



CARRERA: ADMINISTRACIÓN

TEMA:

**“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante
dedicado a la elaboración de platos al carbón ubicado en la
Parroquia de Alangasí, Barrio San Carlos”**

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

AUTOR:

Stalin Ortega

TUTOR:

Ing. Roxana Revelo

D.M. Quito, 21 de agosto 2022

DEDICATORIA

Quiero agradecer a Dios por haberme dado la oportunidad de poder concluir este trabajo de titulación.

A mis padres Adriana y Wilson que han sido un apoyo fundamental en este camino, por sus sacrificios que han realizado, por sus palabras de nunca rendirme y que siempre van apoyarme en todas mis decisiones, por su consejos y valores que me han enseñado, siempre estaré agradecido por todo, los amo mucho.

A mis hermanos por estar siempre junto a mí y por estar apoyándome en todos los buenos y malos momentos.

A mi familia en general que siempre ha estado presente y dándome todo el apoyo para poder concluir este sueño.

AGRADECIMIENTO

Agradezco infinitamente a mis padres y hermanos por ser las personas que me motivan para seguir adelante y jamás rendirme, por su paciencia y su amor que me han brindado cada día.

A mis docentes de carrera porque fueron un pilar fundamental, gracias por sus enseñanzas, por su arduo trabajo y por las lecciones que serán aplicadas en mi vida personal y profesional.

A mis amigos Frank, Lenin, Luis que han estado presente cada día con cariño, su apoyo, experiencias y viajes, que siempre permanecerán en mi corazón; a Nathalia Pinto por ser mi apoyo en cada momento que he estado por rendirme que con sus palabras de aliento he sabido reponerme, por comprenderme y por estar a mi lado en todo este tiempo y poder cumplir este sueño estoy agradecido contigo mi corazón.

AUTORIA

Yo, Stalin Fernando Ortega Taco autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



Stalin Fernando Ortega Taco

D.M. Quito, 21 de Agosto 2022

Ing. Roxana Revelo

Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Ing. Roxana Revelo

D.M. Quito, 21 de Agosto 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La **Ing. Roxana Revelo** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Stalin Fernando Ortega Taco por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr Stalin Fernando Ortega Taco realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante dedicado a la elaboración de platos al carbón ubicado en la Parroquia de Alangasi, Barrio San Carlos.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la **Ing. Roxana Revelo**

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

TERCERA: Los comparecientes, **Ing. Roxana Revelo** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y el Sr Stalin Ortega, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante dedicado a la elaboración de platos al carbón ubicado en la Parroquia de Alangasi, Barrio San Carlos”** y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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



Ing. Roxana Revelo

Stalin Fernando Ortega Taco

D.M. Quito, 21 de Agosto 2022

INDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	II
AUTORIA.....	IV
CERTIFICACIÓN	V
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	VI
INDICE DE CONTENIDOS.....	VIII
INDICE DE TABLAS	XI
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XIII
1. RESUMEN.....	XV
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	1
CREACIÓN DE LA EMPRESA.....	1
DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	1
TAMAÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LA EMPRESA.....	3
NECESIDADES QUE SATISFACER.....	4
LOCALIZACIÓN DE LA EMPRESA	6
FILOSOFÍA EMPRESARIAL	7
DESARROLLO ORGANIZACIONAL	12
ORGANIGRAMA EMPRESARIAL.....	14

FUNCIONES DEL PERSONAL	15
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	22
OBJETIVO DE MERCADOTECNIA	22
INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	22
PLAN DE MUESTREO	23
ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS.....	24
ENTORNO EMPRESARIAL	35
PRODUCTO Y SERVICIO	43
PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO.....	48
CANAL DE DISTRIBUCIÓN Y PUNTOS DE VENTAS	55
RIESGO Y OPORTUNIDAD DE NEGOCIO	56
FIJACIÓN DE PRECIOS	57
IMPLEMENTACIÓN DEL NEGOCIO	62
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	66
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	72
OBJETIVO DE ÁREA.....	72
IMPACTO AMBIENTAL.....	73
IMPACTO SOCIAL.....	75
6. PROCESO FINANCIERO.....	77
INTRODUCCIÓN	77
ACTIVOS FIJOS	77

ACTIVOS DIFERIDOS	77
CAPITAL DE TRABAJO	78
SUELDOS	79
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS	79
AMORTIZACIONES.....	80
TABLA DE AMORTIZACIÓN.....	81
ESTRUCTURA DE CAPITAL.....	81
PUNTO DE EQUILIBRIO	82
COSTO DE VENTAS.....	84
FLUJO DE CAJA.....	85
CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN	85
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	87
CONCLUSIONES	87
RECOMENDACIONES	88
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	89
ANEXOS.....	92

INDICE DE TABLAS

TABLA 1. MÉRITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR CAJERO	16
TABLA 2. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR CHEF	17
TABLA 3. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR AYUDANTE DE COCINA	18
TABLA 4. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR MESERO	20
TABLA 5. MERITOS Y ASPECTOS A CONSIDERAR STEWARD.....	21
TABLA 6. PREGUNTA 1	24
TABLA 7. PREGUNTA 2	25
TABLA 8: PREGUNTA 3	26
TABLA 9. PREGUNTA 4	27
TABLA 10. PREGUNTA 5	28
TABLA 11. PREGUNTA 6	29
TABLA 12. PREGUNTA 7	30
TABLA 13. PREGUNTA 8	31
TABLA 14. PREGUNTA 9	32
TABLA 15. PREGUNTA 10	33
TABLA 16: PROVEEDORES MATERIA PRIMA.....	37
TABLA 17: PROVEEDORES BEBIDAS	39
TABLA 18: PROVEEDORES LIMPIEZA	39
TABLA 19. PARRILLADA, RECETA ESTÁNDAR DE PRECIOS.....	59

TABLA 20. ASADO DE POLLO, RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS.....	60
TABLA 21. HAMBURGUESA, RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS.	61
TABLA 22: ARRIENDO DE LOCAL.....	62
TABLA 23: EQUIPOS INDUSTRIALES	62
TABLA 24. EQUIPOS DE COMPUTACIÓN.	63
TABLA 25. MUEBLES Y ENSERES.....	63
TABLA 26. EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD	64
TABLA 27. SUMINISTROS DE OFICINA	64
TABLA 28. SERVICIOS BÁSICOS.....	65
TABLA 29. MATERIALES DE LIMPIEZA	65
TABLA 30: ACTIVOS FIJOS	77
TABLA 31: ACTIVOS DIFERIDOS.....	78
TABLA 32: CAPITAL DE TRABAJO.....	78
TABLA 33: INVERSIÓN TOTAL	79
TABLA 34: SUELDOS.....	79
TABLA 35: DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS	80
TABLA 36: AMORTIZACIONES	80
TABLA 37: TABLA DE AMORTIZACIÓN	81
TABLA 38: ESTRUCTURA DE CAPITAL	82
TABLA 39: COSTOS FIJOS	82
TABLA 40: MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	83

TABLA 41: PUNTO DE EQUILIBRIO	83
TABLA 42: VENTAS / COSTOS	83
TABLA 43: FLUJO DE VENTAS	84
TABLA 44: FLUJO DE CAJA	85

ÍNDICE DE GRÁFICOS

ILUSTRACIÓN 1: ESQUEMA Y DISTRIBUCIÓN DEL RESTAURANTE “PEPES GRILL” .	4
ILUSTRACIÓN 2: PIRÁMIDE DE MASLOW	4
ILUSTRACIÓN 3: UBICACIÓN	7
ILUSTRACIÓN 4: DIAGRAMA DE FLUJO DEL SERVICIO	14
ILUSTRACIÓN 5: ORGANIGRAMA EMPRESARIAL	14
ILUSTRACIÓN 6: PREGUNTA 1 GRAFICO CIRCULAR	24
ILUSTRACIÓN 7: PREGUNTA 2 GRAFICO CIRCULAR	25
ILUSTRACIÓN 8: PREGUNTA 3 GRAFICO CIRCULAR	26
ILUSTRACIÓN 9: PREGUNTA 4 GRAFICO CIRCULAR	27
ILUSTRACIÓN 10: PREGUNTA 5 GRAFICO CIRCULAR	28
ILUSTRACIÓN 11: PREGUNTA 6 GRAFICO CIRCULAR	29
ILUSTRACIÓN 12: PREGUNTA 7 GRAFICO CIRCULAR	30
ILUSTRACIÓN 13: PREGUNTA 8 GRAFICO CIRCULAR	31
ILUSTRACIÓN 14: PREGUNTA 9 GRAFICO CIRCULAR	32
ILUSTRACIÓN 15: PREGUNTA 10 GRAFICO CIRCULAR	33

ILUSTRACIÓN 16: UBICACIÓN	35
ILUSTRACIÓN 17: ESQUEMA MACROENTORNO PEPES GRILL.....	41
ILUSTRACIÓN 18: UNIFORME CHEF.....	48
ILUSTRACIÓN 19: UNIFORME AYUDANTE DE COCINA.....	49
ILUSTRACIÓN 20: MESERO – STEWART	50
ILUSTRACIÓN 21: CAJERA	51
ILUSTRACIÓN 22: IMAGOTIPO PEPES GRILL	52
ILUSTRACIÓN 23: ANVERSO TARJETA DE PRESENTACIÓN	53
ILUSTRACIÓN 24: REVERSO TARJETA DE PRESENTACIÓN	53
ILUSTRACIÓN 25: HOJA MEMBRETADA	54
ILUSTRACIÓN 26: OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE	72
ILUSTRACIÓN 27: OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE	74
ILUSTRACIÓN 28: OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE	75
ILUSTRACIÓN 29: OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE	75
ILUSTRACIÓN 30: OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE	76

“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante dedicado a la elaboración de platos al carbón ubicado en la Parroquia de Alangasi, Barrio San Carlos”

Stalin Ortega

Ing. Roxana Revelo

D.M. Quito 21 de Agosto 2022

1. RESUMEN

Lo propuesto en el presente plan es la creación del Restaurante Pepes Grill el cual buscara ser reconocido por los habitantes del sector donde va a estar ubicado esto gracias a las características que se brindara como la calidad en sus platos por los distintos ingredientes de primera que serán utilizados para la preparación y la excelente atención que será brindada a los clientes.

Pepes Grill preparara comida al carbón debido a que es una opción saludable porque no se emplea ningún tipo de aceite para su cocción, así el sabor es más delicioso y sobre todo nutritivo.

Los resultados que se obtuvieron a través de las encuestas demostraron que las personas gustarían de servirse comida preparada al carbón, lo que indica que si existe una oportunidad de negocio pero hay que tomar en cuenta que si queremos tener clientes potenciales siempre se debe innovar y tener un buen trato hacia ellos.

2. Organización Empresarial

Creación de la empresa

“Pepes Grill” surge a partir de una herencia culinaria la cual parte de los primeros fundadores la Sra. Rosario Bravo y el Sr Ángel Troya por lo cual ya cuentan con un local y este a implementar sería la segunda generación, ya que las personas del sector al conocer a los propietarios van a querer adquirir el producto con los platos que se disponen, pero manteniendo un sabor único. El restaurante tiene como principal objetivo ofrecer platos a la carta al carbón y almuerzos con estándares altos de calidad en su elaboración y preparación, así también como la venta de otros productos como bebidas.

Descripción de la empresa

Importancia

La comida al carbón o también conocida como asado el cual es procedimiento de cocción que se emplea y en el que el alimento está en contacto directo con el calor. (Vivancos, 2011). Es por eso que el propietario debe instruir a los empleados para que cuando el cliente llegue se le reciba con una cordial bienvenida y sienta que está en un lugar que lo perciba como su hogar. Debido a que la mayoría de restaurantes solo se enfocan en tener demasiados clientes, pero no en fidelizar a uno y ese se convierta en su cliente potencial.

