



FACULTAD DE ECONOMÍA Y CIENCIAS EMPRESARIALES

TEMA:

**“VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN COMEDOR POPULAR EN
EL SECTOR DE LA FLORIDA EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL”**

**TRABAJO DE TITULACIÓN QUE SE PRESENTA COMO REQUISITO
PARA EL TÍTULO DE:
INGENIERO EN CIENCIAS EMPRESARIALES CON CONCENTRACIÓN
EN:
GESTIÓN EMPRESARIAL;
DIRECCIÓN Y PLANEACIÓN COMERCIAL**

AUTOR

XAVIER ANDRÉS CALDERÓN MERA

TUTOR

JOSÉ GABRIEL MACUY

SAMBORONDÓN, SEPTIEMBRE 2014

1 Índice General

1	Índice General	1
2	Justificación	4
3	Problema a resolver	4
4	Objetivo General	5
5	Resumen ejecutivo	5
6	Misión y Visión	6
7	Metas	6
8	Viabilidad legal	7
9	Análisis de mercados	10
9.1	Mercado Objetivo	10
9.2	Análisis PESTAL	10
9.3	Análisis FODA	12
9.4	Análisis de las 4 P	13
9.5	Análisis de la oferta y demanda	15
9.5.1	Análisis de la oferta	15
9.5.2	Análisis de la demanda	15
10	Análisis operativo	17
10.1	Localización	17
10.1.1	Instalaciones	18
10.1.2	Días y horarios de funcionamiento del local	18
10.1.3	Equipamiento	19
10.2	Método de producción	20
10.3	Capacidad Instalada	21
10.4	Cadena de Abastecimiento	21
10.5	Recursos Humanos	22
10.5.1	Funciones del Personal	22
11	Análisis Financiero	25
11.1	Inversión inicial	25
11.2	Fuentes de financiamiento	25

11.3	Estado de resultados proyectado a 5 años _____	27
11.4	Flujo de caja proyectado a 5 años _____	28
11.5	Análisis del punto de equilibrio _____	29
11.6	Análisis de sensibilidad _____	29
11.7	Análisis de la tasa interna de retorno, índice de rentabilidad, valor actual neto, retorno de la inversión _____	30
12	<i>Viabilidad del Proyecto</i> _____	31
13	<i>Bibliografía</i> _____	32
14	<i>Anexos</i> _____	33

Índice de Tablas

<i>Tabla 1. Descripción de los precios.....</i>	<i>14</i>
<i>Tabla 2. Resultados de la encuesta</i>	<i>16</i>
<i>Tabla 3. Horario de atención del local.....</i>	<i>19</i>
<i>Tabla 4. Instrumentos de cocina</i>	<i>19</i>
<i>Tabla 5. Equipos de operación de cocina</i>	<i>19</i>
<i>Tabla 6. Capacidad instalada.....</i>	<i>21</i>
<i>Tabla 7. Inversión en activos fijos y diferidos.....</i>	<i>25</i>
<i>Tabla 8. Resumen de la inversión inicial.....</i>	<i>25</i>
<i>Tabla 9. Financiamiento</i>	<i>25</i>
<i>Tabla 10. Tabla de amortización del préstamo</i>	<i>26</i>
<i>Tabla 11. Punto de equilibrio.....</i>	<i>29</i>
<i>Tabla 12. Escenario pesimista</i>	<i>29</i>
<i>Tabla 13. Escenario optimista</i>	<i>30</i>
<i>Tabla 14. Análisis TIR-VAN-IR.....</i>	<i>30</i>
<i>Tabla 15. Recuperación de la inversión</i>	<i>30</i>

Índice de Figuras

<i>Figura 1. Logotipo y Slogan del Restaurante</i>	<i>9</i>
<i>Figura 2. Localización del proyecto.....</i>	<i>17</i>
<i>Figura 3. Plano tentativo del restaurante.....</i>	<i>18</i>
<i>Figura 4. Proceso del servicio en el local.....</i>	<i>20</i>
<i>Figura 5. Cadena de abastecimiento.....</i>	<i>21</i>
<i>Figura 6. Organigrama del restaurante</i>	<i>24</i>
<i>Figura 7. Fachada tentativa del restaurante.....</i>	<i>24</i>

2 Justificación

En la presente investigación se pretende demostrar la viabilidad de un comedor popular en el sector de la Florida en la ciudad de Guayaquil, la iniciativa pretende convertirse en una importante fuente de empleo y generadora de ingresos que alienten a sus propietarios a implementar acciones que mejoren su condición empresarial. De esta forma, la ejecución del trabajo investigativo es viable ya que se cuenta con acceso directo a la información, al grado de relaciones comerciales que existe entre los copropietarios que permiten obtener datos veraces y oportunos. La localización de los restaurantes populares y la facilidad de tránsito, es otro factor positivo que viabilice el cumplimiento de la meta trazada.

3 Problema a resolver

El alto nivel de afluencia de personas en el sector de La Florida, se manifiesta como resultado de la creación del Consejo de la Judicatura, trayendo consigo un movimiento comercial interesante, que se ha convertido en el motivo primordial para que los pequeños y grandes comerciantes decidan ubicar sus negocios en esta zona. Para las empresas que tienen como actividad principal la oferta de servicios gastronómicos, este es un sector sumamente atractivo, ya que sus clientes potenciales van desde los empleados que laboran dentro de este espacio geográfico hasta los transeúntes que realizan actividades diarias o eventuales en la zona.

Sin embargo, el problema radica en el costo de los almuerzos que se frecuenta incrementar como resultado del costo operativo que se suele pagar por el incumplimiento de ciertas normas sanitarias y disposiciones de salubridad, reglamentos de seguridad y de contaminación ambiental, los cuales son requisitos de rigurosa aceptación y cumplimiento que generan egresos económicamente altos y su incumplimiento conlleva a hacerse acreedor a una multa, clausura temporal y hasta el cierre definitivo del establecimiento.

4 Objetivo General

Determinar la viabilidad de la creación de un comedor popular en el sector de La Florida de la ciudad de Guayaquil.

5 Resumen ejecutivo

La idea principal del plan de negocio consiste en creación de un restaurante popular que se dedique a la elaboración de alimentos para consumo masivo en un local confortable, que ofrezca almuerzos de calidad, que brinde al público alimentos preparados con higiene y siguiendo normas de salubridad, con precios accesibles en un agradable establecimiento que sirva no solo como comedor sino también un área de relajación.

Para el efecto se han realizado ciertos estudios como encuestas al público para determinar qué tipo de comidas son de su predilección, otras como qué tipo de clientes masculino o femeninos existen más en la zona; y que tipos de locales de comidas ya existen en la misma y si estos abastecen o no al público.

El plan de negocios ha considerado en su gran mayoría los costos a ser tomados en cuenta, por ejemplo: quien se encarga de los permisos, de la compra de los alimentos, de la compra de los artefactos y de las multas o de la parte legal en caso de presentarse algún inconveniente que podrían surgir durante las operaciones del negocio.

Se han tomado en cuenta muchos factores en la empresa de este restaurante, como lo es la locación en donde se va a realizar, al ser un sector muy concurrido y popular de la ciudad de Guayaquil, y por encontrarse cerca del Consejo de la Judicatura, y teniendo en cuenta el estudio de marketing realizado, sabemos de antemano la calidad de cliente que frecuenta el sector, en su gran mayoría varones que realizan cualquier trámite legal, el horario de expendio de comidas, los gustos y

preferencias por ciertas comidas y demás, estamos seguro de que abrir un restaurante aquí es una buena estrategia comercial.

Pero no solo deseamos que nuestra empresa sirva para nuestro bienestar sino también que sea vista como una fuente de trabajo para muchas otras personas como cocineros, meseras y de esa manera poder brindar mejor calidad de vida a las personas que son nuestros colaboradores y socios. Además deseamos que nuestra empresa sea reconocida por las entidades respectivas como un lugar de alta categoría donde el cliente se sienta a gusto y que nuestro proyecto se torne en una realidad, en un restaurante de alto nivel al gusto del público.

6 Misión y Visión

- **Misión**

Ser una empresa que aporte satisfacción a las necesidades de sus clientes, brindando productos y servicio de calidad.

- **Visión**

Constituirse en una empresa impulsadora del desarrollo integral de sus colaboradores, otorgando de manera igualitaria beneficios de tipo social y económico.

7 Metas

- Crear alianzas con proveedores para mejorar la calidad del producto ofrecido.
- Generar rentabilidad en el negocio, que permita el desarrollo del mismo.
- Alcanzar beneficios por parte del productor y consumidor.

8 Viabilidad legal

Generalidades

Una parte importante del plan de negocios tiene que ver con los permisos necesarios para operar legalmente en la ciudad de Guayaquil. A continuación se enumeraran los principales permisos que se deben tramitar:

1. Registro del establecimiento en el RUC: En él se incluye información relativa a la actividad comercial de la persona, por ejemplo: dirección y teléfono de la matriz y establecimiento descripción de las actividades económicas que se llevan a cabo, en base al código CIU (Clasificador Internacional Industrial Único), entre otros.

2. Uso de Suelo – Municipio de Guayaquil.- Este documento determina si la actividad a realizarse es permitida y qué condiciones adicionales debe cumplir el local.

