

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE TEMÁTICO DE LA FLORA Y FAUNA
ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE QUITO Y EL POSIBLE
IMPACTO DE ESTE NEGOCIO EN EL TURISMO DEL ECUADOR**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIA LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERÍA COMERCIAL**

JUAN SEBASTIÁN PAREDES REYES

DIRECTOR: ING. JORGE CISNEROS

QUITO, MAYO 2015

DIRECTOR:

Ing. Jorge Cisneros

INFORMANTES:

Ing. Armando Lituma

Ing. José Arauz

DEDICATORIA

A mi madre, por ser mi ejemplo y mi fuerza.

A mis hermanos, por su incondicional apoyo y comprensión en todas las etapas de mi existencia.

Este trabajo es para ustedes.

Juan Sebastián

AGRADECIMIENTO

A mi madre

Quiero agradecerte por todo el amor y el apoyo que me has ofrecido de manera incondicional, por tu ayuda y dedicación a mí, te agradezco por formarme como una persona de bien, por darme todo, pues contigo nunca me faltó nada, te amo.

A mi hermana

Te agradezco por toda la ayuda y el apoyo que siempre me supiste dar, siempre has visto por mí y eso lo tendré presente toda mi vida. Gracias por tu amor y comprensión de hermana y amiga. Un millón de gracias.

A mi hermano

Gracias por entenderme y guiarme en mi camino, por tu apoyo y amistad, la cual me sirvió para crecer y madurar.

Deseo agradecer también a todas las personas que son parte de mi vida y que me han ayudado a la realización de mi tesis, a todos ustedes unas gracias de corazón.

Juan Sebastián

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN, 1

1 ANÁLISIS DEL ENTORNO, 2

1.1 ANÁLISIS DE PAÍS, 2

1.1.1 Análisis Económico, 2

1.1.1.1 Inflación, 2

1.1.1.2 Producto Interno Bruto, 4

1.1.1.3 Indicadores del mercado laboral, 6

1.1.1.4 Tasas de Interés, 9

1.1.1.5 Riesgo País, 10

1.1.2 Análisis Demográfico, 11

1.1.2.1 Estructura de la población, 11

1.1.2.2 Características Generales de la Población, 13

1.1.3 Análisis Político y Legal, 15

1.1.3.1 Poderes del Estado, 15

1.1.4 Sector Turístico, 16

1.1.4.1 Principales Atractivos Turísticos, 17

1.1.4.2 Cifras de actualidad turística, 19

1.1.5 Comportamiento de Compra del Turista, 24

1.1.6 Oferta Gastronómica, 28

1.1.6.1 Gastronomía Típica por Provincia, 30

1.1.7 Flora y Fauna Ecuatoriana, 34

2 ANÁLISIS DEL MERCADO, 37

2.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO, 37

2.1.1 Presentación del producto (Descripción restaurante), 37

2.1.2 Modelo Rainforest Café, 38

2.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA, 39

2.2.1 Segmentación del Mercado (Variables Segmentación), 39

2.2.1.1 Segmentación Geográfica, 39

2.2.1.2 Segmentación Demográfica, 40

2.2.2 Definición de la muestra, 42

2.2.3 Diseño de la encuesta, 44

2.2.4 Análisis de los resultados, 50

2.2.5 Demanda Potencial, 69

2.3 ANALISIS DE LA COMPETENCIA, 73

2.3.1 Principales competidores, 73

2.4 PLAN DE MARKETING, 81

2.4.1 Producto, 81

2.4.1.1 Beneficio Básico, 82

2.4.1.2 Producto Real, 82

- 2.4.1.3 Producto Aumentado, 84
 - 2.4.2 Precio, 84**
 - 2.4.3 Plaza, 85**
 - 2.4.4 Promoción, 86**
 - 2.4.4.1 Campañas Marketing Digital y Redes Sociales, 86
 - 2.4.4.2 Publicidad, 87
 - 2.4.5 Estrategia de Mercadeo, 88**
- 3 ESTUDIO TÉCNICO, 91**
 - 3.1 ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN, 91
 - 3.1.1 Localización Nivel Macro, 91**
 - 3.1.2 Localización Nivel Micro, 94**
 - 3.2 DISEÑO DE PROCESOS, 95
 - 3.2.1 Mapa de Procesos, 95**
 - 3.2.2 Indicadores de Gestión, 104**
 - 3.2.3 Diagrama del Proceso, 118**
 - 3.3 MAQUINARIA Y EQUIPO, 119
 - 3.3.1 Maquinaria Requerida, 120**
 - 3.3.2 Muebles Requeridos, 127**
 - 3.3.3 Herramientas Requeridas, 131**
 - 3.3.4 Elementos Temáticos/Decorativos, 133**
 - 3.4 MENÚ Y PRECIOS, 140
 - 3.4.1 Carta Alimentos, 140**
 - 3.4.2 Carta Bebidas, 142**
 - 3.4.3 Souvenirs Gift Shop, 143**
 - 3.5 DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA, 145
 - 3.5.1 Capacidad de Diseño, 145**
 - 3.5.2 Capacidad Efectiva, 146**
 - 3.5.3 Capacidad Real, 147**
 - 3.5.4 Distribución del Restaurante, 148**
- 4 ANÁLISIS ADMINISTRATIVO, 150**
 - 4.1 MARCO ORGANIZATIVO, 150
 - 4.1.1 Misión, 150**
 - 4.1.2 Visión, 150**
 - 4.1.3 Objetivo Estratégicos, 150**
 - 4.1.4 Valores Empresariales, 151**
 - 4.2 PLAN DE RRHH, 152
 - 4.2.1 Organigrama Posicional, 153**
 - 4.2.2 Funciones del personal, 153**
 - 4.2.3 Remuneración, 159**
 - 4.3 TRAMITES LEGALES, 160
 - 4.3.1 Superintendencia de Compañías, 160**
 - 4.3.2 Municipio de Quito, 162**
 - 4.3.3 SRI, 164**
 - 4.3.4 Registro Mercantil, 165**
 - 4.3.5 Banco/ Institución Financiera, 165**
 - 4.3.6 IESS, 167**

- 5 ANÁLISIS FINANCIERO, 170**
 - 5.1 INVERSIÓN INICIAL, 170
 - 5.1.1 Inversión Fija, 170**
 - 5.1.2 Inversión Diferida, 171**
 - 5.1.3 Capital de Trabajo, 172**
 - 5.2 FUENTES DE FINANCIAMIENTO, 176
 - 5.3 PREMISAS DEL PROYECTO, 179
 - 5.4 PRESUPUESTO DE VENTAS, 180
 - 5.5 PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS, 181
 - 5.6 ESTADO RESULTADOS PROYECTADO, 188
 - 5.7 FLUJO DE CAJA, 189
 - 5.8 BALANCE GENERAL PROYECTADO, 190
 - 5.9 FLUJO DE FONDOS, 191
 - 5.10 PUNTO DE EQUILIBRIO, 191
 - 5.11 VAN, TIR Y PRI, 192
 - 5.12 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD, 194
- 6 IMPACTO EN EL TURISMO DEL ECUADOR, 195**
 - 6.1 REPERCUSIÓN EN EL TURISMO, 195
- 7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES, 200**
 - 7.1 CONCLUSIONES, 200
 - 7.2 RECOMENDACIONES, 201

REFERENCIAS, 203**ANEXOS, 206**

- Anexo 1: Encuesta Segmentación Mercado – Ingles, 207
- Anexo 2: Encuesta Satisfacción Cliente, 209
- Anexo 3: Matriz de Proveedores, 210
- Anexo 4: Orden de Compra, 211
- Anexo 5: Formato Base Datos Recetas, 212
- Anexo 6: Normativas Limpieza “Raíces”, 213
- Anexo 7: Recetas- Bonitisimas, 214
- Anexo 8: Recetas-Empanadas de Morocho, 215
- Anexo 9: Recetas-Empanadas de Mejido, 216
- Anexo 10: Recetas-Tamal de Gallina, 217
- Anexo 11: Recetas-Mote con Chicharrón, 218
- Anexo 12: Recetas-Choclo con Queso y Habas, 219
- Anexo 13: Recetas-Locro de Papas, 220
- Anexo 14: Recetas-Yahuarlocro, 221
- Anexo 15: Recetas-Sancocho Quiteño, 222
- Anexo 16: Recetas-Caldo de Patas, 223
- Anexo 17: Recetas-Sopa Mellocos, 224
- Anexo 18: Recetas-Caldo de Bolas, 225
- Anexo 19: Recetas-Cevichochos, 226
- Anexo 20: Recetas-Ceviche Atún, 227

- Anexo 21: Recetas-Ceviche Camarón, 228
- Anexo 22: Recetas-Ceviche Concha, 229
- Anexo 23: Recetas-Ceviche Camarón Pescado, 230
- Anexo 24: Recetas-Seco Chivo, 231
- Anexo 25: Recetas-Fritada con Tortillas y Mote, 232
- Anexo 26: Recetas-Arroz Marinero, 233
- Anexo 27: Recetas-Churrasco, 234
- Anexo 28: Recetas- Pollo al Grill con Papas y Ensalada, 235
- Anexo 29: Recetas- Hornado Pastuso, 236
- Anexo 30: Recetas- Cazuela de Mariscos, 237
- Anexo 31: Recetas- Chugchucaras, 238
- Anexo 32: Recetas- Llapingachos con Chorizo y Huevo, 239
- Anexo 33: Recetas- Ensalada Tradicional, 240
- Anexo 34: Recetas- Quiteñoito, 241
- Anexo 35: Recetas- Higos con Queso, 242
- Anexo 36: Recetas- Pristiños con Miel, 243
- Anexo 37: Recetas- Ensalada de Frutas, 244
- Anexo 38: Recetas- Torta Húmeda de Chocolate, 245
- Anexo 39: Recetas- Jugo de Frutas, 246
- Anexo 40: Presupuesto de Ventas por Producto, 247
- Anexo 41: Presupuesto de Costos por Producto, 253
- Anexo 42: Presupuesto M.O Años 2 al 5, 259
- Anexo 43: Presupuesto Sueldos Administrativos Años 2 al 5, 261
- Anexo 44: Presupuesto Depreciaciones Años 2 al 5, 263

ÍNDICE DE CUADROS

- Cuadro N° 1: Estructura de la población, 12
Cuadro N° 2: Estado civil de la población, 13
Cuadro N° 3: Cifras de actualidad turística, 20
Cuadro N° 4: Llegadas de extranjeros al Ecuador, 21
Cuadro N° 5: Principales destinos en el Ecuador, 22
Cuadro N° 6: Mercados emisores, 22
Cuadro N° 7: Porcentajes de Venta – Despegar.com, 23
Cuadro N° 8: Ingreso de divisas, 24
Cuadro N° 9: Ingreso de turistas, 39
Cuadro N° 10: Distribución marca de clase, 72
Cuadro N° 11: Listado de precios promedio, 85
Cuadro N° 12: Alternativa 1: Sector Puente Guayasamin, 92
Cuadro N° 13: Alternativa 2: Sector C.C El Bosque, 92
Cuadro N° 14: Cumplimiento del plan estratégico, 104
Cuadro N° 15: Cumplimiento de presupuesto producción, 104
Cuadro N° 16: % de mantenimientos realizados a material decorativo/infraestructura, 105
Cuadro N° 17: % de innovación en cartera de Productos, 105
Cuadro N° 18: Cumplimiento ingreso información en formatos, 105
Cuadro N° 19: Implementación políticas de calidad, 106
Cuadro N° 20: Cumplimiento estudios de mercado, 106
Cuadro N° 21: % de Satisfacción al cliente obtenida, 106
Cuadro N° 22: Contacto con el cliente (Transacciones no satisfactorias), 107
Cuadro N° 23: Participación en redes sociales, 107
Cuadro N° 24: Control menciones publicitarias radio, 107
Cuadro N° 25: Tiempo selección de proveedores, 108
Cuadro N° 26: Disponibilidad base datos proveedores, 108
Cuadro N° 27: Compras a tiempo, 109
Cuadro N° 28: Control de ahorro, 109
Cuadro N° 29: Índice vencimiento productos, 110
Cuadro N° 30: % Documentación de recetas, 110
Cuadro N° 31: Tiempo atención al cliente, 110
Cuadro N° 32: Índice captación de pedidos, 111
Cuadro N° 33: Índice Desperdicio materiales utilizados, 111
Cuadro N° 34: Tiempo elaboración alimentos, 111
Cuadro N° 35: Tiempo entrega satisfactoria, 112
Cuadro N° 36: Control efectivo/caja, 112
Cuadro N° 37: % de Órdenes procesadas, 112
Cuadro N° 38: Cumplimiento del perfil, 113
Cuadro N° 39: Presupuesto de contratación, 113
Cuadro N° 40: Calificación del desempeño, 114
Cuadro N° 41: Personal capacitado, 114
Cuadro N° 42: Ausentismo, 114
Cuadro N° 43: Ausentismo, 115
Cuadro N° 44: Rotación, 115
Cuadro N° 45: Eficiencia de la Seguridad, 115
Cuadro N° 46: Presentación impuestos, 116

Cuadro N° 47: Registro de la información,	116
Cuadro N° 48: Pago cartera,	116
Cuadro N° 49: Cumplimiento de limpieza,	117
Cuadro N° 50: Calidad de Materias primas/insumos,	117
Cuadro N° 51: Control inseguridad,	117
Cuadro N° 52: Control mantenimientos,	118
Cuadro N° 53: Costos Maquinaria,	126
Cuadro N° 54: Costos Muebles,	130
Cuadro N° 55: Costo Herramientas / Menaje,	131
Cuadro N° 56: Costos de elementos decorativos temáticos,	139
Cuadro N° 57: Menú,	141
Cuadro N° 58: Bebidas,	142
Cuadro N° 59: Souvenirs,	145
Cuadro N° 60: Datos capacidad de diseño,	146
Cuadro N° 61: Datos capacidad efectiva,	146
Cuadro N° 62: Datos capacidad real,	147
Cuadro N° 63: Remuneración,	159
Cuadro N° 64: Inversión fija,	171
Cuadro N° 65: Inversión diferida,	171
Cuadro N° 66: Sueldos / Seguridad Social,	172
Cuadro N° 67: Servicios Básicos,	173
Cuadro N° 68: Costo materia prima,	175
Cuadro N° 69: Resumen de Inversión Inicial,	176
Cuadro N° 70: Tabla de Amortización,	177
Cuadro N° 71: Premisas económicas,	179
Cuadro N° 72: Presupuesto de ventas (Q),	180
Cuadro N° 73: Presupuesto de ventas (\$),	181
Cuadro N° 74: Presupuesto de costos (Q),	182
Cuadro N° 75: Presupuesto de costos (\$),	182
Cuadro N° 76: Presupuesto de mano de obra directa,	183
Cuadro N° 77: Gastos Administrativos / Ventas,	184
Cuadro N° 78: Gastos Financieros,	185
Cuadro N° 79: Sueldos Administrativos,	185
Cuadro N° 80: Depreciación / Amortización,	187
Cuadro N° 81: Amortización Año 1,	188
Cuadro N° 82: Estado resultados proyectado,	188
Cuadro N° 83: Flujo de Caja,	189
Cuadro N° 84: Balance General Proyectado,	190
Cuadro N° 85: Flujo de fondos,	191
Cuadro N° 86: Margen Promedio Costos MP,	191
Cuadro N° 87: Punto de Equilibrio,	192
Cuadro N° 88: TMAR Propio,	192
Cuadro N° 89: TMAR Global,	193
Cuadro N° 90: Periodo de Recuperación de Inversión,	193
Cuadro N° 91: Análisis de Sensibilidad,	194

ÍNDICE DE GRÁFICOS

- Gráfico N° 1: Inflación Urbana, 3
- Gráfico N° 2: Inflación por producto, 3
- Gráfico N° 3: Producto Interno Bruto (PIB), 5
- Gráfico N° 4: VAB por Ramas de Actividad, 10 Principales Ramas, 6
- Gráfico N° 5: Desempleo, Subempleo Bruto y Ocupación Plena Urbana, 8
- Gráfico N° 6: Índice de pobreza, 9
- Gráfico N° 7: Población económicamente activa, 14
- Gráfico N° 8: Llegadas de extranjeros al Ecuador, 21
- Gráfico N° 9: Ingresos por turismo, 23
- Gráfico N° 10: Factores comportamiento de compra, 26
- Gráfico N° 11: Rainforest Café, 38
- Gráfico N° 12: Categoría A, 40
- Gráfico N° 13: Categoría B, 41
- Gráfico N° 14: ¿Por lo general en un mes cuantas veces frecuenta un restaurante distinto a donde se ofertan menús o almuerzos diarios?, 51
- Gráfico N° 15: Habitualmente con cuantas personas acude al restaurante o establecimiento de comidas de su preferencia?, 52
- Gráfico N° 16: Enumere del 1 al 5(siendo el #1 de mayor peso) su preferencia en el tipo de restaurante, 53
- Gráfico N° 17: ¿Qué cantidad gasta en promedio(x/persona) por cada ocasión que visita su restaurante de preferencia?, 54
- Gráfico N° 18: ¿De las siguientes características ofertadas por un restaurante cual es la más importante a su criterio? (Enumere del 1 al 4, siendo #1 el de mayor valor), 55
- Gráfico N° 19: ¿Si existiese en la ciudad de Quito un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana qué ofrezca comida típica de primera calidad asistiría?, 56
- Gráfico N° 20: ¿Le parece interesante que el restaurante temático ofrezca un bazar o gift shop donde se ofrezca souvenirs de la flora y fauna Ecuatoriana?, 57
- Gráfico N° 21: ¿Conoce algún restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana en Quito?, 58
- Gráfico N° 22: ¿Cree usted que este restaurante podría beneficiar al turismo nacional de alguna manera?, 59
- Gráfico N° 23: ¿Por lo general en una visita al restaurante de su preferencia que platillos adquiere? (Puede elegir más de uno), 60
- Gráfico N° 24: ¿Es de su interés el frecuentar un establecimiento de comida típica nacional en el periodo de su visita?, 61
- Gráfico N° 25: ¿Con cuantas personas ingreso a la ciudad de Quito?, 62
- Gráfico N° 26: Enumere del 1 - 5(siendo el #1 el de mayor peso) su preferencia en el tipo de restaurante que planea frecuentar en su visita a la ciudad, 63
- Gráfico N° 27: ¿Qué cantidad promedio planea gastar (x/persona) por cada visita a un restaurante o establecimiento de comidas durante su visita a la ciudad?, 64
- Gráfico N° 28: De las siguientes características ofertadas por un restaurante ¿Cuál es la más importante a su criterio? (Enumere del 1 al 4, siendo #1 el de mayor peso), 65
- Gráfico N° 29: ¿Si existiese en Quito un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana que ofrezca comida típica de primera calidad, asistiría?, 66
- Gráfico N° 30: ¿Le parece interesante que el restaurante temático ofrezca un bazar o gift shop donde se ofrezca souvenirs de la flora y fauna Ecuatoriana?, 67

- Gráfico N° 31: ¿Conoce algún establecimiento en la ciudad de Quito donde exista un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana?, 67
- Gráfico N° 32: ¿Cree usted que un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana podrá beneficiar al turismo local?, 68
- Gráfico N° 33: ¿Por lo general en una visita al restaurante de su preferencia que platillos adquiere? (Puede elegir más de uno)?, 69
- Gráfico N° 34: Listado de la competencia, 75
- Gráfico N° 35: Producto, 81
- Gráfico N° 36: Logotipo, 83
- Gráfico N° 37: Localización, 86
- Gráfico N° 38: Redes sociales, 87
- Gráfico N° 39: Radio, 88
- Gráfico N° 40: Sector T. Guayasamin Sector C.C. El Bosque, 93
- Gráfico N° 41: Localización nivel micro, 94
- Gráfico N° 42: Procesos estratégicos, 96
- Gráfico N° 43: Procesos misionales, 98
- Gráfico N° 44: Procesos de apoyo, 101
- Gráfico N° 45: Flujograma - servicio al cliente, 119
- Gráfico N° 46: Inversión activos fijos, 120
- Gráfico N° 47: Carta de alimentos, 140
- Gráfico N° 48: Organigrama Posicional, 153
- Gráfico N° 49: Requisitos super de compañías, 161
- Gráfico N° 50: Certificados LUAE, 162
- Gráfico N° 51: Inspecciones LUAE, 164
- Gráfico N° 52: Obligaciones IESS, 169
- Gráfico N° 53: Dimensiones impacto del turismo, 195
- Gráfico N° 54: Cinco pilares de gestión turística, 199

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tuvo como propósito la elaboración de un plan de negocios para la creación de un restaurante temático de la flora y fauna en la ciudad de Quito y el posible impacto en el turismo del País, la investigación se la desarrollo en seis capítulos diferentes donde se analizaron todas las variables requeridas para la aplicación de un plan de negocios y su evaluación.

Es considerable el crecimiento y el potencial del Turismo en el Ecuador y su aporte al PIB nacional, el Ecuador es un área geográfica plena, con varias regiones y climas, esto nos permite ser unos de los países con mayor diversidad en flora y fauna en todo el mundo; adicional a esto, nuestro país posee gran calidad y variedad culinaria, la diversidad de vegetación, frutas y animales permiten crear sabores y experiencias gastronómicas únicas.

Es por esto que se ha querido plasmar la riqueza de la flora y fauna Ecuatoriana en un restaurante temático, el cual promueva el turismo nacional al mostrar la belleza y el encanto del Ecuador, para su desarrollo se elaboró un plan de negocios donde se estudiaron las variables administrativas, de mercado, financieras, entre otras que permitieron identificar la viabilidad del negocio.

En el capítulo I, Análisis del Entorno, se estudió toda la información a nivel de “País”, como la situación Económica, Demográfica y Legal del Ecuador, en el ámbito de “Sector”, se analizó al Turismo nacional, el comportamiento de compra del turista así como también se

investigo la flora y fauna del país y su oferta gastronómica, esto con el fin de evaluar el lugar donde se establecerá el negocio.

En el capítulo II, Análisis de Mercado, se describió el producto a ofrecer, sus beneficios y características, para poder conocer o proyectar la demanda del mismo, se realizó la segmentación del mercado y así se pudo definir la muestra para el análisis estadístico y predicción de la demanda potencial, al ser un capítulo de estudio de mercado mandatoriamente se observó y detallo a la competencia existente, finalmente se describió el plan de mercadeo que utilizara el negocio para conseguir un posicionamiento y crecimiento favorable.

El capítulo III trata sobre el Estudio Técnico del negocio, en este se evalúa la mejor localización del local, se describen los procesos y su respectivo mapa para un funcionamiento más integral, esto mediante la gestión por procesos; también se enlista toda la maquinaria y equipo requerido para la puesta en marcha del negocio, el menú y precio de los productos es definido así como también se diagrama distribución de la planta para obtener la capacidad de la planta y poder conocer el volumen de producción del restaurante.

En el cuarto capítulo se realiza el estudio administrativo del negocio, este es el análisis de sus valores, objetivos, misión y visión así como la gestión de sus recursos humanos, finalmente se detallaron todo los trámites legales que el restaurante debe cumplir ante las leyes y entidades de regulación ecuatorianas.

En el capítulo V, Análisis Financiero, se evalúa la rentabilidad del proyecto, esto mediante el desarrollo y cálculo de sus estados e indicadores financieros, con esto se pudo observar la

factibilidad financiera del negocio y determinar si es una inversión atractiva para sus inversionistas.

Finalmente, con la información obtenida de los capítulos anteriores se analizó el impacto del restaurante temático en el turismo local y se enlisto todas las conclusiones y recomendaciones más importantes.

INTRODUCCIÓN

La industria Turística posee una gran importancia en la participación Económica de nuestro país, la cual ha incrementado de manera significativa en los últimos años, el Ecuador posee una gran riqueza en flora y fauna así como también en su gastronomía, estos factores han sido características natas, las cuales nos han permitido ser vistos como un destino atractivo para todo el mundo.

Actualmente en la ciudad de Quito existe una gran cantidad de negocios dedicados a la comercialización de comida típica Ecuatoriana, sin embargo ninguno de estos restaurantes posee un enfoque temático de la belleza Ecuatoriana, esto es destacando la flora y fauna y promocionando el potencial gastronómico de las 4 regiones del país.

Por lo antes mencionado es que se tomó la iniciativa de elaborar el presente plan de negocios, esto mediante la observación del modelo existente a nivel internacional con más de 32 locales como lo es el Rainforest Café; el núcleo del presente proyecto es el de crear un negocio rentable donde se exhiba la belleza Ecuatoriana en todas sus fases, creo que es mandatorio reconocer y ofrecer un homenaje a un país tan lindo como lo es Ecuador.

1 ANÁLISIS DEL ENTORNO

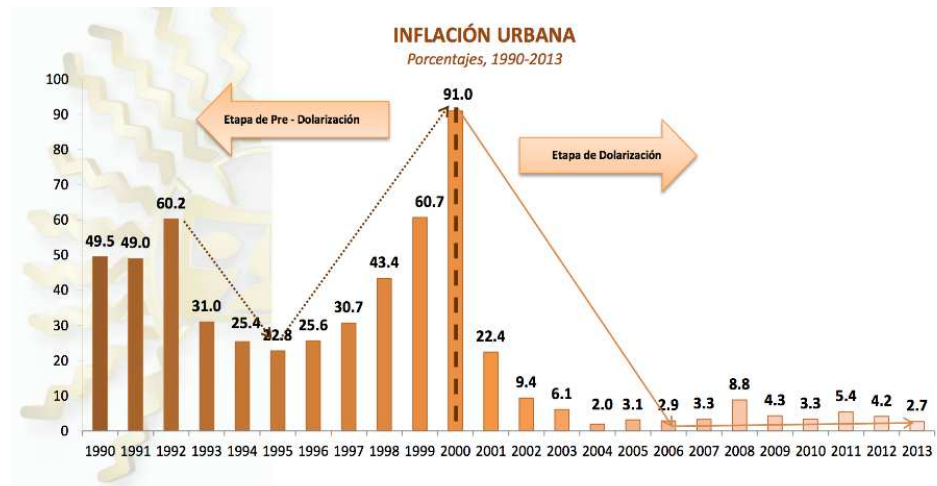
1.1 ANÁLISIS DE PAÍS

1.1.1 Análisis Económico

1.1.1.1 Inflación

La inflación es una medida económica que indica el crecimiento generalizado de los precios de bienes, servicios y factores productivos dentro de una economía en un periodo determinado. Para su cuantificación se utiliza el "índice de precios al consumidor". Cuando el nivel general de precios sube, cada unidad de moneda alcanza para comprar menos bienes y servicios. Es decir, que la inflación refleja la disminución del poder adquisitivo de la moneda. (Diccionario de economic, s.f.)

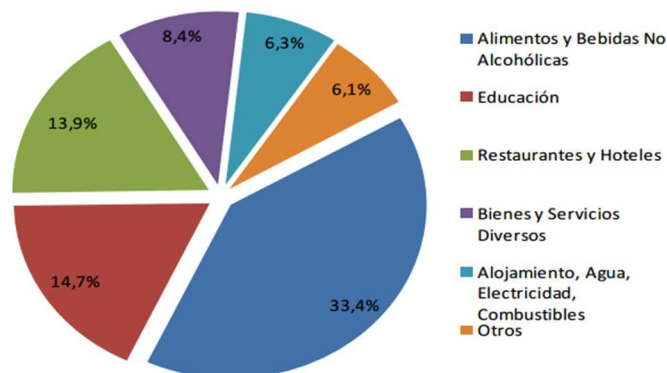
La inflación anual es la variación de precios del mes con respecto al mismo mes del año anterior, es decir, la variación de los últimos doce meses, y la inflación mensual es el indicador que mide únicamente la variación de precios en los últimos treinta días, en el Ecuador para el año 2012 la inflación anual se promedió en un 4,2%, un año después esta decremento un 1,5% alcanzando el 2,7% en el año 2013.

Gráfico N° 1: Inflación Urbana

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos

Elaborado por: Banco Central del Ecuador

En Marzo del 2014 las mayores contribuciones a la variación anual del índice de precios al consumidor correspondieron a la división de alimentos y bebidas no alcohólicas con un aporte del 33,4%; educación con el 14,7% y restaurantes y hoteles con el 13,9%. Los productos no transables que más aportaron a la inflación de este mes, fueron: los almuerzos y la enseñanza primaria; mientras que en el caso de los transables se encuentran: la carne de res, pollo y leche pasteurizada.

Gráfico N° 2: Inflación por producto

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos

Elaborado por: Banco Central del Ecuador

La inflación mensual de marzo 2014 llegó a 0.70%, esta variación se debe principalmente al rubro de alimentos y bebidas no alcohólicas con el 63,6% a la inflación mensual, seguida de bienes y servicios diversos (15,6%); y salud (7,3%). (Ministerio Coordinador de Política Económica, 2014)

Para Diciembre del 2014 el dato de la inflación anual que proporciona el BCE es de 3,67% y la inflación mensual alcanza el 0,11% (Banco Central del Ecuador, s.f.), las ciudades del para el 2014 fueron Esmeraldas y Machala; mientras que Loja y Manta registraron una variación anual de precios menor a la observada a nivel nacional.

Se puede observar que para el año 2014 la inflación ha crecido en relación a la del año 2013, si bien es cierto no se maneja un porcentaje preocupante, se deben aplicar políticas económicas y monetarias sólidas para que el valor adquisitivo del dinero no disminuya aún más en un futuro. Se estima que para en un futuro la inflación fluctuó entre los 4 y 5 puntos.

1.1.1.2 Producto Interno Bruto

En macroeconomía, el producto interno bruto es una medida que expresa el valor monetario de la producción de bienes y servicios de demanda final de un país durante un período determinado de tiempo. (Wikipedia, 2012)

El Banco Central del Ecuador indica que en el año 2012 el PIB se ubicó en USD 64,009 millones y su crecimiento con relación al año 2011 fue de 5,1%.

Durante el año 2013, la economía presentó un crecimiento real de 4.5%. Al igual que en los últimos 9 años, el valor agregado no petrolero impulsó la actividad económica, contribuyendo a la variación anual del PIB con el 4.15%; mientras que el sector petrolero contribuyó con el 0.15%, y otros elementos del PIB con el 0.19%.

Gráfico N° 3: Producto Interno Bruto (PIB)
Tasa de variación anual, precios de 2007



Fuente: Banco Central del Ecuador

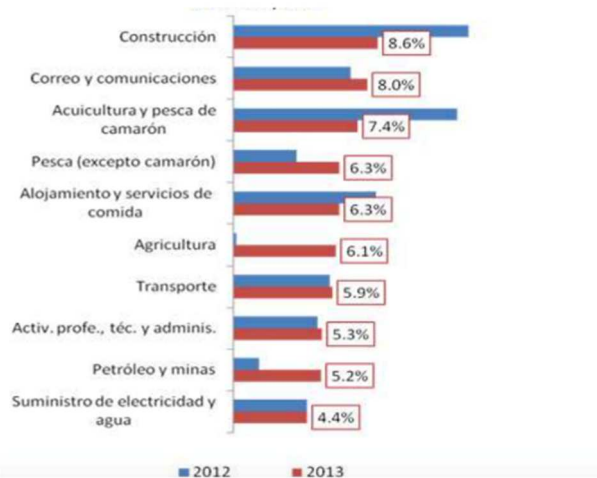
Elaborado por: Ministerio Coordinador de Política Económica

Al analizar el desempeño de las principales ramas de actividad en el 2013, se observa que la industria de la construcción fue la que más creció (8.6%) y contribuyó a la variación anual del PIB, aunque muestra una desaceleración con respecto al crecimiento de 2012.

Otras ramas que presentaron contribución al PIB fueron: petróleo/minas (0.5%) y agricultura (0.4%). Esta última incrementa debido a un favorable desempeño del cultivo de flores y de banano, café y cacao. (Ministerio Coordinador de Política Económica, 2014)

Gráfico N° 4: VAB por Ramas de Actividad, 10 Principales Ramas

Tasa de variación anual, a precios de 2007
Año 2012 y 2013



Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Ministerio Coordinador de Política Económica

Podemos observar que la rama económica del alojamiento y servicios de comida tuvo un crecimiento del 6,3%, esto nos indica que el sector hotelero y de comidas tiene una proyección de crecimiento importante para los años venideros, esto va de la mano con el trabajo que el Ministerio de Turismo viene realizando para promover esta rama económica en el país.

1.1.1.3 Indicadores del mercado laboral

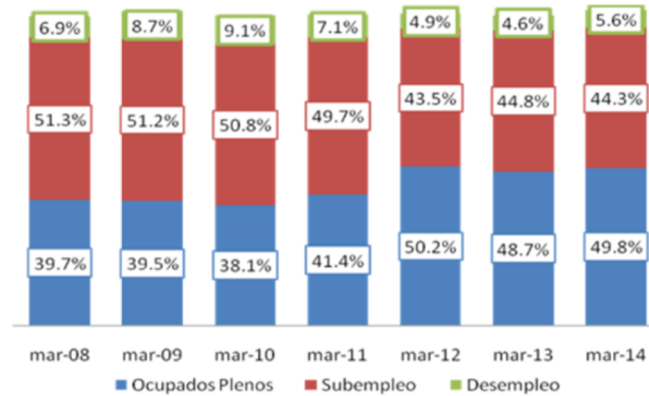
Para poder analizar estos indicadores es importante conocer los siguientes términos:

- Desempleo: Es la situación donde una persona carece de trabajo y por lo tanto de un salario en un tiempo determinado.
- Subempleo: Este término se refiere a las personas que no trabajan en un horario completo o lo hacen de manera parcial al no encontrar plazas laborales de ocupación plena.
- Ocupación Plena: Las personas que trabajan la jornada completa y sus ingresos superan a la del salario unificado poseen una ocupación plena.

El Ministerio de Coordinación de Política Económica indica que para el mes de Marzo del 2014 a nivel urbano la tasa de ocupados plenos se situó en el 49,8%, mientras que la tasa de subempleados se ubicó en el 44,3%.

En cuanto al desempleo se observa que durante el último año este indicador incremento en un punto porcentual. A nivel geográfico Cuenca y Machala son las ciudades con menor tasa de desempleo mientras que Guayaquil y Ambato tienen las mayores tasas de desempleo de 6,1% y 5,8% respectivamente.

Gráfico N° 5: Desempleo, Subempleo Bruto y Ocupación Plena Urbana



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos

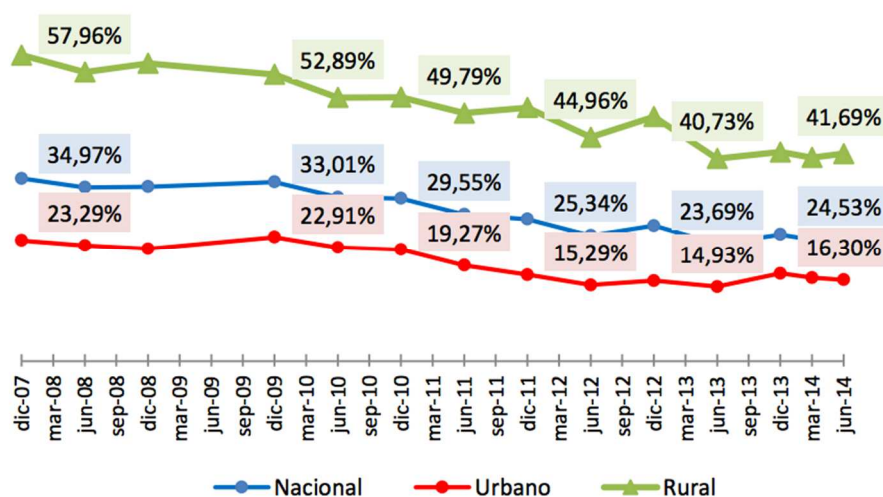
Elaborado por: Ministerio Coordinador de Política Económica

Es importante indicar que en los últimos tres años el nivel de ocupación ha crecido de manera importante, esto permite al buen desenvolvimiento de la economía fomentado el gasto y el consumo.

El Banco Central del Ecuador indica que la tasa de desempleo para Septiembre del 2014 es del 4,65%. (Banco Central del Ecuador, s.f.)

La línea de pobreza para junio 2014 se ubicó en US\$ 79.67 mensuales por persona, mientras que la línea de pobreza extrema en US\$ 44.90 mensuales por persona. Los individuos cuyo ingreso per cápita es menor a la línea de pobreza o pobreza extrema son considerados pobres o extremo pobres, respectivamente.

Gráfico N° 6: Índice de pobreza



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos
Elaborado por: Instituto Nacional de Estadística y Censos

En junio de 2014 a nivel nacional existe un 24.53% de pobres y 8.04% de pobres extremos. En el área rural el 41.69% de la población se clasifica como pobre y el 16.04% como pobres extremos; y en el área urbana, la incidencia de la pobreza es del 16.30% y la extrema pobreza del 4.20%, es importante tomar en cuenta que los niveles de pobreza y pobreza extremas han disminuido considerablemente en los últimos siete años.

1.1.1.4 Tasas de Interés

Las tasas de interés son conocidas también como el precio del dinero. Cuando una persona, empresa o gobierno requiere dinero para adquirir bienes o financiar sus operaciones, y solicita un préstamo, el interés que se pague sobre el dinero solicitado será el costo que tendrá que pagar por ese servicio. (Economía, s.f.)

- **Tasa pasiva:** Es la tasa que pagan las entidades financieras a sus clientes por el dinero captado a través de los productos o servicios ofertados.
- **Tasa activa:** Es la tasa que cobran las entidades financieras por los préstamos otorgados a las personas naturales o empresas.

La tasa activa que proporciona el BCE para Diciembre 2014 es del 8,19% mientras que la tasa pasiva alcanza el 5,18%, siendo esta la más alta en los últimos dos años. (Banco Central del Ecuador, s.f.)

En el Ecuador se puede optar por buscar financiamiento con la corporación financiera nacional, esta es una entidad pública que busca el desarrollo de sectores prioritarios y estratégicos del país. Mediante créditos financieros y no financieros, esto con plazos de pago y tasas de interés favorables para el inversionista.

1.1.1.5 Riesgo País

El riesgo país es todo riesgo inherente a operaciones transnacionales y, en particular, a las financiaciones desde un país a otro. La importancia de tener en cuenta el riesgo país, en las operaciones crediticias, creció rápidamente con el desarrollo del comercio exterior, de las compañías multinacionales y de las operaciones bancarias internacionales. Este indicador mide la capacidad de pago de un país, mientras más alto es el

número, más riesgoso es atraer inversión, pues está en juego la seguridad de la inversión. (Wikipedia, s.f.)

El Banco Central del Ecuador indica que el riesgo país para el mes de Diciembre del 2014 se mantuvo en los 569 puntos, el promedio que manejan países del continente oscilan entre los 250, 800 y 150 puntos para Brasil, Argentina y México respectivamente.

El inversionista extranjero busca que las condiciones económicas, sociales, políticas y naturales del Ecuador posean una estabilidad, es por esto que el gobierno debe procurar en lo posible ofrecer todas las garantías al inversionista para disminuir el riesgo país y promover el desarrollo económico del país.

1.1.2 Análisis Demográfico

El censo nacional realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos en el año 2010 suministro información de vital importancia para realizar este análisis.

Los datos en los cuales nos enfocaremos serán los de la provincia de Pichincha.

1.1.2.1 Estructura de la población

Según el censo del año 2010 la población de la provincia de Pichincha se encuentra principalmente distribuida en edades jóvenes hasta los 29 años.

Para el año 2010 se registró 2'576.287 personas que vivían en Pichincha.

Cuadro N° 1: Estructura de la población

Rango de edad	2001	%	2010	%
De 95 y más años	3.829	0,2%	1.619	0,1%
De 90 a 94 años	6.294	0,3%	4.639	0,2%
De 85 a 89 años	11.092	0,5%	10.760	0,4%
De 80 a 84 años	17.445	0,7%	20.187	0,8%
De 75 a 79 años	25.513	1,1%	27.990	1,1%
De 70 a 74 años	35.569	1,5%	40.040	1,6%
De 65 a 69 años	43.818	1,8%	57.014	2,2%
De 60 a 64 años	54.407	2,3%	72.702	2,8%
De 55 a 59 años	66.296	2,8%	94.397	3,7%
De 50 a 54 años	92.256	3,9%	114.630	4,4%
De 45 a 49 años	247.627	10,4%	142.926	5,5%
De 40 a 44 años	110.756	4,6%	154.206	6,0%
De 35 a 39 años	141.919	5,9%	180.504	7,0%
De 30 a 34 años	163.413	6,8%	208.179	8,1%
De 25 a 29 años	182.114	7,6%	238.668	9,3%
De 20 a 24 años	204.363	8,6%	246.050	9,6%
De 15 a 19 años	249.075	10,4%	238.705	9,3%
De 10 a 14 años	246.651	10,3%	241.334	9,4%
De 5 a 9 años	243.651	10,2%	244.844	9,5%
De 0 a 4 años	242.729	10,2%	236.893	9,2%
Total	2.388.817	100,0%	2.576.287	100,0%

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos

Elaborado por: Instituto Nacional de Estadística y Censos

Según el INEC por cada 100 mujeres existen 95 hombres; la cifra de mujeres que se encuentran en edad reproductiva (de 15 a 49 años de edad) es de 726.010.

Para el año 2010 existían en la ciudad de Quito 1'088.811 hombres y 1'150.380 mujeres, esto es aproximadamente el 87% de la población total de la provincia de Pichincha.

1.1.2.2 Características Generales de la Población

En el siguiente cuadro podemos observar el estado conyugal de los pobladores de Pichincha para el año 2010.

Cuadro N° 2: Estado civil de la población

Estado Conyugal	Total	Hombre	Mujer
Casado	801.113	41,2%	39,2%
Soltero	735.944	39,0%	34,9%
Unido	261.701	13,5%	12,8%
Separado	73.963	2,8%	4,6%
Viudo	64.285	1,4%	4,9%
Divorciado	58.577	2,1%	3,7%

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos

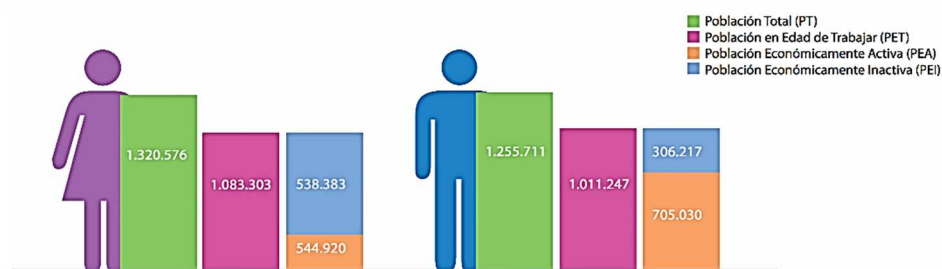
Elaborado por: Instituto Nacional de Estadística y Censos

La gran mayoría de la población posee un estado civil de “casado”, el promedio del total de la población es del 40,10%.

En la recopilación de datos sobre el cómo se auto identifica cada persona, el INEC muestra que el 82,10% de las personas se consideran mestizos, un 6,3% se considera blanca, la población que se considera indígena alcanza el 5,3%; el 6,3 % restante se clasifican en personas de la raza negra, montubios y extranjeros

En el siguiente gráfico se detalla la estructura de la población económicamente activa para el año 2010:

Gráfico N° 7: Población económicamente activa



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos

Elaborado por: Instituto Nacional de Estadística y Censos

**La población en edad de trabajar y la PEA se calculan para las personas de 10 años de edad y más.

Las principales actividades de la población de la provincia de Pichincha son las siguientes:

- Empleado u obrero privado: 346.606 hombres y 226.700 mujeres.
- Trabajadores a cuenta propia: 123.777 hombres y 104.859 mujeres.
- Empleado u obrero del estado, municipio y/ consejo provincial:
86.744 hombres y 61.650 mujeres
- Jornalero o peón: 50.462 hombres y 9902 mujeres.

Entre las demás actividades de mayor ocupación podemos ver a la de empleada doméstica, esta cuenta con 56.590 mujeres dedicadas a esta actividad; el resto de la población se distribuye de mayor a menor en actividades de patrono, no declarado, socio y de trabajador no remunerado.

1.1.3 Análisis Político y Legal

La República del Ecuador es un Estado constitucional de derechos y justicia social, democrática, soberana, independiente, unitaria, intercultural, plurinacional y laico. Se organiza en forma de República y se gobierna de manera descentralizada, según se estipula en el primer artículo de la Constitución de la República del Ecuador.

