



**PROYECTO INTEGRADOR PARA LA CREACIÓN DE LA EMPRESA
DE CATERING Y EVENTOS “GOURMET SERVICE”, UBICADA EN LA
PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTON LATACUNGA SECTOR DE
LOCÓA MEDIANTE EL MODELO CANVAS**

Autor: William Rubén Toapanta Guanoluisa

Director: PhD (c) Ing. Fernando Razo Cajas M.I.

Trabajo de grado para optar por el título de Administración con equivalente a
Técnico Superior

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional

Carrera de Administración

D.M. Quito, 10 de marzo del 2024

DEDICATORIA

El presente trabajo realizado dedico de manera especial a mi esposa, Lida, mis hijos Matías y Amaya. Ellos han sido mi mayor motivación para nunca rendirme y llegar a ser un ejemplo para ellos.

Han creído en mis capacidades y ser parte de este esfuerzo y sacrificio, brindándome todo su comprensión, amor y cariño.

A mis padres, que han sabido formarme como una persona de hábitos y valores mismos que me han ayudado a perseguir mis sueños y proyectos.

A mis hermanos, por estar siempre presentes, acompañando con el apoyo moral y emocional que han brindado a lo largo de esta etapa y de nuestras vidas, a través de sus sinceros deseos de mi desarrollo profesional.

William Rubén Toapanta Guanoluisa

AGRADECIMIENTO

Quiero extender un profundo agradecimiento a quienes formaron parte de este proyecto he hicieron posible este anhelado sueño. Todos aquellos que estuvieron siempre a mi lado y fueron una fuente de inspiración apoyo y fortaleza. Mi agradeciendo es para DIOS, mi esposa mis hijos mis padres y hermanos. ¡Gracias a ustedes por su tiempo!

Mi gratitud al Instituto Tecnológico Internacional Universitario. Asimismo, mi agradecimiento profundo a mi tutor de proyecto, PhD (c) Ing. Fernando Razo Cajas M.I. MBA, al coordinador de carrera de Administración, ING. Cristhian Carvajal, y a todos mis docentes, quienes con sus enseñanzas formaron los pilares fundamentales de mi vida profesional.

Y al culminar un sincero agradecimiento a mis compañeras de clase, que durante este trayecto compartieron su amistad, compañerismo. Su apoyo moral ha sido invaluable, mismo que han aportado un alto porcentaje a mis aspiraciones de seguir adelante y llegar a culminar mi carrera profesional.

William Rubén Toapanta Guanoluisa

AUTORIA

Yo, William Rubén Toapanta Guanoluisa autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



William Rubén Toapanta Guanoluisa

D.M. Quito, 10 de marzo del 2024

PhD (c) Ing. Fernando Razo Cajas M.I. MBA

Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

PhD (c) Ing. Fernando Razo Cajas M.I. MBA

D.M. Quito, 10 de marzo del 2024

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 PhD (c) Ing. Fernando Razo Cajas M.I. MBA. y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el señor William Rubén Toapanta Guanoluisa por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- William Rubén Toapanta Guanoluisa realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto integrador para la creación de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga sector de Locóa mediante el modelo Canvas”** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **PhD (c) Ing. Fernando Razo Cajas M.I. MBA**

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

TERCERA: Los comparecientes, **PhD (c) Ing. Fernando Razo Cajas M.I. MBA** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y el señor William Rubén Toapanta Guanoluisa 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 integrador para la creación de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga sector de Locóa mediante el modelo Canvas”** 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.



PhD (c) Ing. Fernando Razo Cajas

William Rubén Toapanta Guanoluisa

**“Proyecto integrador para la creación de la empresa de catering y eventos
“Gourmet Service”, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga
sector de Locóa mediante el modelo Canvas”**

William Rubén Toapanta Guanoluisa

PhD (c) Ing. Fernando Razo Cajas M.I. MBA

D.M. Quito, 10 de marzo del 2024

Índice de contenidos

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
ÍNDICE DE TABLAS	11
ÍNDICE DE FIGURAS.....	12
RESUMEN	13
CAPÍTULO I	14
Nombre del proyecto.....	14
Marco contextual – Antecedentes	14
Análisis de involucrados	15
Problema de investigación	15
Definición del problema:.....	16
Objeto de estudio y campo de acción	16
Objeto de estudio:	16
Campo de acción:.....	17
Justificación	17
Objetivos.....	18
Objetivo General	18
Objetivos Específicos.....	18
CAPÍTULO II.....	19
MARCO TEÓRICO.....	19
Catering.....	19
Historia del Catering	19
Funciones y características del catering	20
Creación de menús personalizados.....	20
Excelencia en la presentación.....	20
Coordinación y logística	21
Experiencia de atención al cliente	21
Innovación y creatividad culinaria	21
Servicio profesional y discreto	22
Tipos de catering	22
Aperitivo o Coffee break	22
Buffet, gran cantidad de platos.....	22
Cóctel, ideal para almuerzos o meriendas	23
Recepción, combina buffet o camareros.....	23

Brunch, une el desayuno y el almuerzo	23
Box lunch, para eventos informales	24
Modelo empresarial Canvas	24
Nueve segmentaciones que conforman el modelo Canvas	25
Segmento de mercado (clientes).....	25
Propuesta de valor.....	25
Canales de Distribución.	26
Relaciones con los clientes.....	26
Fuentes de Ingresos.....	26
Recursos clave	26
Actividades clave	27
Red de alianzas o asociaciones o socios clave.....	27
Estructura de costos	27
CAPÍTULO III.....	28
INVESTIGACIÓN DIAGNÓSTICA.....	28
Antecedentes diagnósticos	28
Tipos de investigación.....	28
Investigación descriptiva.....	28
Metodología de investigación	29
Cuantitativo:.....	29
Técnicas e instrumentos de investigación.....	30
Encuesta:.....	30
Plan de muestreo	31
Muestreo Probabilístico	31
Muestra	31
Indicadores.....	32
Presentación gráfica de resultados y Análisis de resultados	32
Síntesis del capítulo	39
CAPÍTULO IV	41
PROPUESTA.....	41
Antecedentes de la Propuesta	41
Justificación	42
Objetivos.....	43
Objetivo General	43
Objetivos Específicos.....	43
Análisis de Factibilidad Modelo CANVAS	44
Segmentación de Clientes y problemas	44
Propuesta de valor.....	44

Canales.....	45
Relación con el cliente	45
Fuente de ingreso	45
Recursos claves	46
Inversión inicial	46
Activos fijos.....	46
Capital de trabajo	47
Inversión total	48
Sueldos.....	48
Beneficios legales	49
Depreciación de activos	50
Estructura de capital	50
Tabla de amortización	51
Requerimientos legales	52
RUC	52
PATENTE MUNICIPAL.....	52
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO (ARCSA).....	53
Actividad Clave	54
Asociaciones Claves	54
Estructura de costos	54
Punto de equilibrio	54
Margen de contribución	55
CONCLUSIONES	57
RECOMENDACIONES	58
Referencias Bibliográficas	59
ANEXOS	61
Activos fijos.....	61
Modelo de encuesta.....	63

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	15
Tabla 2	33
Tabla 3	33
Tabla 4	34
Tabla 5	34
Tabla 6	35
Tabla 7	36
Tabla 8	36
Tabla 9	37
Tabla 10	38
Tabla 11	46
Tabla 12	47
Tabla 13	48
Tabla 14	48
Tabla 15	49
Tabla 16	49
Tabla 17	50
Tabla 18	51
Tabla 19	54
Tabla 20	55
Tabla 21	55

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Problema de investigación	15
Figura 2 Localización GPS de Locóa.....	41
Figura 3 Gráfico punto de equilibrio	56

RESUMEN

El presente proyecto busca la instauración de la empresa de servicio de catering en la localidad de Locóa; ya que es muy recurrente y solicitado por entidades que funcionan en este lugar, resulta una propuesta propicia y atractiva la creación de la empresa, tras observar que en Locóa existe frecuente movimiento y es muy común las reuniones sociales de todo carácter, se puede consensuar que es viable la propuesta de creación de la empresa de catering; para ello se consultó a través de una encuesta a un grupo de cien hogares que residen en la zona, un representante por familia y aquellas respuestas dieron indicio que en el sector no existe una empresa con estas características que ofrezcan determinado servicio; de igual manera tras aplican el modelo de gestión empresarial canvas a la empresa de catering “GOURMET SERVICE” y su estudio minucioso se pudo conocer qué nivel de alcance podría tener, sus socios claves, el capital que necesita para su funcionamiento y demás por menores que debe mínimamente tener la empresa para iniciar funciones; también se puntualizó los objetivos que pretende alcanzar la empresa de catering en corto y largo tiempo; con todo lo expuesto la presente es una propuesta viable de la creación de la empresa de catering “GOURMET SERVICE”

CAPÍTULO I

Nombre del proyecto

Proyecto integrador para la creación de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga sector de Locóa mediante el modelo Canvas

Marco contextual – Antecedentes

El servicio de Catering en los últimos años ha obtenido un aumento notable en la realización de eventos sociales, deportivos, políticos, etc. ya que permite que el organizador del mismo se deslinde por así decirlo de cierta manera y a su vez ofrezca a la concurrencia o público un evento organizado formalmente, entregando toda comodidad que se pueda a través del servicios de catering de tal forma que quede satisfecho del servicio, para obtener una mejor idea de lo que se está tratando se procederá a definir en qué consiste el servicio de catering según Ríos (2011) “Servicio de abastecimiento de comidas preparadas, especial para los aviones o para lugares a donde acuden muchas personas. S m servicio de comidas preparadas en eventos” (Rios, 2011)

La localidad de Locoá ubicada en el cantón de Latacunga es una zona muy comercial que tiene muchos emprendimientos pequeños, medianos y grandes, también cuenta con entidades públicas y privadas, como plaza de toros, laguna, unidades educativas, etc. por ende se podría considerar que es una zona de gran afluencia de personas, esto hace considerar que se presta para la instauración de una empresa que ofrezca los servicio de catering y pueda cubrir los eventos que se generan en la entidades que se mencionó anteriormente.