Características

Responsabilidad social: El restaurante “Pepes Grill” se enfocará en brindar un producto de calidad debido a que se usara productos de las mejores marcas que existen en el mercado y eso brindara seguridad a los clientes de que los platos están preparados con productos de calidad.

Investigación e innovación: El restaurante “Pepes Grill” en constante innovación aplicara en su local que la carta sea mediante código QR, la cual los meseros tomaran la orden en una Tablet y las instalaciones estarán distribuidas de acuerdo al área del local todo esto para optimizar los espacios para que el cliente tenga comodidad y se sienta como en casa.

Responsabilidad ambiental: En el restaurante nos enfocaremos en que nada será desperdiciado es por eso que los desperdicios serán utilizados por habitantes de la zona como alimento para el ganado porcino asimismo aplicaremos en que cada envase plástico será cobrado aparte al cliente para poder disminuir el uso de plásticos de un solo uso.

Profesionales apasionados con su trabajo: El restaurante “Pepes Grill” dispondrá de empleados que aman su trabajo debido a que los trabajadores estarán bajo contrato individual, tienen vínculo de seguridad social y tendrán todos los derechos estipulados por el Código del Trabajo del Ecuador, así como incentivos con cursos y capacitaciones periódicas. Entre los derechos mencionados: estar afiliado al IESS desde el primer día, trabajar 40 horas semanales y obtener horas extraordinarias o suplementarias.

Actividad

“Pepes Grill” será un establecimiento con actividad de servicios de comidas y bebidas, la cual será preparada al instante por medio de su cocción al carbón, para que así no pierda su sabor y consistencia.

Tamaño y distribución de la empresa

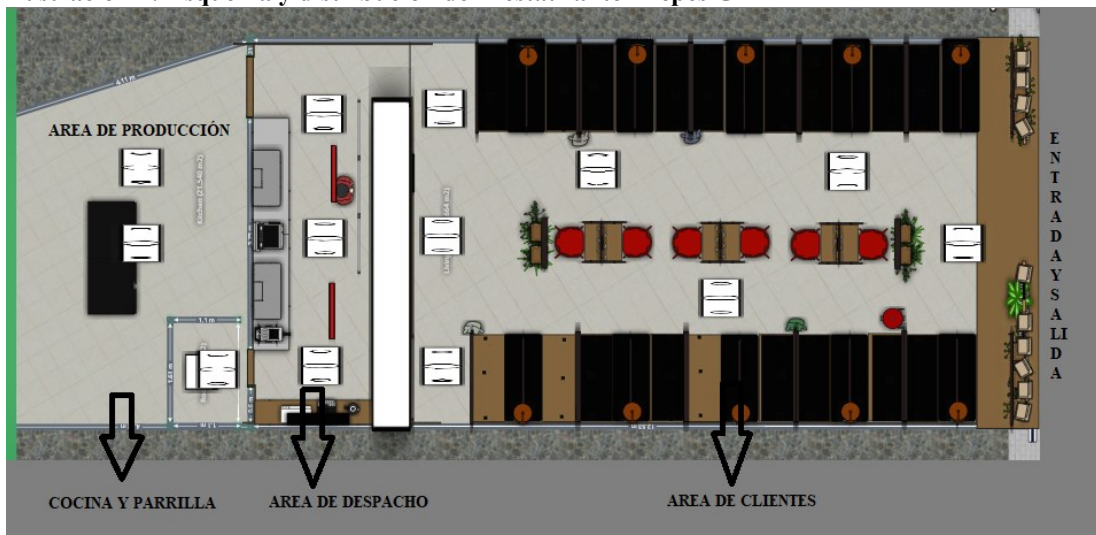
El restaurante “Pepes Grill” será constituido como una microempresa ya que como lo menciona Flores (2018) la microempresa lo estamos hablando de una forma de producción en menor escala ya que posee características familiares o personales que se conforma de 1 a 10 empleados máximo. Esta puede ser operada por una persona no jurídica, familiar en donde el propietario ejerce un criterio independiente sobre sus productos, precios y esto constituye su fuente de ingresos para la familia.

Estudio arquitectónico.

Para el diseño del restaurante “Pepes Grill” se toma en cuenta el área total, número de empleados con el cual se va a contar y el aforo que nos manejaremos el cual será de 30 personas. Todo esto ha sido tomado en cuenta para que cada área no se vea afectada por su tamaño.

Estructura interna del establecimiento

Ilustración 1: Esquema y distribución del Restaurante “Pepes Grill”



Nota: Ortega, (2022)

Necesidades que satisfacer

Ilustración 2: Pirámide de Maslow



Nota: (Urbano, 2021)

La pirámide de Maslow o también conocida como la pirámide de las jerarquías de las necesidades humanas es una teoría motivacional que intenta explicar qué impulsa el comportamiento humano. La pirámide consta de cinco niveles, dispuestos jerárquicamente según las necesidades humanas que experimentan todas las personas. (Arias P. S., 2015)

Necesidad Fisiológica

La empresa está consciente que la necesidad básica del ser humano es comer y beber es por eso que los encargados se esforzaran por que los platos tengan un sabor único es así que el cliente podrá recordar que esta sazón no la encontrara en ningún otro restaurante cercano.

Necesidad de Seguridad

La empresa mediante estándares de seguridad brindará estabilidad en protocolos de bioseguridad debido al COVID-19 ya que cumplirá con todo el personal utilizando mascarilla, uso de alcohol al limpiar las mesas y desinfección de los puestos de trabajo. Por otra parte, las instalaciones propias y lejos de la intemperie brindaran al comensal una tranquilidad y así podrá disfrutar de su comida sin ninguna preocupación.

Necesidad Social

Las necesidades sociales se definen como necesidades humanas que crean valor social para los individuos, creando oportunidades para que los individuos desempeñen un papel activo y rentable en la sociedad (Pacheco, 2022). Es por eso

que la necesidad social interna en el restaurante es de un ambiente tranquilo, seguro debido a que los empleados gozaran los beneficios de ley como lo son: afiliación al seguro social, pago de horas extras, vacaciones y dos días libres a la semana.

La necesidad social externa se caracterizará ya que será un lugar tranquilo en el cual los clientes no se preocuparán por cocinar sino por compartir momentos entre amigos o familiares y tener una conversación amena y compartir experiencias.

Necesidad de Autoestima

“Pepes Grill” a través de capacitaciones y actualización constante a todos sus trabajadores estos se sentirán importantes así rendirán con eficiencia en el trabajo, esto es de suma importancia ya que tratarán bien a los clientes y ellos se llevarán una buena imagen del restaurante hasta poder ser reconocido.

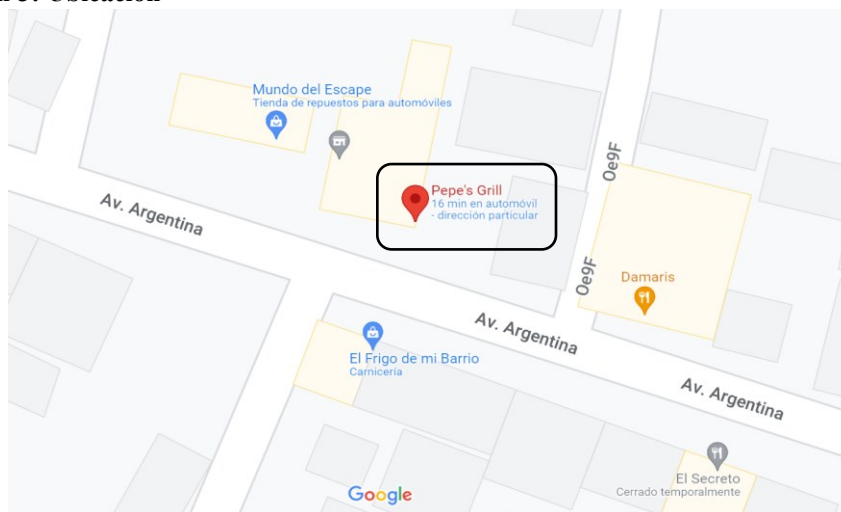
Necesidad de Autorrealización

La empresa “Pepes Grill” pensando siempre el bienestar de los clientes creará platos nuevos que se adapten a la economía, pero siendo saludables, esto será posible debido a la capacitación constante a los empleados, talleres, seminarios ya que esto será de gran ayuda para poder innovar y llegar a ser un restaurante potencial.

Localización de la empresa

La empresa se encuentra localizada en el cantón Quito, Barrio San Carlos ubicado en la Parroquia de Alangasí y el cual está en las calles Av. San Juan de Dios y Av. Argentina.

Ilustración 3: Ubicación



Nota: <https://www.google.com.ec/maps/place/Pepe's+Grill/@-0.2987844,-78.446253,17z/data=!3m1!1e3m4!1s0x91d5bd48e7dbd8b7:0x64f2d5cbfed07e03!8m2!3d-0.2987844!4d-78.4440643?hl=es>

Filosofía Empresarial

Misión

Ofrecer alimentos saludables y de calidad que satisfagan a los consumidores, incentivando el consumo de alimentos al carbón, y manteniendo un buen clima de trabajo que permitirá el buen desarrollo de los trabajadores.

Visión

Ser a largo plazo un negocio gastronómico que se pueda expandir a otro lugar del cantón teniendo reconocimiento por nuestra calidad en cada uno de los platos de nuestra carta como también en el servicio al cliente.

Objetivos

- Posicionar la marca de Pepes Grill en el mercado cumpliendo con la calidad del producto y la experiencia vivida por el cliente.
- Incrementar las ventas en un mediano plazo
- Ofrecer capacitaciones constantes al personal para que la empresa sea rentable
- Saber las necesidades que posee el cliente para poder lograr una fidelización.

Meta

Implementar un restaurante el cual sea capaz de brindar una atención de primera a los clientes, en donde se creará un protocolo para el manejo adecuado de alimentos así se podrá satisfacer la necesidad de los clientes y a la vez se obtendrá un crecimiento de la marca y rentabilidad de la misma.

Estrategias

- Incrementar la generación de prospectos, penetración en el mercado: a través de publicidad utilizando las principales redes sociales y sitios web (Tik Tok, Instagram y Facebook) para mantener una comunicación continua con el público a través del cual se lanzan productos y promociones.
- Implementar un plan de fidelización tomando en cuenta las necesidades y sugerencias de los clientes potenciales del sector así se podrá llegar a poner en práctica un servicio donde se cree una página web la cual servirá para receptar pedidos a domicilio e igualmente promociones por diferentes días de la semana.
- Para poder tener crecimiento de marca se utilizará colores que llamen la

atención del cliente y a la vez aplicando un diseño que nos haga resaltar de los demás restaurantes de la zona.

- Participación en ferias locales para estrechar lazos con la comunidad del sector esto permite que nuestros futuros clientes conozcan más sobre nuestro restaurante y como se preparan los alimentos, y así el boca a boca hará el resto.

Políticas

La empresa

- Cuidar la selección, preparación, manipulación, presentación y servicio para clientes cada vez más específicos.
- Seguir los procedimientos establecidos para brindar un trato justo y prudente en todas las solicitudes y reclamos de los clientes.
- Mantener empleados calificados y motivados.
- Realizar una higienización cuidadosa de todas las áreas del local, mobiliario, equipo de trabajo y alimentación.
- Lograr un servicio rápido y eficiente, prestando siempre atención a cada paso del proceso, actitud y comportamiento del cliente.
- Asegurarse de que nuestros procesos se ejecuten de manera eficiente y segura.