3. Permiso de Funcionamiento – Cuerpo de Bomberos.- Todos los establecimientos cuya actividad sea comercial deben contar con un permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos. Para obtenerlo las empresas deben llenar una solicitud de inspección del local adjuntando los documentos requeridos. En el local se debe contar con un extintor por cada 100m de área útil, que puede ser de CO₂ o polvo químico seco, dependiendo de los procesos que se realicen en el negocio. El local debe tener un aviso en el que se indique que se prohíbe fumar dentro del mismo.

4. Ministerio de Turismo.- Todas las personas, naturales o jurídicas, que deseen constituir un establecimiento turísticos, como restaurantes, deben registrarse ante el Ministerio de Turismo.

5. Permiso de Funcionamiento – ARCOSA.- De acuerdo al Acuerdo Ministerial No.818 del 19 de diciembre de 2008, los

establecimientos que expendan alimentos deben obtener un permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública, responsabilidad que ha sido cedida a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

6. Patente Municipal – Municipio de Guayaquil.- La patente municipal es la inscripción de un negocio en los registros de la municipalidad en cuya jurisdicción se encuentra domiciliada la empresa constituida.

7. Certificado de Trampa de Grasa – Interagua.- Todo negocio o establecimiento en el que se expendan comida y por lo tanto que posean cocinas deben solicitar un Certificado de Trampa de Grasas a Interagua.

8. Tasa de Habilitación y Control – Municipio de Guayaquil.- Esta tasa se creó con el objeto de habilitar y controlar que los establecimientos comerciales e industriales cumplan con los requisitos de proporcionar los datos requeridos por el Censo Permanente Municipal. Esta tasa se la paga anualmente hasta el 31 de agosto, y se liquida en función al tamaño del local.

9. Permiso de Comunicación Pública – Sayce.- Si en el establecimiento, en este caso el restaurante se desea incrementar la música para así obtener un ambiente más agradable al público se debe solicitar un permiso para “Comunicación Pública” de la Sociedad de Autores del Ecuador (Sayce). El valor que se debe pagar está regido por el tipo y categoría del establecimiento.

Aspectos Societarios

En cuanto a los aspectos societarios, el restaurante será constituido basado en los siguientes parámetros:

- Se establecerá una sociedad anónima, cuyo representante será el Sr. Xavier Andrés Calderón Mera.
- El paquete societario estará conformado únicamente por 2 socios quienes aportarán de forma equitativa, es decir en partes iguales, el monto establecido de capital que en este caso es de \$ 15,000.00.
- La actividad económica será la elaboración y comercialización de almuerzos, platos a la carta y bebidas.
- El sector donde se ubicará el restaurante será en la ciudadela “La Florida”, perteneciente a la parroquia Tarqui, al norte de la ciudad de Guayaquil.
- La razón social del restaurante será “CALDERÓN y ASOCIADOS S.A.”, mientras que el nombre comercial será “EL CALDERÓN DEL SABOR”.
- El slogan que se manejará dentro del establecimiento será “Más Barato, Más Rico” y su imagen corporativa será la siguiente:

Figura 1. Logotipo y Slogan del Restaurante



Elaboración: Autor

9 Análisis de mercados

9.1 Mercado Objetivo

El mercado objetivo se sitúa en la ciudadela La Florida ubicada en el noroeste de la ciudad de Guayaquil, en los alrededores del Consejo de la Judicatura, debido al alto flujo de personas que circulan por distintos motivos.

9.2 Análisis PESTAL

Político
<p>Dentro de los aspectos políticos se puede citar al Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (COPCI) como uno de los principales mecanismos que promueven el desarrollo de la actividad empresarial, especialmente para potenciar el crecimiento de los sectores productivos. Bajo esta premisa, este código plantea ciertos beneficios para los nuevos empresarios con la finalidad de incentivar su inversión en el país; entre estas se puede mencionar la disminución del impuesto a la rentad del 25% a 22% en la actualidad, la exoneración del impuesto a salidas y divisas (ISD) para adquisición de maquinarias y equipos necesarias para la producción local; condiciones de crédito más accesibles para financiar proyectos; promoción de programas de capacitación enfocadas al desarrollo del talento humano y la sociedad del conocimiento y demás aspectos que benefician al desarrollo de nuevas empresas en el plano local.</p>
Económico
<p>El desempleo en la ciudad de Guayaquil disminuyó en el año 2013; no obstante, posee el porcentaje más elevado en comparación con otras ciudades grandes del Ecuador; Guayaquil posee un 5,7% de igual</p>

manera que el desempleo, el subempleo es superior en Guayaquil si se lo compara con ciudades con Quito, Cuenca y Ambato. (Banco Central del Ecuador, 2014). La inflación se ha mantenido a la baja durante los últimos dos años, el promedio de estos años es de 3,46%, lo que resulta favorable para la economía del país. Por otra parte, el PIB se ha incrementado desde el año 2009 un promedio de 4,3%.

Social

Según muestra el censo realizado en el año 2010 a la población del Ecuador, este posee 14'483,499, La población económicamente activa según el Banco Central del Ecuador se divide de la siguiente manera:

- **Población ocupada:** Son aquellas personas que laboran un mínimo de 40 horas semanales o un poco menos, según el trabajo que desempeñen y la entidad a la que pertenezcan.
- **Población desempleada:** Son las personas que no reciben un ingreso producto de un trabajo realizado, pero se encuentran en busca de uno.
- **Población en subempleo:** Son aquellos individuos que no se encuentran ocupadas en su totalidad, y por ende reciben un salario inferior al mínimo vital.

A mayo del 2014 se ha venido dando una evolución a lo largo de los pasados 6 años en lo que respecta a la población ocupada, puesto que se observa un crecimiento de 38.8% a 49.7% entre 2008 – 2014

Tecnológico

En lo tecnológico, se requieren artefactos de común uso en la cocina ecuatoriana y mundial, no obstante es importante contar con electrodomésticos de la mejor calidad; sin embargo, al ser una actividad

manual, no se requerirán importantes aportaciones tecnológicas para el desarrollo de la propuesta. Según El Foro Económico Mundial, el Ecuador no posee la capacidad para aprovechar la tecnología que existe actualmente. Es también importante señalar que el país se encuentra en constante avance tecnológico y se posiciona en los primeros lugares de Sudamérica.

Elaboración: Autor

9.3 Análisis FODA

Fortalezas:

- Mayor capacidad de afrontar dificultades de tipo económico al contar con el apoyo de los asociados.
- Accesibilidad a permisos de funcionamiento y de sanidad.
- Socialización de conocimientos para mejorar las actividades individuales de los miembros.
- Regularización de precios, evitando la competencia desleal.

Oportunidades:

- Adquirir o alquilar solares disponibles para expandir los lugares de venta de comidas.
- Capacidad para ser identificados y reconocidos como vendedores capacitados por entidades municipales o estatales.
- Acumulación de fondos para mejorar los procesos de elaboración de los alimentos.
- Facilidad para acceder a la afiliación por parte del IESS, ayudando a mejorar su calidad de vida.

Debilidades:

- Probabilidad de problemas internos debido a los distintos puntos de vista en determinados casos.
- Desigualdad en beneficios a obtener.
- Dificultad para que todos los miembros cumplan con los requerimientos necesarios para formar parte de la asociación.

Amenazas:

- Normativa que limite la capacidad de expender alimentos en las inmediaciones del Consejo de la Judicatura.
- Invasión por parte de vendedores informales o ambulantes.
- Inestabilidad de los miembros, causando la rotación de los mismos.

9.4 Análisis de las 4 P

Para el respectivo análisis de las 4Ps se considerarán los tópicos de: producto, precio, plaza y promoción.

Producto: El restaurant ofrecerá el servicio de almuerzos, que estarán a disposición del público entre las 11:30 am y las 07:00 pm, además contará con platos a la carta que podrán ser solicitados por los clientes de acuerdo a su disponibilidad, entre los que se encontrarán los siguientes:

- Arroz con menestra y carne
- Seco de chivo
- Arroz con pollo
- Pescado frito
- Aguado de gallina

Para potenciar la comercialización de los productos ofrecidos, se aplicarán las siguientes estrategias:

- Ampliar la gama de platos a la carta.
- Ofertar varias opciones dentro del menú de almuerzos de manera simultánea.
- Establecer días en los que se ofertará determinado plato.

Precio: La estrategia a utilizar será la de costo + utilidad, esta se basa en aumentar un porcentaje al costo total de venta, su finalidad es lograr cubrir los costos fijos y variables, el margen de venta es del 50%. Adicionalmente, el precio de los productos a ofrecerse dentro del restaurante serán los siguientes:

Tabla 1. Descripción de los precios

DESCRIPCIÓN	PRECIO DE VENTA
Almuerzos	\$ 1.65
Platos a la carta	\$ 2.00
Bebidas	\$ 0.30

Elaboración: Autor

Plaza: La comercialización de los productos se realizará de forma directa y sin la presencia de intermediarios, como es habitual en la mayor parte de los restaurantes.

Promoción: Con lo observado en el análisis PEST realizado, el sector en el que se encontrará ubicado el restaurant posee una gran afluencia de personas, por lo que se utilizará la entrega de volantes en las afueras de local, así como también en un radio de 3 cuadras a la redonda.