Análisis de involucrados

Tabla 1

Análisis de involucrados

ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS	INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS Y MANDATOS (recursos que aporten y mandatos son leyes, normas a seguir)
Cientes	Aceptación de “Gourmet Service” servicio de catering.	Poca información sobre servicio de catering	Registro de petición de clientes del servicio
Dueños	Consolidar en la realización de eventos sociales la empresa de catering.	Poca publicidad del servicio a nivel local	Hojas volantes y videos del servicio de catering
Competencia	Sostenibilidad de competencia costos accesibles e insumos de calidad	Mayor oferta de servicios complementarios del catering	Páginas web y contratos bajo catalogo digital

Nota: Tabla sobre los involucrados en la implementación de empresa de catering (Toapanta, 2024)

Problema de investigación

Figura 1 *Problema de investigación*



Nota: Esquema de problema de investigación y sus causas. (Toapanta, 2024)

Definición del problema:

La poca información que tiene el cliente potencial sobre el catering y todos los servicios que este ofrece, hace que las personas aún no consideren el uso frecuente del servicio para la realización de un evento social, aduciendo que puede resultar un costo elevado para el organizador; dejando de lado las particularidades positivas que este servicio entrega a la hora de la realización de eventos en cualquier índole.

Idea a defender

A través de la entrega adecuada de la información de pormenores del servicio de catering lograr que los cliente conozcan las facilidades y ventajas que tiene la contratación del mismo, en la organización de un evento social, presentando una propuesta factible y acorde a las necesidades que tenga el cliente y su presupuesto previo a la realización de su evento.

Objeto de estudio y campo de acción**Objeto de estudio:**

El confiar en el servicio de catering a la hora de la realización de todo tipo de evento social, es lo que se busca con la presente investigación; un acercamiento mucho más prolijo con el cliente, para poder satisfacer las necesidades que demande el evento que pretende organizar; de tal manera que al momento de entregar el servicio, el cliente se encuentre satisfecho y con esto albergue más confianza para este servicio.

Campo de acción:

En Locoá existe el servicio de Catering, sin embargo su contratación resulta bastante escasa pese a que en esta localidad frecuentan los eventos sociales al ser un lugar bastante comercial y concurrido, quizá porque la gente piensa que es un servicio costoso; por consiguiente resulta muy positivo implementar la empresa de catering motivo de la presente investigación, ya que lo que se busca es dar confianza necesaria al cliente y entregarle el conocimiento sobre los pormenores que tiene el servicio en todo tipo de evento social.

Justificación

En la localidad de Licóá es común apreciar que cada semana tiene lugar un evento social de cualquier índole ya sea privado o público en la entidades que funcionan en este sector; entonces resulta provechoso y efectivo la implementación de la empresa “Gourmet Service”, ya que lo que busca es entregar la información necesaria del catering y todos sus servicios adicionales; entregando al cliente los beneficios que trae consigo la implementación del mismo.

Gourmet Service, empresa de catering pretende cubrir aquellas necesidades que se presentan al momento de ejecutar un evento social dentro de Licóá, y que los moradores del sector no tengan que viajar largos tramos para la contratación de este servicio; o inclusive no poder contratar el servicio por la falta de conocimiento que el cliente tiene sobre el tema; la empresa buscará satisfacer los requerimientos del contratante y así ganar al cliente en el nicho del negocio que representa esta empresa.

Objetivos

Objetivo General

- Crear la empresa de servicio de catering Gourmet Service en la localidad de Locoa considerando el modelo de gestión Canvas, con la finalidad de que tenga desde su arranque una buena estructura financiera y correcto funcionamiento.

Objetivos Específicos

- Fundamentar teóricamente los servicios que ofrece la empresa de catering.
- Conocer la viabilidad de iniciar funciones con la empresa de catering mediante la aplicación de un instrumento de investigación a cien hogares de la localidad.
- Aplicar el modelo de gestión Canvas para la creación de la empresa de catering Gourmet Service.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Catering

El termino catering, hoy en día muy acuñado en la cotidianidad pues ya es frecuente que cada vez que se piense organizar una reunión social, una reunión de trabajo o celebrar alguna fecha especial se recurra al servicio de catering por ello a continuación se definirá a través de la siguiente cita:

El término catering proviene del inglés y su origen se remonta al siglo XVIII. En esa época, se utilizaba la palabra "cater" para referirse a aquellos que proveían comida y bebida en eventos y celebraciones. Con el tiempo, esta palabra evolucionó a "caterer", que se utilizaba para referirse a la persona encargada de proveer el servicio de comida y bebida.

En el siglo XIX, el término "caterer" comenzó a utilizarse en Estados Unidos para referirse a las empresas que ofrecían este servicio. Con el tiempo, la palabra se acortó a "catering" y se popularizó en todo el mundo. (Utera & Arboleda, 2015)

Historia del Catering

Hablar sobre el servicio de Catering no es algo nuevo, pues este servicio quizá no con esa denominación pero ya se lo utilizaba desde tiempos antiguos, pues permitía la facilidad a la hora de generar algún tipo de evento; en su blog (El escondite catering, 2017) menciona sobre la historia del catering que se remonta al continente asiático, al cuarto milenio en China aquí las autoridades daban comida

gratis y esta costumbre se fue replicando en todo el continente hasta que se empezó a cobrar por esta acción, en el continente Occidental ocurrió algo similar con los soldados y viajeros a quienes se les dotaba de alimentos; luego ya en la Edad Media fueron los monjes en ofrecer catering a los cristianos, produciendo una ampliación de restaurantes en Europa, fue en el siglo XXI que en el mundo de la aviación, comenzará a generalizarse el uso del término inglés catering.

Funciones y características del catering

Resulta preciso elegir un servicio de calidad y calidez a la hora de ofrecer un evento social, ya que lo que se busca es satisfacer y sorprender a la concurrencia ya que al contratar el servicio quien ofrece el evento se deslinda de la organización de alimentación, bebidas, coctelería, etc. Es por ello que a continuación se enunciarán las funciones más importantes que tiene el catering, considerando la perspectiva de Ancora un grupo dedicado a ofrecer este servicio.

Creación de menús personalizados

Una de las funciones más esenciales de un servicio de catering es la capacidad de diseñar menús personalizados que se adapten a las necesidades y preferencias de cada evento y cliente. Desde alergias alimentarias hasta preferencias dietéticas y culturales, un catering de calidad puede elaborar platos que sorprendan a todos los asistentes.

(Ancora, Catering, 2023)

Excelencia en la presentación

La presentación de la comida es una parte fundamental de la experiencia gastronómica. Un servicio de catering competente se esfuerza por

presentar los platos de manera elegante y atractiva, considerando no solo el sabor, sino también la estética que añade un toque de sofisticación al evento. (Ancora, Catering, 2023)

Coordinación y logística

Detrás de cada evento exitoso hay una coordinación meticulosa. Un servicio de catering no solo se encarga de preparar la comida, sino también de garantizar una entrega y distribución eficientes, especialmente en eventos más grandes. Una logística adecuada asegura que cada plato llegue a tiempo y en las condiciones adecuadas. (Ancora, Catering, 2023)

Experiencia de atención al cliente

Desde el proceso de selección del menú hasta la interacción durante el evento, un servicio de catering de calidad brinda una experiencia excepcional al cliente. Esto incluye la capacidad de comprender las necesidades y deseos del cliente, responder a preguntas y preocupaciones, y adaptarse a cualquier cambio de última hora. (Ancora, Catering, 2023)

Innovación y creatividad culinaria

La creatividad en la cocina es una función clave que puede elevar un servicio de catering de lo ordinario a lo excepcional. Los chefs creativos pueden diseñar platos únicos, fusionar sabores inesperados y presentar tendencias gastronómicas actuales, todo con el objetivo de sorprender y satisfacer los paladares de los invitados. (Ancora, Catering, 2023)

