



**CARRERA: ADMINISTRACIÓN HOTELERA**

**TEMA:**

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un bar  
temático en el sector de Puenbo, ciudad de Quito”**

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

**AUTOR:**

**Luis Armando Clavijo Salazar**

**TUTOR:**

**MSc. Christian Carvajal**

**D.M. Quito, 5 de enero 2022**

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo en primer lugar se lo dedico a mi madre Carmita Salazar que es la mujer que toda su vida ha dedicado a apoyarme, y siempre ha esperado verme triunfar formándome desde pequeño para que sea un hombre de bien y responsable con todas mis tareas y que siempre ha estado a mi lado en los peores y mejores momentos de mi vida.

A mi padre Juan Clavijo que ha trabajado toda su vida para darme una buena educación, esperando que llegue a ser un profesional y que me ha inculcado los mejores valores que una persona pueda tener respetando al resto, siendo humilde y valorando el tiempo de las demás personas, demostrando puntualidad que es el valor más importante que me ha enseñado.

A mi abuelita Carmela Peña que es la mujer que más ha marcado mi vida dándome las mejores lecciones de vida que he podido escuchar siempre, consintiéndome como su nieto que fui y dándome todo el cariño y amor del mundo que tuvo, para que pueda llegar hasta este momento sé que estaría orgullosa y sé que lo está desde el cielo ya que siempre me acompaña y nunca me deja solo.

A mi prima Anahí Cerda que más que mi prima fue mi hermanita y que de igual manera sé que me ve desde el cielo junto a mi abuelita y me dio quince años de su vida para disfrutar juntos muchos momentos especiales que tuvimos, si estuviera aquí sé que me seguiría acompañando y apoyando en este momento.

A todas estas personas especiales que están y que han pasado por mi vida les dedico este trabajo que gracias a sus enseñanzas, constancia, apoyo y cariño he podido culminar este proyecto, muchas gracias.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecer especialmente a mi enamorada Vanessa Romero que fue la mujer responsable de que hoy este aquí ya que ella fue la que me impulso y me motivo para que culminara mis practicas preprofesionales y así seguir con el proceso de titulación del ITI para poder graduarme, a pesar de los buenos y malos momentos y por la distancia que muchas veces nos ha separado, has estado en los momentos más determinantes de mi vida y agradezco eso infinitamente, gracias de verdad.

Agradecer a todos los profesores del ITI que en algún momento me enseñaron muchas cosas de cada materia, cada persona apporto con un granito de arena para que pueda estar presentando este proyecto y no solo me compartieron sus conocimientos si no que compartieron muchas de sus experiencias en los ámbitos laborales, así como de su propia vida y que cada palabra suya fueron enseñanzas que de una u otra forma llegaron a mi ser.

Agradecimiento especial a mi tutor MSc. Christian Carvajal que, aunque no fue mucho tiempo que nos conocimos supo impartir sus clases de manera correcta, entendible y adecuada para poder realizar este trabajo y que supo aclarar cualquier inquietud que podría haber tenido.

A mis primos Cristhian Lagos y David Díaz que cada uno supo estar en cualquier inquietud y ayuda que necesite para este trabajo y que gracias a su apoyo

en toda mi vida he podido contar con ellos en cualquier momento difícil o alegre que se me ha podido presentar, más que mis primos, mis hermanos, muchas gracias.

A mis amigos Gustavo Vaca y Carlos Sntaxi que siempre han estado conmigo y que he podido contar con su ayuda cuando más los necesite y aportaron con su granito de arena en algún momento de este largo camino que me tocó recorrer para poder llegar hasta esta meta.

## **AUTORIA**

Yo, Luis Armando Clavijo Salazar, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Luis Armando Clavijo Salazar

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

**MS.c Christian Carvajal.**

**Director de Trabajo de Titulación**

## **CERTIFICACIÓN**

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

MSc. Christian Carvajal.

D.M. Quito, 5 de enero 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 **MSc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Luis Armando Clavijo Salazar por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Luis Armando Clavijo Salazar realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un bar temático en el sector de Puenbo, ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración Hotelera en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del MSc. Christian Carvajal.

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

TERCERA: Los comparecientes, MSc. Christian Carvajal en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Luis Armando Clavijo Salazar, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un bar temático en el sector de Puenbo, ciudad de Quito.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

**MS.c Christian Carvajal**

**Luis Clavijo**

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

## INDICE

DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iv
AUTORIA.....	vi
CERTIFICACIÓN .....	vii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS .....	xiv
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xvii
INTRODUCCION .....	xix
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL .....	20
2.1. Creación de la empresa .....	20
2.2. Descripción de la empresa .....	21
2.2.1. Importancia. ....	21
2.2.2 Características. ....	21
2.2.3. Actividad. ....	22
2.3 Tamaño de la empresa.....	23
2.4 Necesidades que satisfacer .....	23
2.4.1 Necesidad Fisiológica. ....	24
2.4.2 Necesidad de Seguridad. ....	24
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.....	24
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento. ....	25
2.4.5 Necesidad de Autorrealización. ....	25

2.5	Localización de la empresa .....	25
2.6	Filosofía de la empresa.....	26
2.6.1	Misión. ....	26
2.6.2	Visión. ....	26
2.6.3.	Objetivos. ....	27
2.6.4.	Meta.....	27
2.6.5.	Estrategias. ....	27
2.6.6.	Políticas. ....	28
2.6.7.	FODA.....	29
2.7.	Desarrollo organizacional .....	31
2.7.1.	Tipo de Estructura. ....	31
2.7.2.	Formalización.....	32
2.7.3.	Centralización – Descentralización.....	32
2.7.4.	Integración.....	32
2.8.	Organigrama empresarial .....	33
2.9.	Funciones del personal .....	34
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING ....	43
3.1.	Objetivo de mercadotecnia.....	43
3.2.	Investigación de mercado.....	43
3.2.1.	Modalidad. ....	44
3.3.	Plan de Muestreo.....	44
3.4.	Análisis de las encuestas .....	46
3.4.1.	Análisis General. ....	59
3.5.	Entorno empresarial .....	60
3.5.1.	Micro entorno.....	60

3.5.2.	Macroentorno .....	64
3.6.	Producto y servicio.....	67
3.6.1.	Producto Esencial.....	68
3.6.2.	Producto real. ....	68
3.6.3.	Características. ....	69
3.6.4.	Calidad. ....	69
3.6.5.	Estilo. ....	70
3.7.	Marca.....	71
3.7.1.	Producto aumentado.....	71
3.8.	Plan de introducción al mercado .....	72
3.8.1.	Distintivos y Uniformes .....	72
3.8.2.	Materiales de identificación. ....	77
3.8.3.	Canal de distribución y puntos de ventas .....	81
3.8.4.	Riesgo y oportunidades del negocio .....	83
3.9.	Fijación de Precios .....	84
3.9.1.	Fijación de precios por receta estándar. ....	84
3.10.	Implementación del negocio .....	99
3.11.	Estudio arquitectónico.....	104
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL .....	106
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL .....	112
5.1.	Objetivo de área. ....	112
5.2.	Impacto ambiental.....	113
5.3.	Impacto social. ....	114
6.	PROCESO FINANCIERO .....	116
6.1.	Introducción .....	116

6.2.	Inversiones .....	116
6.3.	Activos Fijos .....	116
6.4.	Activos diferidos .....	117
6.5.	Capital de trabajo .....	118
6.6.	Sueldos.....	120
6.7.	Depreciación activos fijos.....	121
6.8.	Amortizaciones .....	122
6.9.	Estructura capital.....	123
6.10.	Tabla de amortización .....	124
6.11.	Punto de equilibrio .....	125
6.12.	Costo de ventas .....	127
6.13.	Flujo de caja .....	128
6.14.	Cálculo del TIR y el VAN .....	130
6.14.1.	VAN (Valor Actual Neto).....	130
6.14.2.	TIR (Tasa Interna de Retorno).....	130
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	132
7.1.	Conclusiones .....	132
7.2.	Recomendaciones.....	134
	Referencias.....	135
	Anexos .....	137

## ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1.</i>	<i>Pregunta 1.....</i>	<i>46</i>
<i>Tabla 2.</i>	<i>Pregunta 2.....</i>	<i>47</i>
<i>Tabla 3.</i>	<i>Pregunta 3.....</i>	<i>48</i>
<i>Tabla 4.</i>	<i>Pregunta 4.....</i>	<i>50</i>
<i>Tabla 5.</i>	<i>Pregunta 5.....</i>	<i>51</i>
<i>Tabla 6.</i>	<i>Pregunta 6.....</i>	<i>53</i>
<i>Tabla 7.</i>	<i>Pregunta 7.....</i>	<i>54</i>
<i>Tabla 8.</i>	<i>Pregunta 8.....</i>	<i>55</i>
<i>Tabla 9.</i>	<i>Pregunta 9.....</i>	<i>56</i>
<i>Tabla 10.</i>	<i>Pregunta 10.....</i>	<i>58</i>
<i>Tabla 11.</i>	<i>Proveedores.....</i>	<i>63</i>
<i>Tabla 12.</i>	<i>Uniforme de administrador.....</i>	<i>73</i>
<i>Tabla 13.</i>	<i>Uniforme de mesero.....</i>	<i>74</i>
<i>Tabla 14.</i>	<i>Uniforme de recepcionista.....</i>	<i>75</i>
<i>Tabla 15.</i>	<i>Uniforme de guardia.....</i>	<i>76</i>
<i>Tabla 16.</i>	<i>Financiamiento publicidad.....</i>	<i>83</i>
<i>Tabla 17.</i>	<i>Cerveza Artesanal American Pale Ale, receta estándar de costos... 87</i>	
<i>Tabla 18.</i>	<i>Cerveza Artesanal American Pale Ale Receta estándar de producción. 88</i>	
<i>Tabla 19.</i>	<i>Cerveza Artesanal Porter, receta estándar de costos.....</i>	<i>89</i>
<i>Tabla 20.</i>	<i>Cerveza Artesanal Porter Receta estándar de producción.....</i>	<i>90</i>
<i>Tabla 21.</i>	<i>Cerveza Artesanal Altbier, receta estándar de costos.....</i>	<i>91</i>
<i>Tabla 22.</i>	<i>Cerveza Artesanal Altbier Receta estándar de producción.....</i>	<i>92</i>

<i>Tabla 23. Mojito, receta estándar de costos.</i>	<i>93</i>
<i>Tabla 24. Mojito. Receta estándar de producción.</i>	<i>94</i>
<i>Tabla 25. Cuba Libre, receta estándar de costos.</i>	<i>95</i>
<i>Tabla 26. Cuba Libre, receta estándar de producción.</i>	<i>96</i>
<i>Tabla 27. Canelazo, receta estándar de costos.</i>	<i>97</i>
<i>Tabla 28. Canelazo. Receta estándar de producción.</i>	<i>98</i>
<i>Tabla 29. Arriendo del local.</i>	<i>99</i>
<i>Tabla 30. Equipos industriales.</i>	<i>99</i>
<i>Tabla 31. Equipos de computación</i>	<i>100</i>
<i>Tabla 32. Muebles y enseres.</i>	<i>100</i>
<i>Tabla 33. Equipos industriales de seguridad</i>	<i>101</i>
<i>Tabla 34. Suministros de oficina.</i>	<i>102</i>
<i>Tabla 35. Servicios básicos</i>	<i>103</i>
<i>Tabla 36. Materiales de limpieza.</i>	<i>103</i>
<i>Tabla 37. Inversiones. Activos fijos.</i>	<i>117</i>
<i>Tabla 38. Activos Diferidos.</i>	<i>118</i>
<i>Tabla 39. Capital de Trabajo.</i>	<i>118</i>
<i>Tabla 40. Total de Inversión.</i>	<i>119</i>
<i>Tabla 41. Sueldos.</i>	<i>120</i>
<i>Tabla 42. Decimos.</i>	<i>120</i>
<i>Tabla 43. Total Sueldos.</i>	<i>121</i>
<i>Tabla 44. Depreciación Activos Fijos.</i>	<i>122</i>
<i>Tabla 45. Amortizaciones.</i>	<i>122</i>
<i>Tabla 46. Estructura de Capital.</i>	<i>123</i>
<i>Tabla 47. Tabla de Amortización.</i>	<i>124</i>

<i>Tabla 48. Costos Fijos.....</i>	<i>125</i>
<i>Tabla 49. Margen de Contribución.....</i>	<i>126</i>
<i>Tabla 50. Punto de Equilibrio.....</i>	<i>126</i>
<i>Tabla 51. Ventas Proyectadas.....</i>	<i>127</i>
<i>Tabla 52. Costo de Ventas.....</i>	<i>127</i>
<i>Tabla 53. Flujo de Caja.....</i>	<i>129</i>
<i>Tabla 54. Cálculo del TIR y el VAN.....</i>	<i>131</i>

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.	Piramide de Maslow.....	23
Gráfico 2.	Ubicación. ....	26
Gráfico 3.	Organigrama empresarial "Reminiscencia Bar".....	33
Gráfico 4.	Pregunta 1, gráfico circular 3D. ....	46
Gráfico 5.	Pregunta 2, gráfico circular 3D. ....	47
Gráfico 6.	Pregunta 3, gráfico circular 3D. ....	49
Gráfico 7.	Pregunta 4, gráfico circular 3D. ....	50
Gráfico 8.	Pregunta 5, gráfico circular 3D. ....	52
Gráfico 9.	Pregunta 6, gráfico circular 3D. ....	53
Gráfico 10.	Pregunta 7, gráfico circular 3D. ....	54
Gráfico 11.	Pregunta 8, gráfico circular 3D. ....	55
Gráfico 12.	Pregunta 9, gráfico circular 3D. ....	57
Gráfico 13.	Pregunta 10, gráfico circular 3D. ....	58
Gráfico 14.	Esquema microentorno "Reminiscencia Bar".....	60
Gráfico 15.	Localización. ....	61
Gráfico 16.	Esquema macroentorno Reminiscencia Bar.....	65
Gráfico 17.	Diseño uniforme administrador. ....	73
Gráfico 18.	Diseño uniforme de mesero. ....	74
Gráfico 19.	Diseño uniforme de recepcionista.....	75
Gráfico 20.	Diseño uniforme de guardia. ....	76
Gráfico 21.	Imagotipo "Reminiscencia Bar". ....	77
Gráfico 22.	Anverso tarjeta de presentación "Reminiscencia Bar". ....	79

Gráfico 23.	Reverso tarjeta de presentación "Reminiscencia Bar".....	80
Gráfico 24.	Hoja membretada "Reminiscencia Bar". .....	81
Gráfico 25.	Estructura del establecimiento. ....	105

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un bar temático en el sector de Puembo, ciudad de Quito.”**

Luis Armando Clavijo Salazar

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito 5 de enero, 2022

## **INTRODUCCION**

“Reminiscencia Bar” es un lugar que combina dos grandes elementos que los ecuatorianos aman y aprecian mucho que son la cerveza y los pasillos ecuatorianos ya que juntando estos dos grandes elementos se da la creación de un bar donde las personas pueden degustar y disfrutar de una excelente cerveza artesanal con 3 estilos diferentes y escuchando a sus artistas favoritos de este género que fue declarado por la UNESCO como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”

El bar tendrá una temática exclusiva de los pasillos ecuatorianos poniendo en sus paredes retratos de los más grandes compositores y cantautores de este género, así como estrofas de los más grandes temas que se han escuchado a lo largo de los años.

“Reminiscencia Bar” estará ubicado en Puembo en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad, calles cardenal de la torre y Avenida 24 de mayo, sector la Y de Puembo. Este lugar es de fácil acceso para todas las personas y es una zona estratégica que va en crecimiento económico y

comercial, donde no hay establecimientos que brinden estos servicios, mucho menos con la temática ofrecida.

Para el estudio de mercado se realizó encuestas a las personas que pasaban por el sector y que consumían en los restaurantes que hay en esta zona, así como también se realizó una hoja de observación donde se pudo detallar varios aspectos del lugar y así poder verificar si es factible el negocio. Y de acuerdo a estos datos se realizará un plan de marketing para llegar a muchas personas a través de las redes sociales y que así puedan apreciar los productos y servicios que se ofrecen.

El proceso de derecho empresarial es muy importante conocerlo ya que gracias a estos se puede conocer todos los documentos que se va a necesitar para que el negocio sea totalmente legal.

“Reminiscencia Bar” también tendrá una obligación con el medio ambiente comprometiéndose a no generar desperdicios innecesarios y al no utilizar ningún tipo de plástico en su establecimiento.

El impacto social será positivo para la población, generando fuentes de trabajo en un ambiente con igualdad de género y sin discriminación alguna hacia las personas que quieran integrarse o participar de la experiencia que brindará “Reminiscencia Bar”.

Realizar un estudio financiero será fundamental para poder contar con un capital de trabajo y para poder cumplir con todas las obligaciones de ley que exige el estado ecuatoriano y así poder generar un rédito en beneficio de “Reminiscencia Bar”.

## **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **2.1.Creación de la empresa**

“Reminiscencia Bar” surge de la idea de crear un bar donde las personas puedan disfrutar tranquilos de unas buenas cervezas artesanales y de diferentes aguardientes así como cócteles después de unas largas jornadas de trabajo o para salir a disfrutar de un momento con amigos o acompañados de su pareja ya que este lugar busca brindar un servicio de calidad en un ambiente romántico, relajado y tranquilo para que todos puedan conversar, desahogarse, desestresarse o disfrutar de la música ecuatoriana en especial del género romántico como pasillos, para todos los amantes de este género ya que en la ciudad de Quito no encuentras sitios como estos a menos de que sean en zonas específicas como en el sector de la ronda.

Aquí podrás encontrar una zona donde por las noches puedas sentarte alrededor de una fogata y disfrutar de la música, así como un par de zonas al aire libre con calentadores ya que las personas por ahora buscan sitios abiertos por el tema del COVID 19.

La idea de igual manera surge por la falta de estos establecimientos de diversión en el sector de Puembo ya que las personas buscan lugares cercanos a sus domicilios para pasar unos momentos de ocio.

## **2.2.Descripción de la empresa**

### **2.2.1. Importancia.**

Es importante ir culturalizando a las personas sobre las cervezas artesanales y sus diferentes estilos ya que los ecuatorianos se han acostumbrado a tomar una misma marca de estas bebidas por muchos años sin saber que existen varios tipos de estos licores, mejores que las tradicionales y así mismo se han dejado llevar por el precio de estas. Es así que se ofrecerá tres estilos distintos para que las personas vayan asociando cual les parece mejor ya que cada persona tiene gustos distintos y pueda encontrar la que mejor se adapte a cada persona.

Los pasillos ecuatorianos son un género musical por excelencia propio y representativo del país que es importante rescatar y darlo a escuchar en este tipo de establecimientos para que se pueda seguir admirando el talento ecuatoriano y hacerlo llegar a las nuevas generaciones.

El pasillo ecuatoriano además fue declarado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco el 14 de diciembre del 2021 lo que da a notar una gran importancia e influencia que tiene este género musical y que se lo quiera resaltar más aun con este reconocimiento.

### **2.2.2 Características.**

Responsabilidad social: "Reminiscencia Bar" sabe que la seguridad es prioridad en estos lugares por lo que ha creado protocolos de seguridad tanto en la entrada como en la estadía que tendrá el cliente mientras este en el bar y de igual manera en su

salida ya que la delincuencia es algo que ha crecido en este tiempo y que es un tema fundamental tratar.