9.5 Análisis de la oferta y demanda

9.5.1 Análisis de la oferta

En el sector en el que se encontrará ubicado el local, abundan los puestos de comidas ambulantes y algunos restaurantes en su mayoría informales; sin embargo, la competencia que mayor influencia tendría sobre el negocio, sería la de restaurantes que ofrezcan el servicio de almuerzos y que a esa hora dividirían a los comensales según la predilección de estos últimos por su gusto y preferencia, sazón o precios.

9.5.2 Análisis de la demanda

La demanda de alimentos que representen una comida completa tipo almuerzo en la ciudadela La Florida no posee una estadística que indique información concreta, por lo que mediante un breve estudio de mercado para establecer la demanda potencial y aceptación que tendría el restaurant propuesto se procedió a generar una muestra que sirva para estos fines. Los resultados obtenidos y la metodología utilizada se presentan brevemente a continuación:

La ciudad de Guayaquil será el mercado objetivo, el cual consta de 1.244.104, del cual se enfocará en la población de la ciudadela la Florida, que cuenta con alrededor de 25.000 habitantes; es así que de esta cifra se realizará el cálculo de la muestra para calcular la demanda potencial y el comportamiento de compra del público objetivo. Mediante la fórmula estadística para la obtención de la muestra, se definió a la muestra en 68 participantes que formarán parte de la encuesta, lo que permitirá obtener información relevante para este estudio.

La encuesta, mecanismo para el desarrollo de la investigación de mercado, fue realizada a 68 personas de manera aleatoria, que circulaban o se encontraban en los alrededores de la zona en la que se ubicará el

restaurant, cerca del Consejo de la Judicatura, los resultados más relevantes que fueron encontrados son los siguientes:

Tabla 2. Resultados de la encuesta
Características de relevancia

Características de relevancia	%
Sexo masculino	72%
Rango de edad 32 a 38 años	40%
Consumo de almuerzos en el sector	88%
Frecuencia de consumo, todos los días	71%
Aspecto de mayor importancia en los almuerzos, precio	56%
Aspecto importante del local, servicio al cliente	53%
Preferencia de alimentos a expenderse, almuerzos	63%
Aceptación de un nuevo restaurant, positiva	65%
Tipo de local, individual	84%
Manera de difundir el local, de boca en boca	51%

Elaboración: Autor

Según los resultados recabados en la investigación de mercado, se observa que el 88% de los encuestados consume almuerzos en el sector durante las distintas diligencias que realizan ya sea a diario o casualmente, lo que demuestra que existe un alto consumo de almuerzos en el sector, además de estos, el 71% lo realiza habitualmente debido a que deben circular a diario por el sector.

La afluencia de personas del sexo masculino es predominante en el sector con el 72% del total de la muestra, puesto que son muchas veces los encargados de realizar trámites de algún tipo en las intermediaciones del Consejo de la Judicatura. Para las personas que consumen almuerzos de manera habitual en el sector, la atención brindada por los empleados de estos, así como el precio y un menú variado resultan de importancia al momento de elegir donde almorzar, puesto que el 56% y el 31% así lo indicaron.

Por último, la apertura de un nuevo local de venta de almuerzos y platos a la carta en el sector, tuvo un nivel de aceptación positivo por el

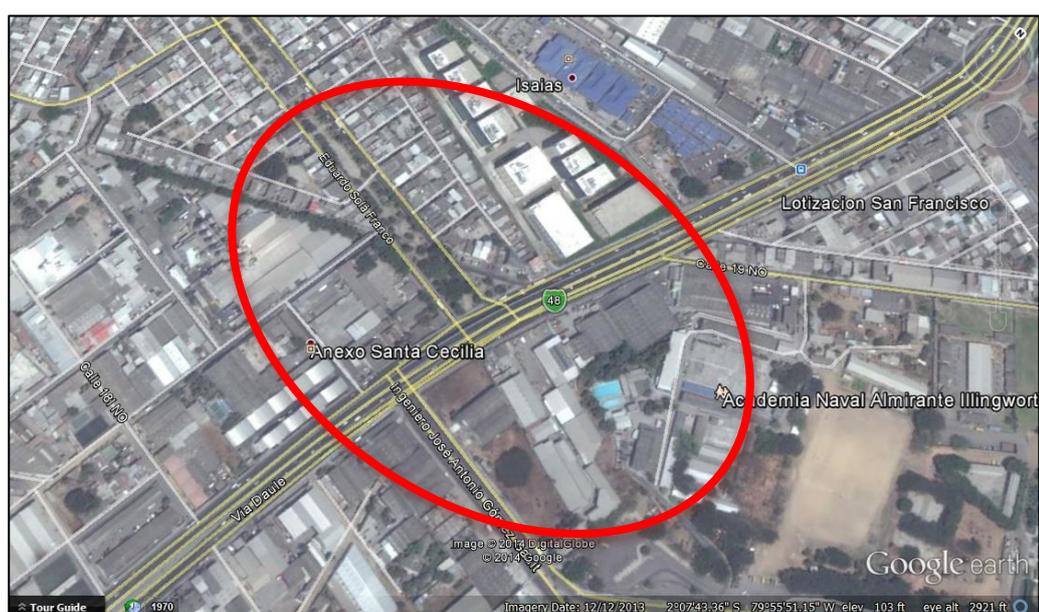
65% de los encuestados, lo que demuestra que a pesar de existir alta oferta, los negocios que la ofrecen poseen falencias, lo que genera insatisfacción en los consumidores del sector, además al momento de preguntarles sobre la manera más idónea para la promoción del restaurant en el sector, el 51% opinó que por medio de la promoción de boca en boca, producto de la experiencia previa de los consumidores, aunque un 38% cree que la entrega de volantes en las cercanías del local también aportarían de gran manera en este aspecto.

10 Análisis operativo

10.1 Localización

Teniendo como objetivo dar a conocer en el sector el restaurante y los alimentos que ahí se expenden, es importante poseer un lugar que sirva para dichos fines; por lo que las instalaciones del restaurante se ubicarán en el sector de La Florida en la ciudad de Guayaquil, perteneciente a la provincia del Guayas, en los alrededores del complejo de la Función Judicial del Consejo de la Judicatura.

Figura 2. Localización del proyecto



Fuente: Google Earth

El espacio físico contará con las siguientes áreas:

- Área de Cocina
- Atención al público
- Caja

10.1.1 Instalaciones

La superficie donde se encontrará el restaurant contará con una dimensión de 50 metros cuadrados aproximadamente; el mismo que contará con una capacidad de 20 mesas. A continuación se presentará un plano en 3D mostrando el diseño tentativo del lugar:

Figura 3. Plano tentativo del restaurante



Elaboración: Autor

10.1.2 Días y horarios de funcionamiento del local

La atención al cliente se llevará a cabo de lunes a viernes, manteniendo el mismo horario para todos los días como se muestra a continuación:

Tabla 3. Horario de atención del local

HORARIOS DE ATENCIÓN ALPÚBLICO	
Lunes a viernes	11:30 am a 07:00 pm

Elaboración: Autor

10.1.3 Equipamiento

Para que el restaurant pueda comenzar a operar es necesario que cuente con algunos activos que son necesarios, tales como: instrumentos de cocina, equipos de operación de cocina, equipos de electrónicos y mobiliario, de los cuales se detallaran sus respectivos costos en las tablas que se presentan a continuación:

Tabla 4. Instrumentos de cocina

INSTRUMENTOS DE COCINA			
CANT.	DESCRIPCION	C.UNITARIO	C.TOTAL
3	Juegos de Ollas en Acero Inoxidable	\$ 250.00	\$ 750.00
2	Cuchillería	\$ 65.00	\$ 130.00
2	Latas para horno	\$ 15.00	\$ 30.00
10	Juego de Vajilla de 10 platos	\$ 12.00	\$ 120.00
2	Tablas de picar	\$ 2.50	\$ 5.00
2	Coladores	\$ 2.50	\$ 5.00
4	Juegos Recipientes plásticos	\$ 7.50	\$ 30.00
4	Juegos Recipientes de aluminio	\$ 10.00	\$ 40.00
2	Pinzas	\$ 5.00	\$ 10.00
TOTAL INSTRUMENTOS DE COCINA			\$ 1,120.00

Elaboración: Autor

Tabla 5. Equipos de operación de cocina

EQUIPOS DE OPERACION (COCINA)			
CANT.	DESCRIPCION	C.UNITARIO	C.TOTAL
1	Cocina Industrial de 4 quemadores y plancha	\$ 1,350.00	\$ 1,350.00
1	Extractor de Humo y Olores Industrial (250 cm)	\$ 180.00	\$ 180.00
1	Congelador Vertical Industrial	\$ 850.00	\$ 850.00
1	Refrigerador Vertical Industrial (2.00 x 0.80 mts)	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
2	Mesa de Trabajo de Acero Inoxidable (1mx47cm)	\$ 250.00	\$ 500.00
1	Horno Semi-Industrial 65cmx65cm	\$ 150.00	\$ 150.00
1	Fregadero de un servicio (1.10x0.60x0.90 mts)	\$ 1,250.00	\$ 1,250.00
1	Trampa de grasa de 96 lt (100x40x25cm)	\$ 750.00	\$ 750.00
1	Freidora de papas	\$ 120.00	\$ 120.00
1	Tina para lavabo (2.4x0.6x0.3mts)	\$ 250.00	\$ 250.00
1	Vitrina Fria Vertical	\$ 700.00	\$ 700.00
2	Estanterías para productos varios en acero inoxidable	\$ 120.00	\$ 240.00
2	Anaqueles	\$ 150.00	\$ 300.00
TOTAL EQUIPOS DE OPERACION			\$ 7,640.00