La nacionalidad ecuatoriana es el vínculo jurídico político de las personas con el Estado, sin perjuicio de su pertenencia a alguna de las nacionalidades indígenas que coexisten en el Ecuador plurinacional. (Wikipedia, s.f.)

1.1.3.1 Poderes del Estado

Acorde con la Constitución del Ecuador, los poderes del estado se dividen en cinco funciones: (Asamblea Nacional, s.f.)

Función Ejecutiva: Es ejercida por el Presidente de la República, este es el Jefe de Estado y de Gobierno, responsable de la administración pública.

Función Legislativa: Cumple las funciones de creación de leyes y fiscalización, el ente regulador se llama Asamblea Nacional.

Función Judicial: La función está encargada de la administración de justicia, denominada Corte Nacional de Justicia, las cortes, tribunales y

juzgados que establece la Constitución y la ley, y el Consejo Nacional de la Judicatura.

Función Electoral: Esta función tiene como función garantizar el ejercicio de los derechos políticos que se expresan a través del sufragio, así como los referentes a la organización política de la ciudadanía, el ente regulador se llama Consejo Nacional Electoral.

Función de Transparencia y Control Social: Su función es la de controlar entidades y organismos del sector público y personas naturales o jurídicas del sector privado que presten servicios o desarrollen actividades de interés público.

El Ecuador al ser un estado democrático y libre posee una relativa seguridad jurídica y económica, la constitución y los poderes del estado promueven y protegen al ciudadano como centro de seguridad y se enfatiza en el cuidado de la persona sobre el capital.

1.1.4 Sector Turístico

Ecuador es un país con una vasta riqueza natural y cultural. La diversidad de sus cuatro regiones ha dado lugar a miles de especies de flora y fauna, el país es surcado de norte a sur por una sección volcánica de la cordillera de los Andes, con 70 volcanes, siendo el más alto el Chimborazo, con 6310 msnm.

Al oeste de los Andes se presentan el Golfo de Guayaquil y una llanura boscosa; y al este, la Amazonia. Es el país con la más alta concentración de ríos por km² en el mundo. En el territorio ecuatoriano, que incluye las islas Galápagos 1000 km al oeste de la costa, se encuentra la biodiversidad más densa del planeta.

El Ministerio de información y Turismo fue creado el 10 de agosto de 1992, al inicio del gobierno de Sixto Durán Ballén, quien visualizó al turismo como una actividad fundamental para el desarrollo económico y social de los pueblos. (Wikipedia, s.f.)

1.1.4.1 Principales Atractivos Turísticos

Ecuador posee innumerables destinos turísticos en todas las regiones y climas que existen, a continuación se detallaran cinco de los iconos turísticos más grandes de la república del Ecuador.

Islas Galápagos

Constituyen un archipiélago del océano Pacífico ubicado a 972 km de la costa de Ecuador. Está conformado por 13 grandes islas volcánicas, 6 islas más pequeñas y 107 rocas e islotes, distribuidas alrededor de la línea del ecuador terrestre.

Las islas Galápagos son famosas por sus numerosas especies endémicas y por los estudios de Charles Darwin que le llevaron a establecer su Teoría de la Evolución por la selección natural. (Wikipedia, s.f.)

Baños de Agua Santa

Es conocido también como “El Pedacito de Cielo”, ofrece muchas atracciones al turista como la visita a la Basílica de la Virgen, las cascadas, los dulces típicos de la región, artesanías elaboradas en balsa y tagua, la práctica de deportes extremos, entre otras.

Parque Nacional Yasuní

Este se extiende sobre un área de 9820 km² en las provincias de Pastaza y Orellana entre el río Napo y el río Curaray, este fue designado por la Unesco como una reserva de la biosfera.

El parque nacional Yasuní y la zona ampliada subyacente se consideran la zona más biodiversa del planeta por su riqueza en anfibios, aves, mamíferos y plantas. (Wikipedia, s.f.)

Parque Nacional Cotopaxi

Es un área protegida, situada en el límite de las provincias de Pichincha, Cotopaxi y Napo, incluye en su espacio al Volcán Cotopaxi.

Su ecosistema alberga varias especies arborícolas, sobre todo de pinos, lo que convierte al lugar en un sitio único en Sudamérica. (Wikipedia, s.f.)

Esmeraldas

Es la ciudad capital de la Provincia de Esmeraldas, en la zona noroccidental del país. Se encuentra a 318 km de Quito, esta ofrece hermosas playas con paisajes y clima cálido, su costa y sus reservas ecológicas, la hacen uno de los destinos turísticos más visitados del país, gozando de una temperatura favorable en todo el año (Wikipedia, s.f.)

Centro Histórico de Quito

Se encuentra ubicado en el centro sur de Quito y es considerado uno de los más importantes conjuntos históricos de América Latina.

Tiene alrededor de 130 edificaciones monumentales donde se aloja gran diversidad de arte pictórico y escultórico, en la zona se pueden encontrar museos, restaurantes, iglesias, hoteles, entre otro, el centro histórico fue declarado por la Unesco el primer Patrimonio Cultural de la Humanidad el 8 de Septiembre de 1978. (Quito, s.f.)

1.1.4.2 Cifras de actualidad turística

Según la Organización Mundial del turismo, las llegadas de turistas internacionales en el mundo crecieron un 100% en 2013, hasta alcanzar los 1.087 millones, en donde la región de Europa contabiliza el 52% de llegadas, Asia y El Pacífico 23% y las Américas el 16% entre otras que regiones que registran porcentajes menores.

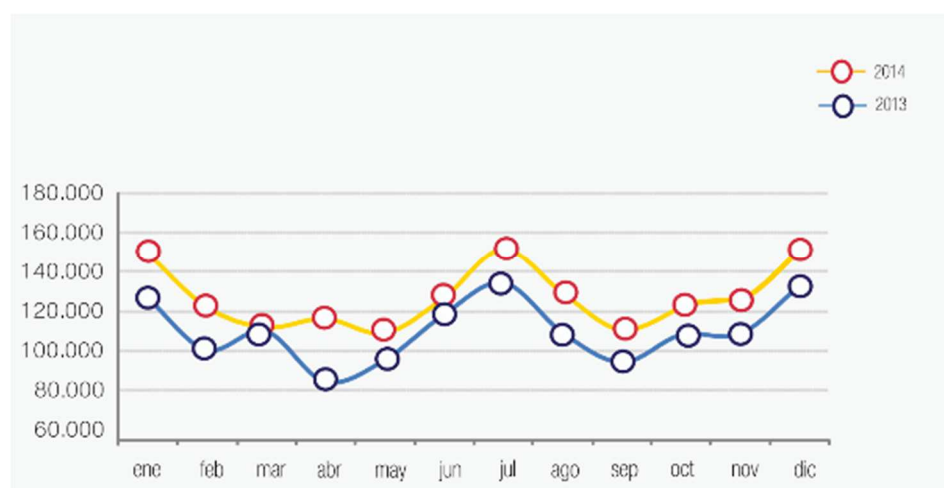
Cuadro N° 3: Cifras de actualidad turística

	(millones USD)		% de part. 2013	2014						
	2012	2013		ene	feb	mar	abr	may	jun	
MUNDO	1.037	1.087	100	6,6	4,2	0,4	8,8	3,8	4,3	
Economías avanzadas ¹	556	582	53,5	8,3	4,5	0,9	11,2	3,4	5,5	
Economías emergentes ¹	482	505	46,5	4,9	3,8	-0,1	6,3	4,3	2,7	
Por regiones de la OMT:										
Europa	534,4	565,0	52,0	6,6	3,6	0,4	10,2	2,3	5,9	
Europa del Norte	65,3	67,9	6,2	11,2	10,3	4,5	6,9	5,4	8,7	
Europa Occidental	167,2	171,8	15,8	5,1	-0,1	-3,9	14,9	-1,6	4,1	
Eur. Central/Oriental	116,2	124,8	11,5	4,1	3,5	1,9	3,9	3,0	4,2	
Eur. Meridional/Medit	190,4	200,6	18,5	8,3	5,2	2,4	12,3	4,0	7,2	
- de los cuales UE - 28	416,6	433,6	39,9	7,4	3,5	0,1	11,7	1,8	6,3	
Asia y el Pacífico	233,5	248,7	22,9	8,4	5,3	1,7	8,9	7,1	1,4	
Asia del Nordeste	122,8	127,0	11,7	7,1	6,7	2,2	10,6	10,0	5,3	
Asia del Sudeste	84,2	93,1	8,6	9,9	3,3	0,7	5,6	2,5	-5,4	
Oceanía	11,9	12,5	1,1	11,1	4,5	-0,7	12,5	9,9	2,5	
Asia Meridional	14,6	16,1	1,5	7,2	7,7	5,2	11,3	8,5	7,7	
Américas	162,7	168,3	15,5	6,3	5,5	1,4	9,9	7,7	7,2	
América del Norte	106,4	110,5	10,2	7,4	5,8	2,7	9,2	7,7	6,1	
El Caribe	20,7	21,2	2,0	6,9	4,8	-0,7	8,6	6,6	5,5	
América Central	8,9	9,1	0,8	4,2	7,2	0,2	14,2	10,7	2,7	
América del Sur	26,7	27,4	2,5	3,8	4,5	-0,7	13,0	7,3	16,1	
África	53,0	55,9	5,1	10,0	7,7	-0,4	5,1	2,2	-3,7	
África del Norte	18,5	19,6	1,8	13,7	16,5	-2,7	9,1	1,7	-3,6	
África Subsahariana	34,5	36,3	3,3	8,8	4,5	0,6	3,1	2,5	-3,7	
Oriente Medio	49,0	48,8	4,5	-4,7	-3,5	-7,2	-3,6	-3,3	-3,7	

Fuente: World Tourism Barometer

Elaborado por: Ministerio de Turismo

Diciembre 2014 registra un crecimiento en las llegadas de extranjeros al Ecuador, en el orden del 14% con respecto a Diciembre del año 2013, igualmente en el período Enero-Diciembre de 2014 se alcanza el 14% de crecimiento en relación al mismo período del año anterior, es importante la tendencia a la alza que este indicador ha tenido de manera sostenida, esto permite fortalecer la industria del turismo nacional.

Gráfico N° 8: Llegadas de extranjeros al Ecuador

Fuente: Organización Mundial del Turismo

Elaborado por: Ministerio de Turismo

Cuadro N° 4: Llegadas de extranjeros al Ecuador

Mes	2010	2011	2012	2013	2014	Var % '14 / '13
Enero	96.109	105.548	127.116	130.843	152.576	16,6
Febrero	89.924	86.421	99.521	103.761	124.584	20,1
Marzo	82.452	87.495	96.948	113.359	114.007	0,6
Abril	70.540	87.507	92.627	87.486	118.614	35,6
Mayo	77.618	82.870	92.644	98.414	111.177	13,0
Junio	91.602	99.949	118.292	121.742	129.062	6,0
Julio	110.545	117.966	130.779	138.138	154.229	11,6
Agosto	95.219	98.962	106.375	112.569	131.694	17,0
Septiembre	71.776	80.090	85.990	97.374	112.767	15,8
Octubre	83.701	88.357	99.145	111.517	124.456	11,6
Noviembre	81.253	92.573	99.674	112.056	127.562	13,8
Diciembre	96.359	113.299	122.790	136.798	156.278	14,2
Total	1'047.098	1'141.037	1'271.901	1'364.057	1'557.006	14,2

Fuente: Dirección Nacional de Migración

Elaborado por: Ministerio de Turismo

El 45% de las llegadas de extranjeros al país se registraron en el aeropuerto de Quito, el 22% se registra en el Aeropuerto Internacional José Joaquín de Olmedo, mientras que el 27% de llegadas son por vía terrestre.

Cuadro N° 5: Principales destinos en el Ecuador

Jefatura	Primer trimestre		Segundo trimestre		Tercer trimestre		oct		nov		dic		ene - dic	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014
Pichincha	142.862	158.247	150.504	166.634	168.896	185.618	53.867	59.772	56.212	62.978	60.585	72.078	632.926	705.327
Guayas	80.950	89.084	73.823	80.478	84.892	92.405	25.249	24.102	24.318	27.063	30.582	31.824	319.814	344.956
Carchi	64.639	70.553	43.638	55.640	47.105	55.792	14.895	16.479	14.726	14.633	25.627	26.386	210.630	239.483
El Oro	47.831	52.390	29.794	36.660	37.184	45.442	13.944	16.504	13.305	15.175	14.683	17.212	156.741	183.383
Loja	3.184	3.678	2.540	3.345	3.066	5.012	919	1.288	848	1.217	1.011	1.186	11.568	15.726
Otras jefaturas	8.497	17.215	7.343	16.096	6.938	14.421	2.643	6.311	2.647	6.496	4.310	7.592	32.378	68.131
Total	347.963	391.167	307.642	358.853	348.081	398.690	111.517	124.456	112.056	127.562	136.798	156.278	1'364.057	1'557.006

Fuente: Dirección Nacional de Migración

Elaborado por: Ministerio de Turismo

Los principales mercados emisores que encabezan la lista de los países con mayor número de llegadas al país son Colombia, Estados Unidos y Perú, los cuales durante el período Enero a Diciembre de 2014 fueron:

Cuadro N° 6: Mercados emisores

Rk	País	2014							% part.
		Primer trimestre	Segundo trimestre	Tercer trimestre	oct	nov	dic	ene - dic	
1	Colombia	104.036	88.702	87.499	27.313	25.647	42.558	375.755	24,1
2	Estados Unidos	61.021	70.927	69.431	15.494	15.995	26.600	259.468	16,7
3	Perú	46.631	35.777	46.175	17.443	15.344	14.308	175.678	11,3
4	Venezuela	20.390	21.390	35.796	12.747	14.296	15.176	119.795	7,7
5	España	15.486	16.672	19.154	5.248	5.504	5.588	67.652	4,3

Fuente: Dirección Nacional de Migración

Elaborado por: Ministerio de Turismo

En el turismo local se puede apreciar que los principales destinos para el consumidor son Quito, Guayaquil y Manta; Despegar.com, agencia de viajes Online, brinda la siguiente información porcentual de ventas de tickets aéreos nacionales en el año 2013.

Cuadro N° 7: Porcentajes de Venta – Despegar.com

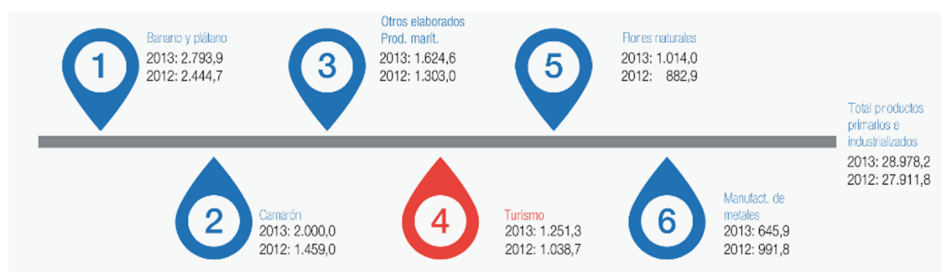
Quito	41.09%
Guayaquil	31.49%
Manta	6.92%
Cuenca	5.89%
Islas Galápagos	5.34%
Loja	3.08%
Esmeraldas	1.72%
San Cristóbal	1.39%
Santa Rosa	1.14%
Coca, Ecuador	1.03%
Salinas	0.35%
Lago Agrio	0.30%
Latacunga	0.12%
Tulcán	0.09%
Macas	0.05%

Fuente: Empresa Privada Despegar.Com

Elaborado por: Empresa Privada Despegar.Com

En el siguiente gráfico se detalla la ubicación del turismo en relación a los demás ingresos económicos del País.

*(En millones de dólares)

Gráfico N° 9: Ingresos por turismo

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Ministerio de Turismo

Los 1.251,3 millones de dólares que el país recibió durante el año 2013 le ubican en una cuarta posición económica después del Banano y Plátano, Camarón y otros elaborados productos del mar, según el registro del ingreso de divisas por exportación de productos principales del país, esto nos permite identificar que la industria turística es un eje vital para la producción y riqueza nacional, por ende es un sector óptimo para la inversión y creación de empleo.

El ingreso de divisas por concepto de turismo registrado en la Balanza de Pagos asciende a 1.251 millones de dólares durante el año 2013 lo que representa un incremento del 21% en comparación con el 2012.

Cuadro N° 8: Ingreso de divisas

Año	Ingresos	Var. %	Egresos	Var. %
2013	1.251,3	20,5	987,0	4,6
2012	1.038,7	22,2	943,6	2,9
2011	849,7	8,0	916,6	6,2
2010	786,5	16,7	863,4	7,1
2009	674,2	-9,5	806,1	2,1
2008	745,2	- 22,2	789,4	2,9

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Ministerio de Turismo

1.1.5 Comportamiento de Compra del Turista

El atractivo de un destino es el reflejo de la imagen que se tenga de él, es decir, la percepción de la capacidad que tenga un destino para satisfacer las necesidades y deseos de ocio del turista

Según Middleton (1988), Holloway y Robinson (1995), Kotler et al. (1997), Lumsdom (1997) y Sessa (1989) debido a la intangibilidad del producto turístico, la imagen es el elemento fundamental y determinante en la formación de los diferentes conjuntos de elección y lo más importante que se debe hacer es comercializar imágenes del destino turístico, que se han de transmitir al público por medio de acciones de comunicación; la percepción y actitud que los clientes tienen debe deducirse de la conceptualización que hayan hecho del destino. (Pons Garcia, 2007, págs. 89-102)

Está generalmente aceptado que en las motivaciones para un viaje incluyen factores que “empujan” relacionados con el entorno doméstico; como el descanso del trabajo, salida de la rutina; y factores que “tiran” relacionados con los estímulos de nuevos lugares y las atracciones de los destinos.

El comportamiento puede asumir muchas otras formas (Pearce, 2005). Por ello, la selección que realiza el turista entre diferentes destinos turísticos alternativos para su disfrute obedece a un juicio subjetivo que considera una serie de factores.

A continuación se detallan los factores que afectan al comportamiento del consumidor y el proceso de selección de compra: (Kotler, 2011, pág. 217)

Gráfico N° 10: Factores comportamiento de compra

Factores Culturales	Cultura
	Subcultura
	Clase Social
Factores Sociales	Grupos de referencia
	Familia
	Rol y estatus
	Redes Sociales
Factores Personales	Edad
	Ocupación
	Ingresos
	Estilo de Vida
	Personalidad
Factores Psicologicos	Motivación
	Percepción
	Aprendizaje
	Creencias

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

La popularidad de un destino turístico también contribuye a disminuir la inseguridad de compra del turista. Por su parte, los consumidores deben procurar inferir la información que les falta por la vía de señales dadas, interpretando las acciones de la empresa como indicadores de su comportamiento futuro (Herbig y Milewicz, 1995; Erdem y Swait, 1998)

Para convertirse en exitosos, y por lo tanto rentables, los destinos turísticos deben haber desarrollado una reputación positiva. Un destino turístico con una buena reputación tiene una ventaja valiosa: marcas conocidas, mejor

posicionamiento del mercado meta y lealtad por parte de los clientes. Desafortunadamente la reputación es muy frágil y se puede perder muy fácilmente, volviéndose casi un reto el recuperarla otra vez, es por esto que factores como la seguridad, transporte, vías de acceso, hospedaje son factores claves para el éxito o fracaso de un destino turístico

Proceso de decisión del comprador

Una vez inspeccionadas las influencias que afectan a los compradores, es momento de examinar la forma en que estos toman sus decisiones de compra. El proceso de decisión del comprador consta de cinco etapas: (Kotler, 2011)

- Reconocimiento de la necesidad
- Búsqueda de información
- Evaluación de alternativas
- Decisión de comprar
- Conducta posterior a la compra.

El proceso de compra inicia con el reconocimiento de la necesidad: el comprador reconoce un problema o una necesidad. Los prestadores de servicios deben investigar a los consumidores para averiguar qué clase de necesidades o problemas surgen, qué los causa y cómo llevan al consumidor a un producto en particular (Kotler y Armstrong, 2003).

Un consumidor interesado podría o no buscar más información. Si el impulso del consumidor es fuerte y hay un producto satisfactorio cerca, es probable que

el consumidor lo compre en ese momento. Si no, el consumidor podría guardar la necesidad en su memoria o realizar una búsqueda relacionada con la misma.

La influencia de las fuentes de información varía según el producto y el comprador. A medida que se obtiene más información, aumenta la conciencia y el conocimiento que el consumidor tiene de las marcas y características disponibles (Kotler y Armstrong, 2003)

Durante la fase de evaluación el consumidor forma preferencias entre las distintas marcas u opciones que componen el conjunto de su elección y se forma una intención de compra, por lo general el consumidor opta por su marca preferida.

La tarea del responsable del marketing no termina cuando el cliente compra el producto, se debe evaluar si la persona quedó satisfecho o insatisfecho y llevara a cabo ciertas conductas pos compra que permiten evaluar el servicio o bien comercializado.

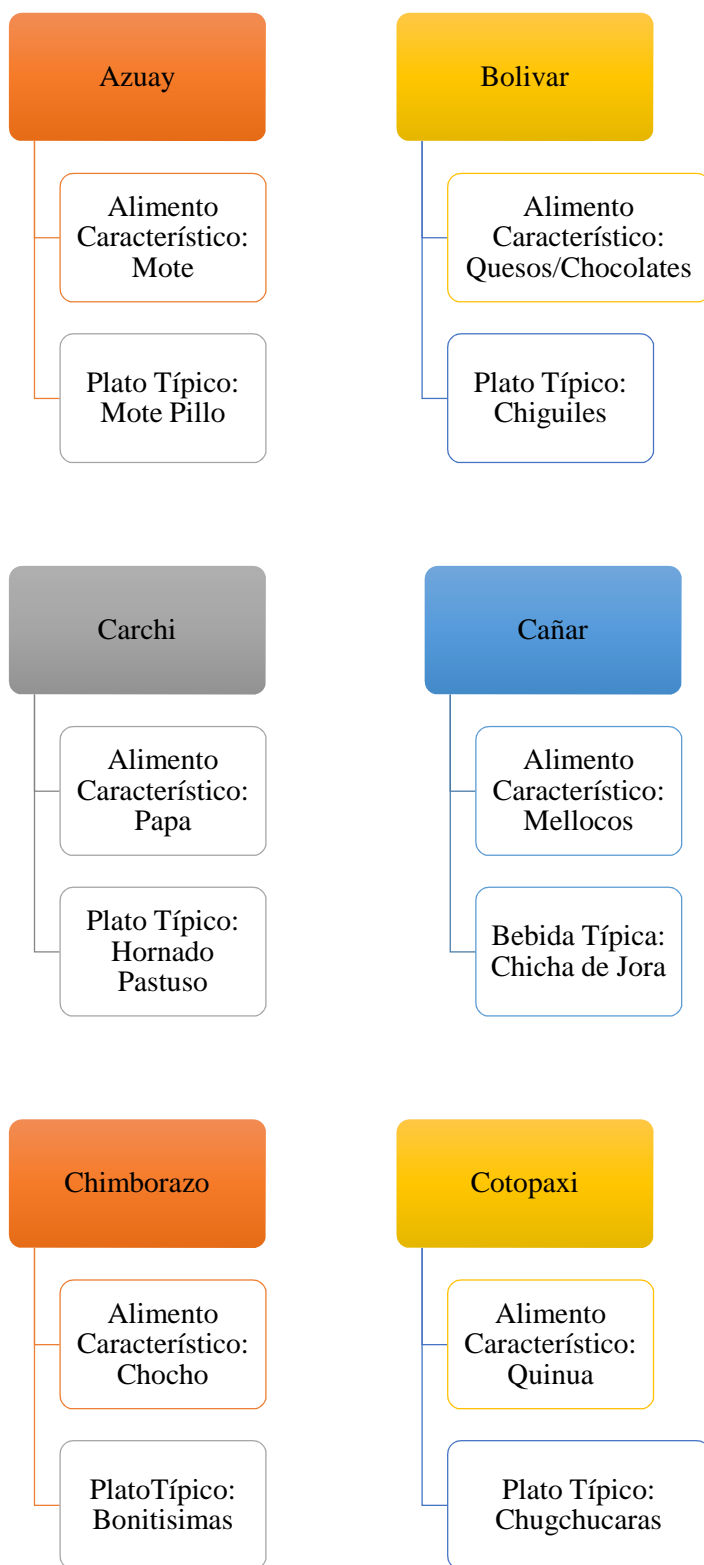
1.1.6 Oferta Gastronómica

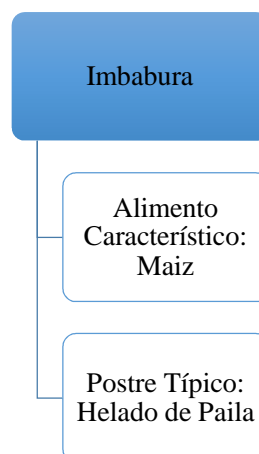
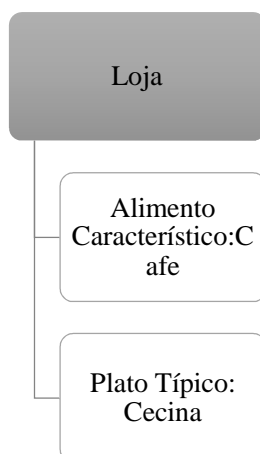
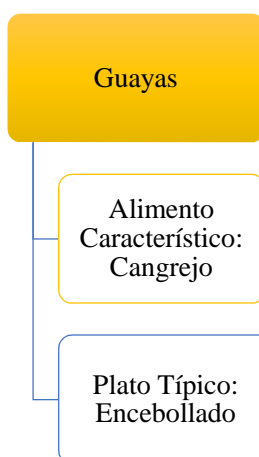
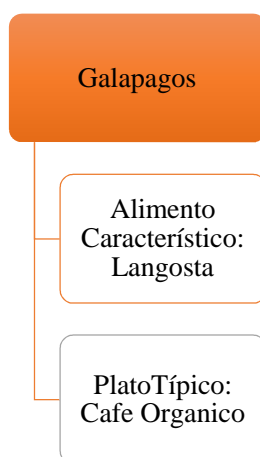
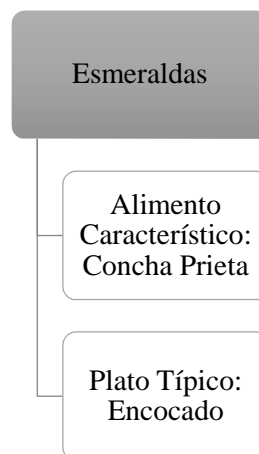
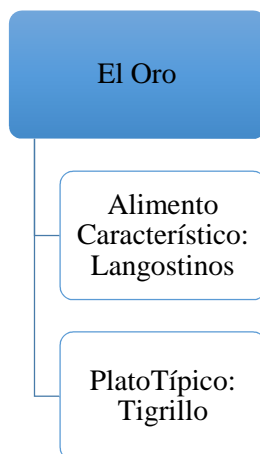
El Ministerio de Turismo conjuntamente con el Ministerio Coordinador de Patrimonio, La Asociación de Chefs y La Academia Culinaria del Ecuador unieron esfuerzos para realizar un análisis a la gastronomía nacional, este estudio será de vital importancia para la definición de los platos y productos a ofrecer en el restaurante temático.

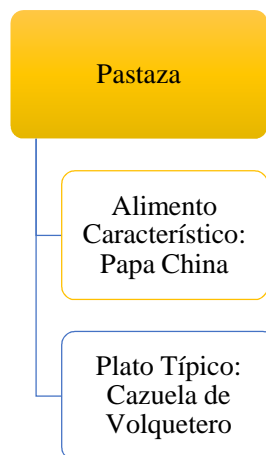
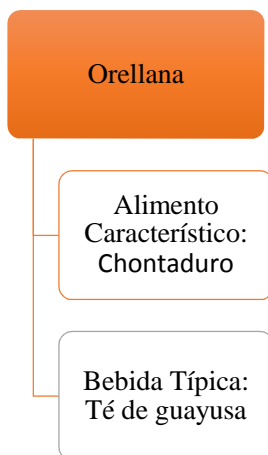
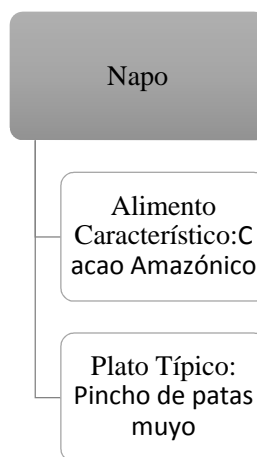
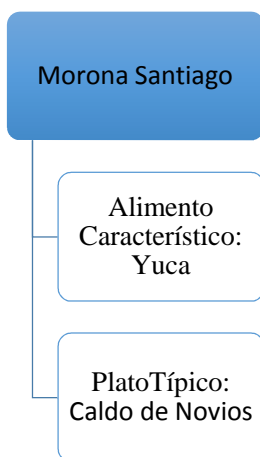
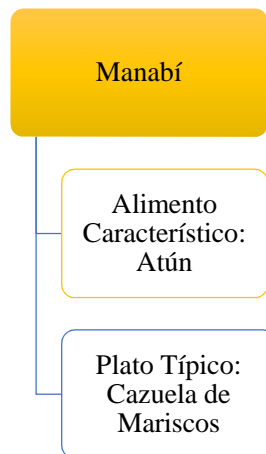
El Ecuador posee productos con elevados niveles nutritivos y sabores particulares que le permiten convertirse en ingredientes adecuados para una variedad de recetas tradicionales. Granos, hortalizas, mariscos, tubérculos, frutas tropicales y andinas se fusionan gracias a los sabores ancestrales y a la creatividad de las diferentes comunidades del País.

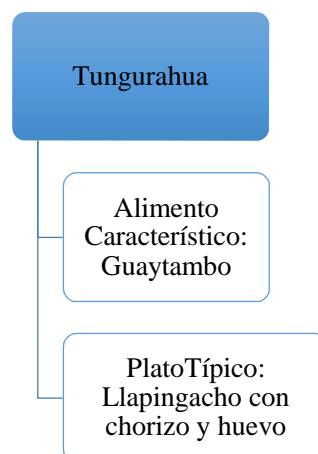
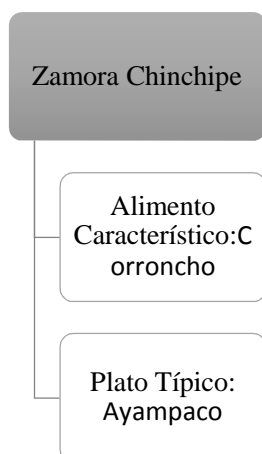
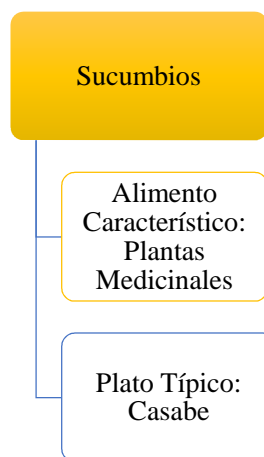
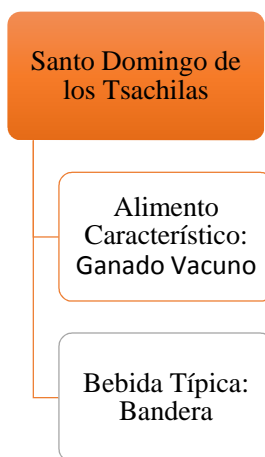
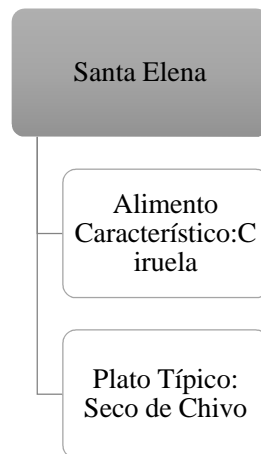
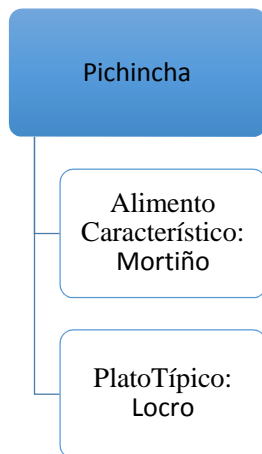
Cada provincia se caracteriza por una variedad de platos y bebidas, que representan la riqueza de su tierra y la cultura de su gente. Realidad que posiciona al Ecuador como un potencial destino culinario, capaz de ofrecer una variedad de experiencias alrededor de su comida tradicional

1.1.6.1 Gastronomía Típica por Provincia









1.1.7 Flora y Fauna Ecuatoriana

Ecuador tiene un 10 % de todas las especies de plantas que hay en el planeta, la mayoría crece en la cordillera de los Andes, en la zona noroccidental, donde se calcula que hay aproximadamente 10 mil especies. En la región amazónica existen alrededor de 8.200 especies vegetales, también se posee el 8 % de las especies de animales y el 18 % de las de aves del planeta. Cerca de 3.800 especies de vertebrados han sido identificadas, así como 1.550 de mamíferos, 350 de reptiles, 375 de anfibios, 800 especies de peces de agua dulce y 450 de agua salada. Igualmente, el Ecuador tiene cerca del 15 % del total de especies endémicas de aves en el mundo, las cuales habitan en los Andes, la costa y la región amazónica, principalmente. (Embajada del Ecuador en la Republica Popular de China, s.f.)

Amazonia

Su flora está constituida por bosques donde se encuentran una gran cantidad de árboles de todo tipo: Itahuba, Caricari, Tajibos, Cedro, Cuta barcina, Almandrillo y otros. El 50% de las especies de madera son exóticas; existen también muchas especies de plantas medicinales y flores silvestres que pueden curar toda clase de enfermedades.

La fauna es variada, constituida por el 80% de diversidad de clases existentes en el mundo, según algunos científicos. Se han identificado un total de 643 especies dentro de las cuales cada una tiene una variedad de familias, 326 son aves, 185 peces, 67 mamíferos, 37 anfibios y 28 reptiles

Existen animales como: jaguar, pantera negra, tigrillo, gato montés, puma, osito oro, cuatro ojos, etc. Existen 2.500 variedades de peces, las más detectables son el: tucunare, piraña, surubí, pacú, corvina, blanquillo, entre otros. (Embajada del Ecuador en la Republica Popular de China, s.f.)

Sierra

En las zonas subtropicales existen bosques húmedos, en los que se pueden encontrar helechos, líquenes y musgo, todavía quedan pequeños bosques naturales, algunos en la parte occidental de la ciudad de Quito y en los sectores de Nanegalito y Mindo. En los sectores de piso templado se cultivan cereales, frutas y legumbres, en estos sitios, se puede observar gran cantidad de haciendas y fincas.

En clima subtropical, hay ganado vacuno, caballar, porcino y mular. Entre los reptiles, se pueden encontrar culebras y lagartijas; en clima templado o clima subandino, es común encontrar ganado lanar y caprino; en clima frío, se pueden encontrar llamas y variedad de aves como mirlos, curiquingues y buitres. (Embajada del Ecuador en la Republica Popular de China, s.f.)

Costa

En la costa existen áreas naturales protegidas que contienen bosques de mangle, entre ellos el manglar de Majagual, considerado el más alto del mundo en su tipo, con árboles de más de 100 años de edad y hasta 60 metros de altura, en el

centro de la región está ubicado el Parque Nacional Machalilla, donde la cordillera costera Chongón – Colonche da forma a un conjunto de acantilados y playas ocultas.

En las partes altas predomina el bosque húmedo tropical, que sirve de refugio a mamíferos como el mono aullador negro y una gran variedad de aves, en sus playas podemos encontrar camarón, ostra, langosta, cangrejo y otros crustáceos. (Embajada del Ecuador en la Republica Popular de China, s.f.)

Galápagos

En la zona inferior la flora es limitada, existen arbustos aislados, manglares blanco y negro, cocoteros, manzanillos, algarrobos, etc. La zona alta donde predomina el frío y la humedad es más tupida existen árboles más pequeños como el guayabo, helechos, líquenes, etc.

Su flora es muy particular, por cuanto cada isla tiene su especie florística propia, sin que se extienda a otras islas por más cercanas que se encuentren, la especie de animales más numerosa e interesante que vive en el archipiélago es el reptil, cuyo representante más importante es la tortuga gigante terrestre, existen también lobos marinos, focas, águilas, gavilanes, colibríes, petirrojos, búho de penacho corto, lechuza enana, burlones, pinzones, gorriones, etc. (Embajada del Ecuador en la Republica Popular de China, s.f.)

2 ANÁLISIS DEL MERCADO

2.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

2.1.1 Presentación del producto (Descripción restaurante)

El objetivo del plan de negocios es la creación de un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana en la ciudad de Quito, dicho restaurante ofrecerá platillos de las 4 regiones del Ecuador y fomentara el turismo mediante la promoción y uso de la imagen de la Flora y Fauna Ecuatoriana, el proyecto tiene un enfoque mayor al de un establecimiento de comida regular, el objetivo es ofrecer al cliente una experiencia gastronómica, visual y de interacción única en el país.

Enfoque Gastronómico: El proyecto en su primer enfoque buscara el proporcionar platillos de primera calidad, utilizando alimentos frescos y limpios, se desea recuperar los sabores nacionales y fomentar el desarrollo gastronómico del Ecuador.

Enfoque Temático: El restaurante como valor agregado tiene como fin el de proporcionar una experiencia temática al cliente; es por esto que no solo es un restaurante, es un proyecto donde el cliente podrá saborear platillos nacionales, conocer la flora y fauna Ecuatoriana mediante la decoración del local, aplicación

de imágenes en el menú, sonidos de naturaleza, entre otros. El establecimiento tendrá 4 ambientes decorados como las regiones del país, se desea también comercializar souvenirs y/o recuerdos en un “gift shop” que promuevan el turismo.

2.1.2 Modelo Rainforest Café

Esta idea de negocio surgió como observación directa a las prácticas empresariales ejercidas por Rainforest Café; este negocio fue creado en Houston, Texas en el año 1994, en la actualidad existen 32 establecimientos entre Estados Unidos, Canda, Francia, Inglaterra y Japón (Wikipedia, s.f.)

Rainforest Café es uno de los pioneros en la creación de un restaurante con decoración temática, específicamente de safari, sus instalaciones son muy similares a las de una selva natural, su oferta gastronómica es de mariscos, pastas, comida rápida y prostres extravagantes, adicional a la comida este negocio comercializa ítems turísticos como peluches, llaveros, termos en un gift shop ubicado al interior de la tienda.

Gráfico N° 11: Rainforest Café



Fuente: Investigación realizada
Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

El objetivo es aplicar este modelo de negocio adaptado a la realidad Ecuatoriana, ofreciendo una experiencia gastronómica y de entretenimiento única.

2.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

2.2.1 Segmentación del Mercado_(Variables Segmentación)

2.2.1.1 Segmentación Geográfica

El estudio se lo realizara a residentes en Quito de entre 20 y 65 años y a ciudadanos extranjeros mayores de 18 años.

En el censo del INEC realizado en 2010 indica que en Quito existen 2'239.191 hombres y mujeres, de los cuales el 57% corresponde al rango de edades a estudiar, esto figura 1'276.339 personas.

El Ministerio de Turismo indica que de Enero a Diciembre de 2014 ingresaron 705.327 turistas extranjeros al Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre correspondiente a la Jefatura de Migración de Pichincha.

Cuadro N° 9: Ingreso de turistas

Jefatura	Primer trimestre		Segundo trimestre		Tercer trimestre		oct		nov		dic		ene - dic	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014
Pichincha	142.862	158.247	150.504	166.634	168.896	185.618	53.867	59.772	56.212	62.978	60.585	72.078	632.926	705.327
Guayas	80.950	89.084	73.823	80.478	84.892	92.405	25.249	24.102	24.318	27.063	30.582	31.824	319.814	344.956
Carchi	64.639	70.553	43.638	55.640	47.105	55.792	14.895	16.479	14.726	14.633	25.627	26.386	210.630	239.483
El Oro	47.831	52.390	29.794	36.660	37.184	45.442	13.944	16.504	13.305	15.175	14.683	17.212	156.741	183.383
Loja	3.184	3.678	2.540	3.345	3.066	5.012	919	1.288	848	1.217	1.011	1.186	11.568	15.726
Otras jefaturas	8.497	17.215	7.343	16.096	6.938	14.421	2.643	6.311	2.647	6.496	4.310	7.592	32.378	68.131
Total	347.963	391.167	307.642	358.853	348.081	398.690	111.517	124.456	112.056	127.562	136.798	156.278	1'364.057	1'557.006

Fuente: Ministerio de Turismo/Dirección Nacional de Migración

Elaborado por: Ministerio de Turismo

2.2.1.2 Segmentación Demográfica

El siguiente nivel de segmentación se lo realizara únicamente a los ciudadanos residentes en la ciudad de Quito pues se posee información suficiente para segmentar a la población además de ser el bloque de personas más representativo para el estudio.

El INEC mediante la encuesta de estratificación del nivel socioeconómico del 2011 permite identificar a las diferentes clases sociales del país, este estudio se realizó a 2.364 viviendas en la ciudad de Quito y clasifica a la población en 5 diferentes categorías. El rango o categorías a estudiar son las A y B pues estas se encuentran en la posibilidad de pagar por un servicio de calidad y destinan un porcentaje de sus ingresos a servicios de comida y/o entretenimiento.

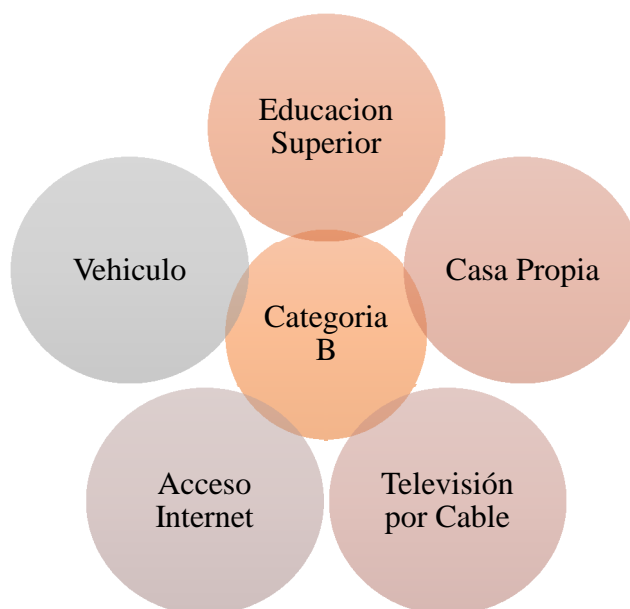
Gráfico N° 12: Categoría A



Fuente: Investigación realizada
Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

El 1,9% de la población se encuentra en esta categoría; esto representa a 24.250 personas.

Gráfico N° 13: Categoría B



Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

El 11,2 % representa al segundo estrato de la población investigada; esto corresponde a 142.950 personas.

El total de personas de las categorías socioeconómicas A y B que residen en la ciudad alcanzan un total de 167.200 personas, adicional a esto se debe tomar en cuenta los 705.327 extranjeros que ingresaron a Quito en el periodo Enero-Diciembre 2014, el periodo de tiempo para las personas extranjeras fue de un año calendario, esto por la estacionalidad de la llegadas y su variación mensual.

Las siguientes variables de segmentación fueron obviadas en el estudio:

- Estado Conyugal
- Actividad Económica
- Aportación al seguro social
- Profesión
- Religión

Las variables antes mencionadas no fueron tomadas en cuenta para el estudio de mercado pues no tienen un impacto directo con la afluencia o interés relacionado al restaurante temático.

2.2.2 Definición de la muestra

Una vez consolidada la información de las personas que residen en Quito más los turistas extranjeros mayores de 18 años que ingresaron a la ciudad en el año 2014 se obtiene un universo de personas de 872.527 personas, dicho universo será dividido en dos poblaciones, pues estas poseen características únicas y especiales, lo que precisa que el cálculo del tamaño de la muestra se lo realice de manera separada.