Investigación e innovación: "Reminiscencia Bar" trabaja en una constante investigación acerca de las bebidas que más se han ido popularizando con el tiempo y las nuevas tendencias en cócteles que más agrada al paladar tanto de hombres como de mujeres.

Responsabilidad ambiental: "Reminiscencia Bar" es consciente de la creciente contaminación ambiental que vive el mundo entero, es por eso que el bar no venderá ninguna bebida con recubrimiento plástico todo será en botellas de vidrio o expandido en vasos de cristal ya que el bar busca ser amigable con el ambiente y trata de no generar más residuos que perjudiquen al planeta.

Profesionales apasionados con su trabajo: "Reminiscencia Bar" tiene como objetivo principal dar una atención de primera y para eso el personal con el que cuenta será totalmente profesional dando un servicio rápido, eficiente y eficaz con todos los clientes que visiten el bar.

### **2.2.3. Actividad.**

"Reminiscencia Bar" es un establecimiento de servicio que ofrece una gran variedad de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, los cuales podrán servirse en el bar y disfrutar de buena música.

### 2.3 Tamaño de la empresa.

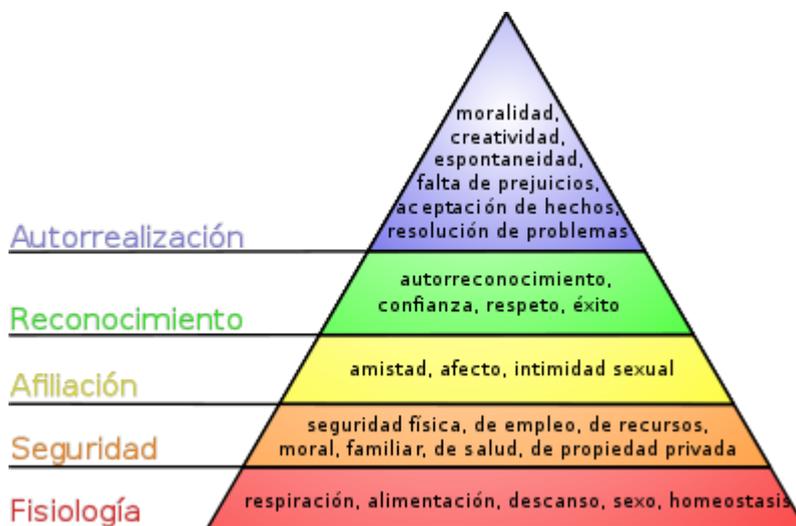
“Reminiscencia Bar” es una microempresa que contará con 4 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción, área de servicio y área de seguridad.

La empresa contará con:

- Gerente General.
- Bartender.
- Recepcionista / cajero/a.
- Mesero/a.
- Guardia de seguridad.

### 2.4 Necesidades que satisfacer

Gráfico 1. Pirámide de Maslow.



(Garcia, 2020). *Pirámide de Maslow*. Recuperado de:

<https://psicologiaymente.com/psicologia/piramide-de-maslow>.

#### **2.4.1 Necesidad Fisiológica.**

Al ser una empresa de bebidas donde se puede descansar de un día de trabajo al sentarse y relajarse, la necesidad fisiológica de alimentación como el descanso está directamente satisfecha por la empresa.

#### **2.4.2 Necesidad de Seguridad.**

La seguridad física al encontrarse en un ambiente seguro que cuenta con seguridad privada como guardias de seguridad así mismo con un sistema de cámaras de vigilancia como par el exterior como para el interior del bar que atraiga a personas recatadas y de clase para que sea un lugar placentero para todos.

La seguridad de empleo está garantizada al cumplir todas las leyes que fomenta el estado ecuatoriano para los trabajadores que se integren, respetando todos sus derechos y velando por una seguridad física y mental para hacer un establecimiento ideal para los clientes internos y externos.

#### **2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.**

La necesidad social será fundamental en el bar ya que los clientes internos trabajaran en un ambiente agradable con personas afines donde se podrá realizar actividades fuera de los horarios de trabajo para que exista una mejor integración entre todos y se puedan llevar de una manera más fácil tanto a dentro del trabajo como a fuera del mismo

Los clientes externos buscan un lugar donde puedan compartir con otras personas y que puedan pasar un momento ameno disfrutando de los servicios que

se ofrecen así las personas que lleguen aquí podrán satisfacer esta necesidad ya que podrán socializar con nuevas personas o divertirse con sus grupos de amigos.

#### **2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.**

La música tradicional ecuatoriana, la cerveza artesanal y el buen ambiente que se entregue para las personas de un nivel económico medio alto es par quien va dirigido el establecimiento donde la calidad, seguridad y el excelente servicio nos caracterizara para poder ser reconocidos en toda la ciudad.

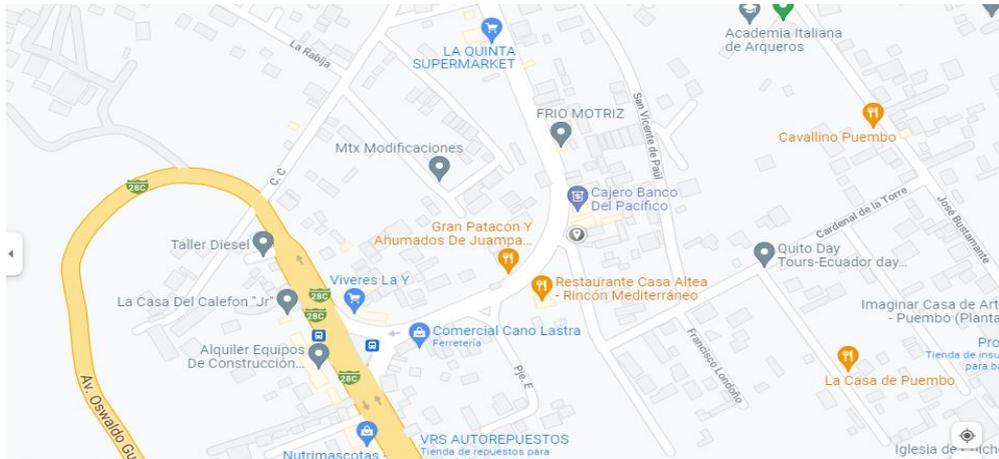
#### **2.4.5 Necesidad de Autorrealización.**

“Reminiscencia Bar” llegará a ser una empresa reconocida no solo por su cerveza artesanal si no por la variedad de cócteles que se ofrecerán y los shows en vivo de música que se den a dentro del bar para apoyar a los artistas ecuatorianos que se quieran probar cantando y dando un ambiente más vivo en el lugar.

### **2.5 Localización de la empresa**

“Reminiscencia Bar” estará ubicado en Puembo en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad, calles cardenal de la torre y Avenida 24 de mayo, sector la Y de Puembo.

Gráfico 2. Ubicación.



(GoogleMaps, 2020) Ubicación. Recuperado de

<https://www.google.com/maps/place/Puenbo/@-0.2015202,->

[78.3674254,19.33z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5923416590ffb:0x878bcd62a0fd662c!8m2!](https://www.google.com/maps/place/Puenbo/@-0.2015202,-78.3674254,19.33z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5923416590ffb:0x878bcd62a0fd662c!8m2!)

[3d-0.155602!4d-78.3728456](https://www.google.com/maps/place/Puenbo/@-0.2015202,-78.3674254,19.33z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5923416590ffb:0x878bcd62a0fd662c!8m2!3d-0.155602!4d-78.3728456)

## 2.6 Filosofía de la empresa

### 2.6.1 Misión.

“Reminiscencia Bar” es un bar que se dedicará a ofrecer las mejores cervezas artesanales, cócteles y aguardientes de todo tipo en un ambiente agradable y seguro donde podrás relajarte y disfrutar de la música en vivo que presentarán varios artistas nacionales sin ninguna preocupación.

### 2.6.2 Visión.

Llegar a ser uno de los establecimientos más reconocidos en la ciudad de Quito dando a conocer el servicio que ofrece y el tipo de música que lo caracteriza para que las nuevas generaciones se interesen en esta cultura y puedan fomentarlo a las siguientes.

### **2.6.3. Objetivos.**

- Implementar dos estilos de cerveza más de la misma marca que se va a ofrecer.
- Realizar promociones semanalmente para atraer a clientes nuevos cada semana.
- Capacitar a los empleados mensualmente para que puedan brindar un servicio de primera a todos los clientes.
- Realizar degustaciones de cerveza artesanal dando una información adecuada al cliente para que sepa y se culturalice con respecto a las cervezas artesanales.

### **2.6.4. Meta.**

Tener un bar en un área donde no exista más de estos servicios significará un reto ya que se requiere tener acogida en un lapso de 6 meses para que las personas puedan visualizar el bar y se lleguen a enterar mediante redes sociales todas las promociones y servicios que se realicen para que en ese tiempo se logre conseguir las metas y se pueda generar la suficiente liquidez para cumplir con todas las obligaciones que se tiene con los empleados.

### **2.6.5. Estrategias.**

- Se creará dos estilos de cerveza basándonos en los gustos de los clientes y combinando distintos lúpulos y cebadas de calidad.

- Crear una estrategia de marketing digital que incluya promociones de bebidas para atraer a varios clientes amantes de la música y las bebidas.
- Buscar capacitaciones donde una persona experta pueda enseñar sobre servicio al cliente y bebidas de vanguardia para estar a la par con las tendencias nacionales e internacionales.
- En el momento del ingreso se ofrecerá shots de cortesía de las cervezas artesanales con las que se cuente para explicar de una manera personalizada que sabores contiene cada bebida y cuáles son los grados de alcohol que contiene para que el cliente pueda ir asociando cuál de todas prefiere.

#### **2.6.6. Políticas.**

##### ***Los trabajadores.***

- Ser puntuales, llegar una media hora antes de la apertura del bar para poner a tope todo el establecimiento.
- Ser honrados y sinceros con los compañeros, la empresa y los clientes.
- Llevar un excelente aseo personal (cabello corto, uñas cortas, bien afeitados)
- Usar uniforme de trabajo.
- No llegar a trabajar en estado etílico.
- Cumplir estrictamente con las tareas que les sean asignadas a cada uno de los trabajadores.
- Prohibido consumir alcohol en horario de trabajo.
- Prohibido fumar dentro del establecimiento.

- Atender a todas las personas por igual sin discriminación alguna.
- En caso de no poder asistir notificar oportunamente al gerente para poder encontrar un reemplazo.
- Desinfectarse con alcohol gel el momento de ingresar al establecimiento.
- Usar mascarilla constantemente durante el trabajo.

#### ***La empresa.***

- Es responsable de dotar de uniformes a los empleados.
- Es responsable de conseguir toda la materia prima para poder trabajar.
- Debe capacitar a todos sus empleados mínimo una vez al mes.
- Debe cumplir con todos los pagos de ley a sus empleados y cumplir con sus obligaciones tributarias.
- Mantendrá un ambiente de confianza siempre escuchando a sus empleados y dando cualquier apoyo que lo necesite.
- Debe garantizar el bienestar físico y mental dentro del establecimiento de sus empleados externos e internos.

#### **2.6.7. FODA.**

##### ***Fortalezas.***

- Personal capacitado.

- Bebidas de primera calidad.
- Menaje completo para dar un buen servicio.
- Seguridad activa y pasiva.

### ***Oportunidades.***

- Competencia nula ya que cerca de la zona no encontramos bares que compitan directamente.
- Un target de clase media alta ya que debido al sector viven muchas personas de esta categoría.
- Alto stock de cerveza artesanal ya que se trabajará directamente con los productores de esta bebida.
- Abrir una franquicia en sectores estratégicos una vez posicionado el establecimiento.

### ***Debilidades.***

- Falta de experiencia.
- Limitado capital al iniciar el negocio.
- Las leyes que están en constante cambio debido al COVID 19
- Reducido número de empleados en días full house.

### ***Amenazas.***

- Alza de precios de las bebidas alcohólicas.
- La delincuencia que cada vez crece en el país.
- El clima frío que cae por la noche en el sector acompañado de lluvia.

- La infraestructura que no es muy grande y no cuenta con muchas salidas para la ventilación.

## **2.7. Desarrollo organizacional**

### **2.7.1. Tipo de Estructura.**

#### *Diferenciación.*

“Reminiscencia Bar” la comunicación será de tipo vertical, ya que se ira desde el gerente general hacia los cargos más bajos esto se hará para estar claros en cuanto a los rangos y tener claro quien está a cargo de qué área.

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

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.

#### *Nivel Gerencial.*

- Gerente general.

#### *Nivel Operativo.*

- Bartender.
- Recepcionista / cajero/a.
- Mesero/a.
- Guardia de seguridad.

### **2.7.2. Formalización.**

La empresa se registrará a las leyes de país donde tendrá que sacar un RUC para su funcionamiento, así como todos los permisos legales que solicitan las entidades de control, como los permisos que dan los bomberos cumpliendo con todas las normas de seguridad, así como las salidas de emergencia que solicitan, de igual manera la empresa seguirá protocolos y manuales de gestión para poder llegar a la misión y visión de la empresa.

### **2.7.3. Centralización – Descentralización.**

“Reminiscencia Bar” centrará sus actividades en las áreas de producción y de servicio ya que de estas depende el buen funcionamiento del bar y en base a esto se pueda destacar del resto de locales que brindan estos servicios.

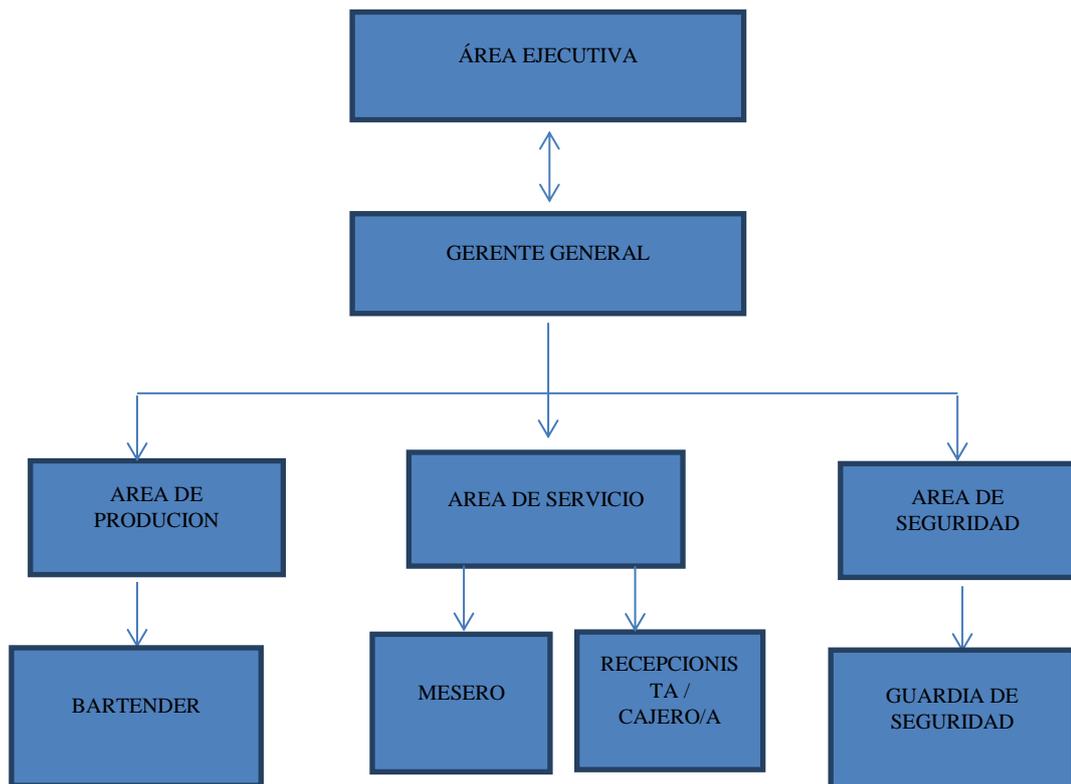
La descentralización se dará a partir de la delegación de funciones a los demás empleados para que puedan realizar tareas en base a su puesto de trabajo y no mezclen tareas entre sí.

### **2.7.4. Integración.**

La integración organizacional se basará en un sistema donde el cliente llegue a La mesa y encuentre un código QR con el cual podrá ver la carta que tenga el local, posterior se acercará un mesero y tomará el pedido escrito para llevarlo al bartender para poder despachar el pedido.

## 2.8. Organigrama empresarial

Gráfico 3. Organigrama empresarial "Reminiscencia Bar"



Clavijo, L. (2021). Organigrama empresarial. Quito.

## 2.9. Funciones del personal

### PUESTO DE GERENTE GENERAL

#### Detalles generales del puesto de Gerente General

<b>Empresa</b>	Reminiscencia Bar
<b>Unidad administrativa</b>	Área ejecutiva.
<b>Misión del puesto</b>	Supervisar todos los puestos de trabajo para verificar que todas las tareas delegadas se estén realizando eficazmente y que no haya fallas en el momento del servicio, atender quejas tanto del personal como de los clientes y solucionar problemas que se puedan dar durante el trabajo.
<b>Denominación del puesto</b>	Gerente General
<b>Rol del puesto</b>	Administración y supervisión de procesos de  Producción, venta y distribución de bebidas.
<b>Remuneración</b>	\$ 500

## **Méritos aspectos a considerar**

### **Instrucción formal**

- Tecnólogo en Administración Hotelera.
- Manejo de español e inglés

### **Experiencia**

- Mínima 2 años en el cargo de Administrador.

### **Competencias del puesto**

- Activo.
- Aptitudes para gestionar presupuestos.
- Bien organizado.
- Capacidad para trabajar bajo presión durante períodos de mucho trabajo.
- Capacidad para trabajar durante muchas horas seguidas.
- Capaz de trabajar con vencimientos.
- Cumple con las normas de higiene y seguridad.
- Dirige un equipo.
- Dirige un pub, un bar o un club.
- Enérgico.
- Gestiona la formación del personal.
- Habilidades interpersonales.

- Identifica formación profesional y qué recursos se requieren.
- Responsable de la contratación y la formación del personal.
- Responsable de seguridad.
- Se asegura de que se sigue la normativa en materia de licencias.
- Se asegura de que se sigue la normativa referente a salud y seguridad.
- Trabaja en un pub, bar, club o restaurante.
- Trata con clientes o el público en general.

## **PUESTO DE BARTENDER**

### **Detalles generales del puesto de Bartender**

<b>Empresa</b>	Reminiscencia Bar.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de producción y almacenamiento
<b>Misión del puesto</b>	Realizar cócteles, despachar cervezas y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
<b>Denominación del puesto</b>	Bartender.
<b>Rol del puesto</b>	Limpiar cristalería y mantener en orden el puesto de trabajo, realizar el mise en place para la elaboración de cócteles y servir todas las bebidas.
<b>Remuneración</b>	\$ 425

## **Méritos aspectos a considerar**

### **Instrucción formal**

- Tecnólogo en gastronomía o tecnólogo en administración hotelera.
- Certificados de Bartender profesional.