Servicio profesional y discreto

El servicio de catering no solo implica la entrega de comida, sino también la interacción con los asistentes al evento. Un equipo de catering profesional sabe cómo proporcionar un servicio atento y discreto, asegurando que los invitados disfruten de la comida y la experiencia sin interrupciones incómodas. (Ancora, Catering, 2023)

Tipos de catering

Al hablar de tipos de catering resulta amplia la gama de selección de este servicio, pues dependerá de qué tipo de evento se desea realizar, lo más importante la fecha y el horario en el cual se va a ofertar el servicio, a continuación los tipos de catering que se debe seleccionar dependiendo la ocasión, en la siguiente cita:

Aperitivo o Coffee break

Es uno de los tipos de catering más utilizados en las actividades corporativas de trabajo. El aperitivo o coffee break es una pausa de 15 o 30 minutos mientras los asistentes recargan sus energías para continuar con su trabajo

Por lo general son tipo buffet y se realiza un cálculo de dos o tres bocados para cada persona asistente al evento. Sin embargo, esto se puede acordar de acuerdo a los requerimientos del cliente. (Lopez, Adriana)

Buffet, gran cantidad de platos

El buffet es otro de los tipos de catering muy utilizado en los eventos. Se caracteriza por servir en una amplia mesa, una gran cantidad de platos

diversos, donde se presenta una combinación de platos de cocina fría y caliente, así como bocadillos salados y dulces. Los asistentes o comensales, toman un plato y se sirven a sí mismos lo que desean comer, este es uno de los tipos de catering muy usados cuando se tiene una gran cantidad de invitados (Lopez, Adriana)

Cóctel, ideal para almuerzos o meriendas

Los cocteles son eventos que se realizan por lo general “entre comidas” y basándonos en esta afirmación, este tipo de catering es ideal para almuerzos o meriendas.

El cálculo de los bocados por personas tiene un promedio de 15 a 20. Por lo general es un evento social de relevancia y los invitados permanecen de pie. (Lopez, Adriana)

Recepción, combina buffet o camareros

La recepción es uno de los tipos de servicio de catering que se utiliza en eventos sociales o familiares. Por lo general incluye la atención a una gran cantidad de invitados. Previamente se ofrece una diversidad de bocadillos y posteriormente se incluye el servicio de comida. (Lopez, Adriana)

Brunch, une el desayuno y el almuerzo

El Brunch es uno de los tipos de catering que está muy en tendencia en la actualidad. En estos servicios se combinan platos alusivos al desayuno y almuerzo y es servido en el mismo lugar donde se está realizando el evento. (Lopez, Adriana)

Box lunch, para eventos informales

Los box lunch, son un tipo de catering que se ofrece en eventos informales, una feria, o una convención, donde existen una gran cantidad de invitados en un evento muy dinámico. La finalidad es ofrecer alimentos y bebidas ligeras cómodas para comer. Por lo general se preparan paquetes individuales, por ejemplo; un sándwich, una bebida, una fruta. (Lopez, Adriana)

Como puede observar existe una amplia oferta de los tipos de catering que ofrecen los grupos dedicados a esta actividad; en resumen dependerá del estilo o tipo de evento que se ofrecerá para poder contratar acertadamente el servicio de catering, con el objetivo de que el evento a ofrecer salga de la manera en la que el cliente desea.

Modelo empresarial Canvas

Al momento de iniciar una empresa es de vital importancia contar con una planificación adecuada, con la finalidad que esta empresa genere los objetivos planteados; por consiguiente, resulta fehaciente contar con una herramienta llamada modelo Canvas o Business Model Canvas o BMC, que busca plasmar la idea de negocio en acciones innovadoras y muy bien establecidas en una temporalidad adecuada.

A continuación, se procederá a la definición del modelo Canvas mediante la siguiente cita que lo enuncia el autor (Alonso, 2022) que reza de la siguiente manera:

El modelo Canvas es una herramienta estratégica que te ayudará a conceptualizar tu modelo de negocio y representarlo de forma visual en un solo lienzo de forma que cualquier persona del equipo pueda entenderlo fácilmente, el modelo Canvas fue desarrollado por Alexander Osterwalder, teórico austríaco, en un libro escrito junto al informático belga, el libro se convirtió pronto en un auténtico superventas y ha servido como base para la creación de muchas empresas y startups modernas.

Nueve segmentaciones que conforman el modelo Canvas

Segmento de mercado (clientes)

Debes segmentar los clientes, para conocer el nicho de mercado y las oportunidades de nuestro negocio. La propuesta de valor es importante, pero no más que los clientes, quienes son o deberían ser el centro de cualquier modelo, porque sin clientes no hay negocio. Por eso, lo primero es encontrar un cliente y una propuesta de valor para ese cliente, lo ideal, es buscar un nicho, cuanto más pequeño y vertical, mejor, porque un nicho resuelve la necesidad de un grupo muy concreto, normalmente no muy bien atendido. (Osterwalder, 2009)

Propuesta de valor

La propuesta de valor, es aquello que te hace diferente de la competencia, pero sin olvidar un pequeño detalle: aquello que te hace diferente y por lo que tu cliente está dispuesto a pagarte, cuando les preguntas a los clientes qué cosas les gustaría tener, muchas no son cosas por las que estarían dispuestos a pagar, por eso, lo importante es que tu idea de negocio, cubra una necesidad por la que sí estén dispuestos a pagar. (Osterwalder, 2009)

Canales de Distribución.

Debes delimitar los canales de comunicación, distribución y de estrategia publicitaria que seguirás, para fortalecer la marca e idea de negocio, se pueden utilizar y combinar diferentes canales (directos e indirectos y propios y de socios). Así, un modelo podría elegir y/o combinar entre un equipo comercial propio, una tienda online, una tienda física propia o de terceros, mayorista, etc. (Osterwalder, 2009)

Relaciones con los clientes

El tipo de relaciones que quieres establecer con cada uno de tus segmentos de clientes. Y las relaciones pueden ser, entre otras, personales (cara a cara, telefónicas, etc.), automatizadas (a través de tecnología como e-mail, buzones...), a través de terceros (externalización de servicios), individuales (personalizadas), colectivas (a través de comunidades de usuarios). (Osterwalder, 2009)

Fuentes de Ingresos

Las fuentes de ingresos, son la consecuencia de lo demás módulos, pero paradójicamente tiene que ser a priori, es decir, antes de empezar debes saber cuáles serán tus fuentes de ingresos. Eso sí, no las definitivas, porque todo negocio evolucionará y su modelo, también. (Osterwalder, 2009)

Recursos clave

Los recursos clave es el cómo vas a hacer tu propuesta de valor y con qué medios vas a contar: humanos, tecnológicos, físicos (locales, vehículos, naves, puntos de venta, etc.) (Osterwalder, 2009)

Actividades clave

Debes conocer las actividades clave que darán valor a nuestra marca, y saber las estrategias necesarias para potenciarlas. Ésta es una de las piezas más complicadas de definir dentro de un modelo de negocio porque de ella depende que tengamos claro –y que así lo transmitamos al mercado– qué somos y qué queremos ser. (Osterwalder, 2009)

Red de alianzas o asociaciones o socios clave

Entre los emprendedores, cada día, hay un mayor interés por establecer acuerdos de colaboración con terceros para compartir experiencias, costes y recursos (socios estratégicos, socios industriales, socios inversores, economías de escala, etc.) que les permitan diseñar, desarrollar y gestionar sus proyectos de negocio. (Osterwalder, 2009)

Estructura de costos

Un aspecto que no se tiene muy en cuenta cuando se define el modelo de negocio es cuándo cobra tu empresa. Para esto, debes marcar las estructuras de costes, para llegar a saber, el precio que tendrá que pagar el cliente por adquirir el bien o servicio que ofrecerá nuestra idea de negocio. (Osterwalder, 2009)

CAPÍTULO III

Investigación diagnóstica

Antecedentes diagnósticos

Locoa es una localidad ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga; por consiguiente se entregarán algunos pormenores de su localización geográfica a continuación:

Esta provincia se encuentra en la zona central de la Región interandina o Sierra ecuatoriana. El cantón Latacunga está ubicado en el noreste de la provincia de Cotopaxi. Limita al norte con la provincia de Pichincha; al sur, con el cantón Salcedo; al este, con la provincia de Napo; y al oeste, con los cantones Sigchos, Pujilí y Saquisilí. (Viteri, 2016)

En cuanto al barrio de Locoá; es un barrio residencial constituido por varias entidades de importancia por ejemplo: unidades educativas, el coliseo Mayor de Latacunga, Urbanización de Gestores de Locoá; La plaza de toros; el Parque Náutico (laguna), El Consejo Provincial, etc. por lo expuesto antes esta zona es notoriamente comercial; por consiguiente se presta para poder implementar la empresa Gourmet Service.

