



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E INFORMÁTICA
PROCESO DE TITULACIÓN
OCTUBRE 2019-MARZO 2020
EMPRENDIMIENTO
PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO
INGENIERÍA COMERCIAL
PREVIO A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO DE INGENIERO COMERCIAL
TEMA:
Implementación de un Café Bar en el cantón San Francisco de Pueblo Viejo
EGRESADO:
Contreras Cevallos Roberto Aldair
TUTOR:
Ing. Luis Alberto Lozano Chaguay
AÑO 2020

CONTENIDO

INTRODUCCION	2
CAPITULO II. DISEÑO ORGANIZACIONAL DEL EMPRENDIMIENTO.....	23
2.1 Descripción del emprendimiento	23
2.2 Fundamentación gerencial del emprendimiento	32
2.3 Estructura organizacional y funcional.....	35
2 CAPITULO III. MODELO DE NEGOCIO.....	39
3.1 Segmento de mercado	40
3.2 Productos y servicios como propuesta de valor.....	40
3.3 Canales de comercialización	41
3.4 Relaciones con los clientes	41
3.5 Fuentes de Ingreso	41
3.6 Activos para el funcionamiento del negocio.....	42
3.7 Actividades claves del negocio	44
3.8 Red de socios.....	44
3.9 Estructura de Costos.....	46
4 CAPITULO IV ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DEL EMPRENDIMIENTO.....	47
4.1 Factibilidad Técnica.....	47
4.2 Factibilidad Financiera.....	52
4.3 Factibilidad Operativa.....	84
4.4 Factibilidad Ambiental	86
4.5 Factibilidad social	87
5. CONCLUSIONES.....	88
6. RECOMENDACIONES.....	89
7. ANEXOS.....	90
BIBLIOGRAFÍA.....	96

INTRODUCCION

Los locales de comidas rápidas tales como soda bar, café bar, kioskos etc. Se han convertido en proyectos de emprendimientos y fuentes de ingresos importantes para las familias ecuatorianas, muchos de ellos desde la informalidad.

En los cantones de la provincia de Los Ríos, se observa gran cantidad de este tipo de locales que tienen su mayor actividad en las noches.

En el cantón Pueblo Viejo, el factor común cambia son los chuzos, que son ofertados por al menos 6 carretas y un local en la calle principal de la cabecera cantonal, siendo negocios informales sin mayor variedad. Por lo cual se ha observado como una oportunidad de negocio la implementación de un Café Bar que ofrezca una diversidad de productos relacionados con el café acompañados de hamburguesas, submarinos, bebidas, creando una nueva opción a los clientes con un local en el cual aparte de ir a comer, podrían ir a escuchar música, conversar, relajarse en un ambiente agradable, ya que son opciones que poco existen en el mercado local. Teniendo en cuenta que hay periodos temporales en el año en el cual la actividad económica en el cantón disminuye por factores que están ligados a la baja producción en el agro y la época de verano, se considera un negocio factible ya que por cada dólar que se invierte se obtiene \$2.83 adicional de beneficio y la inversión se recupera en tres años y dos días.

Este emprendimiento también considera contribuir en la consecución de los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas, entre los cuales podemos mencionar reducción de la pobreza, trabajo digno y producción responsable

1 CAPITULO I. LA IDEA DE NEGOCIO

1.1 Descripción de la idea de negocio

La oferta de comidas rápidas se ha convertido en un factor común que se observa cada vez más en los diferentes cantones de la provincia, generando ingresos y sostenibilidad para las familias, captando gran atención en los clientes. Lo que más incide en la decisión de compra es la rapidez, variedad, gustos, además la variable precio, que en tiempos de recesión es importante, ya que las personas ajustan su demanda a su presupuesto (Miranda, 2017). Esto brinda la oportunidad de desarrollar un emprendimiento de este tipo en la cabecera cantonal de Pueblo Viejo, en el cual, solo existe un local con instalaciones apropiadas para una correcta atención al cliente.

La idea de negocio es un Café-Bar que en sí nace de un emprendimiento familiar que se dio a lugar en los años 90 con gran éxito, que contaba con el mismo nombre y se estableció como Fuente de Soda. Se trata de adaptar los productos de ese entonces a las condiciones y necesidades actuales y aumentando la oferta de productos que los ya existentes en el mercado local; dentro de los productos que ofertara tenemos hamburguesas, hot dogs, submarinos, iniciando con café y aumentando conforme el negocio crezca, para lo cual se pretende comprar una máquina de café y otras bebidas incluyendo alcohólicas en un local con dos ambientes, uno interior climatizado y uno exterior que da a la calle principal. En ambos se podrán conversar, disfrutar de música a gusto de los clientes, añadiendo a la oferta en diferentes ocasiones o por pedido, productos tales como pasteles, copas mexicanas etc. El proyecto está dirigido para un público que va desde los 16 hasta los 65 años, de la población urbana en su mayoría y que pueden verse agrupados en familias, amigos, equipos de trabajo, ya que el ambiente es ideal para reuniones de negocios y otros.

Su ubicación será en las calles Fermín Chávez entre Justino Cornejo y 7 de Febrero, en el corazón comercial de la cabecera cantonal lo cual brinda ventajas al poder acoger a los habitantes que pasean por las cercanías.

1.2 Fundamentación teórica de la idea de negocio

1.2.1 Antecedentes

En los años 90 ya existió un local de comidas rápidas con el nombre de Novato, un emprendimiento que nació como una Fuente de Soda, que se encontraba diagonal al parque central de la cabecera cantonal, que contaba con gran éxito y acogida y que cerro en el año 1999, por la conocida crisis bancaria que afecto al país, en la cual la moneda local perdió su poder adquisitivo, por lo cual la demanda de productos bajó, todo esto desembocando en la dolarización de la economía ecuatoriana.

Entre los productos que ofrecía la fuente de soda Novato, en ese entonces, se encontraban, hot dogs, papas fritas, y el producto estrella que eran las hamburguesas, acompañándolas con colas o jarras de cerveza; Los domingos en la mañana, el local ofrecía ceviches, debido a la afluencia de personas que asistían a misa en la iglesia central que se encuentra a 50 metros de donde estaba ubicado el negocio.

El éxito del proyecto, y los estudios de mercado realizados en ese entonces, permitieron agrandar el negocio abriendo una sucursal en el sector de la Y de Pueblo Viejo, lugar por donde transitan los carros en la vía Panamericana que conecta la costa y la sierra del país.

Otro de los factores importantes para el éxito del negocio, fue la actividad comercial existente en el cantón en ese entonces, que contaba con importantes negocios tales como AIFA o Piladora Chicho de los cuales sus trabajadores eran clientes de Novato.

El cierre de estos negocios y la crisis económica, llevaron la demanda a la baja y por consecuencia el declive y cierre del proyecto, que hoy pretende resurgir adaptándose a las tendencias actuales.

1.2.2 Cafeterías

El concepto de cafetería como establecimiento inicio como un lugar en el cual personas de clase alta se reunía para disfrutar de un momento ameno acompañándolo de conversaciones sobre negocios, política, economía, etc. O en soledad disfrutando de un buen libro. Su presencia tiene que ver principalmente con la explosión de las ciudades y los grandes centros masivos en el siglo XIX, luego de la Revolución Francesa. Recién en los últimos años del siglo XVIII habían empezado a abundar espacios de sociabilidad públicos como los salones, las tertulias y algunos otros que repetían el formato en ámbitos privados. (Definición MX, 2017)

Las cafeterías se establecían como lugares de ocio o relajamiento, ubicados en sectores céntricos o en calles principales, en que se servía café caliente de gran calidad, ya que a diferencia de ahora no existía tanta variedad de café, y las altas clases europeas se decantaban por el café arábigo.

Una cafetería se caracteriza principalmente por el servicio de venta de cafés y otras bebidas que acompañan el menú a los clientes. Por lo general, se habla de locales con mesas y sillas donde puede sentarse aunque el modelo puede variar en cada caso. En algunos casos, las cafeterías ofrecen servicio de mozo o camarero mientras en otros casos las personas piden el producto y pueden llevarlo a la mesa directamente, ejemplo típico de las cafeterías más modernas (Definición MX, 2017).

En el Ecuador, el café también ha tenido protagonismo partiendo desde Dulcería La Palma ubicada en el centro de Guayaquil, que lleva ofreciendo sus servicios por aproximadamente 112 años, hasta llegar a Sweet & Coffee, emprendimiento que ha ganado espacio y

reconocimiento en la actualidad, en el cual se puede acompañar diferentes tipos de bebidas relacionadas al café con pasteles y dulces.

Actualmente se observa la presencia de estos locales en centros comerciales con gran afluencia, en la cual su producto queda al alcance de gran segmento de la población. También cuentan con locales propios, donde están instalados con diferentes temáticas a fin de crear una experiencia diferente en el cliente.



Figura 1 Cafetería

1.2.3 Bares

Un bar es un lugar en donde se sirven bebidas alcohólicas, refrescos o infusiones. Algunos bares se organizan especialmente como lugares de encuentro entre conocidos y amigos, como espacios de interacción social. Los bares, además de servir bebidas, pueden servir también algunos platos de comida de carácter sencillo. El término bar se debe fundamentalmente a que la mayoría tiene un mostrador o “barra” en donde la gente puede acercarse para ser atendida rápidamente y en donde se ubica la caja registradora. Allí se puede consumir un aperitivo o una bebida alcohólica; del otro lado se encontrará alguien encargado del servicio. No obstante, los bares también tienen las tradicionales mesas con sillas para que puedan entablar conversaciones las personas que guardan algún vínculo entre ellas. En general, lo que se consume en un bar carece de una excesiva preparación, aunque por supuesto pueden existir excepciones (Definición Mx, 2014).

En el contexto local, se observa que en los locales como soda bares, bar restaurant, se ofrecen comidas rápidas acompañadas de diferentes tipos de bebidas. Están decorados con diferentes temáticas y se diferencian de los bares de cerveza, ya que el volumen de la música es bajo, teniendo un concepto más familiar, en Guayaquil un referente sería Fruta Bar, que ofrece productos elaborados en diferentes frutas mezclándolas y añadiéndole incluso alcohol, para ser acompañadas de comidas rápidas.

Se ubican en cualquier lugar, pero es más común verse en lugar de gran afluencia con vida social agitada, al existir gran agrupamiento de personas esto influirá parcialmente en el éxito del negocio; los locales deben de contar con un buen ambiente, vistoso y colorido de preferencia, lo cual será un punto determinante para diferenciar un local exitoso, de un local con poca afluencia de clientes.



Figura 2 Bar

1.2.4 Café Bar

Los Café-Bar funcionan ambos conceptos, para así ampliar su oferta ya que en este tipo de negocio se observa que se vende comida, bebidas y comida en un solo local, también podría denominarse una barra de café, en la cual se juega con todas las variedades de bebida de café, llegando a aplicarle un toque de alcohol, para lo cual normalmente cuentan con un barista, quienes se especializan en el desarrollo de bebidas basadas en el café, combinando las semillas del cafeto con licores, leche y otros ingredientes. Este profesional también puede

dedicarse a estudiar y diseñar cómo se presentan estas bebidas e incluso a la decoración del café expreso con leche en la disciplina que se conoce como arte del latte. Los Café-Bar tienen un amplio horario de atención hasta altas horas de la noche, por lo que concentran personas que se reúnen después de su trabajo, para relajarse o quitar el estrés, por sus instalaciones también puede utilizarse para reuniones de negocios ya que cuenta con un ambiente temático acompañado de música suave a su elección, que permita mantener una conversación de manera adecuada.

Normalmente ubicados en lugares céntricos con gran afluencia de clientes, contando con dos ambientes uno exterior y uno interior climatizado, adornado con las particularidades de cada negocio. El centro focal de estos espacios, normalmente es la barra y el éxito del local depende bastante del ambiente acogedor que tenga. El mobiliario suelen ser sillones lounge y sillas más rígidas, éstas para las personas que quieren concentrarse en asuntos de trabajo. Encontramos un área de cocina, pero es básicamente con instrumentos para comidas rápidas, también se realizan detalles con café. (Cepeda, 2016)



Figura 3 Café Bar



Figura 4 Café Bar

1.3 Estudio de mercado

Se realiza un estudio de mercado para identificar el mercado potencial del emprendimiento, en el cual se tomarán en cuenta jóvenes desde los 16 años hasta adultos de

65, a fin de conocer los gustos y preferencias de los clientes. Un estudio de mercado es un conjunto de acciones que se ejecutan con el fin de conocer la respuesta del mercado (de tu target o público objetivo, de tus proveedores e, incluso, de tu competencia) ante un nuevo producto o servicio (Nuño, 2017).

El mercado del cantón está compuesto en su mayoría por trabajadores relacionados al agro, por lo que su ganancia será consecuente con la actividad agrícola y el desarrollo de ésta.

La población de la cabecera cantonal de San Francisco de Pueblo Viejo se sitúa en alrededor de 15,129 habitantes, según datos brindados por el departamento de catastros del Gobierno Autónomo Descentralizado. Y esta será la base del cálculo de la muestra que proporciona la información pertinente sobre la factibilidad del mercado de Café Bar Novato.