Para calcular el tamaño de la muestra se utilizara la siguiente fórmula (Martínez, pág. 306):

$$n = \frac{z^2 pqN}{e^2(N-1) + z^2 pq}$$

Donde:

- Muestra(n): Es el subconjunto de la población, es la variable a encontrar.
- Tamaño Poblacional (N): Es muchos casos la población puede ser conocida y es considerada una población finita, en caso contrario la población será definida como una población infinita.
- Grado de variabilidad(p, q): Este está dado por la varianza, entre más variabilidad presente la característica principal que tiene que ver con el objetivo de investigación mayor será el tamaño de la muestra, necesaria para que represente a la población, en este caso se utilizara el valor de 0.50
- Grado de confianza (Z): Este valor es fijado por el investigador de acuerdo con la experiencia y conocimiento de la población que se va a investigar, por lo general se trabaja con el 95% correspondiendo a un valor de Z de 1,96, este valor se obtiene dividiendo el valor dado como confianza por dos y luego utilizando la tabla estadística Z para encontrar su valor.
- Nivel de error (e) = Este es el nivel de error, al igual que el nivel de confianza es determinado por el investigador, teniendo en consideración que a mayor error menor será el tamaño y viceversa, el valor de error a utilizar será de 8%

Aplicando la fórmula:

Personas residentes en la ciudad de Quito

N: 167.200

Z: 95%; 1.96

E: 8%

p: 0.5

q: 0.5

$$n = 1,96^2 \times 0.5 (0.5) \times 167.200 / (0.08)^2 (167.200 - 1) + 1,96^2 (0.5) (0.5)$$

n=150 personas

Turistas Extranjeros

N: 705.327

Z: 95%; 1.96

E: 8%

p: 0.5

q: 0.5

$$n = 1,96^2 \times 0.5 (0.5) \times 705.327 / (0.08)^2 (705.327 - 1) + 1,96^2 (0.5) (0.5)$$

n=151 personas

2.2.3 Diseño de la encuesta

La encuesta es una técnica de recopilación de datos mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra de individuos. A través de las encuesta se puede

conocer las opiniones, actitudes y comportamientos de los ciudadanos (Centro de Investigaciones Biológicas, s.f.)

Se destinaran 150 y 151 encuestas a nacionales y turistas respectivamente, al tratarse de dos poblaciones heterogéneas se aplicaran dos encuestas personalizadas para cada una de las poblaciones, dichas encuestas serán aplicadas a ciudadanos residentes en Quito en los principales centro comerciales y a turistas extranjeros en el sector de la Plaza Foch y en el aeropuerto internacional Mariscal Sucre.

Formato Encuesta Residentes en Quito

El fin de la presente encuesta es el de recopilar información de gustos y preferencias del consumidor para identificar la viabilidad de un restaurante Temático de la Flora y Fauna del Ecuador en la ciudad de Quito

Un restaurante temático es un negocio donde sus instalaciones, menús, platillos tienen una decoración y/o tema específico.



Tiempo estimado de duración: 5 min

Sexo:

Edad:

1.- ¿Por lo general en un mes cuantas veces frecuenta un restaurante distinto a donde se ofertan menús o almuerzos diarios?

Cero ()

1-2 Veces ()

3 a 5 veces ()

5 a 8 veces ()

2.- ¿Habitualmente con cuantas personas acude al restaurante o establecimiento de comidas de su preferencia?

- Solo ()
 1 a 2 personas ()
 3 a 4 personas ()
 Más de 4 personas ()

3.- Enumere del 1 al 5(siendo el #1 de mayor peso) su preferencia en el tipo de restaurante.

- Comida Típica Nacional ()
 Comida Rápida ()
 Especialidad (Ej. China, italiana) () Especifique_____

- Comida Vegetariana ()
 Cafetería ()

4.- ¿Qué cantidad gasta en promedio(x persona) por cada ocasión que visita su restaurante de preferencia?

- 5-8 Dólares ()
 9-12 Dólares ()
 13-16 Dólares ()
 Más de 16 Dólares ()

5.-De las siguientes características ofertadas por un restaurante cual es la más importante a su criterio. (Enumere del 1 al 4, siendo #1 el de mayor valor)

- Calidad del Producto ()
 Precio ()
 Servicio al Cliente ()
 Ubicación ()

6.- ¿Si existiese en la ciudad de Quito un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana que ofrezca comida típica de primera calidad asistiría?

- Si ()
 No () ¿Por qué?_____

7.- ¿Le parece interesante que el restaurante temático ofrezca un bazar o gift shop donde se ofrezca souvenirs de la flora y fauna Ecuatoriana?

Si () ¿Cuales?_____

No () ¿Por qué?_____

8.- ¿Conoce algún restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana en Quito?

Si () ¿Cuál?_____

No ()

9.- ¿Cree usted que este restaurante podría beneficiar al turismo nacional de alguna manera?

() ¿Por qué?_____

() ¿Por qué?_____

10.- ¿Por lo general en una visita al restaurante de su preferencia que platillos adquiere? (Puede elegir más de uno)

Entradas ()

Sopas ()

Ceviches ()

Platos Fuertes ()

Menú Niños ()

Postres ()

Gaseosas ()

Jugos ()

Cafés ()

Bebidas Alcohólicas ()

Té ()

Formato Encuesta Turistas Extranjeros

El fin de la presente encuesta es el de recopilar información de los gustos y preferencias del consumidor para identificar la viabilidad de un restaurante Temático de la Flora y Fauna del Ecuador en la ciudad de Quito

Un restaurante temático es un negocio donde sus instalaciones, menús, platillos tienen una decoración y/o tema específico.



Tiempo estimado de duración: 5 min

Sexo:

Edad:

País Origen:

1.- ¿Es de su interés el frecuentar un establecimiento de comida típica nacional en el periodo de su visita?

Si ()

No ()

Si su respuesta fue negativa la encuesta ha concluido, gracias por su colaboración

2.- ¿Con cuantas personas ingreso a la ciudad de Quito?

Solo ()

1 a 2 personas ()

3 a 4 personas ()

Más de 4 personas ()

3.- Enumere del 1 - 5(siendo el #1 el de mayor peso) su preferencia en el tipo de restaurante que planea frecuentar en su visita a la ciudad

Comida Típica Nacional ()

Comida Rápida ()

Especialidad (Ej. China, italiana) () Especifique _____

Comida Vegetariana ()

Cafetería ()

4.- ¿Qué cantidad promedio planea gastar (x/persona) por cada visita a un restaurante o establecimiento de comidas durante su visita a la ciudad?

5-8 Dólares ()

9-12 Dólares ()

13-16 Dólares ()

Más de 16 Dólares ()

5.- De las siguientes características ofertadas por un restaurante ¿Cuál es la más importante a su criterio? (Enumere del 1 al 4, siendo #1 el de mayor peso)

Calidad del Producto ()

Precio ()

Servicio al Cliente ()

Ubicación ()

6.- ¿Si existiese en la ciudad de Quito un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana que ofrezca comida típica de primera calidad, asistiría?

Si ()

No () ¿Por qué?_____

7.- ¿Le parece interesante que el restaurante temático ofrezca un bazar o gift shop donde se ofrezca souvenirs de la flora y fauna Ecuatoriana?

Si ()

No () ¿Por qué?_____

8.- ¿Conoce algún establecimiento en la ciudad de Quito donde exista un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana?

Si () ¿Cuál?_____

No ()

9.- ¿Cree usted que un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana podrá beneficiar al turismo local?

Si ¿Por qué? _____

No ¿Por qué? _____

10.- ¿ Por lo general en una visita al restaurante de su preferencia que platillos adquiere? (Puede elegir más de uno)

Entradas ()

Sopas ()

Ceviches ()

Platos Fuertes ()

Menú Niños ()

Postres ()

Gaseosas ()

Jugos ()

Cafés ()

Bebidas Alcohólicas ()

Té ()

Es importante mencionar que la encuesta para personas extranjeras también estará disponible en inglés para evitar inconvenientes el momento de su aplicación. **(Anexo 1)**

2.2.4 Análisis de los resultados

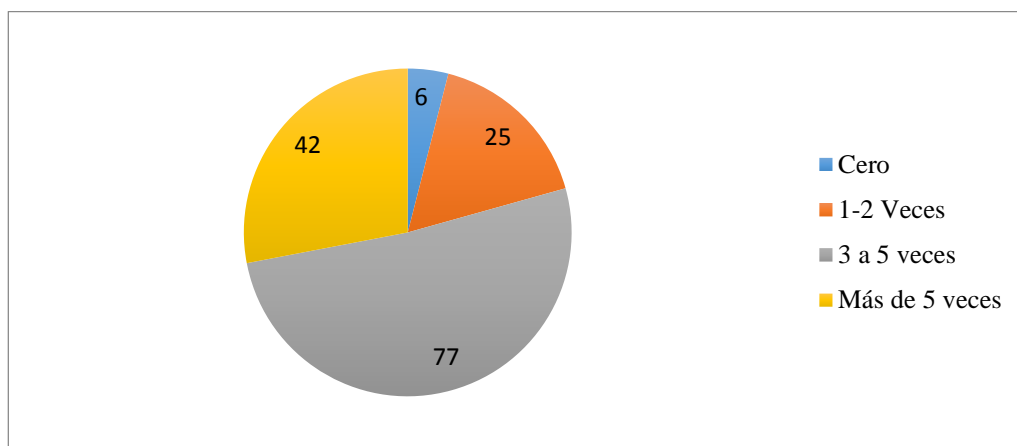
La encuesta utilizó preguntas cerradas y de priorización de opciones, esto facilitó la tabulación e interpretación de datos; su aplicación fue directa, de encuestador a entrevistado vía la plataforma online Survey Monkey, este es un portal web

que permite crear encuestas y completarlas en tiempo real y/o mediante tablet y computador.

Residentes en Quito

Pregunta 1: ¿Por lo general en un mes cuantas veces frecuenta un restaurante distinto a donde se ofertan menús o almuerzos diarios?

Gráfico N° 14: ¿Por lo general en un mes cuantas veces frecuenta un restaurante distinto a donde se ofertan menús o almuerzos diarios?



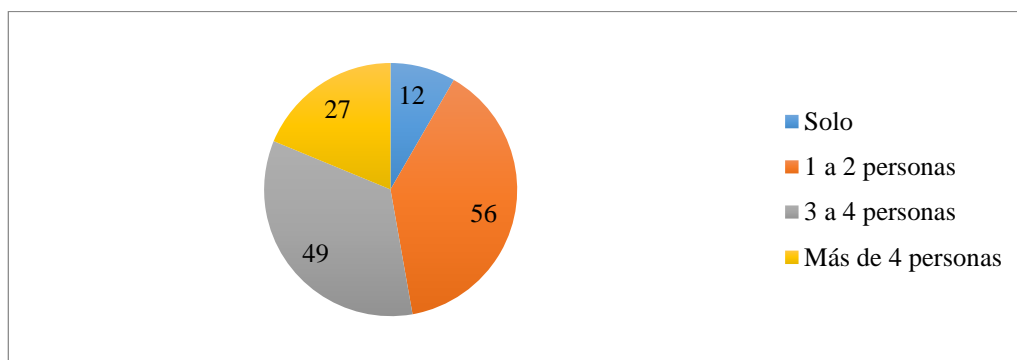
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

EL 4% de los encuestados no frecuentan restaurantes de ningún tipo, el 17% va de 1 a 2 veces por mes, el 51% lo hace de 3 a 5 veces mensuales y finalmente el 28% frecuenta restaurantes más de 5 veces por mes.

Pregunta 2: Habitualmente con cuantas personas acude al restaurante o establecimiento de comidas de su preferencia?

Gráfico N° 15: Habitualmente con cuantas personas acude al restaurante o establecimiento de comidas de su preferencia?



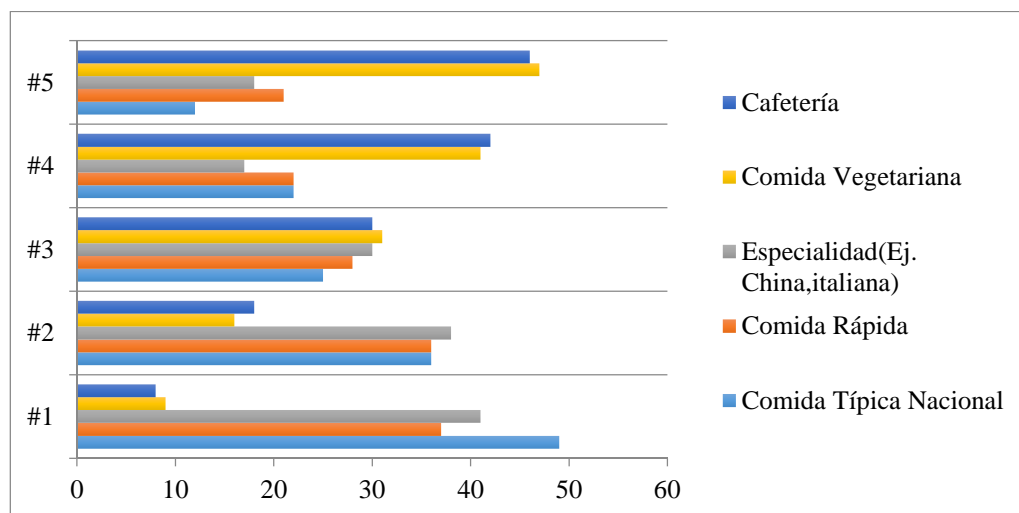
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El 8% de las personas encuestadas van solas a un restaurante, la gran mayoría frecuenta su restaurante de preferencia acompañado de 1 o 2 personas o de 3 a 4 personas, con el 39% y 34% respectivamente, mientras que el 19% acude con más de 4 personas.

Pregunta 3: Enumere del 1 al 5(siendo el #1 de mayor peso) su preferencia en el tipo de restaurante.

Gráfico N° 16: Enumere del 1 al 5(siendo el #1 de mayor peso) su preferencia en el tipo de restaurante.



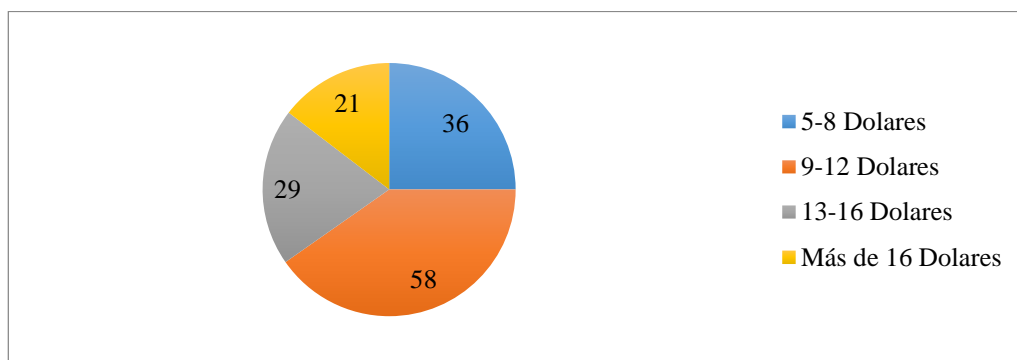
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El 34% de las respuestas del tipo de restaurante preferido (opción#1) fue para la comida típica Ecuatoriana, el 28% fue para la comida de especialidad, el 26% para la comida rápida, mientras que las opciones menos escogidas fueron la comida vegetariana y la cafetería con el 6% para ambos casos.

Pregunta 4: ¿Qué cantidad gasta en promedio(x/persona) por cada ocasión que visita su restaurante de preferencia?

Gráfico N° 17: ¿Qué cantidad gasta en promedio(x/persona) por cada ocasión que visita su restaurante de preferencia?



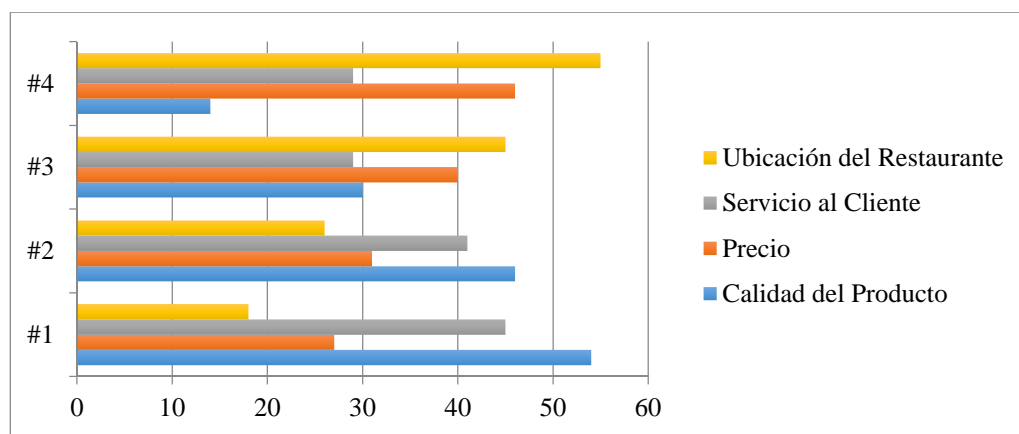
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

La gran mayoría de personas (40%) indicaron que gastan entre 9 a 12 dólares por persona por cada visita al establecimiento de comidas de su preferencia.

Pregunta 5: ¿De las siguientes características ofertadas por un restaurante cual es la más importante a su criterio? (Enumere del 1 al 4, siendo #1 el de mayor valor)

Gráfico N° 18: ¿De las siguientes características ofertadas por un restaurante cual es la más importante a su criterio? (Enumere del 1 al 4, siendo #1 el de mayor valor)



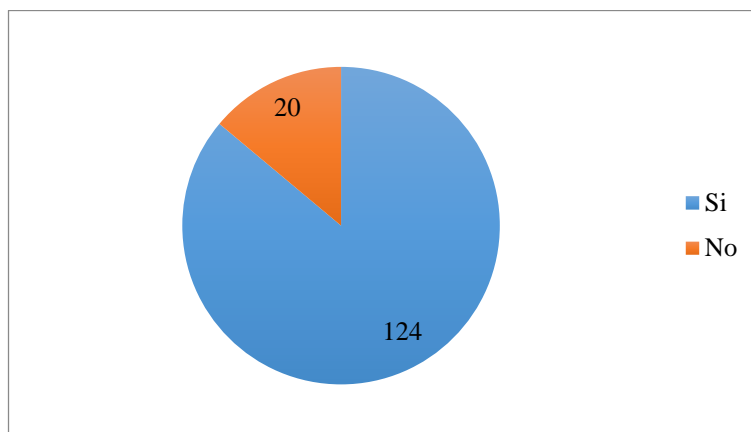
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Las características consideradas las más importantes fueron la calidad del producto y el servicio al cliente con el 38% y el 31% de las respuestas obtenidas, mientras que el precio y la ubicación del negocio son las cualidades más importantes para únicamente el 19% y el 13% respectivamente.

Pregunta 6: ¿Si existiese en la ciudad de Quito un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana que ofrezca comida típica de primera calidad asistiría?

Gráfico N° 19: ¿Si existiese en la ciudad de Quito un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana que ofrezca comida típica de primera calidad asistiría?



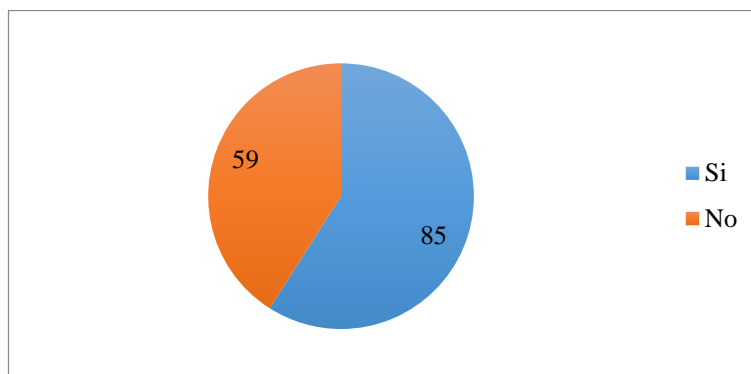
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Se puede observar el gran interés de los encuestados para frecuentar el restaurante pues el 86% tuvo una respuesta positiva.

Pregunta 7: ¿Le parece interesante que el restaurante temático ofrezca un bazar o gift shop donde se ofrezca souvenirs de la flora y fauna Ecuatoriana?

Gráfico N° 20: ¿Le parece interesante que el restaurante temático ofrezca un bazar o gift shop donde se ofrezca souvenirs de la flora y fauna Ecuatoriana?



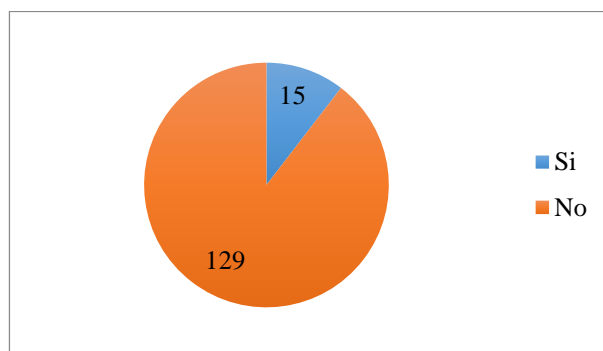
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El 59% de las personas encuestadas indicaron que si estarían interesados en un gift shop entretanto el 41% de personas no lo están, sus motivos fueron en su mayoría el de no adquirir souvenirs o recuerdos pues son gastos innecesarios o únicamente lo hacen cuando se encuentran fuera del país.

Pregunta 8: ¿Conoce algún restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana en Quito?

Gráfico N° 21: ¿Conoce algún restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana en Quito?



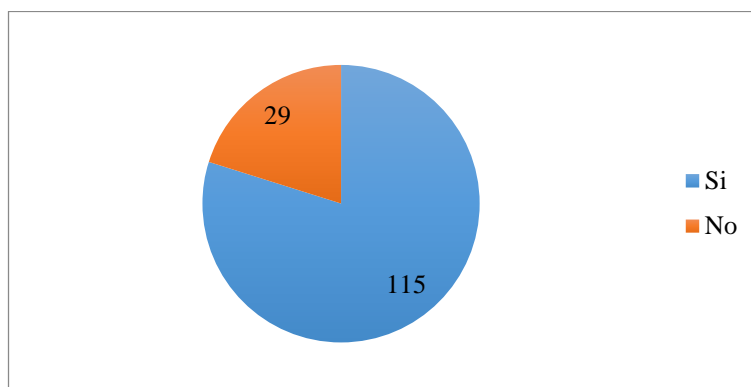
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El 90% de las personas menciono no conocer un establecimiento de este tipo y un 10% indicó haber frecuentado restaurantes temáticos e indicaron establecimientos como el zoológico de Guayllabamba y cafeterías al aire libre en los valles de la ciudad.

Pregunta 9: ¿Cree usted que este restaurante podría beneficiar al turismo nacional de alguna manera?

Gráfico N° 22: ¿Cree usted que este restaurante podría beneficiar al turismo nacional de alguna manera?



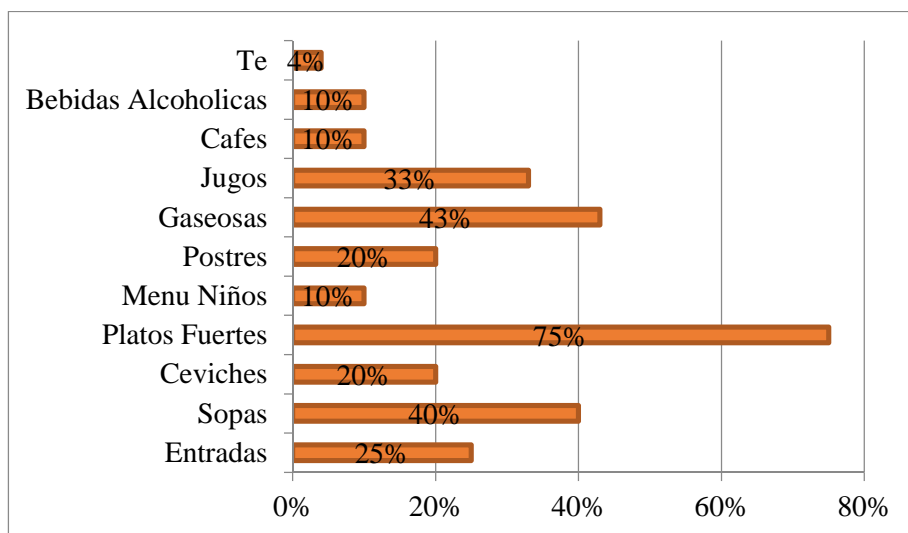
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Un 80% indicó que al ser un concepto nuevo de negocio puede aportar al turismo pues los ciudadanos extranjeros buscan experiencias novedosas que muestren el encanto natural del Ecuador.

Pregunta 10: ¿Por lo general en una visita al restaurante de su preferencia que platillos adquiere? (Puede elegir más de uno)

Gráfico N° 23: ¿Por lo general en una visita al restaurante de su preferencia que platillos adquiere? (Puede elegir más de uno)



Fuente: Investigación Realizada

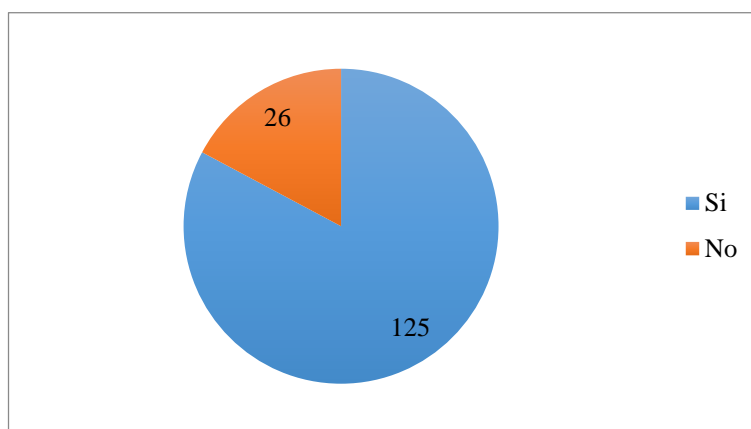
Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Se puede observar que la gran mayoría de las personas opta por consumir un plato fuerte (75%), en las bebidas predomina el consumo de gaseosas y Aguas con el 43%.

Turistas Extranjeros

Pregunta 1: ¿Es de su interés el frecuentar un establecimiento de comida típica nacional en el periodo de su visita?

Gráfico N° 24: ¿Es de su interés el frecuentar un establecimiento de comida típica nacional en el periodo de su visita?



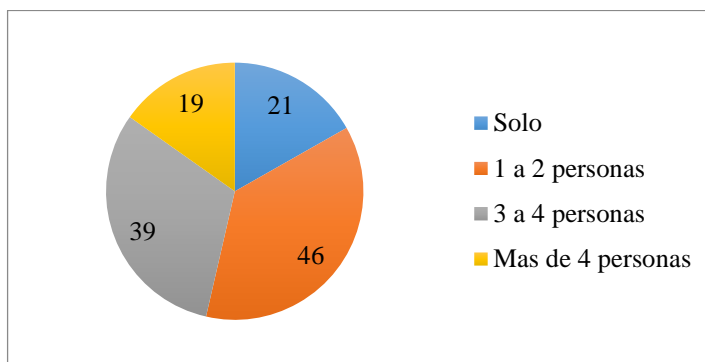
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El 83% indicó que si planea visitar un restaurante de comida típica ecuatoriana, dado que le interesa degustar la comida local.

Pregunta 2: ¿Con cuantas personas ingreso a la ciudad de Quito?

Gráfico N° 25: ¿Con cuantas personas ingreso a la ciudad de Quito?



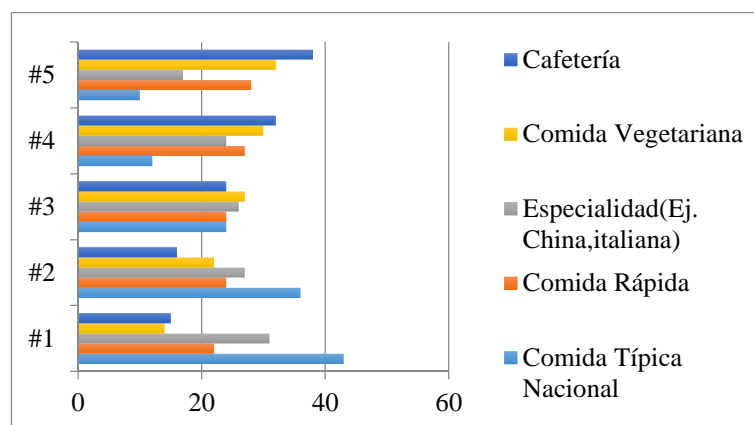
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Para identificar la afluencia o demanda futura del restaurante, se preguntó al turista el número de personas que le acompañó en su viaje, un 17% indicó haber ingresado solo al país, el 37% ingresó junto a 1 o 2 personas, el 31% ingresó acompañado de 3 a 4 personas mientras que únicamente el 15% ingresó con un grupo superior a 4 personas.

Pregunta 3: Enumere del 1 - 5(siendo el #1 el de mayor peso) su preferencia en el tipo de restaurante que planea frecuentar en su visita a la ciudad

Gráfico N° 26: Enumere del 1 - 5(siendo el #1 el de mayor peso) su preferencia en el tipo de restaurante que planea frecuentar en su visita a la ciudad



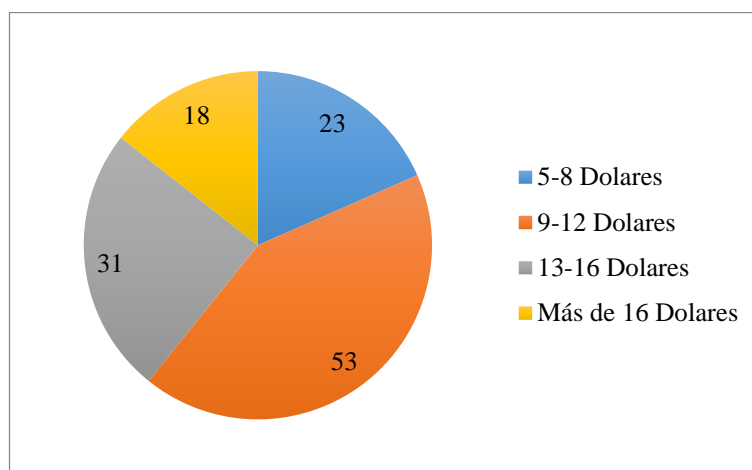
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El 34% de turistas entrevistados tiene como primera opción visitar un restaurante de comida típica Ecuatoriana seguido del 25% que desea acudir a uno de especialidad, el tercer lugar lo ocupa la comida rápida con el 18%, en cuarto lugar está la cafetería y finalmente el menos preferido por las personas fue el de comida vegetariana con el 11%.

Pregunta 4: ¿Qué cantidad promedio planea gastar (x/persona) por cada visita a un restaurante o establecimiento de comidas durante su visita a la ciudad?

Gráfico N° 27: ¿Qué cantidad promedio planea gastar (x/persona) por cada visita a un restaurante o establecimiento de comidas durante su visita a la ciudad?



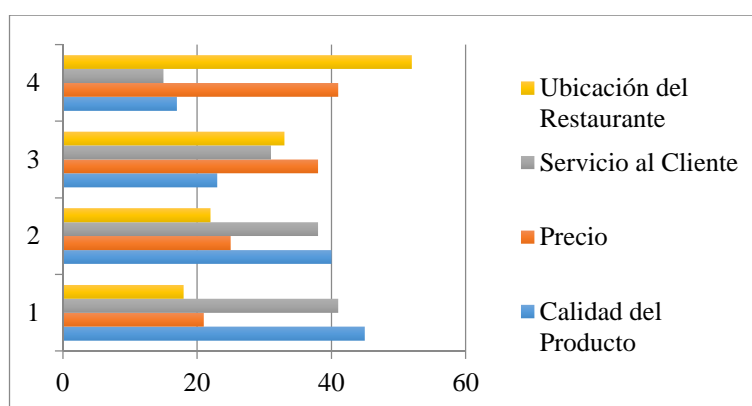
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

La opción más popular fue la de gastar de 9 a 12 dólares con el 42% de respuestas, el 25% de personas planean en gastar entre 13 a 16 dólares mientras que el 18% de los turistas no piensan gastar más de 8 dólares, finalmente un 14% tiene presupuestado en pagar más de 16 dólares por un menú personal.

Pregunta 5: De las siguientes características ofertadas por un restaurante ¿Cuál es la más importante a su criterio? (Enumere del 1 al 4, siendo #1 el de mayor peso)

Gráfico N° 28: De las siguientes características ofertadas por un restaurante ¿Cuál es la más importante a su criterio? (Enumere del 1 al 4, siendo #1 el de mayor peso)



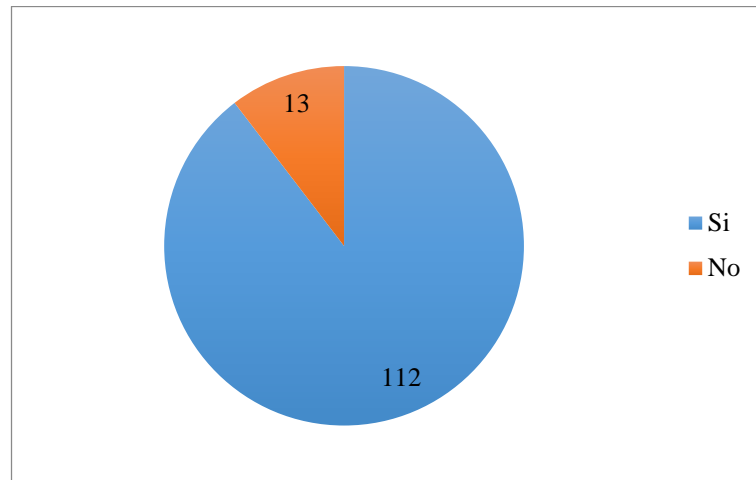
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Al igual que los residentes en la ciudad los ciudadanos extranjeros consideran que las características más importantes en un restaurante son la calidad del producto(36%) y el servicio al cliente(33%); entretanto, el precio (17%) y la ubicación del establecimiento (14%) no son factores vitales a la hora de escoger un restaurante.

Pregunta 7: ¿Si existiese en Quito un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana que ofrezca comida típica de primera calidad, asistiría?

Gráfico N° 29: ¿Si existiese en Quito un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana que ofrezca comida típica de primera calidad, asistiría?



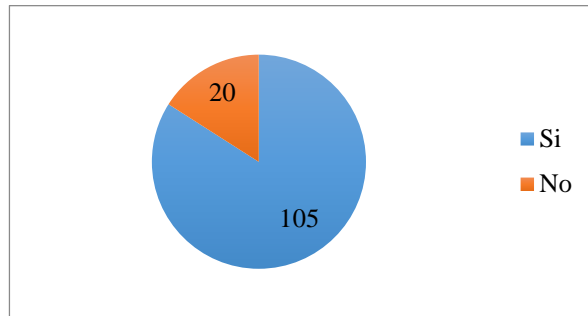
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El 90% del total de encuestados tiene la intención de frecuentar el restaurante temático, el 10% restante indica no estar interesado pues la comida típica Ecuatoriana no es de su agrado.

Pregunta 7: ¿Le parece interesante que el restaurante temático ofrezca un bazar o gift shop donde se ofrezca souvenirs de la flora y fauna Ecuatoriana?

Gráfico N° 30: ¿Le parece interesante que el restaurante temático ofrezca un bazar o gift shop donde se ofrezca souvenirs de la flora y fauna Ecuatoriana?



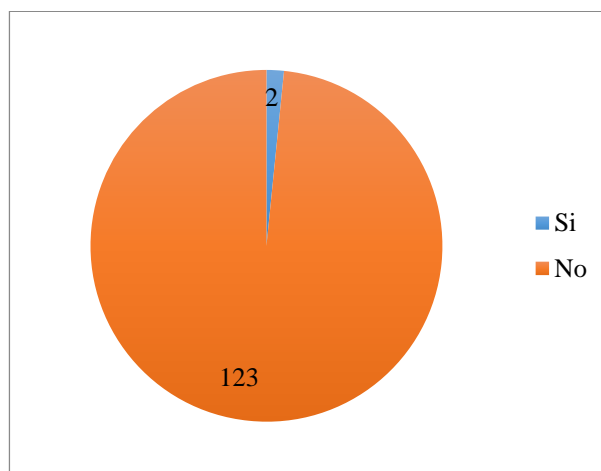
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El 84% de los turistas estaría muy interesado en la existencia de un bazar dentro del restaurante mientras que el 16% restante indicó el no comprar souvenirs o recuerdos de ningún tipo.

Pregunta 8: ¿Conoce algún establecimiento en la ciudad de Quito donde exista un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana?

Gráfico N° 31: ¿Conoce algún establecimiento en la ciudad de Quito donde exista un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana?



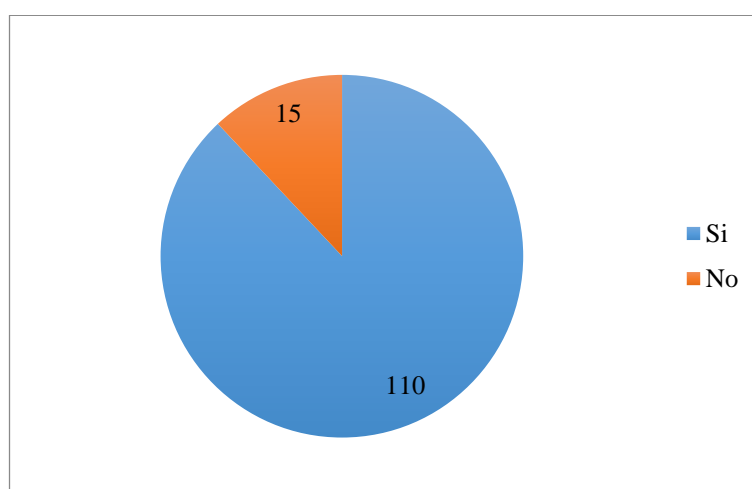
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Casi el 100% de turistas encuestados no conocen un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana.

Pregunta 9: ¿Cree usted que un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana podrá beneficiar al turismo local?

Gráfico N° 32: ¿Cree usted que un restaurante temático de la flora y fauna Ecuatoriana podrá beneficiar al turismo local?



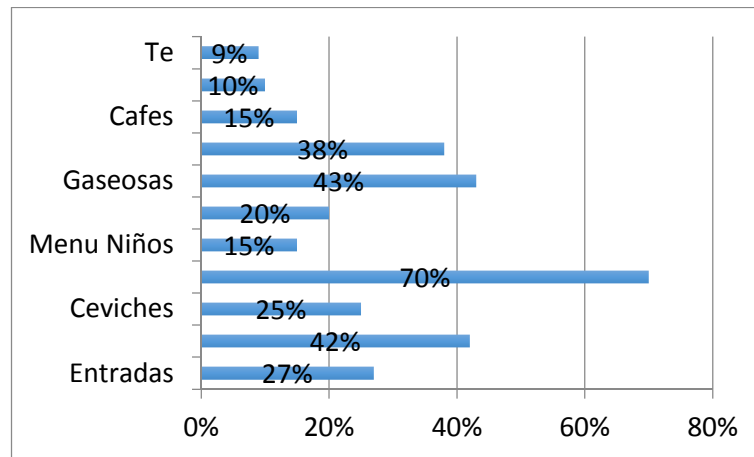
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El 88% de turistas creen que un establecimiento de este tipo beneficiaría mucho al turismo local pues se degusta platillos nacionales y se conoce los iconos importantes de la flora y fauna Ecuatoriana en una sola visita, adicional a indicar que es un concepto novedoso y les atrae el poder adquirir souvenirs de las 4 regiones del país, el 12% menciona que prefiere el visitar parques, museos y el zoológico.

Pregunta 10: ¿Por lo general en una visita al restaurante de su preferencia que platillos adquiere? (Puede elegir más de uno)?

Gráfico N° 33: ¿Por lo general en una visita al restaurante de su preferencia que platillos adquiere? (Puede elegir más de uno)?



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El turista posee una opinión similar al del consumidor nacional, el 70% adquiere un plato fuerte y un 43% compra gaseosas y aguas

2.2.5 Demanda Potencial

El mercado objetivo del negocio son los ciudadanos residentes en la ciudad de Quito de 18 a 65 años de clases socioeconómicas alta y media-alta y los turistas extranjeros que ingresen a la ciudad.

Este proyecto plantea abarcar el 2.5 % de cuota de mercado de restaurantes que vendan comida típica clase A en su fase inicial.

La demanda potencial es la máxima demanda posible que se podría dar para uno o varios productos en un mercado determinado. El hallar la demanda potencia para el tipo de producto o servicio que ofrecemos, tiene como objetivo principal el ayudarnos a pronosticar o determinar cuál será la demanda o nivel de ventas de nuestro negocio. (Arturo, s.f.)

Para el cálculo de la demanda potencial utilizaremos la siguiente formula

$$Q=n.p.q \text{ (Arturo, s.f.)}$$

n: número de compradores posibles para el mismo tipo de producto en un determinado mercado.

Residentes

Población Global 167.200 personas

Proporción Personas Interesadas: 56.848 (34%)

n: 56.848

Turistas

Población Global: 705.327

Promedio Arribos Mensuales: 58.777

Proporción Personas Interesadas: 19.984 (34%)

n: 19.984

La proporción de personas interesadas corresponde al porcentaje de individuos que tienen como preferencia o desean el frecuentar un restaurante de comida típica.

p: precio promedio del producto en el Mercado; para esto se efectuó un análisis estadístico de los resultados de las respuestas obtenidas en las encuestas, específicamente las respuestas de la pregunta #4 y se lo promediara con el precio promedio de la competencia.

Residentes

Precio encuestas: (9 a 12 Dólares) \$10.50

Precio promedio competencia: 15 Dólares

n: 12.75

Turistas

Precio encuestas: (9 a 12 Dólares) \$10.50

Precio promedio competencia: 15 Dólares

n: 12.75

q: cantidad promedio de consumo per cápita en el mercado. Este análisis se lo realizo en base a las encuestas realizadas.

Residentes**Cuadro N° 10: Distribución marca de clase**

	Frecuencia	Marca Clase	f0	xf0
Cero	6	0	6	0
1-2 Veces	25	1.5	25	37.5
3 a 5 veces	77	8	77	616
5 a 8 veces	42	7.5	42	315
	150			968.5/150=6

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

En promedio estas personas acuden 6 veces por mes a un restaurante, a esta aplicaremos nuevamente el 34%, pues esto no quiere decir que las 6 veces que el consumidor frecuenta un restaurante vista uno de comida típica.

q: 2

Turistas

En promedio los turistas frecuentan un restaurante en una o dos veces en el periodo de su estadía.

q: 1.5

Aplicando la fórmula:

Residentes

$$Q=56.848 \times 12.75 \times 2 = 1.449.624$$

Turistas

$$Q=19.984 \times 12.75 \times 1.5 = 382.194$$

La demanda potencial global para los residentes y turistas alcanza los 1.831.818 dólares mensuales, considerando abarcar un 2.5 % del mercado de comida típica tendríamos una demanda potencial de 45.795 dólares mensuales.

2.3 ANALISIS DE LA COMPETENCIA

2.3.1 Principales competidores

Según el censo del INEC para el año 2013 en la provincia de Pichincha existe un registro de 12.087 restaurantes (entre locales de lujo y tercera categoría) y entidades que ofrecen servicios de hospedaje y alimentación.

Los restaurantes se clasifican en: (Nociones Básicas de Restaurantería, s.f.)

Restaurante Gourmet: Son aquellos establecimientos en los cuales se ofrecen platillos para gente aficionada a comer manjares delicados. Son los más lujosos y sus precios son los más altos del mercado.

Restaurante de Especialidades: Este tipo de restaurantes ofrece una variedad limitada o estilo de cocina específico, puede especializarse en una determinada clase o nacionalidad de alimentos.

Restaurante Buffet: Se caracteriza por cobrar un monto fijo al cliente para que este pueda consumir libremente todos los alimentos de la barra.

Restaurante de comida rápida: Este tipo de establecimiento ofrece platos económicos y sin demoras, su comida se caracteriza por no poseer un valor nutricional importante.

Ninguno de los restaurantes de la ciudad Capital ofrece un servicio de venta de comida típica en el que el establecimiento posea el enfoque temático mencionado, esto permite al negocio tener una ventaja competitiva en el mercado, al ser un negocio novedoso sin competencia directa se estudiara la a los restaurantes de especialidad de comida nacional.

Gráfico N° 34: Listado de la competencia**El Escondite de Cantuña**

- Manuel Samaniego N8-175 y Antepara (Parque Itchimbia)

Hasta la Vuelta Señor

- Calle Chile OE-422 y Venezuela (Centro Histórico)
- Calle La Niña E6-13 y la Rábida

Patria

- García Moreno y Juan Montalvo (Cumbaya)

Achiote Ecuador Cuisine

- Juan Rodríguez 282 y Reina Victoria (La Mariscal)

La Choza

- Av. 12 de Octubre N24-551 y Cordero

Costa y Sierra

- Calle Almagro y la Niña
- Principales Centros Comerciales

Restaurante Lo Nuestro

- Isabel La Católica 535 y Luis Cordero

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

La página oficial de la ciudad de Quito detalla a estos restaurantes como los más representativos en el área de la comida Típica.