Elaboración: Autor

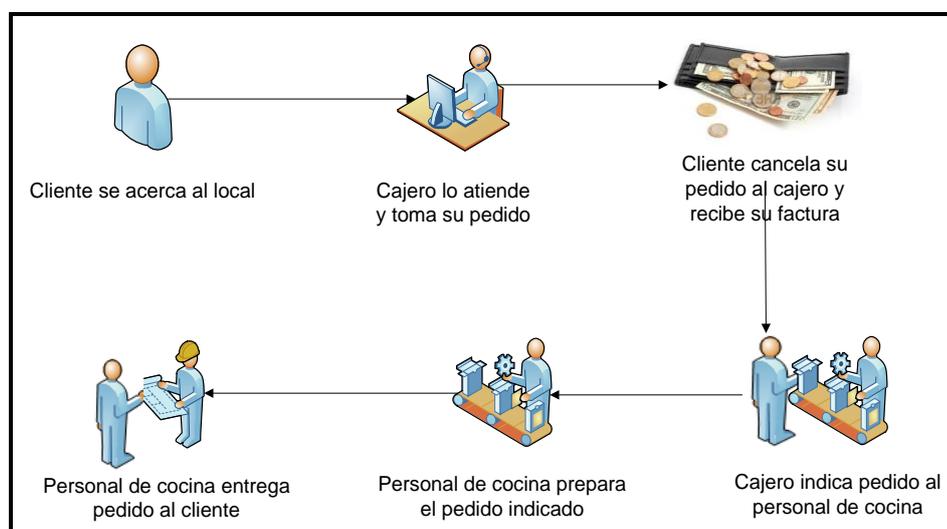
10.2 Método de producción

El restaurante en su compromiso continuo de satisfacer a plenitud a sus clientes manifiesta que deben cumplirse las siguientes políticas en la preparación de los almuerzos y platos a la carta:

- Se practicará un firme compromiso con los clientes y los empleados en cuanto al cumplimiento de las normas de seguridad e higiene industrial.
- Se cumplirá plenamente los requerimientos y expectativas de los clientes en cuanto a la facilidad de empaque de los productos que no sean destinados a consumirse en el establecimiento.
- Se desarrollará una cultura de calidad basada en los principios de honestidad en cuanto a precios y peso de los productos, liderazgo y desarrollo del recurso humano con constante capacitación, solidaridad, compromiso de mejora y seguridad en cada una de las operaciones ejecutadas.
- Se asegurará la correcta manipulación del producto terminado, así como los residuos.

A continuación se detallará claramente el proceso de atención al cliente en el local, el mismo que consiste en cumplir con los siguientes pasos:

Figura 4. Proceso del servicio en el local



Elaboración: Autor

10.3 Capacidad Instalada

En lo que respecta a la capacidad instalada del presente proyecto, se contará con un total de 3 cocineras quienes estarán en capacidad de preparar los siguientes productos durante la actividad del negocio:

Tabla 6. Capacidad instalada

DESCRIPCIÓN	UNIDADES MENSUALES	UNIDADES ANUALES
Almuerzos	9,000	108,000
Platos a la carta	3,000	36,000
Bebidas	12,000	144,000

Elaboración: Autor

10.4 Cadena de Abastecimiento

Por su parte, en lo concerniente a la cadena de abastecimiento, esta se determina por los siguientes agentes: productores agrícolas, fábricas, distribuidores mayoristas, supermercados, restaurante y el consumidor final, a continuación se describe brevemente el proceso:

Figura 5. Cadena de abastecimiento



Elaboración: Autor

10.5 Recursos Humanos

El restaurante contará básicamente con 2 áreas: Financiero y Producción (Cocina), los mismos que serán liderados por el Gerente del local, el mismo que permanecerá con mayor incidencia en el local, controlando de esta manera al personal que opera en el local. El jefe financiero tendrá a su cargo 1 asistente el cual también cuando se lo requiera será asistente del gerente general, además se contará con un cajero el cual operará únicamente en el local.

10.5.1 Funciones del Personal

A continuación se detallaran las funciones que estarán obligados a cumplir cada uno de los gerentes para poder liderar de manera correcta a sus subordinados, logrando de este modo obtener excelentes resultados en el desenvolvimiento de sus actividades:

Gerente del Local: El cargo será ejecutado por un economista, ingeniero comercial o ingeniero en gestión empresarial que tenga conocimientos amplios en el campo de la administración y el liderazgo; además tendrá la responsabilidad de dirigir todas las acciones, decisiones y cambios generados internamente bajo las políticas y objetivos de la empresa. Entre las funciones que debe cumplir se pueden mencionar las siguientes:

- Desarrollar estrategias generales para alcanzar los objetivos y metas propuestas en cada departamento.
- Mantener un contacto continuo con proveedores, en busca de nuevas tecnologías, insumos y productos más adecuados, que contribuyan en beneficio para el negocio.

Jefe Financiero: Se encargará de todo el aspecto contable para que el proyecto sea rentable, deberá dirigir las actividades de carácter financiero y contables de la empresa; definiendo los diferentes procesos, planificando las alternativas financieras, supervisando la contabilidad y el flujo de caja. Entre las funciones que deberá cumplir se mencionan las siguientes:

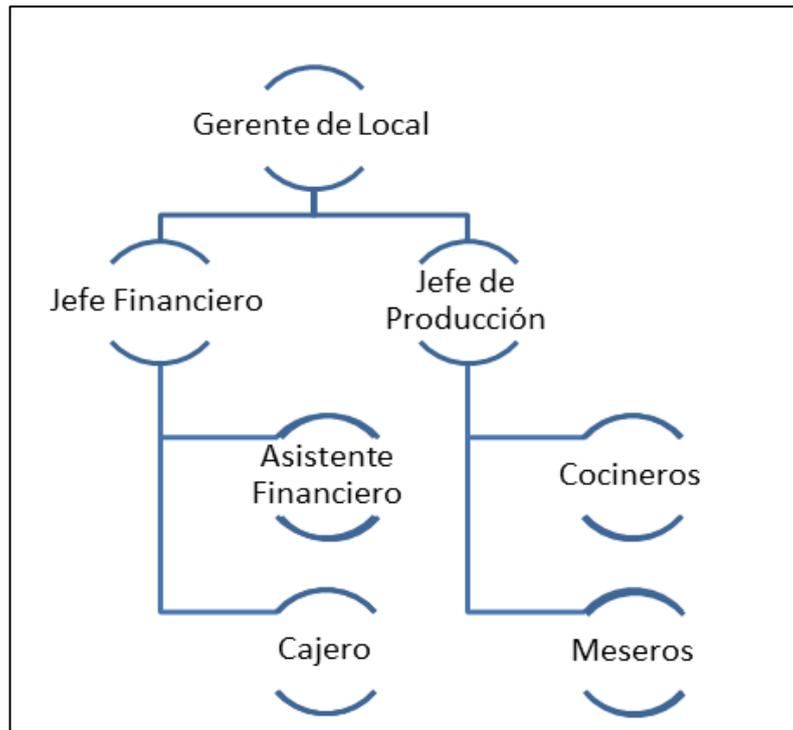
- Elaboración de todos los estados financieros.
- Llevar los registros contables de todas las transacciones que se realizan diariamente en la compañía.
- Preparación de toda la información y documentación pertinente, para realizar la declaración y pagos de impuestos.
- Llevar un archivo físico de todos los documentos y comprobantes que se generan diariamente.

Jefe de Producción: Deberá dirigir las actividades relacionadas con el abastecimiento de materias primas y gestión de los procesos productivos, estableciendo objetivos y planes que respalden la logística, seguridad y funcionamiento de dicho programa. Entre sus funciones tenemos:

- Optimizar los recursos humanos y financieros para producir al menor costo.
- Analizar las necesidades actuales y futuras de medios tecnológicos.