1.3.1 Muestra

La fórmula a aplicarse para obtener la muestra es la de población finita, ya que se conoce que la población de la cabecera cantonal de San Francisco de Pueblo Viejo es de un aproximado de 15,129 habitantes.

z : es el número de errores estándar en que un punto se encuentra alejado de la media.

e : es el error permitido.

q : es la probabilidad de fracaso de una variable en la muestra.

p : es la probabilidad de éxito de una variable en la muestra.

Se utiliza un intervalo de confianza del 95%, por lo tanto, de acuerdo a la tabla, tendremos un valor de Z : 1.96. El margen de error permitido es del 5%.

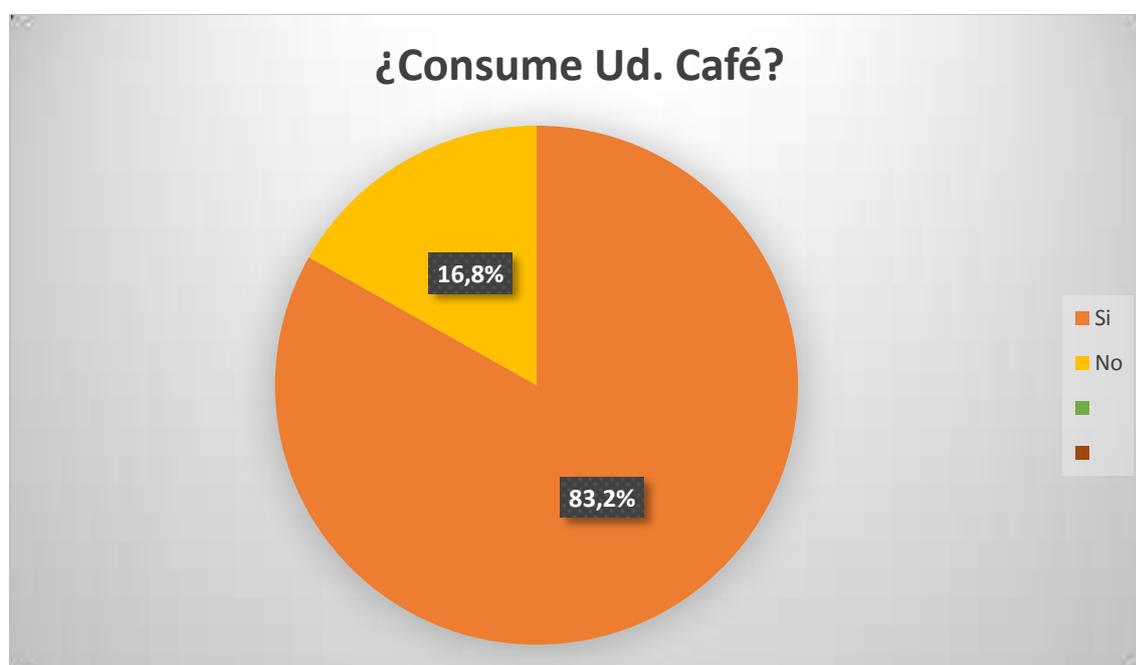
El resultado obtenido es n: 374.67 lo que indica que se realizara un total de 375 encuestas en el cantón Pueblo Viejo.

1.3.1 Resultados de la investigación de campo

Tabla 1. ¿Consume Ud. café?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Si	312	83,2%
No	63	16,8%
Total	375	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



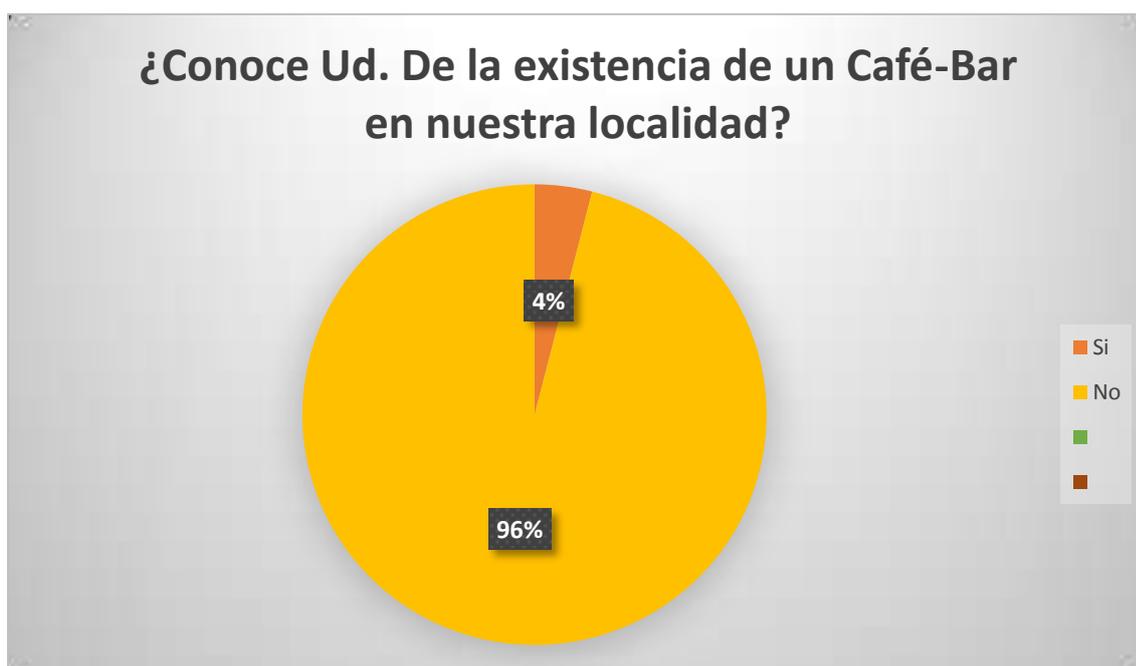
Análisis

El 83,2 de los encuestados, manifestaron que si consumen café, mientras que un 16,8% indico que no consumen.

Tabla 2. ¿Conoce Ud. De la existencia de un Café-Bar en nuestra localidad?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Si	15	4%
No	360	96%
Total	375	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



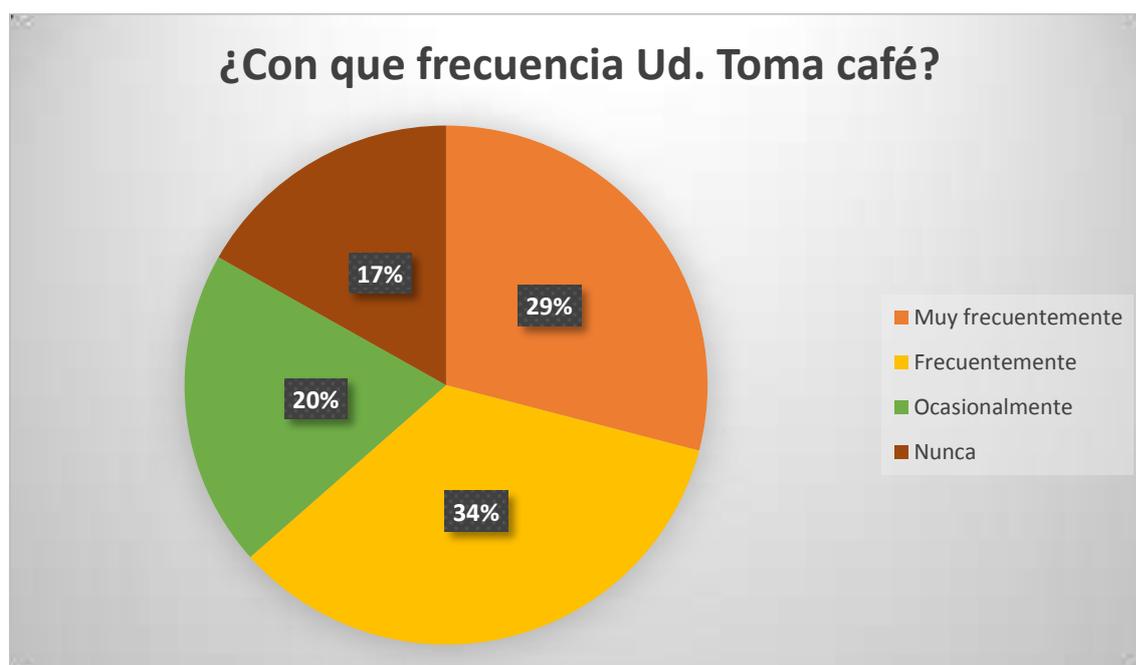
Análisis

El 4% de los encuestados respondió que si conocían de la existencia de un Café-Bar en el cantón Pueblo Viejo, mientras que el 96% dijeron que no.

Tabla 3. ¿Con que frecuencia Ud. Toma café?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Muy frecuentemente	109	29,06%
Frecuentemente	129	34,4%
Ocasionalmente	74	19,73%
Nunca	63	16,8%
Total	375	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



Análisis

El 29,06% respondió muy frecuentemente, el 34,4% frecuentemente, el 19,73% que ocasionalmente, y el 16,8% que nunca.

Tabla 4. ¿Qué otra bebida relacionada al café le gustaría adquirir?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Capuccino	45	12%
Mocaccino	39	10,4%
Café Helado	131	34,93%
Café Latte	93	24,8%
Café Caramel	67	17,87%
Total	375	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



Análisis

El 12% indicó que Capuccino, el 10,4% Mocaccino, el 34,93% Café helado, el 24,8% Café Latte, y el 17,87% Café Caramel.

Tabla 5. ¿Qué otras bebidas le gustaría adquirir en el local?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Colas	86	22,94%
Cervezas	87	23,2%
Jugos Naturales	78	20,8%
Aguas aromáticas	44	11,73%
Cocteles	80	21,33%
Total	375	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



Análisis

El 22,94% se decantó por Colas, el 23,2%, el 23,2% por cervezas, el 20,8% por jugos naturales, el 11,73% por aguas aromáticas y el 21,33% por cocteles.

Tabla 6. ¿Con que piqueo le gustaría acompañar su bebida?

Detalles	Frecuencia	Porcentaje
Hamburguesas	157	41,87%
Submarinos	51	13,6%
Hot-dogs	24	6,4%
Papas fritas	86	22,93%
Alitas bbq	57	15,2%
Total	375	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



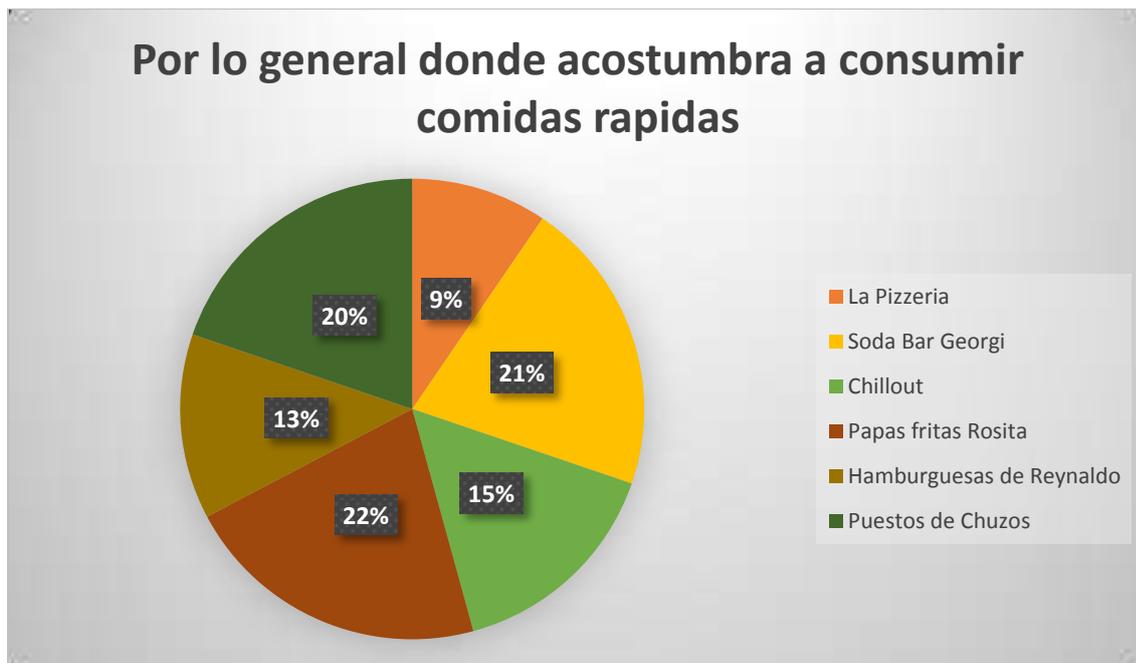
Análisis

EL 41,87 contesto que con hamburguesas, 13,6% con submarino, el 6,4% con hotdogs, el 22,93% con papas fritas, y el 15,2% con alitas bbq.