Los trabajadores

- Los empleados no deben comer, beber o fumar frente a los clientes. Tampoco deberían estar hablando por sus teléfonos celulares en el trabajo.
- Ya sea en público o en la cocina, deben mantener intacta su ropa de trabajo.

Afeitado y corte de cabello para hombres, las mujeres no necesitan usar demasiadas joyas, perfumes o maquillaje.

- Cuando dos o más personas están en la misma mesa, se debe servir a todos los comensales al mismo tiempo y las damas primero.
- Los platos solo se pueden retirar después de que todos los comensales de la mesa hayan comido.
- Asistir puntualmente a las capacitaciones que brinde el restaurante

FODA

Un análisis FODA incluye una evaluación de las fortalezas y debilidades del diagnóstico general. Evaluaciones internas y externas de oportunidades y amenazas de una organización. también es una herramienta puede considerarse simple y permite ganar una perspectiva. Una visión general del estado estratégico de una organización en particular. (Talancon, 2007)

Fortalezas

- Brindar servicios que se ajusten a las necesidades de las personas, a un costo moderado, con relaciones de competencia y a un nivel competitivo en el mercado.
- Restaurante localizado en una zona de alta concurrencia de transeúntes
- Contar con personas calificadas para el negocio significa tener clientes satisfechos con el servicio brindado.

Oportunidades

- Tendencia local en el consumo de productos orgánicos, saludables y

nutritivos.

- Oportunidad de ampliación del menú del restaurante
- Creación de promociones como descuentos, combos que esté al alcance de los clientes.
- Apertura de nueva sucursal dado la buena acogida del negocio con los clientes.

Debilidades

- Falta de posicionamiento de marca
- Mantener el sistema de inventario manual.
- Trabajar con personal limitado puede crear problemas para el servicio al cliente cuando se trata de horas de servicio de mesa.
- Tener recursos económicos limitados, depender del crédito económico puede ser un factor importante en el pago de la deuda adquirida.
- Falta de adecuación del restaurante para evitar accidentes y acceso de personas con capacidades y recorridos especiales para evacuación en caso de emergencia.

Amenazas

- Debido a la situación económica del país, incertidumbre financiera y de consumo.
- Incremento de precios de diferentes materias primas que son usadas en el restaurante
- La entrada de nuevos competidores directos e indirectos en la industria.

- La delincuencia y las tasas de delincuencia han aumentado.

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

La estructura organizacional puede ser definida como las distintas maneras en que puede ser dividido el trabajo dentro de una organización para alcanzar luego la coordinación del mismo orientándolo al logro de los objetivos. (García, 2015)

La empresa poseerá una estructura jerárquica empresarial en la que el gerente general toma las decisiones, cajera/ propietaria gestiona los procesos y el demás personal a su cargo aporta con información relevante para que el negocio pueda salir adelante. El restaurante Pepes Grill estará conformado por 6 colaboradores en planilla, entre ellos cajera-propietaria, chef, ayudante de cocina, mesero, Stewart y una empleada externa, que se desempeñará como contadora.

Formalización

La incorporación formal significa el reconocimiento de su negocio ante diferentes organizaciones para un país, la formalización es la adquisición de personalidad jurídica en presencia del país, tiene derechos y obligaciones comerciales y mercantiles. Una compañía legalizada muestra identidad y seriedad al hacer negocios; también refleja responsabilidad (cumpliendo con sus obligaciones) y toda confianza en ellos clientes y trabajadores. (Ximena, 2015)

El proceso de formalización incluye las siguientes etapas:

- Registro único de contribuyente RUC
- Patente municipal

- Licencia única de actividades económicas (LUAE)
- Permiso de funcionamiento del ministerio del interior o p.a.f. (permisos anuales de funcionamiento)
- Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA)
- Permiso de bomberos
- Instituto ecuatoriano de seguridad social IESS

Centralización – Descentralización

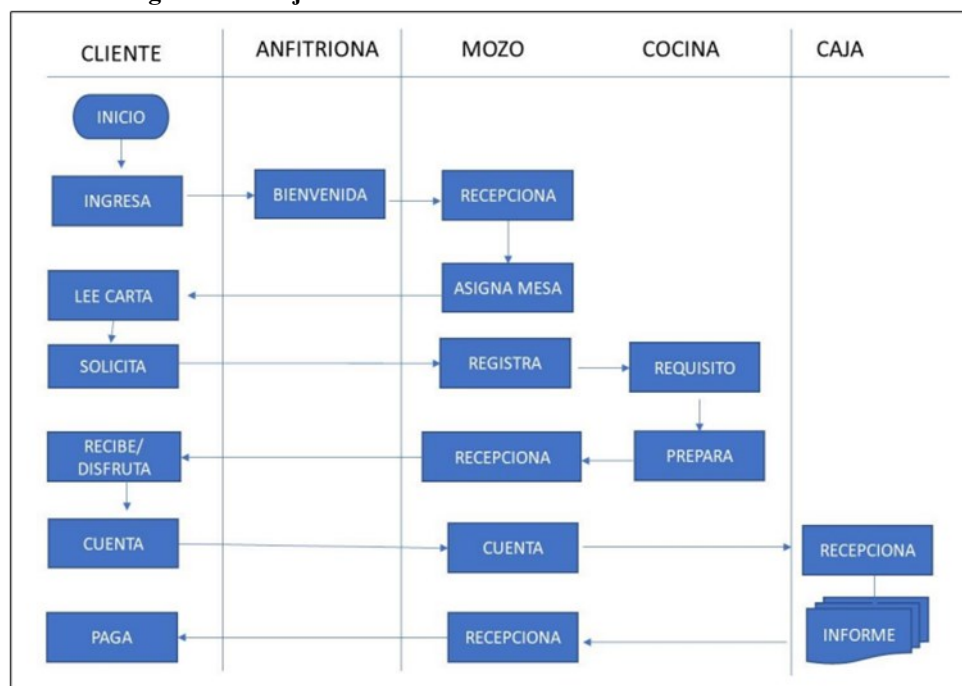
“Pepes Grill” centrará sus actividades en la atención al cliente, ya que ofrecerá un servicio de calidad excelente para que el negocio funcione de una manera apropiada todo esto en coordinación entre la propietaria y el chef que serán los encargados de dar planes de promociones, combos y descuentos para ganar clientes.

La descentralización se ejecutará en las funciones y responsabilidades del personal, cada trabajador será responsable de su área de trabajo, cuidará sus herramientas y ayudará a facilitar su trabajo, cada integrante de la empresa aportará decisiones e ideas que ayuden a la empresa a crecer. Los trabajadores se sentirán valorados y apreciados a través de la participación en la empresa.

Integración

La integración se debe basar en los procesos que cada empleado debe desempeñar, esto nos ayudara en llevar un control de cada uno de las áreas, esto es posible ya que se identifica la relación que existe entre estos es por eso que se debe llevar un registro de las actividades ahí deben participar todos los miembros del restaurante de una manera justa e igualitaria.

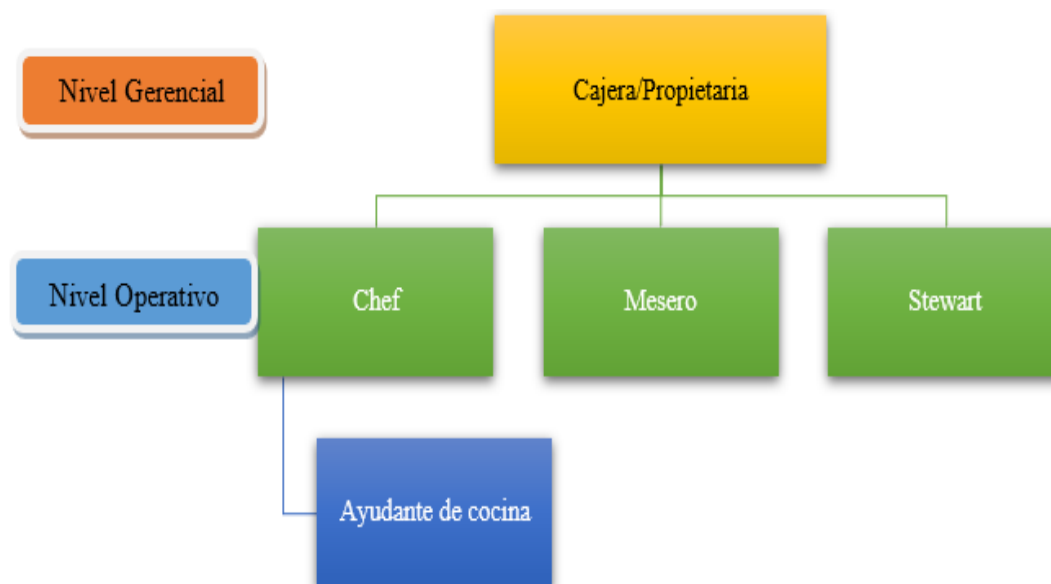
Ilustración 4: Diagrama de flujo del servicio



Nota: Ortega, (2022)

Organigrama empresarial

Ilustración 5: Organigrama empresarial



Nota: Ortega, (2022)

Funciones del personal

Detalles generales del puesto de cajero

	EMPRESA: Restaurante Pepes Grill
	LEVANTAMIENTO DE FUNCIONES POR CARGO
UBICACIÓN ORGÁNICA	Salón
CARGO - PUESTO	Cajera - Propietaria
REMUNERACIÓN	\$430
OBJETIVO	Realizar el cobro a los clientes y llevar el control de caja
RESPONSABLE	Del uso de la caja registradora
NO.	FUNCIONES - ACTIVIDADES
1	Recibir y dar la bienvenida al cliente
2	Informar al cliente sobre el menú y las promociones del día
3	Toma el pedido
4	Realiza la cuenta
5	Recibir el pago total en efectivo y da el cambio si fuese el caso
6	Entrega el ticket al cliente
7	Preguntar si el cliente desea factura y si es el caso preguntar los datos informativos
8	Entregar la factura

Nota: Ortega, (2022)

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. Méritos y aspectos a considerar CAJERO

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Administración Curso de cajero	Mínima 1 a 2 años en el cargo de cajero	Dominio de procesos matemáticos, manejo de inventario	Amabilidad Respeto Liderazgo. Análisis numérico. Atención al cliente. Responsabilidad. Empatía

Nota: Ortega, (2022)

Detalles generales del puesto de chef

	EMPRESA: Restaurante Pepes Grill LEVANTAMIENTO DE FUNCIONES POR CARGO
UBICACIÓN ORGÁNICA	Cocina
CARGO - PUESTO	Chef
REMUNERACIÓN	\$500
OBJETIVO	Preparar los alimentos, aliños y cortes de pollo para la producción de asados y del restaurante
RESPONSABLE	cocina
NO.	FUNCIONES - ACTIVIDADES
1	Inventariar vegetales de bodega inventario final menos inventario inicial
2	Tomar vegetales de bodega según el menú del día
3	Preparar las ollas en las que se van a preparar los alimentos
4	Preparar vajilla y platos desechables para asados
5	Tomar el mise en place y preparación del menú del día
6	Numerar porciones según el cárnico del día
7	Tomar el inventario de vegetales de bodega inventario final menos inventario inicial
8	Guardar productos que sobraron en la preparación
9	Inventariar los productos generales
10	Picar, aliñar y embalar presas para asar

Nota: Ortega, (2022)

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. Méritos y aspectos a considerar CHEF