### **Experiencia**

- Mínimo un año en el puesto de trabajo

### **Competencias del puesto**

- Saber trabajar rápido y bajo presión.
- Estar en buena forma física para trabajar de pie varias horas.
- Tener nociones de inglés, sobre todo si se trabaja en una zona muy turística.
- Tener disponibilidad horaria.
- Tener ganas de seguir aprendiendo las tendencias del mercado.

## **PUESTO DE MESERO**

### **Detalles generales del puesto de mesero.**

<b>Empresa</b>	Reminiscencia Bar.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de servicio
<b>Misión del puesto</b>	Servir todos los pedidos de bebidas que se le pida mientras los clientes disfrutan del lugar y mantener en todo momento limpio las mesa y su área de trabajo.
<b>Denominación del puesto</b>	Mesero.
<b>Rol del puesto</b>	Comunicación constante con el Bartender y el cajero para que puedan realizar un trabajo óptimo.
<b>Remuneración</b>	\$ 425

### **Méritos aspectos a considerar**

#### **Instrucción formal**

- Mínimo estudiante de gastronomía en curso o carreras afines.

#### **Instrucción formal**

- Al menos 5 meses en el puesto de trabajo.

#### **Competencias del puesto**

- Seguir normas de etiqueta y protocolo.

- Ampliar las posibilidades personales y formativas para insertarse en el mundo laboral.
- Manejar el lenguaje técnico elemental de su ocupación en inglés.
- Seguir las normas de higiene y seguridad en el lugar de trabajo.
- Dominar las técnicas de primeros auxilios para poder utilizarlo en los clientes o compañeros de trabajo de ser necesario.
- Utilizar el equipo y herramientas de trabajo siguiendo las medidas de seguridad y cuidando el equipo.
- Realizar la puesta a punto del establecimiento según el tipo de servicio.

## **PUESTO DE CAJERO - RECEPCIONISTA**

### **Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista.**

<b>Empresa</b>	Reminiscencia Bar.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de servicio
<b>Misión del puesto</b>	Estará encargado de la cobranza de los pedidos que realicen los clientes y rendir cuentas al final del día laboral.
<b>Denominación del puesto</b>	Cajero – recepcionista.
<b>Rol del puesto</b>	Atención al cliente, manejo de dinero,

Cobranza, realización de reservas,  
asignación de mesas.

**Remuneración** \$ 425

### **Méritos aspectos a considerar**

#### **Instrucción formal**

- Tecnólogo superior en administración o contabilidad.
- Certificados en manejo de Excel

#### **Experiencia**

- Mínimo 6 meses en el puesto de trabajo

#### **Competencias del puesto**

- Suministrar al supervisor o gerente los movimientos diarios de caja.
- Reportar cualquier irregularidad.
- Cumplir las normas de seguridad integral establecidas por la empresa.
- Mantener el orden de las cuentas día a día.
- Análisis numéricos.
- Atención al cliente.

## **PUESTO DE GUARDIA DE SEGURIDAD**

### **Detalles generales del puesto de guardia de seguridad.**

<b>Empresa</b>	Reminiscencia Bar.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de seguridad
<b>Misión del puesto</b>	Estará encargado de la seguridad del establecimiento para mantener el orden y alejar a la delincuencia que pueda llegar a sitio.
<b>Denominación del puesto</b>	Guardia de seguridad.
<b>Rol del puesto</b>	Asegurase que las personas que ingresen al bar no lleven armas de fuego ni armas cortopunzantes, verificar que no haya robos ni daños en los vehículos que lleguen al establecimiento.
<b>Remuneración</b>	\$ 425
<b>Méritos aspectos a considerar</b>	
<b>Instrucción formal</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de guardia de seguridad.</li></ul>
<b>Experiencia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un año de experiencia mínimo en el puesto</li></ul>

## **Competencias del puesto**

- Actitud responsable.
- Aptitudes para llevar registros.
- Asertivo.
- Busca a clientes.
- Capaz de entablar buenas relaciones con la gente.
- Capaz de seguir normativa en materia de salud y seguridad.
- Controla que las personas entren y salgan por puntos autorizados.
- En forma físicamente.
- Habilidad para gestionar conflictos.
- Habilidades comunicativas.
- Se asegura de que se sigue la normativa en materia de prevención contra incendios.
- Se encarga de pedir documentación que demuestre la edad requerida y de controlar que se lleve el atuendo apropiado.
- Seguro.
- Testifica ante la policía.
- Toma nota de detalles de incidentes.
- Trabaja de noche y en fines de semana.

### **3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING**

#### **3.1. Objetivo de mercadotecnia**

Llegar a conocer Reminiscencia bar a todas las personas que se encuentran en el sector mediante una publicidad masiva en redes sociales y en la distribución de flayers a las personas que pasan cerca del establecimiento para que puedan tener conocimiento de las promociones y ofertas que se dan y así poder posicionarnos en la mente de los consumidores y atraer a potenciales clientes.

#### **3.2. Investigación de mercado**

“Reminiscencia Bar” considero una investigación aplicada, de campo y de observación para la investigación de mercado lo cual nos ayuda a determinar la falta de lugares de distracción y entretenimiento en el sector. En la investigación de campo Reminiscencias bar aplico encuestas a varias personas para saber la acogida que podría tener al ubicarse en una zona como es la de Puembo donde no hay establecimientos de este tipo.

De igual manera la investigación de observación ayuda a determinar como la aplicada que muchas personas que buscan distraerse en establecimientos que ofrecen bebidas alcohólicas tienen que trasladarse a lugares más lejanos como el sector de Cumbayá por esta razón “Reminiscencia Bar” desea plantear un tipo de

entretenimiento para las personas que viven cerca de este sector sin la necesidad de movilizarse a mayores distancias.

### **3.2.1. Modalidad.**

Se desarrollaron hojas de observación para determinar el movimiento que hay en el sector por la tarde y la noche en especial los fines de semana, así como la compra y venta de bebidas alcohólicas en supermercados, licorerías y tiendas.

La recolección de datos a través de encuestas se realizó de forma presencial, en donde un fin de semana se encuestó a 60 personas de 18 años en adelante que asistieron a restaurantes y supermercados que están cerca de la zona donde se colocara el bar.

### **3.3. Plan de Muestreo**

En este trabajo se realizará encuestas a las personas que llegan a los restaurantes a servirse diferentes alimentos y a locales comerciales cerca del lugar donde se compran víveres o todo tipo de bebidas para consumir en horas del almuerzo, son lugares ubicados cerca del bar, en el horario de la tarde, así se aprovechará para realizar las encuestas a personas mayores de dieciocho años en adelante, se tomará en cuenta solamente este target, ya que a estos establecimientos solo pueden ingresar personas mayores de edad y para esto se utilizara la siguiente fórmula.

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{135 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (135 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{129,654}{1,2954}$$

$$n = 100$$

### 3.4. Análisis de las encuestas

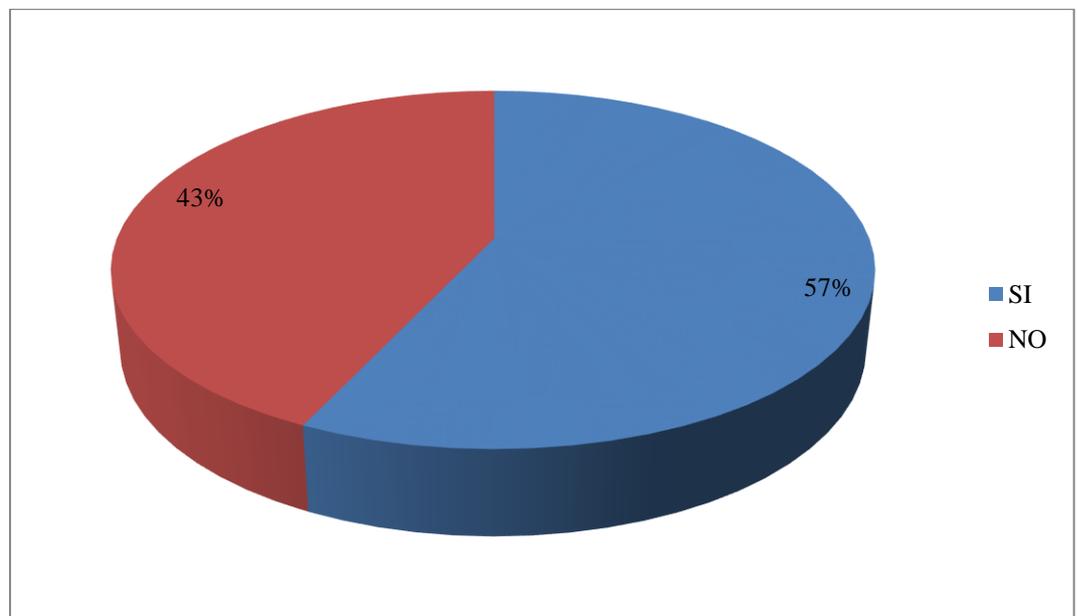
#### Pregunta 1.

Tabla 1. Pregunta 1.

¿Conoce o ha probado cervezas artesanales?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	57	57
NO	43	43
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿Conoce o ha probado cervezas artesanales? Quito.

Gráfico 4. Pregunta 1, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 1, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** De los 100 encuestados se puede observar que un 57% si conoce o a probado cerveza artesanal lo que indica que es bastante la población que aún desconoce de este tipo de bebidas que se elaboran artesanalmente.

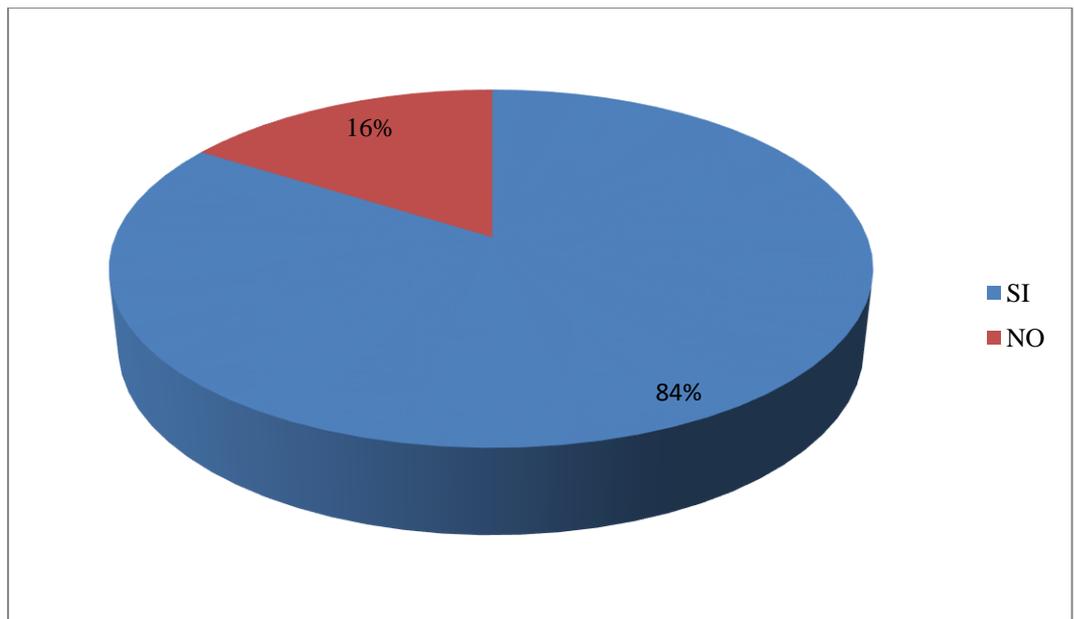
**Pregunta 2.**

Tabla 2. Pregunta 2.

¿Le gustaría ir a un bar donde se sirva cerveza artesanal?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	84	84
NO	16	16
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿Le gustaría ir a un bar donde se sirva cerveza artesanal? Quito.

Gráfico 5. Pregunta 2, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 2, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** Según los datos encuestados se puede determinar que el 84% de las personas si desean ir a un bar donde se expendan este tipo de bebidas, ya sea por sus gustos o por curiosidad, y que un pequeño porcentaje no le gustaría, tal vez porque prefiere las marcas convencionales y más baratas de cerveza que hay.

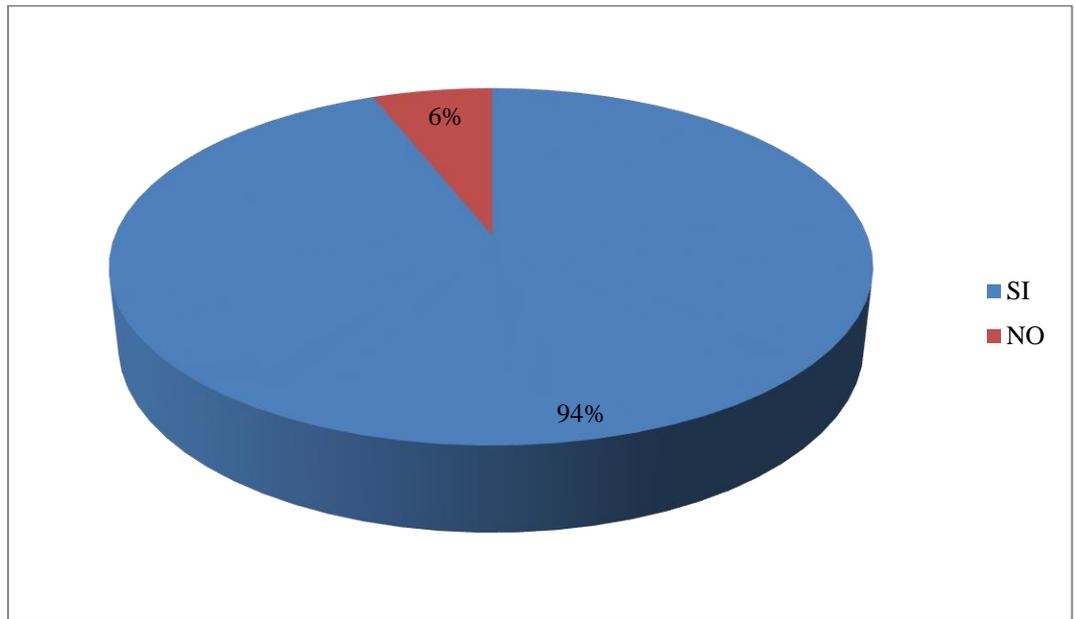
### Pregunta 3.

Tabla 3. Pregunta 3.

¿Le gustaría servirse degustaciones de los diferentes estilos de cervezas al momento de ingresar al bar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	94	94
NO	6	6
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿Le gustaría servirse degustaciones de los diferentes estilos de cervezas al momento de ingresar al bar? Quito.

Gráfico 6. Pregunta 3, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 3, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** Aquí se puede observar que la mayoría de personas si desean servirse degustaciones al momento de ingresar, ya sea para saber los estilos de cerveza que se ofrecen o para degustar los distintos sabores de estos, y poder experimentar nuevas sensaciones en los paladares que desconocían de estas bebidas.

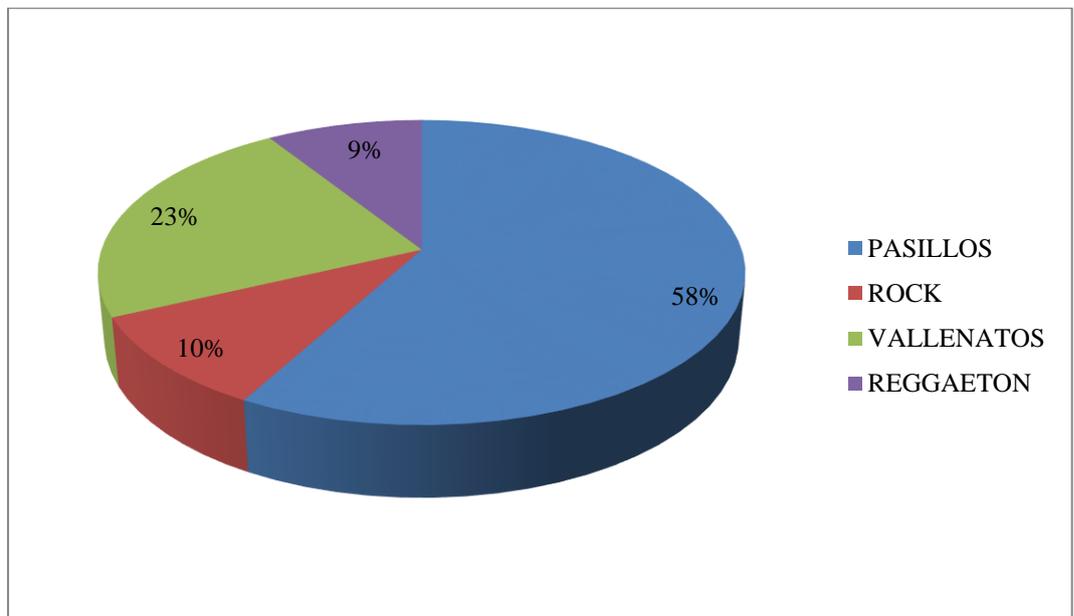
#### Pregunta 4.

Tabla 4. Pregunta 4.

¿Qué tipo de música le gustaría escuchar en un bar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
PASILLOS	58	58
ROCK	10	10
VALLENATOS	23	23
REGGAETON	9	9
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿Qué tipo de música le gustaría escuchar en un bar? Quito.

Gráfico 7. Pregunta 4, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 4, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** Gracias a estas encuestas se puede determinar el tipo de música que más desean escuchar en el sector donde estará el bar y se observa que tiene una mayor aceptación los pasillos, seguido de vallenatos, ya que al no ser una discoteca no sería necesario poner músicaailable, y la música que prefieren es más aceptable para entablar conversaciones con amigos y demás personas que vayan acompañados.

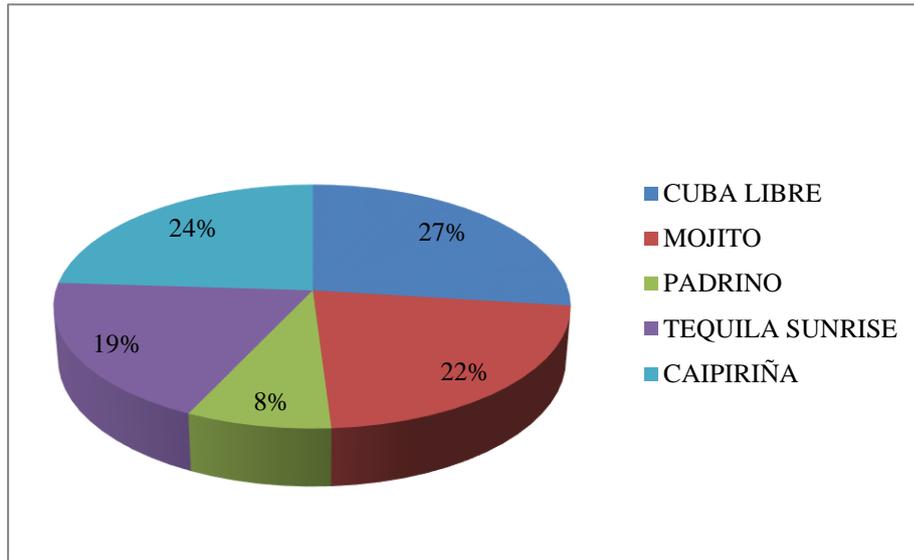
### Pregunta 5.

Tabla 5. Pregunta 5.