Tabla 7. ¿A cuales lugares sale a comer?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
La Pizzería	38	9,5%
Soda Bar Georgi	83	20,75%
Chillout	62	15,5%
Papas fritas Rosita	86	21,5%
Hamburguesas de Reynaldo	52	13%
Puestos de Chuzos	79	19,75
Total	400	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



Análisis

De las personas encuestadas, el 9,5% acuden a La Pizzeria, el 20,75% al Soda Bar Georgi, el 15,5% a Chillout, el 21,5 a Papas Fritas Rosita, el 13% a las hamburguesas de Reynaldo y el 19,75% consume en los puestos de chuzos que se encuentran a lo largo de la calle principal.

Tabla 8. ¿Habitualmente con quien sale a comer?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Familia	126	31,5%
Amigos	147	36,75%
Pareja	75	18,75%
Compañeros de trabajo	52	13%
Total	400	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



Análisis:

De los encuestados, el 31,5% contestó que va a comer con su familia, el 36,75% indicó que con amigos, el 18,75% con pareja y el 13% con compañeros de trabajo.

Tabla 9. ¿Qué tipo de horario le gustaría asistir?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
16:00-00:00	329	87,73%
8:00-16:00	46	12,27%
Total	375	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



Análisis

De las personas encuestadas, el 87,73% respondió de 16:00-00:00, mientras que el 12,27% respondió que 8:00-16:00.

Tabla 10. ¿Qué tipo de música le gustaría escuchar en el Café-Bar?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Balada	113	30,13%
Reggaeton	74	19,73%
Salsa	108	28,80%
Baladas en Ingles	80	21,34%
Total	375	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



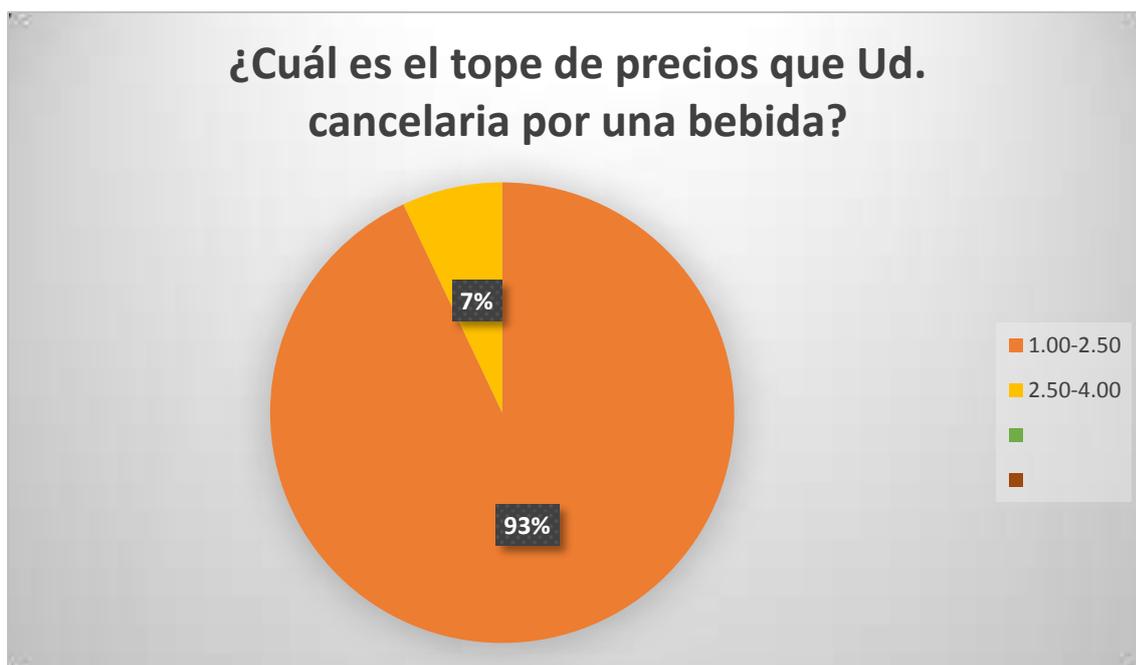
Análisis

De las personas que se les consultó, el 30,13 indicó Balada, el 19,73% Reggaetón 28,80% Salsa y el 21,34 Baladas en inglés.

Tabla 11. ¿Cuál es el rango de precios que Ud. cancelaría por una bebida?

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
1.00-2.50	348	92,8%
2.50-4.00	27	7,2%
Total	375	100%

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia.



Análisis

El 92,8% de los encuestados respondió que pagaría de 1.00 hasta 2.50, mientras que el 7.2% respondió de 2.50 hasta 4.00

1.3.2 Análisis de la competencia

El Mercado de la cabecera cantonal es limitado, la competencia ofrece productos con valores muy asequibles teniendo en cuenta la capacidad de pago de los habitantes, quienes tienen como ingreso el salario básico e incluso menos.

La mayoría de los locales tienen una presentación informal y los que dominan el mercado son los puestos de chuzos ubicados a lo largo de la calle principal, Fermín Chávez. Solo existe un local que reúne características similares al proyecto presentado, ya que tiene diversidad de productos en un establecimiento cerrado.

Tabla 12: Ficha técnica de la competencia

Ficha Técnica de la competencia			
Competencia	Productos Ofertados	Precios	Observación
6 puestos callejeros	Chuzos	1.00	-No ofrece variedad de productos -abren solo los fines de semana
	Corviches	0.50	
Locales de Papas fritas	Papipollos	2.50	-No ofrece variedad de productos
	Salchipapas	0.75	
La Pizzería	Pizzas	1.25-10.00	-No ofrece variedad de productos
Soda Bar Georgi	Hamburguesas	1.50	-Oferta limitada
	Batidos	1.00-1.50	
	Empanadas	0.50	
Hamburguesas Reynaldo	Hamburguesas	1.50-2.00	-Solo abre los días viernes y sábados
Chillout	Hamburguesas	2.50	-Solo abre los días viernes y sábados
	Alitas	3.75	
	Nuggets de pollo	3.00	
	Micheladas	3.50	

La oferta de productos de Café Bar Novato es diferente a la existente en los locales de la cabecera cantonal y está planificado abrir todos los días.

CAPITULO II. DISEÑO ORGANIZACIONAL DEL EMPRENDIMIENTO

2.1 Descripción del emprendimiento

2.1.1 Giro del negocio

El negocio propuesto se dedica básicamente en la oferta de comidas rápidas tales como hamburguesas, submarinos, agregándole nuevos productos que no se han visto en Pueblo Viejo tales como diferentes tipos de cafés, postres etc. Y que se realizara sin distinción de días, aun teniendo en cuenta que los fines de semana y feriados serán los de mayor movimiento. Esto lleva a establecer que el modelo de negocio es un Café-Bar, en el cual también se proyecta ampliar la oferta de productos considerando el nivel de demanda, y estudios de mercados a futuro.



Figura 5 Hamburguesa

Figura 6 Café Helado

Figura 7 Submarino

2.1.2 Razón Social

El significado de razón social es la denominación por la cual se conoce a una empresa de manera legal y oficial. Hay que aclarar que la razón social no es lo mismo que la marca o nombre comercial de una empresa (Garcia, 2018).

Por lo tanto el nombre que aparece en la razón social de Café Bar Novato es Roberto Aldair Contreras Cevallos, quien aparece en el Ruc donde se declararán los impuestos de la empresa.

2.1.3 Isologotipo

Es la representación visual de una marca que unifica imagen y tipografía en un mismo elemento (Pozo, 2015). La imagen representativa de nuestro negocio se estructura

acorde al producto que ofrece, por lo cual se utiliza una taza de café y también un barril, dando a entender que se ofrece otro tipo de bebidas, con colores similares al café.



Figura 9 Isologotipo

2.1.4 Slogan

Como complemento a la imagen corporativa, se establece el siguiente Slogan o promesa de venta:

...Como tiene que ser

La finalidad de este mensaje es darles a los clientes un mensaje de que siempre se busca cumplir con la calidad haciendo de esta un estándar, tanto en nuestros productos como en nuestros servicios y trato

2.1.5 Productos

Hamburguesa completa		
		
Figura 10 Hamburguesa		
Ingredientes		Observaciones
Carne Molida(preparada)	Lamina de queso	-Se diferencia de las hamburguesas existentes en el mercado, por los ingredientes extras que lleva
Tomate	Tira de tocino	
Pepino	Huevo	
Lechuga	Pan	
Mayonesa	BBQ	
Mostaza	Salsa de Tomate	
Mostaza de Miel	Salsa de Piña	

Tabla 13: Hamburguesa

Hot Dog		
		
Figura 11 Hot Dog		
Ingredientes		Observaciones
Chorizo	Cebolla	-Este producto no se oferta en el mercado local
Pan	Salsa de tomate	
Mostaza	Mayonesa	
Papa Ruffles	Salsa de Piña	

Tabla 14: Hot Dog

Submarino		
		
Figura 12 submarino		
Ingredientes		Observaciones
Col	Monte serrano	-Este producto no se oferta en el mercado local
Queso	Jamón	
Salami	Zanahoria	
Mostaza	Mayonesa	
Salsa de piña		

Tabla 15: Submarino

Cappuccino



Figura 13 Capuccino

Ingredientes		Observaciones
Leche	Chocolate rallado	-Este producto no se oferta en el mercado local
Azúcar	Canela en polvo	
Nata	Café negro	

Tabla 16: Cappuccino

Mocaccino



Figura 14 Mocaccino

Ingredientes		Observaciones
Azúcar	Cacao en polvo	-Este producto no se oferta en el mercado local
Leche en polvo	Leche entera	
Café cargado		

Tabla 17: Mocaccino

Café Latte



Figura 15 Café Latte

Ingredientes		Observación
Leche	Leche evaporada	-Este producto no se oferta en el mercado local
Vainilla	Azúcar	
Café		

Tabla 18: Café Latte

Café



Figura 16 Café

Ingredientes		Observaciones
Agua	Café de pasar	-Este producto no se oferta en el mercado local, en las noches
Azúcar o Stevia		

Tabla 19: Café

Café helado		
		
Figura 17 Café helado		
Ingredientes		Observaciones
Leche Descremada	Café Instantáneo	-Este producto no se oferta en el mercado local
Helado de Vainilla	Azúcar	
Crema de Chantilly		

Tabla 20: Café Helado

Té		
		
Figura 18 Té		
Ingredientes		Observaciones
Agua	Fundita de té a elección	-Este producto no se oferta en el mercado local
Azúcar o Stevia		

Tabla 21: Té

Jugo natural de naranja		
		
Figura 19 Jugo de naranja		
Ingredientes		Observaciones
Zumo de naranja	Agua	
Azúcar		

Tabla 22: Jugo de naranja

Saltamontes		
		
Figura 20 Saltamontes		
Ingredientes		Observaciones
Licor de cacao	Licor de menta verde	-Este producto no se oferta en el mercado local
Leche condensada	Hielos	

Tabla 23: Saltamontes

Beso de Café Baileys		
 <p><i>Beso de Café</i></p>		
Figura 21 Beso de café Baileys		
Ingredientes		Observaciones
Crema de Whisky Baileys	Licor de café	-Este producto no se oferta en el mercado local
Licor de avellana	Crema de coco	
Leche entera	Syrup de chocolate	
Café	Hielo	

Tabla 24: Beso de café Baileys

Limonada		
		
Figura 22 Limonada		
Ingredientes		Observaciones
Zumo de limón	Agua	
Hielo	Azúcar	

Tabla 25 Limonada

Alitas BBQ		
		
Ingredientes		Observaciones
Alitas de pollo	Salsa BBQ	
Pimienta	Ajo en polvo	
Sal	Aceite	
Salsa de tomate	papas	

Tabla 26 Alitas BBQ

2.2 Fundamentación gerencial del emprendimiento

Café-Bar Novato, se encuentra orientado en establecer una sólida estructura de gestión, en la cual se cuenta con todos los elementos necesarios como lo son: misión, visión, valores y objetivos, que permitan una actuación de mercado apropiada y la fijación de metas a lograr dentro de un determinado periodo de tiempo.

2.2.1 Misión del Emprendimiento

Ofrecer a nuestros clientes un producto de calidad con una atención de calidez, generando un vínculo afectivo de fidelidad, superando sus expectativas en todos los parámetros.

2.2.2 Visión del emprendimiento

Convertirnos en un referente en cuanto a la oferta económica a nivel cantonal, como intercantonal y llegar a ser el lugar preferido de nuestros clientes para pasar un momento agradable.

2.2.3 Política de calidad

Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, con productos de la calidad, con una atención de primera, en un ambiente agradable, con precios asequible, en un tiempo razonable.

Teniendo en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura que son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación. (Intedya, 2017) ya que éstas nos ayudaran a establecer el proceso de elaboración de los productos y la adecuación de la infraestructura del local, brindándole la debida importancia a la seguridad alimentaria del cliente.

También se toma en cuenta la Inocuidad alimentaria, que según la Organización mundial de la salud, engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo. (OMS, 2008), llevando un correcto mantenimiento de los productos en frigoríficos y demás lugares adecuados.