El Escondite de Cantuña

Características: Su punto fuerte es la magnífica vista sobre el centro histórico de Quito, gran cantidad de su clientela son turistas nacionales e internacionales. El restaurante posee el distintivo Q, reconocimiento por parte del Ministerio de Turismo, a los establecimientos que promueven el turismo nacional

Menú: Su oferta gastronómica comprende de comida gourmet nacional e internacional además de ofrecer variedad de bebidas como el vino y diferentes tipos de café.

Precio Promedio:

- Entradas: \$6,00
- Platos Tradicionales: \$12,00
- Sopas: \$6,50
- Mariscos: \$15,00 (El Escondite de Catuña, s.f.)

Hasta la Vuelta Señor

Características: El restaurante enfoca su decoración en el Quito Colonial y las leyendas típicas de la época, su local del centro histórico está ubicado en el tercer piso del palacio Arzobispal esto le permite tener una ventaja competitiva importante.

Menú: El restaurante ofrece comida típica, sopas, carnes, mariscos, postres, así como también un menú especializado para niños

Precios Promedio:

- Entradas: \$7,00
- Platos Tradicionales: \$12,00
- Sopas: \$6,50

- Carnes: \$15,00
- Mariscos: \$15,00 (Hasta la vuelta señor, s.f.)

Patria

Características: El restaurante posee una decoración floral y sus instalaciones son muy bien iluminadas, el objetivo del negocio es rescatar el sabor de los platos tradicionales Ecuatorianos, es una de las mejores opciones para degustar platillos típicos en el valle de Cumbaya la ventaja competitiva de este negocio es la ubicación y el toque gourmet de sus comidas.

Menú: El restaurante ofrece comida típica, sopas, carnes, mariscos, postres, así como también un amplio catálogo de entradas y vinos.

Precios Promedio:

- Entradas:\$9,00
- Platos Tradicionales: \$18,00
- Sopas:\$8,00
- Ensaladas: \$10,00 (Tripadvisor, s.f.)

Achiote Ecuador Cuisine

Características: Este un restaurante de comida ecuatoriana, que ofrece una combinación de platos tradicionales, con un toque gourmet. Están situados en

la zona turística de la Mariscal, rodeados de árboles de maple y villas de estilo Colonial que han sido catalogadas como patrimonio de la ciudad.

Menú: El restaurante ofrece comida típica, sopas, carnes, mariscos, postres, cuy asado y un menú especial vegetariano.

Precios Promedio:

- Entradas: \$6,00
- Platos Tradicionales: \$17,00
- Sopas: \$5,00
- Ceviches: \$8,00
- Mariscos: \$17,00
- Postres: \$5,00 (Achiote, s.f.)

La Choza

Características: Con más de 4 décadas de historia ofrece a sus clientes comida típica de gran calidad, posee una decoración rústica basada en elementos étnicos del Ecuador. La Choza posee un salón privado y uno especial en los cuales se pueden realizar cualquier tipo de eventos, ofrecen también música nacional en vivo.

Menú: El restaurante ofrece comida típica, sopas, carnes, mariscos, postres, empanadas así como también ofertan un menú de almuerzos diarios.

Precios Promedio:

- Entradas: \$8,00
- Platos Tradicionales: \$13,00
- Sopas: \$7,00
- Ceviches: \$12,00
- Mariscos: \$14,00
- Postres: \$5,00 (La Choza, s.f.)

Costa y Sierra

Características: Este restaurante posee varios locales en los principales centros comerciales de la ciudad, esto le permite ser una opción importante por la conveniencia de su ubicación, además de mantener precios asequibles.

Menú: El restaurante ofrece comida típica, sopas, mariscos, empanadas, entre otros.

Precios Promedio:

- Entradas:\$5,00
- Platos Tradicionales: \$8,00
- Sopas:\$7,00
- Ceviches:\$8,00

Restaurante Lo Nuestro

Características: El punto fuerte de este negocio es la decoración de sus instalaciones, las paredes poseen ornamento de noticias y recortes de épocas antiguas que recrean un ambiente de tradición única, Restaurante Lo Nuestro ha sido galardonado por su excelente calidad gastronómica, especialmente por la preparación de la comida de mar.

Menú: El restaurante ofrece comida típica, sopas, mariscos, empanadas, carnes, entre otros.

Precios Promedio:

- Entradas: \$13,00
- Platos Tradicionales: \$15,00
- Sopas: \$12.00
- Pescados: \$20.00
- Ceviches: \$15,00 (Restaurante Lo Nuestro, s.f.)

Existen cientos de establecimientos en la ciudad de Quito dedicados a la venta de comida típica Ecuatoriana, el análisis se realizó únicamente de los anteriormente detallados pues son los restaurantes (clase A) más populares del sector, además son las empresas que indirectamente son competidores del servicio que se ofrecerá en el restaurante temático; el precio promedio de estos restaurantes por persona oscila de entre 12 a 16 dólares.

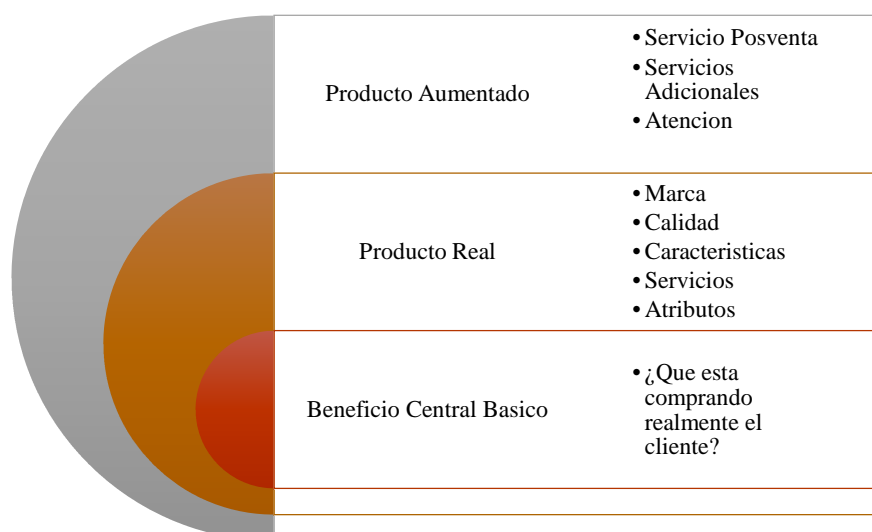
2.4 PLAN DE MARKETING

Para elaborar el plan de mercadeo se partirá del establecimiento de la mezcla de Mercadotecnia o mix de marketing, Edmund Jerome McCarthy define a este mix como el conjunto de herramientas o variables de las que dispone el responsable de la mercadotecnia para el progreso de la organización, específicamente son cuatro elementos clásicos como el producto, precio, plaza y la promoción.

2.4.1 Producto

Kotler y Armstrong (2003) conceptúan que un producto es cualquier cosa que se pueda ofrecer a un mercado para su atención, uso o consumo y que alcanzara a satisfacer una necesidad. Incluye objetos físicos, servicios, eventos, personas, lugares o combinaciones de estas entidades. El producto es un elemento clave en la oferta total de mercado, es necesario analizarlo en tres niveles distintos

Gráfico N° 35: Producto



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

2.4.1.1 Beneficio Básico

El Beneficio central básico del restaurante temático es el de proveer al cliente una experiencia gastronómica única en el país, estimular los sentidos de las personas mediante la decoración, imágenes, sonidos y acompañar su experiencia con un platillo nacional de su preferencia de primera calidad.

2.4.1.2 Producto Real

El producto real del negocio es la oferta de platillos típicos en un ambiente temático de flora y fauna Ecuatoriana; el nombre del restaurant o marca será “Raíces”, este nombre da un sentido de identidad y autonomía a la gastronomía ofertada al cliente; al ser una palabra corta permite ser recordado fácilmente por el consumidor.

En el pie del logo se detalla el slogan “Todo Ecuador en un solo lugar”, de esta forma se informa que es un establecimiento de comida típica y que ofrece variedad gastronómica de las 4 regiones del Ecuador.

Gráfico N° 36: Logotipo

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

La calidad será un pilar fundamental para el éxito de nuestro producto, según los datos recopilados en las encuestas el cliente busca calidad y servicio al cliente en un restaurante de categoría A, para conseguir esto se realizaran las siguientes actividades:

- Certificación “Distintivo Q”, como se mencionó anteriormente este reconocimiento lo poseen establecimientos turísticos que han implementado sistemas de gestión sostenibles y calidad para que el turista disfrute de un servicio de primer nivel.
- Adquisición de materia prima e insumos a proveedores de calidad y con alta popularidad en el mercado.
- Creación y seguimiento de un manual de calidad total, donde se detallan procedimientos, procesos, responsables, etc.

2.4.1.3 Producto Aumentado

En los servicios adicionales a ofrecer se consideraron las siguientes actividades:

- Gift Shop
- Libro de Sugerencias
- Atención al cliente innovadora
- Presencia en redes sociales

Estos servicios adicionales ayudaran proveer un producto único en su clase, el gift shop además de promover el turismo permitirá al restaurante tener un ingreso operativo adicional.

Para buscar la retroalimentación de la clientela se implementara un libro de sugerencias el cual permitirá manejar un servicio posventa, es decir, si el cliente no disfruto de su comida se realizara un contacto directo para buscar alternativas para que este retorne al local, de igual manera el restaurante “Raíces” está presente en las principales redes sociales para manejar cualquier queja y/o recomendación.

2.4.2 Precio

Para la fijación del precio es importante el costeo de todos los factores que intervienen en la prestación del servicio, esto es el costo de los materiales, la mano de obra, servicios básicos, entre otros.

En esta primera instancia ya analizados los precios de la competencia se fijara los precios con esta consideración, a su vez tomando en cuenta que el precio de los productos que “Raíces” ofrece al mercado son elásticos se establecerán los siguientes precios promedio por tipo de plato.

Cuadro N° 11: Listado de precios promedio

Plato	Precio Promedio
Entradas	\$6.00
Sopas	\$7.50
Ceviches	\$8.00
Menú Niños	\$7.00
Platos Fuertes	\$12.00
Postres	\$3,50
Souvenirs	\$7.00

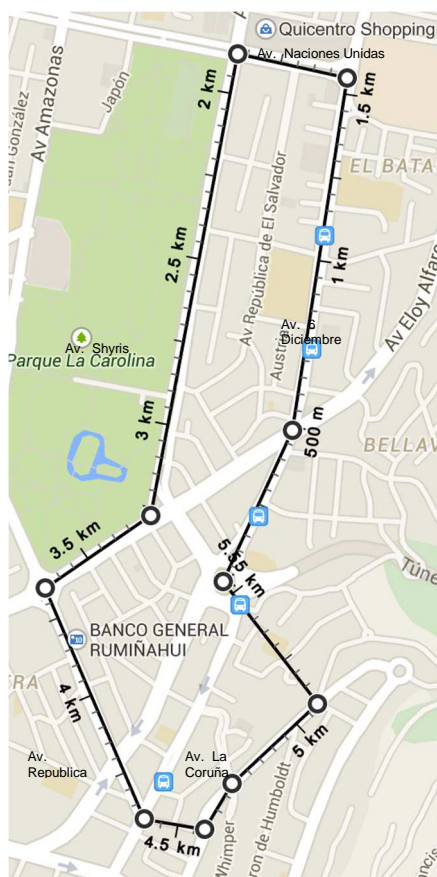
Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

2.4.3 Plaza

El modelo de distribución del restaurante “Raíces” será mediante el canal directo o sin intermediarios.

El siguiente mapa indica el sector donde “Raíces” estará ubicado, se lo escogió pues es muy céntrico, existen gran afluencia de gente y muchas vías de acceso; el túnel Guayasamin que conecta a Quito con la Av. Simón Bolívar se encuentra muy cerca del perímetro indicado.

Gráfico N° 37: Localización

Fuente: Investigación Realizada
Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

2.4.4 Promoción

La comunicación de marketing para promocionar el servicio de Raíces se lo maneja mediante dos ejes fundamentales.

2.4.4.1 Campañas Marketing Digital y Redes Sociales

A través de los medios digitales más importantes en el mercado, se diseñará campañas integrales de marketing electrónico. Iniciando en la imagen digital del restaurante y avanzando hacia la participación en redes sociales y buscadores.

Gráfico N° 38: Redes sociales

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El participar en redes sociales permite el llegar a gran cantidad de personas de una forma masiva a un bajo costo, se buscara ganar gran cantidad de seguidores y/o amigos en dichas redes para promover la imagen del negocio.

Tripadvisor es un portal donde se encuentra toda la información de hoteles, restaurantes y destinos turísticos en el mundo, esto ayudara a Raíces a tener un alcance global e informar a turistas y personas que accedan a este portal

2.4.4.2 Publicidad

Al ser un producto en etapa de lanzamiento el objetivo principal de la promoción es informar el valor agregado que “Raíces” ofrece al ser un restaurante temático, en la fase inicial (2 primeros meses) se invertirá en cuñas radiales para que el mensaje llegue de forma masiva.

Gráfico N° 39: Radio

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

De igual manera al tener un nicho de mercado en los turistas se distribuirá volantes promocionales en el aeropuerto de la ciudad de Quito y se realizaran alianzas con agencias de viaje para que estos informen al turista de la presencia de “Raíces” en el mercado.

2.4.5 Estrategia de Mercadeo

Una estrategia de posicionamiento bien definida y orientada hacia los mercados meta sirve de guía a la estrategia de comunicación integral de marketing o promoción porque transmite la promesa de valor al público objetivo y a la vez, consolida el producto a corto, mediano y largo plazo. (Mesa Holguín, 2012, pág. 170)

La estrategia de posicionamiento del negocio se la enfocara a los 4 pilares del mix de marketing:

- Analizar la naturaleza del producto: se enfocara a la satisfacción total del cliente ofertando un servicio único en el mercado, se evaluara el producto de la competencia para buscar liderar el mercado.
- Identificar y seleccionar los mercados meta: se harán estudios de mercado para comprender las variaciones y cambios en las preferencias del consumidor, esto con el fin de conseguir un producto en constante innovación.
- Analizar el posicionamiento de la competencia: el objetivo es percibir como el cliente percibe a nuestros consumidores, periódicamente se harán estudios de la competencia para mirar sus acciones y ventajas competitivas.
- Declarar la ventaja competitiva: La imagen corporativa de “Raíces” es totalmente distinta a la existente en el mercado, se debe aprovechar el enfoque temático para ganar cuota de mercado.
- Planear y desarrollar el mix de marketing: innovar continua más ventajas competitivas para el beneficio de la organización.
- Evaluar y posicionar: se aplicara estrategias de reposicionamiento y aprendizaje de errores.

Estrategias de Producto: se manejará el posicionamiento mediante diferenciación de productos (enfoque temático), en la etapa de introducción se manejarán precios y promociones especiales para la aceptación del cliente, adicional a esto se implementará estrategias de marca para entrar en el top of heart.

Estrategias de Precio: se efectuarán descuentos y bonificaciones mediante un monedero electrónico, el cual permitirá la elección de un artículo del gift shop o un postre gratis a las compras recurrentes, esto permite ganar y fomentar relaciones con el cliente a largo plazo.

Estrategias de distribución: la distribución exclusiva será la única plaza donde se oferte el servicio, al ser un restaurante las ventas se las hará dentro del local.

Estrategia de promoción; como se lo menciono anteriormente “Raíces” invertirá en el plan de medios, esto mediante la presencia en redes sociales, agencias de viajes y cuñas radiales.

3 ESTUDIO TÉCNICO

Este estudio comprende todo aquello que tiene relación con el funcionamiento y operatividad del negocio, aquí se determina el tamaño, procesos, localización, equipos, instalaciones y organización requerida para realizar operar normalmente.

3.1 ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN

La localización óptima de un proyecto es la que contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital; el objetivo que persigue la localización de un proyecto es lograr una posición de competencia basada en menores costos de transporte y en la rapidez del servicio. Esta parte es fundamental y de consecuencias a largo plazo pues un cambio de domicilio en la empresa trae altos costos no programados. (Aula Facil, s.f.)

3.1.1 Localización Nivel Macro

La localización del restaurante “Raíces” será en el norte del distrito metropolitano de la ciudad de Quito.

Para la elección del sector de ubicación se utilizó la matriz de localización, esta herramienta permitió al negocio escoger el sector más conveniente de entre dos opciones de la ciudad.

Cuadro N° 12: Alternativa 1: Sector Puente Guayasamin

	Factores	Ponderación Factores	Datos de Costos	Calificación	C. Ponderada
F. Cuantitativos	Arriendo (precio promedio m ²)	0.20	\$20 a \$22	0.80	0.16
	Costos servicios básicos mes	0.15	1000	0.75	0.11
F. Cualitativos	Proximidad de proveedores	0.10		1.00	0.10
	Disponibilidad de recursos laborales	0.05		0.90	0.05
	Flujo de trafico	0.20		0.90	0.18
	Potencial de crecimiento	0.20		1.00	0.20
	Transporte y despacho	0.10		0.80	0.08
		1.00			0.88

Fuente: Investigación Realizada

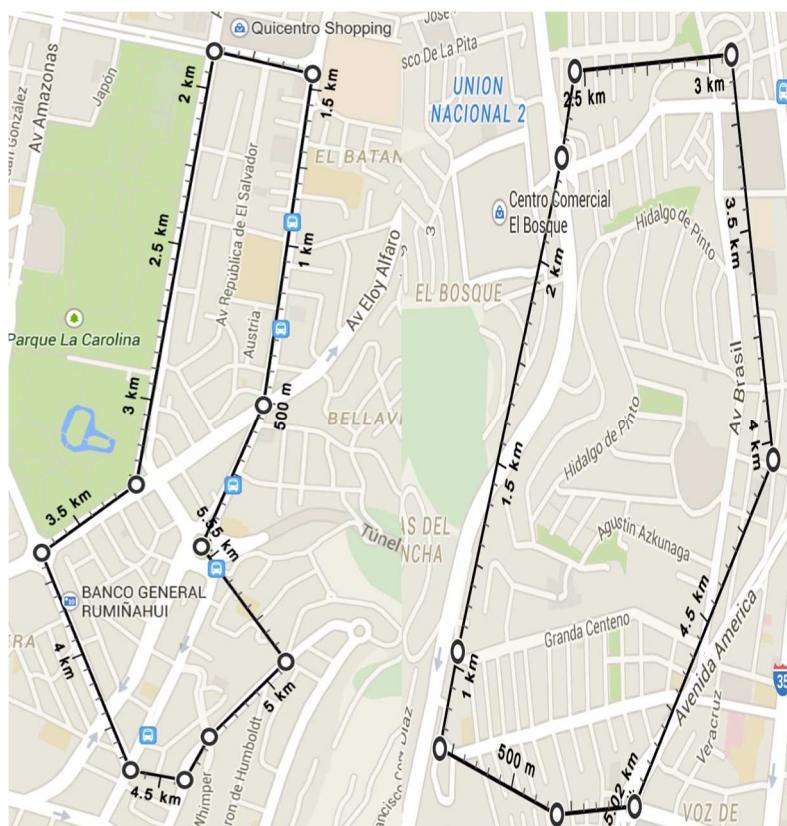
Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 13: Alternativa 2: Sector C.C El Bosque

	Factores	Ponderación Factores	Datos de Costos	Calificación	C. Ponderada
F. Cuantitativos	Arriendo (precio promedio m ²)	0.20	\$16 a \$18	1.00	0.20
	Costos servicios básicos mes	0.15	1000	0.75	0.11
F. Cualitativos	Proximidad de proveedores	0.10		0.90	0.09
	Disponibilidad de recursos laborales	0.05		0.80	0.04
	Flujo de trafico	0.20		0.80	0.16
	Potencial de crecimiento	0.20		0.90	0.18
	Transporte y despacho	0.10		0.70	0.07
		1.00			0.85

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Gráfico N° 40: Sector T. Guayasamin Sector C.C. El Bosque

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

A pesar de que las dos ubicaciones poseen una calificación similar, la mayor puntuación la obtuvo el sector cerca al túnel Guayasamin, además de los factores previamente evaluados este posee las siguientes características

- Bajo costo de transporte de insumos y materiales (Vías acceso, ecovia, buses)
- Disponibilidad de insumos y materiales (Supermercados, mercados, centros comerciales)
- Condiciones climáticas normales

- Condiciones Sociales (Media, Media Alta)
- Disponibilidad de mano de obra (Sector Urbano, sin problemas para conseguir M.O)

3.1.2 Localización Nivel Micro

Una vez determinado el sector más idóneo para la ubicación del restaurante se procedió a ubicar el punto exacto de las instalaciones del negocio.

Gráfico N° 41: Localización nivel micro



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El local será arrendado y cuenta con las siguientes características:

- Tamaño: 280m² distribuidos en una sola planta
- 2 baños y disponibilidad de parqueo.

3.2 DISEÑO DE PROCESOS

La organización por procesos es un sistema configurado que permite operar de una mejor manera y proveer beneficios directos al cliente, por esto “Raíces” desea manejar su modelo de gestión ayudándose de la gestión por procesos.

Este sistema detallará procesos, actividades e indicadores de gestión que trabajen a la par de la gestión administrativa clásica y así se pueda alcanzar los objetivos del negocio.

3.2.1 Mapa de Procesos

Esta herramienta nos permite diagramar los procesos de apoyo, estratégicos y misionales de la organización permitiéndonos observar la relación entre las áreas y procesos de la empresa y poder capacitar a los empleados la importancia de su trabajo en el producto final entregado al cliente.

Procesos Estratégicos:

Estos procesos habitan en el límite superior del mapa de procesos y están a cargo de la gerencia o jefatura del negocio, su responsabilidad es emitir las guías adecuadas al resto de procesos para asegura la calidad del sistema de gestión.

Gráfico N° 42: Procesos estratégicos

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

La gestión estratégica contiene a los siguientes subprocesos:

Dirección Estratégica/Producción: Su objetivo es proveer un plan a seguir para conseguir objetivos financieros, de talento humano, marketing, etc. dentro del presupuesto establecido, mediante la elaboración de la misión, visión, estrategias, cronogramas, planes e indicadores, que controlen, dirijan e implementen la consecución de dichos objetivos. Esta área cubre el cálculo de la producción diaria de alimentos así como también presupuesta la compra de insumos y materiales a utilizar, esto lo realiza de manera conjunta con el Chef o Jefe de Cocina.

Infraestructura/Decoración: Al ser un restaurante con un enfoque temático, esta área tiene una gran influencia para la experiencia de compra del cliente, esta

se encargara del mantenimiento, decoración e innovación de la infraestructura del negocio.

Investigación y Desarrollo: Debe innovar y mejorar los procesos productivos con los recursos y tiempo asignados, mediante la mejora continua, implementación de nuevos materiales, recetas y procesos a la elaboración del producto.

Control de la Gestión: Su fin es mantener una debida revisión y verificación de los procesos de la organización asegurando el cumplimiento de las políticas y objetivos de calidad, todo esto dentro del cronograma y presupuesto asignado.

La gestión de marketing contiene a los siguientes subprocesos:

Investigación de Mercado/Clientes: Su objetivo es el de analizar gustos y preferencias del consumidor, estudios de la competencia para brindar información para la toma de decisiones.

Monitoreo de la Satisfacción: El propósito de este subproceso es el de gestionar la retroalimentación obtenida de nuestros clientes mediante el libro de sugerencias y encuesta de satisfacción (Anexo 2), mantener un contacto directo con el consumidor en caso de una compra no satisfactoria, proveer estrategias de marketing para posicionamiento de marca.

Publicidad y Promoción: Su principal misión es posicionar a Raíces en el mercado mediante las herramientas a utilizar (redes sociales, canales publicitarios), diseñar promociones en los diferentes meses del año para incrementar el volumen de ventas, proponer estrategias de comunicación de mercadeo para el desarrollo del restaurante.

Procesos Misionales:

Estos procesos están atados a diferentes áreas de servicio y tienen un impacto directo en la calidad del producto entregado al cliente; estos procesos son la razón de ser del negocio y se ubican al medio del mapa de procesos.

Gráfico N° 43: Procesos misionales



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

En el abastecimiento se manejan los siguientes subprocesos:

Proveedores: Manejar la negociación, adjudicación y tiempos de entrega de los proveedores, buscar los vendedores más convenientes y fomentar relaciones a largo plazo, mantener al día la información de la matriz o base de datos de proveedores. (Anexo 3)

Compras: Según la planificación operativa y la información brindada de los proveedores se realiza la compra de insumos/materiales y maquinaria necesaria para el funcionamiento de los negocios utilizando en el caso que requieran una Orden de Compra. (Anexo 4)

Inventarios: Este proceso cubre el manejo y control del bodegaje y la existencia de los materiales, insumos, maquinarias y elementos del gift shop y su disponibilidad para la producción establecida en la dirección operativa; así como también controla el vencimiento y deterioro de los materiales e insumos.

Recetas: Este proceso se encarga de documentar y actualizar la base de datos de las recetas (Anexo 5) existentes en el negocio, a su vez apoya a investigación y desarrollo para la innovación de productos.

La atención al cliente engloba a estos subprocesos:

Toma de pedidos: El proceso consiste en recopilar y atender al cliente, informar de la variedad de productos y platillos ofertados (menú). Otro objetivo del

proceso es el de crear y controlar el instructivo de toma de pedidos, este registro servirá como soporte para facturación, elaboración de los productos en cocina y venta de artículos en el gift shop.

Elaboración de platillos: Su función es recibir el pedido del mesero elaborar los platillos, este proceso debe constar con un instructivo formal de cada tarea para garantizar un producto de calidad.

Despacho de producto: Aquí se despachan las ordenes de la cocina al mesero y este al cliente, en el gift shop el despacho se lo realiza de manera directa de asesor de ventas al cliente, de igual manera es necesario contar con un instructivo que detalle las tareas a realizar en este subproceso.

Los siguientes procesos son parte de la gestión del local:

Facturación/Cobranzas: Este proceso es encargado de la emisión de la factura, el cobro y manejo del efectivo, este proceso cuenta con una caja registradora y de igual manera de un manual de procedimientos donde consten las políticas y tareas a realizar.

Retroalimentación/Cierre Ventas: Este proceso es muy corto, su función es el agradecimiento al cliente y el solicitar llenar la información de la encuesta de satisfacción, también debe sugerir el visitar el gift shop.

Procesos de Apoyo:

Los procesos de apoyo sirven como soporte de los demás, estos proveen a la organización de todos los recursos necesarios (maquinaria, mano de obra) para poder generar el valor agregado al producto final; están ubicados en el inferior del mapa de procesos.

Gráfico N° 44: Procesos de apoyo



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Los siguientes procesos son parte de la gestión del talento humano:

Contratación: Su fin es de proveer a la organización del personal idóneo para cada puesto de trabajo mediante la asignación de cargo correspondiente al perfil y competencias del individuo contratado.

Evaluación/Capacitación: Medir las actitudes y aptitudes del personal en el desempeño de sus funciones a través de verificar el cumplimiento de las diferentes actividades laborales, a su vez debe brindar al personal de la empresa cursos de formación acorde a un plan de carrera profesional individual

Nomina: Cumplir con todos los beneficios mutuamente acordados con el personal mediante el pago de honorarios correspondiente a su trabajo.

Desvinculación: Debe cumplir con las obligaciones legales de ex colaboradores mediante la cancelación de todos los beneficios establecidos en las leyes laborales.

Seguridad Industrial y salud ocupacional: Su objetivo es el de dotar al personal con equipamiento, uniformes e insumos para un correcto desenvolvimiento en el trabajo así como también el de monitorear y evaluar los riesgos laborales y el bienestar de los colaboradores.

La gestión financiera engloba a estos subprocesos:

Contabilidad: Proporcionar información financiera oportuna, confiable y detallada mediante el registro de las transacciones, pago de impuestos y la emisión de estados financieros todo esto acorde a la normativa y ley Ecuatoriana

Tesorería: Gestionar los pagos a empleados y a proveedores según el presupuesto y en el tiempo establecido.

En la gestión administrativa se manejan los siguientes subprocesos:

Limpieza: Su objetivo es garantizar la limpieza y salubridad de las instalaciones de los negocios, se debe realizar limpiezas diarias y desinfecciones, según las políticas de limpieza existentes. (Anexo 6).

Control de Calidad: Aquí se gestiona y se controla la calidad de los materiales, insumos y herramientas adquiridas de manera periódica dentro del presupuesto y en el tiempo establecido.

Seguridad: Este subproceso abarca la seguridad y bienestar de la clientela durante su permanencia en el restaurante.

Mantenimiento Máquinas y Equipos: Precautelar la inversión en activos que tiene la empresa por medio del mantenimiento de las máquinas y equipos mediante el buen uso de los mismos.

3.2.2 Indicadores de Gestión

Los indicadores de gestión permiten monitorear de manera continua el estado de una organización y su revisión permite la pronta identificación de errores y sus respectivas soluciones, es por esto que “Raíces” detallara el indicador o indicadores más acordes para el monitoreo de cada proceso.

Dirección Estratégica / Producción

Cuadro N° 14: Cumplimiento del plan estratégico

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Metas cumplidas / metas propuestas) * 100	Positivo	75%	90%	Anual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 15: Cumplimiento de presupuesto producción

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Presupuesto ejecutado producción /presupuesto planeado producción)*100	Negativo	100%	150%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Infraestructura / Decoración

Cuadro N° 16: % de mantenimientos realizados a material decorativo/infraestructura

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Mant. Realizados / Mant. Planificados)*100	Positivo	75%	90%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Investigación y Desarrollo

Cuadro N° 17: % de innovación en cartera de Productos

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Nuevos Productos / Productos Existentes Menú)*100	Positivo	2%	8%	Anual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Control de Gestión

Cuadro N° 18: Cumplimiento ingreso información en formatos

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Solicitudes Procesadas en formato establecido/ Total Solicitudes)*100	Positivo	80%	100%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 19: Implementación políticas de calidad

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Actividades mejora efectuadas/actividades mejora planificadas)*100	Positivo	80%	95%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Investigación Mercado / Clientes

Cuadro N° 20: Cumplimiento estudios de mercado

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Estudios realizados/ Estudios planificados)*100	Positivo	60%	90%	Anual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Monitoreo de la Satisfacción

Cuadro N° 21: % de Satisfacción al cliente obtenida

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Respuestas favorables satisfacción encuestas al cliente/Total Respuestas encuestas al cliente)*100	Positivo	70%	95%	Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 22: Contacto con el cliente (Transacciones no satisfactorias)

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Contactos con el cliente en transacciones no satisfactorias/Transacciones no satisfactorias totales)*100	Positivo	80%	95%	Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Publicidad / Promoción

Cuadro N° 23: Participación en redes sociales

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Posts redes sociales efectuados/Post Planificados)*100	Positivo	80%	100%	Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 24: Control menciones publicitarias radio

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Cuñas publicitarias efectuadas/Cuñas publicitarias contratadas)*100	Positivo	90%	100%	Por Contrato

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Proveedores

Cuadro N° 25: Tiempo selección de proveedores

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Fecha Selección de proveedor-Fecha Requerimiento Compra)	Negativo	1 día	3 día	Cada Compra

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

*Alcance: Todas las compras realizadas a excepción de los insumos y alimentos para la producción diaria.

Cuadro N° 26: Disponibilidad base datos proveedores

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Actualizaciones realizadas a base de datos/Actualizaciones planificadas)*100	Positivo	80%	95%	Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Compras

Cuadro N° 27: Compras a tiempo

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Entrega real pedidos / Entrega de pedidos acordada)*100	Positivo	80%	95%	Cada Compra

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

*Alcance: Todas las compras realizadas a excepción de los insumos y alimentos para la producción diaria.

Cuadro N° 28: Control de ahorro

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Monto real gastado/Monto planificado a gastar)*100	Negativo	70%	100%	Semestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

*Alcance: Todas las compras realizadas a excepción de los insumos y alimentos para la producción diaria.

Inventarios

Cuadro N° 29: Índice vencimiento productos

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(MP, Insumos en stock expiradas/Total MP, Insumos en Stock)*100	Negativo	1%	2%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Recetas

Cuadro N° 30: % Documentación de recetas

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Recetas Documentadas formato /Total Platos Menú)*100	Positivo	90%	100%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Toma Pedidos

Cuadro N° 31: Tiempo atención al cliente

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Tiempo demora atención - Tiempo establecido normal)	Negativo	1 min	7 min	Aleatorio Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 32: Índice captación de pedidos

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Pedidos entregados a cocina sin errores/Pedidos totales recibidos en cocina)*100	Positivo	90%	100%	Aleatorio Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Elaboración Platos

Cuadro N° 33: Índice Desperdicio materiales utilizados

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Materiales reales Utilizados en elaboración/Materiales indicados en receta)*100	Negativo	80%	100%	Aleatorio Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 34: Tiempo elaboración alimentos

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
Tiempo preparación real- Tiempo promedio según receta	Negativo	5 min	20 min	Aleatorio Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Despacho Productos**Cuadro N° 35: Tiempo entrega satisfactoria**

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
Medición de tiempo que platillo finalizado espera en cocina hasta despacho a mesa.	Negativo	1 min	5 min	Aleatorio Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Facturación / Cobranzas**Cuadro N° 36: Control efectivo/caja**

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
Arqueos de Caja	Positivo	90%	100%	Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 37: % de Órdenes procesadas

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Órdenes de Pedido entregadas a cocina/ Facturas Entregadas)*100	Positivo	95%	100%	Diario

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Retroalimentación/Cierre Ventas

Al ser un proceso muy corto, se instruye al cajero el de agradecer al usuario por su compra e informar de la presencia del gift shop; no existe un indicador de medición en particular.

Contratación

Cuadro N° 38: Cumplimiento del perfil

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Competencias exigidas para el cargo/Competencias contratado)*100	Positivo	70%	95%	Cada Vinculación de Personal

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 39: Presupuesto de contratación

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Presupuesto Asignado para Cargo/Sueldo validado contrato)*100	Negativo	75%	95%	Cada Vinculación de Personal

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Evaluación / Capacitación**Cuadro N° 40: Calificación del desempeño**

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Calificación del desempeño real/Desempeño esperado)*100	Positivo	50%	75%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 41: Personal capacitado

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Empleados capacitados / Total Nomina)*100	Positivo	30%	45%	Semestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Nómina**Cuadro N° 42: Ausentismo**

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Horas Reales Laboradas/Horas Contrato)*100	Positivo	90%	100%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Desvinculación**Cuadro N° 43: Ausentismo**

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Demandas o Reclamos Recibidos/Desvinculaciones Realizadas)*100	Negativo	1%	10%	Anual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 44: Rotación

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
((Ingresos Personal-Egresos Personal)/Total Empleados)*100	Negativo	1%	10%	Anual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Seguridad industrial y salud ocupacional**Cuadro N° 45: Eficiencia de la Seguridad**

Indicador:				
Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Total de riesgos controlados/total de riesgos existentes)x100	Positivo	70%	90%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Contabilidad

Cuadro N° 46: Presentación impuestos

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Impuestos Declarados a tiempo/Impuestos a declarar según ley)x100	Positivo	90%	100%	Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 47: Registro de la información

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Total documentos contables registrados/Total documentos contables recibidos)*100	Positivo	90%	100%	Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Tesorería

Cuadro N° 48: Pago cartera

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Cartera pagada/Total cartera)*100	Positivo	60%	80%	Bimensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Limpieza

Cuadro N° 49: Cumplimiento de limpieza

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Limpiezas y desinfecciones realizadas/Limpiezas y desinfecciones programadas)*100	Positivo	90%	100%	Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Control de Calidad

Cuadro N° 50: Calidad de Materias primas/insumos

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Materia primas defectuosas/total materias primas adquiridas)*100	Negativo	1%	8%	Mensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Seguridad

Cuadro N° 51: Control inseguridad

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
(Eventos Inseguros Controlados/Eventos inseguros existentes)*100	Positivo	80%	100%	Bimensual

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Mantenimiento Maquinas / Equipos

Cuadro N° 52: Control mantenimientos

Forma Calculo	Sentido	Límite Inferior	Límite Superior	Frecuencia
$(\text{Mant. Realizados} / \text{Mant. Planificados}) * 100$	Positivo	80%	100%	Trimestral

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Es importante mencionar que los indicadores serán analizados en las fechas establecidas y se aplicaran cambios y soluciones en los procesos el siguiente mes calendario, los responsables del monitoreo son:

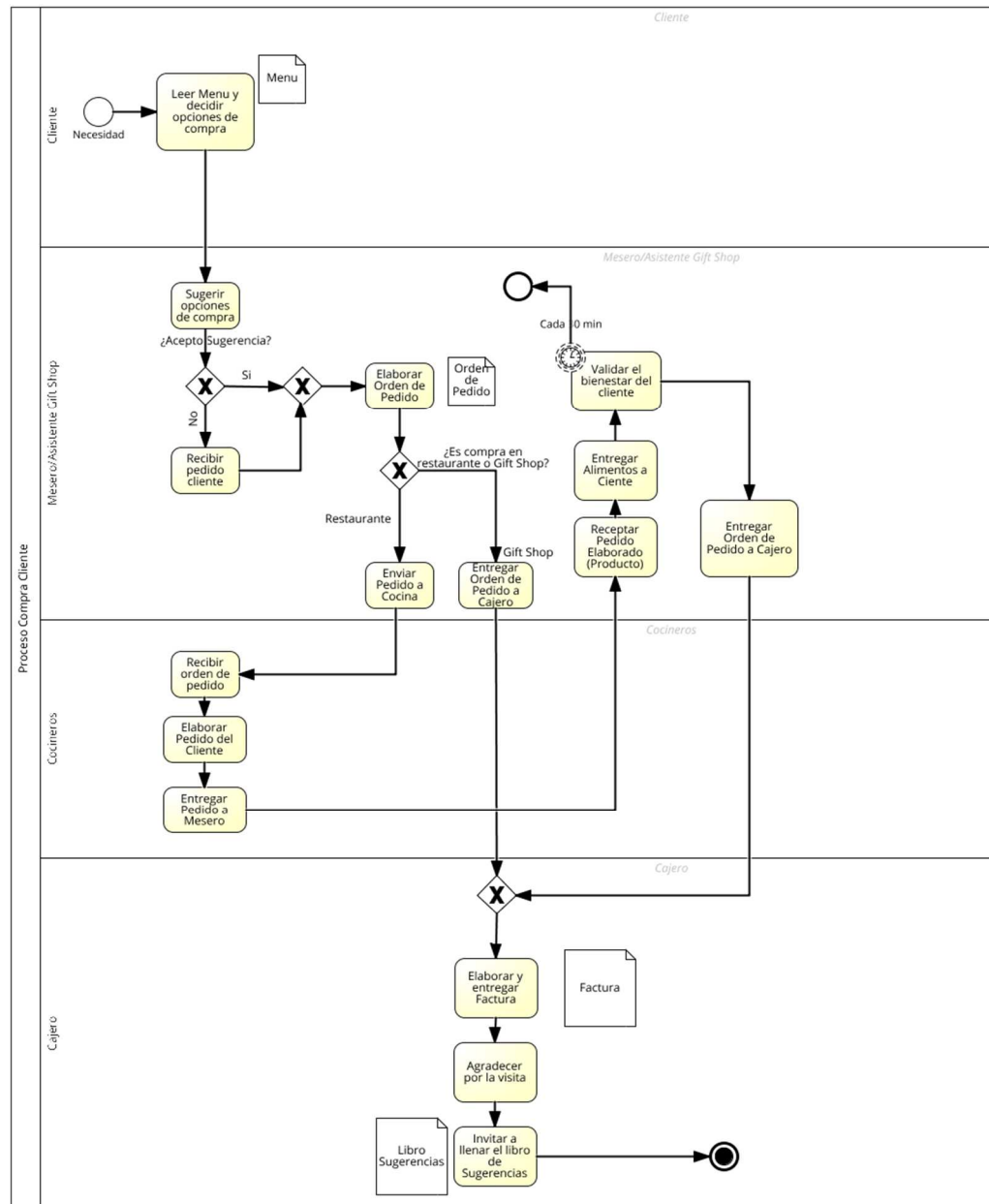
- Procesos Estratégicos: Gerente General
- Procesos Misionales: Gerente de Operaciones
- Procesos de Apoyo: Gerente General, Contador

El responsable de la revisión y de la aplicación de acciones preventivas y correctivas será el Gerente General.

3.2.3 Diagrama del Proceso

En el siguiente diagrama se indica cómo se desarrollará el proceso de compra del cliente.

Gráfico N° 45: Flujograma - servicio al cliente



Fuente: Investigación Realizada
Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

3.3 MAQUINARIA Y EQUIPO

A continuación se detallaran la maquinaria y equipo necesario para la puesta en marcha del negocio, se ha dividido la inversión inicial en los siguientes tipos de recursos:

Gráfico N° 46: Inversión activos fijos

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

3.3.1 Maquinaria Requerida

Cocina Industrial con Horno y Plancha Asadora

Estructura de Acero Inoxidable, resistente al maltrato y a corrosión, 4 quemadores y una plancha central de Acero, incluye cilindro de gas industrial.



Licadora Industrial 8 Litros

Vaso de acero inoxidable, cuchillas para trabajo pesado, motor de 1 HP.

**Freidora Industrial de 25 libras**

Fabricada en perfileria estructural, equipada con dos canastillas para freír, tina en acero inoxidable.



Congelador Whirlpool

Congelador mediano (11 pies), sistema de congelamiento rápido.

**Refrigeradora Mabe**

Capacidad 18 pies, sistema de deshielo automático, ahorrador de energía.



Procesador Alimentos Oster

Base de acero inoxidable, motor de 500W, 2,4 litros de capacidad.



Microondas General Electric

Capacidad 20 litros, 20W de potencia, 10 niveles de potencia.



Tostadora/Grill Imaco

Cubierta de acero cromado, 1400W de potencia, parilla, sandwichera, panini.



Extractor Jugo Oster

Capacidad 1 litro, 600W Potencia, filtro acero inoxidable.



Extractor de Olores Tipo Hongo

Extractor centrífugo de tejado, acero inoxidable, incluye mangueras para instalación.



Caja Registradora ER 350 II

Reportes de venta y cierre de caja, autorizada por el SRI, programación hasta 300 ítems.



En el siguiente cuadro se detallan los costos de la maquinaria necesaria.

Cuadro N° 53: Costos Maquinaria

Cantidad	Precio Total	Descripción	Proveedor
1	1.615,00	Cocina Industrial con Horno y Plancha	Metálicas Lozada
1	445,00	Licuada Industrial	Metálicas Lozada
1	345,00	Freidora Industrial	Metálicas Lozada
1	916,25	Congelador	Comandato
1	1.068,48	Refrigerador	Comandato
1	155,24	Procesador Alimentos	Comandato
1	93,52	Microondas	Comandato
1	500,00	Extractor de Olores	Metálicas Lozada
1	548,80	Caja Registradora	Casa Pazmiño
1	88,11	Tostadora/Grill	Comandato
1	139,89	Extractor Jugo	Comandato
12	5.915,29		

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

3.3.2 Muebles Requeridos

Fregadero Industrial

Acero inoxidable, un fregadero, pernos para regulación de altura.



Mesa de Pared Cocina (x2)

Mesa para colocación de alimentos, empotrado en pared, material de acero inoxidable, 1 metro de largo



Mesa Trabajo Cocina

Elaboración de alimentos, acero inoxidable, pernos de regulación de altura.

**Mesas Pequeñas - Comedor (x5)**

Madera Triplex enchapado, color café oscuro, capacidad para dos personas.

Mesas Medianas – Comedor (x5)

Mesas de Madera Triplex enchapado, color café oscuro, capacidad para cuatro personas.

Mesas Grandes – Comedor (x4)

Mesas de Madera Triplex enchapado, color café oscuro, capacidad para seis personas.

Counter Caja Registradora/ Despacho Platos(x1)

Madera Tipo OSB de alta calidad, color café claro, 4 metros de largo.

Mueble Exhibidor Mediano Gift Shop(x1)

Madera Tipo OSB de alta calidad, color café claro, Diseño 360°.

Mueble Exhibidor Pequeño Gift Shop(x1)

Madera Bamboo, Diseño 360°, incluye espacio armadores y módulos de exhibición.

Sillas Comedor(x54)

Sillas Tamaño Estándar, madera café oscuro de alta calidad.

Sillas Bebe(x2)

Sillas color café claro de madera de alta calidad.

Sillón de Lona -Ingreso Restaurant(x1)

Color Beige, capacidad para 3 personas.

Estantería Metálicas-Bodega (x2)

Tres pisos para almacenaje, compactas y pernos reguladores de altura.