¿Cuál coctel es de su preferencia?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
CUBA LIBRE	27	27
MOJITO	22	22
PADRINO	8	8
TEQUILA SUNRISE	19	19
CAIPIRIÑA	24	24
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿Cuál coctel es de su preferencia? Quito.

Gráfico 8. Pregunta 5, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 5, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** esta pregunta detalla la preferéncia en cuanto a gustos que tienen las personas en los cócteles más clásicos y conocidos que se ofrece, ya que estos son de mayor consumo y de conocimiento que tiene lo consumidores que habitualmente visitan estos bares, y esto nos ayuda a determinar que el ron será uno de los licores más consumidos, ya que este es la base para realizar dos de los cócteles más apetecidos entre los encuestados.

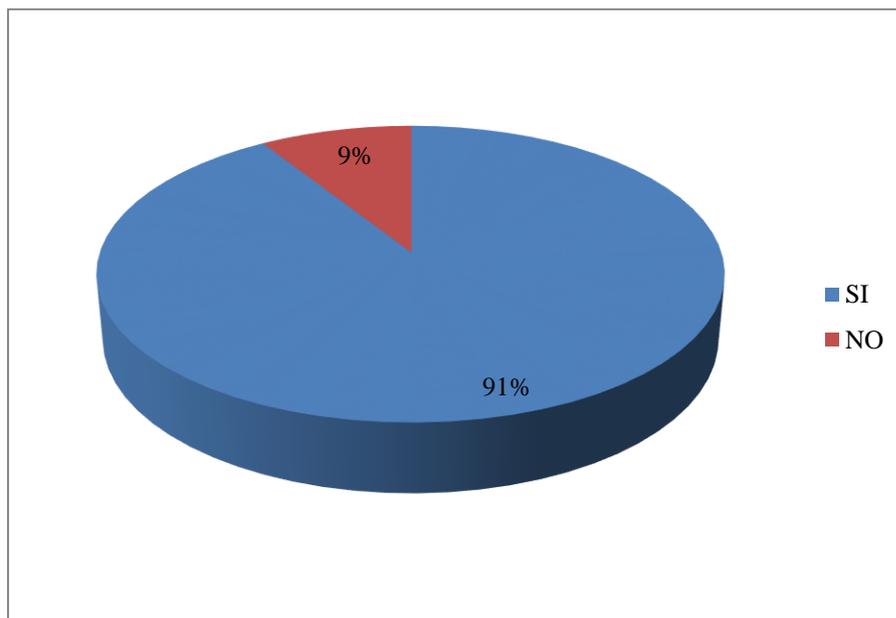
### Pregunta 6.

Tabla 6. Pregunta 6.

¿Desearía que haya música en vivo en un bar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	91	91
NO	9	9
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿Desearía que haya música en vivo en un bar? Quito.

Gráfico 9. Pregunta 6, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 6, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** Al parecer las personas prefieren tener shows de música en vivo ya que el 91% de los encuestados están de acuerdo que haya este tipo de entretenimiento en un bar, y pueden disfrutar de la música de varios personajes que se presenten en el establecimiento.

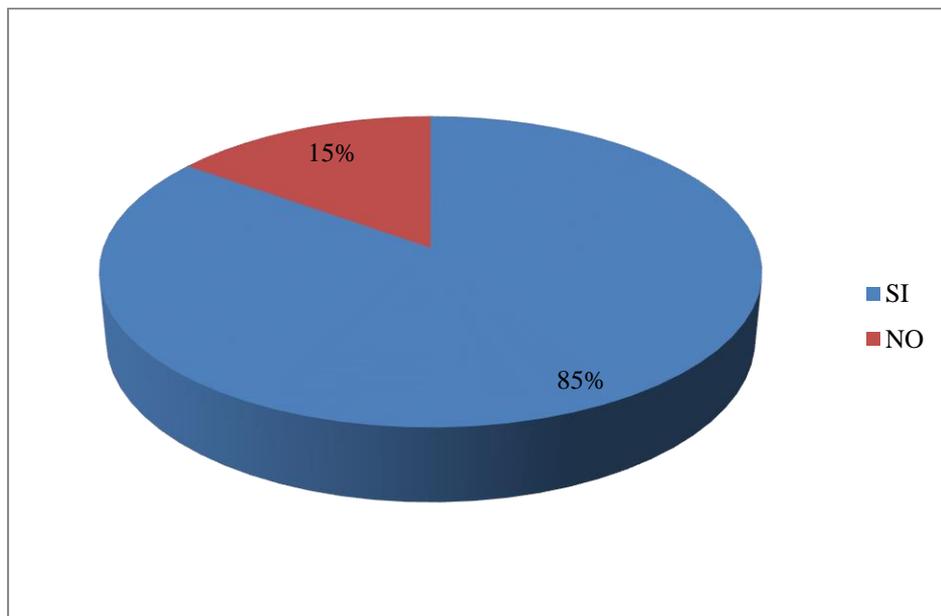
### Pregunta 7.

Tabla 7. Pregunta 7.

¿Le gustaría un área abierta donde se pueda prender una fogata y poder servirse bebidas alrededor de esta?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	85	85
NO	15	15
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿Le gustaría un área abierta donde se pueda prender una fogata y poder servirse bebidas alrededor de esta? Quito.

Gráfico 10. Pregunta 7, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 7, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** Las personas al parecer disfrutan servirse cualquier tipo de bebida en compañía de amigos alrededor de una fogata, lo que da la aprobación de la mayoría de personas con un porcentaje de aceptación de 85% de los encuestados.

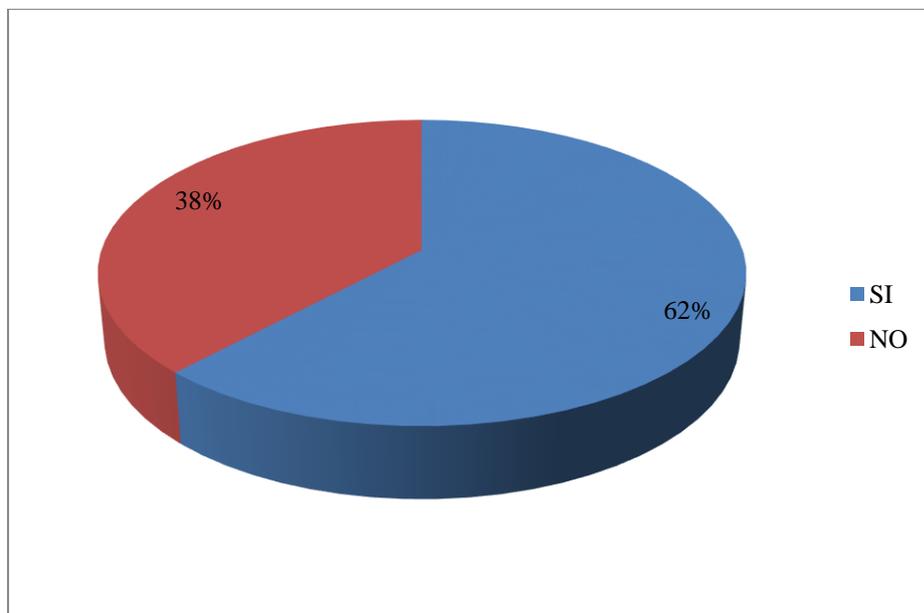
**Pregunta 8.**

Tabla 8. Pregunta 8.

¿Le gustaría que haya un menú de bebidas sin alcohol en el bar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	62	62
NO	38	38
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿Le gustaría que haya un menú de bebidas sin alcohol en el bar? Quito.

Gráfico 11. Pregunta 8, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 8, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** Aunque no es mucho el porcentaje de aceptación de esta pregunta da a entender que hay un pequeño segmento de personas, que si les gustaría servirse una bebida que no sea alcohólica, ya sea que no le guste o sea una persona designada para manejar o simplemente prefiera una bebida más amigable y a su gusto.

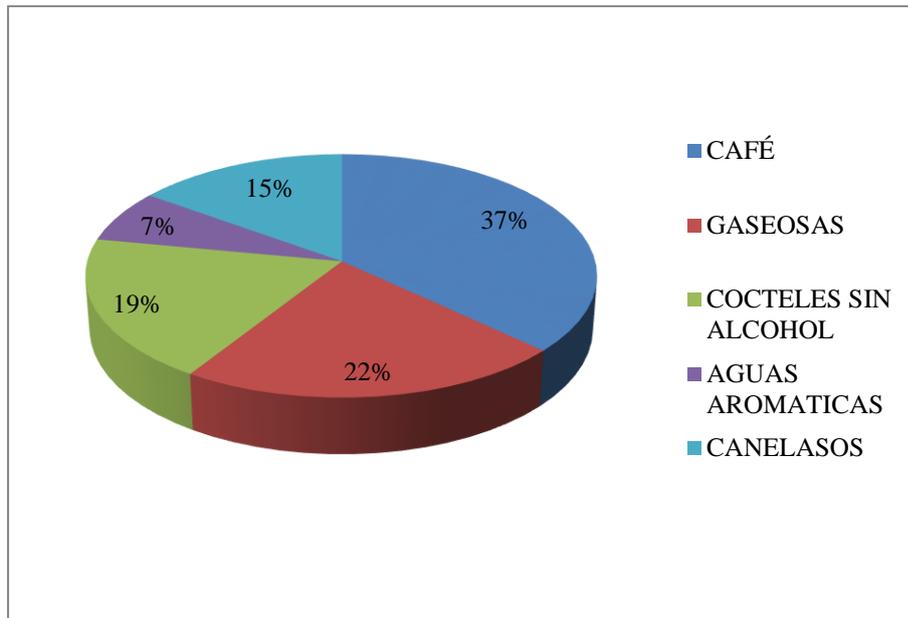
**Pregunta 9.**

Tabla 9. Pregunta 9.

¿Qué bebida sin alcohol preferiría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
CAFÉ	37	37
GASEOSAS	22	22
CÓCTELES SIN ALCOHOL	19	19
AGUAS AROMÁTICAS	7	7
CANELASOS	15	15
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿Qué bebida sin alcohol preferiría? Quito.

Gráfico 12. Pregunta 9, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 9, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** Respecto a esta pregunta y la anterior se puede ver que el café es la bebida más aceptable y apetecida en caso de no querer consumir alcohol, seguida de las gaseosas ya que en la cultura ecuatoriana nunca hace falta una de estas en el hogar, cócteles sin alcohol también pedirían para encajar más en el ambiente y sus presentaciones son más llamativas, así como los canelazos que es una bebida típica quiteña y que se la puede pedir con y sin alcohol, y por último aguas aromáticas que son las que menos acogida tuvieron entre estas opciones.

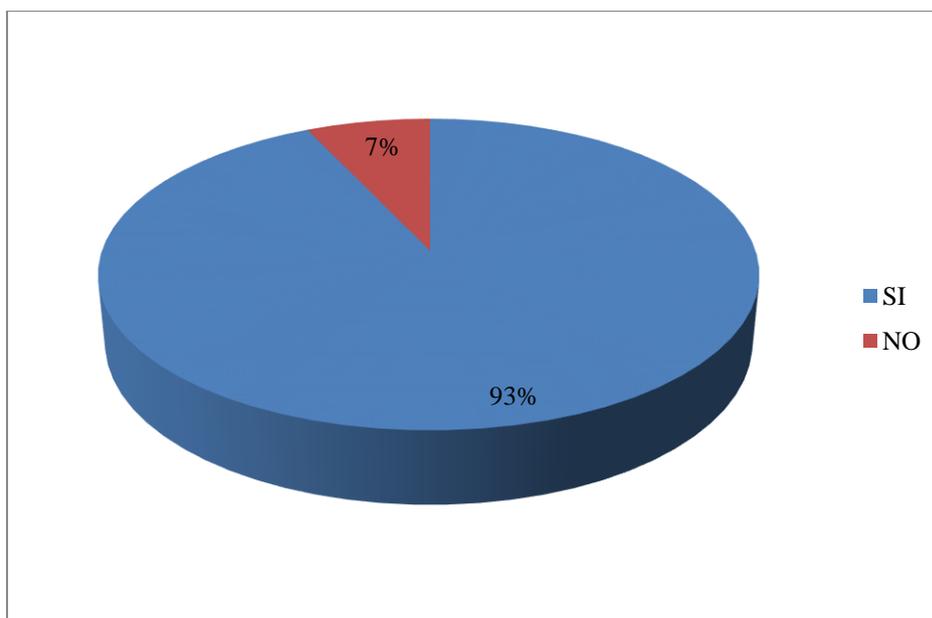
### Pregunta 10.

Tabla 10. Pregunta 10.

¿De existir este bar le gustaría visitarlo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	93	93
NO	7	7
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Clavijo, L. (2021). ¿De existir este bar le gustaría visitarlo? Quito.

Gráfico 13. Pregunta 10, gráfico circular 3D.



Clavijo, L. (2021). Pregunta 10, gráfico circular 3D. Quito.

**Análisis:** El 93% de las personas han indicado que si les gustaría visitar un establecimiento con las diferentes características que se les dio a conocer, lo que indica que les agrada la idea de tener un bar en la zona que cuente con todo lo establecido anteriormente, y que sería mucho de su gusto pasar momentos

agradables en un ambiente tranquilo, con amigos o en pareja disfrutando de diferentes cervezas, cócteles o bebidas sin alcohol y escuchando buena música en vivo o disfrutando de los buenos pasillos ecuatorianos que han dejado tantos compositores y cantantes del país.

### **3.4.1. Análisis General.**

Las encuestas han ayudado a sacar datos generales y fundamentales para la empresa es así como se observa en los primeros puntos que la cerveza artesanal tiene un impacto en muchas personas ya sea que las hayan probado o no, las personas que ya han consumido este tipo de cerveza ya saben con lo que se pueden encontrar en cambio las personas que no las han consumido tienen curiosidad y muestran interés del sabor que estas tendrán lo cual es beneficioso como bar que es al atraer a estos dos tipos de personas.

Estos datos dan a entender que la música ecuatoriana como son los pasillos es de mucho gusto de las personas del sector y que les agradaría tener música en vivo en este establecimiento, así como un área no tan común en un bar como sería al aire libre con una fogata para calentar las noches acompañados de sus cócteles favoritos.

Para finalizar se puede observar que hay un pequeño grupo de personas que les gustaría que haya un menú sin alcohol con el que podrían acompañar su estadía en el bar disfrutando de la música, así como la mayoría de personas que manifestaron que les gustaría visitar el bar para poder conocer toda la temática y

poder salir de la rutina laboral que enfrentan día a día sin la necesidad de trasladarse a un lugar tan lejano para poder disfrutar de todos estos servicios.

### 3.5. Entorno empresarial

#### 3.5.1. Micro entorno.

“Reminiscencia Bar” considera su micro entorno a todo lo que se encuentra a su alrededor y dependiendo de estas tomar decisiones favorables para la empresa.

Gráfico 14. Esquema microentorno “Reminiscencia Bar”.

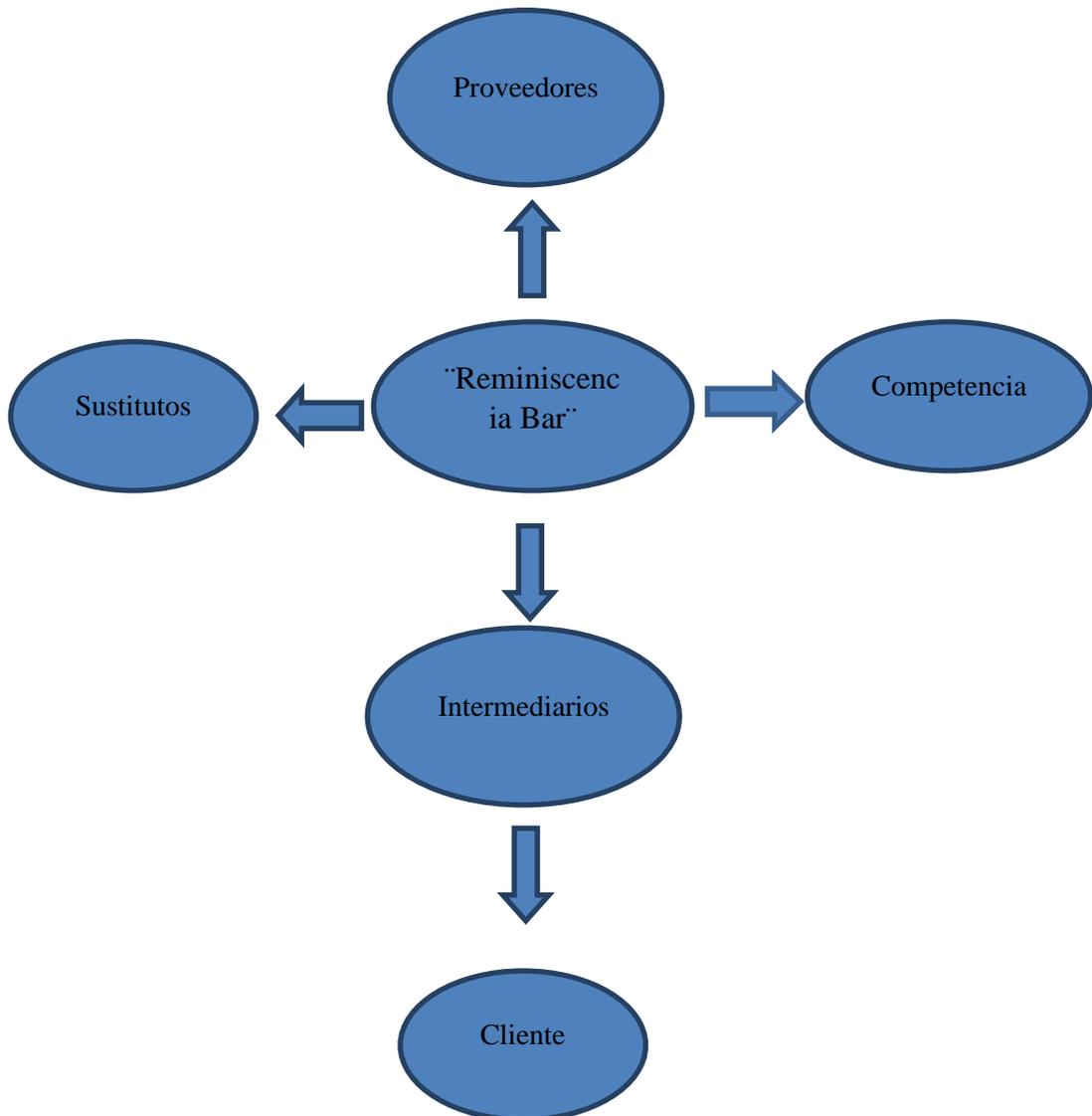
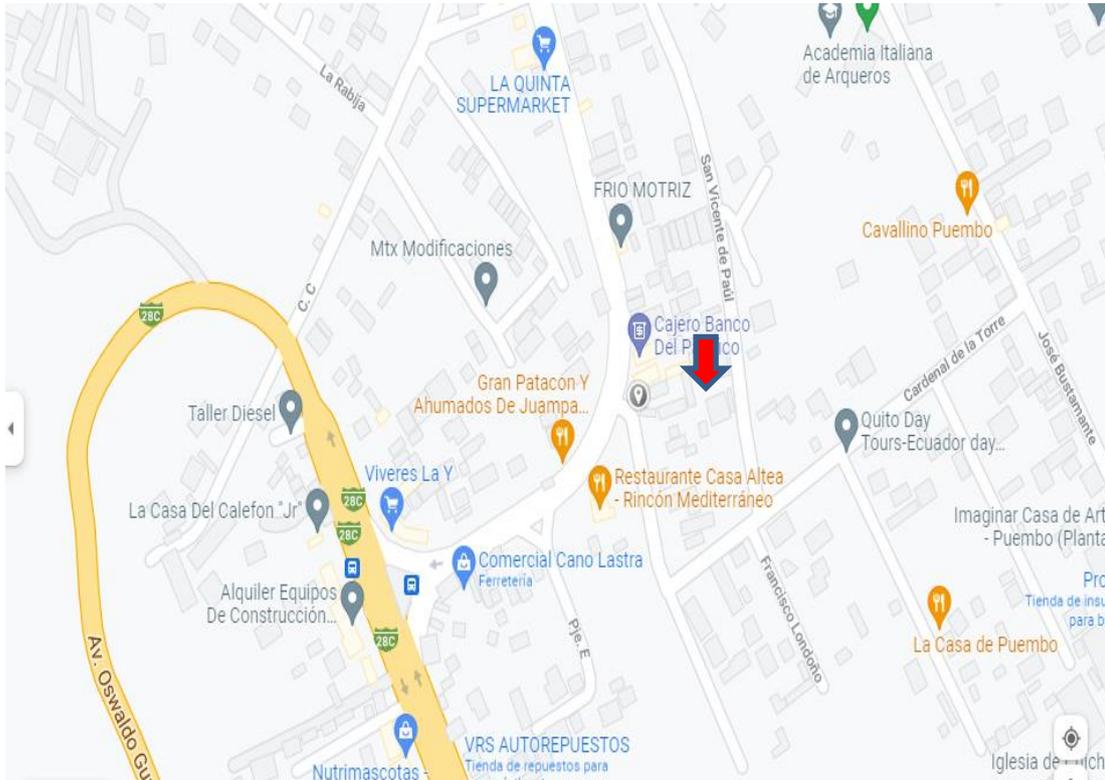


Gráfico 15. Localización.