A continuación se presenta el organigrama del local:

Figura 6. Organigrama del restaurante



Elaboración: Autor

Figura 7. Fachada tentativa del restaurante



Elaboración: Autor

11 Análisis Financiero

11.1 Inversión inicial

Para poner en marcha este proyecto, será necesario contar con una inversión inicial de \$ 37,275.00, la misma que estará designada para compra de activos fijos, gastos de constitución, permisos, instalaciones y adecuaciones del local; así como para capital de trabajo también. Razón por la cual el presente proyecto contará con 2 fuentes de financiamiento, tal como se describen en los siguientes anexos:

Tabla 7. Inversión en activos fijos y diferidos

INVERSION EN ACTIVOS FIJOS -DIFERIDOS	
Descripción	Valor
INSTRUMENTOS DE COCINA	\$ 1,120.00
EQUIPOS DE OPERACION (COCINA)	\$ 7,640.00
EQUIPOS DE COMPUTACION	\$ 1,395.00
EQUIPOS DE OFICINA	\$ 740.00
MOBILIARIO DE OFICINA	\$ 780.00
GASTOS DE CONSTITUCION	\$ 500.00
PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO	\$ 325.00
GASTOS DE INSTALACIONES Y ADECUACIONES	\$ 1,670.00
SUBTOTAL	\$14,170.00
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 23,105.40

Elaboración: Autor

Tabla 8. Resumen de la inversión inicial

Inversión Total	\$37,275
Activos Fijos - Diferidos	\$14,170
Capital de Trabajo	\$23,105

Elaboración: Autor

11.2 Fuentes de financiamiento

Tabla 9. Financiamiento

Inversión Total	\$37,275	100%
Financiamiento	\$22,275	60%
Aporte Propio	\$15,000	40%

Elaboración: Autor

A continuación se presenta la tabla de amortización del préstamo que sería solicitado a una entidad financiera; en este caso sería el Banco del Pichincha, bajo las siguientes condiciones de crédito:

Tabla 10. Tabla de amortización del préstamo

MONTO	\$22,275			
TASA (1)	15.18%			
PLAZO (ANOS)	3			
PERIODOS (MESES)	36			
CUOTA MENSUAL	\$774.15			
CUOTA ANUAL	\$ 9,289.79			
TABLA DE AMORTIZACION en meses				
PERIODO	PAGO PRINCIPAL	INTERESES	CUOTA MENSUAL	SALDO PRINCIPAL
0				\$ 22,275.40
1	\$492.37	\$ 281.78	\$774.15	\$ 21,783.03
2	\$498.59	\$ 275.56	\$774.15	\$ 21,284.44
3	\$504.90	\$ 269.25	\$774.15	\$ 20,779.54
4	\$511.29	\$ 262.86	\$774.15	\$ 20,268.25
5	\$517.76	\$ 256.39	\$774.15	\$ 19,750.50
6	\$524.31	\$ 249.84	\$774.15	\$ 19,226.19
7	\$530.94	\$ 243.21	\$774.15	\$ 18,695.25
8	\$537.65	\$ 236.49	\$774.15	\$ 18,157.60
9	\$544.46	\$ 229.69	\$774.15	\$ 17,613.14
10	\$551.34	\$ 222.81	\$774.15	\$ 17,061.80
11	\$558.32	\$ 215.83	\$774.15	\$ 16,503.48
12	\$565.38	\$ 208.77	\$774.15	\$ 15,938.10
13	\$572.53	\$ 201.62	\$774.15	\$ 15,365.57
14	\$579.77	\$ 194.37	\$774.15	\$ 14,785.80
15	\$587.11	\$ 187.04	\$774.15	\$ 14,198.69
16	\$594.54	\$ 179.61	\$774.15	\$ 13,604.15
17	\$602.06	\$ 172.09	\$774.15	\$ 13,002.10
18	\$609.67	\$ 164.48	\$774.15	\$ 12,392.43
19	\$617.38	\$ 156.76	\$774.15	\$ 11,775.04
20	\$625.19	\$ 148.95	\$774.15	\$ 11,149.85
21	\$633.10	\$ 141.05	\$774.15	\$ 10,516.74
22	\$641.11	\$ 133.04	\$774.15	\$ 9,875.63
23	\$649.22	\$ 124.93	\$774.15	\$ 9,226.41
24	\$657.43	\$ 116.71	\$774.15	\$ 8,568.97
25	\$665.75	\$ 108.40	\$774.15	\$ 7,903.22
26	\$674.17	\$ 99.98	\$774.15	\$ 7,229.05
27	\$682.70	\$ 91.45	\$774.15	\$ 6,546.35
28	\$691.34	\$ 82.81	\$774.15	\$ 5,855.01
29	\$700.08	\$ 74.07	\$774.15	\$ 5,154.93
30	\$708.94	\$ 65.21	\$774.15	\$ 4,445.99
31	\$717.91	\$ 56.24	\$774.15	\$ 3,728.08
32	\$726.99	\$ 47.16	\$774.15	\$ 3,001.09
33	\$736.19	\$ 37.96	\$774.15	\$ 2,264.90
34	\$745.50	\$ 28.65	\$774.15	\$ 1,519.41
35	\$754.93	\$ 19.22	\$774.15	\$ 764.48
36	\$764.48	\$ 9.67	\$774.15	\$ (0.00)
	\$ 22,275.40	\$ 5,593.96	\$ 27,869.36	

Elaboración: Autor

11.3 Estado de resultados proyectado a 5 años

Descripción	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	\$ 293,400.00	\$ 308,070.00	\$ 323,473.50	\$ 339,647.18	\$ 356,629.53
(-) Costo de Producción	\$ 200,476.80	\$ 207,158.52	\$ 214,062.95	\$ 221,197.49	\$ 228,569.81
Utilidad Bruta	\$ 92,923.20	\$ 100,911.48	\$ 109,410.55	\$ 118,449.69	\$ 128,059.72
(-) G. Administrativos	\$ 59,436.00	\$ 61,416.95	\$ 63,463.93	\$ 65,579.13	\$ 67,764.83
(-) G. Generales y Ventas	\$ 15,360.00	\$ 15,871.94	\$ 16,400.93	\$ 16,947.56	\$ 17,512.41
(-) Depreciaciones y Amortización	\$ 1,992.00	\$ 1,992.00	\$ 1,992.00	\$ 1,527.00	\$ 1,527.00
Subtotal Gastos	\$ 76,788.00	\$ 79,280.89	\$ 81,856.86	\$ 84,053.69	\$ 86,804.24
Utilidad Operativa	\$ 16,135.20	\$ 21,630.59	\$ 27,553.69	\$ 34,396.00	\$ 41,255.48
(-) G. Financieros	\$ 2,952.49	\$ 1,920.66	\$ 720.82	\$ -	\$ -
Utilidad Antes de Participación	\$ 13,182.71	\$ 19,709.93	\$ 26,832.88	\$ 34,396.00	\$ 41,255.48
(-) Participación de Trabajadores (15%)	\$ 1,977.41	\$ 2,956.49	\$ 4,024.93	\$ 5,159.40	\$ 6,188.32
Utilidad antes de Impuestos	\$ 11,205.30	\$ 16,753.44	\$ 22,807.94	\$ 29,236.60	\$ 35,067.16
(-) Impuesto a la Renta (22%)	\$ 2,465.17	\$ 3,685.76	\$ 5,017.75	\$ 6,432.05	\$ 7,714.78
UTILIDAD NETA	\$ 8,740.13	\$ 13,067.68	\$ 17,790.20	\$ 22,804.55	\$ 27,352.39

Elaboración: Autor

El estado de pérdidas y ganancias establece que la empresa tendría un total de ventas equivalentes en \$ 293,400.00 para el primer año, valor que se incrementarían en 5% anual hasta el año 5, llegando a la cifra de \$ 356,629.53. En el mismo sentido la utilidad neta del proyecto oscilaría entre \$ 8,740.13 y \$ 27,352.39 durante los primeros cinco años de operaciones. Es importante destacar que los costos de producción y gastos administrativos, generales y de ventas, se incrementan en función al índice de inflación promedio de los últimos dos años que equivale a 3.33%.

11.4 Flujo de caja proyectado a 5 años

Descripción	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS		\$ 293,400.00	\$ 308,070.00	\$ 323,473.50	\$ 339,647.18	\$ 356,629.53
EGRESOS						
(-) Costo de Producción		\$ 200,476.80	\$ 207,158.52	\$ 214,062.95	\$ 221,197.49	\$ 228,569.81
(-) G. Administrativos		\$ 59,436.00	\$ 61,416.95	\$ 63,463.93	\$ 65,579.13	\$ 67,764.83
(-) G. Generales y Ventas		\$ 15,360.00	\$ 15,871.94	\$ 16,400.93	\$ 16,947.56	\$ 17,512.41
(-) G. Financieros		\$ 2,952.49	\$ 1,920.66	\$ 720.82	\$ -	\$ -
(-) Capital del Préstamo		\$ 6,337.30	\$ 7,369.13	\$ 8,568.97	\$ -	\$ -
(-) Impuestos		\$ -	\$ 2,465.17	\$ 3,685.76	\$ 5,017.75	\$ 6,432.05
(-) Participación de Utilidades		\$ -	\$ 1,977.41	\$ 2,956.49	\$ 4,024.93	\$ 5,159.40
INVERSIONES	\$37,275					
FLUJO NETO	(\$37,275)	\$ 8,837.41	\$ 9,890.23	\$ 13,613.66	\$ 26,880.32	\$ 31,191.03

Elaboración: Autor

Una situación muy similar al estado de pérdidas y ganancias, el flujo de caja presenta el movimiento real del dinero, ya que en este análisis no se consideran a las depreciaciones y amortizaciones como gastos reales, ya que su desembolso es netamente para fines contables. Además dentro de este cuadro se puede observar a la inversión inicial y el pago por el capital del préstamo, situación que define el flujo neto de caja entre \$ 8,837.41 y \$ 31,191.03, para los primeros cinco años de funcionamiento.