En el siguiente cuadro se detallan los costos de los muebles requeridos (el costo de instalación está incluido en el valor del bien)

Cuadro N° 54: Costos Muebles

Cantidad	Precio Total	Descripción	Proveedor
1	595,36	Fregadero Industrial	Metálicas Lozada
1	500,00	Mesa de Trabajo	Metálicas Lozada
2	250,00	Mesa de Pared	Metálicas Lozada
5	1.500,00	Mesa Pequeña Comedor	Estudio Arquitectónico dxp
5	1.750,00	Mesa Mediana Comedor	Estudio Arquitectónico dxp
4	1.600,00	Mesa Grande Comedor	Estudio Arquitectónico dxp
54	4.540,00	Silla Comedor	Estudio Arquitectónico dxp
2	200,00	Silla Bebe	Estudio Arquitectónico dxp
1	350,00	Counter Caja Registradora	Estudio Arquitectónico dxp
1	200,00	Mueble Exhibidor Mediano	Estudio Arquitectónico dxp
1	150,00	Mueble Exhibidor Pequeño	Estudio Arquitectónico dxp
1	450,00	Sillón Lona	Estudio Arquitectónico dxp
2	160,00	Estantería Metálica	Metálicas Lozada
\$12.245,36			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

3.3.3 Herramientas Requeridas

Para el correcto funcionamiento del restaurante se necesitara el siguiente mensaje:

Cuadro N° 55: Costo Herramientas / Menaje

Cantidad	Precio Total	Descripción	Proveedor
Accesorios Cocina			
1	45,00	Balanza Mecánica	Termalinx Quito
16	16,00	Salero	Termalinx Quito
16	16,00	Pimentero	Termalinx Quito
1	6,50	Cremera	Termalinx Quito
16	40,00	Bandeja Mimbres	Termalinx Quito
4	40,00	Bandeja Acero	Termalinx Quito
1	50,00	Batidor Crema	Termalinx Quito
16	24,00	Espátula Mantequilla	Termalinx Quito
2	20,00	Molino para Pimienta	Termalinx Quito
4	12,00	Pinza Multiuso	Termalinx Quito
1	6,00	Termómetro	Termalinx Quito
2	6,00	Colador	Termalinx Quito
1	10,00	Bandeja de Hornear	Termalinx Quito
2	20,00	Jarras Medición	Termalinx Quito
5	155,00	Olla de Pequeña	Termalinx Quito
5	270,00	Olla Acero Mediana	Termalinx Quito
5	390,00	Olla Acero Grande	Termalinx Quito
1	7,00	Ablandador para Carne	Termalinx Quito
1	8,00	Brocha Repostera	Termalinx Quito
1	45,00	Abrelatas Industrial	Termalinx Quito
6	48,00	Charol Ovalado Pequeño	Termalinx Quito
2	15,00	Decorador Multiuso	Termalinx Quito
3	18,00	Pelador de Papas	Termalinx Quito
4	40,00	Rallador 4 lados	Termalinx Quito

Cantidad	Precio Total	Descripción	Proveedor
1	12,00	Tijera Picadora	Termalinx Quito
3	12,00	Espátula	Termalinx Quito
1	5,00	Cedazo	Termalinx Quito
5	40,00	Cuchillo Sierra	Termalinx Quito
4	48,00	Cuchillo Cocinero	Termalinx Quito
3	24,00	Cuchillo de Pan	Termalinx Quito
1	10,00	Porta Cuchillos	Termalinx Quito
5	75,00	Sartén Pequeño	Termalinx Quito
8	160,00	Sartén Mediano	Termalinx Quito
5	125,00	Sartén Grande	Termalinx Quito
1	15,00	Hachuela	Termalinx Quito
2	110,00	Paellera	Termalinx Quito
4	60,00	Tazón Aluminio	Termalinx Quito
Cubiertos			
60	120,00	Cuchara Sopera	Termalinx Quito
60	90,00	Cuchara Postre	Termalinx Quito
60	120,00	Cuchillo de Mesa	Termalinx Quito
60	120,00	Tenedor de Mesa	Termalinx Quito
30	60,00	Cuchillo de Asado	Termalinx Quito
Cristalería			
20	50,00	Copa de Agua	Termalinx Quito
15	37,50	Copa de Helado	Termalinx Quito
20	70,00	Copa de Vino	Termalinx Quito
10	60,00	Jarra Mediana	Termalinx Quito
60	90,00	Vaso Mediano	Termalinx Quito
Baño			
2	24,00	Basurero	Almacén Jiménez
2	30,00	Dispensador Jabón	Almacén Jiménez
2	40,00	Disp. Toallas Papel	Almacén Jiménez
2	25,00	Disp. Desinfectante Manos	Almacén Jiménez
\$2.940,00			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

*La vajilla se detallara en los elementos temáticos requeridos pues se desea diseñar platos con un aplique de flora y fauna nacional.

3.3.4 Elementos Temáticos/Decorativos

A continuación se detallaran todos los elementos requeridos para crear el ambiente temático del restaurante:

Televisor Sony Led (x2)

Resolución Full HD, 32 Pulgadas, el equipo se utilizara para proyectar los lugares turísticos de mayor importancia en el Ecuador.



Bomba Recirculación Agua

Sistema de recirculación para cascada en pared, incluye filtros e instalación



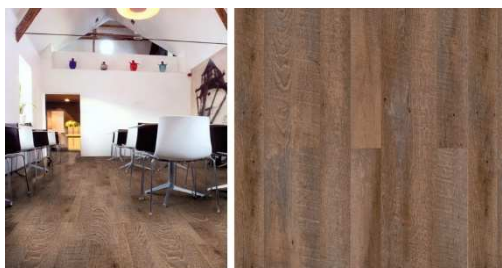
Fuente Cascada/Adecuaciones Pared

Un sector del Restaurante contara con una cascada de mármol empotrada en pared de 1,5 metros de largo, además se instalara una base de recolección de agua.



Piso Flotante (Madera Rustica)

220 m² de piso flotante tipo “madera rustica”, incluye instalación.

**Pintura “Monto”**

Pintura con texturas marca “Monto”, se pintará 90m² de pared en dos tonos diferentes, celeste para representar a la costa y a Galápagos y color Café/Verde para la Sierra y Oriente.

**Juego Vajilla cuadrada (Papel Transfer) (x10)**

Diseño cuadrado, porcelana vitrificada, vajilla incluye diseño temático del restaurante en un papel transfer instalado en el frente de cada plato.

Cabezas Animales (Cartón Acerado) (x5)

Colgantes decorativos de la Fauna Ecuatoriana, cartón acerado, figuras de caballo, tucán, mono y león.

**Animales Decorativos de Cerámica (x16)**

Fauna Ecuatoriana representada en cerámica, 16 piezas para fijar en pared.



Vegetación Artificial

Enredaderas, vegetación y follaje sintético, elementos colgantes para colocación en techo y alrededor de paredes, 60 metros lineales de enredaderas artificiales verdes y 30 m² de follaje sintético para muro.



Frutas Artificiales Decorativas

Frutas de plástico para colgar y colocar en área de comedor para contribuir a la decoración temática, 40 piezas en plástico de las frutas más representativas del Ecuador



Vinilo Decorativo Baño

Se utilizar dos murales en vinilo de 60x60 cm en los baños, del Volcán Cotopaxi y las Islas Galápagos para decoración temática del baño.

**Robots Animados de Animales**

Como principal atracción temática, el Restaurante tendrá dos estatuas animadas con sonido de la Tortuga Galápagos y Tigrillo Amazónico.

Dimensiones: 1 metro de alto, 2 metros de largo

Materiales: Cuadro de Hierro, Motor, Silicona y Fibra de Vidrio, Parlantes

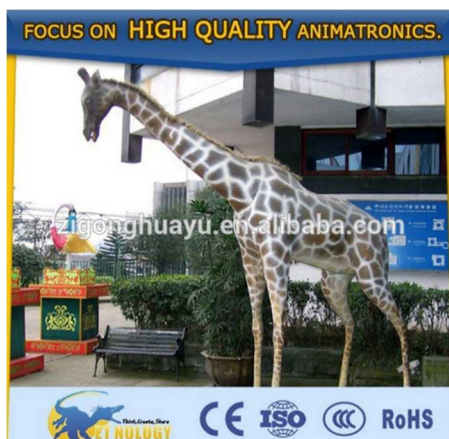
Precio c/u: \$2.800,00 FOB

Términos de Pago: 30% Anticipo, 70% Previo Envío

Tiempo de Entrega: 45 Días recibido el anticipo

Ciudad Origen: Shanghái

Total Gastos Aduaneros: \$2,500



En el siguiente cuadro se detallan los costos de los elementos temáticos/decorativos requeridos por “Raíces”:

Cuadro N° 56: Costos de elementos decorativos temáticos

Cantidad	Precio Total	Descripción	Proveedor
2	800,00	Televisores LED	Sevacom
1	500,00	Bomba Recirculación	Ferrisariato
1	850,00	Cascada Mármol, Base Recolectora	Estudio Arquitectónico dxp
220	4.180,00	Piso Flotante Rustico	Estudio Arquitectónico dxp
90m2	450,00	Pintura con Textura	Estudio Arquitectónico dxp
12	550,00	Juego Vajilla	Todo Hogar
160	320,00	Papel Transfer Vajilla	Imprenta OFFS Ecuador
5	200,00	Cabezas Animales Colgantes	Estudio Arquitectónico dxp
16	640,00	Animales en Cerámica	Carma - Cerámica y Manualidades.
60m	90,00	Enredaderas Sintéticas	Estudio Arquitectónico dxp
30m ²	60,00	Follaje Sintético	Estudio Arquitectónico dxp
40	190,00	Frutas de Plástico	Almacén Jiménez
2	66,00	Mural de Vinilo en Baño	Oye! Vinilo Ecuador
2	5.600,00	Figuras Animadas Animales	Zigong Cetnology Science
1	2.500,00	Gastos Aduaneros	Senae
\$16.996,00			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

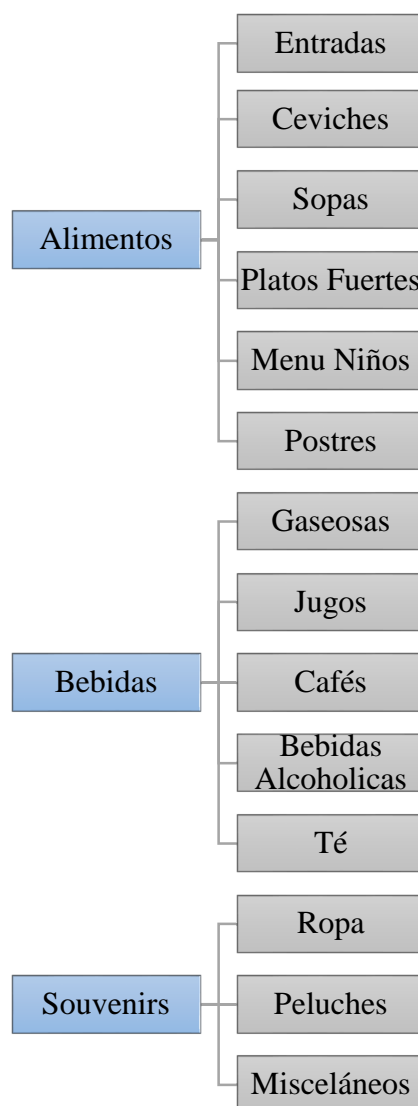
3.4 MENÚ Y PRECIOS

El menú de Raíces se clasificara en las siguientes categorías:

3.4.1 Carta Alimentos

El menú de alimentos a ofertar por Raíces será el siguiente:

Gráfico N° 47: Carta de alimentos



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 57: Menú

Entradas		
Nombre	Precio	Receta
Bonitísimas (4)	3,00	Véase Anexo 7
Empanadas de Morocho (5)	5,00	Véase Anexo 8
Empanadas de Mejido (4)	5,00	Véase Anexo 9
Tamal de Gallina (1)	3,00	Véase Anexo 10
Mote con Chicharrón (1)	3,00	Véase Anexo 11
Choclo con Queso y Habas (1)	2,50	Véase Anexo 12
Sopas		
Locro de Papa (1)	6,50	Véase Anexo 13
Yahuarlocro	7,00	Véase Anexo 14
Sancocho Quiteño (1)	6,50	Véase Anexo 15
Caldo de Patas (1)	6,50	Véase Anexo 16
Sopa de Mellocos (1)	6,00	Véase Anexo 17
Caldo de Bolas de Verde (1)	6,50	Véase Anexo 18
Ceviches		
Cevichochos (1)	4,50	Véase Anexo 19
Ceviche de Atún (1)	6,00	Véase Anexo 20
Ceviche de Camarón (1)	8,50	Véase Anexo 21
Ceviche de Concha (1)	8,50	Véase Anexo 22
Ceviche Camarón-Pescado (1)	9,00	Véase Anexo 23
Platos Fuertes		
Seco de Chivo (1)	11,00	Véase Anexo 24
Fritada con Tortillas y Mote (1)	11,00	Véase Anexo 25
Arroz Marinero (1)	12,50	Véase Anexo 26
Churrasco (1)	11,00	Véase Anexo 27
Pollo al Grill+Papas y Ensalada (1)	11,00	Véase Anexo 28
Hornado Pastuso (1)	10,00	Véase Anexo 29
Cazuela de Mariscos (1)	12,50	Véase Anexo 30
Chugchucaras (1)	11,00	Véase Anexo 31
Llapingachos con Chorizo y Huevo	10,00	Véase Anexo 32
Ensalada Tradicional (1)	8,00	Véase Anexo 33
Menú Niños		
Quiteño(Incluye Pulsera G.Shop)	8,00	Véase Anexo 34
Postres		
Higos con Queso (1)	3,00	Véase Anexo 35
Pristiños con Miel (1)	3,00	Véase Anexo 36
Ensalada de Frutas (1)	3,00	Véase Anexo 37
Torta Húmeda de Chocolate (1)	3,00	Véase Anexo 38

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

*Todos los precios no incluyen impuestos

3.4.2 Carta Bebidas

Cuadro N° 58: Bebidas

Gaseosas		
Nombre	Precio	Descripción
Gaseosa ½ Litro	1,10	Varias Marcas, Costo Unidad \$0.65
Té Helado	1,10	Fuze Tea, Costo Unidad \$0.65
Agua con Gas	1,10	Güitig Vidrio, Costo Unidad \$0.60
Agua sin Gas	1,00	Dasani, Costo Unidad \$0.40
Jugos		
Vaso	2,00	Véase Anexo 39
Jarra	9,50	
Opciones: Naranja, Piña, Tomate de Árbol, Mora, Taxo, Papaya, Arazá, Mango, Manzana.		
Cafés		
Café Orgánico Galápagos	3,50	Café Valdez, Costo Unidad \$2.00
Café Orgánico Lojano	3,50	Café Valdez, Costo Unidad \$2.00
Café Yumbo Pichincha	3,50	Café Valdez, Costo Unidad \$2.00
Café Rio Intag	3,50	Café Valdez, Costo Unidad \$2.00
Bebidas Alcohólicas		
Cerveza Pilsener	2,80	Vidrio, Costo Unidad \$0.68
Cerveza Club	3,00	Vidrio, Costo Unidad \$0.78
Copa Vino Blanco	7,50	Concha y Toro, Costo Botella \$35, 7 Copas por Botella
Copa Vino Tinto	7,50	Concha y Toro, Costo Botella \$40, 7 Copas x Botella
Té		
Te de Coca	1,00	Te dé sobre, Costo Unidad \$0.50
Te de Guayusa	1,00	Te dé sobre, Costo Unidad \$0.50
Te Manzanilla	1,00	Te dé sobre, Costo Unidad \$0.50

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

*Todos los precios no incluyen impuestos

3.4.3 Souvenirs Gift Shop

Peluche Tortuga Pequeño



Costo x Unidad: \$5.00

Precio Venta: \$8.50

Proveedor: El Mundo del Peluche Quito

Peluche Tiburón Pequeño



Costo x Unidad: \$5.00

Precio Venta: \$8.50

Proveedor: El Mundo del Peluche Quito

Peluche Mono Pequeño



Costo x Unidad: \$5.00

Precio Venta: \$8.50

Proveedor: El Mundo del Peluche Quito

Peluche Tigrillo Pequeño



Costo x Unidad: \$5.00

Precio Venta: \$8.50

Proveedor: El Mundo del Peluche Quito

Cuadro N° 59: Souvenirs

Ropa		
Camiseta "Fauna" Talla S	12,00	100% Algodón, Costo Unidad \$8.00
Camiseta "Fauna" Talla M	12,00	100% Algodón, Costo Unidad \$8.00
Camiseta "Fauna" Talla L	12,00	100% Algodón, Costo Unidad \$8.00
Pulsera "All You Need is Ecuador"	2,00	Brazaletes de Tela, 1000 Unidades \$500,00
Misceláneos		
Llaveros Animales	3,00	Costo Unidad \$1.50
Magnetos Refrigerador	3,00	Costo Unidad \$1.50
Postales Flora "A6"	2,00	Costo Unidad \$0.75

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

*Todos los precios no incluyen impuestos

3.5 DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

3.5.1 Capacidad de Diseño

Esta es la máxima tasa posible de producción para un proceso, dado el diseño actual de los productos. (Sistemas Productivos, s.f.)

Enfoque Clientes Atendidos

Formula: (Total de horas de trabajo al mes *(Numero de Sillas/Rotación máxima hora por silla)

Cuadro N° 60: Datos capacidad de diseño

Horas de Trabajo x Mes:	296 Horas
Rotación Máxima Silla:	2 Horas
Numero de Sillas:	54 sillas

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

* Se consideró la rotación máxima posible por silla, es decir la cantidad máxima posible de veces que la silla se ocupa por diferentes clientes en un tiempo determinado

Capacidad Diseño Mensual: $(296 * (54/2))$: 7.992 clientes atendidos

3.5.2 Capacidad Efectiva

Es la mayor tasa de producción razonable que puede lograrse.

Enfoque Clientes Atendidos

Formula: $(\text{Total de horas de trabajo al mes} * (\text{Numero de Sillas/Rotación efectiva hora por silla}))$

Cuadro N° 61: Datos capacidad efectiva

Horas de Trabajo x Mes:	296 Horas
Rotación Efectiva Silla:	4 Horas
Numero de Sillas:	54 sillas

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

*Se consideró la rotación efectiva posible por silla, es decir la cantidad promedio de veces que la silla se ocupa por diferentes clientes en un tiempo determinado.

Capacidad Efectiva Mensual: $(296 * (54/4))$: 3.996 clientes atendidos

3.5.3 Capacidad Real

Es la tasa de producción lograda por el proceso.

Enfoque Clientes Atendidos

Formula: (Total de horas de trabajo al mes *(Numero de Sillas/Rotación real hora por silla)

Cuadro N° 62: Datos capacidad real

Horas de Trabajo x Mes:	296 Horas
Rotación Efectiva Silla:	7 Horas
Numero de Sillas:	54 sillas

Fuente: Investigación Realizada

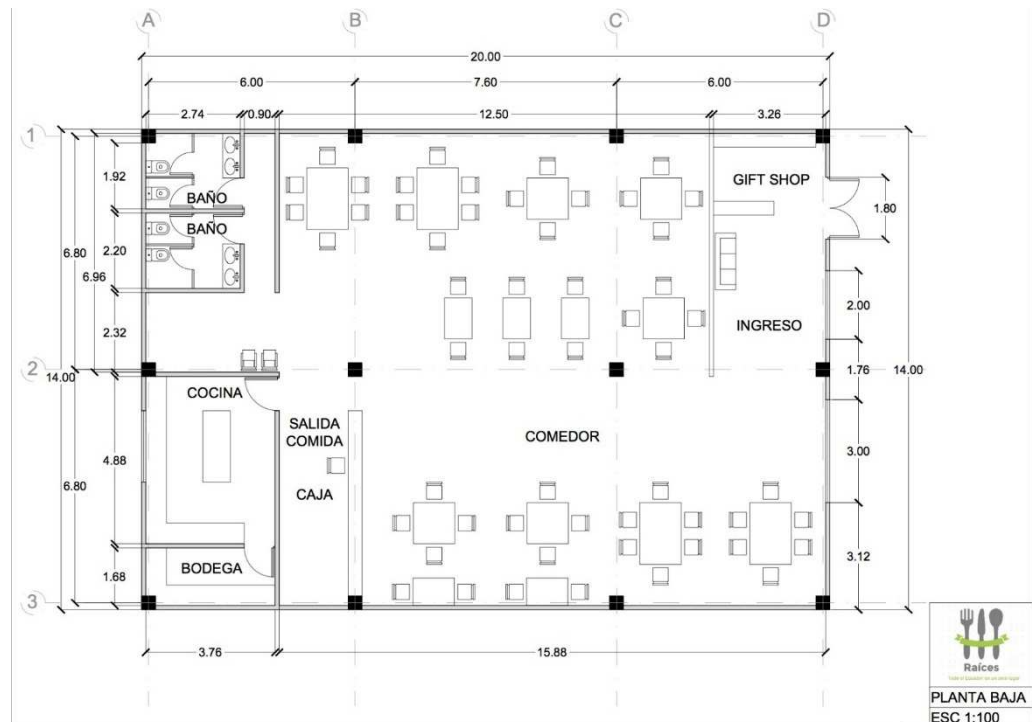
Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

*Se consideró la rotación real posible por silla, es decir la cantidad real de veces que la silla se ocupa por diferentes clientes en un tiempo determinado, esto considerando horas pico y afluencia de clientes.

Capacidad Efectiva Mensual: $(296 * (54/7))$: 2.283 clientes atendidos

3.5.4 Distribución del Restaurante

En el siguiente diagrama se representa la distribución física de “Raíces”.



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El restaurante se establecerá en una sola planta de 2800m², la local cuenta con una bodega, 2 baños y acceso a parqueaderos; el costo del arriendo será de 2.300,00 dólares mensuales.

Imagen N° 1: Interior Local



Fuente: Investigación Realizada
Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Imagen N° 2: Exterior Local



Fuente: Investigación Realizada
Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

4 ANÁLISIS ADMINISTRATIVO

4.1 MARCO ORGANIZATIVO

4.1.1 Misión

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad, todo esto con el objetivo de posicionar y promover la cultura gastronómica de las 4 regiones del Ecuador

4.1.2 Visión

Para el 2017 ser el establecimiento de comida típica con mayor cuota de Mercado en la ciudad de Quito, promover la gastronomía Ecuatoriana de manera nacional e internacional permitiendo establecer franquicias del negocio en países vecinos en el largo plazo.

4.1.3 Objetivo Estratégicos

Los siguientes son objetivos vitales para el desarrollo de los objetivos y el cumplimiento de la visión empresarial

- Ofrecer un servicio de primer nivel, brindando platos típicos de la más alta calidad posicionando a Raíces como pionero y líder en la rama de restaurantes temáticos.
- Obtener una utilidad y/o beneficio para inversionista
- Implementar y expandir el negocio a nivel nacional
- Crear fidelidad en el consumidor.
- Obtener un incremento en las ventas en un 10% anual.
- Obtener
- Promover el desarrollo y progreso de los colaboradores mediante un buen trato y una remuneración justa.

4.1.4 Valores Empresariales

- **Disciplina:** Este valor es la mejor carta de presentación ante el cliente, mediante el trabajo y la disciplina se alcanzan los objetivos, es importante tener la convicción de únicamente hacer las cosas de manera adecuada.
- **Aprendizaje:** Mediante este y una motivación adecuada los objetivos o metas planteadas por “Raíces” serán mucho más fáciles de conseguir, es

deber de la Gerencia del restaurante capacitar y calificar periódicamente a los todos los colaboradores.

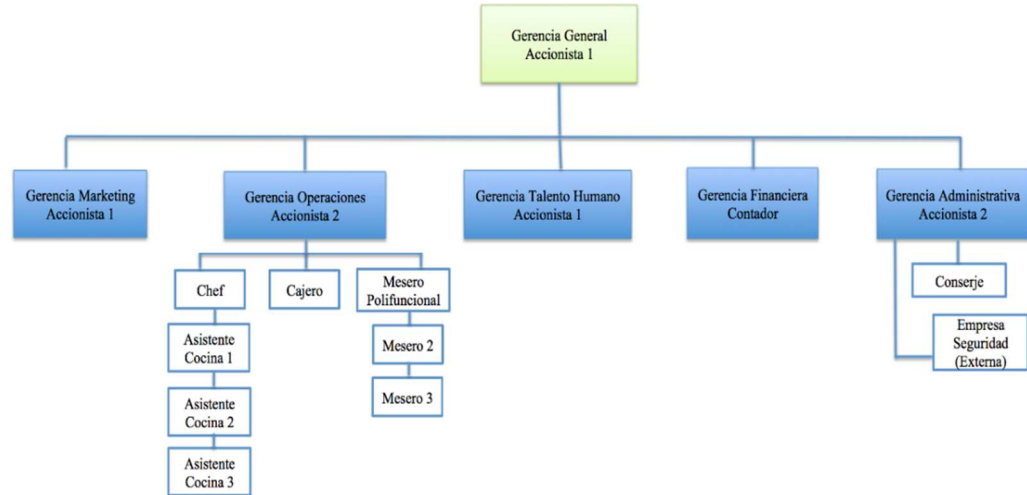
- **Honestidad:** Es el valor que permite actuar ante la verdad de manera transparente y directa; es vital la verdad y el compromiso sincero entre todas las partes existentes del negocio.
- **Perseverancia:** El no decaer ante los problemas y el trabajo inteligente permitirán alcanzar los logros planteados, al ser un negocio nuevo la perseverancia permitirá opacar a la incertidumbre y conseguir el posicionamiento del Restaurante.

4.2 PLAN DE RRHH

El Plan de recursos humanos de “Raíces” abarca la definición del organigrama Estructural las funciones del personal y la remuneración establecida para cada puesto, es de vital importancia gestionar el talento humano dentro de la empresa para poder garantizar el progreso de la organización

4.2.1 Organigrama Posicional

Gráfico N° 48: Organigrama Posicional



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

4.2.2 Funciones del personal

La descripción de las funciones del personal está ligadas directamente a lo especificado en el mapa de procesos del negocio.

Accionista 1: Su función principal es la de planificar, dirigir y supervisar a todas las áreas de la organización así como también es el encargado de efectuar las funciones de la Gestión Estratégica, de Marketing y de Recursos Humanos detalladas en el mapa de procesos.

Esta persona no cuenta con un horario definido de trabajo.

Accionista 2: Este es el encargado de controlar y liderar a la parte operativa y Administrativa de la organización, es la persona responsable de gestionar las

compras y los proveedores del negocio además de coordinar el cumplimiento de la limpieza, seguridad, control de calidad y mantenimiento de maquinaria, equipos y elementos temáticos de “Raíces”.

Esta persona no cuenta con un horario definido de trabajo.

Contador: Esta persona será responsable de que se cumplan todas las funciones de la Gestión Financiera establecidas en el mapa de procesos, además de esto debe trabajar de manera conjunta con el cajero para controlar las ventas y facturación diaria.

Esta persona no cuenta con un horario definido de trabajo.

Conserje: Esta persona trabajara bajo la supervisión del Gerente Administrativo, sus funciones principales son:

- Efectuar la limpieza de baños y áreas sociales del restaurante.
- Apoyar a los asistentes de cocina en la limpieza y desinfección del área de cocina.
- Realizar los trámites administrativos solicitados por los accionistas y contador como el pago de impuestos, depósitos, compra de alimentos, etc.
- Apoyar al mantenimiento de la infraestructura mediante la corrección de fallas, pintura, reparación muebles, plomería, etc.

- Manejar los desechos producidos en la cocina y los baños.
- Apoyar la verificación de los elementos temáticos al iniciar cada día laborable.

El horario de trabajo establecido para el Conserje será de lunes a viernes de 11AM a 8PM.

Chef: El jefe de cocina o Chef será el responsable del cumplimiento de los subprocesos de Inventarios, recetas y elaboración de platillos establecido en el Mapa de procesos, adicional a esto deberá:

- Establece los materiales necesarios a ser adquiridos para la producción diaria.
- Garantiza la calidad y buen sabor del platillo
- Verifica el aseo de su asistente de cocina así como el de las instalaciones de trabajo.
- Revisar e informar a los accionistas del estado de los insumos, maquinaria y herramientas de trabajo.

El horario de trabajo establecido para el Chef será de lunes a sábado de 12 PM a 9 PM y Domingos y Feriados de 12 PM a 8PM

Cajero: Su función principal es de cumplir con lo establecido en la Gestión del Local en el mapa de procesos, adicional a esto debe:

- Atender las llamadas telefónicas entrantes.
- Cuidar el funcionamiento de las cajas y el buen estado de los activos de la empresa.
- Realizar transacciones seguras a través de tarjetas crédito y debito
- Al final del día el cajero se encargara de imprimir el consolidado de caja en el cual figuran todos los ingresos del día incluidos los ingresos en efectivo y en tarjetas de crédito.
- Sugerir llenar las encuestas de satisfacción al cliente (Pos-compra).

El horario de trabajo establecido para el Cajero será de lunes a sábado de 12 PM a 9 PM y Domingos y Feriados de 12 PM a 8PM

Mesero Polifuncional: Su función es la de efectuar la toma de pedidos y despacho de productos elaborados al cliente, así como también debe ser el encargado de atender los requerimientos efectuados en el Gift Shop. Además de lo mencionado debe:

- Garantizar el llenado de todas las órdenes de pedidos por día de trabajo.

- Supervisar el estado y la colocación de ítems en el Gift Shop.
- Dependiendo del número de personas que atenderá, retirar el cubierto de los lugares que no se ocuparan.
- Si existe un niño pequeño entre los comensales, deberá ofrecer una silla especial.
- Retirar la silla de la mesa para que el cliente se siente.
- Consultar periódicamente la comodidad de los clientes y consultar si todo está en orden.

El horario de trabajo establecido para el Mesero Polifuncional será de lunes a sábado de 12 PM a 9 PM y Domingos y Feriados de 12 PM a 8PM

Mesero #2: Las funciones del mesero #2 son las mismas que las del Multifuncional con excepción de que este no interviene en el Gift Shop; una de las actividades especiales del mesero# 2 es abrir el local los días que acuda al restaurante.

El horario de trabajo establecido para el Mesero #2 será de lunes a viernes de 11 AM a 9 PM.

Mesero #3: Las funciones del mesero #3 son las mismas que las del Multifuncional con excepción de que este no interviene en el Gift Shop; una de

las actividades especiales del mesero# 3 es abrir el local los días que acuda al restaurante, este también deberá ocuparse de la limpieza de los baños y la disposición de los desechos generados en cocina y baños al finalizar el día.

El horario de trabajo establecido para el Mesero #3 será los fines de semana y feriados de 11 AM a 8 PM

Asistente Cocina #1: Este será el responsable de verificar el estado de la cocina al iniciar cada jornada de trabajo, así como de apoyar en el desarrollo de las actividades relacionadas con el manejo de inventario y recetas, el asistente de cocina trabajara bajo la disposición del chef y lo apoyara en todo lo inherente a sus actividades culinarias.

El horario de trabajo establecido para el Asistente de Cocina #1 será de martes a sábado de 11 PM a 9 PM y Domingos y Feriados de 11 AM a 8 PM

Asistente Cocina #2: Esta comparte las mismas funciones del Asistente de Cocina #1.

El horario de trabajo establecido para el Asistente de Cocina #2 será de lunes a viernes de 11 AM a 9 PM

Asistente Cocina #3: De igual manera este comparte las mismas funciones del Asistente de Cocina #1.

El horario de trabajo establecido para el Asistente de Cocina #3 será los Lunes, Sábados y Feriados de 11 AM a 9 PM y Domingos de 11 AM a 8 PM.

Es mandatorio mencionar que todos los empleados deberán asistir al inicio de su jornada laboral con el uniforme de “Raíces” en impecables condiciones.

4.2.3 Remuneración

Cuadro N° 63: Remuneración

Colaborador	Sueldo Mensual	Horas Laboradas x Semana	Valor Horas Extras x Mes
Accionista 1	2,000.00	N/A	N/A
Accionista 2	2,000.00	N/A	N/A
Contador	800.00	N/A	N/A
Chef	1,000.00	55	272.72
Asistente Cocina#1	500.00	53	118.18
Asistente Cocina#2	500.00	45	45.45
Asistente Cocina#3	300.00	26	N/A
Cajero	500.00	55	136.36
Mesero Polifuncional	500.00	55	136.36
Mesero#2	500.00	45	45.45
Mesero#3	250.00	16	N/A
Conserje	354.00	40	N/A
	\$9,204.00		\$754.52

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El costo de Mano de Obra mensual de “Raíces” será de \$9,958.52; es importante detallar que Raíces incrementara el sueldo de sus colaboradores en un 5% anual.

4.3 TRAMITES LEGALES

A continuación se detallaran los requisitos legales para crear y operar una compañía limitada, esta es la empresa que se conforma por mínimo 2 y máximo 15 socios y tiene “Capital cerrado” (capital con un número limitado de acciones que no se podrán cotizar en la Bolsa de Valores) (Cuida tu Futuro, s.f.)

4.3.1 Superintendencia de Compañías

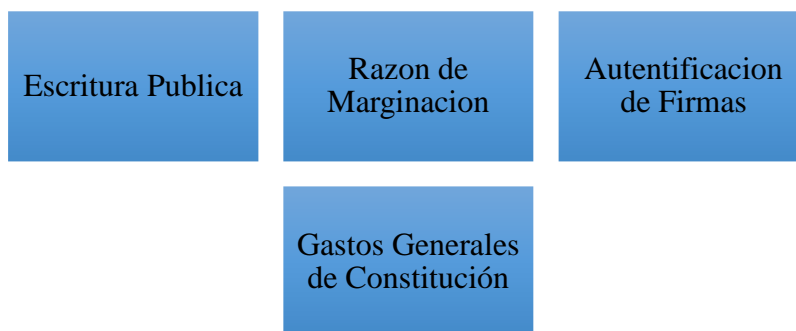
El primer paso para la constitución de una compañía es ingresar al portal de la Superintendencia de Compañías y Valores para registrarse como usuario. El sistema permitirá registrar la denominación de la compañía, se llenara el formulario de solicitud de constitución de compañías; en este formulario deberá llenarse los siguientes campos.

- Datos Socio Accionista: Se ingresara los datos personales del accionista de la empresa, así como también se definirá al Representante Legal de la compañía.
- Datos Compañía: Aquí se deberá registrar el nombre comercial, domicilio legal, la naturaleza de las actividades del negocio que para “Raíces” será de Actividades de alojamiento y/o servicio de comidas, así como también se deberá detallar los establecimientos físicos donde operara el negocio.

- Cuadro de suscripciones y pago de Capital: En este campo se deberá llenar el valor del capital suscrito de la compañía y detallar el aporte por cada accionista.
- Representante Legal: Aquí se deberá ingresar toda la información correspondiente a los representantes legales de la compañía.
- Datos Adjuntos: En este campo deberán adjuntarse la cedula, papeleta de votación y más documentos del Representante Legal.

Finalmente la Superintendencia de Compañías y Valores detallara los valores a pagar por concepto de:

Gráfico N° 49: Requisitos super de compañías



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El costo de estos rubros cubre la validación notarial según sea el caso, el costo aproximado de este trámite es de alrededor \$200,00 dólares, este valor debe ser cancelado en el Banco del Pacifico. (Superintendencia de Compañías y Valores, s.f.)

4.3.2 Municipio de Quito

El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, presenta el nuevo proceso para obtención de la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE).

Este es el documento habilitante y acto administrativo único con el que se autoriza a su titular el ejercicio de actividades económicas en un establecimiento determinado, ubicado dentro del Distrito.

La LUAE integra en un solo certificado las siguientes autorizaciones administrativas en materia de:

Gráfico N° 50: Certificados LUAE

MATERIA	AUTORIZACIÓN ADMINISTRATIVA	DEPENDENCIA RESPONSABLE
USO Y OCUPACIÓN DE SUELO	Informe de Compatibilidad y Uso de Suelo	Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda
SALUD	Permiso Sanitario	Secretaría de Salud
PREVENCIÓN DE INCENDIOS	Permiso de Bomberos	Cuerpo de Bomberos del MDMQ
TURISMO	Licencia Única Anual de Funcionamiento	Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico
PUBLICIDAD EXTERIOR	Permiso de Rotulación	Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda
AMBIENTAL	Certificado Ambiental Licencia Ambiental	Secretaría de Ambiente
TRIBUTARIO	Patente Municipal	Dirección Metropolitana Financiera Tributaria
OTROS	Permiso Anual de Funcionamiento	Ministerio del Interior (Intendencia de Policía)

Fuente: Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

Elaborado por: Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

Los requisitos para la obtención de la LUAE son los siguientes: (Municipio de Quito, s.f.)

- Formulario Único de solicitud de LUAE
- Copia de RUC
- Copia de cedula de identidad y papeleta de votación del Representante Legal
- Copia del nombramiento del Representante Legal
- Carta de autorización del dueño del predio para colocar rotulo
- Dimensiones y esquema gráfico del rotulo a colocar

Cuando se complete el Formulario único se deberá acudir a la Administración zonal para definir la categoría de la actividad económica y los valores a cancelar, el costo promedio de este trámite es de \$200,00.

La categoría de actividad Económica de “Raíces” es la #2 ya que el negocio abarca un área superior a 200 m² y almacena objetos inflamables como gas de cocina, el tiempo de demora de este trámite será de 16 días laborables. (Noticia Quito, s.f.)

Las revisiones a las que se debe atener el negocio serán las siguientes:

Gráfico N° 51: Inspecciones LUAE

Inspecciones que se realizarán	Categoría I	Categoría II	Categoría III
Inspección de Bomberos (previa a la emisión de la licencia)		●	●
Inspección de Ambiente (previa a la emisión de la licencia)		●	●
Inspección de Salud (previa a la emisión de la licencia)		●	
Inspección de Turismo (previa a la emisión de la licencia)		●	
Inspección de Bomberos (posterior a la emisión de la licencia)	●		
Inspección de Publicidad (posterior a la emisión de la licencia)	✱	✱	✱

Fuente: Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

Elaborado por: Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

Una vez completado el proceso de revisión se podrá retirar la licencia en la Administración Zonal más cercana, esta deberá ser renovada de manera anual.

4.3.3 SRI

El Servicio de rentas internas es el ente encargado de emitir el Registro Único de Contribuyentes para la constitución del negocio, El RUC corresponde a un número de identificación para todas las personas naturales y sociedades que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos (Servicio de Rentas Internas SRI, s.f.)

Este trámite está incluido en el proceso realizado en la Superintendencia de Compañías y valores, esta entidad remitirá la información ingresada al SRI y este generara el código RUC inmediatamente.

Los requisitos generales para la inscripción de RUC sociedades son los siguientes: (Servicio de Rentas Internas SRI, s.f.)

- Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil
- Verificar en la página web de la Superintendencia de Compañías e imprimir la hoja de datos generales y accionistas
- Verificar en la página web de la Superintendencia de Compañías e imprimir el nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil
- RUC 01-A, debidamente lleno y firmado por el Representante Legal

4.3.4 Registro Mercantil

Esta entidad es la encargada de validar la información de los nombramientos y de la inscripción de la escritura, este proceso es automático cuando se realice el trámite mencionado en la Superintendencia de Compañías y Valores, su costo está incluido en el pago del trámite mencionado.

4.3.5 Banco/ Institución Financiera

Es mandatorio para el negocio contar con una cuenta bancaria que le permita girar cheques, realizar depósitos y gestionar todo el proceso de gestión de pagos

y tesorería; los requisitos para abrir una cuenta corriente en el Banco del Pacífico. (Banco del Pacífico, s.f.)

- Carta de solicitud de apertura de cuenta y activación de servicios adicionales.
- Copia de escritura de estatutos de constitución debidamente inscrita en el Registro Mercantil.
- Nombramientos vigentes de los representantes legales inscritos en el Registro Mercantil. Original y copia a color del documento de identidad (extranjeros) o ciudadanía de los representantes legales y de las personas autorizadas a actuar en nombre de la persona jurídica.
- Copia de certificado de votación (últimas elecciones) del representante legal y firmantes.
- Planilla actualizada de servicios básicos: agua, luz teléfono de la empresa.
- Tres referencias bancarias o comerciales, las comerciales no deben ser mayores a 1 año.
- Registro único de contribuyentes (RUC) actualizado.
- Nómina de accionistas.

- Certificado de cumplimiento de obligaciones.
- No debe estar inhabilitado por la Superintendencia de Bancos y Seguros.
- Llenar formulario perfil "Conozca su cliente" para la empresa y cada uno de los firmantes
- Deposito \$ 1.000,00

4.3.6 IESS

El paso inicial al realizar en el IESS es el registro patronal en el sistema de historia laboral vía internet (IESS, s.f.)

El proceso de creación de usuario es el siguiente:

- a) Ingresar a la página web www.iess.gob.ec Servicios por Internet, escoger el módulo de Empleadores “Actualizar datos del registro patronal”.
- b) Escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico)
- c) Digitar el número de RUC y seleccionar el tipo de empleador.

En el resumen del Registro de Empleador al final del formulario se visualizará imprimir solicitud de clave.

Una vez registrados los datos solicitados se debe retirar en las oficinas de Historia Laboral del Centro de Atención Universal del IESS la clave de empleador, con los siguientes documentos:

- Solicitud de Entrega de Clave (impresa del Internet).
- Copia del RUC (excepto para el empleador doméstico).
- Copias de las cédulas de identidad a color del representante legal.
- Copias de las papeletas de votación de las últimas elecciones o del certificado de abstención del representante legal.
- Copia de pago de un servicio básico.
- Original de la cédula de ciudadanía.

Este proceso no posee costo para el empleador

El estar registrado en la web permitirá a raíces a cumplir con todas las obligaciones como empleador.

Gráfico N° 52: Obligaciones IESS

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

5 ANÁLISIS FINANCIERO

5.1 INVERSIÓN INICIAL

Los costos de inversión en los que incurrirá Raíces será para cubrir la compra de los bienes y servicios necesarios para la implantación del restaurante, los cuales lo dotan de capacidad operativa, por ello estos se aplican durante la fase de instalación del proyecto hasta la puesta en marcha.

La inversión inicial se clasificara en:

- Inversión Fija
- Inversión Diferida
- Capital de Trabajo

5.1.1 Inversión Fija

Según lo detallado en capítulos anteriores la inversión que Raíces deberá efectuar para la compra de su maquinaria y equipo es la siguiente:

Cuadro N° 64: Inversión fija

Descripción	Costo
Maquinaria	6,015.29
Muebles	12,245.36
Herramientas/Menaje	2,940.00
Elementos Temáticos/Decorativos	16,996.00
Total	38,196.65

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El costo total de la inversión en activos fijos será de **38,196.65 dólares**, es importante mencionar que únicamente los accionistas y el contador utilizaran equipos de computación de su propiedad.

5.1.2 Inversión Diferida

Estos costos corresponden a todo lo incurrido en permisos, patentes, fianzas así como el gasto realizado en adecuar las instalaciones eléctricas del negocio.

Cuadro N° 65: Inversión diferida

Descripción	Costo
Permiso Súper Compañías	200.00
Permiso LUAE Municipio	200.00
Adecuaciones Electricas	900.00
Gastos Notariales	200.00
	1,500.00

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El costo total de la inversión en activos diferidos será de **1,500.00 dólares**

5.1.3 Capital de Trabajo

Este es activo corriente que la empresa requiere para adquirir bienes (compra de materia prima, materiales, etc.) y servicios (remuneraciones, alquileres, pago de servicios públicos, etc.) necesarios para la operación normal en el periodo de un mes.

Cuadro N° 66: Sueldos / Seguridad Social

Colaborador	Sueldos	Valor Horas Extras	Sueldo Total	Aporte Patronal	Total
Accionista 1	2,000.00	N/A	2,000.00	223.00	2,223.00
Accionista 2	2,000.00	N/A	2,000.00	223.00	2,223.00
Contador	800.00	N/A	800.00	89.20	889.20
Chef	1,000.00	272.72	1,272.72	141.91	1,414.63
Asistente Cocina#1	500.00	118.18	618.18	68.93	687.11
Asistente Cocina#2	500.00	45.45	545.45	60.82	606.27
Asistente Cocina#3	300.00	N/A	300.00	33.45	333.45
Cajero	500.00	136.36	636.36	70.95	707.31
Mesero Polifuncional	500.00	136.36	636.36	70.95	707.31
Mesero#2	500.00	45.45	545.45	60.82	606.27
Mesero#3	250.00	N/A	250.00	27.88	277.88
Conserje	354.00	N/A	354.00	39.47	393.47
	9,204.00	754.52	9,958.52	1,110.37	11,068.89

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Raíces necesitara de **11,068.89** dólares para cubrir los gastos de sueldos y salarios del primer mes.