2.2.4 Valores del emprendimiento

Los valores con los que se ha implementado el negocio nos permitirán llegar a la consecución de los objetivos trazados y establecernos como un negocio exitoso

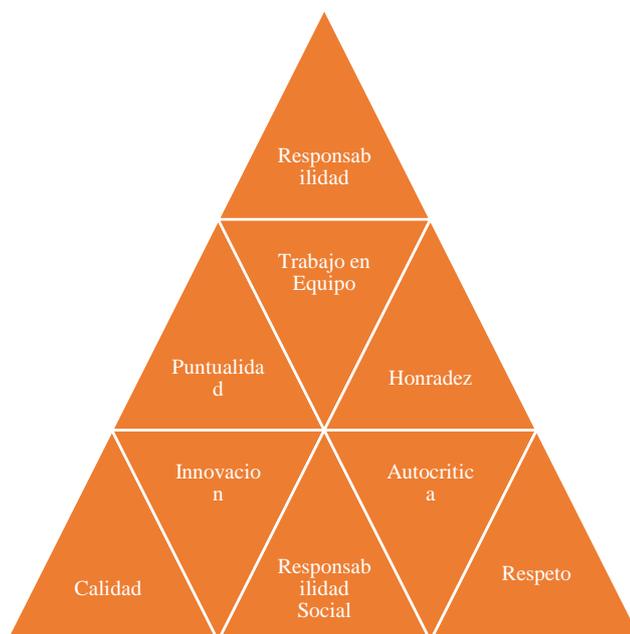


Figura 24: Valores del emprendimiento

2.2.5 Objetivos empresariales

- Dar un servicio de calidad que nos permita ganar la preferencia y fidelidad de los clientes.
- Generar y mantener un vínculo con los clientes, que nos permita saber sus preferencias e innovar periódicamente.
- Convertirnos en un referente intercantonal de comidas rápidas, café y otras bebidas.

2.2.6 Análisis FODA

El FODA es una herramienta de fácil aplicación y se puede decir que “es frecuentemente empleada en procesos de diagnóstico, especialmente a nivel organizacional, por las amplias posibilidades que ofrece para generar una visión global del sistema objeto de análisis”. (Rivero, 2018)

Tabla 27: Análisis FODA

Matriz FODA	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Personal con conocimiento y experiencia en gastronomía y relaciones interpersonales. • Procesos claramente definidos tanto en producción como en servicio. • Infraestructura climatizada con decoración agradable. • Precios asequibles acorde al mercado. • Buena ubicación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Necesidad de financiamiento. • Necesidad de adecuación en local. • Alta inversión en compra de implementos.
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Turistas que visitan lugares turísticos del cantón como Mango Tour. • Ubicación concentra clientes de bares y discotecas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inestabilidad política que genere recesión o desempleo, y por consecuencia, baja demanda de productos. • Surgimiento de nuevos

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Empleados públicos circulan por el local en las tardes. • Demanda de productos desde unidades educativas para eventos. | <p>emprendimientos con el mismo modelo de negocio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temporada de baja producción agrícola. • Fuertes olores de fábrica Futurcorp. |
|---|---|

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia

2.3 Estructura organizacional y funcional

2.3.1 Organigrama

Café-Bar Novato, contara con una estructura organizacional sencilla, teniendo en cuenta que es un emprendimiento naciente, que busca posicionarse en el mercado. Queda claro que la estructura puede presentar cambios de acuerdo con el crecimiento que presente el proyecto en el transcurso del tiempo.

Figura 25: Organigrama



2.3.2 Estructura Funcional

Tabla 28: Estructura Funcional

Cargo	Funciones	Requisitos
Gerente	<ul style="list-style-type: none"> -Ejecutar la función administrativa del Café-Bar. -Tomar decisiones sobre compras. -Realizar el control económico y financiero del negocio. -Tomar decisiones en cuanto a la ampliación de la oferta de productos. 	<ul style="list-style-type: none"> -Título de tercer nivel en área administrativa o afines. -Experiencia en administración de locales. -Experiencia en manejo de personal y atención al cliente. -Conocimiento básico en Ofimática.
Jefe de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> -Controlar el stock de insumos, e informar cuando se necesite la compra de más de ellos. -Delegar y supervisar actividad de ayudante de cocina. -Mantener el área de cocina limpia. -Preparar los productos -Proponer nuevas ideas de productos. 	<ul style="list-style-type: none"> -Título de Chef o Jefe de cocina. -Experiencia en procesos gastronómicos -Experiencia en manejo de personal.
Ayudante de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> -Indicar en caso de haber faltantes en el stock. -Apoyar en la preparación de los alimentos. -Ayudar en la limpieza de área de cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> -Título de ayudante de cocina o experiencia en gastronomía. -Excelentes relaciones interpersonales.
Cajero	<ul style="list-style-type: none"> -Mantener aseada el área de caja. -Realizar el cuadro de caja. -Brindar un servicio amable. -Elaborar la cuenta del cliente. -Conservar el protocolo 	<ul style="list-style-type: none"> -Título de bachiller. -Experiencia en caja. -Conocimientos ofimáticos. -Experiencia en atención al cliente.
Mesero	<ul style="list-style-type: none"> -Realizar el aseo de las mesas -Brindar un servicio amable 	<ul style="list-style-type: none"> -Título de bachiller. -Experiencia en caja. -Conocimientos ofimáticos.

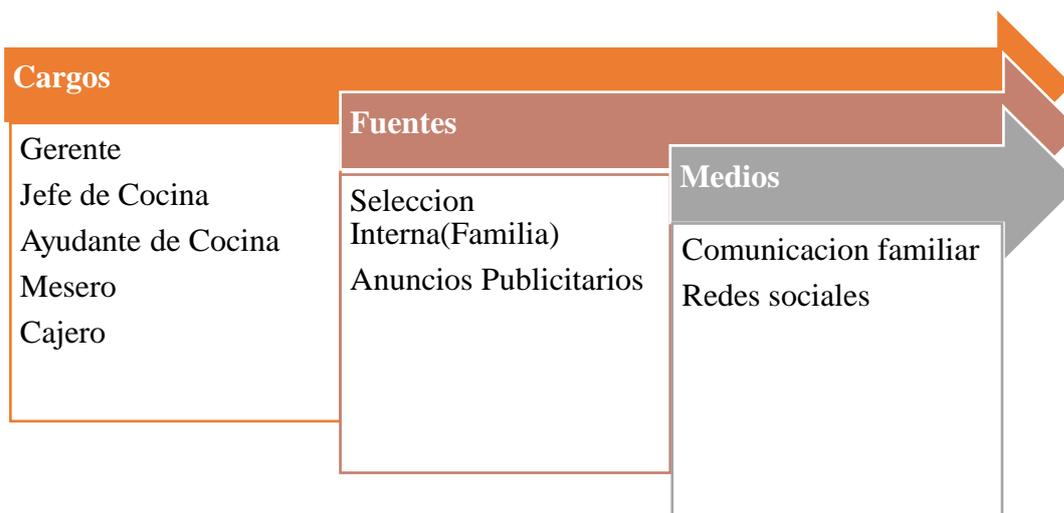
	<ul style="list-style-type: none"> -Realizar los pedidos de los clientes -Solicitar los pedidos realizados en cocina. -Acoger sugerencias de los clientes 	-Experiencia en atención al cliente.
--	--	--------------------------------------

Fuente: Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

2.3.3 Proceso de reclutamiento

En los proyectos de emprendimiento, para el éxito de éstos se debe buscar al personal idóneo para los puestos que se han establecido. Café Bar Novato al ser un emprendimiento familiar, tendrá fuentes internas para el reclutamiento de su personal. En caso de necesitar más personal, se podría recurrir a anuncios en redes sociales

Figura 26: Proceso de reclutamiento



Fuente: Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

La evaluación del personal se llevará a cabo después de un tiempo prudencial, en el cual se decidirá la necesidad de capacitaciones y en cuales áreas se las realizará.

2.3.4 Proceso de Selección

El proceso de selección del personal adecuado, se realiza después de haber reclutado a los candidatos, al ser un emprendimiento familiar y contar dentro del círculo con perfiles adecuados solo faltaría la selección de los candidatos que están fuera de éste, dependiendo de la necesidad existente.

Este emprendimiento es un proyecto naciente por lo cual no se exige gran cantidad de requisitos, por lo cual el proceso no será complejo.

Figura 27: Proceso de selección



Fuente: Datos obtenidos de la investigación. Elaboración propia

CAPITULO III. MODELO DE NEGOCIO

Modelo de Negocio Café Bar Novato

Tabla 29: Modelo de negocio

Aliados clave	Actividades clave	Propuesta de valor	Relación con el cliente	Segmentos del mercado
-Proveedores de bebidas con y sin alcohol -Proveedores de Mobiliarios -Proveedores de equipos y herramientas de bar -Institución Financiera	-Compra de productos - Servicio al cliente -Promoción en Social Media Recursos claves -Artículos del negocio -Personal -Social Media - Infraestructura	-Variedad de cafés -Variedad de bebidas con y sin alcohol -Variedad de Piqueo -Ambiente agradable -Servicio personalizado -Precios asequibles	-Interacción constante por Social Media -Promociones periódicas(3x2) Canales -Social Media -Publicidad en Café Bar(Roll up)	-Personas mayores de 16 años, que gusten disfrutar de un buen café o bebidas en ambiente diferente
Estructura de Costes -Pago de sueldos -Pago de Servicios Básicos -Compra de Mobiliario -Compra de equipos y herramientas -Pago de préstamo Pago de servicios básicos			Fuentes de Ingresos -Venta de café -Venta de bebidas con y sin alcohol -Venta de piqueo	

3.1 Segmento de mercado

El mercado en el que se va a incursionar, es el cantón Puebloviejo junto con los sectores y cantones aledaños. Va dirigido a un público a partir de los 16 años, que gusten disfrutar de un buen café o diferentes tipos de bebidas acompañándolas con algún piqueo, en un ambiente diferente, con buena música y excelente servicio.

3.2 Productos y servicios como propuesta de valor

Se han considerado las siguientes propuestas de valor en este proyecto de emprendimiento:

-Variedad de cafés:

Se va a brindar una variedad de productos relacionados al café, que no existen actualmente en el mercado local, las personas tendrán la facilidad de adquirirlos en un local que cuenta con los estándares de comodidad adecuados.

-Variedad de bebidas con o sin alcohol:

Para variar, se ofrecerá diferentes tipos de bebidas que no guardan relación con el café, con la finalidad de satisfacer todos los gustos; entre las que se ofrecerá están: cervezas, jugos naturales, cocteles, té, etc.

-Variedad de piqueos:

Los clientes podrán acompañar sus bebidas con diferentes piqueos, tales como hamburguesas, hot dogs, submarinos, los cuales serán elaborados con ingredientes de calidad en procesos establecidos.

-Ambiente agradable:

El local contará con la infraestructura adecuada para brindar a los clientes una experiencia cómoda y agradable, un ambiente climatizado y uno exterior, ambos con música acorde a la situación.

-Servicio personalizado:

Los colaboradores de Café Bar Novato, realizarán continuas capacitaciones con la finalidad de brindar un servicio personalizado definido a los clientes, mejorando aún más su experiencia con el afán de ganar la preferencia y fidelidad de éstos, orientándolos y resolviendo sus necesidades e inquietudes.

-Precios Asequibles:

Los precios de los productos que ofrecerá el local, serán relacionados con el mercado local y acorde a la capacidad de pago de los habitantes del cantón Pueblo Viejo, sin la necesidad de que esto lleve a perder calidad del producto o de la atención.

3.3 Canales de comercialización

El proyecto cuenta con dos vías de comercialización, éstas son:

-Social Media: los clientes pueden realizar los pedidos, hacer reservas de consumo, solicitar información o indicar alguna sugerencia mediante las páginas de Café Bar Novato, tanto en Instagram como en Facebook.

-Local: Café Bar Novato, ubicado en Fermín Chávez entre 7 de Febrero y Justino Cornejo, donde los clientes se acercarán para adquirir los productos y se colocará información sobre productos y promociones en roll ups.