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Curso de seguridad alimentaria	Mínima 2 a 3 años en el cargo de Chef en restaurantes u otros establecimientos	Conocer y dominar desde las técnicas de asado. Saber sobre la cultura general gastronómica Procesamiento de alimentos. Conocimiento en la administración contable de la empresa, manejo de Kardex.	Amabilidad Puntualidad Respeto Buen paladar Liderazgo. Análisis numérico. Creatividad. Comunicación Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota: Ortega, (2022)

Detalles generales del puesto de ayudante de cocina

	EMPRESA: Restaurante Pepes Grill
	LEVANTAMIENTO DE FUNCIONES POR CARGO
UBICACIÓN ORGÁNICA	Cocina
CARGO - PUESTO	Ayudante de cocina
REMUNERACIÓN	\$428
OBJETIVO	Ayudar en la preparación de los platos de comida
RESPONSABLE	De los implementos de cocina
NO.	FUNCIONES - ACTIVIDADES
1	Limpiar, cortar y pelar las verduras
2	Limpiar, cortar y pelar las papas
3	Preparar mise en place para los platos
4	Lavar, preparar el arroz
5	Cortar las carnes del día
6	Cocinar las papas
7	Mezclar la ensalada
8	Montar la comida en el plato
9	Almacenar productos que sobraron del día
10	Preparar utensilios de cocina
11	Preparar ingredientes siguiente día

12	Recoger área de trabajo
13	Almacenar ingredientes sobrantes
14	Almacenar comida sobrante
15	Refregar productos perecibles sobrantes
16	Limpiar área de trabajo

Nota: Ortega, (2022)

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos y aspectos a considerar ayudante de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Técnico en cocina y gastronomía	Mínimo 0 a 1 año de experiencia laboral en el área de cocina.	Destrezas en manejo y mantenimiento de utensilios de cocina. Manipulación de alimentos Conocimientos en nutrición y dietética. Conservación de alimentos	Amabilidad Puntualidad Respeto Buen paladar Liderazgo. Análisis numérico. Creatividad. Comunicación Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota: Ortega, (2022)

Detalles generales del puesto de mesero

	EMPRESA: Restaurante Pepes Grill LEVANTAMIENTO DE FUNCIONES POR CARGO
UBICACIÓN ORGÁNICA	Salón
CARGO - PUESTO	Mesero
REMUNERACIÓN	\$425
OBJETIVO	Lograr que el cliente quede satisfecho y se sienta a gusto
RESPONSABLE	Del salón y la atención a los comensales
NO.	FUNCIONES - ACTIVIDADES
1	Preparar todos los materiales para la limpieza y desinfección del salón
2	Limpiar el piso del salón y desinfectar el piso del salón
3	Limpiar y guardar todos los materiales utilizados
4	Alistar los elementos necesarios para limpiar y desinfectar las mesas
5	Limpiar y desinfectar las mesas
6	Lavar y guardar todos los elementos utilizados
7	Reponer y colocar petite menage
8	Pulir menaje (cubertería)
9	Verificar que los afiches se encuentren en buen estado
10	Colocar afiches promocionales
11	Abrir las puertas del salón
12	Estar listo para recibir a los comensales
14	Dar la bienvenida a los clientes
15	Dirigir al comensal a una mesa libre
16	Tomar la comanda
17	Ingresar la comanda a cocina y/o parrilla
18	Retirar plato de cocina y/o parrilla
19	Servir platos solicitados
20	Preguntar al comensal si desea algo más
21	Despedir al cliente
22	Llevar los platos al área de lavado
23	Limpiar y desinfectar la mesa

Nota: Ortega, (2022)

Méritos aspectos a considerar

Tabla 4. Méritos y aspectos a considerar MESERO

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller o Técnico en hospitalidad.	Mínimo 1 a 21 año de experiencia laboral en el área de restaurante.	Servicio al cliente Cursos en servicio de comedor y bar, gastronomía	Honestidad Compromiso Trabajo en equipo Hospitalidad. Respeto. Disponibilidad. Puntualidad. Organización. Limpieza.

Nota: Ortega, (2022)

Detalles generales del puesto de Stewart

	EMPRESA: Restaurante Pepes Grill
	LEVANTAMIENTO DE FUNCIONES POR CARGO
UBICACIÓN ORGÁNICA	Cocina
CARGO - PUESTO	Steward
REMUNERACIÓN	\$425
OBJETIVO	Realizar la limpieza y reabastecimiento de la cocina
RESPONSABLE	Del uso del lavaplatos
NO.	FUNCIONES - ACTIVIDADES
1	Realizar el mise place de los ingredientes
2	Preparar de las salsas
3	Abastecer los salseros de mayonesa y ají
4	Abastecer los salseros de salsa de tomate
5	Limpiar de los utensilios utilizados
6	Revisar si los salseros están llenos
7	Volver a revisar si los salseros después
8	Reabastecer los salseros a cada momento

Nota: Ortega, (2022)

Méritos aspectos a considerar

Tabla 5. Méritos y aspectos a considerar STEWARD

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller	No requiere experiencia previa.	Conocimientos básicos en manejo de químicos y el proceso de limpieza en cocinas.	Realizar las actividades asignadas por el supervisor en los pasillos, cocinas, áreas de producción, cámaras de refrigeración y congelación, con la finalidad de mantener el orden y la limpieza de estos.

Nota: Ortega, (2022)

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Establecer la marca de “Pepes Grill” en la mente del consumidor a través de estrategias de marketing que relacionen la comida al carbón con comida saludable esto se logrará para captar clientes potenciales difundiendo la imagen, productos y servicios del restaurante a través de diversos medios físicos y digitales, especialmente redes sociales.

Investigación de mercado

Pepes Grill prefirió por optar en la investigación aplicada, documental, de campo para poder proceder a la investigación del mercado. La primera se realizó un estudio en el sector sobre la comida saludable al carbón y como esta puede llegar a satisfacer al cliente. Para ello se llevará a cabo la investigación documental recurriendo así a fuentes primarias y secundarias, recolectando información sobre recetas que se pueden usar en comida al carbón y lo saludable que puede llegar a ser.

Se llevo a cabo la investigación y observación de campo para obtener información del entorno, con el objetivo de que la empresa llegue a la supervivencia o permanecía en el sector, aplicando la técnica de información en encuestas con el fin de detectar la opción del público acerca del tema.

Modalidad.

Se recopiló los datos a través de encuestas que se realizó de forma online, con la herramienta de Google Forms que en el transcurso de la semana se encuestó a 152

personas de forma aleatoria, que se encuentran en el sector de San Carlos, esta encuesta constó de 10 preguntas cerradas.

Plan de Muestreo

La población que se definió como objeto de estudio de la investigación se determina una muestra aleatoria simple de clientes potenciales con el fin de obtener información relevante para el modelo de negocio el cual se lo realizo mediante encuestas online debido a la emergencia sanitaria que sigue en curso, para obtener un número exacto de encuestas se aplicara la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{250 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (150 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{240}{1,58}$$

$$n = 152$$

Análisis de las encuestas

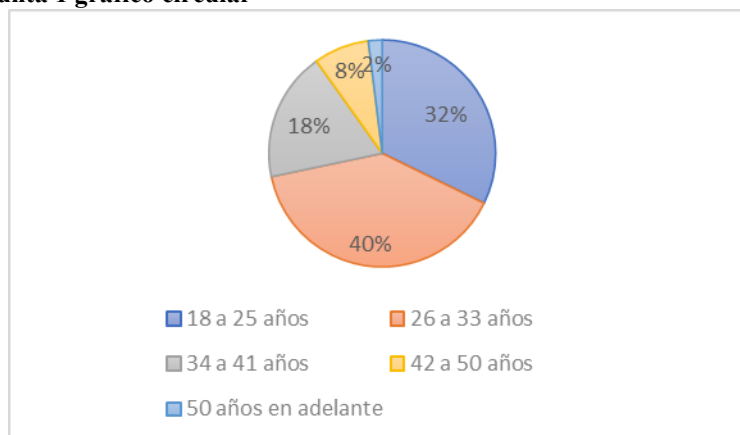
Pregunta 1: Edad

Tabla 6. Pregunta 1

Edad		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
18 a 25 años	49	32
26 a 33 años	60	40
34 a 41 años	28	18
42 a 50 años	12	8
50 años en adelante	3	2
TOTAL	152	100%

Nota: Ortega, (2022)

Ilustración 6: Pregunta 1 grafico circular



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 1 grafico circular

Análisis: En cuanto a la edad de los encuestados que se tomó como referencia a personas desde los 18 hasta 50 años se obtuvo que el mayor porcentaje es del 40% que corresponde a las edades de 26 a 33 años, en segundo lugar, se encuentra el 32% que corresponde a las edades de 18 a 25 años, en tercer lugar, se encuentra el 18% que corresponde a las edades de 34 a 41 años, en cuarto lugar, el 8% corresponde a las edades de 42 a 50 años y finalmente un 2% corresponde a la edad de más de 50 años.

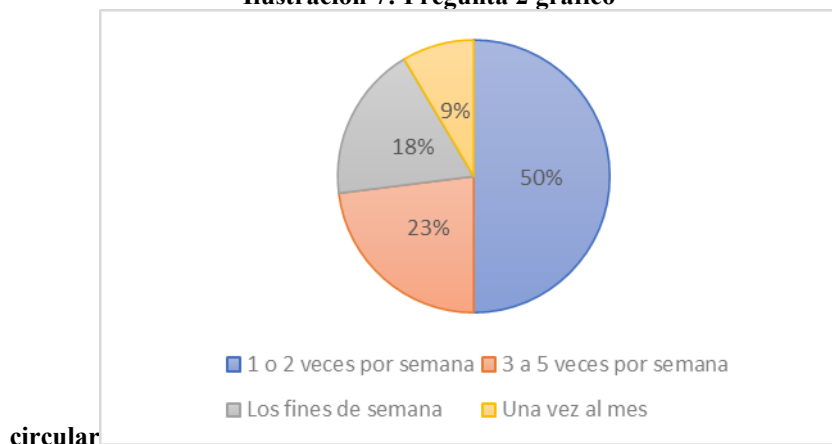
Pregunta 2: ¿Con qué frecuencia usted come en un restaurante?

Tabla 7. Pregunta 2

¿Con qué frecuencia usted come en un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
1 o 2 veces por semana	76	50
3 a 5 veces por semana	35	23
Los fines de semana	28	18
Una vez al mes	13	9
TOTAL	152	100%

Nota: Ortega, (2022)

Ilustración 7: Pregunta 2 grafico



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 2 grafico circular

Análisis: En base a las respuestas de la pregunta efectuada a los encuestados se concluye el 50% de los encuestados asiste a un restaurante más de una o dos veces a la semana por degustar un plato diferente, salir de la rutina, etc. Un 23% de los encuestados asiste a un restaurante de tres a cinco veces, un 18% de los encuestados respondió que asiste los fines de semana a un restaurante y un 9% de los encuestados asiste una vez al mes.