Tipos de investigación

Investigación descriptiva

La investigación que se ha seleccionado para el presente trabajo; se debe mencionar que fue escogida ya que al relacionar las entidades existentes en la localidad de Locoá, con la idea de creación de una empresa de catering; se puede deducir que si existe un mercado activo para la utilización de este servicio; por ello

resulta favorable este tipo de investigación, para la naturaleza del objeto de estudio, para ello se citará lo que agrega (Morales, 2012) sobre la investigación descriptiva:

“Consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables”

Metodología de investigación

Cuantitativo

El método cuantitativo es el seleccionado para la presente investigación; consensuando que es el que permite valorar cuantitativamente las respuestas otorgadas por una población seleccionada, y esto permitirá diagnosticar si es posible la instauración de la empresa propuesta; con la finalidad de conocer los pormenores de este método de investigación a continuación se dirá que hace alusión en su estudio (Bar, 2010) sobre este tipo de método: “se identifica una variada serie de conceptualizaciones y procedimientos no siempre afines, cuyo elemento común reside en la propiedad de objetivar el fenómeno en estudio a través de la medición, u otras operaciones como la clasificación y el conteo” lo que se busca es medir el nivel de aceptación que tenga la concurrencia encuestada, ante la planificación de crear o no la empresa de servicio de catering en Loco.

Técnicas e instrumentos de investigación

Encuesta

Para la obtención de información de las personas del sector se ha seleccionado a la encuesta como técnica de recolección de datos; busca consensuar si es favorable o no la propuesta de creación de la empresa de servicio de catering, para este fin se ha construido una encuesta, de manera digital elaborada con 10 preguntas de respuesta dicotómica es decir el encuestado deberá responder con un sí o un no; y se les hará participe a la muestra seleccionada mediante grupos de redes sociales, correo electrónico o número de whatsapp personal.

Con la finalidad de tener claro la técnica a utilizar en el presente trabajo a continuación lo que se dice al respecto y sus características, por ende lo que hace viable su aplicación en esta investigación: “La encuesta es un método de investigación basado en una serie de preguntas dirigidas a sujetos que constituyen una muestra representativa de una población con la finalidad de describir y/o relacionar características personales, permitiendo así generalizar las conclusiones” (Fonseca, 2004)

Ver anexo de encuesta:

A continuación se presenta el formato de encuesta realizado por William Toapanta para poder aplicarlo a 100 hogares de Locóa (un representante por familia)

recuperado de: <https://forms.gle/XJoFzwogV6DyP9Ra7>

Plan de muestreo

Muestreo Probabilístico

Mediante el muestreo probabilístico se podrá encuestar de una forma aleatoria a las personas que se hayan seleccionado como muestra para la investigación, en este caso se considera este muestreo ya que el cantón Latacunga es bastante grande y con una población amplia, por ello se decidió segmentar a la población a la urbanización “Gestores de Loco” ubicada en Calles 11 de noviembre y Av. Cecilio; dicha urbanización cuenta con alrededor con 135 casas según su administrador y por ende existen este mismo número de familias, por ello se consideró un lugar propicio para llevar a efecto la encuesta; tras la aplicación de la fórmula para la obtención del número de encuestas de muestreo dio un total de 100 hogares, de los cuales se considerará a un miembro de la familia u hogar para ser encuestado, por ende cabe señalar que no existe una muestra establecida ya que se trabajará con toda la población compuesta por el número de hogares que ya se enuncio cuyas respuestas serán dadas mediante internet.

Muestra

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

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

$$n = \frac{130}{1,2954}$$

$n = 100$ (Cien hogares; un representante por familia)

Indicadores

Para la validación del presente proyecto se realizaron encuestas, otorgando un resultado favorable en cuanto a la propuesta de implementar la empresa que ofrezca el servicio de catering en la localidad de Locoá-Latacunga; respondieron 100 personas encuestadas entre las cuales respondieron 55 mujeres y 45 hombres y primo un porcentaje alto positivo en cuanto a la implementación de la empresa de Catering propuesta.

Presentación gráfica de resultados y Análisis de resultados

1. ¿Conoce usted sobre el servicio de Catering?

Tabla 2*Pregunta 1 de la encuesta*

1. ¿Conoce usted sobre el servicio de Catering?		
LITERAL	PREGUNTA	
1	SI	80
2	NO	20
TOTAL	100	

Realizada por: William Toapanta**Análisis de resultados**

Como se observa en la tabla II, la pregunta 1, de 100 personas respondieron: 80 que si conocen sobre el servicio de Catering; mientras que 20 personas agregaron que no conocen sobre este servicio, al conocer las personas encuestadas sobre el servicio se considera que es viable la propuesta planteada en esta localidad.

2. ¿Existe algún servicio de Catering en el sector de Locoa?**Tabla 3***Pregunta 2 de la encuesta*

2. ¿Existe algún servicio de Catering en el sector de Locoa?		
LITERAL	PREGUNTA	
1	SI	28
2	NO	72
TOTAL	100	

Realizada por: William Toapanta**Análisis de resultados**

Como se observa en la tabla III, la pregunta 2, de 100 personas; 28 respondieron que si existe servicio de Catering en el sector de Locoa; mientras que 72 personas respondieron que no existiese este servicio en el sector

enunciado, lo que permite vislumbrar que resulta positivo la instauración de esta empresa.

3. ¿En el caso de tener un evento social usted recurriría al servicio de catering?

Tabla 4

Pregunta 3 de la encuesta

3. ¿En el caso de tener un evento social usted recurriría al servicio de catering?			
LITERAL		PREGUNTA	
1		SI	90
2		NO	10
TOTAL		100	

Realizada por: William Toapanta

Análisis de resultados

Como se observa en la tabla IV, la pregunta 3, de 100 personas; 90 respondieron que en el caso de tener un evento social si recurrirían al servicio de catering; sin embargo 10 personas respondieron que no.

4. ¿Estima usted que contratar un servicio de catering otorga más realce a su evento social?

Tabla 5

Pregunta 4 de la encuesta

4. ¿Estima usted que contratar un servicio de catering otorga más realce a su evento social?			
LITERAL		PREGUNTA	
1		SI	88
2		NO	12
TOTAL		100	

Realizada por: William Toapanta

Análisis de resultados

Como se observa en la tabla V, la pregunta 4, de 100 personas; 88 respondieron si estiman que contratar un servicio de catering otorga más realce a su evento social; mientras que 12 encuestados respondieron que no genera este efecto en su evento social.

5. ¿Si se crea un servicio de Catering en la localidad de Locoá, considera usted que tendría acogida?

Tabla 6

Pregunta 5 de la encuesta

5. ¿Si se crea un servicio de Catering en la localidad de Locoá, considera usted que tendría acogida?		
LITERAL	PREGUNTA	
1	SI	88
2	NO	12
TOTAL	100	

Realizada por: William Toapanta

Análisis de resultados

Como se observa en la tabla VI, la pregunta 5, de 100 personas, 88 consideran que si se crea un servicio de Catering en la localidad de Locoá si tendría acogida; mientras que 12 personas respondieron que no lo tendría.

6. ¿Cree usted que el servicio de catering es costoso?

Tabla 7

Pregunta 6 de la encuesta

6. ¿Cree usted que el servicio de catering es costoso?		
LITERAL	PREGUNTA	
1	SI	40
2	NO	60
TOTAL	100	

Realizada por: William Toapanta

Análisis de resultados

Como se observa en la tabla VII, la pregunta 6, de 100 personas; 40 personas indicaron que si consideran costoso el servicio de catering, mientras que 60 personas respondieron que no consideran costoso este servicio.

7. ¿Considera usted que en la localidad de Locoá (Latacunga) se realiza con frecuencia eventos sociales?

Tabla 8

Pregunta 7 de la encuesta

7. ¿Considera usted que en la localidad de Locoá (Latacunga) se realiza con frecuencia eventos sociales?		
LITERAL	PREGUNTA	
1	SI	78
2	NO	22
TOTAL	100	

Realizada por: William Toapanta

Análisis de resultados

Como se observa en la tabla VIII, la pregunta 7, de 100 personas; 78 si consideran que en la localidad de Locoá (Latacunga) se realizan con frecuencia eventos sociales; mientras que 22 personas respondieron que no, por estas

respuestas se deduce que si se realizan con frecuencia eventos sociales lo que hace más efectivo la creación de la empresa en cuestión.

8. ¿Considera usted que al contratar servicio de catering; es necesario una asesoría minuciosa por parte de la empresa ofertante?

Tabla 9

Pregunta 8 de la encuesta

8. ¿Considera usted que al contratar servicio de catering; es necesario una asesoría minuciosa por parte de la empresa ofertante?		
LITERAL	PREGUNTA	
1	SI	86
2	NO	14
TOTAL	100	

Realizada por: William Toapanta

Análisis de resultados

Como se observa en la tabla IX, la pregunta 8, de 100 personas encuestadas, 86 consideran que al contratar servicio de catering; es necesario una asesoría minuciosa por parte de la empresa ofertante; mientras que 14 personas dijeron que no, es necesario esta asesoría por parte de la empresa.

9. ¿Cree usted que al ofrecer una asesoría sobre el servicio de catering por parte de la empresa ofertante, previo a su contrato; generaría una contratación segura del servicio?