Arriendo

El costo mensual del alquiler de las instalaciones será de **2,300.00** dólares

Publicidad Radio

Se invertirá en cuñas radiales en frecuencia FM por 3 meses, \$475 será el valor a pagar por 5 cuñas radiales diarias durante el periodo de un mes en JC Radio y Deportiva Fm.

Servicios Básicos

Es necesario cubrir los gastos de servicios básicos para la operación normal del negocio, a continuación se detalla el valor por el periodo de un mes

Cuadro N° 67: Servicios Básicos

Descripción	Costo Mensual
Luz	70
Agua	60
Teléfono	12.5
Internet	60
	202.5

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Seguridad

El negocio contratara por un valor mensual de 400.00 dólares guardianía las 24 horas del día.

Costo Materia Prima

El siguiente presupuesto de MP se realizó en base a 2,283.00 clientes a ser atendidos por mes, para las ventas de alimentos se consideró la posibilidad de esos clientes en efectuar las compras para los diversos productos existentes, de igual manera se consideró que un 10% del total realizara compras en el Gift Shop, esto se estableció en base que sus ventas no son realmente materiales y son un producto secundario en la cartera comercial ofertada por “Raíces”.

La posibilidad de compra se la obtuvo de los resultados de la encuesta, (Pregunta #10)

Pedidos Promedio por cliente:

- Total Pedidos Periodo: 6,622.00
- Total Clientes Periodo: 2,283.00

Total Pedidos Periodo/ Total Clientes Periodo: 2.90 pedidos.

Es decir que cada cliente realizara en promedio la compra de 2.90 artículos del menú de alimentos del restaurante.

Cuadro N° 68: Costo materia prima

Alimentos				
Descripción	Costo Prom Unit	Costo Total	Pedidos	Posibilidad de Compra
Entradas	1.25	713.57	571	25%
Sopas	2.54	2,319.96	913	40%
Ceviches	3.87	1,767.37	457	20%
Platos Fuertes	4.84	8,288.85	1713	75%
Menú Niños	3.38	771.80	228	10%
Postres	1.09	497.79	457	20%
Gaseosas	0.58	569.49	982	43%
Jugos	3.38	2,546.94	754	33%
Cafés	2.00	456.69	228	10%
Bebidas Alcohólicas	2.87	655.34	228	10%
Te	0.50	45.67	91	4%
		18,633.46	6622	
Gift Shop				
Descripción	Costo Unitario	Costo Total	% Ponderado	
Peluches	5.00	399.00	35%	10% de Cliente compra comida efectúa compra en GS
Camisetas	8.00	456.00	25%	
Pulseras	0.50	28.50	25%	
Llaveros	1.50	17.10	5%	
Magnetos	1.70	19.38	5%	
Postales	0.75	8.55	5%	
		928.53		

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Se necesitara una inversión para compras de MP de **19,561.99** dólares un mes.

Recapitulando, en el siguiente cuadro se observa el costo del capital de trabajo necesario para la operatividad normal del negocio.

Cuadro N° 69: Resumen de Inversión Inicial

Inversión Fija	38,196.65
Inversión Diferida	1,500.00
Capital de Trabajo	34,008.39
TOTAL	73,705.04

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

5.2 FUENTES DE FINANCIAMIENTO

La Corporación Financiera Nacional ofrece el programa de “Desarrollo Turismo”, este busca estimular inversión productiva responsable y rentable en el sector Turismo como un factor de desarrollo y crecimiento económico, que estimule la generación de empleo, dinamice las economías locales y orientadas a mejorar la posición competitiva del colectivo turístico de los destinos

“Raíces” al pertenecer a las categorías financiables puede acceder al crédito, para la compra de activos fijos, es importante mencionar que este programa se aplica únicamente para restaurantes superiores a segunda categoría; no se financia bares ni servicios de comida rápida. (Corporación Financiera Nacional, s.f.)

Este programa presenta el beneficio de poseer una tasa de interés atractiva así como la flexibilidad al momento del pago, esto dependiendo del flujo de caja de la empresa.

Condiciones del Crédito: (Corporación Financiera Nacional, s.f.)

- Monto: 50,000.00

- Plazo: 5 años
- Taza de Interés Anual: 10,85%

Cuadro N° 70: Tabla de Amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN					
	BENEFICIARIO	RAÍCES RESTAURANTE			
	INST FINANC.	CFN			
	MONTO	50,000.00			
	TASA	10.85%		T. EFECTIVA	11.4062%
	PLAZO	5	años		
	GRACIA	0	años		
	INICIO	1/1/15			
	MONEDA	DÓLARES			
	AMORT. CADA	30	días		
	# PERIODOS	60	para amortizar capital		
No.	VENCIMIENTO	SALDO	INTERÉS	PRINCIPAL	DIVIDENDO
0		50,000.00			
1	31-Jan-2015	49,166.67	452.08	833.33	1,285.42
2	02-Mar-2015	48,333.33	444.55	833.33	1,277.88
3	01-Apr-2015	47,500.00	437.01	833.33	1,270.35
4	01-May-2015	46,666.67	429.48	833.33	1,262.81
5	31-May-2015	45,833.33	421.94	833.33	1,255.28
6	30-Jun-2015	45,000.00	414.41	833.33	1,247.74
7	30-Jul-2015	44,166.67	406.88	833.33	1,240.21
8	29-Aug-2015	43,333.33	399.34	833.33	1,232.67
9	28-Sep-2015	42,500.00	391.81	833.33	1,225.14
10	28-Oct-2015	41,666.67	384.27	833.33	1,217.60
11	27-Nov-2015	40,833.33	376.74	833.33	1,210.07
12	27-Dec-2015	40,000.00	369.20	833.33	1,202.53
13	26-Jan-2016	39,166.67	361.67	833.33	1,195.00
14	25-Feb-2016	38,333.33	354.13	833.33	1,187.47
15	26-Mar-2016	37,500.00	346.60	833.33	1,179.93
16	25-Apr-2016	36,666.67	339.06	833.33	1,172.40
17	25-May-2016	35,833.33	331.53	833.33	1,164.86
18	24-Jun-2016	35,000.00	323.99	833.33	1,157.33
19	24-Jul-2016	34,166.67	316.46	833.33	1,149.79
20	23-Aug-2016	33,333.33	308.92	833.33	1,142.26
21	22-Sep-2016	32,500.00	301.39	833.33	1,134.72
22	22-Oct-2016	31,666.67	293.85	833.33	1,127.19
23	21-Nov-2016	30,833.33	286.32	833.33	1,119.65

No.	VENCIMIENTO	SALDO	INTERÉS	PRINCIPAL	DIVIDENDO
24	21-Dec-2016	30,000.00	278.78	833.33	1,112.12
25	20-Jan-2017	29,166.67	271.25	833.33	1,104.58
26	19-Feb-2017	28,333.33	263.72	833.33	1,097.05
27	21-Mar-2017	27,500.00	256.18	833.33	1,089.51
28	20-Apr-2017	26,666.67	248.65	833.33	1,081.98
29	20-May-2017	25,833.33	241.11	833.33	1,074.44
30	19-Jun-2017	25,000.00	233.58	833.33	1,066.91
31	19-Jul-2017	24,166.67	226.04	833.33	1,059.38
32	18-Aug-2017	23,333.33	218.51	833.33	1,051.84
33	17-Sep-2017	22,500.00	210.97	833.33	1,044.31
34	17-Oct-2017	21,666.67	203.44	833.33	1,036.77
35	16-Nov-2017	20,833.33	195.90	833.33	1,029.24
36	16-Dec-2017	20,000.00	188.37	833.33	1,021.70
37	15-Jan-2018	19,166.67	180.83	833.33	1,014.17
38	14-Feb-2018	18,333.33	173.30	833.33	1,006.63
39	16-Mar-2018	17,500.00	165.76	833.33	999.10
40	15-Apr-2018	16,666.67	158.23	833.33	991.56
41	15-May-2018	15,833.33	150.69	833.33	984.03
42	14-Jun-2018	15,000.00	143.16	833.33	976.49
43	14-Jul-2018	14,166.67	135.63	833.33	968.96
44	13-Aug-2018	13,333.33	128.09	833.33	961.42
45	12-Sep-2018	12,500.00	120.56	833.33	953.89
46	12-Oct-2018	11,666.67	113.02	833.33	946.35
47	11-Nov-2018	10,833.33	105.49	833.33	938.82
48	11-Dec-2018	10,000.00	97.95	833.33	931.28
49	10-Jan-2019	9,166.67	90.42	833.33	923.75
50	09-Feb-2019	8,333.33	82.88	833.33	916.22
51	11-Mar-2019	7,500.00	75.35	833.33	908.68
52	10-Apr-2019	6,666.67	67.81	833.33	901.15
53	10-May-2019	5,833.33	60.28	833.33	893.61
54	09-Jun-2019	5,000.00	52.74	833.33	886.08
55	09-Jul-2019	4,166.67	45.21	833.33	878.54
56	08-Aug-2019	3,333.33	37.67	833.33	871.01
57	07-Sep-2019	2,500.00	30.14	833.33	863.47
58	07-Oct-2019	1,666.67	22.60	833.33	855.94
59	06-Nov-2019	833.33	15.07	833.33	848.40
60	06-Dec-2019	-0.00	7.53	833.33	840.87
			13,788.54	50,000.00	63,788.54

Fuente: CFN

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

5.3 PREMISAS DEL PROYECTO

Para el desarrollo del análisis financiero se consideraron las siguientes premisas económicas financieras, se detalla también el precio, costo y margen promedio de los productos a comercializar, esto como una guía informativa para el análisis de precio/beneficio.

Cuadro N° 71: Premisas económicas

Inflación	5%
Incremento Ventas Anual	10%
Incremento Sueldos Anual	5%
Incremento Precio	0%
Incremento Gastos	5%
Préstamo	50,000.00
Tasa Efectiva	11.41%
Precio Prom Comida	\$7.03
Precio Prom Bebidas	\$3.15
Precio Prom Souvenirs	\$7.27
Costo Prom Comida	\$3.07
Costo Prom Bebidas	\$1.77
Costo Prom Souvenirs	\$4.40
Margen Prom Comida	44%
Margen Prom Bebidas	56%
Margen Prom Souvenirs	61%
Proyección Proyecto	5 años
Impuesto a la Renta	22%
Participación Trabajadores	15%
SBU 2015	354,00
SBU 2016 (Estimado)	389,40
SBU 2017 (Estimado)	428,34
SBU 2018 (Estimado)	471,17
SBU 2019 (Estimado)	518,29

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

5.4 PRESUPUESTO DE VENTAS

A continuación se detallara el presupuesto de ventas para los próximos 5 años, este será presentado por grupo de producto, para esta proyección se utilizó de igual manera los resultados de la posibilidad de compra de lo obtenido en las encuestas; todo esto basándose en una afluencia de 2.283 clientes por mes, los productos del Gift Shop poseen una proyección de que el 10% de los consumidores del restaurante efectuaran compras de souvenirs.

Cuadro N° 72: Presupuesto de ventas (Q)

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENTRADAS	7,225.7	7,948.3	8,743.1	9,617.4	10,579.1
SOPAS	11,554.6	12,710.1	13,981.1	15,379.2	16,917.1
CEVICHE	5,771.9	6,349.1	6,984.0	7,682.4	8,450.6
PLATOS FUERTES	21,677.1	23,844.8	26,229.3	28,852.2	31,737.4
MENU NIÑOS	2,885.9	3,174.5	3,492.0	3,841.2	4,225.3
POSTRES	5,771.9	6,349.1	6,984.0	7,682.4	8,450.6
GASEOSAS	12,422.6	13,664.8	15,031.3	16,534.4	18,187.9
JUGOS	9,536.6	10,490.3	11,539.3	12,693.2	13,962.6
CAFES	2,885.9	3,174.5	3,492.0	3,841.2	4,225.3
BEBIDAS ALCOHOLICAS	2,885.9	3,174.5	3,492.0	3,841.2	4,225.3
TES	1,150.0	1,265.0	1,391.5	1,530.7	1,683.8
PELUCHE	1,009.0	1,109.9	1,220.9	1,343.0	1,477.3
ROPA	1,438.6	1,582.5	1,740.7	1,914.8	2,106.3
MISCELANEOS	423.1	465.4	512.0	563.2	619.5
	<u>86,638.9</u>	<u>95,302.8</u>	<u>104,833.1</u>	<u>115,316.4</u>	<u>126,848.0</u>

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 73: Presupuesto de ventas (\$)

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENTRADAS	26,078.3	28,686.2	31,554.8	34,710.2	38,181.3
SOPAS	75,188.1	82,706.9	90,977.6	100,075.4	110,082.9
CEVICHE	42,489.8	46,738.8	51,412.7	56,554.0	62,209.4
PLATOS FUERTES	238,511.2	262,362.3	288,598.6	317,458.4	349,204.3
MENU NIÑOS	23,087.5	25,396.3	27,935.9	30,729.5	33,802.4
POSTRES	17,315.6	19,047.2	20,951.9	23,047.1	25,351.8
GASEOSAS	13,358.9	14,694.7	16,164.2	17,780.6	19,558.7
JUGOS	27,671.4	30,438.5	33,482.4	36,830.6	40,513.7
CAFES	10,100.8	11,110.9	12,221.9	13,444.1	14,788.6
BEBIDAS ALCOHOLICAS	14,957.0	16,452.7	18,097.9	19,907.7	21,898.5
TES	1,150.0	1,265.0	1,391.5	1,530.7	1,683.8
PELUCHE	8,576.4	9,434.1	10,377.5	11,415.2	12,556.8
ROPA	10,037.9	11,041.6	12,145.8	13,360.4	14,696.4
MISCELANEOS	1,128.3	1,241.2	1,365.3	1,501.8	1,652.0
	<u>509,651.3</u>	<u>560,616.4</u>	<u>616,678.0</u>	<u>678,345.8</u>	<u>746,180.4</u>

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Es importante indicar que como decisión comercial de posicionamiento y fidelización se optó por no incrementar el PVP en los primeros 5 años del proyecto.

El presupuesto de ventas por producto se encuentra detallado más a fondo en el Anexo 40.

5.5 PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS

En el presupuesto de Costos se proyectó un crecimiento del 5% anual; esto debido a la inflación promedio que ha venido experimentando el Ecuador, es importante mencionar que se parte de la premisa que se vende todo lo que se compra, es por esto que la cantidad es la misma del presupuesto de ventas.

Cuadro N° 74: Presupuesto de costos (Q)

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENTRADAS	7,225.7	7,948.3	8,743.1	9,617.4	10,579.1
SOPAS	11,554.6	12,710.1	13,981.1	15,379.2	16,917.1
CEVICHEs	5,771.9	6,349.1	6,984.0	7,682.4	8,450.6
PLATOS FUERTES	21,677.1	23,844.8	26,229.3	28,852.2	31,737.4
MENU NIÑOS	2,885.9	3,174.5	3,492.0	3,841.2	4,225.3
POSTRES	5,771.9	6,349.1	6,984.0	7,682.4	8,450.6
GASEOSAS	12,422.6	13,664.8	15,031.3	16,534.4	18,187.9
JUGOS	9,536.6	10,490.3	11,539.3	12,693.2	13,962.6
CAFES	2,885.9	3,174.5	3,492.0	3,841.2	4,225.3
BEBIDAS ALCOHOLICAS	2,885.9	3,174.5	3,492.0	3,841.2	4,225.3
TES	1,150.0	1,265.0	1,391.5	1,530.7	1,683.8
PELUCHE	1,009.0	1,109.9	1,220.9	1,343.0	1,477.3
ROPA	1,438.6	1,582.5	1,740.7	1,914.8	2,106.3
MISCELANEOS	423.1	465.4	512.0	563.2	619.5
	<u>86,638.9</u>	<u>95,302.8</u>	<u>104,833.1</u>	<u>115,316.4</u>	<u>126,848.0</u>

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 75: Presupuesto de costos (\$)

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENTRADAS	9,089.7	10,498.6	12,125.9	14,005.4	16,176.3
SOPAS	29,301.3	33,843.0	39,088.6	45,147.4	52,145.2
CEVICHEs	22,551.6	26,047.1	30,084.4	34,747.5	40,133.4
PLATOS FUERTES	108,655.9	125,497.5	144,949.6	167,416.8	193,366.4
MENU NIÑOS	9,754.5	11,266.4	13,012.7	15,029.7	17,359.3
POSTRES	6,245.3	7,213.3	8,331.4	9,622.8	11,114.3
GASEOSAS	7,157.0	8,266.3	9,547.6	11,027.5	12,736.7
JUGOS	13,171.2	15,212.7	17,570.7	20,294.1	23,439.7
CAFES	5,771.9	6,666.5	7,699.8	8,893.3	10,271.8
BEBIDAS ALCOHOLICAS	8,221.9	9,496.3	10,968.2	12,668.3	14,631.9
TES	575.0	664.1	767.1	886.0	1,023.3
PELUCHE	5,045.0	5,826.9	6,730.1	7,773.3	8,978.1
ROPA	6,089.8	7,033.7	8,123.9	9,383.1	10,837.5
MISCELANEOS	557.1	643.5	743.2	858.4	991.5
	<u>232,187.0</u>	<u>268,176.0</u>	<u>309,743.3</u>	<u>357,753.5</u>	<u>413,205.3</u>

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El presupuesto de costos por producto se encuentra detallado más a fondo en el Anexo 41.

A continuación se detallan los respectivos presupuestos de Mano de Obra, gastos administrativos y de venta así como el detalle de la depreciación de activos.

Mano de Obra

El presupuesto de Mano de Obra Directa de primer año es el siguiente:

Cuadro N° 76: Presupuesto de mano de obra directa

EMPLEADO	SUELDO	H. EXTRAS	13	14
Chef	1,000.0	272.7	106.1	29.5
Asistente Cocina#1	500.0	118.2	51.5	29.5
Asistente Cocina#2	500.0	45.5	45.5	29.5
Asistente Cocina#3	300.0	-	25.0	29.5
Cajero	500.0	136.4	53.0	29.5
Mesero Polifuncional	500.0	136.4	53.0	29.5
Mesero#2	500.0	45.5	45.5	29.5
Mesero#3	250.0	-	20.8	29.5
	4,050.0	754.5	400.4	236.0

VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL MES	TOTAL ANUAL
53.0	141.9	1,603.2	19,238.6
25.8	68.9	793.9	9,526.6
22.7	60.8	703.9	8,447.4
12.5	33.5	400.5	4,805.4
26.5	71.0	816.4	9,796.3
26.5	71.0	816.4	9,796.3
22.7	60.8	703.9	8,447.4
10.4	27.9	338.6	4,063.5
200.2	535.7	6,176.8	74,121.5

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Es política de la compañía aumentar un 5% anual al valor del sueldo de cada colaborador, el presupuesto de Mano de Obra de los siguientes años se encuentra detallado en el Anexo 42.

Gastos Administrativos / Ventas

Los siguientes rubros corresponden a los gastos operacionales y administrativos que Raíces deberá cubrir para un correcto funcionamiento del negocio, estos valores se ajustan a la proyección del incremento del 5% anual.

Cuadro N° 77: Gastos Administrativos / Ventas

CUENTA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ARRIENDO	27,600.0	28,980.0	30,429.0	31,950.5	33,548.0
MANT. MAQUINARIA	400.0	420.0	441.0	463.1	486.2
MANT. INSTALACIONES	800.0	840.0	882.0	926.1	972.4
LUZ	840.0	882.0	926.1	972.4	1,021.0
AGUA	720.0	756.0	793.8	833.5	875.2
TELÉFONO	150.0	157.5	165.4	173.6	182.3
INTERNET	720.0	756.0	793.8	833.5	875.2
GAS (45 KG)	300.0	315.0	330.8	347.3	364.7
PAPELERÍA	80.0	84.0	88.2	92.6	97.2
PUBLICIDAD	1,425.0	1,496.3	1,571.1	1,649.6	1,732.1
SEGURIDAD	4,800.0	5,040.0	5,292.0	5,556.6	5,834.4
TRANSPORTE	240.0	252.0	264.6	277.8	291.7
CAPACITACIÓN	250.0	262.5	275.6	289.4	303.9
ELEMENTOS ASEO	500.0	525.0	551.3	578.8	607.8
	38,825.0	40,766.3	42,804.6	44,944.8	47,192.0

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Gastos Financieros**Cuadro N° 78: Gastos Financieros**

AÑO 1	4,927.71
AÑO 2	3,842.71
AÑO 3	2,757.71
AÑO 4	1,672.71
AÑO 5	587.71

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Sueldos Administrativos

El presupuesto de los sueldos del personal administrativo del primer año es el siguiente:

Cuadro N° 79: Sueldos Administrativos

EMPLEADO	SUELDO NETO	H. EXTRAS	13	14
Accionista 1	2,000.00	-	166.67	29.50
Accionista 2	2,000.00	-	166.67	29.50
Contador	800.00	-	66.67	29.50
Conserje	354.00	-	29.50	29.50
	5,154.00	-	429.50	118.00

VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
83.33	223.00	2,502.50	30,030.00
83.33	223.00	2,502.50	30,030.00
33.33	89.20	1,018.70	12,224.40
14.75	39.47	467.22	5,606.65
214.75	574.67	6,490.92	77,891.05

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Es política de la compañía en aumentar un 5% anual al valor del sueldo de cada colaborador, el presupuesto de los sueldos administrativos de los siguientes años se encuentra en el Anexo 43.

Depreciación / Amortización

Se incluyen en esta cuenta todos los costos de depreciaciones de activos fijos del negocio, tanto de la parte administrativa como de la parte operativa. Se utiliza el método de línea recta. Se tomó como decisión contable el detallar un valor residual a varios activos fijos ya que al finalizar su vida útil se podrá recuperar comercializándolos.

La depreciación de los años 2 al 5 se detalla en el Anexo 44.

Cuadro N° 80: Depreciación / Amortización

Cant.	Bien	V. total bien	V. Residual	V. Depreciable	Dep. Anual
1	Cocina Industrial con Horno y Plancha	1,615.00	538.33	1,076.67	107.67
1	Licuada Industrial	445.00	-	445.00	44.50
1	Freidora Industrial	345.00	-	345.00	34.50
1	Congelador	916.25	305.42	610.83	61.08
1	Refrigerador	1,068.48	356.16	712.32	71.23
1	Procesador Alimentos	155.24	-	155.24	15.52
1	Microondas	93.52	-	93.52	9.35
1	Extractor de Olores	500.00	166.67	333.33	33.33
1	Caja Registradora	548.80	182.93	365.87	36.59
1	Tostadora/Grill	88.11	-	88.11	8.81
1	Extractor Jugo	139.89	-	139.89	13.99
1	Fregadero Industrial	595.36	-	595.36	59.54
1	Mesa de Trabajo	500.00	-	500.00	50.00
2	Mesa de Pared	250.00	-	250.00	25.00
5	Mesa Pequeña Comedor	1,500.00	500.00	1,000.00	100.00
5	Mesa Mediana Comedor	1,750.00	583.33	1,166.67	116.67
4	Mesa Grande Comedor	1,600.00	533.33	1,066.67	106.67
54	Silla Comedor	4,540.00	1,513.33	3,026.67	302.67
2	Silla Bebe	200	-	200.00	20.00
1	Counter Caja Registradora	350	-	350.00	35.00
1	Mueble Exhibidor Mediano	200	-	200.00	20.00
1	Mueble Exhibidor Pequeño	150	-	150.00	15.00
1	Sillón Lona	450	-	450.00	45.00
2	Estantería Metálica	160	-	160.00	16.00
2	Televisores LED	800	266.67	533.33	106.67
1	Bomba Recirculación	500	-	500.00	50.00
1	Cascada Mármol, Base Recolectora	850.00	283.33	566.67	56.67
220	Piso Flotante Rustico	4,180.00	-	4,180.00	418.00
90m2	Pintura con Textura	450.00	-	450.00	45.00
12	Juego Vajilla	550.00	-	550.00	55.00
160	Papel Transfer Vajilla	320.00	-	320.00	32.00
5	Cabezas Animales Colgantes	200.00	-	200.00	20.00
16	Animales en Cerámica	640.00	-	640.00	64.00
60m	Enredaderas Sintéticas	90.00	-	90.00	9.00
30m ²	Follaje Sintético	60.00	-	60.00	6.00
40	Frutas de Plástico	190.00	-	190.00	19.00
2	Mural de Vinilo en Baño	66.00	-	66.00	6.60
2	Figuras Animadas Animales	8,100.00	2,700.00	5,400.00	540.00
		35,156.65	7,929.51	27,227.14	2,776.05

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 81: Amortización Año 1

Permiso Súper Compañías	200.00
Permiso LUAE Municipio	200.00
Adecuaciones Electricas	900.00
G Notariales	200.00
Total	1,500.00

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

5.6 ESTADO RESULTADOS PROYECTADO

Cuadro N° 82: Estado resultados proyectado

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	509,651.27	560,616.40	616,678.04	678,345.84	746,180.42
(-) COSTO VENTAS					
MP	-232,187.04	-268,176.03	-309,743.32	-357,753.53	-413,205.33
MO	-74,121.47	-83,011.87	-87,318.22	-91,855.47	-96,636.71
UTILIDAD BRUTA	203,342.76	209,428.50	219,616.50	228,736.84	236,338.38
(-)GASTOS					
G. ADMIN/VTAS	-38,825.00	-40,766.25	-42,804.56	-44,944.79	-47,192.03
SUELDOS ADMIN	-77,891.05	-87,546.27	-92,309.82	-97,350.17	-102,685.03
G.UTENSILIOS	-2,940.00				
G. FINANCIEROS	-4,927.71	-3,842.71	-2,757.71	-1,672.71	-587.71
G. DEPRECIACIÓN	-2,776.05	-2,776.05	-2,776.05	-2,776.05	-2,776.05
G.AMORTIZACIÓN	-1,500.00				
UTILIDAD ANTES P.TRAB	74,482.95	74,497.22	78,968.36	81,993.12	83,097.57
(-)15% TRABAJADORES	-11,172.44	-11,174.58	-11,845.25	-12,298.97	-12,464.64
BASE IMPONIBLE	63,310.51	63,322.64	67,123.11	69,694.15	70,632.94
(-) IMP RENTA	-13,928.31	-13,930.98	-14,767.08	-15,332.71	-15,539.25
UTILIDAD NETA	<u>49,382.20</u>	<u>49,391.66</u>	<u>52,356.02</u>	<u>54,361.44</u>	<u>55,093.69</u>

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

5.7 FLUJO DE CAJA

Cuadro N° 83: Flujo de Caja

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Saldo inicial	34,008.4	105,707.4	147,879.9	194,518.7	242,675.6
Ingresos	509,651.3	560,616.4	616,678.0	678,345.8	746,180.4
Egresos	-427,952.3	-508,443.9	-560,039.2	-620,189.0	-687,938.5
Préstamo	-10,000.0	-10,000.0	-10,000.0	-10,000.0	-10,000.0
Saldo Final	105,707.4	147,879.9	194,518.7	242,675.6	290,917.5

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

5.8 BALANCE GENERAL PROYECTADO

Cuadro N° 84: Balance General Proyectado

	Inicial	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ACTIVO						
<i>Activo No Corriente</i>						
PPE	38,097	35,157	35,157	35,157	35,157	35,157
(-)Depreciación	-	-2,776	-5,552	-8,328	-11,104	-13,880
Activo Diferido	1,500	1,500	-	-	-	-
(-) Amortización	-	-1,500	-	-	-	-
Total Activo No Corriente	39,597	32,381	29,605	26,829	24,052	21,276
<i>Activo Corriente</i>						
Caja/Bancos	34,008	105,707	147,880	194,519	242,676	290,918
Total Activo Corriente	34,008	105,707	147,880	194,519	242,676	290,918
TOTAL ACTIVO	73,605	138,088	177,484	221,347	266,728	312,194
PATRIMONIO Y PASIVOS						
<i>Patrimonio Neto</i>						
Capital Ordinario	23,605	23,605	23,605	23,605	23,605	23,605
Ganancias Acumuladas	-	49,382	98,774	151,130	205,491	260,585
Total Patrimonio Neto	23,605	72,987	122,379	174,735	229,096	284,190
<i>Pasivos No Corrientes</i>						
Obligac con Inst. Finan.	50,000	40,000	30,000	20,000	10,000	-
Total Pasivo No Corriente	50,000	40,000	30,000	20,000	10,000	-
<i>Pasivos Corrientes</i>						
IR x Pagar	-	13,928	13,931	14,767	15,333	15,539
Particip Trabajadores	-	11,172	11,175	11,845	12,299	12,465
Total Pasivo Corriente	-	25,101	25,106	26,612	27,632	28,004
TOTAL PATRIMONIO Y PASIVOS	73,605	138,088	177,484	221,347	266,728	312,194

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

5.9 FLUJO DE FONDOS

Cuadro N° 85: Flujo de fondos

	Inicial	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
UN		49,382.20	49,391.66	52,356.02	54,361.44	55,093.69
(+) Deprec y Amort		4,276.05	2,776.05	2,776.05	2,776.05	2,776.05
(+) Rec. Activos fijos						21,276.41
(+) Rec. Capital inicial						73,605.04
(-) Pago capital Préstamo		10,000.00	10,000.00	10,000.00	10,000.00	10,000.00
Flujo Neto	-73,605.04	43,658.25	42,167.71	45,132.07	47,137.49	142,751.19

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

5.10 PUNTO DE EQUILIBRIO

El análisis de P.E se realizó tomando en cuanto que el único costo variable es el de MP, puesto que las ventas de equilibrio variaran, la cantidad y costo de MP también lo hará.

Margen Promedio Costos MP**Cuadro N° 86: Margen Promedio Costos MP**

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
45.56%	47.84%	50.23%	52.74%	55.38%

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Cuadro N° 87: Punto de Equilibrio

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS EQUILIBRIO	372,839.65	417,803.12	458,018.71	504,855.42	559,962.95
COSTO MP	169,858.37	199,859.98	230,052.36	266,256.23	310,085.43
COSTO MO	74,121.47	83,011.87	87,318.22	91,855.47	96,636.71
MARGEN	128,859.81	134,931.27	140,648.13	146,743.72	153,240.81
GASTOS	128,859.81	134,931.27	140,648.13	146,743.72	153,240.81
UTILIDAD	-	-	-	-	-
VAR VS PRESUP ORIGI	-27%	-25%	-26%	-26%	-25%

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

En el cuadro anterior se observa que para alcanzar Punto de Equilibrio para los 5 años del proyecto se debe disminuir en promedio el 26% de las ventas presupuestadas originalmente.

5.11 VAN, TIR Y PRI

Calculo TMAR Propio

Cuadro N° 88: TMAR Propio

Inflación	4.46%
Riesgo País	7.80%
Premio x Inversión	12%
Total TMAR	24.26%

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Calculo TMAR Global

Cuadro N° 89: TMAR Global

	Inversión	%	TMAR	TMAR PONDERADA
Banco	50,000.00	68%	11%	7,75%
Propio	23,605.04	32%	24.26%	7,78%
Inversión Total	73,605.04	100%		15,53%

Análisis Financiero	
TMAR Proyecto	15.53%
Valor Actual	\$194,479.42
Valor Actual Neto	120,874.39
TIR	61,70%

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Periodo de Recuperación de la Inversión

Cuadro N° 90: Periodo de Recuperación de Inversión

Año	Saldo Inversión	Flujo Neto	VA
1	\$73,605.04	43,658.25	-\$37,790.06
2	\$35,814.97	42,167.71	-\$31,593.86
3	\$4,221.11	45,132.07	-\$29,269.77
4	-\$25,048.66	47,137.49	-\$26,461.34
5	-\$51,510.00	142,751.19	-\$69,364.38

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

El periodo de recuperación de la inversión permite evaluar la rentabilidad y efectividad financiera del negocio. En este caso se tiene que el periodo de recuperación de la inversión es de **2 años, 34 días**, según esto el proyecto es completamente rentable ya que a de esta fecha los resultados son ganancias sobre la inversión.

5.12 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

Al pertenecer a un sector donde existe una demanda elástica es necesario analizar el impacto en el VAN y TIR dependiendo de un incremento o decremento en ventas. Según el análisis de sensibilidad el VAN es 0 con un decremento del 25,37% en las ventas y aun así en dicho escenario el TIR rinde lo mismo que la tasa mínima aceptable del proyecto.

Cuadro N° 91: Análisis de Sensibilidad

Variación Ventas	VAN	TIR
-25,37%	0	15,53%
-15%	49,409.87	34%
-10%	73,231.37	43%
-5%	97,052.88	53%
0%	120,874.39	62%
5%	144,695.89	71%
10%	168,517.40	80%
15%	192,338.90	89%

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

6 IMPACTO EN EL TURISMO DEL ECUADOR

6.1 REPERCUSIÓN EN EL TURISMO

Una vez finalizado el análisis del plan de negocio y el desarrollo del proyecto podemos concluir que Raíces favorecerá en su medida al turismo del Ecuador debido a 4 evidencias principales.

Gráfico N° 53: Dimensiones impacto del turismo



Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes Reyes

Encuestas-Percepción del Cliente

En las encuestas aplicadas al cliente potencial nacional y extranjero se observó que estas personas tienen un criterio en su gran mayoría de que Raíces beneficiara al Turismo Local de manera directa o indirecta.

Aproximadamente el 85% de los encuestados respondieron de manera favorable; entre sus argumentos más importantes están los siguientes:

- Concepto de negocio novedoso.
- El ambiente temático permite exhibir la belleza y diversidad nacional.
- Gift Shop promueve a difusión de la variedad de flora y fauna Ecuatoriana mediante los souvenirs.
- Fomenta el consumo y crecimiento de la comida típica de las 4 regiones.
- Crea un disparador de conocer el Ecuador y explorar sus diferentes ciudades.

Se puede concluir que el tener clientes satisfechos permitirá que estos refieran sus buenos comentarios a otras personas, al Raíces tener presencia en las principales redes sociales a nivel mundial se podrá gozar de referencias boca a boca y conseguir un mejor posicionamiento de mercado y un crecimiento del interés para visitar el Ecuador.

Showroom Ecuador

El segundo punto que aporta al crecimiento del Turismo Local es que Raíces se establece como un Showroom de la belleza y variedad turística nacional, el ser un restaurante temático permite estimular los sentidos de los clientes, esto mediante contenido audiovisual como lo son los videos y fotografías de las diferentes ciudades

del Ecuador en las pantallas LED ubicadas en el restaurante; el negocio posee una decoración temática de 360°, esto significa que existen elementos de flora y fauna en toda la infraestructura, ya sean, baños, counters, platos, paredes, vasos, mesas, entre otros.

Es importante detallar que Raíces poseerá como elemento único en el país dos figuras robóticas; representando al Tigrillo Amazónico y a la Tortuga Galápagos, estos elementos animatronicos crearan una inmersión total del cliente en la experiencia Temática que brindara el restaurante.

Promoción Turismo- Matriz Productiva

Son notorios los cambios y esfuerzos realizados por el Estado Ecuatoriano para promover el Turismo y poder posicionarlo como uno de los ingresos Económicos más importantes para el país, es así que el Ministerio de Turismo se planteó el posicionar al Turismo como la primera fuente de ingresos no petroleros para el año 2018. (Wikipedia, s.f.)

A continuación se detallaran las campañas y o puntos importantes que el Gobierno ha realizado para promover al Turismo Ecuatoriano y a los cuales el presente negocio puede aportar de una u otra manera.

All You Need is Ecuador

Esta campaña publicitaria ha sido una de las más importantes para la promoción Turística que ha tenido el Ecuador, en esta se colocaron 19 elementos publicitarios en

las ciudades más importantes de todo el mundo, todo esto con el fin de mostrar la diversidad y belleza del Ecuador

El aporte que el negocio realiza al Turismo Local es el de que además de ser un establecimiento de comida típica nacional es de una u otra forma un destino gastronómico – turístico; así todos los turistas nacionales e internacionales tendrán nuevo lugar para acudir en su viaje a la ciudad de Quito.

Objetivos Estratégicos del Ministerio de Turismo

El Ministerio de Turismo al ser la autoridad máxima en la regulación y control de la política Turística promueve al sector mediante la búsqueda del cumplimiento de los siguientes objetivos estratégicos:

- Incrementar la oferta de servicios turísticos de calidad a nivel nacional.
- Incrementar la participación del turismo en la economía nacional.

Raíces aporta de forma directa a la consecuencia de los mismos, el negocio incrementa la oferta turística pues como se comentó previamente no es únicamente un local de comidas, es un destino turístico, así como también incrementa los ingresos percibidos en la Económica Nacional por parte del Turismo.

Pilares de Gestión Turística

Para convertir al Ecuador en Potencia Turística el Ministerio de Turismo ha creado los 5 pilares para la gestión Turística.

Gráfico N° 54: Cinco pilares de gestión turística



Fuente: Ministerio de Turismo

Elaborado por: Ministerio de Turismo

Raíces se alinea con los pilares de Seguridad, Calidad y Destinos/Productos para potenciar el Turismo Ecuatoriano, además de buscar posicionarse como un negocio rentable uno de los objetivos principales del negocio es el de ofrecer una experiencia única.

Hecho en Ecuador

Como punto final se puede indicar que toda la mano de obra y materiales para los alimentos y el Gift Shop serán nacionales, con esto se obtendrá un producto 100% Ecuatoriano mostrando así a todos los clientes la calidad y garantía de la producción nacional, así no solo se fomentara al Turismo si no a la Industria Local puesto que se contara con el sello “Mucho Mejor si es Hecho en Ecuador”.

7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 CONCLUSIONES

- De acuerdo a las encuestas realizadas se puede observar que el tipo de restaurante preferido para nacionales y extranjeros es el de comida típica nacional, esto permitió validar el deseo y la intención de compra de los potenciales clientes.
- Es importante mencionar que en la ciudad de Quito si bien es cierto existe un sin número de restaurantes de comida típica nacional no existe uno en especial con un enfoque temático, donde adicional a esto exista un gift shop el cual provea una experiencia de compra más completa.
- El ser un negocio diferenciado ayudara a obtener un posicionamiento en el mercado de una manera más fácil, así en el futuro se podrá abarcar una mayor cuota o participación en el mercado.
- Al ser un restaurante de clase “A” es mandatorio enfocarse en la calidad del producto y el servicio al cliente, estos factores fueron corroborados mediante las respuestas obtenidas de las encuestas.

- En el análisis financiero se pudo observar que Raíces es un negocio atractivo para sus inversionistas, esto lo demuestran sus indicadores y estados financieros, es importante recalcar que en el negocio se emplea materiales y mano de obra nacional lo que presenta el beneficio para gozar de incentivos por parte del Estado.
- El negocio ofrece empleo a varias personas lo cual promueve el desarrollo económico nacional, es válido mencionar que mediante el análisis administrativo se pudo definir horarios y funciones específicas para cada colaborador.
- La gestión por procesos es una tendencia innovadora, se pudo observar que el mapa de procesos y sus respectivos indicadores ayudan a cualquier negocio a obtener actividades, responsables y un producto final de mejor calidad.
- Raíces al mostrar el atractivo de la flora y fauna del Ecuador así como al ofrecer los mejores platillos típicos aportara al crecimiento en su medida al Turismo nacional, esto aprovechando el cambio de ruta de la producción nacional por parte del Estado.

7.2 RECOMENDACIONES

- Es necesaria la aplicación de todos los puntos detallados en el presente estudio como guía para la elaboración de un plan de negocios, esto para abarcar todos los frentes y crear un plan de mayor alcance.

- Al ser un restaurante temático se recomienda mantener en óptimo estado la decoración e infraestructura del negocio, esto con el fin de mantener una imagen comercial impecable.
- Se recomienda invertir en desarrollo e investigación de productos, es necesario refrescar la cartera comercial periódicamente; en especial los productos del Gift Shop.
- Se recomienda gestionar el distintivo Q de “Calidad Turística” de la Empresa Publica Metropolitana para garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de turismo sustentable por parte del restaurante.
- Para fortalecer la ventaja competitiva existente es recomendable estudiar de manera periódica la competencia del negocio y las preferencias del consumidor.
- Se recomienda replantear el precio de venta al público al mediano plazo, una vez posicionado el negocio se puede buscar incrementar puntos de beneficio en el margen bruto.

REFERENCIAS


1. Achiote. (s.f.). *Restaurante Achiote*. Obtenido de <http://achiote.com.ec/menu/>
2. Arturo, k. (s.f.). *Crece Negocios*. Obtenido de Demanda Potencial: <http://www.crecenegocios.com/como-hallar-la-demanda-potencial/>
3. Asamblea Nacional. (s.f.). *Funciones del Estado*. Obtenido de http://www.asambleanacional.gob.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf
4. Aula Facil. (s.f.). *Localización*. Obtenido de <http://www.aulafacil.com/proyectos/curso/Lecc-7.htm> s.f.)
5. Banco Central del Ecuador. (s.f.). *Desempleo*. Obtenido de http://contenido.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=desempleo
6. Banco Central del Ecuador. (s.f.). *Indicadores Económicos*. Obtenido de Indicadores Económicos: <http://www.bce.fin.ec/index.php/indicadores-economicos>
7. Banco del Pacifico. (s.f.). *Requisitos*. Obtenido de <https://www.bancodelpacifico.com/empresa/cuentas-corrientes/cuenta-corriente.aspx>
8. Centro de Investigaciones Biológicas. (s.f.). *Que es una encuesta*. Obtenido de http://www.cis.es/cis/opencms/ES/1_encuestas/ComoSeHacen/quesunaencuesta.html
9. Corporación Financiera Nacional. (s.f.). *Créditos Turismo*. Obtenido de http://www.cfn.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=1333&Itemid=823
10. Cuida tu Futuro. (s.f.). *Creación Empresas*. Obtenido de <http://cuidatufuturo.com/2013/11/pasos-para-crear-una-empresa-en-ecuador/>
11. Diccionario de e-conomic. (s.f.). *Definición de Inflacion*. Obtenido de <http://www.economic.es/programa/glosario/definicion-inflacion>
12. Economía. (s.f.). *Tasas de Interes*. Obtenido de http://www.economia.com.mx/tasas_de_interes.htm
13. El Escondite de Catuña. (s.f.). *Quito*. Obtenido de <http://www.quito.com.ec/calidad-turistica/escondite-de-cantuna>
14. Embajada del Ecuador en la Republica Popular de China. (s.f.). *Clima, Flora y Fauna del Ecuador*. Obtenido de <http://www.ecuadorenchina.org.ec/ecuador/clima-flora-y-fauna>

15. Hasta la vuelta señor. (s.f.). *Fonda Quiteña*. Obtenido de <http://www.hastalavuelta.com/>
16. IESS. (s.f.). *Empleador*. Obtenido de <http://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/empleador>
17. Kotler, P. (2011). *Marketing Turístico*. 5 Edición.
18. La Choza. (s.f.). *La Choza Restaurante*. Obtenido de <http://www.lachozaec.com/en/menus.html>
19. Martínez, C. (s.f.). *Tamaño Muestra Libro Estadística y Muestreo*. 13 Edición.
20. Mesa Holguín, M. (2012). *Libro Fundamentos de Marketing*.
21. Ministerio Coordinador de Política Económica. (06 de Abril de 2014). *Inflación*. Obtenido de Indicadores: <http://www.politicaeconomica.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2014/06/abril-2014.pdf>
22. Municipio de Quito. (s.f.). *Requisitos LUAE*. Obtenido de <http://issuu.com/mdmq/docs/guiageneral>
23. Nociones Básicas de Restaurantería. (s.f.). *Clasificación de los Restaurantes*. Obtenido de <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>
24. Noticia Quito. (s.f.). *LUAE Categorías*. Obtenido de http://www.noticiasquito.gob.ec/Noticias/news_user_view/conozca_sobre_la_licencia_metropolitana_unica_para_el_ejercicio_de_actividades_economicas_luae--9231
25. Pons Garcia, R. C. (2007). *Libro Comportamiento Compra Turista*,.
26. Quito. (s.f.). *Centro Histórico*. Obtenido de <http://quito.com.ec/que-visitar/centro-historico>
27. Restaurante Lo Nuestro. (s.f.). *Menú*. Obtenido de <http://lonuestro.com.ec/menu/>
28. Servicio de Rentas Internas SRI. (s.f.). *Requisitos RUC*. Obtenido de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/ruc>
29. Sistemas Productivos. (s.f.). *Capacidad de Planta*. Obtenido de http://www.rinconcreativo.com.ar/sistproductivo/Tema%2018_05.htm
30. Superintendencia de Compañías y Valores. (s.f.). *Requisitos*. Obtenido de <http://www.supercias.gob.ec/portalConstitucionElectronica/>
31. Tripadvisor. (s.f.). *Patria*. Obtenido de http://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g4187114-d4562365-Reviews-Patria-Cumbaya_Quito_Pichincha_Province.html/
32. Wikipedia. (04 de 2012). *Producto Interno Bruto*. Obtenido de http://es.wikipedia.org/wiki/Producto_interno_bruto
33. Wikipedia. (s.f.). *Política Ecuatoriana*. Obtenido de http://es.wikipedia.org/wiki/Pol%C3%ADtica_de_Ecuador

34. Wikipedia. (s.f.). *Rainforest Cafe*. Obtenido de http://en.wikipedia.org/wiki/Rainforest_Cafe
35. Wikipedia. (s.f.). *Riesgo Pais*. Obtenido de http://es.wikipedia.org/wiki/Riesgo_pa%C3%ADs
36. Wikipedia. (s.f.). *Turismo Ecuatoriano*. Obtenido de http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_en_Ecuador





ANEXOS

Anexo 1: Encuesta Segmentación Mercado - Ingles

The objective of the following questions are to provide the information whiter a thematic restaurant of the Ecuadorian flora and fauna would be profitable in Quito	
A thematic restaurant is a business where the installations, menus, decoration has a specific topic or orientation.	
	