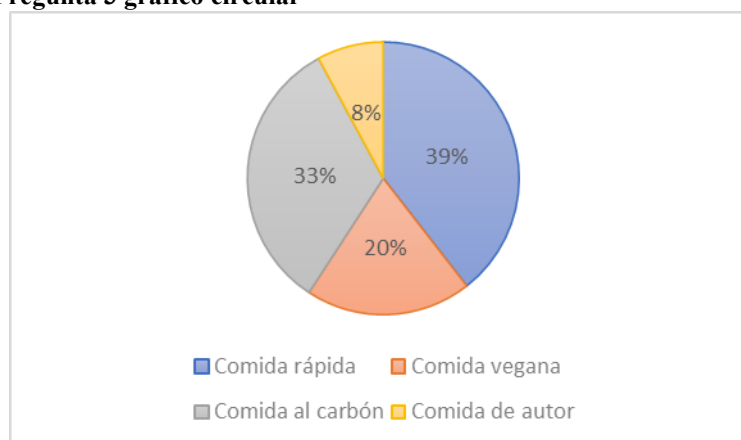
Pregunta 3: A que restaurante acude frecuentemente:

Tabla 8: Pregunta 3

A que restaurante acude frecuentemente:		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Comida rápida	60	39
Comida vegana	30	20
Comida al carbón	50	33
Comida de autor	12	8
TOTAL	152	100%

Nota: Ortega, (2022)

Ilustración 8: Pregunta 3 grafico circular



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 3 grafico circular

Análisis: En base a las respuestas de la pregunta efectuada a los encuestados se concluye que el 39% de los clientes asiste a comer a restaurantes de comida rápida lo que ratifica la línea de negocio que los emprendedores desean ofrecer a los comensales, el 33% de los encuestados asiste a restaurante de comida al carbón, el 20% de los encuestados respondió que asiste a restaurantes veganos y el 8% asiste a restaurante de comida de autor.

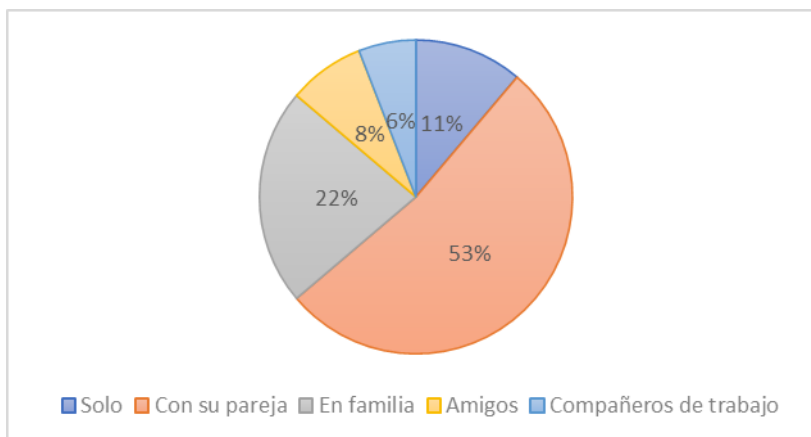
Pregunta 4: ¿Cuándo sale a comer, usualmente con quien lo hace?

Tabla 9. Pregunta 4

¿Cuándo sale a comer, usualmente con quien lo hace?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Solo	17	11
Con su pareja	80	53
En familia	34	22
Amigos	12	8
Compañeros de trabajo	9	6
TOTAL	152	100%

Nota: Ortega, (2022)

Ilustración 9: Pregunta 4 grafico circular



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 4 grafico circular

Análisis: Los encuestados manifestaron en su mayoría que salen a comer con su pareja lo que representa un 54%, pero otro gran grupo le sigue el 22% prefiere salir en familia, de ahí le sigue el 11% que sale a comer solo, le siguen las personas que van a comer con amigos con un 8% y el ultimo es que con los compañeros de trabajo que representa un 6%.

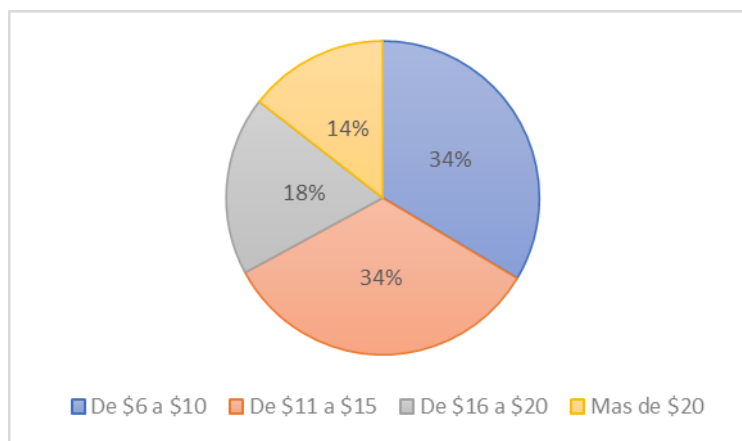
Pregunta 5: ¿Cuándo sale a comer cuanto gasta en promedio total en comida?

Tabla 10. Pregunta 5

¿Cuándo sale a comer cuanto gasta en promedio total en comida?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
De \$6 a \$10	51	34
De \$11 a \$15	51	34
De \$16 a \$20	28	18
Mas de \$20	22	14
TOTAL	152	100%

Nota: Ortega, (2022)

Ilustración 10: Pregunta 5 grafico circular



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 5 grafico circular

Análisis: Vinculando esta pregunta a la anterior se nota que en función de las personas que asisten a un restaurante va su gasto, pues un 34% gasta de \$6 a \$10, un 34% gasta de \$11 a \$15, un 18% gasta de \$16 a \$20 y solo un 14% gasta más de \$20 en un restaurante, esto nos ayudara para fijar precios que sean convenientes para los clientes.

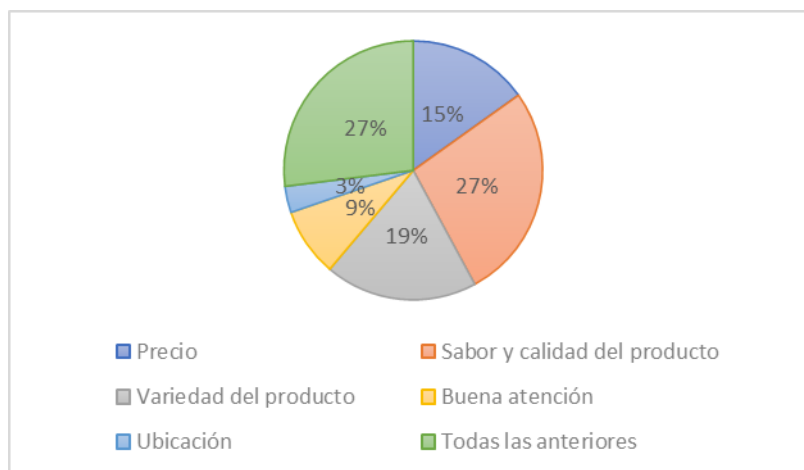
Pregunta 6: ¿Qué elementos influyen a la hora de elegir un restaurante?

Tabla 11. Pregunta 6

¿Qué elementos influyen a la hora de elegir un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Precio	23	15
Sabor y calidad del producto	41	27
Variedad del producto	29	19
Buena atención	13	9
Ubicación	5	3
Todas las anteriores	41	27
TOTAL	152	100%

Nota: Ortega, (2022)

Ilustración 11: Pregunta 6 grafico circular



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 6 grafico circular

Análisis: En base a las respuestas que influyen en la elección de un restaurante por parte de los consumidores vemos que principalmente es el sabor y calidad del producto con un 27%, seguido de la variedad del producto con un 19%, el precio con un 15%, le sigue la buena atención con un 9%, en la última posición podemos observar que la ubicación cuenta con 3%. Sin embargo, la mayoría de los encuestados no estuvo de acuerdo en que solo uno de ellos fue el factor decisivo, pero que el 27% fue parte de su elección.

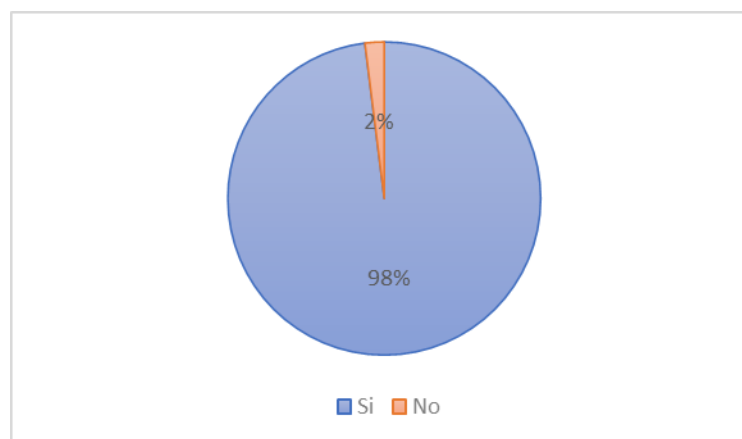
Pregunta 7: ¿Asistiría a un restaurante que oferte comida realizada al carbón y saludable?

Tabla 12. Pregunta 7

¿Asistiría a un restaurante que oferte comida realizada al carbón y saludable?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	149	98
No	3	2
TOTAL	152	100%

Nota Ortega, (2022)

Ilustración 12: Pregunta 7 grafico circular



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 7 grafico circular

Análisis: El 98% de los encuestados manifestaron en su mayoría que si asistirían a un restaurante que oferte comida realizada al carbón y saludable en donde se puede observar que se obtendrá buenos resultados en la apertura.

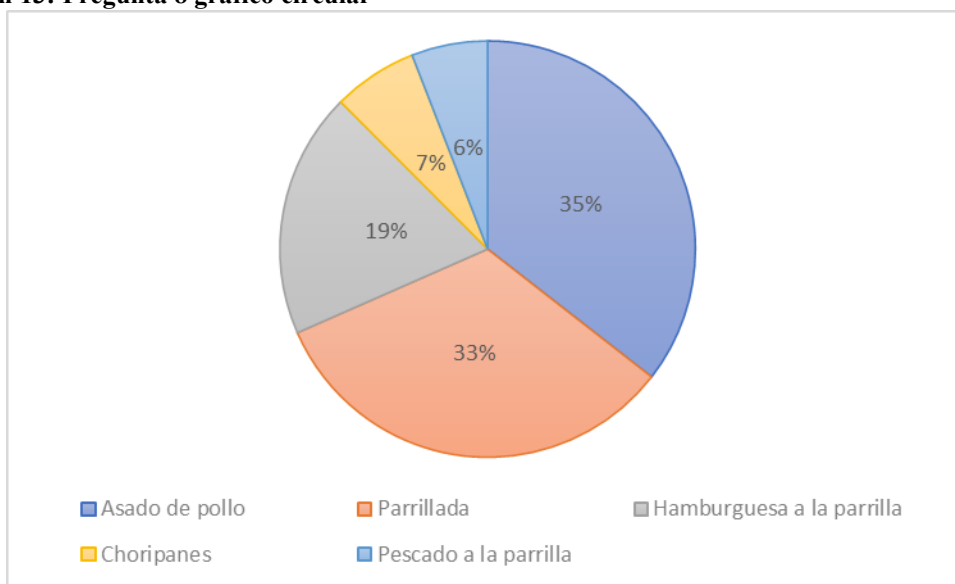
Pregunta 8: ¿Cuál sería el plato de su preferencia para consumirlo en el restaurante?

Tabla 13. Pregunta 8

¿Cuál sería el plato de su preferencia para consumirlo en el restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Asado de pollo	54	35
Parrillada	50	33
Hamburguesa a la parrilla	29	19
Choripanes	10	7
Pescado a la parrilla	9	6
TOTAL	152	100%

Nota: Ortega, (2022)

Ilustración 13: Pregunta 8 grafico circular



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 8 grafico circular

Análisis: Los encuestados manifestaron que el plato que más consumirían es el asado de pollo con un 35%, le sigue la parrillada con un 33%, la hamburguesa ocupa el tercer lugar con un 19%, los choripanes obtuvieron un 7% y el pescado a la parrilla un 6%. Se concluye que las carnes que más eligen a la hora de consumir es pollo y carne de res.