Tabla 10*Pregunta 9 de la encuesta*

9. ¿Cree usted que al ofrecer una asesoría sobre el servicio de catering por parte de la empresa ofertante, previo a su contrato; generaría una contratación segura del servicio?		
LITERAL	PREGUNTA	
1	SI	85
2	NO	15
TOTAL	100	

Realizada por: William Toapanta**Análisis de resultados**

Como se observa en la tabla X, la pregunta 9, de 100 personas; 85 personas si consideran que al ofrecer una asesoría sobre el servicio de catering por parte de la empresa ofertante, previo a su contrato; genera una contratación segura del servicio; mientras que 15 personas respondieron que no consideran esto.

10. ¿Considera usted que es importante realizar campaña de publicidad digital para acrecentar las ventas?

Tabla 11*Pregunta 10 de la encuesta*

10. ¿Considera usted que es importante realizar campaña de publicidad digital para acrecentar las ventas?		
LITERAL	PREGUNTA	
1	SI	92
2	NO	8
TOTAL	100	

Realizada por: William Toapanta**Análisis de resultados**

Como se observa en la tabla XI, la pregunta 10, de 100 personas; 92 respondieron que si consideran importante realizar campaña de publicidad digital para acrecentar las ventas; mientras que 8 agregaron que no tiene importancia este tipo de campañas para acrecentar las ventas.

Síntesis del capítulo

Los resultados obtenidos después de haber aplicado la encuesta que compete a este capítulo; así como haber aplicado una investigación descriptiva siguiendo un método cuantitativo para evaluar los resultados obtenidos del instrumento; se avizora que de los cien hogares (un representante por hogar) encuestados de la urbanización Gestores de Locoá, respondieron de forma muy positivas sobre la propuesta de implantar una empresa que ofrezca el servicio de catering en el sector; considerando lo ya expuesto en el presente trabajo pues la zona está constituida por una serie de entidades que generan eventos sociales, recurrentes y los cuales casi siempre buscan un servicio como el que se lo pretende instaurar y ofertar, la mayoría de las personas encuestadas consensuaron decir que si conocen sobre todos los servicio que brinda el catering, sin embargo no lo han utilizado, pese a que respondieron que consideran que no es costoso el contratar este servicio; por ello es importante la propuesta de entregar un asesoramiento minucioso sobre las particularidades y ventajas que ofrece el catering, ya que varios encuestados respondieron que contratar este tipo de servicio si da mayor realce al evento organizado, así también se pudo consensuar que en la localidad de Locoá existen varios eventos y por ello consideran que de darse la apertura a la empresa Gourmet Service si tendría gran acogida, pues como se lo plantea en cuanto a lo propuesto para el público (cliente) se ve muy

atraído por la oferta; así también consideran los encuestados que si es importante el manejar una publicidad digital mediante redes sociales, internet, blog de notas, páginas web, etc. con la finalidad de que el cliente conozca con mayor facilidad los productos ofertados, y que Gourmet Service se consolide como una empresa sólida, de esta manera resulta muy conveniente este tipo de mercado en esta localidad; por consecuente después de haber realizado el respectivo análisis se concuerda con que es viable la creación de la empresa de **SERVICIO DE CATERING en Locoa.**

CAPÍTULO IV

Propuesta

Tema

“Realización de un modelo de gestión empresarial CANVAS para la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga sector de Locóa mediante el modelo Canvas

Datos informativos:

Empresa: empresa de catering y eventos “Gourmet Service”,

Beneficiarios: Dueña de la empresa

Ubicación: Provincia: Cotopaxi, cantón Latacunga; sector de Locóa

Figura 2 Localización GPS de Locóa



Nota: gráfico de ubicación de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”; recuperado de: <https://www.google.com/maps/place/Barrio+%22Locoa+%22/@-0.9288945,78.6017861,17z/data=!4m6!3m5!1s0x91d4616fcaa5c959:0x674f38ed1574b79f18m2!3d-0.9293228!4d-78.6020262!16s%2Fg%2F11j6bsnfv3?hl=es&entry=ttu>

Antecedentes de la Propuesta

El servicio de catering en el tiempo actual es muy usual; resulta común encontrar en eventos sociales quienes prefieren contratar este tipo de servicio con

el afán de librarse de varios encargos y estrés en el día de realización del evento, que pretenda realizar; de esta manera el servicio de catering se ha perfilado como un servicio muy solicitado en la organización de cualquier tipo de reunión social, política, deportiva, festiva, etc.

En el ámbito social de todas las personas es muy habitual la organización de eventos sociales de toda índoles, desde un encuentro deportivo, una festividad nupcial, un encuentro político; un conversatorio, en fin variedad de eventos sociales que se dan principalmente los fines de semanas y días festivos; por consiguiente es ahí donde el servicio de catering es muy usual, ya que el anfitrión encargado de la organización se desprende de la responsabilidad de preparar el refrigerio, almuerzo, cena o aperitivo; así como de servir a sus invitados o público presente, de esta manera ahorrando tiempo y dinero.

Pese a que varias personas creen que el servicio de catering resulta muy costoso, a la hora de asesorarse sobre este tiende a caer en cuenta que reduce de sobremanera los gastos y sobrecarga de responsabilidades, y es que en realidad organizar un evento social no es nada fácil, el tiempo y el estrés se apoderan del anfitrión, es por ende que hoy en día la mayoría de personas a puertas de realizar un evento social necesariamente desea contar con el servicio de catering.

Justificación

La localidad de Locoá se encuentra en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, parroquia Ignacio Flores, tiene como común denominador ser una zona compuesta por varias entidades gubernamentales y privadas, misma que generan eventos de toda índole, así lo respondieron al instrumento de

investigación las personas encuestadas en su gran mayoría, aduciendo que es propicio una empresa que ofrezca el servicio de catering en la localidad, pues muchas veces deben acudir a otros sectores para contratar el mismo.

Así como las personas encuestadas en sus respuestas dieron su viabilidad para la creación de la empresa de servicio de catering, también adujeron que resulta de vital importancia que la empresa que ofrezca el servicio de catering necesariamente entregue una completa asesoría en cuanto al servicio ofertado, ya que la gente no sabe sobre la variabilidad de costo y servicio complementarios que este ofrece.

Para fines pertinente de la presente propuesta se debe dar a conocer que se realizó una encuesta a personas de la localidad de manera aleatoria, quienes en sus respuestas otorgaron una respuesta positiva ante la creación de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”; es decir a criterio de los encuestados resulta viable crear esta empresa en la localidad de Locoá.

Objetivos

Objetivo General

Realización del modelo de gestión empresarial bajo el modelo CANVAS de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga sector de Locoá mediante el modelo Canvas.

Objetivos Específicos

- Fundamentar teóricamente los servicios que ofrece la empresa de catering.

- Conocer la viabilidad de iniciar funciones con la empresa de catering mediante la aplicación de un instrumento de investigación a cien hogares de la localidad.
- Aplicar el modelo de gestión Canvas para la creación de la empresa de catering Gourmet Service.

Análisis de Factibilidad Modelo CANVAS

Segmentación de Clientes y problemas

El modelo Canvas es una herramienta estratégica que ayudará a conceptualizar el modelo de negocio y representarlo de forma visual en un solo lienzo de forma que cualquier persona del equipo pueda entenderlo fácilmente; por consiguiente para la presente investigación se ha considerado una segmentación de lugar en donde se tiene previsto la instauración de la empresa catering y eventos “Gourmet Service”, considerando que en la localidad de Locoá existen varias entidades de toda índole y por ende se realizan reuniones sociales menudamente es por ello que se escogió esta segmentación a dueños, socios claves, representantes de estas instituciones con el afán de ofertar el servicio de catering para cualquier tipo de organización social que se vaya a realizar en estas instituciones, quienes serán a futuro los clientes potenciales de la empresa; por consiguiente a continuación se considerará el modelo de gestión empresarial Canvas y sus nueve segmentaciones consideradas en la creación de la empresa de servicio de Catering.

Propuesta de valor

La propuesta de valor que tiene la empresa catering y eventos “Gourmet Service” es ofertar un asesoramiento personalizado y ajustable al bolsillo del

cliente, es decir se explicara con lujo de detalle el servicio ofertado al cliente y de qué manera se le puede ayudar con los servicios que desee, contemplando el costo que se sujete a las necesidades que presente cada uno de los clientes; este asesoramiento sobre el servicio será permanente y se lo ofrecerá cuando el cliente solicite una proforma de catering.

Canales

En cuanto a los canales de distribución no contará con canales de distribución; ya que es un servicio que se ofrece directamente en el lugar donde decida el cliente, en otras palabras la empresa irá a donde el cliente lo requiera.

Relación con el cliente

La relación con el cliente que ofrece la empresa catering y eventos “Gourmet Service” se basa en un servicio que fleje tanto en su costo de acuerdo a las necesidades del bolsillo del cliente, presentándole varias posibilidades de tal manera que no dude en contratar el servicio; de la misma manera a cliente recurrente se le ofertara descuentos en cualquiera de los paquetes que la empresa ofrece.