11.5 Análisis del punto de equilibrio

En lo que respecta al análisis del punto de equilibrio se puede apreciar que el restaurante debería al menos 56.807 almuerzos anuales, que equivalen a un ingreso total de \$ 74,796 para equiparar el total de gastos así evitar pérdidas en el negocio.

Tabla 11. Punto de equilibrio

Punto de Equilibrio	En Unidades	56,807.09
	En US \$	\$ 74,796.00
	En %	25.49%

Elaboración: Autor

11.6 Análisis de sensibilidad

Para el análisis de sensibilidad se aplicaron dos escenarios, a continuación se explican los resultados obtenidos:

Escenario Pesimista: en este escenario se ha asumido que si las ventas bajan en 5% anual, la rentabilidad del negocio (TIR) sería equivalente a 21.14%, lo que a su vez dejaría un VAN de \$ 8,187.29 una vez recuperada la inversión. De igual forma, el índice de rentabilidad sería de 1.22, es decir \$ 1.22 adicionales de ganancia por cada dólar invertido

Tabla 12. Escenario pesimista

TASA DE DESCUENTO (TMAR)	14.63%
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	21.14%
VALOR ACTUAL NETO (VAN)	\$8,187.29
INDICE DE RENTABILIDAD (IR)	1.22

Elaboración: Autor

Escenario Optimista: aquí el escenario establece que un incremento de las ventas en 5% anual haría que la rentabilidad se incremente hasta 37.69%, el VAN sería de \$ 28,457.05 y el índice de rentabilidad dejaría \$ 1.76 de ganancia por cada dólar invertido

Tabla 13. Escenario optimista

TASA DE DESCUENTO (TMAR)	14.63%
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	37.69%
VALOR ACTUAL NETO (VAN)	\$28,457.05
INDICE DE RENTABILIDAD (IR)	1.76

Elaboración: Autor

11.7 Análisis de la tasa interna de retorno, índice de rentabilidad, valor actual neto, retorno de la inversión

Con los flujos netos de caja que se obtuvieron, en el escenario normal que se ha desarrollado durante todo el proyecto se puede establecer que el proyecto es rentable, porque la rentabilidad obtenida sería 29.32% (TIR), el valor actual neto (VAN) \$ 18,322.17, el índice de rentabilidad dejaría \$ 1.49 de ganancia adicional por cada dólar invertido; y de acuerdo a los 2 escenarios previamente citados, el proyecto es sustentable, siempre y cuando el nivel de ventas esté por encima del punto de equilibrio. En el mismo sentido, la inversión sería recuperada en el cuarto año de operaciones donde ya se observa un Payback positivo.

Tabla 14. Análisis TIR-VAN-IR

TASA DE DESCUENTO (TMAR)	14.63%
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	29.32%
VALOR ACTUAL NETO (VAN)	\$18,322.17
INDICE DE RENTABILIDAD (IR)	1.49

Elaboración: Autor

Tabla 15. Recuperación de la inversión

	FLUJOS	PAYBACK
AÑO 0	(\$37,275)	(\$37,275)
AÑO 1	\$ 8,837.41	\$ (28,437.99)
AÑO 2	\$ 9,890.23	\$ (18,547.76)
AÑO 3	\$ 13,613.66	\$ (4,934.10)
AÑO 4	\$ 26,880.32	\$ 21,946.21
AÑO 5	\$ 31,191.03	\$ 53,137.25

Elaboración: Autor

12 Viabilidad del Proyecto

El desarrollo del presente proyecto permite establecer las siguientes conclusiones:

La idea principal del plan de negocio consiste en creación de un restaurante popular que se dedique a la elaboración de alimentos para consumo masivo en un local confortable, que ofrezca almuerzos de calidad, que brinde al público alimentos preparados con higiene y siguiendo normas de salubridad, con precios accesibles en un agradable establecimiento que sirva no solo como comedor sino también un área de relajación. El mercado objetivo se sitúa en la ciudadela La Florida ubicada en el noroeste de la ciudad de Guayaquil, en los alrededores del Consejo de la Judicatura, debido al alto flujo de personas que circulan por distintos motivos.

La apertura de un nuevo local de venta de almuerzos y platos a la carta en el sector, tuvo un nivel de aceptación positivo por el 65% de los encuestados, lo que demuestra que a pesar de existir alta oferta, los negocios que la ofrecen poseen falencias, lo que genera insatisfacción en los consumidores del sector, además al momento de preguntarles sobre la manera más idónea para la promoción del restaurant en el sector, el 51% opinó que por medio de la promoción de boca en boca, producto de la experiencia previa de los consumidores, aunque un 38% cree que la entrega de volantes en las cercanías del local también aportarían de gran manera en este aspecto.

La inversión inicial del proyecto ascendería a \$ 37,275.00, la misma que se recuperaría en el cuarto año, dejando una rentabilidad bastante aceptable al arrojar una tasa interna de retorno que fluctuaría entre el 21% y 37% en los tres escenarios analizados (pesimista, base y optimista), Por tanto, el proyecto es viable dada la gran afluencia de personas que acuden a este sector, dejando garantizado el consumo de almuerzos, especialmente si los precios no superan los \$ 2.00.

13 Bibliografía

Ayora, Alfredo (2012). Marketing e Incidencia Económica del Sector Gastronómico. Recuperado de:
<http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2298/12/UPS-GT000275.pdf>

De San Eugenio, Jordi (2008). Facultad de empresas y comunicación de la Universidad de Vip. Promoción turística.

Hoy (2013). La gastronomía tendrá su espacio en Guayaquil y Samborondón con menús y precios fijos. Recuperado de:
<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-gastronomia-tendra-su-espacio-en-guayaquil-y-samborondon-con-men-us-y-precios-fijos-575415.html>

Fondo Ecuatoriano PopulorumProgressio, (2010). Empresa y Asociatividad. Recuperado de:
<http://www.uasb.edu.ec/UserFiles/381/File/Empresa%20y%20Asociatividad-Quito%20TONELLO.pdf>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) (2010). Gráficos sectoriales por índices de actividad. Recuperado de:
http://www.inec.gob.ec/estadisticas/index.php?option=com_emository&Itemid=&func=startdown&id=1127&lang=es&TB_iframe=true&height=250&width=800

Morfín Herrera, María del Carmen (2004). Administración de Comedor y Bar. Editorial Mexicana Trillas.

Cámara de la Pequeña Industria de Pichincha (2001). Situación y Desempeño de las PYMES de Ecuador en el Mercado Internacional.

Castell Durán, Antoni. Informativo Viento Sur. Artículo publicado en noviembre de 2006

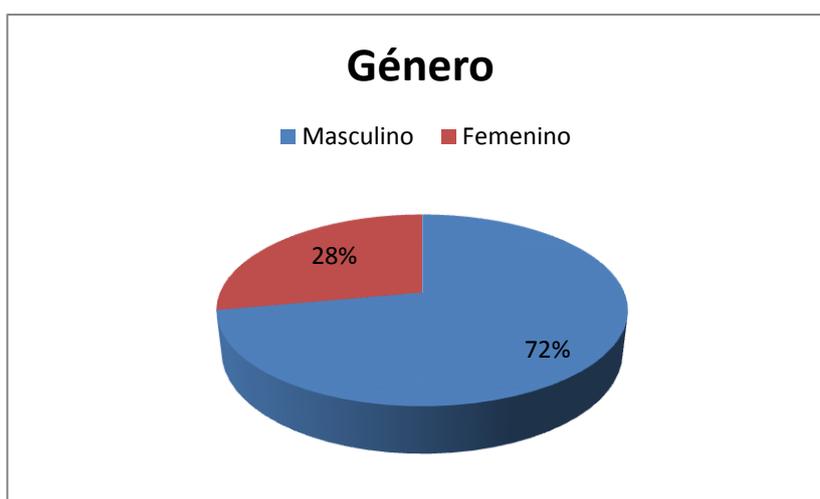
Ministerio de Industria y Productividad (2013). Apoyo al fortalecimiento del sector de las Mipymes en el Ecuador. Recuperado de:
<http://www.uasb.edu.ec/UserFiles/381/File/CEFORCOM.pdf>

Servicio de Rentas Internas (2013). PYMES. Recuperado de:
<http://www.sri.gob.ec/web/10138/32@public>