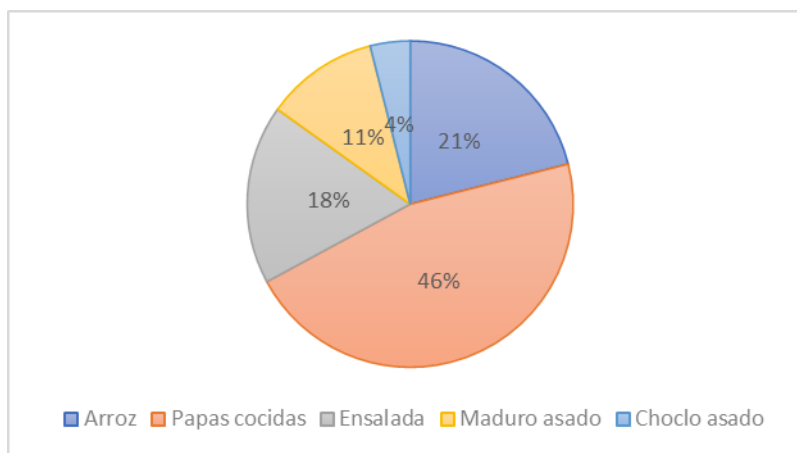
Pregunta 9: ¿Qué tipo de guarnición es su preferida para acompañar los platos mencionados?

Tabla 14. Pregunta 9

¿Qué tipo de guarnición es su preferida para acompañar los platos mencionados?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Arroz	32	21
Papas cocidas	70	46
Ensalada	27	18
Maduro asado	17	11
Choclo asado	6	4
TOTAL	152	100%

Nota: Ortega, (2022)

Ilustración 14: Pregunta 9 grafico circular



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 9 grafico circular

Análisis: Los encuestados manifestaron en su mayoría que la guarnición que más consumirían los clientes es las papas cocidas con un 46%, le sigue el arroz con un 21% estos alimentos son tradicionales en la comida ecuatoriana por eso su buena aceptación, el 18% lo ocupa la ensalada siendo igual un porcentaje alto para su consumo, el maduro asado tiene un 11% de aceptación y el choclo asado un 4%.

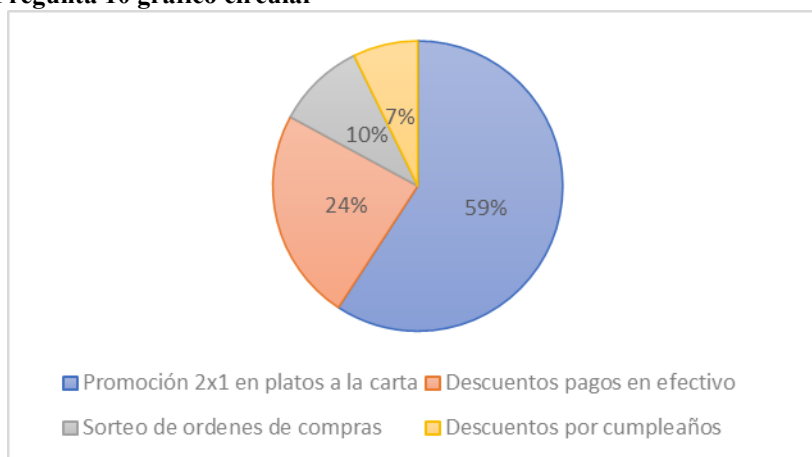
Pregunta 10: ¿Qué promociones le gustaría recibir en el restaurante?

Tabla 15. Pregunta 10

¿Qué promociones le gustaría recibir en el restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Promoción 2x1 en platos a la carta	90	59,2
Descuentos pagos en efectivo	36	23,7
Sorteo de órdenes de compras	15	9,9
Descuentos por cumpleaños	11	7,2
TOTAL	152	100%

Nota: Ortega, (2022)

Ilustración 15: Pregunta 10 grafico circular



Nota: Ortega, (2022) Pregunta 10 grafico circular

Análisis: Los encuestados manifestaron que en cuanto a promociones a recibir la de mayor aceptación sería el 2x1 en platos a la carta ya que significa un ahorro para ellos, los descuentos en pagos en efectivo tuvieron un 24%, el sorteo de órdenes de compra 10% y los descuentos por cumpleaños obtuvieron un 7%. Se concluye que el ahorro en la economía de los clientes es fundamental por la situación económica que atraviesa el país.

Análisis general

En base a las respuestas obtenidas en la encuesta se concluye que:

El público objetivo de la investigación se determinó por las siguientes edades que van desde los 18 a 50 años teniendo mayor aceptación en los grupos de 18 a 33 años que suelen salir en compañía, determinados en el análisis de la encuesta como parejas y familia teniendo una aceptación positiva ya que los encuestados mencionaron que salen con una frecuencia de 1 o 2 veces por semana a comer en un restaurante y en segundo lugar lo hacen 3 a 5 veces a la semana por lo que el resultado fue el esperado, esto es de suma importancia ya que si llegamos a cumplir las necesidades de los clientes se convertirán en nuestros clientes directos y a su vez ellos atraerán clientes indirectos ya que recomendaran el restaurante.

Se puede observar que los encuestados gastan una cantidad considerable de dinero en consumir en restaurantes, tomando en cuenta que como estrategia se ofrecerá, promociones como: 2 x 1 en platos a la carta y descuentos por pago en efectivo preferida por los mismos. Los precios asequibles y las promociones se encuentran dentro de lo que el cliente busca en un restaurante, así como, el buen servicio, la rapidez, la calidad de los productos del restaurante y la cantidad de comida en el plato también son puntos esenciales para que los clientes se sientan satisfechos con la empresa y le obtenga una fidelización.

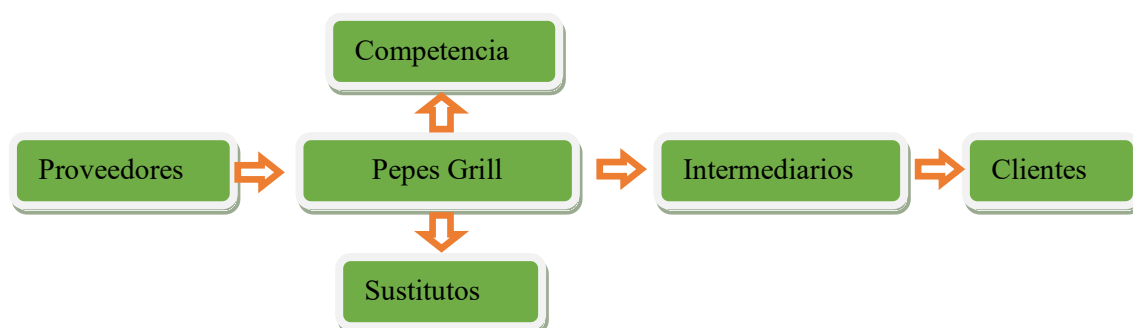
Lo más considerable que se pudo analizar es la acogida que puede tener un local de comida al carbón y saludable en el sector y resulto que Pepes Grill tuvo un 98% de aceptación.

Para concluir los datos analizados se puede establecer que Pepes Grill es un negocio viable debido a que se obtuvo una buena aceptación en el estudio de mercado.

Entorno empresarial

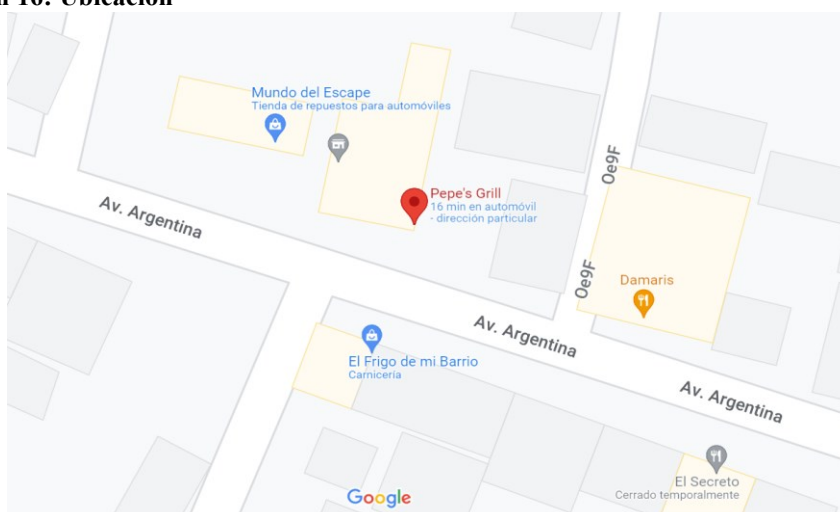
Microentorno

Pepes Grill considera a su microentorno es todo lo que le rodea para ser controlado de manera efectiva.



Nota: Ortega, (2022) Esquema microentorno

Ilustración 16: Ubicación



Nota: <https://www.google.com.ec/maps/place/Pepe's+Grill/@-0.2987844,-78.446253,17z/data=!3m1!1e3m1!1s0x91d5bd48e7dbd8b7:0x64f2d5cbfed07e03!8m2!3d-0.2987844!4d-78.4440643?hl=es>

Competencia directa

Al realizar un recorrido por el sector donde se va a ubicar el restaurante “Pepes Grill” se pudo observar que hay un establecimiento que se lo considera como competencia directa. Para establecer si es competencia se tomaron los siguientes parámetros: el establecimiento, el tipo de categoría y los platos que ofrecen.

El local que se pudo observar es “La Tablita del Tártaro” aunque no se encuentra cercano al establecimiento es considerado un competidor directo debido a su carta que ofrece.

Competencia indirecta

Se halló establecimientos que se consideraran competencia indirecta en el sector donde vamos a establecer el restaurante “Pepes Grill”

En la Av. Argentina se observó algunos establecimientos que son considerados competidores indirectos los cuales son:

- La cocina D’Juliana es un establecimiento que se dedica a la venta de comida de mariscos.
- Vulkan restaurante que se dedica a la venta de comida rápida
- La Tulpa Restaurant establecimiento dedicado a la venta de almuerzos y cafetería.

Sustitutos

Al recorrer todo el sector de San Carlos llegamos a encontrar un solo sustituto que está ubicado en la Av. Argentina y Puerto Rico el cual ofrece platos al carbón, pero solo lo hacen los días martes y los demás días solo venden almuerzos

es así que no podemos considerarlo un competidor directo.

Proveedores

Teniendo en cuenta que la calidad del producto es uno de los principios fundamentales del trabajo de Pepes Grill, coopera con proveedores reconocidos y de confianza.

Tabla 16: Proveedores Materia Prima

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Pronaca	• Productos de calidad • Experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento. • Puntualidad	Pollo Carne Chuleta Embutidos
Supermercado El Regalón	• Variedad de productos. • Productos en oferta • Precios económicos	Aceite Huevos Condimentos Platos plásticos
Mercado De Sangolqui	• Productos locales • Precios bajos	Verduras Papas Choclos

	• Variedad	
--	--	--

Nota: Ortega, (2022)

Tabla 17: Proveedores Bebidas

Tabla de proveedores		
Bebidas		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Coca Cola	• Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento. • Puntualidad	Colas Jugos Aguas
Cerveceria Nacional	• Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento. • Puntualidad	Cerveza Pony Malta Agua Gasificada

Nota: Ortega, (2022)

Tabla 18: Proveedores Limpieza

Tabla de proveedores		
Limpieza		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Barrio Nuevo	• Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento. • Variedad de productos	Desinfectante Desengrasante Cloro Jabón Liquido Lava Limpia vidrios

Nota: Ortega, (2022)

- **Intermediarios**

El restaurante Pepes Grill no poseerá intermediarios ya que al ser un vendedor directo nosotros mismo comercializaremos nuestros productos.