(GoogleMaps, 2020) Ubicación. Recuperado de

<https://www.google.com/maps/place/Puenbo/@-0.2015202,->

[78.3674254,19.33z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5923416590ffb:0x878bcd62a0fd662c!8m2!3d-](https://www.google.com/maps/place/Puenbo/@-0.2015202,-78.3674254,19.33z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5923416590ffb:0x878bcd62a0fd662c!8m2!3d-)

[0.155602!4d-78.3728456](https://www.google.com/maps/place/Puenbo/@-0.2015202,-78.3674254,19.33z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5923416590ffb:0x878bcd62a0fd662c!8m2!3d-0.155602!4d-78.3728456)

- **Competencia directa.**

Luego de realizar un recorrido en el sector donde va a estar ubicado "Reminiscencia Bar", no se encontró un establecimiento como competencia directa. Para evaluar la competencia directa los parámetros que se tomaron en cuenta fueron: el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que se vendían.

- **Competencia indirecta.**

En el lugar existen algunos establecimientos a considerarse competencia indirecta como dos restaurantes que se encuentran cerca donde venden limitadas bebidas alcohólicas.

En la calle 24 de mayo se encuentra un establecimiento que puede ser considerado como competencia indirecta.

Aki Colombia es un restaurante especializado en comida colombiana y cuenta con limitadas bebidas alcohólicas y tiene un ambiente netamente familiar.

En la calle 24 de mayo, pero al frente se encuentra un establecimiento que puede ser considerado como competencia indirecta.

Casa Altea es un restaurante de comida mediterranea española que se dedica a vender paellas, tapas aroses carnes a a brasa asi como tambien vinos tintos y blancos para acompañar sus comidas lo cual viene a ser una competencia indirecta ya que no ofrece mayor cantidad de bebidas alcohólicas.

- **Sustitutos.**

Una vez recorrido el sector se pudo observar un súper mercado llamado La Quinta, este se dedica a vender víveres y bebidas con y sin alcohol. Cumbayork es una licorería que se encuentra muy cerca de la zona donde estará el bar y que se dedica a vender diferentes tipos de licores, estos establecimientos se encuentran en la avenida 24 de mayo y no representan una competencia directa.

- **Proveedores.**

Teniendo en cuenta las bebidas que se ofrecerán en "Reminiscencia Bar", este contará con buenos proveedores que tenga toda la gama de licores y bebidas sin alcohol que se necesiten para el buen funcionamiento y abastecimiento correcto del bar.

Tabla 11. Proveedores.

Tabla de proveedores		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Materia prima
Celestial cerveza artesanal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confianza</li> <li>• Calidad</li> <li>• Buen servicio</li> <li>• Excelente producto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altbier</li> <li>• American pale ale</li> <li>• Porter</li> </ul>
Santa María	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguridad</li> <li>• Variedad de productos</li> <li>• Buenos precios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas alcohólicas</li> <li>• Bebidas no alcohólicas</li> <li>• Especias, aliños, hierbas, etc.</li> </ul>
Bodega el Golosito	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gran variedad de productos</li> <li>• Fiable</li> <li>• Buen servicio</li> <li>• Precios económicos</li> <li>• Servicio a domicilio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licores</li> <li>• Abastos</li> <li>• Menaje en general para coctelería.</li> </ul>

Clavijo, L. (2021). Proveedores. Quito.

- **Intermediarios.**

“Reminiscencia Bar” no trabajará con intermediarios ya que comercializará de forma directa para realizar sus compras o expender sus productos.

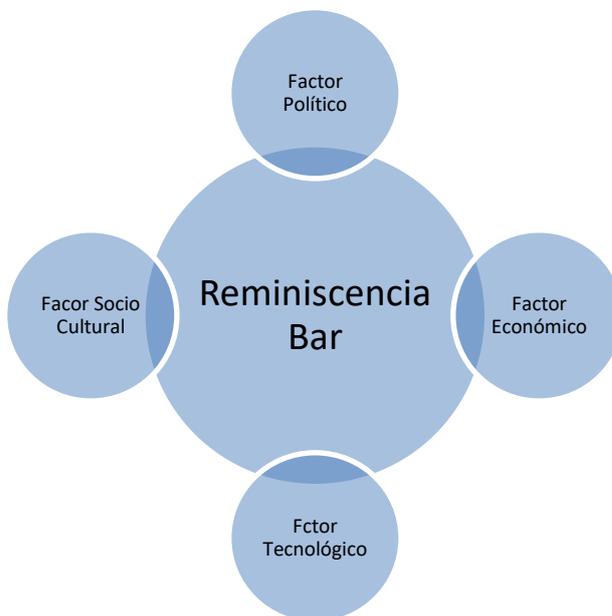
- **Clientes.**

“Reminiscencia Bar” es una empresa dirigida a grupos de amigos, parejas y personas mayores de dieciocho años en adelante que busquen un lugar donde puedan distraerse con música y relajarse de las largas jornadas laborales que agobian cada semana.

### **3.5.2. Macroentorno**

Existen algunos factores de los cuales “Reminiscencia Bar” no puede tener control directo sobre estos y puede influir en el normal funcionamiento del bar lo que se vería afectado al momento de querer dar un buen servicio.

Gráfico 16. Esquema macroentorno Reminiscencia Bar.



Clavijo, L. (2021). Esquema macroentorno Reminiscencia Bar. Quito.

- **Factor Político.**

En el Ecuador el factor político siempre ha sido inestable y estos son los que regulan los reglamentos en distintos ámbitos por lo que hay una gran variación en sus leyes y estos afectan a los establecimientos de alimentos y bebidas.

El COVID 19 ha causado que el gobierno modifique varias leyes para que no se propague esta enfermedad entre todas las personas y dispone medidas a cada momento para que esto no se agrave lo que ocasiona que se reduzcan aforos en varios establecimientos o simplemente no se pueda abrir estos espacios lo que puede perjudicar directamente a "Reminiscencia Bar".

- **Factor Económico.**

El COVID 19 ha afectado a la mayoría de los ecuatorianos, ya que debido a este virus el país paso por un gran declive económico debido a que varios establecimientos debieron cerrar por el confinamiento que enfrento el país, así muchos negocios cerraron y existieron despidos masivos por lo que "Reminiscencia Bar" deberá adaptarse en parte a la economía del sector y para atraer clientes se presentara ofertas donde el consumidor como el vendedor salgan ganando y esperando que la reactivación económica siga creciendo y no se reduzcan aforos en los establecimientos de alimentos y bebidas.

- **Factor Tecnológico.**

Este factor es prescindible en cualquier establecimiento ya que la tecnología está avanzando cada día y "Reminiscencia Bar" no puede quedarse atrás, tiene que estar a la par con este factor para que pueda ayudar como en la implementación de un menú digital ya que por la situación sanitaria que vive el país estos métodos han sido tendencia en muchos bares y restaurantes alrededor del mundo de igual forma publicar publicidad en medios digitales y redes sociales ayudaría al bar a conocerse en la sociedad y tener maquinaria de vanguardia que ayude en las tareas administrativas del bar.

- **Factor Sociocultural.**

En cuanto a este factor "Reminiscencia Bar" servirá bebidas como los canelazos que son muy apetecidos por los quiteños y más en las fiestas del cantón, así como la música tradicional que será uno de los factores primordiales que se escucharán en el bar para rescatar estas tradiciones como ecuatorianos.

En las fiestas de la ciudad o de la parroquia de igual manera se harán torneos de cuarenta que es un juego tradicional de la ciudad, así como se contratarán bandas de pueblo para que todas las personas que visiten el bar se sientan identificadas con las tradiciones quiteñas y puedan disfrutar de todas las sorpresas que se ofrezcan estos días de fiestas culturales.

### **3.6. Producto y servicio**

"Reminiscencia Bar" es un bar que se dedicará a la expedición de diferentes estilos de cerveza artesanal como a la elaboración de cócteles clásicos y la elaboración de cócteles propios de la casa implementado técnicas de BPM (buenas prácticas de manufactura) y siguiendo todos los protocolos de bioseguridad que se implementarán en el bar para que haya una excelente sanitización en los productos que se entreguen al cliente así como un servicio profesional, rápido y de calidad que brindarán los meseros y todas las personas que trabajen en el establecimiento para que el cliente se sienta cómodo con su visita.

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

Las personas hoy en día buscan un lugar donde puedan olvidarse de todo como preocupaciones, trabajo, obligaciones, deudas, malos tratos, etc. "Reminiscencia Bar" lo que busca es poder ofrecer a los clientes un ambiente donde se sientan bien tratados, donde puedan pasar un rato olvidándose de todos sus problemas y donde puedan disfrutar de la buena música y de la variedad de bebidas que se le ofrecen en un ambiente cómodo para que se puedan desestresar y pasar un rato solo, con parejas o entre amigos.

La seguridad será un factor primordial para que las personas no tengan ninguna preocupación sabiendo que sus pertenencias estarán seguras en el bar.

Juntando todos estos servicios se busca crear una experiencia única donde las personas quieran volver para poder disfrutar de todo lo que les ofrece.

### **3.6.2. Producto real.**

"Reminiscencia Bar" maneja una gran variedad de bebidas con y sin alcohol dependiendo de los gustos de las personas para poder elaborar estos, así se tendrá varios productos que se elaboran como:

- Cócteles de varios estilos ya que se elaboran con licores y mezclando diferentes tipos de bebidas, así como mezclando frutas, entre otros productos para crear una bebida única y refrescante que deleite al cliente con un agradable aspecto visual.
- Bebidas sin alcohol para que las personas que disfrutan de estas se ofrecerá cafés americanos, canelazos sin alcohol, gaseosas etc.

- Entre los más destacados se ofrecerá 3 tipos de estilos de cerveza artesanal con la opción de convertirlas en micheladas si así el cliente lo prefiere.

### **3.6.3. Características.**

Para la elaboración de la cerveza artesanal los proveedores realizan un proceso muy elaborado y minucioso para que los barriles de estas bebidas y sus distintos estilos llegue a ser de primera calidad.

Los cócteles son elaborados con profesionalismo y por una persona experta en la elaboración de estos utilizando productos de primera calidad al igual que sigue estrictos controles de higiene para su elaboración.

Todos los procesos de elaboración, así como la compra de la materia prima será revisada por el gerente general para la aprobación de que son de excelente calidad para poder ofrecer a los consumidores un producto final de la mejor calidad.

### **3.6.4. Calidad.**

Para la elaboración de los cócteles y las bebidas sin alcohol se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) así como medidas de bioseguridad adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.

- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de la barra.
- Análisis de puntos críticos de control.
- Utilizar en todo momento la mascarilla.
- Desinfección de manos constantemente.
- Limpieza y desinfección de cristalería.

### **3.6.5. Estilo.**

“Reminiscencia Bar” maneja un estilo rústico representando un ambiente cultural al reproducir música como pasillos ecuatorianos y dando shows de música en vivo de este tipo de música en el bar y mezclándolo con una tendencia que ha venido creciendo en el país como lo es la cerveza artesanal que se fusionaran para crear un estilo de bar único y abarcar un gran número de clientes.

Inspirado en cantautores ecuatorianos como lo es Julio Jaramillo, los hermanos Benites y Valencia, Carlota Jaramillo, etc. Estos personajes que han dejado una huella al cantar grandes temas en el país estarán presentes y representados mediante cuadros en el bar para que las personas los vayan recordando, fragmentos de sus canciones más representativas estarán plasmadas en un mural donde todas las personas puedan observarlos y al mismo tiempo se puedan sentir identificados por estas bellas estrofas.

### **3.7. Marca.**

“Reminiscencia Bar” es un nombre creado a partir de una canción que interpreta el ruseñor de América Julio Jaramillo que grabo en Colombia y que tuvo gran éxito y se convirtió en un pasillo icónico de este interprete y al ser un bar que reproducirá pasillos que mejor que tomar el título de esta canción que expresa muchos sentimientos, además de ser un tema tan exitoso, significa también que, “es un recuerdo vago e impreciso”,

“Acción de representarse u ofrecerse a la memoria el recuerdo de algo que pasó”.

(Real Academia Española, 2021.) es así que todas las personas pueden sentirse identificados con el nombre ya que alguna vez en la vida han pasado por alguna situación que rememoran hasta el día de hoy, tal vez con alegría o tristeza pero que siempre estará presente a pesar del tiempo. Es por eso que este bar ha tomado este nombre para que sea el recuerdo de una gran experiencia y que se pueda volver a vivir cuando la persona lo desee.

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

“Reminiscencia Bar” contará con un ambiente llamativo al tener cuadros de cantautores e intérpretes ecuatorianos en sus muros, así como estrofas de sus canciones plasmadas en varias paredes del establecimiento dando un servicio eficiente y eficaz para que el cliente este satisfecho y al mismo tiempo contará con un guardia de seguridad lo que dará al cliente la tranquilidad de dejar su auto parqueado y de no tener ningún inconveniente en las instalaciones.

El bar además realizará una alianza estratégica con una compañía de taxis cerca que sea confiable y segura para las personas que lleguen sin auto y al momento de salir tengan que tomar un transporte de lo cual "Reminiscencia Bar" se encargará de pedir los autos respectivos con tal compañía de taxis para que las personas se trasladen seguros a sus destinos.

### **3.8.Plan de introducción al mercado**

#### **3.8.1. Distintivos y Uniformes**

##### **Área administrativa.**

El administrador deberá siempre estar bien presentado en el bar ante sus empleados, vestido de traje notando seriedad y profesionalismo frente a todas las personas presentes.

Tabla 12. Uniforme de administrador.

Administrador	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Chaqueta</li><li>• Camisa blanca</li><li>• Corbata</li><li>• Pantalón de tela</li><li>• Zapatos negros</li></ul>	<p>Gráfico 17. Diseño uniforme administrador.</p>  <p>Emporio Armani (2021) Traje de abotonadura sencilla slim fit de tejido elástico de lana fría. <i>España.</i></p>

### Área de servicio.

Tanto el mesero como el bartender y el recepcionista usarán los uniformes que se les proporcione por el administrador para que denoten que son las personas encargadas de dar el servicio en el bar.

Tabla 13. Uniforme de mesero.

Mesero	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Chaqueta.</li><li>• Camisa blanca.</li><li>• Corbatín.</li><li>• Pantalón de pinza negro.</li><li>• Mandil.</li><li>• Aseado, afeitado, pelo ordenado, uñas cortas y manos limpias.</li><li>• Identificación.</li><li>• Sin accesorios.</li></ul>	<p>Gráfico 18. Diseño uniforme de mesero.</p>  <p><i>Meseros SLP (2020) Traje de mesero. México.</i></p>

Tabla 14. Uniforme de recepcionista.

Recepcionista	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Chaqueta.</li><li>• Camisa blanca.</li><li>• Pantalón negro.</li><li>• Aseado, afeitado, pelo ordenado, uñas cortas y manos limpias.</li><li>• Identificación.</li><li>• Sin accesorios.</li></ul>	<p>Gráfico 19. Diseño uniforme de recepcionista.</p>  <p>Anadón uniformes (2020). <i>Uniformes de recepción</i>. España.</p>

Tabla 15. Uniforme de guardia.

Recepcionista	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Chaqueta negra.</li><li>• Camisa.</li><li>• Pantalón negro.</li><li>• Aseado.</li><li>• Identificación.</li><li>• Sin accesorios.</li></ul>	<p>Gráfico 20. Diseño uniforme de guardia.</p>  <p>Made-in-china (2021). <i>Uniforme de Guardia de seguridad.</i></p> <p>China.</p>

### 3.8.2. Materiales de identificación.

#### Imagotipo

Gráfico 21. Imagotipo "Reminiscencia Bar".



Clavijo, L. (2021). Imagotipo "Reminiscencia Bar".

**Elementos a destacar:**

- El gran tarro de cerveza iluminado desde el fondo que da a notar claramente que se vende cerveza y que esta es su bebida estrella en el bar.
- Las guitarras en los extremos que da una sensación de reverencia hacia el tarro para dar a entender que se puede escuchar música icónica y de calidad con una buena bebida acompañandola.
- El logotipo del establecimiento "Reminiscencia Bar"
- En la parte inferior la identificaion del bar.

**Los colores usados:**

- Color negro de fondo para resaltar todo el imagotipo.
- Color blanco, dando esa sensacio de una cerveza pura y resaltando las letras.
- Amarillo, en las guitarras resaltando la musica.

- Color durazno, estimula la creatividad y el relajamiento.

### **Tarjetas de presentación.**

En el anverso se encuentra solo el isotipo haciéndolo llamativo.

Gráfico 22. Anverso tarjeta de presentación "Reminiscencia Bar".



Clavijo, L. (2021). Anverso tarjeta de presentación "Reminiscencia Bar". Quito.

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del administrador, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento y se pueden observar elementos como el logotipo de la empresa.

Gráfico 23. Reverso tarjeta de presentación "Reminiscencia Bar".



Clavijo, L. (2021). Reverso tarjeta de presentación "Reminiscencia Bar". Quito.

### **Hoja membretada.**

Un elemento de la identidad corporativa será una hoja membretada la cual servirá como un documento formal que puede ayudar como en oficios, cartas, y declaraciones formales a empresas o socios la cual se presenta a continuación:

Gráfico 24. Hoja membretada "Reminiscencia Bar".