3.4 Relaciones con los clientes

Con la finalidad de fomentar una buena relación con nuestros clientes y que éstos se sientan a gusto, ganando así su preferencia y fidelidad, se aplican las siguientes acciones estratégicas de mercadeo:

- Promociones periódicas
- Interacción constante a través de Social Media

3.5 Fuentes de Ingreso

Las principales fuentes de ingreso de éste emprendimiento son:

- Venta de Café
- Venta de bebidas con y sin alcohol
- Venta de piqueos

3.6 Activos para el funcionamiento del negocio

Tabla 30: Equipos y herramientas área de cocina

Equipos y herramientas área de cocina			
Denominación	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Máquina de Hot Dogs	1	\$500,00	\$500,00
Horno Microondas	1	\$120,00	\$120,00
Asador	1	\$800,00	\$800,00
Plancha de acero inoxidable	1	\$80,00	\$80,00
Máquina de canguil	1	\$150,00	\$150,00
Licuada Industrial	1	\$240,00	\$240,00
Congelador horizontal	1	\$1.200,00	\$1.200,00
Refrigeradora de exhibición	2	\$750,00	\$1.500,00
Refrigeradora pequeña	1	\$700,00	\$700,00
Sartén eléctrico	1	\$400,00	\$400,00
Cafetera	1	\$60,00	\$60,00
Batidora industrial	1	\$750,00	\$750,00
Tostadora	1	\$120,00	\$120,00
Dispensador de agua	1	\$30,00	\$30,00
Extractor de aire	1	\$20,00	\$20,00
Cuchillo grande	1	\$10,00	\$10,00
Cuchillo pequeño	3	\$1,25	\$3,75
Recipiente para salsa	14	\$0,50	\$7,00
Vasos para bebidas	12	\$1,75	\$21,00
Servilletero	10	\$5,00	\$50,00
Espátula de acero inoxidable	2	\$4,50	\$9,00
Tabla de picar	1	\$4,00	\$4,00
Sartén de teflón	2	\$7,00	\$14,00
Tasas pequeñas	12	\$0,60	\$7,20
Espátula de plástico	2	\$1,75	\$3,50
Recipientes para carnes preparadas	5	\$6,50	\$32,50

Recipientes plásticos pequeños	20	\$1,25	\$25,00
Paneras	2	\$8,50	\$17,00
Destapador rustico	1	\$3,50	\$3,50
Platos	12	\$1,50	\$18,00
Pinzas de aceros	1	\$3,00	\$3,00
Total			\$6.898,45

Tabla 31: Equipos y herramientas para el área de servicio al cliente

Equipos y herramientas para el área de servicio al cliente			
Denominación	Valor	Precio unitario	Precio total
Televisor	1	\$700,00	\$700,00
Cine en casa	1	\$120,00	\$120,00
Acondicionador de aire 36000BTU	1	\$900,00	\$900,00
Reloj	1	\$50,00	\$50,00
Mesas	6	\$50,00	\$300,00
Sillas	24	\$25,00	\$600,00
Roll Up	1	\$35,00	\$35,00
Camisetas tipo Polo con logo	5	\$15,00	\$75,00
Bancos de bar	4	\$40,00	\$160,00
Total			\$2.940,00

Tabla 32: Equipos y herramientas de oficina

Equipos y herramientas de oficina			
Denominación	Cantidad	Valor unitario	Precio total
Computadora	1	\$290,00	\$290,00
Caja	1	\$70,00	\$70,00

Banco para cajero	1	\$30,00	\$30,00
Rollo	12	\$1,00	\$12,00
Cinta	5	\$2,30	\$11,50
Impresora TMU	1	\$160,00	\$160,00
Total			\$573,50

3.7 Actividades claves del negocio

Las principales actividades estratégicas que se aplicaran para la cristalización del negocio serán:

- Compra de productos
- Gestión de servicio al cliente
- Promoción en Social Media.

3.8 Red de socios

Para el éxito del emprendimiento, es sumamente importante contactar y mantener proveedores conocidos, cuyo servicio sea garantizado, ya que esto asegura la continuidad del negocio sin necesidad de ofertar los productos incompletos o con ingredientes de menor calidad. Para el Café Bar, se considera contar con:

- Proveedor de bebidas con y sin alcohol



Figura 28 Cervecería Nacional

Figura 29 EBC

Figura 30 Mi comisariato

- Proveedor de mobiliarios



Figura 31 PYCCA

- Proveedor de equipos y herramientas de Bar



Figura 32 ALFRED

- Institución financiera



Figura 33 BanEcuador

- Proveedor de Internet



Figura 34 CNT

- Proveedor de alimentos



Figura 35 Pronaca



Figura 36 Cartones & Papeles

3.9 Estructura de Costos

La estructura de costos del emprendimiento está compuesta por los siguientes aspectos:

- Pago de Sueldos
- Pago de Servicios Básicos
- Compra de Mobiliario
- Compra de equipos y herramientas
- Pago de préstamo
- Pago de servicios básicos

4 CAPITULO IV ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DEL EMPRENDIMIENTO

4.1 Factibilidad Técnica

Los elementos o recursos que se emplean en Café Bar Novato, son de fácil adquisición, ya que todos pueden ser encontrados en el mercado nacional. La infraestructura es adquirida en diferentes locales comerciales de la ciudad de Guayaquil, mientras que los insumos se compran a los proveedores que son de la misma ciudad o en supermercados dentro de la provincia de Los Ríos; en cuanto al talento humano que se empleara en el proyecto son miembros de la familia, quienes cuentan con el perfil para realizar las funciones específicas.

Tabla 33: Abarrotes

Abarrotes				
Insumo	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Aceite	litro	12	\$2,89	\$34,68
Chorizo	1 kg	15	\$5,33	\$79,95
Jamón	1kg	4	\$5,41	\$21,64
Queso	2.5kg	12	\$16,00	\$192,00
Tocino	1kg	16	\$8,70	\$139,20
Lechuga	funda	60	\$0,57	\$34,20
Carne molida	libra	96	\$2,40	\$230,40
Mayonesa	balde 3,7 kg	8	\$10,93	\$87,44

Salsa de tomate	balde 4,2 kg	3	\$7,31	\$21,93
Salsa BBQ	balde 4kg	4	\$11,50	\$46,00
Mostaza miel	paq 1 kg	2	\$4,05	\$8,10
Salsa de piña	paq 270g	8	\$1,36	\$10,88
Mostaza	balde 3,7kg	2	\$8,60	\$17,20
Servilletas	unidad	36	\$0,35	\$12,60
Toallas	paq 50	1	\$3,50	\$3,50
Palillo de madera	paq 100 uni	1	\$1,25	\$1,25
colas 1,53 lts	paq 6	15	\$7,18	\$107,70
Colas personales	paq 12	30	\$3,36	\$100,80
Cerveza				
Pilsener light	caja 24	5	\$22,06	\$110,30
Cerveza Corona	caja 24	5	\$30,18	\$150,90
Cervezas Budweiser	caja 24	5	\$25,80	\$129,00
Apanadura	funda de 500g	16	\$1,33	\$21,28
	funda 12			
Pan de hamburguesa	unidades	80	\$2,76	\$220,80
Pan de submarino	unidad	60	\$0,23	\$13,80
	funda 8			
Pan de hot dog	unidades	24	\$1,67	\$40,08
Café	funda 500g	3	\$6,00	\$18,00
Pepino	unidad	72	\$0,20	\$14,40
Tomate	Unidad	160	\$0,15	\$24,00
Cebolla	libra	24	\$0,25	\$6,00
Papas ruffles	funda 380g	4	\$3,20	\$12,80
Zanahoria	Unidad	15	\$0,15	\$2,25
Monte serrano	atado	4	\$0,25	\$1,00
Salami	libra	2	\$7,20	\$14,40
Col	Unidad	1	\$0,60	\$0,60
Leche	litro	36	\$0,70	\$25,20
Leche en polvo	1kg	6	\$7,80	\$46,80
Azúcar	kg	30	\$1,00	\$30,00

Canela en polvo	Unidad	4	\$1,20	\$4,80
Chocolate en barra	Unidad	10	\$3,60	\$36,00
Cacao en polvo	Unidad	10	\$3,30	\$33,00
Leche evaporada	Unidad	24	\$2,75	\$66,00
Esencia Vainilla	botella 500ml	5	\$4,50	\$22,50
Stevia	paq 3	4	\$5,49	\$21,96
Leche descremada	litro	5	\$1,20	\$6,00
Crema de Chantilly	Unidad	12	\$1,00	\$12,00
Fundas de te	cartón 25 uni	2	\$1,20	\$2,40
Leche condensada	unidad	8	\$2,50	\$20,00
Licor de cacao	Unidad	1	\$8,00	\$8,00
Licor de menta	Unidad	1	\$7,50	\$7,50
Salsa de chocolate	Unidad	4	\$3,65	\$14,60
Crema Baileys	Unidad	1	\$26,00	\$26,00
Crema de coco	Unidad	1	\$8,00	\$8,00
Licor de avellana	Unidad	1	\$8,50	\$8,50
Licor de café	Unidad	1	\$24,00	\$24,00
Naranja	ciento	5	\$5,00	\$25,00
Limón	ciento	5	\$7,00	\$35,00
Alitas de pollo	paq 8 uni	15	\$2,85	\$42,75
Agua 500ml	caja 12	6	3,89	\$23,34
Total				\$2.478,43

Tabla 34: Especies

Especies				
Insumo	Unidad	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Sal	funda de 500g	5	\$0,80	\$4,00
Pimienta molida	funda de 200g	3	\$1,80	\$5,40
Comino en polvo	funda de 200g	4	\$2,10	\$8,40
Ajo en polvo	funda de 500g	2	\$1,60	\$3,20
Total				\$21,00

4.1.1 Macrolocalización del emprendimiento

El emprendimiento está localizado en la cabecera cantonal de San Francisco de Puebloviejo, Provincia de Los Ríos

Figura 37 Macrolocalización del negocio



4.1.2 Microlocalización del negocio

Café Bar Novato, está situado específicamente en la calle Fermín Chávez entre 7 de Febrero y Justino Cornejo, diagonal a las instalaciones de CNEL y Farmacias Cruz Azul.



Figura 38 Microlocalización del negocio

4.1.3 Instalaciones del Negocio

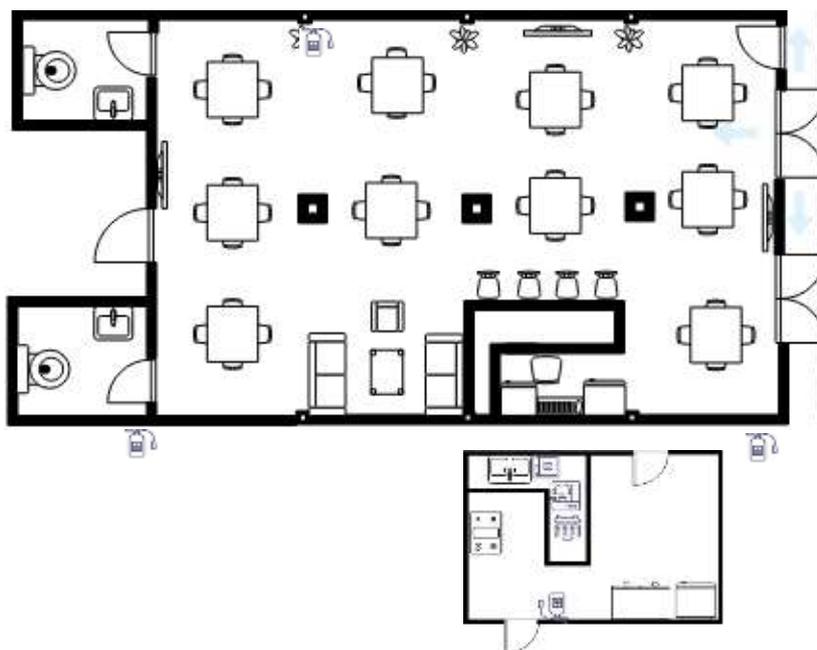


Figura 39 Instalaciones del negocio

4.1.4 Aspectos legales

Previo a la apertura de Café Bar Novato, se debe cumplir con una serie de requisitos, pagos de tasas e impuestos y revisiones, entre las cuales encontramos:

- Tasa anual de Cuerpo de bomberos, por un valor de \$5.
- Permiso de funcionamiento de la intendencia, por un valor de \$250.
- Tasa de patente de GAD Municipal de Pueblo Viejo, por un valor de \$30.
- Obtención del Ruc con la razón social del proyecto

4.2 Factibilidad Financiera

Tabla 35: Inversión inicial del proyecto

INVERSION INICIAL DEL PROYECTO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Infraestructura				
Alquiler de local	Mes	2	500,00	1.000,00
Adecuación	Unidad	1	2.600,00	2.600,00
Subtotal				3.600,00
Equipos y Herramientas de Cocina				
Máquina de Hot Dogs	Unidad	1	500,00	500,00
Horno Microondas	Unidad	1	120,00	120,00
Asador	Unidad	1	800,00	800,00
Plancha de acero inoxidable	Unidad	1	80,00	80,00
Máquina de canguil	Unidad	1	150,00	150,00
Licadora Industrial	Unidad	1	240,00	240,00
Congelador horizontal	Unidad	1	1.200,00	1.200,00
Refrigeradora de exhibición	Unidad	2	750,00	1.500,00
Refrigeradora pequeña	Unidad	1	700,00	700,00
Sartén eléctrico	Unidad	1	400,00	400,00
Cafetera	Unidad	1	60,00	60,00
Batidora industrial	Unidad	1	750,00	750,00
Tostadora	Unidad	1	120,00	120,00
Dispensador de agua	Unidad	1	30,00	30,00
Extractor de aire	Unidad	1	20,00	20,00