- **Clientes**

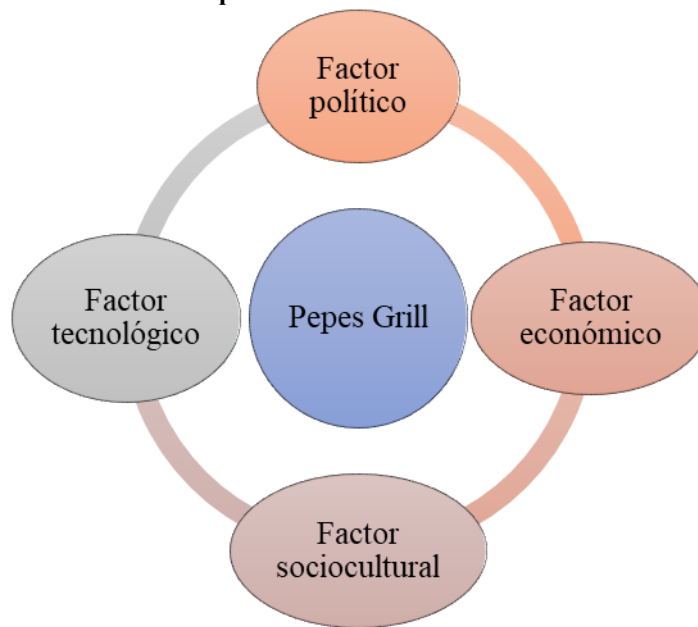
Los clientes potenciales que Pepes grill maneja son aquellos que dispongan de un nivel socio económico medio alto ya que se los mismos se encuentran dispuestos a gastar entre \$6 a \$15 dentro del restaurante.

El cliente meta del restaurante está enfocado en grupos familiares, parejas y amigos, tomando en cuenta que este busca expandirse a más clientes dentro del cantón Quito.

Macroentorno

Al analizar el macroentorno en el que opera o pretende operar una empresa, es importante identificar los factores importantes que inciden en el nivel de oferta, demanda y costo, es por ello que las organizaciones deben estar muy atentas y tratar de averiguar qué cambia ya que se están produciendo tendencias, nuevas preferencias de los consumidores y hay que satisfacer las necesidades de los clientes si se quiere tener éxito y lograr posicionamiento en el mercado.

Ilustración 17: Esquema macroentorno Pepes Grill



Nota: Ortega, (2022) Esquema macroentorno Pepes Grill

Factor político

Es un factor importante porque nos permite posicionar al restaurante dentro de las categorías que dispone el servicio de rentas internas SRI siendo este el ente regulador para luchar contra la evasión y malas prácticas tributarias.

Pepes Grill se encuentra dentro del régimen simplificado para emprendedores y negocios populares el cual está diseñado para facilitar el cumplimiento tributario de los pequeños contribuyentes. Son presuntivos, es decir, asumen los ingresos del contribuyente y establecen reglas sencillas para el cálculo de los pagos de impuestos. (Raad, 2022)

Factor económico

En la actualidad el Ecuador está atravesando por un declive económico debido al alza de precios en productos de primera necesidad le incluimos a la continuación de la pandemia ya que eso afecta al sector de A & B en los cuales algunos restaurantes cierran sus puertas y esto causa despidos, otros establecimientos tratan de funcionar con una baja aceptación y pocos ingresos.

Factor sociocultural

Pepes grill ofertará sus platos con productos propios del Ecuador e ingredientes de la zona, esto dará un toque tradicional en la presentación de los platos que se servirán en el restaurante para resaltar la gastronomía ecuatoriana. Esto se debe a la tradición de los Ecuatorianos en que los fines de semana se juntan para salir a comer a un restaurante y en Pepes Grill se les hará sentir cómodos y con comida de primera calidad.

Factor tecnológico

La restauración como actividad empresarial ha estado y está en constante cambio y transformación desde sus inicios, incorporando nuevos productos y tecnologías. La tecnología es uno de los factores que más cambios ha introducido en el campo de la restauración en los últimos años. Desde la llegada de nuevos sistemas de producción, protección y regeneración, el flujo de trabajo ha cambiado, incluso el área de producción está separada del área de servicio y se han incrementado las capacidades de servicio. La tecnología está en un punto alto que ahora contamos con sistemas para reservas, toma de pedidos y ver el menú. Pepes Grill para una

satisfacción del cliente trabaja con herramientas tecnológicas en las cuales los pedidos sean más rápidos mediante tablets, escaneo de código QR para ver el menú esto lograra una satisfacción en el cliente.

Producto y servicio

Pepes Grill es un restaurante que se enfoca en ofrecer alimentos saludables y de calidad que satisfagan a los consumidores, incentivando el consumo de alimentos al carbón.

Con respecto a los servicios el establecimiento realiza actividades que están de acuerdo a la restauración que son las siguientes: entrega a domicilio, pedidos para llevar y servicio a la mesa.

Producto Esencial

Los clientes de restaurantes de hoy buscan un lugar donde puedan sentirse cómodos, relajarse y disfrutar de una comida deliciosa, no solo para satisfacer sus necesidades, buscan un ambiente divertido con una temática que llame la atención. En Pepes Grill lo que queremos para nuestros clientes es que sientan la experiencia de lo saludable y delicioso que es comer comida al carbón con productos de calidad, aplicando buenas prácticas de manufactura y pasen un momento ameno en familia y amigos.

Producto Real

Pepes Grill ofrecerá productos sanos y deliciosos con una receta tradicional entre los cuales podremos encontrar:

- Asado de pollo el plato principal el cual llevara como acompañado papas cocinadas y ensalada.
- Parrillada un plato que estará conformado de carne de res, chuleta, presa de pollo, dos embutidos, papas cocinadas y ensalada con salsa de la casa.
- Hamburguesa a la parrilla la cual ofreceremos simple o doble carne con una porción de papas.

Productos complementarios

- Choclo asado con queso
- Porción de longaniza con ensalada
- Maduro asado con queso

Características

En la elaboración de los platos de Pepes Grill se tiene como procesos:

- Corte de cárnicos: se corta el pollo en presas, se realiza el fileteo de carne, cortes en los embutidos.
- Aliñado de cárnicos: se aliña el pollo, carne y embutidos
- Cocción de las papas: se lava las papas y se procede a cocinarlas

- Corte de vegetales: se procede a lavar los vegetales, cortar y realizar la ensalada
- Preparación de salsas: puesta de ingredientes en la licuadora (huevo, aceite, mostaza, sal y apio).
- Asado de cárnicos: puesta de carnes y embutidos en la parrilla hasta obtener su cocción.

Calidad

En la elaboración de los productos se toma en cuenta los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura BPM que se deben aplicar en los restaurantes que serán adaptados para cada necesidad que tenga el restaurante, en los cuales aplicaremos los siguientes indicadores:

- Mejorar la infraestructura de su organización a través de inspecciones periódicas.
- Documentar planes y programas para mejorar los equipos y el saneamiento.
- Desarrollar un programa de capacitación para el personal, que incluya operaciones, manejo de productos químicos y control de plagas.
- Plan de saneamiento básico incluyendo áreas a limpiar, métodos, responsables, utensilios y métodos de verificación.
- Sistemas de trazabilidad y retiro de productos que permitan identificar materias primas e incluso productos terminados.
- Mantener una cadena de frío para la materia prima

- Tener un manual de aseo del personal en el cual conste que para hombre se debe mantener cabello corto y sin barba, para mujeres cabello recogido, sin maquillaje y sin bisutería.

Estilo

Pepes Grill maneja un estilo campestre ya que combinara su comida al carbón con el estilo del campo, el restaurante tendrá una temática de campo que se maneja con mesas de madera, cuadros campestres y la presentación de la comida será en vajilla de barro los cuales serán comprados a moradores de barrio. El servicio que se ofrecerá será americano ya que los alimentos serán directamente servidos en los platos.

Marca

Pepes Grill es un nombre fácil de dos palabras de las cuales cada una tiene su significado, el cual Pepes nace de una tradición familiar ya que el dueño se llama José y como sabemos de cariño se los dice Pepes y el negocio al ser de asados al carbón para tomar un nombre más enfocado al mercado actual se opta por tomar el nombre Grill o conocida como comida al carbón.

Producto Aumentado

Pepes Grill se diferencia del resto de los demás debido a su concepto de restaurante campestre ya que los clientes buscan deleitarse de un buen plato de comida, podrán escuchar música de una roca como en los viejos tiempos, podrán observar películas en sus televisiones gigantes. Pepes Grill brindará precios

accesibles lo que lo convertirá en un restaurante con comida saludable y de bajo costo.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

Área de cocina

El chef y el ayudante de cocina usarán el uniforme que les proporcionará el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, está conformado por varias prendas:

Chef administrador.

- Chaqueta negra de manga corta con el sello de la empresa.
- Champiñón negro (Gorra del chef)
- Delantal negro
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón negro de cocina.

Ilustración 18: Uniforme Chef



Nota: Ortega, (2022)

Ayudante de Cocina

- Chaqueta blanca de manga larga con el sello de la empresa.
- Pantalón plomo de cocina.
- Champiñón blanco (Gorro de ayudante cocina)
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).

Ilustración 19: Uniforme Ayudante de Cocina



Nota: Ortega, (2022)

Área de servicio

Tanto la cajera como el mesero y Stewart usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, que tendrá los distintivos del mismo, estos uniformes constarán de:

Mesera - Stewart

- Camisa negra con el sello de la empresa.
- Pantalón negro
- Zapatos negros antideslizantes
- Delantal blanco

Ilustración 20: Mesero - Stewart



Nota: Ortega, (2022)

Cajera

- Camisa negra con el sello de la empresa.
- Pantalón gris
- Zapatos negros antideslizantes

Ilustración 21: Cajera



Nota: Ortega, (2022)

Materiales de identificación

Imagotipo

Ilustración 22: Imagotipo Pepes Grill



Nota: Ortega, (2022) Imagotipo Pepes Grill

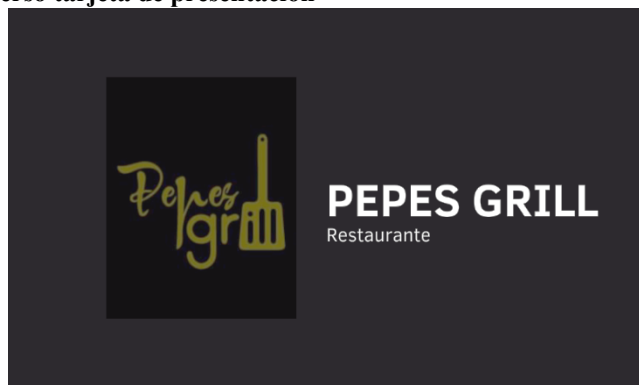
Características a destacar

- Espátula que lleva las letras i y l para completar el nombre
- Espátula que representa los utensilios que se usa en la parrilla
- Los colores que se usaron fueron:
- El negro es un color relevante que indicaba poder y posicionamiento
- El amarillo es un color optimista y que da ligereza al color negro

Tarjeta de Presentación

En la parte posterior podemos observar el Isotipo de la empresa

Ilustración 23: Anverso tarjeta de presentación



Nota: Ortega, (2022) Anverso tarjeta de presentación

En el reverso podemos encontrar los datos de contacto que en este caso es el propietario, la dirección del local, el contacto de la red social Facebook y el logotipo de la empresa.

