida típica de Loja

*Obligatorio

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia? *

- Siempre
- A veces
- Nunca
-

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

- Si
- No

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

- música en vivo
- reproducción de música
-

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

- Si
- No
-

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

- Si
- No
-

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

- Si
- No
-

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

- físico
- código QR
-

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Sí

No

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

Sí

No

Anexo 8

EL GALAN LOJANO

Creación de un establecimiento de comida típica de Loja

*Obligatorio

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia? *

- Siempre
- A veces
- Nunca
-

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

- Si
- No

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

- música en vivo
- reproducción de música
-

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

- Si
- No
-

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

- Si
- No
-

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

- Sí
- No
-

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

- físico
- código QR

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Sí

No

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

Sí

No

Anexo 9

EL GALAN LOJANO

Creación de un establecimiento de comida típica de Loja

*Obligatorio

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia? *

Siempre

A veces

Nunca

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

Sí

No

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

- música en vivo
- reproducción de música
-

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

- Si
- No
-

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

- Si
- No
-

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

- Sí
- No
-

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

- físico
- código QR

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Sí

No

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

Sí

No

Anexo 10

EL GALAN LOJANO

Creación de un establecimiento de comida típica de Loja

*Obligatorio

1. ¿Con que frecuencia acude a un restaurante en familia? *

Siempre

A veces

Nunca

2. ¿Usted ha consumido comida típica de Loja?

Si

No

4. ¿Con que entretenimiento prefiere acompañar su comida con música en vivo o reproducción de música aleatoria ?

- música en vivo
- reproducción de música
-

5. ¿Considera importante que el establecimiento sea petfriendly?

- Si
- No
-

6. ¿Considera importante que el establecimiento deberá cobrar con tarjeta o transferencia bancaria?

- Si
- No
-

7. ¿Conoce un establecimiento de comida lojana en el sector del Inca?

- Si
- No
-

8. ¿Usted prefiere que el menú sea físico o con código QR (en línea desde su celular)?

- físico
- código QR

9. ¿Cree usted muy importante que el establecimiento tenga servicio de wifi?

Sí

No

10. ¿Si el GALAN LOJANO existiera asistiría?

Sí

No

Anexo 11

Cocina industrial con horno 5 quemadores



Cocina Industrial 5 Quemadores Con Horno

U\$S 325

Envío gratis

Anexo 12

Ollas



Olla Umco Industrial Linea Cheff #45 (50,2 Litros)

U\$S 70

Anexo 13

Licuadora



Nuevo 1.143 vendidos

**Licuadora Oster Original
Nuevo Modelo Motor
Especial De 700w**U\$S 72⁵⁰[Ver los medios de pago](#) **Envío gratis a todo el país**
Quito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad  (79 disponibles)[Comprar ahora](#)

Anexo 14

Congelador



Recher / 74 vendidos

**Congelador Horizontal
Electrolux 150 Lt Uso
Comercial Dual**

U\$S 249⁹⁹

[Ver los métodos de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** ▼ (30 disponibles)

[Comprar ahora](#)

12 meses de garantía de fábrica

Anexo 15

Campana atrapa grasa



Fabricamos Ductos Campanas Extractores En Acero Inoxidable

U\$S 260

Envío gratis

Anexo 16

Batidora



Nuevo | 52 vendidos

**Kitchenaid Modelo Artisan
4.7 Litros Nueva Excelente
Precio.****U\$S 250**[Ver los métodos de pago](#)**Envío gratis a todo el país**

Santa Elena, Santa Elena

[Ver costos de envío](#)

Color: Rojo

Cantidad: 1 unidad (7 disponibles)

Comprar ahora**Equipos de computación****Anexo 17**

Laptop Lenovo hp



Dell Lenovo Hp Intel i3 11va G. 4gb/8gb 128/256 Ssd Nueva I5

U\$S 519**Anexo 18**

Impresora hp Epson



Hp Epson Impresora Multifunc Tinta Continú 315 415 515 L3110

U\$S 199⁴⁹

Muebles y enseres**Anexo 19**

Mesa de acero inoxidable



Mesa De Trabajo Acero Inoxidable 430 Para Alimentos

U\$S 135

Anexo 20

Colador



Coladores Cernidores West Point Home

U\$S 2

Anexo 21

Estanterías



Estanterías Metálicas /

U\$S 115

Anexo 22

Juego de cuchillos



Nuevo | 3 vendidos

Cuchillos Tramontina Juego De 3 Piezas Con Afilador Incluido 

U\$S 12

[Ver los medios de pago](#)

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

Color: **Blanco**

Cantidad: **1 unidad** (1996 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo 23

Juego de cubiertos



Juego De Cubiertos Tramontina Búzios De 24 Piezas 6 Puestos

U\$S 10

Anexo 24

Tabla de picar



Tabla Para Picar Profesional

U\$S 18

Equipos industriales de seguridad**Anexo 25**

Rótulo de señalética de salida



Señalética A4 Salida De Emergencia

U\$S 2⁴⁹**Anexo 26**

Dispensador de desinfectante



Dispensador De Gel Alcohol O Jabón Líquido 500ml

U\$S 3⁹⁹

Suministro de oficina**Anexo 27**

Grapadora



Grapadora Eagle 205 Metalica - 20 Hojas

U\$S 1⁷¹**Anexo 28**

Libreta de facturas



Facturas Notas De Venta Retenciones Guias Autorizado Por Sri

U\$S 11⁹⁹**Anexo 29**

Carpeta



Folder Plastico

U\$S 1

Anexo 30

Clips



Clip De Papel Caja X 100 Niquelados
U\$S 1

Materiales de limpieza**Anexo 31**

Trapeador



Super Mop Microfibra Trapeador
U\$S 3

Anexo 32

Cloro



Galon De Cloro

U\$S 4

Anexo 33

Desinfectante amonio cuaternario



Desinfectante Galon Amonio Cuaternario

U\$S 6

Anexo 34

Lustre



Lustre Rojo Esponja Abrasiva Fandeli Acero Inoxidable

U\$S 1⁸⁰**Anexo 35**

Esponja lavaplatos



Almohadilla De Esponja Para Lavar Platos

U\$S 1

Anexo 36

Fundas de basura



Fundas Basura Industrial 39x55 Negro Desechos Comunes X10

U\$S 5⁵⁰

Anexo 37

Lavavajillas liquido



Lavavajillas Líquido Poderoso Arranca Grasa Huracán

U\$S 9

Anexo 38

Papel higiénico de papel



Papel Industrial De 200 Metros Doble Hoja

U\$S 17⁵**Anexo 39**

Alcohol



Alcohol Antiséptico Galón 70° Grados

U\$S 8