Fuente de ingreso

La empresa de catering y eventos “Gourmet Service” tiene como fuente de ingreso de venta de platos gourmet a elección del cliente, como producto estrellas; sin embargo se sujetará a la elección y lo que desee el cliente, así también ofertará el servicio de meseros y servicio de comida ya preparada por el anfitrión, contando con mantelería y vajilla propia o la que el anfitrión disponga.

Recursos claves

Inversión inicial

La inversión inicial es aquel rubro que permite a quien desea crear la empresa, solventar como capital base, es decir el dinero que posee el empresario para iniciar su empresa para aclarar lo dicho a continuación la siguiente cita: “La inversión inicial se refiere a la cantidad de dinero que se requiere para poner en marcha un negocio o proyecto desde cero” (Borja Pascual, 2021)

Activos fijos

Pese a no generar liquidez en plazo pequeño, son bienes tangibles o intangibles, muy necesarios a la hora de dar inicio al funcionamiento de la empresa en este caso de del servicio de catering, para consensuar lo dicho a continuación la siguiente cita: “Un activo fijo es un bien o un derecho perdurable en la empresa. Los activos fijos o activos no corrientes son la infraestructura necesaria para la operativa de una empresa, es decir el inmovilizado de la misma” (MytripleA, 2022)

La empresa catering y eventos “Gourmet Service” considera como activos fijos a los equipos de cocina tales como: cocina, refrigerador, congelador, vajilla, utensilios de preparación, ollas; mostradores y contenedores; así también aparatos de computación y una pequeña sala de estar para recibir a los clientes en la empresa.

Tabla 12

Activos fijos

INVERSIONES
ACTIVOS FIJOS

Edificio		
vehículo		
Equipos Ind./ seguridad	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
Equipos de Computación	\$ 524,00	\$ 524,00
Muebles - enseres	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
	Total	\$ 11.524,00

Nota: Tabla referente a inversión inicial, activos fijos de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, (Toapanta, 2024)

Capital de trabajo

Se considera a los activos circulantes con las que cuenta la empresa y estos a su vez en futuro serán efectivo en un periodo de tiempo corto a continuación la siguiente cita de (Angúlo, 2016) “La conceptualización del capital de trabajo como la cantidad de efectivo requerida para financiar el ciclo operativo de la empresa, o también, la disponibilidad de activos de rápida conversión en efectivo para cubrir un ciclo operativo de la empresa”

La empresa “Gourmet Service”, concibe una inversión de capital de trabajo de \$5.5237, 08 considerando el pago de sueldos y servicios básicos, así como los materiales de oficina y limpieza, los gastos en permisos y documentación y financieros, el alquiler del local, la publicidad y la adquisición de productos.

Tabla 13

Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	\$ 6.344,55	\$ 25.378,20
Servicios Básicos	\$ 315,00	\$ 1.260,00
Material oficina	\$ 255,30	\$ 1.021,20
Material limpieza	\$ 438,42	\$ 1.753,68
Gastos documentos, permisos	\$ 125,00	\$ 500,00
Alquiler local	\$ 600,00	\$ 2.400,00
Publicidad	\$ 100,00	\$ 400,00
Adquisición productos	\$ 2.500,00	\$ 10.000,00
Gastos financieros	\$ 250,00	\$ 1.000,00

TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$ 22.452,27	\$ 66.761,08
---------------------------------	---------------------	---------------------

Nota: Tabla referente al capital de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service” (Toapanta, 2024)

Inversión total

Esta inversión es la sumatoria de los activos fijos y el capital de trabajo, en el presente caso de “Gourmet Service”, esta inversión total es de \$ 33.976,27 misma detallado en la siguiente tabla.

Tabla 14

Inversión total

TOTAL DE INVERSIÓN	
Activo fijo	\$ 11.524,00
Activo diferido	
Capital de trabajo /3M	\$ 22.452,27
TOTAL DE INVERSIÓN	\$ 33.976,27

Nota: Tabla referente a la inversión total de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, (Toapanta, 2024)

Sueldos

En “Gourmet Service” en base a lo establecido en la ley ecuatoriana se determina el sueldo de las tres personas destinadas a trabajar en la misma, en la siguiente tabla se detalla los salarios que estas personas ganarían:

Tabla 15

Sueldos y aportaciones IESS

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
1-Jefe Administrativo y cajero mesero	\$ 800,00	\$ 9.600,00	\$ 907,20	\$ 1.166,40	\$ 9.859,20
1 empleado cocinero/ mesero	\$ 500,00	\$ 6.000,00	\$ 567,00	\$ 729,00	\$ 6.162,00
1 empleado cocinero/ mesero	\$ 500,00	\$ 6.000,00	\$ 567,00	\$ 729,00	\$ 6.162,00

TOTAL	\$ 1.800,00	\$ 21.600,00	\$ 2.041,20	\$ 2.624,40	\$ 22.183,20
--------------	--------------------	---------------------	--------------------	--------------------	---------------------

Nota: Tabla referente a sueldos y aportes al IESS de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, (Toapanta, 2024)

Beneficios legales

Los beneficios legales que se otorgan a los empleados de “Gourmet Service” en base a lo establecido en la ley son décimo tercero y décimo cuarto sueldo, aquí en la siguiente tabla.

Tabla 16

Décimos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
1-Jefe Administrativo y cajero mesero	\$ 800,00	\$ 475,00	\$ 800,00	\$ 1.275,00
1 empleado cocinero/ mesero	\$ 500,00	\$ 460,00	\$ 500,00	\$ 960,00
1 empleado cocinero/ mesero	\$ 500,00	\$ 460,00	\$ 500,00	\$ 920,00
TOTAL	\$ 1.800,00	\$ 1.395,00	\$ 1.800,00	\$ 3.195,00

Nota: Tabla referente a beneficios legales de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, (Toapanta, 2024)

El valor total de las remuneraciones más los beneficios que por ley le corresponde a los colaboradores de la empresa es de \$ 25378,2 que se lo observa en la siguiente tabla.

Tabla 17

Remuneración total

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
\$ 22.183,20	\$ 3.195,00	\$ 25.378,20

Nota: Tabla referente a remuneración total de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service”, (Toapanta, 2024)

Depreciación de activos

“Es el valor de la vida útil de los activos a través del paso del tiempo y de esta forma obtener un valor que le permita a la empresa tener el conocimiento de la pérdida de valor económico del activo” (Anepsa, s.f.)

Los activos fijos sujetos a la depreciación que en la empresa “Gourmet Service” son los equipos industriales con un 10% y los muebles y enseres con un 10%, en la siguiente tabla se demuestran el activo porcentaje y valores de depreciación.

Tabla 18

Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS (en línea recta)			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	\$ 10.000,00	\$ 0,10	\$ 1.000,00
Edificio		\$ 0,05	
Vehículos		\$ 0,20	
Equipos de Computación	\$ 524,00	\$ 0,33	\$ 174,65
Muebles y Enseres	\$ 1.000,00	\$ 0,10	\$ 100,00
TOTAL			\$ 1.274,65

Nota: Tabla referente a depreciación de activos fijos de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service” (Toapanta, 2024)

Estructura de capital

En cuanto al capital que se manejara en la empresa “Gourmet Service” el 54% es el capital propio que se invertirá, siendo este un total de \$ 30000 y el restante 45% es el financiamiento que se obtendrá mediante un préstamo financiero siendo un total de \$ 25000 la inversión total será de \$ 55237,08

El costo está representado por un 13% del capital propio y un 14% tomando en cuenta la tasa pasiva y el riesgo país, y el capital financiado será de

13,4% con respecto al costo. La tasa de descuento en el capital propio es de 7,1% y del capital financiado es de 6,3%

Tabla 19

Tabla de la estructura del capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL				
		Estructura	Costo	TD
Capital Propio	\$ 47.000,00	70%	13%	9,2%
Capital Financiero	\$ 20.000,00	30%	14%	4,2%
TOTAL	\$ 66.761,08	100%		13,3%
INVERSIÓN				TMAR

Nota: Tabla referente a depreciación de activos fijos de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service” (Toapanta, 2024)

Tabla de amortización

Tabla 20 Tabla de Amortización

DATOS DEL CRÉDITO	
Tipo de Crédito	<i>Microcrédito Minorista</i>
Tipo de Tabla de Amortización	<i>Francesa</i>
Frecuencia de Pago	<i>Anual</i>
	5
Monto:	\$20.000
Tasa de interés nominal:	26,50%
Plazo (años):	5
Plazo (días):	1800
Pagos:	360
Pagos por Año:	5
Tasa Pasiva: pago de encaje	1,70%
Porcentaje de Encaje requerido	20,00%

Total Final del Crédito	Total Interés	Total Amortización
\$23.289	\$3.289	\$20.000

Año	Encaje	Devolución del Encaje	Cuota	Interés	Amortización	Saldo	Flujo de pagos
0	\$4.000,0	\$4.000,0				\$20.000,00	\$20.000,00
1			\$4.657,87	\$1.060,00	\$3.597,87	\$16.402,13	(\$4.657,87)
2			\$4.657,87	\$869,31	\$3.788,56	\$12.613,57	(\$4.657,87)
3			\$4.657,87	\$668,52	\$3.989,35	\$8.624,22	(\$4.657,87)
4			\$4.657,87	\$457,08	\$4.200,79	\$4.423,43	(\$4.657,87)
5			\$4.657,87	\$234,44	\$4.423,43	\$0,00	(\$4.657,87)

Nota: Tabla de amortización de préstamo de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service” (Toapanta, 2024)

Requerimientos legales

Para el funcionamiento de la empresa de servicio de catering “Gourmet Service” se requerirán de los siguientes permisos respectivamente:

RUC

Trámite habilitado por el Servicio de Rentas Internas (SRI) que permite a las personas naturales realizar la inscripción en el Registro Único del Contribuyente (RUC), mediante la presentación de los requisitos correspondientes en los diferentes canales de atención habilitados al ciudadano a nivel nacional.