Estimated duration time: 5 min	
Sex:	Age:
1. - ¿Is it of your interest to visit an Ecuadorian food typical restaurant in the period of your visit?	
Yes	()
No	()
If your answer was no, the survey has finished. Thanks for your collaboration!	
2.- ¿How many people came with you to Quito?	
Alone	()
1 to 2 people	()
3 to 4 people	()
Over 4 people	()
3.- List from 1 to 5(Being#1 the greatest)your preferences in the type of restaurant you plan to visit?	
Ecuadorian Food	()
Fast Food	()
Specialty (Italian, Chinese, etc.)	()Please detail _____
Vegetarian Food	()
Coffee Shop	()
4.- ¿How much do you plan on spending for each time you visit a restaurant on the period of your visit?	
5 to 8 dollars	()
9 to 12 dollar	()
13 to 16 dollars	()
Over 16 dollars	()

5.- Of the following features offered by a restaurant, which is the most important to you. List from 1 to 4 (being #1 the greatest).	
Quality	()
Price	()
Customer Service	()
Location	()
6.- If there were in Quito a thematic restaurant featuring the flora and fauna of the Ecuador, would you be interested on going?	
Yes	()
No	() Please detail _____
7.- Would you find attractive if there were a gift shop inside the restaurant in which you could find souvenirs of the flora and fauna of the Ecuador?	
Yes	()
No	() Please detail _____
8.- Do you know any thematic restaurant (flora and fauna) in Quito?	
Yes	() Please detail _____
No	()
9.- ¿Do you think that this thematic restaurant could benefit the local tourism?	
Yes	() Why? _____
No	() Why? _____
10.- Wich types of food do you normally buy in each visit you make to a restaurant (you can choose more than one)	
Appetizers	()
Soups	()
Ceviche's	()
Main Courses	()
Kids Meal	()
Desserts	()
Sodas/Water	()
Juices	()
Coffee	()
Alcoholic Beverages	()
Tea	()

Anexo 2: Encuesta Satisfacción Cliente

				No Aplica
<p align="center">Favor marque con una X el campo que represente su reacción acerca de los siguientes atributos de nuestro restaurante.</p> <p align="center">Atendido por:</p>				
Comida				
Precio				
Servicio al Cliente				
Seguridad				
Limpieza				
Decoración				
Gift Shop				
Comentarios:				

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 3: Matriz de Proveedores

Empresa	Actividad/Sector	Contacto	Teléfono	E-mail	Términos de Pago	Código Proveedor
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 4: Orden de Compra

RUC # 0000000000000
Orden de Compra # 000
Compras-Abastecimiento

Proveedor:
RUC:
Contacto:
Teléfono:

Concepto de la compra:

Ítem	Producto	Cantidad	Unidades	Precio Unitario
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
TOTAL:				

Nota: Para radicar la factura favor presentar.
 Orden de Compra firmada
 Factura Original
 Copia factura B/N legible


Jefe Compras

Gerente General

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 5: Formato Base Datos Recetas

 <p>Receta Producción # 000</p>			
Platillo:		Región Alimento:	
Tiempo:		# Porciones:	
Dificultad:		Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
Descripción			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 6: Normativas Limpieza “Raíces”

 Reglamento Limpieza/Desinfección “Raíces”			
Riesgos	Intoxicación de clientes al entrar en contacto algún tipo de bacteria con la comida		
	Enfermedades en empleados.		
	Incendios y explosiones en cocina a causa de suciedad acumulada , gas, aceites, etc.		
	Mala reputación del restaurante a causa de platos, baño, pisos en mal estado o sucios.		
Soluciones	Lugar	Frecuencia	Observaciones
	Suelos/Paredes	Diario	Limpieza y desinfección
	Mesas Cocción	En función uso	Uso productos específicos
	Refrigeradoras	Mensual	Remover y desinfectar estanterías y cajones
	Hornos	Diario	Eliminar restos adheridos
	Útiles de Trabajo	En función uso	Limpieza y desinfección
	Tachos Basura	En función uso	Limpieza y desinfección
	Maquinaria	En función uso	Limpieza y desinfección
	Ornamentos Decorativos	Mensual	Notificar estado a Mantenim Eq.

Fuente: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2011/04/11/199867.php>

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 7: Recetas- Bonitasimas**Receta Producción # 001**

Platillo:	Bonitasimas	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	25 min	# Porciones:	4
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
0.50	Kg	Harina Maíz	\$1.25
0.50	Lb	Papas	\$0.50
0.25	Unidad	Queso	\$1.50
Descripción			
Formula para 4 porciones de 4 unidades c/u Costo MP por porción:\$0.81			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 8: Recetas-Empanadas de Morocho**Receta Producción # 002**

Platillo:	Empanadas de Morocho	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	25 min	# Porciones:	2
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
0.50	Kg	Masa Morocho	\$1.00
0.20	Lb	Carne Mechada	\$1.50
0.20	Lb	Arveja	\$0.50
0.20	Lb	Arroz	\$0.50
0.20	Lb	Zanahoria	\$0.25
-	Al gusto	Sal	\$0.10
Descripción			
Formula para 2 porciones de 5 unidades c/u Costo MP por porción:\$1.92			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 9: Recetas-Empanadas de Mejido**Receta Producción # 003**

Platillo:	Empanadas Mejido	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	25 min	# Porciones:	2
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
0.5	Kg	Harina Castilla	\$1.00
0.10	Kg	Queso	\$1.50
0.10	Kg	Pasas	\$0.50
0.05	Kg	Azúcar	\$0.10
0.05	Kg	Mantequilla	\$0.30
Descripción			
Formula para 2 porciones de 4 unidades c/u Costo MP por porción:\$1.70			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 10: Recetas-Tamal de Gallina**Receta Producción # 004**

Platillo:	Tamal de Gallina	Región Alimento:	Costa
Tiempo:	40 min	# Porciones:	10
Dificultad:	Mediana	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Kg	Papas	\$1.50
0.6	Kg	Pechuga Pollo	\$6.50
5	Unidad	Huevo	\$3.50
0.30	Kg	Pasas	\$1.50
0.20	Kg	Pimientos	\$0.75
10	Unidad	Hojas Envolver	\$0.50
Descripción			
Formula para 10 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$1.47			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 11: Recetas-Mote con Chicharrón**Receta Producción # 005**

Platillo:	Mote con Chicharrón	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	8
Dificultad:	Mediana	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Lb	Mote	\$1.50
1	Kg	Chicharrón	\$3.00
2	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.00
1	Unidad	Ajo	\$0.20
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
Descripción			
Formula para 8 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$0.75			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 12: Recetas-Choclo con Queso y Habas**Receta Producción # 006**

Platillo:	Choclo con Queso y Habas	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	20 min	# Porciones:	10
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
10	Unidad	Choclos	\$2.50
1	Unidad	Queso	\$5.00
1	Libra	Habas	\$1.00
Descripción			
Formula para 10 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$0.85			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 13: Recetas-Locro de Papas**Receta Producción # 007**

Platillo:	Locro de Papas	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	4
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
2	Kg	Papas	\$3.00
1	Litro	Leche	\$1.00
1	Unidad	Queso	\$5.00
2	Unidad	Aguacate	\$0.80
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
1	Unidad	Ajo	\$0.20
0.20	Litro	Achiote	\$0.80
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
Descripción			
Formula para 4 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$2.87			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 14: Recetas-Yahuarlocro**Receta Producción # 008**

Platillo:	Yahuarlocro	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	4
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Lb	Menudo Borrego	\$6.00
1	Litro	Sangre Borrego	\$1.00
4	Lb	Papas	\$2.00
4	Oz	Maní Tostado	\$0.50
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
1	Unidad	Ajo	\$0.20
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
Descripción			
Formula para 4 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$2.60			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 15: Recetas-Sancocho Quiteño



Receta Producción # 009

Platillo:	Sancocho Quiteño	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	25 min	# Porciones:	6
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Kg	Costilla	\$5.00
1	Unidad	Yuca	\$1.00
3	Unidad	Choclos	\$0.75
1	Unidad	Ajo	\$0.20
1	Unidad	Cebolla Paiteña	\$0.50
0.25	Lb	Manteca	\$0.50
0.20	Litro	Achiote	\$0.80
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
1	Lb	Arveja	\$1.50
2	Unidad	Zanahorias	\$0.25
0.50	Lb	Arroz	\$1.50
0.20	Lb	Culantro	\$0.20
Descripción			
Formula para 6 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$2.08			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 16: Recetas-Caldo de Patas



Receta Producción # 010

Platillo:	Caldo de Patas	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	4
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Unidad	Pata Mediana	\$4.00
1	Lb	Mote	\$1,50
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
1	Unidad	Ajo	\$0.20
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
0.20	Lb	Mantequilla	\$1.00
0.20	Lb	Mantequilla Maní	\$1.00
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
1	Litro	Leche	\$1.00
0.25	Litro	Crema Leche	\$2.00
Descripción			
Formula para 4 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$2.63			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 17: Recetas-Sopa Mellocos



Receta Producción # 011

Platillo:	Sopa Mellocos	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	4
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Kg	Mellocos	\$2.00
0.50	Unidad	Queso	\$2.50
0.20	Lb	Mantequilla Maní	\$1.00
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
1	Litro	Leche	\$1.00
0.25	Litro	Crema Leche	\$2.00
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
0.20	Litro	Achiote	\$0.80
Descripción			
Formula para 4 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$2.50			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 18: Recetas-Caldo de Bolas



Receta Producción # 012

Platillo:	Caldo de Bolas	Región Alimento:	Costa
Tiempo:	30 min	# Porciones:	6
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Kg	Costilla	\$5.00
4	Unidad	Verde	\$1.50
2	Unidad	Choclo	\$0.50
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
1	Unidad	Ajo	\$0.20
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
0.20	Lb	Mantequilla	\$1.00
1	Lb	Arveja	\$1.50
2	Unidad	Zanahorias	\$0.25
0.50	Lb	Arroz	\$1.50
0.20	Lb	Culantro	\$0.20
4	Unidad	Huevos	\$2.80
Descripción			
Formula para 6 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$2.54			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 19: Recetas-Cevichochos



Receta Producción # 013

Platillo:	Cevichochos	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	10
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Kg	Chochos	\$4.00
5	Unidad	Tomates	\$2.00
2	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.00
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
5	Unidad	Limonos	\$0.50
0.20	Litro	Salsa Tomate	\$0.75
0.20	Litro	Mostaza	\$0.75
0.20	Lb	Culantro	\$0.20
2	Unidad	Funda Grande Chifles	\$2.00
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
Descripción			
Formula para 10 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$1.90			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 20: Recetas-Ceviche Atún



Receta Producción # 014

Platillo:	Ceviche Atún	Región Alimento:	Costa
Tiempo:	30 min	# Porciones:	10
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Kg	Atún	\$9.00
8	Unidad	Tomates	\$3.00
2	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.00
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
5	Unidad	Limonas	\$0.50
0.20	Litro	Salsa Tomate	\$0.75
0.20	Litro	Mostaza	\$0.75
0.20	Lb	Culantro	\$0.20
2	Unidad	Funda Grande Chifles	\$2.00
3	Unidad	Funda Canguil	\$3.00
0.50	Lb	Tostado	\$0.80
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
Descripción			
Formula para 10 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$2.17			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 21: Recetas-Ceviche Camarón



Receta Producción # 015

Platillo:	Ceviche Camarón	Región Alimento:	Costa
Tiempo:	30 min	# Porciones:	6
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Kg	Camarón	\$18.00
8	Unidad	Tomates	\$3.00
2	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.00
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
5	Unidad	Limones	\$0.50
0.20	Litro	Salsa Tomate	\$0.75
0.20	Litro	Mostaza	\$0.75
0.20	Lb	Culantro	\$0.20
1	Unidad	Funda Grande Chifles	\$1.00
2	Unidad	Funda Canguil	\$3.00
0.5	Lb	Tostado	\$0.80
10	Unidad	Naranjas	\$1.00
350	Cm ³	Pasta Tomate	\$1.50
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
Descripción			
Formula para 6 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$5.37			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 22: Recetas-Ceviche Concha



Receta Producción # 016

Platillo:	Ceviche Concha	Región Alimento:	Costa
Tiempo:	30 min	# Porciones:	6
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Kg	Concha	\$18.00
8	Unidad	Tomates	\$3.00
2	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.00
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
5	Unidad	Limonos	\$0.50
0.20	Litro	Salsa Tomate	\$0.75
0.20	Litro	Mostaza	\$0.75
0.20	Lb	Culantro	\$0.20
1	Unidad	Funda Grande Chifles	\$1.00
2	Unidad	Funda Canguil	\$3.00
0.50	Lb	Tostado	\$0.80
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
Descripción			
Formula para 6 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$4.95			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 23: Recetas-Ceviche Camarón Pescado



Receta Producción # 017

Platillo:	Ceviche Camarón Pescado	Región Alimento:	Costa
Tiempo:	30 min	# Porciones:	8
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Kg	Camarón	\$18.00
0.50	Kg	Corvina	\$8.00
6	Unidad	Tomates	\$2.50
2	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.00
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
5	Unidad	Limonas	\$0.50
0.20	Litro	Salsa Tomate	\$0.75
0.20	Litro	Mostaza	\$0.75
0.20	Lb	Culantro	\$0.20
1	Unidad	Funda Grande Chifles	\$1.00
2	Unidad	Funda Canguil	\$3.00
0.50	Lb	Tostado	\$0.80
10	Unidad	Naranjas	\$1.00
350	Cm ³	Pasta Tomate	\$1.50
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
Descripción			
Formula para 8 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$4.96			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 24: Recetas-Seco Chivo



Receta Producción # 018

Platillo:	Seco Chivo	Región Alimento:	Costa
Tiempo:	30 min	# Porciones:	6
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
2	Kg	Carne Borrego	\$14.00
0.50	Lb	Arroz	\$2.00
2	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.00
1	Unidad	Cebolla Blanca	\$0.50
3	Unidad	Naranjilla	\$0.75
0.50	Litro	Cerveza	\$0.75
0.20	Lb	Culantro	\$0.20
0.20	Litro	Achiote	\$0.80
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
2	Lb	Papas	\$2.00
3	Unidad	Aguacate	\$1.50
1	Unidad	Lechuga	\$2.50
Descripción			
Formula para 6 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$4.41			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 25: Recetas-Fritada con Tortillas y Mote**Receta Producción # 019**

Platillo:	Fritada	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	6
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
3	Kg	Carne Chanco	\$23.00
3	Unidad	Cebolla Blanca	\$1.50
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
2	Kg	Papas	\$4.00
0.50	Kg	Mote	\$1.60
1	Unidad	Ajo	\$0.20
Descripción			
Formula para 6 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$5.10			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 26: Recetas-Arroz Marinero



Receta Producción # 017

Platillo:	Arroz Marinero	Región Alimento:	Costa
Tiempo:	30 min	# Porciones:	4
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
0.50	Lb	Arroz	\$2.00
0.60	Lb	Calamares	\$5.00
0.60	Lb	Camarones	\$4.00
0.20	Lb	Mejillones	\$3.00
0.20	Lb	Almejas	\$3.00
0.30	Lb	Concha	\$3.00
0.30	Lb	Corvina	\$3.00
2	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.00
2	Unidad	Ajo	\$0.40
0.10	Lb	Culantro	\$0.20
0.50	Lb	Arvejas	\$1.00
2	Unidad	Verde	\$0.80
1	Unidad	Frasco Salsa China	\$1.00
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
Descripción			
Formula para 4 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$6.92			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 27: Recetas-Churrasco



Receta Producción # 021

Platillo:	Churrasco	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	6
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
3	Unidad	Cebolla Blanca	\$1.50
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
1	Kg	Papas	\$2.00
1	Unidad	Ajo	\$0.20
2	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.00
2	Lb	Arroz	\$3.00
12	Unidades	Huevos	\$2.50
1	Kg	Tomate	\$1.20
5	Unidades	Aguacate	\$2.50
0.50	Kg	Lomo Carne	\$16.00
Descripción			
Formula para 6 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$5.01			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 28: Recetas- Pollo al Grill con Papas y Ensalada**Receta Producción # 022**

Platillo:	Pollo al Grill	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	8
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
2	Kg	Papas	\$4.00
1	Unidad	Ajo	\$0.20
0.50	Kg	Tomate	\$0.80
0.50	Kg	Rucula	\$1.20
3	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.30
0.25	Litros	Aceite Oliva	\$1.50
4	Kg	Pechugas Pollo	\$26.00
Descripción			
Formula para 8 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$4.41			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 29: Recetas- Hornado Pastuso**Receta Producción # 023**

Platillo:	Hornado Pastuso	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	20
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
1	Unidad	Ajo	\$0.20
0.20	Litro	Achiote	\$0.80
3	Kg	Papas	\$6.00
3	Unidades	Queso	\$15.00
6	Unidad	Cebolla Blanca	\$3.00
6	Unidad	Cebolla Paiteña	\$2.60
4	Unidad	Ají	\$1.00
2	Kg	Tomate	\$3.20
1	Kg	Mote	\$2.00
0.40	Lb	Culantro	\$0.40
1	Unidad	Pierna Cerdo	\$38.00
Descripción			
Formula para 20 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$3.62			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 30: Recetas- Cazuela de Mariscos



Receta Producción # 024

Platillo:	Cazuela Mariscos	Región Alimento:	Costa
Tiempo:	30 min	# Porciones:	4
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
2	Unidad	Ajo	\$0.40
0.60	Lb	Calamares	\$5.00
0.60	Lb	Camarones	\$4.00
0.20	Lb	Mejillones	\$3.00
0.20	Lb	Almejas	\$3.00
0.30	Lb	Concha	\$3.00
0.30	Lb	Corvina	\$3.00
8	Unidades	Limones	\$0.80
0.50	Litro	Vino Blanco	\$4.00
8	Unidades	Tomate	\$3.20
Descripción			
Formula para 4 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$7.42			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 31: Recetas- Chugchucaras



Receta Producción # 025

Platillo:	Chugchucaras	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	30 min	# Porciones:	10
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
1	Unidad	Ajo	\$0.20
0.20	Litro	Achiote	\$0.80
2	Kg	Papas	\$4.00
10	Unidades	Mini Empanadas	\$4.00
1	Lb	Cuero Reventado	\$2.00
3	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.30
1	Unidad	Funda Canguil	\$1.00
1	Unidad	Funda Tostado	\$1.00
1	Kg	Mote	\$2.00
3	Unidades	Verde	\$1.20
5	Kg	Carne Chanco	\$35.00
Descripción			
Formula para 10 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$5.28			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 32: Recetas- Llapingachos con Chorizo y Huevo



Receta Producción # 026

Platillo:	Llapingachos	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	20 min	# Porciones:	6
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
1	Kg	Chorizo	\$10.00
3	Kg	Papas	\$6.00
0.50	Unidades	Queso	\$2.50
6	Unidades	Huevo	\$1.10
3	Unidad	Aguacates	\$1.20
1	Litro	Leche	\$1.00
3	Unidad	Cebolla Blanca	\$1.50
1	Unidad	Funda Maní	\$0.80
Descripción			
Formula para 6 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$4.03			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 33: Recetas- Ensalada Tradicional**Receta Producción # 027**

Platillo:	Ensalada	Región Alimento:	Sierra-Costa
Tiempo:	10 min	# Porciones:	10
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Unidad	Lechuga	\$1.00
1	Lb	Tomate	\$1.00
2	Unidades	Pimiento	\$1.50
0.50	Kg	Jamón	\$3.50
1	Unidad	Caja Crouton Pan	\$3.10
0.25	Litro	Aceite Oliva	\$3.00
-	Al gusto	Sal	\$0.20
1	Unidad	Botella Aderezo	\$2.80
200	MI	Mostaza	\$1.00
1	Unidad	Queso Mozarela	\$5.00
Descripción			
Formula para 10 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$2.21			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 34: Recetas- Quiteño



Receta Producción # 028

Platillo:	Quiteño	Región Alimento:	Sierra
Tiempo:	20 min	# Porciones:	8
Dificultad:	Media	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
-	Al Gusto	Comino	\$0.10
-	Al Gusto	Sal	\$0.10
-	Al Gusto	Pimienta	\$0.10
1	Kg	Papas	\$2.00
1	Unidad	Ajo	\$0.20
0.50	Kg	Tomate	\$0.80
3	Unidad	Cebolla Paiteña	\$1.30
0.25	Litros	Aceite Oliva	\$1.50
2	Kg	Pechugas Pollo	\$13.00
200	MI	Salsa Tomate	\$2.00
200	MI	Mayonesa	\$2.00
Descripción			
Formula para 8 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$2.88 Costo MP Pulsera:\$0.50			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 35: Recetas- Higos con Queso**Receta Producción # 029**

Platillo:	Higos con Queso	Región Alimento:	
Tiempo:	5 min	# Porciones:	10
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
25	Unidad	Higos	\$2.80
0.75	Lb	Panela	\$0.80
0.50	Lb	Canela	\$0.90
0.25	Lb	Bicarbonato	\$0.50
1	Unidad	Queso Mesa	\$5.00
Descripción			
Formula para 10 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$1.00			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 36: Recetas- Pristiños con Miel**Receta Producción # 030**

Platillo:	Pristiños con Miel	Región Alimento:	
Tiempo:	20 min	# Porciones:	6
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Unidad	Masa Preparada	\$4.00
0.75	Lb	Panela	\$0.80
0.50	Lb	Canela	\$0.90
0.50	Lb	Aceite	\$0.90
0.25	Lb	Anís Chiquito	\$0.25
Descripción			
Formula para 6 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$1.14			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 37: Recetas- Ensalada de Frutas**Receta Producción # 031**

Platillo:	Ensalada de Frutas	Región Alimento:	
Tiempo:	20 min	# Porciones:	15
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Lb	Frutillas	\$1.50
5	Unidades	Guineo	\$0.40
5	Unidades	Kywi	\$1.00
1	Unidad	Piña	\$1.50
1	Unidad	Sandia	\$3.50
10	Unidad	Naranjas	\$2.00
0.5	Lb	Azúcar	\$2.00
Descripción			
Formula para 15 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$0.79			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 38: Recetas- Torta Húmeda de Chocolate



Receta Producción # 032

Platillo:	Torta Húmeda de Chocolate	Región Alimento:	
Tiempo:	20 min	# Porciones:	10
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Unidad	Masa Preparada	\$4.50
1	Lata	Crema Chocolate	\$5.00
1	Frasco	Cobertura Chocolate	5.00
Descripción			
Formula para 10 porciones de 1 unidad c/u Costo MP por porción:\$1.45			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 39: Recetas- Jugo de Frutas**Receta Producción # 033**

Platillo:	Jugo	Región Alimento:	
Tiempo:	5 min	# Porciones:	1 Jarra: 8 Vasos
Dificultad:	Baja	Fecha:	
Ingredientes			
Cantidad	Unidad Medida	Nombre Ingrediente	Costo
1	Unidad	Funda Jugo Congelado	\$4.00
250	Gramos	Stevia	\$1.10
1	Litro	Agua	\$0.90
Descripción			
Formula para 1 Jarra (8 vasos) c/u Costo MP por porción:\$6.00			
Jefe Cocina			

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 40: Presupuesto de Ventas por Producto

	AÑO 1 - CANTIDAD												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Bonitísimas	84	87	105	88	92	110	90	94	112	92	96	115	<u>1,165</u>
Empanadas de Morocho	87	84	87	92	88	91	94	90	93	96	92	95	<u>1,089</u>
Empanadas de Mejido	115	115	96	121	121	101	123	123	103	126	126	106	<u>1,374</u>
Tamal de Gallina	105	94	103	110	99	108	112	101	110	115	104	113	<u>1,273</u>
Mote con Chicharrón	94	105	104	99	110	109	101	112	111	104	115	114	<u>1,277</u>
Choclo con Queso y Habas	86	86	77	90	90	81	92	92	83	94	94	85	<u>1,049</u>
Locro de Papa	154	163	189	162	171	198	165	174	202	170	179	207	<u>2,134</u>
Yahuarlocro	163	154	131	171	162	138	174	165	140	179	170	144	<u>1,891</u>
Sancocho Quiteño	168	189	150	176	198	157	180	202	160	185	207	165	<u>2,137</u>
Caldo de Patas	189	168	136	198	176	143	202	180	146	207	185	150	<u>2,079</u>
Sopa de Mellocos	131	108	170	138	113	178	140	116	182	144	119	187	<u>1,725</u>
Caldo de Bolas de Verde	108	131	137	113	138	144	116	140	147	119	144	151	<u>1,588</u>
Cevichochos	77	86	105	81	90	110	83	92	112	85	94	115	<u>1,128</u>
Ceviche de Atún	77	77	103	81	81	108	83	83	110	85	85	113	<u>1,085</u>
Ceviche de Camarón	86	77	77	90	81	81	92	83	83	94	85	85	<u>1,013</u>
Ceviche de Concha	105	111	77	110	117	81	112	119	83	115	123	85	<u>1,237</u>
Ceviche Camarón-Pescado	111	105	94	117	110	99	119	112	101	123	115	104	<u>1,309</u>
Seco de Chivo	243	163	214	256	171	225	260	174	229	268	179	236	<u>2,618</u>
Fritada con Tortillas y Mote	163	243	163	171	256	171	174	260	174	179	268	179	<u>2,401</u>
Arroz Marinero	193	163	189	202	171	199	206	174	203	212	179	208	<u>2,300</u>
Churrasco	163	193	171	171	202	180	174	206	183	179	212	189	<u>2,224</u>
Pollo al Grill+Papas y Ensalada	189	214	189	198	225	199	202	229	203	207	236	208	<u>2,499</u>
Hornado Pastuso	214	191	169	225	201	177	229	204	181	236	210	186	<u>2,423</u>
Cazuela de Mariscos	163	163	193	171	171	202	174	174	206	179	179	212	<u>2,188</u>
Chugchucaras	191	189	195	201	198	205	204	202	209	210	207	215	<u>2,427</u>
Llapingachos con Chorizo y Huevo	129	137	154	135	144	162	138	147	165	141	151	170	<u>1,772</u>
Ensalada Tradicional	65	57	74	68	59	77	70	61	79	72	62	81	<u>825</u>
Menú Niños(Quiteño)	228	228	228	239	239	239	244	244	244	251	251	251	<u>2,886</u>
Higos con Queso	98	123	132	103	129	139	105	131	141	107	135	145	<u>1,486</u>
Pristiños con Miel	123	98	102	129	103	107	131	105	109	135	107	112	<u>1,360</u>
Ensalada de Frutas	133	133	105	139	139	111	142	142	113	146	146	116	<u>1,566</u>

	AÑO 1 - CANTIDAD												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Torta Húmeda de Chocolate	103	103	117	108	108	122	110	110	125	113	113	128	<u>1,360</u>
Gaseosa ½ Litro	214	257	256	225	270	269	229	275	274	236	283	282	<u>3,070</u>
Te Helado	257	256	254	270	269	266	275	274	271	283	282	279	<u>3,237</u>
Agua con Gas	256	254	214	269	266	225	274	271	229	282	279	236	<u>3,056</u>
Agua sin Gas	254	214	257	266	225	270	271	229	275	279	236	283	<u>3,060</u>
Jugo Vaso	686	643	660	720	675	693	734	688	706	754	707	726	<u>8,390</u>
Jugo Jarra	68	111	93	71	116	98	72	118	100	74	122	103	<u>1,146</u>
Café Orgánico Galápagos	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>727</u>
Café Orgánico Lojano	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>727</u>
Café Yumbo Pichincha	57	57	57	59	59	59	61	61	61	62	62	62	<u>716</u>
Café Rio Intag	57	57	57	59	59	59	61	61	61	62	62	62	<u>716</u>
Cerveza Pilsener	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>727</u>
Cerveza Club	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>727</u>
Copa Vino Blanco	57	57	57	59	59	59	61	61	61	62	62	62	<u>716</u>
Copa Vino Tinto	57	57	57	59	59	59	61	61	61	62	62	62	<u>716</u>
Te de Coca	30	30	30	31	31	31	32	32	32	33	33	33	<u>380</u>
Te de Guayusa	30	30	30	31	31	31	32	32	32	33	33	33	<u>380</u>
Te Manzanilla	31	31	31	32	32	32	33	33	33	34	34	34	<u>391</u>
Peluche Tortuga	20	20	20	21	21	21	21	21	21	22	22	22	<u>250</u>
Peluche Tiburón	20	20	20	21	21	21	21	21	21	22	22	22	<u>250</u>
Peluche Mono	20	20	20	21	21	21	21	21	21	22	22	22	<u>250</u>
Peluche Tigrillo	21	21	21	22	22	22	22	22	22	23	23	23	<u>260</u>
Camiseta "Fauna" Talla S	19	19	19	20	20	20	20	20	20	21	21	21	<u>239</u>
Camiseta "Fauna" Talla M	19	19	19	20	20	20	20	20	20	21	21	21	<u>239</u>
Camiseta "Fauna" Talla L	19	19	19	20	20	20	20	20	20	21	21	21	<u>239</u>
Pulsera "All You Need is Ecuador"	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>723</u>
Llaveros Animales	11	11	11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	<u>141</u>
Magnetos Refrigerador	11	11	11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	<u>141</u>
Postales Flora "A6"	11	11	11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	<u>141</u>
	6844	6844	6844	7186	7186	7186	7323	7323	7323	7528	7528	7528	

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

	AÑO 1- DINERO												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Bonitísimas	252	262	314	265	275	329	270	281	336	277	288	345	<u>3,494</u>
Empanadas de Morocho	437	420	433	459	441	454	468	449	463	481	462	476	<u>5,443</u>
Empanadas de Mejido	574	574	480	603	603	504	614	614	514	632	632	528	<u>6,871</u>
Tamal de Gallina	314	283	309	329	297	324	336	303	330	345	311	339	<u>3,819</u>
Mote con Chicharrón	283	314	311	297	329	327	303	336	333	311	345	342	<u>3,830</u>
Choclo con Queso y Habas	214	214	193	225	225	202	229	229	206	236	236	212	<u>2,622</u>
Locro de Papa	1,003	1,058	1,225	1,053	1,111	1,287	1,073	1,132	1,311	1,103	1,164	1,348	<u>13,869</u>
Yahuarloco	1,140	1,080	918	1,197	1,134	964	1,220	1,155	982	1,254	1,188	1,010	<u>13,240</u>
Sancocho Quiteño	1,092	1,225	975	1,146	1,287	1,024	1,168	1,311	1,043	1,201	1,348	1,072	<u>13,893</u>
Caldo de Patas	1,225	1,092	886	1,287	1,146	930	1,311	1,168	948	1,348	1,201	974	<u>13,517</u>
Sopa de Mellocos	787	648	1,018	826	680	1,069	842	693	1,089	865	713	1,120	<u>10,350</u>
Caldo de Bolas de Verde	702	852	891	737	895	936	751	912	954	772	937	980	<u>10,320</u>
Cevichochos	347	386	470	364	405	494	371	413	503	382	424	518	<u>5,078</u>
Ceviche de Atún	463	463	617	486	486	648	495	495	660	509	509	679	<u>6,510</u>
Ceviche de Camarón	728	656	656	765	688	688	779	701	701	801	721	721	<u>8,607</u>
Ceviche de Concha	889	947	656	933	994	688	951	1,013	701	978	1,042	721	<u>10,513</u>
Ceviche Camarón-Pescado	1,003	941	848	1,053	988	891	1,073	1,007	908	1,103	1,035	933	<u>11,782</u>
Seco de Chivo	2,677	1,791	2,357	2,811	1,881	2,475	2,865	1,916	2,522	2,945	1,970	2,592	<u>28,802</u>
Fritada con Tortillas y Mote	1,791	2,677	1,791	1,881	2,811	1,881	1,916	2,865	1,916	1,970	2,945	1,970	<u>26,415</u>
Arroz Marinero	2,410	2,035	2,367	2,531	2,137	2,486	2,579	2,178	2,533	2,651	2,239	2,604	<u>28,751</u>
Churrasco	1,791	2,121	1,885	1,881	2,227	1,980	1,916	2,270	2,017	1,970	2,333	2,074	<u>24,465</u>
Pollo al Grill+Papas y Ensalada	2,074	2,357	2,083	2,178	2,475	2,187	2,219	2,522	2,229	2,281	2,592	2,292	<u>27,489</u>
Hornado Pastuso	2,142	1,911	1,688	2,250	2,007	1,773	2,292	2,045	1,806	2,357	2,102	1,857	<u>24,230</u>
Cazuela de Mariscos	2,035	2,035	2,410	2,137	2,137	2,531	2,178	2,178	2,579	2,239	2,239	2,651	<u>27,350</u>
Chugchucaras	2,102	2,074	2,149	2,207	2,178	2,257	2,249	2,219	2,300	2,312	2,281	2,364	<u>26,693</u>
Llapingachos con Chorizo y Huevo	1,285	1,371	1,543	1,350	1,440	1,620	1,375	1,467	1,651	1,414	1,508	1,697	<u>17,721</u>
Ensalada Tradicional	521	452	590	547	475	619	558	484	631	573	498	649	<u>6,596</u>
Menú Niños(Quiteño)	1,824	1,824	1,824	1,915	1,915	1,915	1,951	1,951	1,951	2,006	2,006	2,006	<u>23,088</u>
Higos con Queso	293	368	396	308	386	416	314	393	424	322	404	436	<u>4,459</u>
Pristiños con Miel	368	293	306	386	308	321	393	314	327	404	322	337	<u>4,079</u>
Ensalada de Frutas	398	398	316	418	418	332	426	426	338	438	438	348	<u>4,698</u>
Torta Húmeda de Chocolate	309	309	350	324	324	367	330	330	374	339	339	385	<u>4,079</u>
Gaseosa ½ Litro	236	283	282	247	297	296	252	303	302	259	311	310	<u>3,377</u>
Te Helado	283	282	279	297	296	293	303	302	299	311	310	307	<u>3,560</u>

	AÑO 1- DINERO												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Agua con Gas	282	279	236	296	293	247	302	299	252	310	307	259	<u>3,362</u>
Agua sin Gas	254	214	257	266	225	270	271	229	275	279	236	283	<u>3,060</u>
Jugo Vaso	1,371	1,285	1,320	1,440	1,350	1,386	1,467	1,375	1,412	1,508	1,414	1,452	<u>16,780</u>
Jugo Jarra	643	1,050	887	675	1,103	932	688	1,124	950	707	1,155	976	<u>10,891</u>
Café Orgánico Galápagos	201	201	201	211	211	211	215	215	215	221	221	221	<u>2,544</u>
Café Orgánico Lojano	201	201	201	211	211	211	215	215	215	221	221	221	<u>2,544</u>
Café Yumbo Pichincha	198	198	198	208	208	208	212	212	212	218	218	218	<u>2,506</u>
Café Rio Intag	198	198	198	208	208	208	212	212	212	218	218	218	<u>2,506</u>
Cerveza Pilsener	161	161	161	169	169	169	172	172	172	177	177	177	<u>2,035</u>
Cerveza Club	172	172	172	181	181	181	184	184	184	189	189	189	<u>2,181</u>
Copa Vino Blanco	424	424	424	445	445	445	454	454	454	467	467	467	<u>5,370</u>
Copa Vino Tinto	424	424	424	445	445	445	454	454	454	467	467	467	<u>5,370</u>
Te de Coca	30	30	30	31	31	31	32	32	32	33	33	33	<u>380</u>
Te de Guayusa	30	30	30	31	31	31	32	32	32	33	33	33	<u>380</u>
Te Manzanilla	31	31	31	32	32	32	33	33	33	34	34	34	<u>391</u>
Peluche Tortuga	168	168	168	176	176	176	179	179	179	184	184	184	<u>2,121</u>
Peluche Tiburón	168	168	168	176	176	176	179	179	179	184	184	184	<u>2,121</u>
Peluche Mono	168	168	168	176	176	176	179	179	179	184	184	184	<u>2,121</u>
Peluche Tigrillo	175	175	175	184	184	184	187	187	187	192	192	192	<u>2,213</u>
Camiseta "Fauna" Talla S	226	226	226	238	238	238	242	242	242	249	249	249	<u>2,864</u>
Camiseta "Fauna" Talla M	226	226	226	238	238	238	242	242	242	249	249	249	<u>2,864</u>
Camiseta "Fauna" Talla L	226	226	226	238	238	238	242	242	242	249	249	249	<u>2,864</u>
Pulsera "All You Need is Ecuador"	114	114	114	120	120	120	122	122	122	126	126	126	<u>1,445</u>
Llaveros Animales	33	33	33	35	35	35	36	36	36	37	37	37	<u>423</u>
Magnetos Refrigerador	33	33	33	35	35	35	36	36	36	37	37	37	<u>423</u>
Postales Flora "A6"	22	22	22	23	23	23	24	24	24	25	25	25	<u>282</u>
	<u>40,171</u>	<u>40,455</u>	<u>40,145</u>	<u>42,180</u>	<u>42,477</u>	<u>42,152</u>	<u>42,983</u>	<u>43,286</u>	<u>42,955</u>	<u>44,188</u>	<u>44,500</u>	<u>44,159</u>	<u>509,651</u>

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

	CANTIDAD			
	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Bonitísimas	1281	1409	1550	1705
Empanadas de Morocho	1197	1317	1449	1594
Empanadas de Mejido	1512	1663	1829	2012
Tamal de Gallina	1400	1540	1694	1864
Mote con Chicharrón	1404	1545	1699	1869
Choclo con Queso y Habas	1154	1269	1396	1536
Locro de Papa	2347	2582	2840	3124
Yahuarlocro	2081	2289	2517	2769
Sancocho Quiteño	2351	2586	2845	3129
Caldo de Patas	2287	2516	2768	3045
Sopa de Mellocos	1898	2087	2296	2526
Caldo de Bolas de Verde	1746	1921	2113	2324
Cevichochos	1241	1365	1502	1652
Ceviche de Atún	1193	1313	1444	1588
Ceviche de Camarón	1114	1225	1348	1483
Ceviche de Concha	1361	1497	1646	1811
Ceviche Camarón-Pescado	1440	1584	1742	1917
Seco de Chivo	2880	3168	3485	3833
Fritada con Tortillas y Mote	2641	2906	3196	3516
Arroz Marinero	2530	2783	3061	3368
Churrasco	2447	2691	2960	3256
Pollo al Grill+Papas y Ensalada	2749	3024	3326	3659
Hornado Pastuso	2665	2932	3225	3548
Cazuela de Mariscos	2407	2647	2912	3203
Chugchucaras	2669	2936	3230	3553
Llapingachos con Chorizo y Huevo	1949	2144	2359	2594
Ensalada Tradicional	907	998	1097	1207
Menú Niños(Quiteño)	3175	3492	3841	4225
Higos con Queso	1635	1799	1978	2176
Pristiños con Miel	1496	1645	1810	1991
Ensalada de Frutas	1723	1895	2084	2293
Torta Húmeda de Chocolate	1496	1645	1810	1991
Gaseosa ½ Litro	3377	3715	4087	4495
Te Helado	3560	3916	4308	4739
Agua con Gas	3362	3698	4067	4474
Agua sin Gas	3365	3702	4072	4479
Jugo Vaso	9229	10152	11167	12284
Jugo Jarra	1261	1387	1526	1678
Café Orgánico Galápagos	800	880	968	1064
Café Orgánico Lojano	800	880	968	1064
Café Yumbo Pichincha	788	866	953	1048
Café Rio Intag	788	866	953	1048
Cerveza Pilsener	800	880	968	1064
Cerveza Club	800	880	968	1064
Copa Vino Blanco	788	866	953	1048
Copa Vino Tinto	788	866	953	1048
Te de Coca	418	459	505	556
Te de Guayusa	418	459	505	556
Te Manzanilla	430	473	520	572
Peluche Tortuga	274	302	332	365
Peluche Tiburón	274	302	332	365
Peluche Mono	274	302	332	365
Peluche Tigrillo	286	315	347	381
Camiseta "Fauna" Talla S	263	289	318	349
Camiseta "Fauna" Talla M	263	289	318	349
Camiseta "Fauna" Talla L	263	289	318	349
Pulsera "All You Need is Ecuador"	795	874	962	1058
Llaveros Animales	155	171	188	206
Magnetos Refrigerador	155	171	188	206
Postales Flora "A6"	155	171	188	206
	95,303	104,833	115,316	126,848

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

	DINERO			
	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Bonitísimas	3,842.85	4,227.14	4,649.85	5,114.84
Empanadas de Morocho	5,987.06	6,585.76	7,244.34	7,968.77
Empanadas de Mejido	7,558.41	8,314.25	9,145.68	10,060.24
Tamal de Gallina	4,200.88	4,620.97	5,083.07	5,591.38
Mote con Chicharrón	4,212.82	4,634.10	5,097.51	5,607.26
Choclo con Queso y Habas	2,884.13	3,172.54	3,489.80	3,838.78
Locro de Papa	15,256.05	16,781.66	18,459.82	20,305.81
Yahuarloco	14,563.86	16,020.25	17,622.27	19,384.50
Sancocho Quiteño	15,281.91	16,810.10	18,491.11	20,340.22
Caldo de Patas	14,868.19	16,355.01	17,990.51	19,789.56
Sopa de Mellocos	11,385.35	12,523.89	13,776.28	15,153.90
Caldo de Bolas de Verde	11,351.54	12,486.69	13,735.36	15,108.90
Cevichochos	5,585.27	6,143.79	6,758.17	7,433.99
Ceviche de Atún	7,160.60	7,876.66	8,664.32	9,530.76
Ceviche de Camarón	9,467.90	10,414.69	11,456.16	12,601.78
Ceviche de Concha	11,564.37	12,720.80	13,992.88	15,392.17
Ceviche Camarón-Pescado	12,960.68	14,256.75	15,682.43	17,250.67
Seco de Chivo	31,681.67	34,849.84	38,334.82	42,168.30
Fritada con Tortillas y Mote	29,056.12	31,961.73	35,157.90	38,673.69
Arroz Marinero	31,625.98	34,788.58	38,267.43	42,094.18
Churrasco	26,911.92	29,603.11	32,563.42	35,819.76
Pollo al Grill+Papas y Ensalada	30,237.62	33,261.38	36,587.52	40,246.27
Hornado Pastuso	26,653.34	29,318.67	32,250.54	35,475.59
Cazuela de Mariscos	30,084.46	33,092.91	36,402.20	40,042.42
Chugchucaras	29,362.43	32,298.68	35,528.54	39,081.40
Llapingachos con Chorizo y Huevo	19,492.74	21,442.01	23,586.22	25,944.84
Ensalada Tradicional	7,256.07	7,981.68	8,779.85	9,657.83
Menú Niños(Quiteño)	25,396.26	27,935.88	30,729.47	33,802.42
Higos con Queso	4,905.01	5,395.51	5,935.06	6,528.57
Pristiños con Miel	4,487.31	4,936.04	5,429.64	5,972.61
Ensalada de Frutas	5,167.57	5,684.32	6,252.75	6,878.03
Torta Húmeda de Chocolate	4,487.31	4,936.04	5,429.64	5,972.61
Gaseosa ½ Litro	3,715.16	4,086.67	4,495.34	4,944.87
Te Helado	3,916.45	4,308.09	4,738.90	5,212.79
Agua con Gas	3,697.65	4,067.42	4,474.16	4,921.58
Agua sin Gas	3,365.48	3,702.03	4,072.23	4,479.46
Jugo Vaso	18,458.43	20,304.28	22,334.70	24,568.17
Jugo Jarra	11,980.08	13,178.09	14,495.90	15,945.49
Café Orgánico Galápagos	2,798.60	3,078.46	3,386.31	3,724.94
Café Orgánico Lojano	2,798.60	3,078.46	3,386.31	3,724.94
Café Yumbo Pichincha	2,756.83	3,032.51	3,335.76	3,669.34
Café Rio Intag	2,756.83	3,032.51	3,335.76	3,669.34
Cerveza Pilsener	2,238.88	2,462.77	2,709.05	2,979.95
Cerveza Club	2,398.80	2,638.68	2,902.55	3,192.80
Copa Vino Blanco	5,907.49	6,498.24	7,148.07	7,862.87
Copa Vino Tinto	5,907.49	6,498.24	7,148.07	7,862.87
Te de Coca	417.70	459.47	505.42	555.96
Te de Guayusa	417.70	459.47	505.42	555.96
Te Manzanilla	429.64	472.60	519.86	571.85
Peluche Tortuga	2,333.16	2,566.48	2,823.13	3,105.44
Peluche Tiburón	2,333.16	2,566.48	2,823.13	3,105.44
Peluche Mono	2,333.16	2,566.48	2,823.13	3,105.44
Peluche Tigrillo	2,434.60	2,678.06	2,945.87	3,240.46
Camiseta "Fauna" Talla S	3,150.66	3,465.73	3,812.30	4,193.53
Camiseta "Fauna" Talla M	3,150.66	3,465.73	3,812.30	4,193.53
Camiseta "Fauna" Talla L	3,150.66	3,465.73	3,812.30	4,193.53
Pulsera "All You Need is Ecuador"	1,589.65	1,748.62	1,923.48	2,115.83
Llaveros Animales	465.44	511.98	563.18	619.50
Magnetos Refrigerador	465.44	511.98	563.18	619.50
Postales Flora "A6"	310.29	341.32	375.45	413.00
	560,616.40	616,678.04	678,345.84	746,180.42