Cuchillo grande	Unidad	1	10,00	10,00
Cuchillo pequeño	Unidad	3	1,25	3,75
Recipiente para salsa	Unidad	14	0,50	7,00
Vasos para bebidas	Unidad	12	1,75	21,00
Servilletero	Unidad	10	5,00	50,00
Espátula de acero inoxidable	Unidad	2	4,50	9,00
Tabla de picar	Unidad	1	4,00	4,00
Sartén de teflón	Unidad	2	7,00	14,00
Tasas pequeñas	Unidad	12	0,60	7,20
Espátula de plástico	Unidad	2	1,75	3,50
Recipientes para carnes preparadas	Unidad	5	6,50	32,50
Recipientes plásticos pequeños	Unidad	20	1,25	25,00
Paneras	Unidad	2	8,50	17,00
Destapador rustico	Unidad	1	3,50	3,50
Platos	Unidad	12	1,50	18,00
Pinzas de aceros	Unidad	1	3,00	3,00
Subtotal				6.898,45
Equipos y Herramientas para el área de servicio al cliente				
Televisor	Unidad	1	700,00	700,00
Cine en casa	Unidad	1	120,00	120,00
Acondicionador de aire 36000BTU	Unidad	1	900,00	900,00
Reloj	Unidad	1	50,00	50,00
Mesas	Unidad	6	50,00	300,00
Sillas	Unidad	24	25,00	600,00

Roll Up	Unidad	1	35,00	35,00
Camisetas tipo Polo con logo	Unidad	5	15,00	75,00
Bancos de bar	Unidad	4	40,00	160,00
Subtotal				2.940,00
Equipos y Herramientas de Oficina				
Computadora	Unidad	1	290,00	290,00
Caja	Unidad	1	70,00	70,00
Banco para cajero	Unidad	1	30,00	30,00
Rollo	Unidad	12	1,00	12,00
Cinta	Unidad	5	2,30	11,50
Impresora TMU	Unidad	1	160,00	160,00
Subtotal				573,50
Gastos de Constitución				
Permiso Intendencia	Unidad	1	250,00	250,00
Permiso Patente	Unidad	1	30,00	30,00
Permiso Cuerpo de Bomberos	Unidad	1	5,00	5,00
Subtotal				285,00
Capital de Trabajo				
Insumos	Semanas	1	2.478,43	2.478,43
Remuneraciones	Mes	1	3.202,28	3.202,28
Subtotal				5.680,71
TOTAL INVERSION INICIAL				19.977,66

Fuente: Datos obtenidos mediante investigación, elaboración propia

REMUNERACIONES AÑO 1					
CARGO	CANTIDAD	SUELDO	BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Gerente	1	600,00	225,23	825,23	9.902,80
Mesero	1	400,00	161,27	561,27	6.735,20
Cajero	1	400,00	161,27	561,27	6.735,20
Jefe de cocina	1	500,00	193,25	693,25	8.319,00
Auxiliar de cocina	1	400,00	161,27	561,27	6.735,20
TOTAL	5			3.202,28	38.427,40

REMUNERACIONES AÑO 2					
CARGO	CANTIDAD	SUELDO	BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Gerente	1	600,00	225,90	825,90	9.910,80
Mesero	1	408,00	164,49	572,49	6.869,90
Cajero	1	408,00	164,49	572,49	6.869,90
Jefe de cocina	1	500,00	193,92	693,92	8.327,00
Auxiliar de cocina	1	408,00	164,49	572,49	6.869,90
TOTAL	5			3.237,29	38.847,51

REMUNERACIONES AÑO 3					
CARGO	CANTIDAD	SUELDO	BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Gerente	1	600,00	226,58	826,58	9.918,96
Mesero	1	416,16	167,78	583,94	7.007,30
Cajero	1	416,16	167,78	583,94	7.007,30
Jefe de cocina	1	500,00	194,60	694,60	8.335,16
Auxiliar de cocina	1	416,16	167,78	583,94	7.007,30
TOTAL	5			3.273,00	39.276,03

REMUNERACIONES AÑO 4					
CARGO	CANTIDAD	SUELDO	BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Gerente	1	600,00	227,27	827,27	9.927,28
Mesero	1	424,48	171,14	595,62	7.147,45
Cajero	1	424,48	171,14	595,62	7.147,45
Jefe de cocina	1	500,00	195,29	695,29	8.343,48
Auxiliar de cocina	1	424,48	171,14	595,62	7.147,45
TOTAL	5			3.309,43	39.713,11

REMUNERACIONES AÑO 5					
CARGO	CANTIDAD	SUELDO	BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Gerente	1	600,00	227,98	827,98	9.935,77
Mesero	1	432,97	171,84	604,82	7.257,81
Cajero	1	432,97	171,84	604,82	7.257,81
Jefe de cocina	1	500,00	196,00	696,00	8.351,97
Auxiliar de cocina	1	432,97	171,84	604,82	7.257,81
TOTAL	5			3.338,43	40.061,19

CARGO	SUELDO	BENEFICIOS MENSUALIZADOS AÑO 1					
		DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	TOTAL
Gerente	600,00	50,00	33,33	50,00	66,90	25,00	225,23
Mesero	400,00	33,33	33,33	33,33	44,60	16,67	161,27
Cajero	400,00	33,33	33,33	33,33	44,60	16,67	161,27
Jefe de cocina	500,00	41,67	33,33	41,67	55,75	20,83	193,25
Auxiliar de cocina	400,00	33,33	33,33	33,33	44,60	16,67	161,27

CARGO	SUELDO	BENEFICIOS MENSUALIZADOS AÑO 2					
		DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	TOTAL
Gerente	600,00	50,00	34,00	50,00	66,90	25,00	225,90
Mesero	408,00	34,00	34,00	34,00	45,49	17,00	164,49
Cajero	408,00	34,00	34,00	34,00	45,49	17,00	164,49
Jefe de cocina	500,00	41,67	34,00	41,67	55,75	20,83	193,92
Auxiliar de cocina	408,00	34,00	34,00	34,00	45,49	17,00	164,49

CARGO	SUELDO	BENEFICIOS MENSUALIZADOS AÑO 3					
		DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	TOTAL
Gerente	600,00	50,00	34,68	50,00	66,90	25,00	226,58
Mesero	416,16	34,68	34,68	34,68	46,40	17,34	167,78
Cajero	416,16	34,68	34,68	34,68	46,40	17,34	167,78
Jefe de cocina	500,00	41,67	34,68	41,67	55,75	20,83	194,60
Auxiliar de cocina	416,16	34,68	34,68	34,68	46,40	17,34	167,78

CARGO	SUELDO	BENEFICIOS MENSUALIZADOS AÑO 4					
		DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	TOTAL
Gerente	600,00	50,00	35,37	50,00	66,90	25,00	227,27
Mesero	424,48	35,37	35,37	35,37	47,33	17,69	171,14
Cajero	424,48	35,37	35,37	35,37	47,33	17,69	171,14
Jefe de cocina	500,00	41,67	35,37	41,67	55,75	20,83	195,29
Auxiliar de cocina	424,48	35,37	35,37	35,37	47,33	17,69	171,14

CARGO	SUELDO	BENEFICIOS MENSUALIZADOS AÑO 5					
		DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	TOTAL
Gerente	600,00	50,00	36,08	50,00	66,90	25,00	227,98
Mesero	424,48	35,37	36,08	35,37	47,33	17,69	171,84
Cajero	424,48	35,37	36,08	35,37	47,33	17,69	171,84
Jefe de cocina	500,00	41,67	36,08	41,67	55,75	20,83	196,00
Auxiliar de cocina	424,48	35,37	36,08	35,37	47,33	17,69	171,84

REMUNERACIONES											
CARGO	CANTIDAD	Año 1		Año 2		Año 3		Año 4		Año 5	
		MENSUAL	ANUAL								
Gerente	1	825,23	9.902,80	825,90	9.910,80	826,58	9.918,96	827,27	9.927,28	827,98	9.935,77
Mesero	1	561,27	6.735,20	572,49	6.869,90	583,94	7.007,30	595,62	7.147,45	604,82	7.257,81
Cajero	1	561,27	6.735,20	572,49	6.869,90	583,94	7.007,30	595,62	7.147,45	604,82	7.257,81
Jefe de cocina	1	693,25	8.319,00	693,92	8.327,00	694,60	8.335,16	695,29	8.343,48	696,00	8.351,97
Auxiliar de cocina	1	561,27	6.735,20	572,49	6.869,90	583,94	7.007,30	595,62	7.147,45	604,82	7.257,81
TOTAL	5	3.202,28	38.427,40	3.237,29	38.847,51	3.273,00	39.276,03	3.309,43	39.713,11	3.338,43	40.061,19

DETALLE	COSTO	VALOR RESIDUAL	VIDA UTIL	DEPRECIACION				
				AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Máquina de Hot Dogs	500,00	50,00	10	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
Horno Microondas	120,00	12,00	10	10,80	10,80	10,80	10,80	10,80
Asador	800,00	80,00	10	72,00	72,00	72,00	72,00	72,00
Plancha de acero inoxidable	80,00	8,00	10	7,20	7,20	7,20	7,20	7,20
Máquina de canguil	150,00	15,00	10	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50
Licuada Industrial	240,00	24,00	10	21,60	21,60	21,60	21,60	21,60
Congelador horizontal	1.200,00	120,00	10	108,00	108,00	108,00	108,00	108,00
Refrigeradora de exhibición	1.500,00	150,00	10	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00
Refrigeradora pequeña	700,00	70,00	10	63,00	63,00	63,00	63,00	63,00
Sartén eléctrico	400,00	40,00	10	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
Cafetera	60,00	6,00	10	5,40	5,40	5,40	5,40	5,40
Batidora industrial	750,00	75,00	10	67,50	67,50	67,50	67,50	67,50
Tostadora	120,00	12,00	10	10,80	10,80	10,80	10,80	10,80
Dispensador de agua	30,00	3,00	10	2,70	2,70	2,70	2,70	2,70
Extractor de aire		2,00	10					

	20,00			1,80	1,80	1,80	1,80	1,80
Televisor	700,00	70,00	3	210,00	210,00	210,00	210,00	210,00
Cine en casa	120,00	12,00	3	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
Acondicionador de aire 36000BTU	900,00	90,00	3	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00
Reloj	50,00	5,00	10	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Mesas	300,00	30,00	10	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00
Sillas	600,00	60,00	10	54,00	54,00	54,00	54,00	54,00
Bancos de bar	160,00	16,00	10	14,40	14,40	14,40	14,40	14,40
TOTAL	9.500,00	950,00		1.216,20	1.216,20	1.216,20	1.216,20	1.216,20

CUOTA FIJA (FRANCESA)

MONTO INICIAL	19.977,66	PAGOS POR AÑO	12
PLAZO	5	TOTAL DE PAGOS	60
TASA NOMINAL	11,00%	CUOTA FIJA	434,36
TASA EFECTIVA	0,11571884	TOTAL INTERES	6.084,11
PERIODO DE PAGO	Mensual	TOTAL PAGADO	26.061,77

PERIODO	PRINCIPAL	INTERES	AMORTIZACION	CUOTA
1	19.978	183,13	251,23	434,36
2	19.726,43	180,83	253,54	434,36
3	19.472,89	178,50	255,86	434,36
4	19.217,03	176,16	258,21	434,36
5	18.958,82	173,79	260,57	434,36
6	18.698,25	171,40	262,96	434,36
7	18.435,29	168,99	265,37	434,36
8	18.169,92	166,56	267,81	434,36
9	17.902,11	164,10	270,26	434,36
10	17.631,85	161,63	272,74	434,36
11	17.359,11	159,13	275,24	434,36
12	17.083,87	156,60	277,76	434,36
13	16.806,11	154,06	280,31	434,36
14	16.525,81	151,49	282,88	434,36
15	16.242,93	148,89	285,47	434,36
16	15.957,46	146,28	288,09	434,36
17				

	15.669,38	143,64	290,73	434,36
18	15.378,65	140,97	293,39	434,36
19	15.085,26	138,28	296,08	434,36
20	14.789,18	135,57	298,80	434,36
21	14.490,38	132,83	301,53	434,36
22	14.188,85	130,06	304,30	434,36
23	13.884,55	127,28	307,09	434,36
24	13.577,46	124,46	309,90	434,36
25	13.267,56	121,62	312,74	434,36
26	12.954,81	118,75	315,61	434,36
27	12.639,20	115,86	318,50	434,36
28	12.320,70	112,94	321,42	434,36
29	11.999,28	109,99	324,37	434,36
30	11.674,91	107,02	327,34	434,36
31	11.347,56	104,02	330,34	434,36
32	11.017,22	100,99	333,37	434,36
33	10.683,85	97,94	336,43	434,36
34	10.347,42	94,85	339,51	434,36
35	10.007,91	91,74	342,62	434,36
36	9.665,29	88,60	345,76	434,36
37	9.319,52	85,43	348,93	434,36
38	8.970,59	82,23	352,13	434,36
39	8.618,46	79,00	355,36	434,36
40	8.263,10	75,75	358,62	434,36
41	7.904,48	72,46	361,91	434,36
42				

	7.542,57	69,14	365,22	434,36
43	7.177,35	65,79	368,57	434,36
44	6.808,78	62,41	371,95	434,36
45	6.436,83	59,00	375,36	434,36
46	6.061,47	55,56	378,80	434,36
47	5.682,67	52,09	382,27	434,36
48	5.300,40	48,59	385,78	434,36
49	4.914,63	45,05	389,31	434,36
50	4.525,31	41,48	392,88	434,36
51	4.132,43	37,88	396,48	434,36
52	3.735,95	34,25	400,12	434,36
53	3.335,83	30,58	403,78	434,36
54	2.932,05	26,88	407,49	434,36
55	2.524,56	23,14	411,22	434,36
56	2.113,34	19,37	414,99	434,36
57	1.698,35	15,57	418,79	434,36
58	1.279,56	11,73	422,63	434,36
59	856,92	7,86	426,51	434,36
60	430,42	3,95	430,42	434,36