El Servicio de Rentas Internas (SRI) cataloga como beneficiarios de la inscripción del RUC, a las personas naturales (ecuatorianas o extranjeras) residentes en el Ecuador, que requieren solicitar la inscripción para el inicio de actividades económicas. (Ecuador, Servicio de Rentas Internas, s.f.)

PATENTE MUNICIPAL

GADM Latacunga, mencionó que el pago por patente municipal, es un impuesto que se realiza el pago anual y es para personas que tengan o

cumplan alguna actividad comercial, misma que se debe renovar cada vez que el contribuyente realice algún cambio de residencia o establecimiento. Este impuesto tiene un valor de 10 dólares de base, y se calcula el total a pagar según los ingresos reportados por los contribuyentes, valores que pueden cancelarse todo el año. (Ala dia online, s.f.)

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO (ARCSA)

El Permiso de Funcionamiento es el documento otorgado por la ARCSA a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente, a excepción de los establecimientos de servicios de salud.

Procedimiento de Obtención de Permiso de Funcionamiento:

- Ingresar al sistema informático de la ARCSA permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec, con su usuario y contraseña; en caso de no contar con el usuario, deberá registrarse aquí.
- Una vez registrado, usted podrá obtener el permiso de funcionamiento, en base a las siguientes instrucciones: Obtención Permiso de funcionamiento.
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, usted podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor.

(Ecuador, Agencia Nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria, s.f.)

Actividad Clave

La actividad clave de “Gourmet Service” es la oferta de servicio de catering en eventos sociales de toda índole, ofertando platos de preparación Gourmet o Criollo, a módicos costos con alta calidad, peso exacto y un servicio eficaz a la hora de realizar el evento organizado.

Asociaciones Claves

La empresa “Gourmet Service” si tendrá un socio clave que se encargará de dotar carpas de ser el caso en espacios abierto meramente y el menaje en lo concerniente a mesa y sillas; siempre que el cliente así lo requiera; la empresa socia es: “Virgen de las Mercedes” quien ofrece el servicio de carpas, sillas y mesas, ubicada en la localidad de Locoá; provincia de Cotopaxi.

Estructura de costos

Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es el volumen de producción y ventas con el cual el ingreso total compensa exactamente los costos totales, que son la suma de los costos fijos y los costos variables. (Ramirez, 2020)

A continuación, se presenta las tablas del punto de equilibrio que se ha calculado para el proyecto de la empresa “Gourmet Service”

Tabla 21

Tabla de costos fijos

Costos fijos

Arriendo	\$ 200,00
Sueldos	\$ 1.800,00
TOTAL	\$ 2.000,00

Nota: Tabla referente a costos fijos de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service” (Toapanta, 2024)

Margen de contribución

El margen de contribución del presente proyecto se lo estableció en base a su producto estrella “menú doble” siendo el costo del mismo de \$ 6,50 ctvs. y el precio estimado de este producto es de \$ 9,50 ctvs. Siendo el margen de contribución para la empresa de \$ 3 que se detalla a continuación:

Tabla 22

Tabla del margen de contribución

Costos de plato estrella		
Precio	\$ 9,50	
Costo	\$ 6,50	
Ganancia	\$ 3,00	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Nota: Tabla referente a margen de contribución de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service” (Toapanta, 2024)

El punto de equilibrio se lo hizo tomando el producto estrella de la empresa para calcular las ventas que se deben realizar, con lo cual se obtuvo como resultado que “Gourmet Service” debe que se debe vender 667 unidades del menú estrella, que sería el punto de equilibrio para la empresa, mientras que las ventas diarias serían de 22,2 menú estrella.

Tabla 23

Tabla del punto de equilibrio

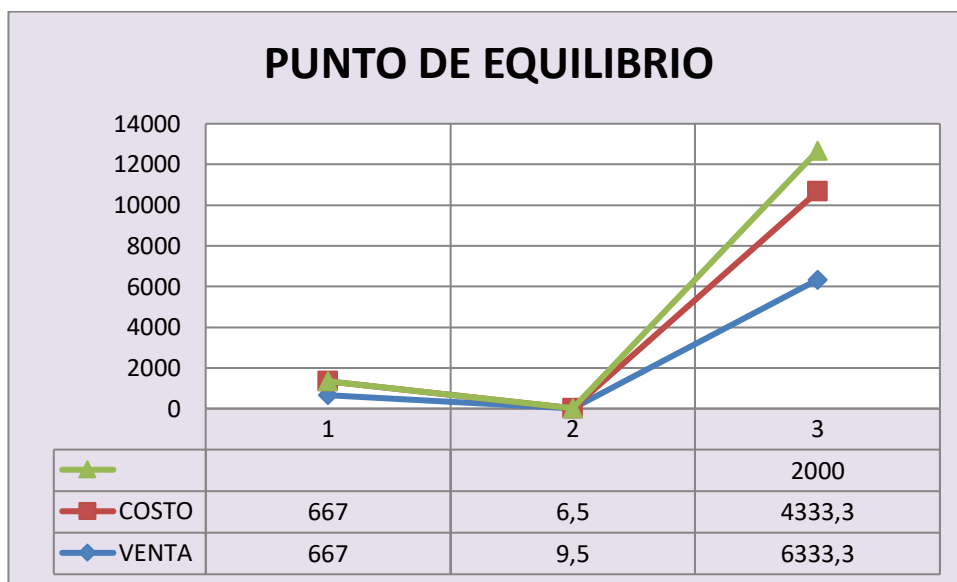
PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION

PE=	667		
	667	plato gourmet	22,2 diario

Nota: Tabla referente a punto de equilibrio de la empresa de catering y eventos “Gourmet Service” (Toapanta, 2024)

Figura 3

Gráfico punto de equilibrio



Nota: gráfico referente a punto de equilibrio e la empresa de catering y eventos “Gourmet Service” (Toapanta, 2024)

CONCLUSIONES

- La falta de asesoría sobre el servicio de catering es un común denominador en los moradores de Locoá, sin embargo en los últimos años ha tomado un auge considerable a la hora de realizar eventos sociales, ya que al contratar el servicio el cliente ahorra tiempo y dinero.
- El conceptualizar el modelo canvas y conocer cada una de sus nueve segmentaciones permitió tener un panorama mucho más claro de las ventajas que presenta este modelo de gestión empresarial, de esta manera poderlo aplicar en la creación de la empresa de catering.
- Las encuestas realizadas a un representante por familia de un conjunto habitacional dieron como resultado positivo a la instauración de la empresa de servicio de Catering en la localidad de Locoá.
- A través del modelo de gestión Canvas se consiguió establecer objetivos determinados de la empresa “GOURMET SERVICE” y así se obtuvo su costo y todo lo que implica el instaurar la empresa en todas las cuestiones organizativas, otorgando una visión mucho más amplia de lo que concierne dar marcha a la empresa de catering.

RECOMENDACIONES

- Otorgar al cliente la información y asesoramiento adecuado para asegurar la contratación del servicio de catering, entregando todo tipo de servicio al contratante para que pueda beneficiarse del mismo.
- Ofertar servicios completos de catering para cualquier tipo de evento en la localidad de Locoá, con la finalidad de consolidarse en el mercado de este nicho de negocio.
- Consolidar las políticas de funcionamiento de la empresa de catering con el afán de tenerla a flote; así como generar lasos comerciales con empresas aliadas que ayuden a difundir el servicio ofertado.