Clavijo, L. (2021). Hoja membretada "Reminiscencia Bar". Quito.

### **3.8.3. Canal de distribución y puntos de ventas**

El canal de distribución y punto de venta físico de "Reminiscencia Bar" estará ubicado en la ciudad de Quito, Pueumbo, en la calle 24 de mayo y cardenal de la torre.

- **Promoción.**
  - Los principales canales de promoción serán las redes sociales como Facebook, Instagram, Tik Tok, y WhatsApp.
  - Otro canal de promoción serán los volantes y tarjetas de presentación entregadas a las personas que transite cerca del bar.
  - Cuando el negocio este mejor posicionado se optara por pagar publicidad en diarios de la ciudad para una mayor propagación de información.
  
- **Contacto.**
  - Tarjetas de presentación.
  - E-mail.
  - WhatsApp.
  - Facebook.
  
- **Correspondencia.**

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

- Vía telefónica.
- Vía Facebook.
- Vía WhatsApp corporativo.

- **Financiamiento.**

Tabla 16. Financiamiento publicidad.

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$3.33
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$10.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$13.33</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$160.00</b>

Clavijo, L. (2021). *Financiamiento publicidad*. Quito.

### 3.8.4. Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante de "Reminiscencia Bar" es la emergencia sanitaria a causa del COVID 19 ya que a pesar de que la mayoría de las personas se han vacunado siguen naciendo nuevas variantes y sepas de este virus por lo que no está totalmente controlado y si llega haber un aumento de casos de esta enfermedad es posible el gobierno tome la decisión de entrar en confinamiento nuevamente lo que perjudicaría a todos los negocios del país incluyendo al bar ya que este establecimiento funciona de las personas que salen de trabajar o que buscan de momentos de distracción por lo que afectaría directamente al bar económicamente y el negocio no podría ser sostenible.

La oportunidad más grande que tiene "Reminiscencia Bar" es la de posicionarse en el mercado gracias a que no existe una competencia directa cerca de la zona de donde se colocaría el negocio por lo cual hay que tratar de aprovechar esta ventaja para atraer a clientes primero de la zona del bar y después mediante ofertas y promociones acapara a personas de otras ciudades o lugares cerca de la parroquia de Puenbo.

Otra gran ventaja que hay que aprovechar son todos los conocimientos que el Instituto Tecnológico Internacional ha implementado en el administrador de "Reminiscencia Bar" ya que una persona preparada puede llevar a cabo un proyecto tan ambicioso como este al tener unos conocimientos adecuados en cuanto a administración de restaurantes y bares con lleva para que este sea exitoso y pueda seguir creciendo de una manera exponencial para toda la ciudad e incluso en las demás ciudades del país.

### **3.9.Fijación de Precios**

#### **3.9.1. Fijación de precios por receta estándar.**

Los precios en las bebidas se las representa mediante recetas calculadas para un solo PAX (una persona). Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar la bebida, A estas recetas se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

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

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

A continuación, se presentan los costos de 6 recetas:

- Cerveza Artesanal American Pale Ale.
- Cerveza Artesanal Porter.
- Cerveza Artesanal Altbier.
- Mojito.
- Cuba libre.
- Canelazo.

### **Cerveza artesanal**

Para las recetas estándar se realizará dos cálculos basados en veinte litros de cerveza, para lo cual el valor total se dividirá para sesenta botellas de trescientos treinta mililitros lo que nos dará el valor por unidad de cada cerveza al final del total.

En la segunda columna se encuentran los valores de precio unitarios que saldrían por cada botella para lo cual se dividió el total bruto para 60 botellas de 330 mililitros y nos dan los resultados secundarios y por unidad.

- **Cerveza Artesanal American Pale Ale.**

Tabla 17. Cerveza Artesanal American Pale Ale, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
<b>NOMBRE DE LA BEBIDA:</b>	American Pale Ale	<b>Código:</b> 001			
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	3/12/2021	<b>Estudiante:</b> Luis Clavijo			<b>Valor unitario</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (KG)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>	
Pale Ale	g	\$1,45	4500	\$6,53	
Pilsen	g	\$1,45	850	\$1,23	
Melanoidin	g	\$1,60	300	\$0,48	
Caramel Aromatic	g	\$1,50	350	\$0,53	
Trigo	g	\$1,80	150	\$0,27	
Hercules (lupulo)	g	\$35,30	12	\$0,42	
Centenial	g	\$36,64	22	\$0,81	
Cascade	g	\$37,80	24	\$0,91	
Levadura safale	g	\$130,00	12	\$1,50	
Clarificante	g	\$1,50	2	\$0,01	
Agua	ml	\$0,50	35000	\$17,50	
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$30,17</b>	<b>0,50</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$3,02</b>	<b>0,05</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$33,19</b>	<b>0,55</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$4,98</b>	<b>0,08</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$11,06</b>	<b>0,18</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$14,94</b>	<b>0,25</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$3,98</b>	<b>0,07</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$14,94</b>	<b>0,25</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$83,09</b>	<b>1,38</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$9,97</b>	<b>0,17</b>
			<b>10% servicio</b>	<b>\$0.545</b>	<b>0,00</b>
			<b>Total</b>	<b>\$93,06</b>	<b>1,54</b>
<b>Total, dividido para 60 botellas de 330ml</b>				<b>\$1,55</b>	

Clavijo, L. (2021). Cerveza Artesanal American Pale Ale, receta estándar de costos. Quito.

- **Cerveza Artesanal American Pale Ale.**

Tabla 18. Cerveza Artesanal American Pale Ale Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Cerveza Artesanal American Pale Ale.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
4500	g	Pale Ale	-		-			
850	g	Pilsen	-		-			
300	g	Melanoidin	-		-			
350	g	Caramel Aromatic	-		-			
150	g	Trigo	-		-			
12	g	Hercules (lúpulo)	-		-			
22	g	Centenial	-		-			
24	g	Cascade	-		-			
12	g	Levadura safale	-		-			
2	g	Clarificante	-		-			
35000	ml	Agua	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Pesar todos los ingredientes.						
		2. Filtrar el agua y precalentar hasta 80 grados.						
		3. Moler el grano.						
		4. Mezclar el grano con la mitad de la cantidad del agua y dejar macerar por una hora.						
		5. Pasar el mosto a la olla de hervor.						
		6. Mezclar el sobrante de agua con el grano previamente macerado (lavado) y deja reposar por 20 minutos.						
		7. Mezclar el segundo mosto con el primero en la olla de hervor.						
		8. Esperar a que alcance el punto de ebullición y colocar el lúpulo de amargor.						
		9. 30 minutos después agregar el segundo lúpulo (sabor).						
		10. 20 minutos después agregar el tercer lúpulo (aroma) y agregar el clarificante.						
		11. 10 minutos después Apagar y enfriar hasta que alcance los 30 grados.						
		12. Pasar el líquido al fermentador y colocar la levadura para sellarlo herméticamente.						
		13. Esperar 7 días, retirar el líquido y embotellar.						
Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
330	155	-	-	1,66	12,78	-	-	-

- **Cerveza Artesanal Porter.**

Tabla 19. Cerveza Artesanal Porter, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
<b>NOMBRE DE LA BEBIDA:</b>	Porter		Código: 002		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	3/12/2021		Estudiante: Luis Clavijo		Valor unitario
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (KG)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>	
Pale Ale	g	\$6,53	4500	\$6,53	
Pilsen	g	\$0,15	100	\$0,15	
Caramunich 2	g	\$0,46	250	\$0,46	
carafa 1	g	\$0,56	280	\$0,56	
chocolate malta	g	\$0,56	280	\$55,72	
trigo	g	\$0,45	250	\$0,45	
Munich	g	\$0,23	150	\$0,23	
Caramel Aromatic	g	\$0,15	100	\$0,15	
Caramunich 3	g	\$0,46	250	\$0,46	
Herkules	g	\$0,32	9	\$0,32	
Kent Goldins	g	\$0,92	24	\$0,92	
levadura Safale	g	\$1,56	12	\$1,56	
Agua	ml	\$17,50	35000	\$17,50	
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$29,83</b>	<b>0,49</b>
			<b>10% imprevistos</b>	\$2,98	0,05
			<b>Total neto</b>	<b>\$32,81</b>	<b>0,54</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	\$4,92	0,08
			<b>Factor costo 33,33%</b>	\$10,94	0,18
			<b>M.O. 45%</b>	\$14,77	0,24
			<b>G. Admin 12%</b>	\$3,94	0,06
			<b>45% utilidad</b>	\$14,77	0,24
			<b>Subtotal</b>	<b>\$82,14</b>	<b>1,35</b>
			<b>12% IVA</b>	\$9,86	0,16
			<b>10% servicio</b>	\$0,00	0,00
			<b>Total</b>	<b>\$91,99</b>	<b>1,51</b>
<b>Total, dividido para 60 botellas de 330ml</b>				\$1,53	

Clavijo, L. (2021). Cerveza Artesanal Porter, receta estándar de costos. Quito.

- **Cerveza Artesanal Porter.**

Tabla 20. Cerveza Artesanal Porter Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Cerveza Artesanal Porter.		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
4500	g	Pale Ale	-	-
100	g	Pilsen	-	-
250	g	Caramunich 2	-	-
280	g	carafa 1	.	-
280	g	chocolate malta	-	-
250	g	trigo	-	-
150	g	Munich	-	-
100	g	Caramel Aromatic	-	-
250	g	Caramunich 3	-	-
9	g	Herkules	-	-
24	g	Kent Goldins	-	-
12	g	levadura Safale	-	-
35000	ml	Agua	-	-
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.	Pesar todos los ingredientes.		
	2.	Filtrar el agua y precalentar hasta 80 grados.		
	3.	Moler el grano.		
	4.	Mezclar el grano con la mitad de la cantidad del agua y dejar macerar por una hora.		
	5.	Pasar el mosto a la olla de hervor.		
	6.	Mezclar el sobrante de agua con el grano previamente macerado (lavado) y deja reposar por 20 minutos.		
	7.	Mezclar el segundo mosto con el primero en la olla de hervor.		
	8.	Esperar a que alcance el punto de ebullición y colocar el lúpulo de amargor.		
	9.	30 minutos después agregar el segundo lúpulo (sabor).		
	10.	20 minutos después agregar el tercer lúpulo (aroma) y agregar el clarificante.		
	11.	10 minutos después Apagar y enfriar hasta que alcance los 30 grados.		
	12.	Pasar el líquido al fermentador y colocar la levadura para sellarlo herméticamente.		
	13.	Esperar 7 días, retirar el líquido y embotellar.		

Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
330	155	-	-	1,66	12,78	-	-	-

- **Cerveza Artesanal Altbier.**

Tabla 21. Cerveza Artesanal Altbier, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
<b>NOMBRE DE LA BEBIDA:</b>	Altbier		Código: 003		Valor unitario
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	3/12/2021		Estudiante: Luis Clavijo		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (KG)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>	
Melanoidin	g	\$1,60	500	\$0,80	
Pilsen	g	\$1,45	3900	\$5,66	
Caramunich 2	g	\$1,83	100	\$0,18	
Carafa 1	g	\$1,99	65	\$0,13	
Chocolate malta	g	\$1,99	65	\$0,13	
Trigo	g	\$1,80	200	\$0,36	
Munich	g	\$1,55	750	\$1,16	
Caramel Aromatic	g	\$1,50	100	\$0,15	
Caramunich 3	g	\$1,83	100	\$0,18	
Herkules	g	\$35,30	16	\$0,56	
Hallertower	g	\$46,46	55	\$2,56	
Levadura safale	g	\$130,00	12	\$1,56	
Agua	ml	\$0,50	35000	\$17,50	
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$30,93</b>	<b>\$0,51</b>
			<b>10% imprevistos</b>	\$3,09	\$0,05
			<b>Total neto</b>	<b>\$34,03</b>	<b>\$0,56</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	\$5,10	\$0,08
			<b>Factor costo 33,33%</b>	\$11,34	\$0,19
			<b>M.O. 45%</b>	\$15,31	\$0,25
			<b>G. Admin 12%</b>	\$4,08	\$0,07
			<b>45% utilidad</b>	\$15,31	\$0,25
			<b>Subtotal</b>	<b>\$85,18</b>	<b>\$1,40</b>
			<b>12% IVA</b>	\$10,22	\$0,17
			<b>10% servicio</b>	\$0,00	\$0,00
			<b>Total</b>	<b>\$95,40</b>	<b>\$1,57</b>
<b>Total, dividido para 60 botellas de 330ml</b>				<b>\$1,59</b>	

Clavijo, L. (2021). Cerveza Artesanal Altbier, receta estándar de costos. Quito.

- **Cerveza Artesanal Albier.**

Tabla 22. Cerveza Artesanal Albier Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Cerveza Artesanal Albier.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
500	g	Melanoidin	-	-	-	-	-	
3900	g	Pilsen	-	-	-	-	-	
100	g	Caramunich 2	-	-	-	-	-	
65	g	Carafa 1	.	-	-	-	-	
65	g	Chocolate malta	-	-	-	-	-	
200	g	Trigo	-	-	-	-	-	
750	g	Munich	-	-	-	-	-	
100	g	Caramel Aromatic	-	-	-	-	-	
100	g	Caramunich 3	-	-	-	-	-	
16	g	Herkules	-	-	-	-	-	
55	g	Hallertower	-	-	-	-	-	
12	g	Levadura safale	-	-	-	-	-	
35000	ml	Agua	-	-	-	-	-	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Pesar todos los ingredientes.						
		2. Filtrar el agua y precalentar hasta 80 grados.						
		3. Moler el grano.						
		4. Mezclar el grano con la mitad de la cantidad del agua y dejar macerar por una hora.						
		5. Pasar el mosto a la olla de hervor.						
		6. Mezclar el sobrante de agua con el grano previamente macerado (lavado) y deja reposar por 20 minutos.						
		7. Mezclar el segundo mosto con el primero en la olla de hervor.						
		8. Esperar a que alcance el punto de ebullición y colocar el lúpulo de amargor.						
		9. 30 minutos después agregar el segundo lúpulo (sabor).						
		10. 20 minutos después agregar el tercer lúpulo (aroma) y agregar el clarificante.						
		11. 10 minutos después Apagar y enfriar hasta que alcance los 30 grados.						
		12. Pasar el líquido al fermentador y colocar la levadura para sellarlo herméticamente.						
		13. Esperar 7 días, retirar el líquido y embotellar.						
Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

330	155	-	-	1,66	12,78	-	-	-
-----	-----	---	---	------	-------	---	---	---

- **Mojito.**

Tabla 23. Mojito, receta estándar de costos.

		<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN</b>		
		<b>RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS</b>		
<b>NOMBRE DE LA BEBIDA:</b>	Mojito	<b>Código:</b> 004		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	3/12/2021	<b>Estudiante:</b> Luis Clavijo		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (KG)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Ron Blanco	ml	\$22,00	60	\$1,32
Agua Mineral	ml	\$0,60	120	\$0,07
Azúcar	g	\$1,00	5	\$0,01
Limón	u	\$1,00	2	\$0,00
Hierba Buena	g	\$1,00	25	\$0,03
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$1,42</b>
			<b>10% imprevistos</b>	\$0,14
			<b>Total neto</b>	<b>\$1,57</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	\$0,23
			<b>Factor costo 33,33%</b>	\$0,52
			<b>M.O. 45%</b>	\$0,70
			<b>G. Admin 12%</b>	\$0,19
			<b>45% utilidad</b>	\$0,70
			<b>Subtotal</b>	<b>\$3,92</b>
			<b>12% IVA</b>	\$0,47
			<b>10% servicio</b>	\$0,00
	<b>Total</b>	<b>\$4,39</b>		

Clavijo, L. (2021). Cerveza Artesanal Albier, receta estándar de costos. Quito.

- **Mojito.**

Tabla 24. Mojito. Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Mojito.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
60	ml	Ron Blanco	-		-			
120	ml	Agua Mineral	-		-			
5	g	Azúcar	-		-			
2	u	Limón	Lavado		-			
25	g	Hierba Buena	Lavada		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Primero se corta un limón y medio en cubos y se los agrega en un vaso alto junto con algunas hojas de hierba buena.						
		2. Se coloca el azúcar y se macera estos ingredientes a dentro del vaso.						
		3. Se coloca hielo y se vierte el ron blanco.						
		4. Se completa con agua mineral o soda.						
		5. Se decora con una rodaja de limón y una ramita de hierba buena.						
Porción (m)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
300	217	-	0,04	0,14	24,94	-	30	-

- Cuba Libre.

Tabla 25. Cuba Libre, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DE LA BEBIDA:</b>	Cuba Libre	Código: 005		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	3/12/2021	Estudiante: Luis Clavijo		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (KG)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Ron	ml	\$14,00	60	\$0,84
Coca Cola	ml	\$3,00	150	\$0,45
Limón	u	\$1,00	1	\$0,01
<b>FOTOGRAFÍA</b> 			<b>Total bruto</b>	<b>\$1,30</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$0,13</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$1,43</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$0,21</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$0,48</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$0,64</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$0,17</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$0,64</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$3,58</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$0,43</b>
<b>10% servicio</b>	<b>\$0,00</b>			
<b>Total</b>	<b>\$4,01</b>			

Clavijo, L. (2021). Cuba Libre, receta estándar de costos. Quito.

- Cuba Libre.

Tabla 26. Cuba Libre, receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Cuba Libre						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
60	ml	Ron	-		-			
150	ml	Coca Cola	-		-			
1	u	Limón	Lavado		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. En un vaso llenar de hielo.						
		2. Agregar el ron.						
		3. Completar con Coca Cola.						
		4. Se agrega el jugo de la mitad de un limón y decorar con unas rodajas de limón.						
Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
300	109	0.03	-	-	8.62	-	7.3	-

- Canelazo.

Tabla 27. Canelazo, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DE LA BEBIDA:</b>	Canelazo		<b>Código:</b> 006	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	3/12/2021		<b>Estudiante:</b> Luis Clavijo	
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (KG)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Naranja	g	\$2,00	2000	\$4,00
Agua	ml	\$0,60	10000	\$6,00
Azúcar	g	\$1,00	2000	\$2,00
Canela	g	\$50,00	20	\$1,00
Puntas	ml	\$2,50	1000	\$2,50
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$15,50</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$1,55</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$17,05</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$2,56</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$5,68</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$7,67</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$2,05</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$7,67</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$42,68</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$5,12</b>
			<b>10% servicio</b>	<b>\$0,00</b>
<b>Total</b>	<b>\$47,80</b>			

Clavijo, L. (2021). Canelazo, receta estándar de costos. Quito.