14 Anexos

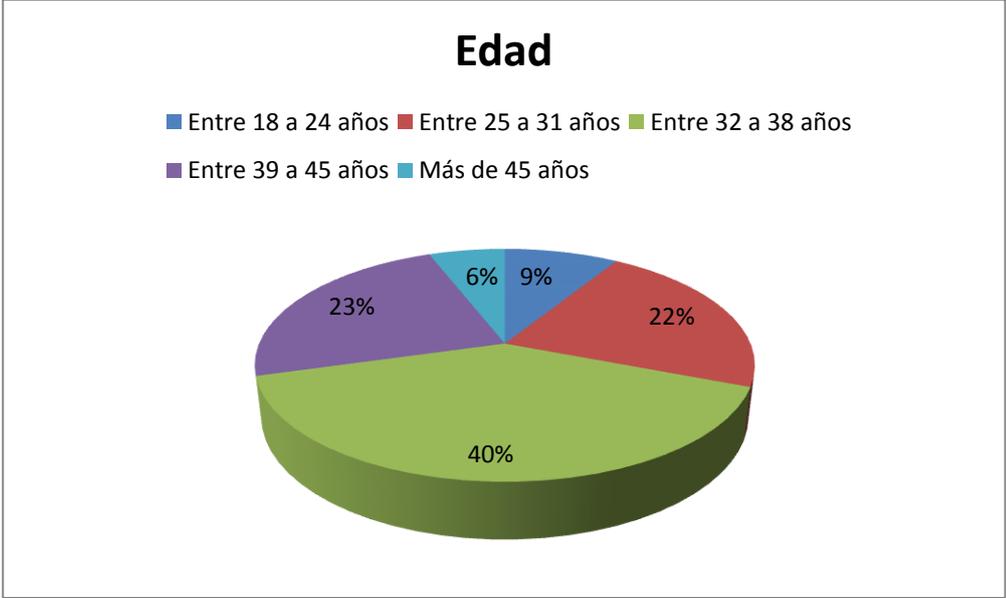
Anexo 1. Resultados de las encuestas

De acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación de campo se puede determinar que la mayoría de encuestados pertenecían al género masculino, por lo que el enfoque de esta encuesta estará más pronunciado bajo este criterio. Es importante destacar esto, porque la forma de pensar entre hombres y mujeres difiere en cuanto a la alimentación, especialmente porque los hombres por lo general, no respetan un horario específico de almuerzo y disfrutan de todo tipo de platos, siempre y cuando estén bien preparados.



Elaboración: Autor

El rango de edades que mayor prevalencia tuvo en el muestreo fue de personas entre 32 y 38 años, ya que casi todos los encuestados eran personas que se encontraban realizando algún trámite en las dependencias del Consejo de la Judicatura o trabajan en dicha institución, y que luego de hacer sus diligencias acudían a comedores aledaños para satisfacer sus necesidades alimenticias.



Elaboración: Autor

El 88% de los encuestados manifestaron que sí consumen almuerzos en restaurantes, debido a que pasan mayor tiempo fuera de su hogar sea por cuestiones de trabajo o diligencias. Mientras que un 12 % no consume almuerzos en restaurante porque prefieren comidas preparadas en casa y consideran que los almuerzos son perjudiciales para su salud ya que utilizan muchas grasas, aceites o adobos.



Elaboración: Autor

En relación a la frecuencia de consumo en el sector, la mayoría (71%) lo hace a diario puesto que trabajan en el sector y por tanto, manifiestan que es necesario contar con más comedores que brinden un buen servicio y producto.



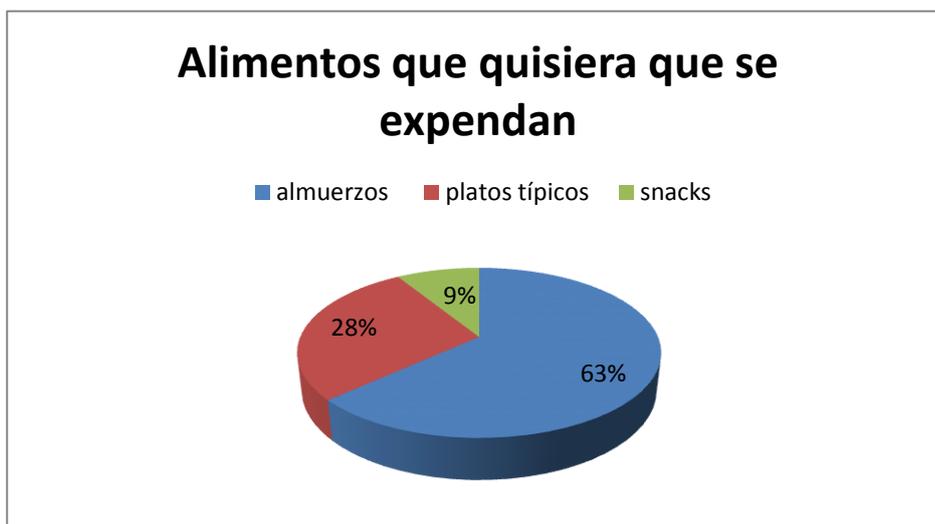
Elaboración: Autor

Para el consumidor, lo más importante es que los precios sean razonables, ya que a diario deben realizar el gasto y al multiplicarse de forma mensual, este rubro tiene una incidencia entre el 20 y 25% de su ingreso promedio.



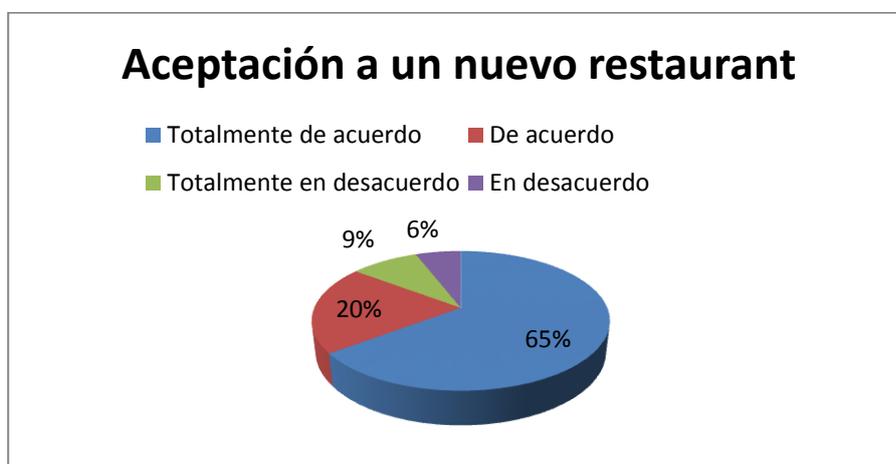
Elaboración: Autor

En referencia a los alimentos que quisieran que se expendan, la mayoría se pronunció por el típico almuerzo que incluye un plato de caldo, un plato de arroz (segundo) y su respectivo jugo. De igual forma, hubo un 28% que manifestó que sería bueno también que dentro de los platos a la carta se exploten más los platos típicos de la gastronomía ecuatoriana, como guatita, cazuela, ceviches, arroz con menestra, entre otros.



Elaboración: Autor

Se les consultó respecto a la idea de crear un nuevo restaurante en el sector que ofrezca almuerzo a precios populares y el 85% manifestó estar de acuerdo, tal como lo muestra la gráfica:



Elaboración: Autor

Además se consultó a los encuestados sobre la forma en que sería mejor la implantación del local, y todos estuvieron de acuerdo en que sea un local independiente, ya que en asociación de varios puestos de comida podría haber un monopolio en el sector y consideran que sería perjudicial en cuanto a la fijación del precio de los alimentos.



Elaboración: Autor

Finalmente, para lograr una difusión efectiva en el sector, consideran que la publicidad de boca en boca sería la más adecuada, ya que las mismas personas serán quienes recomienden al restaurante por el sabor, calidad y precios asequibles.



Elaboración: Autor

Anexo 2. Descripción de Activos Fijos del Negocio

EQUIPOS DE COMPUTACION			
CANT.	DESCRIPCION	C.UNITARIO	C.TOTAL
2	Computador Portátil Toshiba	\$ 650.00	\$ 1,300.00
1	Impresora Multifunción	\$ 95.00	\$ 95.00
TOTAL EQUIPOS DE COMPUTACION			\$ 1,395.00

EQUIPOS DE OFICINA			
CANT.	DESCRIPCION	C.UNITARIO	C.TOTAL
1	Teléfono Fax	\$ 120.00	\$ 120.00
1	Caja Registradora Autorizada por SRI	\$ 320.00	\$ 320.00
1	Sistema de Alarma	\$ 300.00	\$ 300.00
TOTAL EQUIPOS DE OFICINA			\$ 740.00

MOBILIARIO DE OFICINA			
CANT.	DESCRIPCION	C.UNITARIO	C.TOTAL
2	Escritorios de Trabajo	\$ 120.00	\$ 240.00
2	Sofá Gerencial	\$ 125.00	\$ 250.00
2	Silla de Oficina	\$ 35.00	\$ 70.00
2	Archivadores	\$ 110.00	\$ 220.00
TOTAL MOBILIARIO DE OFICINA			\$ 780.00

ACTIVOS INTANGIBLES

GASTOS DE CONSTITUCION			
CANT.	DESCRIPCION	C.UNITARIO	C.TOTAL
1	Acta de Constitución	\$ 500.00	\$ 500.00
1	Emisión del RUC	\$ -	\$ -
TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION			\$ 500.00

PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO			
CANT.	DESCRIPCION	C.UNITARIO	C. TOTAL
1	Registro de Funcionamiento	\$ 150.00	\$ 150.00
1	Pago de la Patente Municipal	\$ 50.00	\$ 50.00
1	Pago de Permisos a los Bomberos	\$ 30.00	\$ 30.00
1	Permiso Sanitario de Funcionamiento	\$ 50.00	\$ 50.00
1	Certificado de Medio Ambiente	\$ 45.00	\$ 45.00
TOTAL PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO			\$ 325.00