Referencias Bibliográficas

- Agencia Nacional de regulación, c. y. (s.f.). *Perimiso de funcionamiento*.
Obtenido de <https://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
- Ala dia online. (2024). Personas que realicen actividades comerciales deben pagar patente.
- Alonso, M. (12 de 10 de 2022). *Modelo canvas para que sirve y cómo hacerlo paso a paso*. Obtenido de <https://asana.com/es/resources/business-model-canvas>
- Ancora, Catering. (2023). *Las Funciones más importantes de un Catering*.
Obtenido de <https://ancoracatering.com/blog/las-funciones-mas-importantes-de-un-catering/#:~:text=Las%20Funciones%20m%C3%A1s%20importantes%20de%20un%20Catering%201,culinaria%20...%206%20Servicio%20profesional%20y%20discreto%20>
- Anepsa. (2023). *Depreciacion de activos fijos*. Obtenido de <https://anepsa.com.mx/depreciacion-de-activos-fijos/>
- Angúlo, L. (2016). Scielo. pagina web.
- Borja Pascual. (2021). *Inversion Inicial*. Obtenido de <https://www.borjapascual.tv/diccionario-emprendedor/inversion-inicial/>
- Fonseca, T. (2004). *Estudio de encuesta*. Obtenido de https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/19822/1/Estudio_de_encuesta_Capitulo.pdf
- Lomelio. (4 de Julio de 2017). *Historia y origen del catering*. Obtenido de <https://catering.grupoelescondite.com/historia-y-origen-del-catering/>
- Lopez, Adriana. (s.f.). *Tipos de cartering cuales son y sus tipos*. Obtenido de <https://neoeventos.es/tipos-de-catering/>
- Moebio, Cinta. (2010). Obtenido de La Metodología Cuantitativa y su Uso en América Latina: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-554X2010000100001&script=sci_arttext&tlng=pt
- Morales, F. (2012). *Conozca 3 tipos de investigación: Descriptiva, Exploratoria y Explicativa*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36805674/1-Variables-libre.pdf?1425133381=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3Dvariables_de_Daniel_Cauas.pdf&Ex

pires=1707169793&Signature=UjyHY8F8eKGL4mrJSqCtePRyXBcJZkU
deOGxLmlamJ2GLxxDzi3u8BtCjv-z4VG5h

MytripleA. (2022). *Activo Fijo*. Obtenido de <https://mytriplea.com/diccionario-financiero/activo-fijo/>

Osterwalder, A. (2009). *Modelo Canvas*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/45818805/LECTURA_REFORZAMIENTO_MODULO_2-libre.pdf?1463795228=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLECTURA_REFORZAMIENTO_MODULO_2.pdf&Expires=1706265498&Signature=HdHh5tJYzg5DjQmgZ4m5nU8NuPF0wHOXXVAJAiHS

Ramirez, D. (2020). *FACULTAD DE CONTADURIA Y CIENCIAS ADMINISTRATIVAS*. Obtenido de <https://www.fcca.umich.mx/descargas/apuntes/academia%20de%20finanzas/finanzas%20i%20mauricio%20a.%20chagolla%20farias/9%20 analisis%20de%20equilibrio.pdf>

Rios, P. (2011). *Estudio de factibilidad de: “Santa Catarina” catering y eventos en la ciudad de Ambato* . Obtenido de Universidad Catolica del Ecuador: <https://repositorio.pucesa.edu.ec/bitstream/123456789/499/1/75386.pdf>

Servicio de Rentas Internas. (2024). *Requisitos para obtener el ruc*. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/web/intersri/home>


Toapanta, W. (2024). Empresa de catering. Particular.

Utreras Velasquez, A. I. (2015). *Origen del término catering y su curiosa historia*. Obtenido de Uniandes: <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/859>

Viteri, C. (2016). *Proyecto Colectivos Ciudadanos por la educación* . Obtenido de <https://colectivosciudadanoseducacion.files.wordpress.com/2017/02/dc-latacunga.pdf>

ANEXOS

Activos fijos




**Vajillas Platos grises mate
Platos celestes Paltos rosa
bordes dorados Por unidad y
al por mayor**
\$123 - Disponibles
Publicado en Calderón

Enviar mensaje

Detalles
Estado Nuevo

Nuestro catálogo con toda la información.
WHATSAPP <https://bit.ly/AQIHOGARVERONICA>
CATALOG [CATALOG](#)
... Ver más





Cocina Industrial
\$80
Publicado hace una semana en Sangolquí

Enviar mensaje

Detalles
Estado Nuevo

Cocina industrial de 3 quemadores
Ideal para tu negocio



Sangolquí
La ubicación es aproximada

Envía un mensaje al vendedor
Hola, Brighth. ¿Sigue disponible?

Enviar



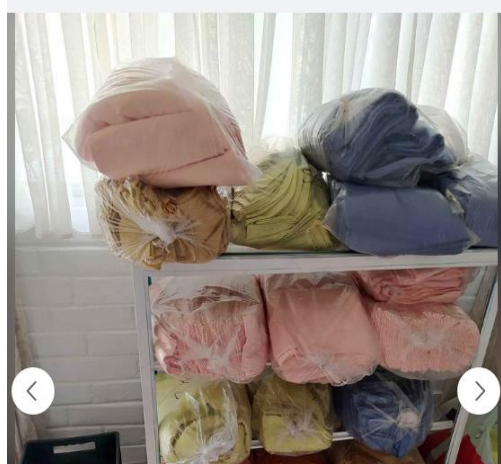
**BANDEJAS DE ACERO
INOXIDABLE CON SU BASE**
\$1 - Disponibles
Publicado en Quito

Enviar mensaje

Detalles
Estado Nuevo

BANDEJAS DE SELF SERVICE DE ACERO
INOXIDABLE CON SU RESPECTIVA BASE

<https://wa.me/qr/N3LWIOBYDOL4...> Ver más

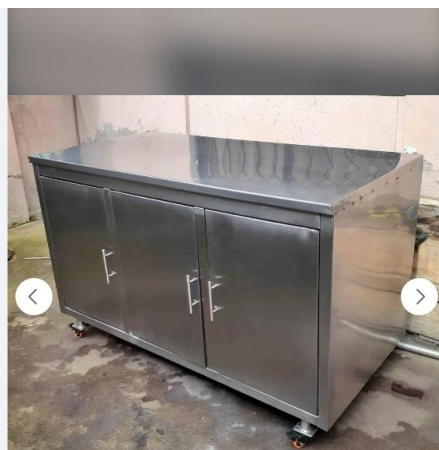
**Remato mantelería y vajilla
de buena calidad de
Catering**
\$5 - Disponibles
Publicado en Quito

Enviar mensaje

Detalles
Estado Usado - Como nuevo

Manteles
Faldones
Servilletas
Cubre sillas
Lazos
Platos redondos elegancia





Mesa de trabajo para cocina

\$450

Publicado hace 4 semanas en Quito

Enviar mensaje

Detalles

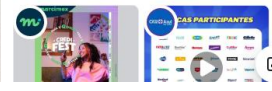
Estado Usado - Como nuevo

Mesa de acero inoxidable, muy buen estado.



Quito La ubicación es aproximada

Publicidad



Modelo de encuesta

11/3/24, 13:59

Encuesta sobre "Servicio de Catering"

Encuesta sobre "Servicio de Catering"

La presente encuesta tiene como objeto consultar su conocimiento en torno al servicio de Catering; la respuesta que otorgue usted solo será con ese fin.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. **¿Qué edad tiene usted? ***

2. **¿Cuál es su género?**

Marca solo un óvalo.

Masculino

Femenino

3. **1. ¿Conoce usted sobre el servicio de Catering?**

Marca solo un óvalo.

SI

NO

4. **2. ¿Existe algún servicio de Catering en el sector de Locoa?**

Marca solo un óvalo.

SI

NO

11/3/24, 13:59

Encuesta sobre "Servicio de Catering"

5. **3. ¿En el caso de tener un evento social usted recurriría al servicio de catering ?**

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

6. **4. ¿Estima usted que contratar un servicio de catering otorga mas realce a su evento social?**

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

7. **5. ¿Si se crea un servicio de Catering en la localidad de Locoá, considera usted que tendría acogida?**

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

8. **6. ¿Cree usted que el servicio de catering es costoso?**

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

11/3/24, 13:59

Encuesta sobre "Servicio de Catering"

9. **7. ¿Considera usted que en la localidad de Locoá (Latacunga) se realiza con frecuencia eventos sociales?**

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

10. **8. ¿Considera usted que al contratar servicio de catering; es necesario una asesoría minuciosa por parte de la empresa ofertante?**

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

11. **9. ¿Cree usted que al ofrecer una asesoría sobre el servicio de catering por parte de la empresa ofertante, previo a su contrato; generaría una contratación segura del servicio?**

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

12. **10. ¿Considera usted que es de vital importancia la promoción y propaganda del servicio de catering mediante redes sociales, paginas web y catálogos digitales?**

Marca solo un óvalo.

- SI
 NO

Google no creó ni aprobó este contenido.



Identificación de reporte de similitud: oid:11830:344787899

NOMBRE DEL TRABAJO

WILLIAM_FINAL.docx

RECuento DE PALABRAS

10294 Words

RECuento DE CARACTERES

55609 Characters

RECuento DE PÁGINAS

65 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

5.6MB

FECHA DE ENTREGA

Apr 5, 2024 9:51 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Apr 5, 2024 9:52 AM GMT-5

● 8% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 8% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Bloques de texto excluidos manualmente