- Canelazo

Tabla 28. Canelazo. Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Canelazo.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
2000	g	Naranja	Lavado		-			
10000	ml	Agua	-		-			
2000	g	Azúcar	-		-			
20	g	Canela	-		-			
1000	ml	Puntas	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Desinfectar y lavar la fruta						
		2. Licuar la fruta con un poco de agua, mezclarla con el agua restante.						
		3. Poner a punto de ebullición y agregar la canela.						
		4. Una vez haya alcanzado el punto de ebullición agregar el azúcar.						
		5. Y por último colocar las puntas a su gusto.						
Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
252	126	-	1	3	26	-	-	-

### 3.10. Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 29. Arriendo del local.

<b>ARRIENDO DEL LOCAL</b>		
<b>Pago Mensual</b>	<b>Pago Semestral</b>	<b>Pago Anual</b>
\$230	\$1380	\$2760

Clavijo, L. (2021). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos industriales.**

Tabla 30. Equipos industriales

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Dispensadores de cerveza	1	\$300.00	\$300.00
Congelador	1	\$350.00	\$350.00
Refrigerador Indurama	1	\$419.99	\$419.99
Máquina de hielo	1	\$270.00	\$270.00
Licuada Oster negra	2	\$92.50	\$185.00
Tanque de co2	1	\$120.00	\$120.00
<b>TOTAL</b>			\$1644.99

Clavijo, L. (2021) Equipos industriales. Quito.

- **Equipos de computación.**

Tabla 31. Equipos de computación

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Laptop HP Core I5	1	\$575.00	\$575.00
Impresora EPSON xp2101	1	\$120.00	\$120.00
<b>TOTAL</b>			<b>\$695.00</b>

Clavijo, L. (2021). Equipos de computación.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 32. Muebles y enseres.

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Florero	4	\$24.99	\$99.96
Juegos de muebles	6	\$470.00	\$2820.00
Parlantes	4	\$170.00	\$680.00
Televisores.	3	\$450.00	\$1350.00
Vaso 325ml	15	\$0.99	\$14.85
Tabla de picar grande	2	\$15.00	\$30.00
Set de chuchillos (9 piezas)	1	\$19.99	\$19.99
Bowls acero inoxidable (set 5 piezas)	3	\$25.99	\$77.97
Recipiente grande con tapa	10	\$1.59	\$15.90
Recipiente mediano con tapa	10	\$1.04	\$10.40
Recipiente pequeño con tapa	10	\$0.90	\$9.00

Hielera	2	\$200.00	\$400.00
<b>TOTAL</b>			\$5528.07

Clavijo, L. (2021). Muebles y encerres. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 33. Equipos industriales de seguridad

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$18.00	\$18.00
Bomba de mano desinfectante	2	\$7.00	\$14.00
Detector de gas GLP	1	\$22.00	\$24.64
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2.00	\$10.00
<b>TOTAL</b>			\$66.64

Clavijo, L. (2021). Equipos industriales de seguridad. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 34. Suministros de oficina.

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Papel bond, 1 resma	1	\$3.40	\$3.40
Grapadora	1	\$4.50	\$4.50
Grapas (caja)	1	\$1.15	\$1.15
Esferos BIC (rojo, azul, negro)	3	\$0.40	\$1.20
Libreta	1	\$0.57	\$0.57
Carpeta de cartón	10	\$0.22	\$2.20
Tijera	1	\$0.45	\$0.45
<b>TOTAL</b>			\$13.47
<b>TOTAL ANUAL</b>			\$161.64

Clavijo, L. (2021). Suministros de oficina. Quito.

- **Servicios básicos.**

Tabla 35. Servicios básicos

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>Pago Mensual</b>
Agua	\$10.00
Luz	\$10.00
Teléfono	\$10.00
Internet	\$30.00
<b>TOTAL</b>	\$60.00
<b>TOTAL ANUAL</b>	\$720.00

Clavijo, L. (2021). Servicios básicos. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 36. Materiales de limpieza.

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escoba de cerda pequeña	1	\$3.50	\$3.50
Trapeador	1	\$7.00	\$7.00

Cloro 1 Gal	1	\$4.95	\$4.95
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$12.00	\$12.00
Fibra/lustre	1	\$0.90	\$0.90
Espanja lavaplatos	2	\$1.40	\$2.80
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$1.75	\$1.75
Lavavajillas líquido 500ml	2	\$1.40	\$2.80
Pala	1	\$2.50	\$2.50
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Papel higiénico jumbo 200 metros	4	\$1.00	\$4.00
Toalla de papel	2	\$3.50	\$7.00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$9.50	\$9.50
<b>TOTAL</b>			\$64.69
<b>TOTAL ANUAL</b>			\$776.28

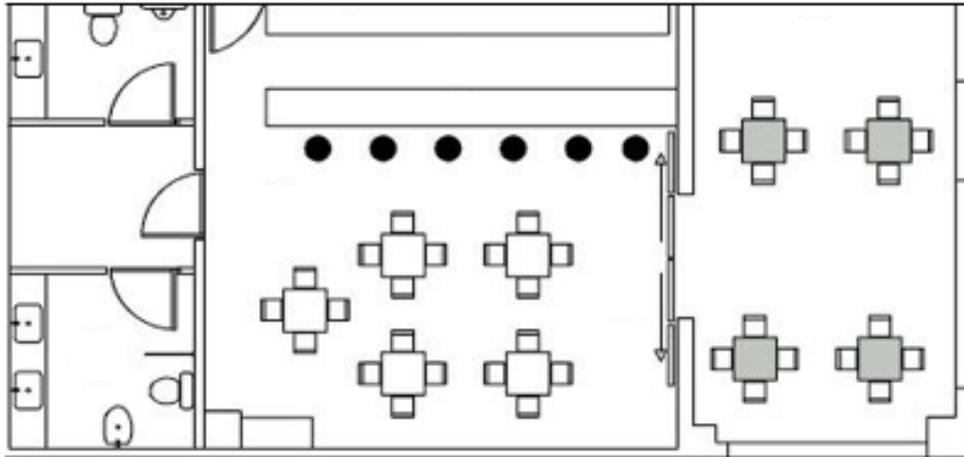
Clavijo, L. (2021). Materiales limpieza. Quito.

### **3.11. Estudio arquitectónico**

Para el diseño arquitectónico de "Reminiscencia Bar" se toma en cuenta la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (42 personas). Así se toma en cuenta el espacio para cada trabajador y cliente que visite el bar para que estos se sientan cómodos el momento de su estancia y tenga todo lo necesario para satisfacer sus necesidades.

### 3.12. Estructura interna del establecimiento.

Gráfico 25. Estructura del establecimiento.



Clavijo, L. (2021). Diseño Arquitectónico. Quito.

## **4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

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

- **Servicio de Rentas Internas / SRI**

### **RUC (Registro Único de Contribuyente)**

Se sacara el RUC ya que este documento nos dará el número de registro con el nombre del representante legal para que se nos otorgue la patente para la actividad.

Tiene por función registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos y proporcionar esta información a la Administración Tributaria. (SRI, S/F)

Sirve para realizar alguna actividad económica de forma permanente u ocasional en el Ecuador. Corresponde al número de identificación asignado a todas aquellas personas naturales y/o sociedades, que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deben pagar impuestos. (SRI, S/F).

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas

Se necesita:

- Copia de cédula.
- Papeleta de votación.
- Formulario de la actividad a la que se va a pertenecer.
- Se estipula si es persona natural o jurídica.
- Planilla de agua o luz
- Natural: una sola persona.
- Jurídica: sociedades.
- **Municipio de Quito**

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

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

Dentro de esto esta:

- El permiso de bomberos realiza la inspección de la infraestructura.
- RUC.

- Copia de cédula y papeleta de votación.
- Permiso de rotulación.
- Foto de la fachada y rótulo (si es de madera, metal, colores, etc.)

### **Inspección del Cuerpo de Bomberos:**

- Infraestructura interna y externa que sea segura.
- Terreno (firme).
- Cocina, ductos, cañerías, etc.
- Tuberías de agua potable de color verde, de color rojo para hidrantes y cisternas. De color amarilla tuberías de gas.
- Luz eléctrica, cables con canaletas
- Recomendaciones de señalética.
- Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).

Con todos los documentos obtenidos en el Municipio se tiene la Licencia Única de Actividades Económicas / LUAE.

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

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa), es la entidad pública adscrita al Ministerio de Salud Pública (MSP) que se encarga de controlar y vigilar las condiciones higiénico – sanitarias de los productos de uso y

consumo humano, además de brindar servicios que facilitan la obtención de permisos de funcionamiento y Notificaciones Sanitarias. (Arcsa, S/F)

Se necesita para este permiso:

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

### **Carnet ocupacional**

- Examen de sangre, heces y orina.
- Control médico.
- Foto tamaño carnet.
- \$ 0.50 ctvs.

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

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

- Papeleta de votación.
- RUC (copia).

- Cédula de identidad.

El tener número patronal obliga a pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores.

- **Ministerio de Relaciones Laborales**

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

- **SAYCE**

Somos una sociedad de gestión colectiva, cuyo objetivo primordial es proteger y administrar los derechos económicos resultantes de la utilización de las obras musicales de autores nacionales y extranjeros, constituimos una entidad jurídica de derecho privado, sin fines de lucro, capaz de ejercer derechos, contraer obligaciones civiles y de ser representada judicial y extrajudicialmente en el ámbito nacional e internacional. (Sayce, S/F)

**Valores a cancelar:**

**Los restaurantes, cevicherías, picanterías, grilles y similares.**

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, abonarán anualmente, de acuerdo al siguiente detalle:

- De lujo, el equivalente al 45% de un Salario Básico Unificado;
- De primera, el equivalente al 36% de un Salario Básico Unificado;
- De segunda, el equivalente al 27% de un Salario Básico Unificado;
- De tercera y cuarta categoría, al 18% de un Salario Básico Unificado.

Este pago no incluye las presentaciones de artistas en vivo que se cobrarán por cada una y de acuerdo al numeral 39. (Sayce, S/F)

**Fuentes de soda, cafeterías, heladerías y similares.**

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, pagarán anualmente de acuerdo al siguiente detalle:

De lujo, el equivalente al 27% de un Salario Básico Unificado;

De primera el equivalente al 18% de un Salario Básico Unificado;

De segunda, el equivalente al 14% de un Salario Básico Unificado;

De tercera y cuarta categoría, el equivalente al 7% de un Salario Básico Unificado. (Sayce, S/F)

**Sector Diversión y Entretenimiento Discotecas, Bares y Afines.-** Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, pagarán anualmente de acuerdo al siguiente detalle, pago que no incluye las presentaciones de artistas en vivo que se cobrarán por cada una y de acuerdo al numeral 39.

– Capacidad de 1 a 100 personas, el equivalente a un Salario Básico Unificado más IVA;

- Capacidad de 101 a 300 personas, el equivalente a un y medio Salario Básico Unificado más IVA;

- Capacidad de 301 personas en adelante, el equivalente a dos Salarios Básicos Unificados más IVA. (Sayce, S/F)

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

### **5.1. Objetivo de área.**

El objetivo principal de los impactos ambientales es mitigar, controlar y compensar los daños que se puedan ocasionar al medio ambiente, intentando reducir o eliminar los efectos negativos que pueden llegar a producir el establecimiento.

Es importante aclarar que el bar tratara en lo posible no utilizar productos de plásticos que puedan contaminar al medio ambiente y utilizara contenedores reusables, así como botellas retornables para mitigar el impacto ambiental reutilizando todo lo que se pueda.

El impacto social se verá reflejado en las personas que frecuentan el sector al salir de sus trabajos encontrando un lugar donde puedan disfrutar de un momento de relajación solo o acompañado degustando las bebidas que se ofrecerán para su satisfacción

“Reminiscencia Bar” tendrá como una de sus prioridades la reducción de la contaminación del medio ambiente con la utilización de materiales reciclables, además de no expender productos que sean de plástico para el servicio solo se utilizara vasos de cristal y en sectores estratégicos se colocaran tachos de basura para reciclar todo el material posible.

## 5.2. Impacto ambiental

### Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación por basura:** Estos se pueden generar por clientes como por los mismos empleados al traer botellas, fundas, papeles, colillas de cigarrillos etc.
- **Desperdicio de agua:** Al tener varias actividades que realizar tanto de limpieza como de producción se necesitara agua y esta al no tener un adecuado control puede ser usado en exceso y puede generar un gran desperdicio de este.
- **Consumo de electricidad:** Este consumo puede ser excesivo ya que pasaran encendidos los equipos desde el momento en que se abra el bar hasta su cierre por lo cual puede haber un gran consumo.
- **Contaminación por residuos:** Al trabajar con productos orgánicos estos pueden traer plagas si no se realiza un adecuado manejo de residuos.

### Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- En todo el bar se contará con tachos de basura para diferente tipo de basura con el fin de reciclar y separar cada tipo de contaminante y así facilitar su clasificación.
- Grifos en los baños ahorra agua puede ser una gran solución para que no se desperdicie el agua y una correcta conexión de tubería destinada al alcantarillado evitando fugas que puedan causar contaminación por aguas grises.

- Focos ahorradores de energía para controlar el uso excesivo de luz, y apagar ciertos equipos si el bar no cuenta con gran aforo inmediato.
- Recoger todos los desperdicios que se puedan generar y sellarlos en fundas de basura para sacarlos en los días de recolección de basura, así también los pequeños residuos que se generen de forma orgánica se pueden mezclar con la tierra en un pequeño huerto donde se descompondrá y servirá como abono para algunas plantas.

### **5.3. Impacto social.**

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

El bar se comprometerá a generar fuentes de trabajo en especial para personas que vivan cerca del sector sin importar raza, género o etnia generando puestos de trabajo fijos y así aportando a ganar experiencias en estas áreas si así lo requirieran a lo cual se aportara mediante capacitaciones e integraciones del equipo de trabajo para que se exista una mayor unión con los compañeros de "Reminiscencia Bar".

#### **5.3.2. Mejoramiento de nivel de ingresos.**

"Reminiscencia Bar" al generar nuevas fuentes de trabajo, genera también ingreso económico hacia sus colaboradores y proveedores, al adquirir materia prima para la producción, genera ingresos a mercados, supermercados, entre otros.

Los empleados de "Reminiscencia Bar" al tener un trabajo fijo tendrán todos los beneficios de ley que dicta el estado, lo cual será un apoyo en beneficio propio.

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

“Reminiscencia Bar” abrirá las puertas a todas las personas que quieran trabajar en el establecimiento sin importar el género, si son jóvenes, personas mayores o personas con discapacidad siempre y cuando cumplan con los requerimientos, normas y políticas del restaurante. Todos los colaboradores obtendrán los mismos derechos y beneficios.

Todos los clientes tendrán libre acceso al establecimiento sin discriminación alguna siempre y cuando cumplan con normas éticas y morales y simplemente buscan disfrutar de los servicios que se les va a ofrecer siendo respetuosos con las demás personas.

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

“Reminiscencia Bar” responderá a las necesidades fisiológicas de personas, otorgándoles un establecimiento que genere seguridad y confort y buen ambiente con bebidas y cervezas de calidad e instalaciones adecuadas con señaléticas y equipos de seguridad necesarios y adecuados para cualquier tipo de emergencia que pueda presentarse.

Los empleados serán capacitados semestralmente en temas de servicio al cliente, manejo de residuos, entre otros. Se realizarán reuniones mensualmente entre todos los empleados con el fin de mejorar el trabajo en equipo. De acuerdo al desempeño de los empleados se otorgarán incentivos con el fin de motivar a sus empleados y que sigan con un buen rendimiento en sus labores.

## **6. PROCESO FINANCIERO**

### **6.1. Introducción**

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero del proyecto "Reminiscencia Bar", donde se indica la perspectiva del punto de vista económico y en donde se estudia cada punto financiero hasta llegar a la inversión total que se requiere para lograr posesionar al bar y abrir un mercado donde no se encuentre este tipo de entretenimiento cerca del lugar.

### **6.2. Inversiones**

Una inversión viene a ser un monto que se destina para cualquier proyecto que pueda generar un rédito a futuro cumpliendo expectativas y organizando capitales de trabajo con el fin de no fracasar y salir a delante con el negocio por varios años.

### **6.3. Activos Fijos**

Abarca equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$7934,70

Tabla 37. Inversiones. Activos fijos

<b>INVERSIONES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind.	1711,63
Equipos de Computación	695
Muebles / Enseres	5528,07
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>7934,70</b>

Clavijo, L. (2021). Inversiones. Activos fijos. Quito.

#### 6.4. Activos diferidos

Concierne en todos los gastos o inversión para la creación de la empresa, así los activos diferidos se definen dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$400 en lo que determina pagar la obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

Tabla 38. Activos Diferidos.

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	400
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>400</b>

Clavijo, L. (2021). Activos Diferidos. Quito.

### 6.5. Capital de trabajo

El capital de trabajo son todos los recursos que se necesitara para el lapso de un año ya que al contemplar estos valores se puede estar preparados para pagar todo lo necesario en el negocio sin que falte ninguno de estos rubros en los siguientes doce meses.

A continuación, se puede observar los valores que se necesitaran pagar en el lapso de todo un año de trabajo.

Tabla 39. Capital de Trabajo.

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	31512,80
Servicios Básicos	720
Material oficina	161,64
Material limpieza	776,28
Servicio auto	0
Alquiler local	2760
Publicidad	160

Adquisición de materia prima	1000
Gastos financieros	3500
<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>40590,72</b>

Clavijo, L. (2021). Capital de Trabajo. Quito.

Tabla 40. Total de Inversión.

<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>	
Total Activos Fijos	7934,70
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	40590,72
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>48925.42</b>

Clavijo, L. (2021). Total de Inversión. Quito.

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$48925.42.

## 6.6. Sueldos.

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

Tabla 41. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente General	500	6000	567	729	6162
Bartender	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Mesero	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Cajero	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Guardia de seguridad	425	5100	481,95	619,65	5237,7
<b>TOTAL</b>	<b>2200</b>	<b>26400</b>	<b>2494,8</b>	<b>3207,6</b>	<b>27112,8</b>

Clavijo, L. (2021). Sueldos. Quito.

Tabla 42. Decimos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente General	500	500	500	1000
Bartender	425	425	425	850
Mesero	425	425	425	850
Cajero	425	425	425	850
Guardia de seguridad	425	425	425	850
<b>TOTAL</b>	<b>2200</b>	<b>2200</b>	<b>2200</b>	<b>4400</b>

Clavijo, L. (2021). Decimos. Quito.

Tabla 43. Total Sueldos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
27112,8	4400,00	<b>31512,80</b>

Clavijo, L. (2021). Total Sueldos. Quito.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$31512,80 anual.

### **6.7. Depreciación activos fijos.**

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$955.60

Tabla 44. Depreciación Activos Fijos.

<b>DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACIÓN</b>	<b>DEPRECIACIÓN</b>
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	1711,63	10%	171,16
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	695	33,33%	231,64
Muebles y Enseres	5528,07	10%	552,80
<b>TOTAL, DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS</b>			<b>955.60</b>

Clavijo, L. (2021). Depreciación Activos Fijos. Quito.

### 6.8. Amortizaciones

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

Tabla 45. Amortizaciones.

<b>AMORTIZACIONES</b>			
<b>PORCENTAJE AMORTIZACIÓN</b>			
Gastos de Constitución	400	20%	80

Clavijo, L. (2021). Amortizaciones. Quito.

## 6.9. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$23925,42 que equivale a una estructura del 49%; costo 13% con una tasa de descuento de 6,2 %; por consiguiente el Capital Financiero es de \$25000 con una estructura del 51% , el costo es del 14 % que otorga el 7,2% de tasa de descuento; con un Total Inversión de \$48925,42 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 indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 46. Estructura de Capital.