GASTOS DE INSTALACIONES Y ADECUACIONES			
CANT.	DESCRIPCION	C.UNITARIO	C. TOTAL
1	Adecuación de Cocina	\$ 250.00	\$ 250.00
1	Adecuación de Oficina	\$ 50.00	\$ 50.00
1	Adecuación de Local	\$ 650.00	\$ 650.00
1	Instalación de Letreros	\$ 350.00	\$ 350.00
1	Instalación de Paneles Divisorios	\$ 250.00	\$ 250.00
1	Traslado de Equipos	\$ 120.00	\$ 120.00
TOTAL GASTOS DE INSTALACIONES Y ADECUACIONES			\$ 1,670.00

Elaboración: Autor

Anexo 3. Cuadro de depreciación de los activos del negocio

INVERSION EN ACTIVOS FIJOS		VIDA UTIL	DEPRECIACION ANUAL
Descripción	Valor		
INSTRUMENTOS DE COCINA	\$1,120.00	10	\$ 112.00
EQUIPOS DE OPERACION (COCINA)	\$7,640.00	10	\$ 764.00
EQUIPOS DE COMPUTACION	\$1,395.00	3	\$ 465.00
EQUIPOS DE OFICINA	\$740.00	10	\$ 74.00
MOBILIARIO DE OFICINA	\$780.00	10	\$ 78.00
GASTOS DE CONSTITUCION	\$500.00	5	\$ 100.00
PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO	\$325.00	5	\$ 65.00
GASTOS DE INSTALACIONES Y ADECUACIONES	\$1,670.00	5	\$ 334.00
SUBTOTAL	\$14,170.00		\$ 1,992.00

Anexo 4. Cálculo de las ventas del negocio

DESCRIPCIÓN	UNIDADES MENSUALES	UNIDADES ANUALES	PRECIO DE VENTA	VENTAS ANUALES	AÑO 1
Almuerzos	9,000	108,000	\$ 1.65	\$ 178,200.00	\$ 178,200.00
Platos a la carta	3,000	36,000	\$ 2.00	\$ 72,000.00	\$ 72,000.00
Bebidas	12,000	144,000	\$ 0.30	\$ 43,200.00	\$ 43,200.00
TOTALES	24,000	288,000	\$ 1.32	\$ 293,400.00	\$ 293,400.00

Elaboración: Autor

Anexo 5. Cálculo de los costos del negocio

PRODUCTOS	UNIDADES MENSUALES	UNIDADES ANUALES	COSTO UNITARIO	TOTAL ANUAL	AÑO 1
Legumbres	12,000	144,000	\$ 0.10	\$ 14,400.00	\$ 14,400.00
Cárnicos	12,000	144,000	\$ 0.30	\$ 43,200.00	\$ 43,200.00
Pescados	12,000	144,000	\$ 0.40	\$ 57,600.00	\$ 57,600.00
Lácteos	12,000	144,000	\$ 0.10	\$ 14,400.00	\$ 14,400.00
Granos	12,000	144,000	\$ 0.10	\$ 14,400.00	\$ 14,400.00
Condimentos	12,000	144,000	\$ 0.02	\$ 2,880.00	\$ 2,880.00
Enlatados	12,000	144,000	\$ 0.10	\$ 14,400.00	\$ 14,400.00
TOTALES	72,000	864,000		\$ 146,880.00	\$ 146,880.00

Anexo 6. Cálculo de la mano de obra

MANO DE OBRA DIRECTA					
DESCRIPCION	CANTIDAD	INGRESO MENSUAL	BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL ANUAL	AÑO 1
Cocineros	3	\$ 340.00	\$ 108.80	\$ 16,156.80	\$ 16,156.80
TOTALES				\$ 16,156.80	\$ 16,156.80

Elaboración: Autor

Anexo 7. Cálculo de los costos indirectos

COSTOS INDIRECTOS					
PRODUCTOS	UNIDADES	UNIDADES ANUALES	COSTO UNITARIO	TOTAL ANUAL	AÑO 1
Tarrinas	12,000	144,000	\$0.05	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00
Bebidas	12,000	144,000	\$0.20	\$ 28,800.00	\$ 28,800.00
Fundas	12,000	144,000	\$0.01	\$ 1,440.00	\$ 1,440.00
TOTALES				\$ 37,440.00	\$ 37,440.00

Elaboración: Autor

Anexo 8. Resumen de los costos de producción

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MATERIA PRIMA	\$ 146,880.00	\$ 151,775.39	\$ 156,833.94	\$ 162,061.08	\$ 167,462.44
MANO DE OBRA	\$ 16,156.80	\$ 16,695.29	\$ 17,251.73	\$ 17,826.72	\$ 18,420.87
COSTOS INDIRECTOS	\$ 37,440.00	\$ 38,687.84	\$ 39,977.28	\$ 41,309.69	\$ 42,686.50
TOTAL COSTOS DE PRODUCCION	\$ 200,476.80	\$ 207,158.52	\$ 214,062.95	\$ 221,197.49	\$ 228,569.81

Elaboración: Autor

Anexo 9. Presupuesto de Gastos Administrativos del negocio

GASTOS ADMINISTRATIVOS				
DESCRIPCION	CANTIDAD	INGRESO MENSUAL	Beneficios Sociales	TOTAL ANUAL
Gerente del Local	1	\$ 850.00	\$ 255.00	\$ 13,260.00
Jefe Financiero	1	\$ 600.00	\$ 180.00	\$ 9,360.00
Jefe de Producción	1	\$ 600.00	\$ 180.00	\$ 9,360.00
Asistente financiero	1	\$ 400.00	\$ 120.00	\$ 6,240.00
Cajero	1	\$ 340.00	\$ 102.00	\$ 5,304.00
Meseros	3	\$ 340.00	\$ 102.00	\$ 15,912.00
TOTALES				\$ 59,436.00

Elaboración: Autor

Anexo 10. Presupuesto de Gastos Generales del negocio

GASTOS GENERALES		
DESCRIPCION	VALOR MENSUAL	TOTAL ANUAL
Suministros de Oficina	\$ 50.00	\$ 600.00
Suministros de Limpieza	\$ 30.00	\$ 360.00
Agua	\$ 50.00	\$ 600.00
Energía Eléctrica	\$ 200.00	\$ 2,400.00
Gas	\$ 100.00	\$ 1,200.00
Telefonía	\$ 100.00	\$ 1,200.00
Internet	\$ 50.00	\$ 600.00
Publicidad	\$ 700.00	\$ 8,400.00
		\$ -
TOTALES	\$ 1,280.00	\$ 15,360.00

Elaboración: Autor

Anexo 11. Variables económicas del proyecto

inflación		riesgo país		tasa interés pasiva	
FECHA	VALOR	FECHA	VALOR	FECHA	VALOR
Julio-31-2014	4.11%	Agosto-21-2014	399	Agosto-31-2014	5.14%
Junio-30-2014	3.67%	Agosto-20-2014	399	Julio-30-2014	4.98%
Mayo-31-2014	3.41%	Agosto-19-2014	406	Junio-30-2014	5.19%
Abril-30-2014	3.23%	Agosto-18-2014	408	Mayo-31-2014	5.11%
Marzo-31-2014	3.11%	Agosto-17-2014	409	Abril-30-2014	4.53%
Febrero-28-2014	2.85%	Agosto-16-2014	409	Marzo-31-2014	4.53%
Enero-31-2014	2.92%	Agosto-15-2014	409	Febrero-28-2014	4.53%
Diciembre-31-2013	2.70%	Agosto-14-2014	410	Enero-31-2014	4.53%
Noviembre-30-2013	2.30%	Agosto-13-2014	410	Diciembre-31-2013	4.53%
Octubre-31-2013	2.04%	Agosto-12-2014	412	Noviembre-30-2013	4.53%
Septiembre-30-2013	1.71%	Agosto-11-2014	413	Octubre-31-2013	4.53%
Agosto-31-2013	2.27%	Agosto-10-2014	413	Septiembre-30-2013	4.53%
Julio-31-2013	2.39%	Agosto-09-2014	413	Agosto-30-2013	4.53%
Junio-30-2013	2.68%	Agosto-08-2014	413	Julio-31-2013	4.53%
Mayo-31-2013	3.01%	Agosto-07-2014	415	Junio-30-2013	4.53%
Abril-30-2013	3.03%	Agosto-06-2014	407	Mayo-31-2013	4.53%
Marzo-31-2013	3.01%	Agosto-05-2014	416	Abril-30-2013	4.53%
Febrero-28-2013	3.48%	Agosto-04-2014	416	Marzo-31-2013	4.53%
Enero-31-2013	4.10%	Agosto-03-2014	417	Febrero-28-2013	4.53%
Diciembre-31-2012	4.16%	Agosto-02-2014	417	Enero-31-2013	4.53%
Noviembre-30-2012	4.77%	Agosto-01-2014	417	Diciembre-31-2012	4.53%
Octubre-31-2012	4.94%	Julio-31-2014	415	Noviembre-30-2012	4.53%
Septiembre-30-2012	5.22%	Julio-30-2014	415	Octubre-31-2012	4.53%
Agosto-31-2012	4.88%	Julio-29-2014	419	Septiembre-30-2012	4.53%
PROMEDIO	3.33%	Julio-28-2014	421		
		Julio-27-2014	422		
		Julio-26-2014	422		
		Julio-25-2014	422		
		Julio-24-2014	423		
		Julio-23-2014	424		

Elaboración: Autor