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Interes	2.040,80	1.673,80	1.264,32	807,46	297,73
Capital	3.171,55	3.538,56	3.948,03	4.404,90	4.914,63

$$A = P \left[\frac{i((1+i)^n)}{((1+i)^n) - 1} \right]$$

AMORTIZACIÓN DE GASTOS DE CONSTITUCIÓN						
Gastos de Constitución		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Permiso Intendencia	250,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00
Permiso Patente	30,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
Permiso Cuerpo de Bomberos	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
		57,00	57,00	57,00	57,00	57,00

CAPITAL DE TRABAJO				
Insumo	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Aceite	litro	12	2,89	34,68
Chorizo	1 kg	15	5,33	79,95
Jamón	1kg	4	5,41	21,64
Queso	2.5kg	12	16,00	192,00
Tocino	1kg	16	8,70	139,20
Lechuga	funda	60	0,57	34,20
Carne molida	libra	96	2,40	230,40
Mayonesa	balde 3,7 kg	8	10,93	87,44
Salsa de tomate	balde 4,2 kg	3	7,31	21,93
Salsa BBQ	balde 4kg	4		

			11,50	46,00
Mostaza miel	paq 1 kg	2	4,05	8,10
Salsa de piña	paq 270g	8	1,36	10,88
Mostaza	balde 3,7kg	2	8,60	17,20
Servilletas	unidad	36	0,35	12,60
Toallas	paq 50	1	3,50	3,50
Palillo de madera	paq 100 uni	1	1,25	1,25
Colas 1,53 lts	paq 6	15	7,18	107,70
Colas personales	paq 12	30	3,36	100,80
Cerveza Pilsener light	caja 24	5	22,06	110,30
Cerveza Corona	caja 24	5	30,18	150,90
Cervezas Budweiser	caja 24	5	25,80	129,00
Apanadura	funda de 500g	16	1,33	21,28
Pan de hamburguesa	funda 12 unidades	80	2,76	220,80
Pan de submarino	unidad	60	0,23	13,80
Pan de hot dog	funda 8 unidades	24	1,67	40,08
Café	funda 500g	3	6,00	18,00
Pepino	unidad	72	0,20	14,40
Tomate	Unidad	160	0,15	24,00
Cebolla	libra	24	0,25	6,00
Papas ruffles	funda 380g	4	3,20	12,80
Zanahoria	Unidad	15	0,15	2,25
Monte serrano	atado	4	0,25	1,00
Salami	libra	2	7,20	14,40
Col	Unidad	1	0,60	0,60
Leche	litro	36		

			0,70	25,20
Leche en polvo	1kg	6	7,80	46,80
Azúcar	kg	30	1,00	30,00
Canela en polvo	Unidad	4	1,20	4,80
Chocolate en barra	Unidad	10	3,60	36,00
Cacao en polvo	Unidad	10	3,30	33,00
Leche evaporada	Unidad	24	2,75	66,00
Esencia Vainilla	botella 500ml	5	4,50	22,50
Stevia	paq 3	4	5,49	21,96
Leche descremada	litro	5	1,20	6,00
Crema de Chantilly	Unidad	12	1,00	12,00
Fundas de te	cartón 25 unidades	2	1,20	2,40
Leche condensada	unidad	8	2,50	20,00
Licor de cacao	Unidad	1	8,00	8,00
Licor de menta	Unidad	1	7,50	7,50
Salsa de chocolate	Unidad	4	3,65	14,60
Crema Baileys	Unidad	1	26,00	26,00
Crema de coco	Unidad	1	8,00	8,00
Licor de avellana	Unidad	1	8,50	8,50
Licor de café	Unidad	1	24,00	24,00
Naranja	ciento	5	5,00	25,00
Limón	ciento	5	7,00	35,00
Alitas de pollo	paq 8 uni	15	2,85	42,75
Agua 500ml	caja 12	6	3,89	23,34
Total				2.478,43

Hamburguesa Completa	
Ingredientes	
Carne Molida(preparada)	0,25
Tomate	0,02
Pepino	0,02
Lechuga	0,02
Mayonesa	0,01
Mostaza	0,02
Mostaza de Miel	0,03
Lamina de queso	0,10
Tira de tocino	0,15
Huevo	0,07
Pan	0,10
BBQ	0,03
Salsa de Tomate	0,02
Salsa de Piña	0,03
COSTO TOTAL	0,87

Hot Dog	
Ingredientes	
Chorizo	0,25
Pan	0,10
Mostaza	0,02
Papa Ruffles	0,15

Cebolla	0,05
Salsa de tomate	0,02
Mayonesa	0,03
Salsa de Piña	0,10
COSTO TOTAL	0,72

Submarino	
Ingredientes	
Col	0,03
Queso	0,10
Salami	0,15
Mostaza	0,02
Salsa de piña	0,03
Monte serrano	0,03
Jamón	0,15
Zanahoria	0,02
Mayonesa	0,02
Pan	0,15
COSTO TOTAL	0,70

Capuccino	
Ingredientes	
Leche	0,20
Azúcar	0,05
Nata	0,10
Chocolate rallado	0,15
Canela en polvo	0,05
Café negro	0,10
COSTO TOTAL	0,65

Mocaccino	
Ingredientes	
Leche en polvo	0,20
Azúcar	0,05
Leche entera	0,25
Cacao en polvo	0,15
Café cargado	0,15
COSTO TOTAL	0,80

Café Latte	
Ingredientes	
Leche	0,25
Vainilla	0,05
Café	0,25
Leche evaporada	0,15
Azúcar	0,05
COSTO TOTAL	0,75

Café	
Ingredientes	
Café de pasar	0,15
Azucar o Stevia	0,10
Agua	0,02
COSTO TOTAL	0,27

Café Helado	
Ingredientes	
Leche Descremada	0,25
Helado de Vainilla	0,25
Crema de Chantilly	0,25
Café Instantáneo	0,15
Azúcar	0,05
COSTO TOTAL	0,95

Té	
Ingredientes	
Fundita de té a elección	0,05
Azucar o Stevia	0,10
Agua	0,02
COSTO TOTAL	0,17

Jugo de Naranja	
Ingredientes	
Zumo de naranja	0,15
Azucar	0,05
Agua	0,02
COSTO TOTAL	0,22

Saltamontes	
Ingredientes	
Licor de cacao	0,15
Leche condensada	0,15
Licor de menta verde	0,25
Hielos	0,05
COSTO TOTAL	0,60

Beso de Café Baileys	
Ingredientes	
Crema de Whisky Baileys	0,50
Licor de avellana	0,15
Leche entera	0,25
Café	0,15
Licor de café	0,50
Crema de coco	0,20
Syrup de chocolate	0,20
Hielo	0,05
COSTO TOTAL	2,00

Limonada	
Ingredientes	
Zumo de limón	0,25
Hielo	0,05
Azucar	0,05
Agua	0,02
COSTO TOTAL	0,37

Alitas BBQ	
Ingredientes	
Alitas de pollo	1,80
Pimienta	0,02
Sal	0,01
Salsa de tomate	0,10
Salsa BBQ	0,15

Ajo en polvo	0,05
Aceite	0,15
Papas	0,30

COSTO TOTAL	2,58
--------------------	-------------

PRODUCTOS	COSTO	PRECIO DE VENTA
Hamburguesa Completa	0,87	2,50
Hot Dog	0,72	2,00
Submarino	0,70	2,50
Capuccino	0,65	2,00
Mocaccino	0,80	2,50
Café Latte	0,75	2,00
Café	0,27	0,50
Café Helado	0,95	2,00
Té	0,17	0,50
Jugo de Naranja	0,22	1,00
Saltamontes	0,60	1,50
Beso de Café Baileys	2,00	3,50
Limonada	0,37	1,00
Alitas BBQ	2,58	4,00
Colas 1,53 lts	1,20	1,75
Colas personales	0,31	0,60
Cerveza Pilsener light	0,90	1,25
Cerveza Corona	1,25	2,00
Cervezas Budweiser	1,05	1,25

CANTIDADES VENDIDAS							
DESCRIPCION	SEMANAL	MENSUAL	2020	2021	2022	2023	2024
			Crecimiento de las ventas anual				
PRODUCTOS				20%	20%	20%	25%
Hamburguesa Completa	210	840	10080	12096	14515	17418	21773
Hot Dog	200	800	9600	11520	13824	16589	20736
Submarino	105	420	5040	6048	7258	8709	10886
Capuccino	35	140	1680	2016	2419	2903	3629
Mocaccino	35	140	1680	2016	2419	2903	3629
Café Latte	28	112	1344	1613	1935	2322	2903
Café	50	200	2400	2880	3456	4147	5184
Café Helado	35	140	1680	2016	2419	2903	3629
Té	35	140	1680	2016	2419	2903	3629
Jugo de Naranja	30	120	1440	1728	2074	2488	3110
Saltamontes	8	32	384	461	553	664	829
Beso de Café Baileys	6	24	288	346	415	498	622
Limonada	30	120	1440	1728	2074	2488	3110
Alitas BBQ	30	120	1440	1728	2074	2488	3110
Colas 1,53 lts	45	180	2160	2592	3110	3732	4666
Colas personales	70	280	3360	4032	4838	5806	7258
Cerveza Pilsener light	200	800	9600	11520	13824	16589	20736
Cerveza Corona	100	400	4800	5760	6912	8294	10368
Cervezas Budweiser	100	400	4800	5760	6912	8294	10368

COSTOS DE VENTAS EN DOLARES						
DESCRIPCION	COSTO UNITARIO	COSTO VARIABLE ANUAL				
PRODUCTOS		2020	2021	2022	2023	2024
Hamburguesa Completa	0,87	8.769,60	10.523,52	12.628,22	15.153,87	18.942,34
Hot Dog	0,72	6.912,00	8.294,40	9.953,28	11.943,94	14.929,92
Submarino	0,70	3.528,00	4.233,60	5.080,32	6.096,38	7.620,48
Capuccino	0,65	1.092,00	1.310,40	1.572,48	1.886,98	2.358,72
Mocaccino	0,80	1.344,00	1.612,80	1.935,36	2.322,43	2.903,04
Café Latte	0,75	1.008,00	1.209,60	1.451,52	1.741,82	2.177,28
Café	0,27	648,00	777,60	933,12	1.119,74	1.399,68
Café Helado	0,95	1.596,00	1.915,20	2.298,24	2.757,89	3.447,36
Té	0,17	285,60	342,72	411,26	493,52	616,90
Jugo de Naranja	0,22	316,80	380,16	456,19	547,43	684,29
Saltamontes	0,60	230,40	276,48	331,78	398,13	497,66
Beso de Café Baileys	2,00	576,00	691,20	829,44	995,33	1.244,16
Limonada	0,37	532,80	639,36	767,23	920,68	1.150,85
Alitas BBQ	2,58	3.715,20	4.458,24	5.349,89	6.419,87	8.024,83

Colas 1,53 lts	1,20	2.592,00	3.110,40	3.732,48	4.478,98	5.598,72
Colas personales	0,31	1.041,60	1.249,92	1.499,90	1.799,88	2.249,86
Cerveza Pilsener light	0,90	8.640,00	10.368,00	12.441,60	14.929,92	18.662,40
Cerveza Corona	1,25	6.000,00	7.200,00	8.640,00	10.368,00	12.960,00
Cervezas Budweiser	1,05	5.040,00	6.048,00	7.257,60	8.709,12	10.886,40
TOTAL		53.868,00	64.641,60	77.569,92	93.083,90	116.354,88

VENTAS EN DOLARES						
DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	VENTA ANUAL				
		2020	2021	2022	2023	2024
PRODUCTOS						
Hamburguesa Completa	2,50	25.200,00	30.240,00	36.288,00	43.545,60	54.432,00
Hot Dog	2,00	19.200,00	23.040,00	27.648,00	33.177,60	41.472,00
Submarino	2,50	12.600,00	15.120,00	18.144,00	21.772,80	27.216,00
Capuccino	2,00	3.360,00	4.032,00	4.838,40	5.806,08	7.257,60
Mocaccino	2,50	4.200,00	5.040,00	6.048,00	7.257,60	9.072,00
Café Latte	2,00	2.688,00	3.225,60	3.870,72	4.644,86	5.806,08