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 41: Presupuesto de Costos por Producto

	AÑO 1-CANTIDAD												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Bonitísimas	84	87	105	88	92	110	90	94	112	92	96	115	<u>1,165</u>
Empanadas de Morocho	87	84	87	92	88	91	94	90	93	96	92	95	<u>1,089</u>
Empanadas de Mejido	115	115	96	121	121	101	123	123	103	126	126	106	<u>1,374</u>
Tamal de Gallina	105	94	103	110	99	108	112	101	110	115	104	113	<u>1,273</u>
Mote con Chicharrón	94	105	104	99	110	109	101	112	111	104	115	114	<u>1,277</u>
Choclo con Queso y Habas	86	86	77	90	90	81	92	92	83	94	94	85	<u>1,049</u>
Locro de Papa	154	163	189	162	171	198	165	174	202	170	179	207	<u>2,134</u>
Yahuarlocro	163	154	131	171	162	138	174	165	140	179	170	144	<u>1,891</u>
Sancocho Quiteño	168	189	150	176	198	157	180	202	160	185	207	165	<u>2,137</u>
Caldo de Patas	189	168	136	198	176	143	202	180	146	207	185	150	<u>2,079</u>
Sopa de Mellocos	131	108	170	138	113	178	140	116	182	144	119	187	<u>1,725</u>
Caldo de Bolas de Verde	108	131	137	113	138	144	116	140	147	119	144	151	<u>1,588</u>
Cevichochos	77	86	105	81	90	110	83	92	112	85	94	115	<u>1,128</u>
Ceviche de Atún	77	77	103	81	81	108	83	83	110	85	85	113	<u>1,085</u>
Ceviche de Camarón	86	77	77	90	81	81	92	83	83	94	85	85	<u>1,013</u>
Ceviche de Concha	105	111	77	110	117	81	112	119	83	115	123	85	<u>1,237</u>
Ceviche Camarón-Pescado	111	105	94	117	110	99	119	112	101	123	115	104	<u>1,309</u>
Seco de Chivo	243	163	214	256	171	225	260	174	229	268	179	236	<u>2,618</u>
Fritada con Tortillas y Mote	163	243	163	171	256	171	174	260	174	179	268	179	<u>2,401</u>
Arroz Marinero	193	163	189	202	171	199	206	174	203	212	179	208	<u>2,300</u>
Churrasco	163	193	171	171	202	180	174	206	183	179	212	189	<u>2,224</u>
Pollo al Grill+Papas y Ensalada	189	214	189	198	225	199	202	229	203	207	236	208	<u>2,499</u>
Hornado Pastuso	214	191	169	225	201	177	229	204	181	236	210	186	<u>2,423</u>
Cazuela de Mariscos	163	163	193	171	171	202	174	174	206	179	179	212	<u>2,188</u>
Chugchucaras	191	189	195	201	198	205	204	202	209	210	207	215	<u>2,427</u>
Llapingachos con Chorizo y Huevo	129	137	154	135	144	162	138	147	165	141	151	170	<u>1,772</u>
Ensalada Tradicional	65	57	74	68	59	77	70	61	79	72	62	81	<u>825</u>
Menú Niños(Quiteño)	228	228	228	239	239	239	244	244	244	251	251	251	<u>2,886</u>
Higos con Queso	98	123	132	103	129	139	105	131	141	107	135	145	<u>1,486</u>
Pristiños con Miel	123	98	102	129	103	107	131	105	109	135	107	112	<u>1,360</u>
Ensalada de Frutas	133	133	105	139	139	111	142	142	113	146	146	116	<u>1,566</u>

	AÑO 1-CANTIDAD												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Torta Húmeda de Chocolate	103	103	117	108	108	122	110	110	125	113	113	128	<u>1,360</u>
Gaseosa ½ Litro	214	257	256	225	270	269	229	275	274	236	283	282	<u>3,070</u>
Te Helado	257	256	254	270	269	266	275	274	271	283	282	279	<u>3,237</u>
Agua con Gas	256	254	214	269	266	225	274	271	229	282	279	236	<u>3,056</u>
Agua sin Gas	254	214	257	266	225	270	271	229	275	279	236	283	<u>3,060</u>
Jugo Vaso	686	643	660	720	675	693	734	688	706	754	707	726	<u>8,390</u>
Jugo Jarra	68	111	93	71	116	98	72	118	100	74	122	103	<u>1,146</u>
Café Orgánico Galápagos	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>727</u>
Café Orgánico Lojano	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>727</u>
Café Yumbo Pichincha	57	57	57	59	59	59	61	61	61	62	62	62	<u>716</u>
Café Rio Intag	57	57	57	59	59	59	61	61	61	62	62	62	<u>716</u>
Cerveza Pilsener	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>727</u>
Cerveza Club	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>727</u>
Copa Vino Blanco	57	57	57	59	59	59	61	61	61	62	62	62	<u>716</u>
Copa Vino Tinto	57	57	57	59	59	59	61	61	61	62	62	62	<u>716</u>
Te de Coca	30	30	30	31	31	31	32	32	32	33	33	33	<u>380</u>
Te de Guayusa	30	30	30	31	31	31	32	32	32	33	33	33	<u>380</u>
Te Manzanilla	31	31	31	32	32	32	33	33	33	34	34	34	<u>391</u>
Peluche Tortuga	20	20	20	21	21	21	21	21	21	22	22	22	<u>250</u>
Peluche Tiburón	20	20	20	21	21	21	21	21	21	22	22	22	<u>250</u>
Peluche Mono	20	20	20	21	21	21	21	21	21	22	22	22	<u>250</u>
Peluche Tigrillo	21	21	21	22	22	22	22	22	22	23	23	23	<u>260</u>
Camiseta "Fauna" Talla S	19	19	19	20	20	20	20	20	20	21	21	21	<u>239</u>
Camiseta "Fauna" Talla M	19	19	19	20	20	20	20	20	20	21	21	21	<u>239</u>
Camiseta "Fauna" Talla L	19	19	19	20	20	20	20	20	20	21	21	21	<u>239</u>
Pulsera "All You Need is Ecuador"	57	57	57	60	60	60	61	61	61	63	63	63	<u>723</u>
Llaveros Animales	11	11	11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	<u>141</u>
Magnetos Refrigerador	11	11	11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	<u>141</u>
Postales Flora "A6"	11	11	11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	<u>141</u>
	6844	6844	6844	7186	7186	7186	7323	7323	7323	7528	7528	7528	

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

	AÑO 1- DINERO												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Bonitísimas	68	71	85	71	74	89	73	76	91	75	78	93	<u>943</u>
Empanadas de Morocho	168	161	166	176	169	174	180	173	178	185	177	183	<u>2,090</u>
Empanadas de Mejido	195	195	163	205	205	171	209	209	175	215	215	179	<u>2,336</u>
Tamal de Gallina	154	139	151	161	146	159	164	148	162	169	152	166	<u>1,871</u>
Mote con Chicharrón	71	78	78	74	82	82	76	84	83	78	86	86	<u>957</u>
Choclo con Queso y Habas	73	73	66	76	76	69	78	78	70	80	80	72	<u>891</u>
Locro de Papa	443	467	541	465	491	568	474	500	579	487	514	595	<u>6,124</u>
Yahuarlocro	423	401	341	445	421	358	453	429	365	466	441	375	<u>4,918</u>
Sancocho Quiteño	349	392	312	367	412	328	374	420	334	384	431	343	<u>4,446</u>
Caldo de Patas	496	442	358	521	464	376	531	473	383	545	486	394	<u>5,469</u>
Sopa de Mellocos	328	270	424	344	283	445	351	289	454	361	297	467	<u>4,313</u>
Caldo de Bolos de Verde	274	333	348	288	350	366	293	356	373	302	366	383	<u>4,033</u>
Cevichochos	147	163	199	154	171	209	157	174	213	161	179	219	<u>2,144</u>
Ceviche de Atún	167	167	223	176	176	234	179	179	239	184	184	245	<u>2,354</u>
Ceviche de Camarón	460	414	414	483	435	435	492	443	443	506	456	456	<u>5,438</u>
Ceviche de Concha	518	551	382	543	579	401	554	590	409	569	607	420	<u>6,122</u>
Ceviche Camarón-Pescado	553	519	468	580	545	491	591	555	500	608	570	514	<u>6,493</u>
Seco de Chivo	1,073	718	945	1,127	754	992	1,148	768	1,011	1,181	790	1,039	<u>11,547</u>
Fritada con Tortillas y Mote	830	1,241	830	872	1,303	872	889	1,328	889	913	1,365	913	<u>12,247</u>
Arroz Marinero	1,334	1,127	1,311	1,401	1,183	1,376	1,428	1,206	1,402	1,468	1,239	1,442	<u>15,916</u>
Churrasco	816	966	859	857	1,014	902	873	1,034	919	897	1,063	945	<u>11,143</u>
Pollo al Grill+Papas y Ensalada	831	945	835	873	992	877	890	1,011	894	915	1,039	919	<u>11,020</u>
Hornado Pastuso	776	692	611	814	726	642	830	740	654	853	761	672	<u>8,771</u>
Cazuela de Mariscos	1,208	1,208	1,431	1,269	1,269	1,502	1,293	1,293	1,531	1,329	1,329	1,574	<u>16,235</u>
Chugchucaras	1,009	995	1,032	1,059	1,045	1,083	1,080	1,065	1,104	1,110	1,095	1,135	<u>12,813</u>
Llapingachos con Chorizo y Huevo	518	553	622	544	580	653	554	591	665	570	608	684	<u>7,141</u>
Ensalada Tradicional	144	125	163	151	131	171	154	134	174	158	137	179	<u>1,822</u>
Menú Niños(Quiteño)	770	770	770	809	809	809	824	824	824	848	848	848	<u>9,754</u>
Higos con Queso	98	123	132	103	129	139	105	131	141	107	135	145	<u>1,486</u>
Pristiños con Miel	140	111	116	147	117	122	149	119	124	154	123	128	<u>1,550</u>
Ensalada de Frutas	105	105	83	110	110	87	112	112	89	115	115	92	<u>1,237</u>
Torta Húmeda de Chocolate	149	149	169	157	157	177	160	160	181	164	164	186	<u>1,972</u>
Gaseosa ½ Litro	139	167	167	146	175	175	149	179	178	153	184	183	<u>1,996</u>
Te Helado	167	167	165	175	175	173	179	178	176	184	183	181	<u>2,104</u>
Agua con Gas	154	152	129	161	160	135	165	163	138	169	167	141	<u>1,834</u>
Agua sin Gas	101	86	103	107	90	108	109	92	110	112	94	113	<u>1,224</u>

	AÑO 1- DINERO												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Jugo Vaso	514	482	495	540	506	520	550	516	530	566	530	544	<u>6,293</u>
Jugo Jarra	406	663	560	427	696	588	435	710	600	447	730	617	<u>6,879</u>
Café Orgánico Galápagos	115	115	115	121	121	121	123	123	123	126	126	126	<u>1,454</u>
Café Orgánico Lojano	115	115	115	121	121	121	123	123	123	126	126	126	<u>1,454</u>
Café Yumbo Pichincha	113	113	113	119	119	119	121	121	121	124	124	124	<u>1,432</u>
Café Rio Intag	113	113	113	119	119	119	121	121	121	124	124	124	<u>1,432</u>
Cerveza Pilsener	39	39	39	41	41	41	42	42	42	43	43	43	<u>494</u>
Cerveza Club	45	45	45	47	47	47	48	48	48	49	49	49	<u>567</u>
Copa Vino Blanco	283	283	283	297	297	297	303	303	303	311	311	311	<u>3,580</u>
Copa Vino Tinto	283	283	283	297	297	297	303	303	303	311	311	311	<u>3,580</u>
Te de Coca	15	15	15	16	16	16	16	16	16	16	16	16	<u>190</u>
Te de Guayusa	15	15	15	16	16	16	16	16	16	16	16	16	<u>190</u>
Te Manzanilla	15	15	15	16	16	16	17	17	17	17	17	17	<u>195</u>
Peluche Tortuga	99	99	99	103	103	103	105	105	105	108	108	108	<u>1,248</u>
Peluche Tiburón	99	99	99	103	103	103	105	105	105	108	108	108	<u>1,248</u>
Peluche Mono	99	99	99	103	103	103	105	105	105	108	108	108	<u>1,248</u>
Peluche Tigrillo	103	103	103	108	108	108	110	110	110	113	113	113	<u>1,302</u>
Camiseta "Fauna" Talla S	151	151	151	158	158	158	161	161	161	166	166	166	<u>1,909</u>
Camiseta "Fauna" Talla M	151	151	151	158	158	158	161	161	161	166	166	166	<u>1,909</u>
Camiseta "Fauna" Talla L	151	151	151	158	158	158	161	161	161	166	166	166	<u>1,909</u>
Pulsera "All You Need is Ecuador"	29	29	29	30	30	30	31	31	31	31	31	31	<u>361</u>
Llaveros Animales	17	17	17	18	18	18	18	18	18	18	18	18	<u>212</u>
Magnetos Refrigerador	19	19	19	20	20	20	20	20	20	21	21	21	<u>240</u>
Postales Flora "A6"	8	8	8	9	9	9	9	9	9	9	9	9	<u>106</u>
	<u>18,244</u>	<u>18,456</u>	<u>18,320</u>	<u>19,156</u>	<u>19,379</u>	<u>19,236</u>	<u>19,521</u>	<u>19,748</u>	<u>19,602</u>	<u>20,069</u>	<u>20,302</u>	<u>20,152</u>	<u>232,187</u>

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

	CANTIDAD			
	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Bonitísimas	1281	1409	1550	1705
Empanadas de Morocho	1197	1317	1449	1594
Empanadas de Mejido	1512	1663	1829	2012
Tamal de Gallina	1400	1540	1694	1864
Mote con Chicharrón	1404	1545	1699	1869
Choclo con Queso y Habas	1154	1269	1396	1536
Locro de Papa	2347	2582	2840	3124
Yahuarlocro	2081	2289	2517	2769
Sancocho Quiteño	2351	2586	2845	3129
Caldo de Patas	2287	2516	2768	3045
Sopa de Mellocos	1898	2087	2296	2526
Caldo de Bolas de Verde	1746	1921	2113	2324
Cevichochos	1241	1365	1502	1652
Ceviche de Atún	1193	1313	1444	1588
Ceviche de Camarón	1114	1225	1348	1483
Ceviche de Concha	1361	1497	1646	1811
Ceviche Camarón-Pescado	1440	1584	1742	1917
Seco de Chivo	2880	3168	3485	3833
Fritada con Tortillas y Mote	2641	2906	3196	3516
Arroz Marinero	2530	2783	3061	3368
Churrasco	2447	2691	2960	3256
Pollo al Grill+Papas y Ensalada	2749	3024	3326	3659
Hornado Pastuso	2665	2932	3225	3548
Cazuela de Mariscos	2407	2647	2912	3203
Chugchucaras	2669	2936	3230	3553
Llapingachos con Chorizo y Huevo	1949	2144	2359	2594
Ensalada Tradicional	907	998	1097	1207
Menu Niños(Quiteño)	3175	3492	3841	4225
Higos con Queso	1635	1799	1978	2176
Pristiños con Miel	1496	1645	1810	1991
Ensalada de Frutas	1723	1895	2084	2293
Torta Húmeda de Chocolate	1496	1645	1810	1991
Gaseosa ½ Litro	3377	3715	4087	4495
Te Helado	3560	3916	4308	4739
Agua con Gas	3362	3698	4067	4474
Agua sin Gas	3365	3702	4072	4479
Jugo Vaso	9229	10152	11167	12284
Jugo Jarra	1261	1387	1526	1678
Café Orgánico Galápagos	800	880	968	1064
Café Orgánico Lojano	800	880	968	1064
Café Yumbo Pichincha	788	866	953	1048
Café Rio Intag	788	866	953	1048
Cerveza Pilsener	800	880	968	1064
Cerveza Club	800	880	968	1064
Copa Vino Blanco	788	866	953	1048
Copa Vino Tinto	788	866	953	1048
Te de Coca	418	459	505	556
Te de Guayusa	418	459	505	556
Te Manzanilla	430	473	520	572
Pelucho Tortuga	274	302	332	365
Pelucho Tiburón	274	302	332	365
Pelucho Mono	274	302	332	365
Pelucho Tigrillo	286	315	347	381
Camiseta "Fauna" Talla S	263	289	318	349
Camiseta "Fauna" Talla M	263	289	318	349
Camiseta "Fauna" Talla L	263	289	318	349
Pulsera "All You Need is Ecuador"	795	874	962	1058
Llaveros Animales	155	171	188	206
Magnetos Refrigerador	155	171	188	206
Postales Flora "A6"	155	171	188	206
	95,303	104,833	115,316	126,848

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

	DINERO			
	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Bonitísimas	1,089	1,258	1,453	1,679
Empanadas de Morocho	2,414	2,788	3,220	3,719
Empanadas de Mejido	2,698	3,117	3,600	4,158
Tamal de Gallina	2,161	2,496	2,883	3,330
Mote con Chicharrón	1,106	1,277	1,475	1,704
Choclo con Queso y Habas	1,030	1,189	1,374	1,586
Locro de Papa	7,073	8,169	9,435	10,898
Yahuarlocro	5,680	6,560	7,577	8,752
Sancocho Quiteño	5,135	5,931	6,850	7,912
Caldo de Patas	6,317	7,296	8,427	9,733
Sopa de Mellocos	4,981	5,753	6,645	7,675
Caldo de Bolas de Verde	4,658	5,380	6,213	7,176
Cevichochos	2,476	2,860	3,303	3,815
Ceviche de Atún	2,719	3,141	3,628	4,190
Ceviche de Camarón	6,281	7,254	8,378	9,677
Ceviche de Concha	7,071	8,167	9,433	10,895
Ceviche Camarón-Pescado	7,500	8,662	10,005	11,556
Seco de Chivo	13,337	15,404	17,791	20,549
Fritada con Tortillas y Mote	14,145	16,338	18,870	21,795
Arroz Marinero	18,384	21,233	24,524	28,325
Churrasco	12,870	14,865	17,169	19,830
Pollo al Grill+Papas y Ensalada	12,729	14,702	16,980	19,612
Hornado Pastuso	10,131	11,701	13,515	15,610
Cazuela de Mariscos	18,751	21,657	25,014	28,892
Chugchucaras	14,799	17,092	19,742	22,802
Llapingachos con Chorizo y Huevo	8,248	9,527	11,004	12,709
Ensalada Tradicional	2,105	2,431	2,808	3,243
Menu Niños(Quiteño)	11,266	13,013	15,030	17,359
Higos con Queso	1,717	1,983	2,290	2,645
Pristiños con Miel	1,790	2,068	2,388	2,759
Ensalada de Frutas	1,429	1,650	1,906	2,202
Torta Húmeda de Chocolate	2,277	2,630	3,038	3,509
Gaseosa ½ Litro	2,305	2,662	3,075	3,552
Te Helado	2,430	2,807	3,242	3,744
Agua con Gas	2,118	2,446	2,825	3,263
Agua sin Gas	1,414	1,633	1,886	2,178
Jugo Vaso	7,268	8,395	9,696	11,199
Jugo Jarra	7,945	9,176	10,598	12,241
Café Orgánico Galápagos	1,679	1,939	2,240	2,587
Café Orgánico Lojano	1,679	1,939	2,240	2,587
Café Yumbo Pichincha	1,654	1,910	2,207	2,549
Café Rio Intag	1,654	1,910	2,207	2,549
Cerveza Pilsener	571	659	762	880
Cerveza Club	655	756	874	1,009
Copa Vino Blanco	4,135	4,776	5,517	6,372
Copa Vino Tinto	4,135	4,776	5,517	6,372
Te de Coca	219	253	293	338
Te de Guayusa	219	253	293	338
Te Manzanilla	226	261	301	348
Pelucho Tortuga	1,441	1,664	1,922	2,220
Pelucho Tiburón	1,441	1,664	1,922	2,220
Pelucho Mono	1,441	1,664	1,922	2,220
Pelucho Tigrillo	1,504	1,737	2,006	2,317
Camiseta "Fauna" Talla S	2,205	2,547	2,942	3,398
Camiseta "Fauna" Talla M	2,205	2,547	2,942	3,398
Camiseta "Fauna" Talla L	2,205	2,547	2,942	3,398
Pulsera "All You Need is Ecuador"	417	482	557	643
Llaveros Animales	244	282	326	377
Magnetos Refrigerador	277	320	369	427
Postales Flora "A6"	122	141	163	188
	268,176	309,743	357,754	413,205

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 42: Presupuesto M.O Años 2 al 5

AÑO 2								
EMPLEADO	SUELDO NETO	H.EXTRAS	13	14	VACACIONES	APORTE PATRONAL	FONDO RESERVA	TOTAL MENSUAL
Chef	1,050.00	286.36	111.36	32.45	55.68	149.00	111.3184548	1,796.17
Asistente Cocina#1	525.00	124.09	54.09	32.45	27.05	72.37	54.0691137	889.12
Asistente Cocina#2	525.00	47.72	47.73	32.45	23.86	63.86	47.70778425	788.33
Asistente Cocina#3	315.00	-	26.25	32.45	13.13	35.12	26.2395	448.19
Cajero	525.00	143.18	55.68	32.45	27.84	74.50	55.6592274	914.31
Mesero Polifuncional	525.00	143.18	55.68	32.45	27.84	74.50	55.6592274	914.31
Mesero#2	525.00	47.72	47.73	32.45	23.86	63.86	47.70778425	788.33
Mesero#3	262.50	-	21.88	32.45	10.94	29.27	21.86625	378.90
	4,252.50	792.25	420.40	259.60	210.20	562.49	420.23	6,917.66

AÑO 3								
EMPLEADO	SUELDO NETO	H.EXTRAS	13	14	VACACIONES	APORTE PATRONAL	FONDO RESERVA	TOTAL MENSUAL
Chef	1,102.50	300.67	116.93	35.70	58.47	156.45	116.8843775	1,887.60
Asistente Cocina#1	551.25	130.29	56.80	35.70	28.40	75.99	56.77256939	935.20
Asistente Cocina#2	551.25	50.11	50.11	35.70	25.06	67.05	50.09317346	829.37
Asistente Cocina#3	330.75	-	27.56	35.70	13.78	36.88	27.551475	472.22
Cajero	551.25	150.34	58.47	35.70	29.23	78.23	58.44218877	961.65
Mesero Polifuncional	551.25	150.34	58.47	35.70	29.23	78.23	58.44218877	961.65
Mesero#2	551.25	50.11	50.11	35.70	25.06	67.05	50.09317346	829.37
Mesero#3	275.63	-	22.97	35.70	11.48	30.73	22.9595625	399.46
	4,465.13	831.86	441.42	285.56	220.71	590.61	441.24	7,276.52

AÑO 4								
EMPLEADO	SUELDO NETO	H.EXTRAS	13	14	VACACIONES	APORTE PATRONAL	FONDO RESERVA	TOTAL MENSUAL
Chef	1,157.63	315.71	122.78	39.26	61.39	164.28	122.7285964	1,983.77
Asistente Cocina#1	578.81	136.81	59.64	39.26	29.82	79.79	59.61119785	983.74
Asistente Cocina#2	578.81	52.61	52.62	39.26	26.31	70.40	52.59783214	872.62
Asistente Cocina#3	347.29	-	28.94	39.26	14.47	38.72	28.92904875	497.61
Cajero	578.81	157.85	61.39	39.26	30.69	82.14	61.36429821	1,011.52
Mesero Polifuncional	578.81	157.85	61.39	39.26	30.69	82.14	61.36429821	1,011.52
Mesero#2	578.81	52.61	52.62	39.26	26.31	70.40	52.59783214	872.62
Mesero#3	289.41	-	24.12	39.26	12.06	32.27	24.10754063	421.22
	4,688.38	873.45	463.49	314.12	231.74	620.14	463.30	7,654.62

AÑO 5								
EMPLEADO	SUELDO NETO	H.EXTRAS	13	14	VACACIONES	APORTE PATRONAL	FONDO RESERVA	TOTAL MENSUAL
Chef	1,215.51	331.49	128.92	43.19	64.46	172.49	128.8650262	2,084.92
Asistente Cocina#1	607.75	143.65	62.62	43.19	31.31	83.78	62.59175775	1,034.89
Asistente Cocina#2	607.75	55.24	55.25	43.19	27.62	73.92	55.22772374	918.22
Asistente Cocina#3	364.65	-	30.39	43.19	15.19	40.66	30.37550119	524.46
Cajero	607.75	165.75	64.46	43.19	32.23	86.25	64.43251312	1,064.06
Mesero Polifuncional	607.75	165.75	64.46	43.19	32.23	86.25	64.43251312	1,064.06
Mesero#2	607.75	55.24	55.25	43.19	27.62	73.92	55.22772374	918.22
Mesero#3	303.88	-	25.32	43.19	12.66	33.88	25.31291766	444.25
	4,922.80	917.12	486.66	345.53	243.33	651.15	486.47	8,053.06

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 43: Presupuesto Sueldos Administrativos Años 2 al 5

SUELDOS ADMINISTRATIVOS AÑO 2								
EMPLEADO	SUELDO NETO	H. EXTRAS	13	14	VACACIONES	APORTE PATRONAL	FONDOS RESERVA	TOTAL MENSUAL
Accionista 1	2,100.00	-	175.00	32.45	87.50	234.15	174.93	2,804.03
Accionista 2	2,100.00	-	175.00	32.45	87.50	234.15	174.93	2,804.03
Contador	840.00	-	70.00	32.45	35.00	93.66	69.97	1,141.08
Conserje	389.40	-	32.45	32.45	16.23	43.42	32.44	546.38
	5,429.40	-	452.45	129.80	226.23	605.38	452.27	7,295.52

SUELDOS ADMINISTRATIVOS AÑO 3								
EMPLEADO	SUELDO NETO	H. EXTRAS	13	14	VACACIONES	APORTE PATRONAL	FONDOS RESERVA	TOTAL MENSUAL
Accionista 1	2,205.00	-	183.75	35.70	91.88	245.86	183.68	2,945.85
Accionista 2	2,205.00	-	183.75	35.70	91.88	245.86	183.68	2,945.85
Contador	882.00	-	73.50	35.70	36.75	98.34	73.47	1,199.76
Conserje	428.34	-	35.70	35.70	17.85	47.76	35.68	601.02
	5,720.34	-	476.70	142.78	238.35	637.82	476.50	7,692.48

SUELDOS ADMINISTRATIVOS AÑO 4								
EMPLEADO	SUELDO NETO	H. EXTRAS	13	14	VACACIONES	APORTE PATRONAL	FONDOS RESERVA	TOTAL MENSUAL
Accionista 1	2,315.25	-	192.94	39.26	96.47	258.15	192.86	3,094.93
Accionista 2	2,315.25	-	192.94	39.26	96.47	258.15	192.86	3,094.93
Contador	926.10	-	77.18	39.26	38.59	103.26	77.14	1,261.53
Conserje	471.17	-	39.26	39.26	19.63	52.54	39.25	661.12
	6,027.77	-	502.31	157.06	251.16	672.10	502.11	8,112.51

SUELDOS ADMINISTRATIVOS AÑO 5								
EMPLEADO	SUELDO NETO	H. EXTRAS	13	14	VACACIONES	APORTE PATRONAL	FONDOS RESERVA	TOTAL MENSUAL
Accionista 1	2,431.01	-	202.58	43.19	101.29	271.06	202.50	3,251.64
Accionista 2	2,431.01	-	202.58	43.19	101.29	271.06	202.50	3,251.64
Contador	972.41	-	81.03	43.19	40.52	108.42	81.00	1,326.57
Conserje	518.29	-	43.19	43.19	21.60	57.79	43.17	727.23
	6,352.72	-	529.39	172.76	264.70	708.33	529.18	8,557.09

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes

Anexo 44: Presupuesto Depreciaciones Años 2 al 5

AÑO 2							
CANTIDAD	BIEN	V. TOTAL BIEN	VALOR RESIDUAL	VALOR DEPRECIABLE	DEP ANUAL	DEP ACUMULADA	SALDO LIBROS
1	Cocina Industrial con Horno y Plancha	1,615.00	538.33	1,076.67	107.67	215.33	1,399.67
1	Licuada Industrial	445.00	-	445.00	44.50	89.00	356.00
1	Freidora Industrial	345.00	-	345.00	34.50	69.00	276.00
1	Congelador	916.25	305.42	610.83	61.08	122.17	794.08
1	Refrigerador	1,068.48	356.16	712.32	71.23	142.46	926.02
1	Procesador Alimentos	155.24	-	155.24	15.52	31.05	124.19
1	Microondas	93.52	-	93.52	9.35	18.70	74.82
1	Extractor de Olores	500.00	166.67	333.33	33.33	66.67	433.33
1	Caja Registradora	548.80	182.93	365.87	36.59	73.17	475.63
1	Tostadora/Grill	88.11	-	88.11	8.81	17.62	70.49
1	Extractor Jugo	139.89	-	139.89	13.99	27.98	111.91
1	Fregadero Industrial	595.36	-	595.36	59.54	119.07	476.29
1	Mesa de Trabajo	500.00	-	500.00	50.00	100.00	400.00
2	Mesa de Pared	250.00	-	250.00	25.00	50.00	200.00
5	Mesa Pequeña Comedor	1,500.00	500.00	1,000.00	100.00	200.00	1,300.00
5	Mesa Mediana Comedor	1,750.00	583.33	1,166.67	116.67	233.33	1,516.67
4	Mesa Grande Comedor	1,600.00	533.33	1,066.67	106.67	213.33	1,386.67
54	Silla Comedor	4,540.00	1,513.33	3,026.67	302.67	605.33	3,934.67
2	Silla Bebe	200	-	200.00	20.00	40.00	160.00
1	Counter Caja Registradora	350	-	350.00	35.00	70.00	280.00
1	Mueble Exhibidor Mediano	200	-	200.00	20.00	40.00	160.00
1	Mueble Exhibidor Pequeño	150	-	150.00	15.00	30.00	120.00
1	Sillón Lona	450	-	450.00	45.00	90.00	360.00
2	Estantería Metálica	160	-	160.00	16.00	32.00	128.00
2	Televisores LED	800	266.67	533.33	106.67	213.33	586.67
1	Bomba Recirculación	500	-	500.00	50.00	100.00	400.00
1	Cascada Mármol, Base Recolectora	850.00	283.33	566.67	56.67	113.33	736.67
220	Piso Flotante Rustico	4,180.00	-	4,180.00	418.00	836.00	3,344.00
90m2	Pintura con Textura	450.00	-	450.00	45.00	90.00	360.00
12	Juego Vajilla	550.00	-	550.00	55.00	110.00	440.00
160	Papel Transfer Vajilla	320.00	-	320.00	32.00	64.00	256.00
5	Cabezas Animales Colgantes	200.00	-	200.00	20.00	40.00	160.00
16	Animales en Cerámica	640.00	-	640.00	64.00	128.00	512.00
60m	Enredaderas Sintéticas	90.00	-	90.00	9.00	18.00	72.00
30m ²	Follaje Sintético	60.00	-	60.00	6.00	12.00	48.00
40	Frutas de Plástico	190.00	-	190.00	19.00	38.00	152.00
2	Mural de Vinilo en Baño	66.00	-	66.00	6.60	13.20	52.80
2	Figuras Animadas Animales	8,100.00	2,700.00	5,400.00	540.00	1,080.00	7,020.00
		35,156.65	7,929.51	27,227.14	2,776.05	5,552.09	29,604.56

AÑO 3							
CANTIDAD	BIEN	V. TOTAL BIEN	VALOR RESIDUAL	VALOR DEPRECIABLE	DEP ANUAL	DEP ACUMULADA	SALDO LIBROS
1	Cocina Industrial con Horno y Plancha	1,615.00	538.33	1,076.67	107.67	323.00	1,292.00
1	Licuada Industrial	445.00	-	445.00	44.50	133.50	311.50
1	Freidora Industrial	345.00	-	345.00	34.50	103.50	241.50
1	Congelador	916.25	305.42	610.83	61.08	183.25	733.00
1	Refrigerador	1,068.48	356.16	712.32	71.23	213.70	854.78
1	Procesador Alimentos	155.24	-	155.24	15.52	46.57	108.67
1	Microondas	93.52	-	93.52	9.35	28.06	65.46
1	Extractor de Olores	500.00	166.67	333.33	33.33	100.00	400.00
1	Caja Registradora	548.80	182.93	365.87	36.59	109.76	439.04
1	Tostadora/Grill	88.11	-	88.11	8.81	26.43	61.68
1	Extractor Jugo	139.89	-	139.89	13.99	41.97	97.92
1	Fregadero Industrial	595.36	-	595.36	59.54	178.61	416.75
1	Mesa de Trabajo	500.00	-	500.00	50.00	150.00	350.00
2	Mesa de Pared	250.00	-	250.00	25.00	75.00	175.00
5	Mesa Pequeña Comedor	1,500.00	500.00	1,000.00	100.00	300.00	1,200.00
5	Mesa Mediana Comedor	1,750.00	583.33	1,166.67	116.67	350.00	1,400.00
4	Mesa Grande Comedor	1,600.00	533.33	1,066.67	106.67	320.00	1,280.00
54	Silla Comedor	4,540.00	1,513.33	3,026.67	302.67	908.00	3,632.00
2	Silla Bebe	200	-	200.00	20.00	60.00	140.00
1	Counter Caja Registradora	350	-	350.00	35.00	105.00	245.00
1	Mueble Exhibidor Mediano	200	-	200.00	20.00	60.00	140.00
1	Mueble Exhibidor Pequeño	150	-	150.00	15.00	45.00	105.00
1	Sillón Lona	450	-	450.00	45.00	135.00	315.00
2	Estantería Metálica	160	-	160.00	16.00	48.00	112.00
2	Televisores LED	800	266.67	533.33	106.67	320.00	480.00
1	Bomba Recirculación	500	-	500.00	50.00	150.00	350.00
1	Cascada Mármol, Base Recolectora	850.00	283.33	566.67	56.67	170.00	680.00
220	Piso Flotante Rustico	4,180.00	-	4,180.00	418.00	1,254.00	2,926.00
90m2	Pintura con Textura	450.00	-	450.00	45.00	135.00	315.00
12	Juego Vajilla	550.00	-	550.00	55.00	165.00	385.00
160	Papel Transfer Vajilla	320.00	-	320.00	32.00	96.00	224.00
5	Cabezas Animales Colgantes	200.00	-	200.00	20.00	60.00	140.00
16	Animales en Cerámica	640.00	-	640.00	64.00	192.00	448.00
60m	Enredaderas Sintéticas	90.00	-	90.00	9.00	27.00	63.00
30m ²	Follaje Sintético	60.00	-	60.00	6.00	18.00	42.00
40	Frutas de Plástico	190.00	-	190.00	19.00	57.00	133.00
2	Mural de Vinilo en Baño	66.00	-	66.00	6.60	19.80	46.20
2	Figuras Animadas Animales	8,100.00	2,700.00	5,400.00	540.00	1,620.00	6,480.00
		35,156.65	7,929.51	27,227.14	2,776.05	8,328.14	26,828.51

AÑO 4							
CANTIDAD	BIEN	VALOR TOTAL BIEN	VALOR RESIDUAL	VALOR DEPRECIABLE	DEP ANUAL	DEP ACUMULADA	SALDO LIBROS
1	Cocina Industrial con Horno y Plancha	1,615.00	538.33	1,076.67	107.67	430.67	1,184.33
1	Licuada Industrial	445.00	-	445.00	44.50	178.00	267.00
1	Freidora Industrial	345.00	-	345.00	34.50	138.00	207.00
1	Congelador	916.25	305.42	610.83	61.08	244.33	671.92
1	Refrigerador	1,068.48	356.16	712.32	71.23	284.93	783.55
1	Procesador Alimentos	155.24	-	155.24	15.52	62.10	93.14
1	Microondas	93.52	-	93.52	9.35	37.41	56.11
1	Extractor de Olores	500.00	166.67	333.33	33.33	133.33	366.67
1	Caja Registradora	548.80	182.93	365.87	36.59	146.35	402.45
1	Tostadora/Grill	88.11	-	88.11	8.81	35.24	52.87
1	Extractor Jugo	139.89	-	139.89	13.99	55.96	83.93
1	Fregadero Industrial	595.36	-	595.36	59.54	238.14	357.22
1	Mesa de Trabajo	500.00	-	500.00	50.00	200.00	300.00
2	Mesa de Pared	250.00	-	250.00	25.00	100.00	150.00
5	Mesa Pequeña Comedor	1,500.00	500.00	1,000.00	100.00	400.00	1,100.00
5	Mesa Mediana Comedor	1,750.00	583.33	1,166.67	116.67	466.67	1,283.33
4	Mesa Grande Comedor	1,600.00	533.33	1,066.67	106.67	426.67	1,173.33
54	Silla Comedor	4,540.00	1,513.33	3,026.67	302.67	1,210.67	3,329.33
2	Silla Bebe	200	-	200.00	20.00	80.00	120.00
1	Counter Caja Registradora	350	-	350.00	35.00	140.00	210.00
1	Mueble Exhibidor Mediano	200	-	200.00	20.00	80.00	120.00
1	Mueble Exhibidor Pequeño	150	-	150.00	15.00	60.00	90.00
1	Sillón Lona	450	-	450.00	45.00	180.00	270.00
2	Estantería Metálica	160	-	160.00	16.00	64.00	96.00
2	Televisores LED	800	266.67	533.33	106.67	426.67	373.33
1	Bomba Recirculación	500	-	500.00	50.00	200.00	300.00
1	Cascada Mármol, Base Recolectora	850.00	283.33	566.67	56.67	226.67	623.33
220	Piso Flotante Rustico	4,180.00	-	4,180.00	418.00	1,672.00	2,508.00
90m2	Pintura con Textura	450.00	-	450.00	45.00	180.00	270.00
12	Juego Vajilla	550.00	-	550.00	55.00	220.00	330.00
160	Papel Transfer Vajilla	320.00	-	320.00	32.00	128.00	192.00
5	Cabezas Animales Colgantes	200.00	-	200.00	20.00	80.00	120.00
16	Animales en Cerámica	640.00	-	640.00	64.00	256.00	384.00
60m	Enredaderas Sintéticas	90.00	-	90.00	9.00	36.00	54.00
30m ²	Follaje Sintético	60.00	-	60.00	6.00	24.00	36.00
40	Frutas de Plástico	190.00	-	190.00	19.00	76.00	114.00
2	Mural de Vinilo en Baño	66.00	-	66.00	6.60	26.40	39.60
2	Figuras Animadas Animales	8,100.00	2,700.00	5,400.00	540.00	2,160.00	5,940.00
		35,156.65	7,929.51	27,227.14	2,776.05	11,104.19	24,052.46

AÑO 5							
CANTIDAD	BIEN	VALOR TOTAL BIEN	VALOR RESIDUAL	VALOR DEPRECIABLE	DEP ANUAL	DEP ACUMULADA	SALDO LIBROS
1	Cocina Industrial con Horno y Plancha	1,615.00	538.33	1,076.67	107.67	538.33	1,076.67
1	Licuada Industrial	445.00	-	445.00	44.50	222.50	222.50
1	Freidora Industrial	345.00	-	345.00	34.50	172.50	172.50
1	Congelador	916.25	305.42	610.83	61.08	305.42	610.83
1	Refrigerador	1,068.48	356.16	712.32	71.23	356.16	712.32
1	Procesador Alimentos	155.24	-	155.24	15.52	77.62	77.62
1	Microondas	93.52	-	93.52	9.35	46.76	46.76
1	Extractor de Olores	500.00	166.67	333.33	33.33	166.67	333.33
1	Caja Registradora	548.80	182.93	365.87	36.59	182.93	365.87
1	Tostadora/Grill	88.11	-	88.11	8.81	44.06	44.06
1	Extractor Jugo	139.89	-	139.89	13.99	69.95	69.95
1	Fregadero Industrial	595.36	-	595.36	59.54	297.68	297.68
1	Mesa de Trabajo	500.00	-	500.00	50.00	250.00	250.00
2	Mesa de Pared	250.00	-	250.00	25.00	125.00	125.00
5	Mesa Pequeña Comedor	1,500.00	500.00	1,000.00	100.00	500.00	1,000.00
5	Mesa Mediana Comedor	1,750.00	583.33	1,166.67	116.67	583.33	1,166.67
4	Mesa Grande Comedor	1,600.00	533.33	1,066.67	106.67	533.33	1,066.67
54	Silla Comedor	4,540.00	1,513.33	3,026.67	302.67	1,513.33	3,026.67
2	Silla Bebe	200	-	200.00	20.00	100.00	100.00
1	Counter Caja Registradora	350	-	350.00	35.00	175.00	175.00
1	Mueble Exhibidor Mediano	200	-	200.00	20.00	100.00	100.00
1	Mueble Exhibidor Pequeño	150	-	150.00	15.00	75.00	75.00
1	Sillón Lona	450	-	450.00	45.00	225.00	225.00
2	Estantería Metálica	160	-	160.00	16.00	80.00	80.00
2	Televisores LED	800	266.67	533.33	106.67	533.33	266.67
1	Bomba Recirculación	500	-	500.00	50.00	250.00	250.00
1	Cascada Mármol, Base Recolectora	850.00	283.33	566.67	56.67	283.33	566.67
220	Piso Flotante Rustico	4,180.00	-	4,180.00	418.00	2,090.00	2,090.00
90m2	Pintura con Textura	450.00	-	450.00	45.00	225.00	225.00
12	Juego Vajilla	550.00	-	550.00	55.00	275.00	275.00
160	Papel Transfer Vajilla	320.00	-	320.00	32.00	160.00	160.00
5	Cabezas Animales Colgantes	200.00	-	200.00	20.00	100.00	100.00
16	Animales en Cerámica	640.00	-	640.00	64.00	320.00	320.00
60m	Enredaderas Sintéticas	90.00	-	90.00	9.00	45.00	45.00
30m ²	Follaje Sintético	60.00	-	60.00	6.00	30.00	30.00
40	Frutas de Plástico	190.00	-	190.00	19.00	95.00	95.00
2	Mural de Vinilo en Baño	66.00	-	66.00	6.60	33.00	33.00
2	Figuras Animadas Animales	8,100.00	2,700.00	5,400.00	540.00	2,700.00	5,400.00
		35,156.65	7,929.51	27,227.14	2,776.05	13,880.24	21,276.41

Fuente: Investigación Realizada

Elaborado por: Juan Sebastián Paredes