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>					
		<b>Estructura</b>	<b>Costo</b>	<b>TD</b>	
Capital Propio	23925,42	49%	13%	6,4%	
Capital Financiero	25000	51%	14%	7,2%	
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	48925,42	100%		13,5%	<b>TMAR</b>

Clavijo, L. (2021). Estructura de Capital. Quito.

## 6.10. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

Tabla 47. Tabla de Amortización.

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	25000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	25000
1	7282,09	3.500,00	3.782,09	21.217,91
2	7282,09	2.970,51	4.311,58	16.906,33
3	7282,09	2.366,89	4.915,20	11.991,13
4	7282,09	1.678,76	5.603,33	6.387,80
5	7282,09	894,29	6.387,80	0,00

Clavijo, L. (2021). Tabla de Amortización. Quito.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de \$25000, con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años.

Aquí se puede observar que en los primeros años se paga más interés y menos capital y al final se termina pagando menos interés y más capital, así finalizando los pagos en el quinto año y finiquitando el préstamo que el banco nos otorgó.

### 6.11. Punto de equilibrio

Aquí se puede encontrar los costos fijos que se tienen que pagar mensualmente para que la empresa pueda funcionar normalmente.

Tabla 48. Costos Fijos.

<b>COSTOS FIJOS</b>	
Materia Prima	83,33
Arriendo	230
Sueldos	2626,06
Ser. Básicos	60
<b>T. COSTOS FIJOS</b>	<b>2999,39</b>

Clavijo, L. (2021). Costos Fijos. Quito.

En el margen de contribución se puede observar los valores que genera hacer una cerveza para venderla y así poder sacar un valor de ganancia en relación a costo y precio.

Tabla 49. Margen de Contribución.

<b>Precio Cerveza</b>	<b>1,38</b>	
<b>Costo Cerveza</b>	<b>0,5</b>	
<b>Ganancia</b>	0,88	<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>

Clavijo, L. (2021). Margen de Contribución. Quito.

El punto de equilibrio es el porcentaje que indica que la empresa no está ganando ni perdiendo se encuentra en punto medio donde se puede mantener un negocio, pero sin ganancia ni pérdida alguna.

Tabla 50. Punto de Equilibrio.

<b>VENTA</b>	3408	1,38	4703,6
<b>COSTO</b>	3408	0,50	1704,2
<b>GASTO</b>			2999,39
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0</b>

Clavijo, L. (2021). Punto de Equilibrio. Quito.

Las ventas proyectadas son el estimado que se debe vender en el año para poder generar ganancias y determinar que se está generando un rédito positivo en el negocio.

Tabla 51. Ventas Proyectadas.

<b>VENTAS PROYECTADAS</b>			
6750	9315	111780	<b>Ventas</b>
6750	3375	40500	<b>Costo</b>

Clavijo, L. (2021). Ventas Proyectadas. Quito.

## 6.12. Costo de ventas

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

Tabla 52. Costo de Ventas.

<b>COSTO DE VENTAS</b>						
	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
VENTAS		111780,00	115144,58	118610,43	122180,60	125858,24
COSTO DE VENTAS		40500,00	41719,05	42974,79	44268,33	45600,81
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>		71280,00	73425,53	75635,64	77912,27	80257,43
GASTOS ADMINISTRATIVOS		31512,80	32461,34	33438,42	34444,92	35481,71
SERVICIOS BASICOS		720,00	741,67	764,00	786,99	810,68
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		937,92	966,15	995,23	1025,19	1056,05
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		2760,00	2843,08	2928,65	3016,81	3107,61
PUBLICIDAD		160,00	164,82	169,78	174,89	180,15
DEPRECIACIONES		955,61	955,61	955,61	955,61	955,61

AMORTIZACIONES		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>		34153,67	35212,86	36303,94	37427,86	38585,61
GASTOS FINANCIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		30653,67	32242,36	33937,06	35749,11	37691,32
BASE IMPOSITIVA		11111,95	11687,85	12302,18	12959,05	13663,10
<b>UTILIDAD NETA</b>		19541,71	20554,50	21634,87	22790,05	24028,22

Clavijo, L. (2021). Costo de Ventas. Quito.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$19541,71 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$24028,22.

### **6.13. Flujo de caja**

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

Tabla 53. Flujo de Caja.

<b>FLUJO DE CAJA</b>						
	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
UTILIDAD OPERATIVA		34153,67	35212,86	36303,94	37427,86	38585,61
DEPRECIACION		955,61	955,61	955,61	955,61	955,61
AMORTIZACION		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		11111,95	11687,85	12302,18	12959,05	13663,10
- GASTOS FINANCIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
- PAGO CAPITAL		3.782,09	4.311,58	4.915,20	5.603,33	6.387,80
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
<b>= FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>-48925,42</b>	<b>16.795,24</b>	<b>17.278,53</b>	<b>17.755,28</b>	<b>18.222,34</b>	<b>18.676,03</b>

Clavijo, L. (2021). Flujo de Caja. Quito.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$16.795,24, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$18.676,03.

## **6.14. Cálculo del TIR y el VAN**

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

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

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el van es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$13.241,75.

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

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 23,27% que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,51% con el TMAR.

Tabla 54. Cálculo del TIR y el VAN.

<b>CALCULO DEL TIR Y EL VAN</b>	
<b>VAN</b>	13.241,75
<b>TIR</b>	23,27%
<b>TMAR</b>	13,51%

Clavijo, L. (2021). Cálculo del TIR y el VAN. Quito.

## 7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 7.1. Conclusiones

- Es muy importante la parte administrativa de la empresa ya que se tiene que tener en cuenta con las personas que va a contar el negocio, así como el tipo de servicio que se va a brindar para tener las áreas y los rangos claros el momento de empezar a dar marcha con el negocio para tener claro cómo va funcionar y por esto es importante la organización estructural de la empresa para no dar un paso a ciegas y no estar perdidos al principio. Al entender estos aspectos se podrá trabajar con un equipo capacitado, sólido y profesional.
- El proceso de investigación de mercado y marketing nos ayuda a determinar si el proyecto es viable o no ya que, mediante encuestas, análisis, etc. Estos sistemas nos indicaran si las personas están de acuerdo con los productos o servicios que se va a ofrecer y a que target estará dirigido, de acuerdo a esto se empleara estrategias de marketing para que las personas puedan conocer y se puedan acercar hacia el negocio, de igual manera analizar el lugar donde se está ubicado ayudará a comprender el sector así como la competencia que se puede tener alrededor y las personas que pueden llegar más fácilmente para poder satisfacer sus necesidades.
- El proceso de derecho empresarial ayuda a tener claros los requisitos que se necesitaran para el funcionamiento legal de la empresa por esto es que es muy importante tener en cuenta los pasos que se deben ir dando para que se entreguen los permisos de funcionamiento y poder contar con estos papeles

respaldaran la categoría y brindará la confianza que las personas necesitan al saber que es una empresa legalmente constituida.

- El proceso de impacto ambiental y social es primordial en cada empresa ya que cada uno y más como empresa debe contribuir con el medio ambiente teniendo un negocio que sea sustentable y amigable con el medio ambiente al no contaminar y tratar de no generar desechos que puedan afectar al ecosistema, de igual manera es importante contribuir con el medio social generando empleo y no descrinando razas ni culturas y teniendo una igualdad de género al contratar personal para el negocio.
- El proceso financiero es muy importante ya que este será el factor que más ayude a determinar si el negocio que se quiere emprender es viable, este brindará análisis financieros para poder establecer cuanto se debe vender para poder encontrar el punto de equilibrio así como las ganancias que podre generar y los valores que debería sacar para poder mantener a flote el negocio siempre contando con capitales de trabajo que puedan respaldar nuestro proyecto para que no se derrumbe en el primer mes, si no tener ya una planificación de mínimo un año para poder pagar sueldos y todos los beneficios de ley que nos exige el estado.

## **7.2. Recomendaciones.**

- Cuando se realice un plan de negocio es importante realizar encuestas a las personas que va dirigida el producto o servicio que se va a ofrecer ya que depende de las respuestas que estas personas den y así se pueda saber si será de su agrado o si tendrá acogida lo que se va a ofrecer al público.
- Es importante tener un plan de marketing para que los productos o servicio que se vaya a ofrecer puedan llegar al consumidor de una manera rápida y acaparando su atención para que este pueda visitar el negocio y así este pueda palpar lo que se está vendiendo.
- Es fundamental realizar un análisis financiero antes de emprender cualquier negocio ya que este te puede ayudar a obtener datos de cuanto capital de trabajo vas a necesitar para poder sustentar cualquier negocio y de cuanto necesitas vender diario para poder generar un redito al final del mes.

## Referencias.

El Universo. 14 de diciembre, 2021. El pasillo ecuatoriano es designado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/entretenimiento/musica/el-pasillo-ecuatoriano-es-designado-patrimonio-de-la-humanidad-por-la-unesco-nota/>

Centros para el control y la prevención de enfermedades. 14 de junio del 2021. Consideraciones para operadores de restaurantes y bares. Obtenido de <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>.

Servicios medioambientales. 18 septiembre, 2021. Cómo se realiza la gestión de residuos en restaurantes. Obtenido de <https://www.smv.es/como-se-realiza-gestion-residuos-restaurantes/>.

Google Maps. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/place/Cardenal+de+la+Torre+%26+24+de+Mayo,+Puembo+170179/@-0.2015828,-78.3693705,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d593ea0034003f:0x16be2f8ca987b4d9!8m2!3d-0.2015882!4d-78.3671818?hl=es>.

Economipedia. Pablo Sevilla Arias, 25 de febrero, 2015. Pirámide de Maslow. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/piramide-de-maslow.html>.

Servicio de rentas internas. 2021. Registro Único de Contribuyentes. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/RUC>

Permisos Quito. 27 enero 2020. Permisos de Funcionamiento. Obtenido de <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-bares-y-discotecas-quito/>

Sayce. 2018. Quienes somos. Obtenido de <https://sayce.com.ec/>

Sayce. 5 de marzo del 2012. Registro Oficial No. 653. Obtenido de <https://sayce.com.ec/pdf/tarifario.pdf>

Anadón Uniformes. S/F. Uniformes de Recepción. Obtenido de <https://anadonuniformes.com/uniformes-de-recepcion/>



2.

## TECHNOSYSTEM

04/01/2022

### PROFORMA

LAPTOP HP	
Laptop Hp 10ma Generación	513,4
Procesador Intel Core I5 1035G1	
Disco Duro SSD 256GB	
Memoria RAM 8Gb	
Pantalla de 14" HD (1366x768)	
Conectividad: Combo Realtek 802.11a / b / g / n / ac (1x1) Wi-Fi®	
Bluetooth® 4.2.	
Sistema Operativo Windows 10 Home 64	
Impresora Epson L3110	107,14
<b>SUBTOTAL</b>	<b>620,54</b>
<b>I.V.A. 12%</b>	<b>74,46</b>
<b>TOTAL</b>	<b>695,00</b>

Proforma valida por 15 días

**CRISTHIAN LAGOS**  
**TELF. 0983 500 914**

3.

## ALMACEN LA COLINA

04/01/2022

### PROFORMA

MUEBLES Y ENSERES	
Florero (4)	89,25
Juego de muebles (6)	2517,86
Parlantes (4)	607,14
Televisores (3)	1205,36
Vasos de 350ml (15)	13,26
Tabla de picar (2)	26,79
Set de cuchillos (9)	17,85
Bowls de acero inoxidable (5)	69,62
Recipiente grande con tapa (10)	14,20
Recipiente mediano con tapa (10)	9,29
Recipiente pequeño con tapa (10)	8,04
Hielera (2)	357,14
	<b>SUBTOTAL</b> 4935,78
	<b>I.V.A. 12%</b> 592,29
	<b>TOTAL</b> 5528,07

Proforma valida por 15 días

**LA COLINA**

**TELF. 099 215 1818**





6.



07/12/2021

PROFORMA

Materiales de limpieza		
Escoba de cerda pequeña	3,13	
Trapeador	6,25	
Cloro 1 Gal	4,42	
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	10,71	
Fibra/lustre	0,80	
Esponja lavaplatos	2,50	
Fundas basura industriales (10 unidades)	1,56	
Lavavajillas liquido 500ml	2,50	
Pala	2,23	
Jabón liquido manos 1 Gal	5,35	
Papel higiénico jumbo 200 metros	3,57	
Toalla de papel	6,25	
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	8,48	
	SUBTOTAL	57,76
	LV.A. 12%	6,93
	TOTAL	64,69

Proforma valida por 15 dias



TELF. +593 998 708 613

[servicioalcliente@elrosado.com](mailto:servicioalcliente@elrosado.com)

Av. 9 de Octubre 729 y Boyacá,  
Guayaquil - Ecuador

## 7. Hoja de Observación.

### Hoja de observación

**Lugar:** Puenbo, calles cardenal de la torre y Avenida 24 de mayo, sector la Y

**Fecha:** 2-12-2021

**Descripción:** Este lugar es una zona muy transcurrida por todo tipo de personas que transitan por el lugar ya que es la entrada a la parroquia de Puenbo y muchas personas entran o salen a sus trabajos por la Y de Puenbo, en este lugar encontramos dos restaurantes que han tenido buena acogida por las personas y que registran mucho movimiento en especial en las horas de almuerzo.

En el sector vamos a poder encontrar muchas tiendas y [licorerías](#) así como otros locales comerciales que no tienen afinidad al sector gastronómico, y no existe un lugar especializado a la venta de alcohol como lo son bares o un bar restaurante tampoco podemos encontrar en este sitio lo que es muy bueno ya que si nos ponemos un bar no vamos a encontrar una competencia directa.

Para ingresar al lugar es muy accesible ya que cuenta con una vía de primera y se puede llegar fácilmente en carro o a pie, incluso ya que esta cerca a la vía principal la parada de buses se encuentra a unos metros de la ubicación lo que facilitara tanto la llegada como la salida de las personas.

## 8. Encuestas.

Encuesta

1. ¿Conoce o ha probado cervezas artesanales?

Si  no

2. ¿Le gustaría ir a un bar donde se sirva cerveza artesanal?

Si  no

3. ¿Le gustaría servirse degustaciones de los diferentes estilos de cervezas al momento de ingresar al bar?

Si  no

4. ¿Qué tipo de música le gustaría escuchar en un bar?

- Pasillos
- Rock
- Vallenatos
- Reggaetón

5. ¿Cuál coctel es de su preferencia?

- Cuba libre
- Mojito
- Padrino
- Tequila sunrise
- Caipiriña

6. ¿Desearía que haya música en vivo en un bar?

Si

no

7. ¿Le gustaría un área abierta donde se pueda prender una fogata y poder servirse bebidas alrededor de esta?

Si

no

8. ¿Le gustaría que haya un menú de bebidas sin alcohol en el bar?

Si

no

9. ¿Qué bebida sin alcohol preferiría?

• Café

• Gaseosas

• Cocteles sin alcohol

• Aguas aromáticas

• Canelasos

10. ¿De existir este bar le gustaría visitarlo?

Si

no

9.

Encuesta

1. ¿Conoce o ha probado cervezas artesanales?

Si  no

2. ¿Le gustaría ir a un bar donde se sirva cerveza artesanal?

Si  no

3. ¿Le gustaría servirse degustaciones de los diferentes estilos de cervezas al momento de ingresar al bar?

Si  no

4. ¿Qué tipo de música le gustaría escuchar en un bar?

- Pasillos
- Rock
- Vallenatos
- Reggaetón

5. ¿Cuál coctel es de su preferencia?

- Cuba libre
- Mojito
- Padrino
- Tequila sunrise
- Caipiriña

6. ¿Desearía que haya música en vivo en un bar?

Si  no

7. ¿Le gustaría un área abierta donde se pueda prender una fogata y poder servirse bebidas alrededor de esta?

Si  no

8. ¿Le gustaría que haya un menú de bebidas sin alcohol en el bar?

Si  no

9. ¿Qué bebida sin alcohol preferiría?

- Café
- Gaseosas
- Cocteles sin alcohol
- Aguas aromáticas
- Canelasos

10. ¿De existir este bar le gustaría visitarlo?

Si  no

10.

Encuesta

1. ¿Conoce o ha probado cervezas artesanales?

Si  no

2. ¿Le gustaría ir a un bar donde se sirva cerveza artesanal?

Si  no

3. ¿Le gustaría servirse degustaciones de los diferentes estilos de cervezas al momento de ingresar al bar?

Si  no

4. ¿Qué tipo de música le gustaría escuchar en un bar?

- Pasillos
- Rock
- Vallenatos
- Reggaetón

5. ¿Cuál coctel es de su preferencia?

- Cuba libre
- Mojito
- Padrino
- Tequila sunrise
- Caipiriña

6. ¿Desearía que haya música en vivo en un bar?

Si

no

7. ¿Le gustaría un área abierta donde se pueda prender una fogata y poder servirse bebidas alrededor de esta?

Si

no

8. ¿Le gustaría que haya un menú de bebidas sin alcohol en el bar?

Si

no

9. ¿Qué bebida sin alcohol preferiría?

- Café
- Gaseosas
- Cocteles sin alcohol
- Aguas aromáticas
- ~~Canelasos~~

10. ¿De existir este bar le gustaría visitarlo?

Si

no

11.

Encuesta

1. ¿Conoce o ha probado cervezas artesanales?

Si  no

2. ¿Le gustaría ir a un bar donde se sirva cerveza artesanal?

Si  no

3. ¿Le gustaría servirse degustaciones de los diferentes estilos de cervezas al momento de ingresar al bar?

Si  no

4. ¿Qué tipo de música le gustaría escuchar en un bar?

- Pasillos
- Rock
- Vallenatos
- Reggaetón

5. ¿Cuál coctel es de su preferencia?

- Cuba libre
- Mojito
- Padrino
- Tequila sunrise
- Caipiriña

6. ¿Desearía que haya música en vivo en un bar?

Si

no

7. ¿Le gustaría un área abierta donde se pueda prender una fogata y poder servirse bebidas alrededor de esta?

Si

no

8. ¿Le gustaría que haya un menú de bebidas sin alcohol en el bar?

Si

no

9. ¿Qué bebida sin alcohol preferiría?

- Café
- Gaseosas
- Cocteles sin alcohol
- Aguas aromáticas
- Canelasos

10. ¿De existir este bar le gustaría visitarlo?

Si

no

12.

Encuesta

1. ¿Conoce o ha probado cervezas artesanales?

Si  no

2. ¿Le gustaría ir a un bar donde se sirva cerveza artesanal?

Si  no

3. ¿Le gustaría servirse degustaciones de los diferentes estilos de cervezas al momento de ingresar al bar?

Si  no

4. ¿Qué tipo de música le gustaría escuchar en un bar?

- Pasillos
- Rock
- Vallenatos
- Reggaetón

5. ¿Cuál coctel es de su preferencia?

- Cuba libre
- Mojito
- Padrino
- Tequila sunrise
- Caipiriña

6. ¿Desearía que haya música en vivo en un bar?

Si

no

7. ¿Le gustaría un área abierta donde se pueda prender una fogata y poder servirse bebidas alrededor de esta?

Si

no

8. ¿Le gustaría que haya un menú de bebidas sin alcohol en el bar?

Si

no

9. ¿Qué bebida sin alcohol preferiría?

- Café
- Gaseosas
- Cocteles sin alcohol
- Aguas aromáticas
- Canelasos

10. ¿De existir este bar le gustaría visitarlo?

Si

no