Café	0,50	1.200,00	1.440,00	1.728,00	2.073,60	2.592,00
Café Helado	2,00	3.360,00	4.032,00	4.838,40	5.806,08	7.257,60
Té	0,50	840,00	1.008,00	1.209,60	1.451,52	1.814,40
Jugo de Naranja	1,00	1.440,00	1.728,00	2.073,60	2.488,32	3.110,40
Saltamontes	1,50	576,00	691,20	829,44	995,33	1.244,16
Beso de Café Baileys	3,50	1.008,00	1.209,60	1.451,52	1.741,82	2.177,28
Limonada	1,00	1.440,00	1.728,00	2.073,60	2.488,32	3.110,40
Alitas BBQ	4,00	5.760,00	6.912,00	8.294,40	9.953,28	12.441,60
Colas 1,53 lts	1,75	3.780,00	4.536,00	5.443,20	6.531,84	8.164,80
Colas personales	0,60	2.016,00	2.419,20	2.903,04	3.483,65	4.354,56
Cerveza Pilsener light	1,25	12.000,00	14.400,00	17.280,00	20.736,00	25.920,00
Cerveza Corona	2,00	9.600,00	11.520,00	13.824,00	16.588,80	20.736,00
Cervezas Budweiser	1,25	6.000,00	7.200,00	8.640,00	10.368,00	12.960,00
TOTAL		116.268,00	139.521,60	167.425,92	200.911,10	251.138,88

GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS		
DETALLE	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Remuneraciones	3.202,28	38.427,40
Alquiler	500,00	6.000,00
Servicios básicos	70,00	840,00
Internet	20,00	240,00
Papelería	15,00	180,00
TOTAL	3.807,28	45.687,40

FLUJO DE CAJA						
DETALLE	AÑO 0	2020	2021	2022	2023	2024
Ingresos por venta		116.268,00	139.521,60	167.425,92	200.911,10	251.138,88
Costo de Producción		-53.868,00	-64.641,60	-77.569,92	-93.083,90	-116.354,88
UTILIDAD BRUTA		62.400,00	74.880,00	89.856,00	107.827,20	134.784,00
Gastos administrativos y de ventas		-45.687,40	-45.687,40	-45.687,40	-45.687,40	-45.687,40
UTILIDAD OPERACIONAL		16.712,60	29.192,60	44.168,60	62.139,80	89.096,60
Depreciación		-1.216,20	-1.216,20	-1.216,20	-1.216,20	-1.216,20
UTILIDAD ANTES DE INTERESES E IMPUESTOS		15.496,40	27.976,40	42.952,40	60.923,60	87.880,40
Gastos de intereses		-2.040,80	-1.673,80	-1.264,32	-807,46	-297,73
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS 15% PT y 25% IR		13.455,60	26.302,60	41.688,08	60.116,14	87.582,67
15% Participación de Trabajadores		2.018,34	3.945,39	6.253,21	9.017,42	13.137,40
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS 25% IR		11.437,26	22.357,21	35.434,87	51.098,72	74.445,27
25% de impuesto		-2.859,31	-5.589,30	-8.858,72	-12.774,68	-18.611,32
UTILIDAD NETA		8.577,94	16.767,91	26.576,15	38.324,04	55.833,95
Depreciación		1.216,20	1.216,20	1.216,20	1.216,20	1.216,20
INVERSION						
Infraestructura	-3.600,00					
Equipos y Herramientas de Cocina	-6.898,45					
Equipos y Herramientas para el área de servicio al cliente	-2.940,00			-1.720,00		
Equipos y Herramientas de Oficina	-573,50					
Gastos de Constitución	-285,00					
Capital de Trabajo	-5.680,71	-5.680,71	-5.680,71	-5.680,71	-5.680,71	
Recuperación del capital de trabajo						5.680,71
Valor Residual						950,00

Valor en libros de los activos						4.017,00
Amortización de los gastos de constitución		-57,00	-57,00	-57,00	-57,00	-57,00
Amortización de la inversión		-3.171,55	-3.538,56	-3.948,03	-4.404,90	-4.914,63
FLUJO DE CAJA	-19.977,66	884,88	8.707,84	16.386,60	29.397,63	62.726,24

1

DATOS DEL PROYECTO

		AÑOS				
		2020	2021	2022	2023	2024
Inversión	-19.977,66					
Flujos de caja		884,88	8.707,84	16.386,60	29.397,63	62.726,24
Tasa de descuento	11,00%					

2

CALCULO DE VAN Y TIR

VAN A 5 AÑOS	56.458,85	Resultado positivo por lo tanto el proyecto es viable
TIR A 5 AÑOS	40,99%	TIR es mayor a la Tasa de Oportunidad
VAN A 4 AÑOS	19.233,88	Resultado positivo por lo tanto el proyecto es viable
TIR A 4 AÑOS	23,47%	TIR es mayor a la Tasa de Oportunidad
VAN A 3 AÑOS	-131,25	Resultado negativo por lo tanto el proyecto no es viable
TIR A 3 AÑOS	-0,26%	TIR es menor a la Tasa de Oportunidad

1

DATOS DEL PROYECTO

		AÑOS				
		2020	2021	2022	2023	2024
Inversión	19.977,66					
Flujos de caja		884,88	8.707,84	16.386,60	29.397,63	62.726,24
Tasa de descuento	11,00%					

2

CALCULO DEL INDICE DE RENTABILIDAD O RELACION BENEFICIO - COSTO

IR AÑO 1	0,04
IR AÑO 2	0,39
IR AÑO 3	0,99
IR AÑO 4	1,96
IR AÑO 5	3,83

1

DATOS DEL PROYECTO

	AÑOS				
	2020	2021	2022	2023	2024
Inversión	19.977,66				
Flujos de caja	884,88	8.707,84	16.386,60	29.397,63	62.726,24
Tasa de descuento	11,00%				

2

CALCULO DEL PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

PERIODO DE RECUPERACION DE LA INVERSIÓN

3 Años**0 Mes****2 Días**

4.3 Factibilidad Operativa

Para el correcto funcionamiento y posterior éxito de Café Bar Novato, se planifican 3 procesos:

- Proceso de compra de productos
- Servicio al cliente
- Promoción en Social Media

Operativamente hablando, estos procesos garantizan el servicio idóneo al cliente, y a su vez cumplir con los parámetros de la propuesta de valor que desea llevarse a éstos, para mantenerse y crecer como negocio.

4.3.1 Proceso de compra de productos



Figura 40 Proceso de compra de productos

4.3.2 Proceso de Servicio al cliente

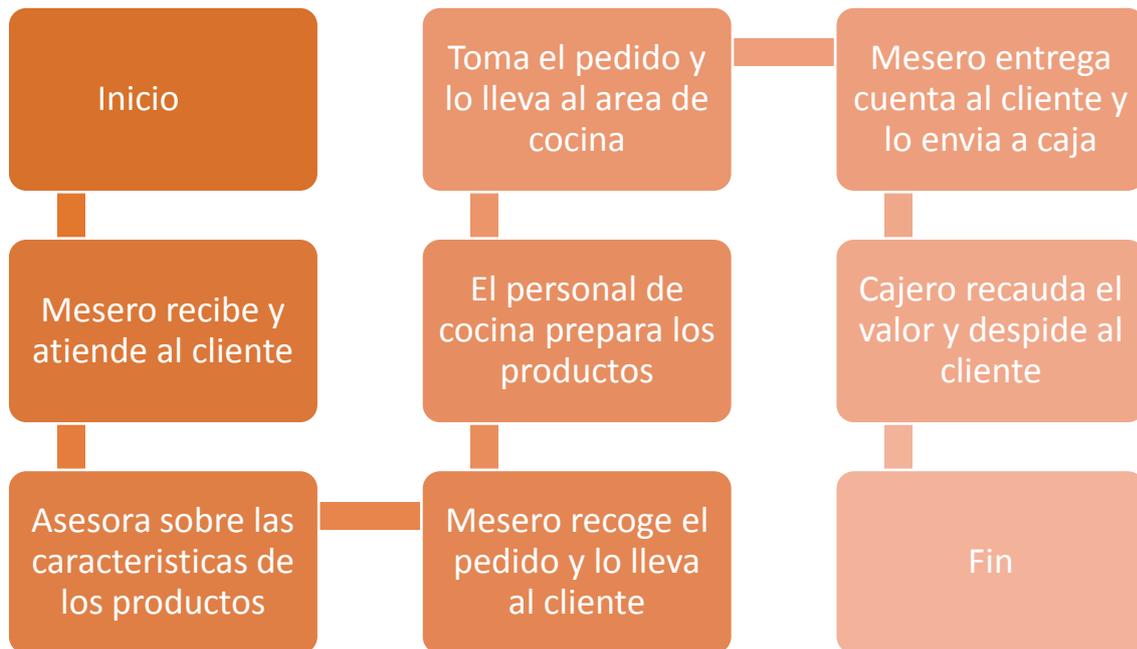


Figura 41 Proceso de servicio al cliente

4.3.3 Proceso de promoción de Social Media



Figura 42 Proceso de Promoción de Social Media

4.4 Factibilidad Ambiental

La gran cantidad de residuos que normalmente generan los locales de comida generan polémica en la actualidad, por cuanto tienen un impacto negativo en el medio ambiente si no se controlan de una manera adecuada.

Café Bar Novato establece procedimientos para una correcta administración de los residuos y así cumplir con los objetivos globales de sostenibilidad tales como producción y consumo responsable.



-Control de ruido

Proceso en el cual se controla el volumen de la música y de los televisores, con la finalidad de no afectar la experiencia de los consumidores en nuestro local.

-Control de residuos sólidos

En este proceso consiste en dividir los desechos sólidos en: reciclables, descartables residuos orgánicos. Los primeros son ubicados en recipientes para luego ser vendidos a recicladores; los segundos, son almacenados en fundas de basura en la parte externa del local para luego ser entregados al gestor ambiental del GAD municipal; y los terceros, son entregados a vecinos que alimentan con estos a sus animales.

-Control de grasas y detergentes

Se coloca una rejilla en el ducto de salida del lavadero, con la finalidad de que éste retenga todos los residuos de grasas y los provocados por detergentes, estos son almacenados y depositados diariamente en el exterior del local, para ser entregados al gestor ambiental del cantón.

4.5 Factibilidad social

Café Bar Novato es un proyecto socialmente factible, ya que contribuye con la economía local como con la nacional dinamizándolas y generando empleos, creando una zona segura dándole aún más movimiento al sector. Contribuye en la consecución de otros objetivos de desarrollo sostenible de la ONU ya que ayuda en la disminución de la pobreza y genera trabajo decente con crecimiento económico en las familias y la sociedad reduciendo así las desigualdades.



5. CONCLUSIONES

El proyecto de emprendimiento con el modelo de negocio basado en un Café Bar en el cantón Pueblo Viejo demuestra que es factible en todos los aspectos en los que ha sido medido previo a su implementación. Los resultados de la investigación de mercado realizada nos brindan datos favorables entre los habitantes del cantón.

Todos los implementos y los insumos necesarios para la apertura del Café Bar pueden adquirirse en el mercado local, lo que nos indica que es técnicamente factible.

Por cada dólar invertido se obtendrá \$2.83 adicional de beneficio, por lo que se puede acotar que es factible financieramente.

Los tres procesos que se muestran que operativamente es factible por cuanto estos cumplen con la propuesta de valor que se estableció en el modelo de negocio.

Los procesos que enmarcan la factibilidad ambiental también son aceptables ya que son eco amigables por lo cual demuestra nuestra responsabilidad y compromiso con el medio ambiente.

Socialmente es factible porque este emprendimiento genera empleo digno y dinamiza la economía del cantón buscando cumplir con la meta de reducción de la pobreza.

6. RECOMENDACIONES

Se recomienda la continuación de las actividades enfocadas en la implementación del Café Bar Novato, por cuanto todas sus factibilidades son positivas. Se sugiere implementar estrategias que le permitan mantenerse financieramente estable en los meses de producción agrícola baja.

7. ANEXOS













BIBLIOGRAFÍA

Cepeda, R. (junio de 2016). *Slideshare.net*. Obtenido de

<https://www.slideshare.net/RoxanneCepeda/cupcino-cafe-bar>

Definición Mx, E. (2014). *Definicion MX*. Obtenido de <https://definicion.mx/?s=Bar>

Definición MX, E. (2017). *Definición MX*. Obtenido de <https://definicion.mx/cafeteria/>

Garcia, I. (Mayo de 2018). *Economia simple.net*. Obtenido de

<https://www.economiasimple.net/glosario/razon-social>

Intedya. (2017). *Intedya*. Obtenido de

<https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html#submenuhome>

Mario, A. A. (Septiembre de 2014). *dspace Uce*. Obtenido de

<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/7537/3/T-UCE-0003-AE008-2014.pdf>

Miranda, E. (Junio de 2017). *El Universo*. Obtenido de

[https://www.eluniverso.com/guayaquil/2017/06/08/nota/6220147/aumenta-
implementacion-negocios-comida-rapida](https://www.eluniverso.com/guayaquil/2017/06/08/nota/6220147/aumenta-implementacion-negocios-comida-rapida)

Nuño, P. (Julio de 2017). *EmprendePyme.net*. Obtenido de

<https://www.emprendepyme.net/que-es-un-estudio-de-mercado.html>

OMS. (2008). *Organizacion Mundial de Salud*. Obtenido de

https://www.who.int/topics/food_safety/es/

Pozo, J. C. (Marzo de 2015). *Waka*. Obtenido de

[https://www.somoswaka.com/blog/2015/03/diferencias-entre-logotipo-imagotipo-
isotipo-e-isologo/](https://www.somoswaka.com/blog/2015/03/diferencias-entre-logotipo-imagotipo-isotipo-e-isologo/)