Ilustración 24: Reverso tarjeta de presentación

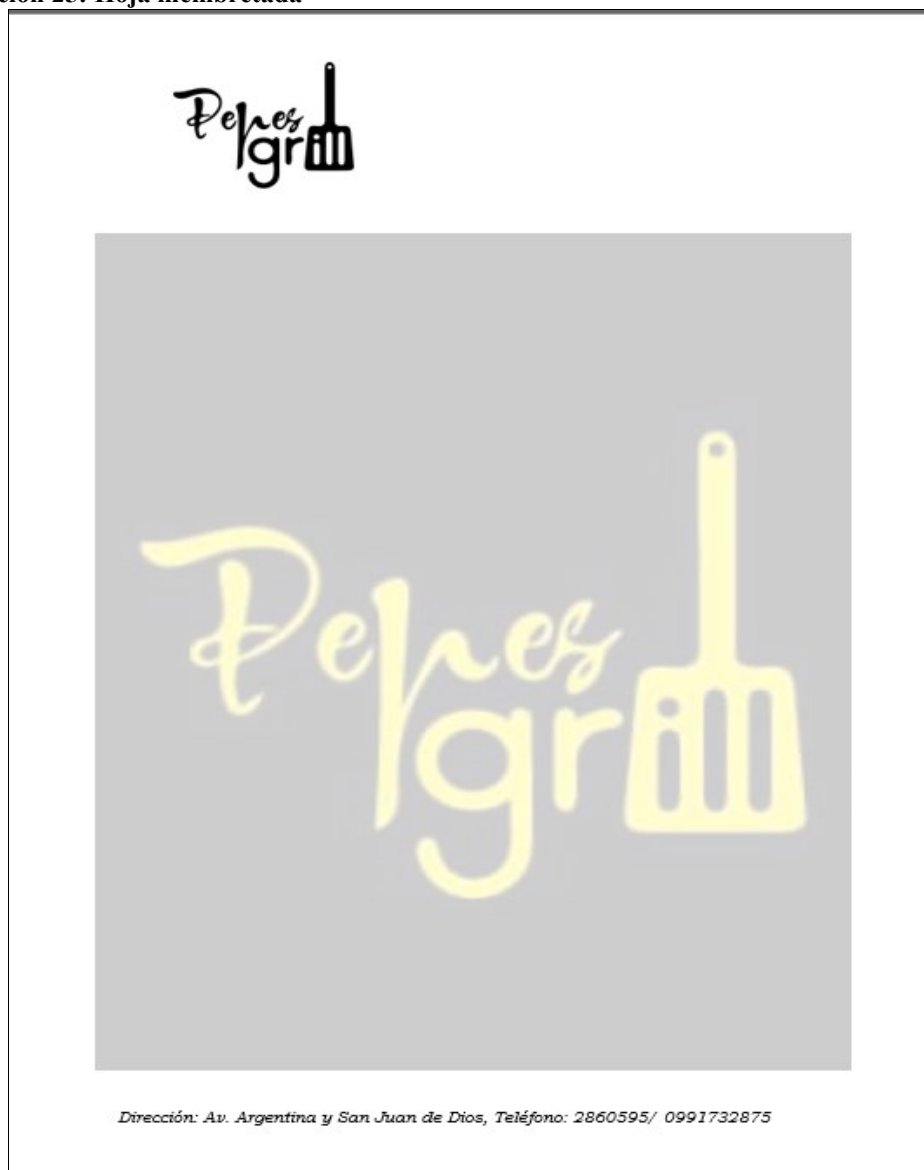


Nota: Ortega, (2022) Reverso tarjeta de presentación

Hoja membretada

La hoja membretada será usada para cotizaciones, oficios y asuntos oficiales del restaurante es por eso que se ha realizado el siguiente diseño.

Ilustración 25: Hoja membretada



Nota: Ortega, (2022) Hoja membretada

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y el local físico de Pepes Grill estará ubicado en Quito, en la calle San Juan de Dios y Av. Argentina.

Promoción

En la época actual los canales de promoción serán de mucha importancia ya que si queremos llegar a más clientes debemos contar con varios canales de promoción:

- El canal principal serán las redes sociales las cuales usaremos Instagram y Facebook.
- Para darnos a conocer se utilizarán flyers los cuales serán pegados en tiendas del barrio, farmacias entre otros.
- WhatsApp será usado para que nuestros clientes puedan realizar sus pedidos para su domicilio o si desean reservas.

Contacto

- WhatsApp
- Facebook
- Instagram

Negociación

- Acercarse directamente al establecimiento
- Vía celular

Financiamiento

Publicidad Facebook	3 veces al mes	\$10
Publicidad Instagram	2 veces al mes	\$30
Flyers o Hojas Volantes	100 Flyers	\$20
TOTAL MENSUAL		\$50
Uniformes del personal		\$150
TOTAL, POR AÑO		\$750

Riesgo y oportunidad de negocio

El principal riesgo como sabemos sigue siendo el COVID 19 aunque ya se han relajado las restricciones todavía existe un poco de incertidumbre por los casos que siguen saliendo cada día. Pero con los protocolos de bioseguridad que se aplicaran haremos de este restaurante un lugar seguro para nuestros clientes. Otro riesgo es la estabilidad económica del país ya que esto afecta en la materia prima por la elevación de precios y he ahí que eso es de suma importante para poner el precio del producto final.

La oportunidad que más grande tiene Pepes Grill es poder posicionarse en el sector donde va a ser instalado ya que por el sector no se pudo observar competencia de restaurantes de comida al carbón y este es un punto para poder ser los primeros y así ir creciendo hasta llegar ser líderes en el sector con un ambiente familiar y una comida saludable y de exquisito sabor.

Lo que se va aprovechar es la tecnología mediante el uso de Tablet para la toma de pedidos, realización de reservaciones, elección de platos mediante código QR. Igualmente, también la aceptación de transferencias y pagos con tarjeta de crédito, lo que no se debe olvidar es aprovechar las redes sociales para promocionar nuestros platos mediante la publicidad pagada para llegar a más clientes y poder posicionarnos en el mercado digital.

Fijación de precios

La fijación de precios basada en la competencia consiste en establecer precios al mismo nivel que la competencia. Este enfoque se basa en la idea de que los competidores han desarrollado completamente sus estrategias de precios. En cualquier mercado, muchas empresas venden productos iguales o similares y, según la economía clásica, los precios de estos productos teóricamente ya deberían estar en equilibrio. (Grasset, 2015)

Fijación de precios por receta estándar

Los precios en las recetas que se presentan a continuación se calculan para un solo PAX (invitado). Se tiene en cuenta el costo de los productos para la elaboración del plato, la referencia es el costo por kilo de producto. A este valor se le sumarán porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Mano de obra
- Servicios básicos

- Gastos administrativos
- Iva
- Utilidad
- Servicio

Al calcular la receta se puede apreciar los porcentajes de valores para después realizar un cálculo obteniendo el precio final del plato.

Se presentan la receta de 3 platos principales:

- Parrillada
- Asado de pollo
- Hamburguesa doble a la parrilla

Parrillada

Tabla 19. Parrillada, receta estándar de precios

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Parrillada		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/07/2022		Chef: Stalin Ortega	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Presas de pollo	g	\$2.64	200	\$0.53
Carne de res	g	\$6,82	200	\$1,36
Chuleta de cerdo	g	\$5,87	150	\$0,88
Embutidos	g	\$6,00	150	\$0,90
Papas	g	\$0.80	100	\$0.08
Lechuga	g	\$1.50	8	\$0.18
Tomate riñón	g	\$3.00	12	\$0.10
Cebolla perla	g	\$2.30	5	\$0.15
Sal	g	\$0.60	5	\$0.12
Comino	g	\$4.10	5	\$0.20
Pimienta	g	\$1.60	5	\$0.08
Paprika	g	\$5.60	5	\$0.28
FOTOGRAFÍA			Total, bruto	\$4.86
			10% imprevistos	\$0.49
			Total, neto	\$5.35
			Gasto de fab. 15%	\$0.80
			Factor costo 11%	\$0,59
			M.O. 45%	\$2,40
			G. Admin 12%	\$0.64
			45% utilidad	\$2,40
			Subtotal	\$12,18
			12% IVA	\$1,60
			10% servicio	\$1,33
			Total	\$15,11

Nota: Ortega, (2022)

Asado de pollo

Tabla 20. Asado de pollo, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Asado de Pollo		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/07/2022		Chef: Stalin Ortega	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Presas de pollo	g	\$2,64	200	\$0.55
Papas	g	\$0.80	100	\$0.08
Sal	g	\$0.60	5	\$0.12
Lechuga	g	\$1.50	8	\$0.18
Tomate riñón	g	\$3.00	12	\$0.10
Cebolla perla	g	\$2.30	5	\$0.15
Comino	g	\$4.10	5	\$0.20
Pimienta	g	\$1.60	5	\$0.08
FOTOGRAFÍA			Total, bruto	\$1,44
			10% imprevistos	\$0.14
			Total, neto	\$1,58
			Gasto de fab. 15%	\$0.24
			Factor costo 33,33%	\$0.53
			M.O. 45%	\$0.71
			G. Admin 12%	\$0.19
			45% utilidad	\$0.71
			Subtotal	\$3,96
			12% IVA	\$0.48
			10% servicio	\$0.39
			Total	\$4,85

Nota: Ortega, (2022)

Hamburguesa a la parrilla

Tabla 21. Hamburguesa, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Hamburguesa Doble		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/07/2022		Chef: Stalin Ortega	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pan	unidad	\$2.25 (8unid)	1	\$0.28
Carne	g	\$5.50	100	\$0.55
Queso Cheddar	unidad	\$6.25 (25unid)	1	\$0.25
Lechuga	g	\$1.50	8	\$0.18
Tomate riñón	g	\$3.00	12	\$0.10
Cebolla perla	g	\$2.30	5	\$0.15
Papas	g	\$0,80	100	\$0.08
Sal	g	\$0.60	5	\$0.12
Pimienta	g	\$1.60	5	\$0.08
FOTOGRAFÍA			Total, bruto	\$1.65
			10% imprevistos	\$0.16
			Total, neto	\$1,815
			Gasto de fab. 15%	\$0.27
			Factor costo 33,33%	\$0.60
			M.O. 45%	\$0.81
			G. Admin 12%	\$0.22
			45% utilidad	\$0.81
			Subtotal	\$4,52
			12% IVA	\$0.54
			10% servicio	\$0.45
			Total	\$5,51

Nota: Ortega, (2022)

Implementación del negocio

Arriendo de local

Tabla 22: Arriendo de local

ARRIENDO DE LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$150	900	1800

Nota: Ortega, (2022)

Equipos industriales

Tabla 23: Equipos Industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Parrilla de acero inoxidable	1	\$280	\$362
Cocina industrial	1	\$250	\$332
Refrigerador Indurama	1	\$420	\$420
Frigorífico (Coca Cola)	1	-	-
Licuada Oster	1	\$50	\$50
Tanque de gas 30kg	1	\$45	\$45
Microondas	1	\$120	\$120
TOTAL			\$1329

Nota: Ortega, (2022)

Equipos de computación

Tabla 24. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop Asus	1	\$700	\$700
Impresora EPSON	1	\$230	\$230
Caja registradora	1	\$55	\$55
TOTAL			\$985

Nota: Ortega, (2022)

Muebles y enseres

Tabla 25. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Trinche	2	\$2.50	\$5
Cuchillo de pan	1	\$2	\$2
Set de cucharas y trinchas	9	\$2.90	\$26,10
Set de Bowls acero inoxidable	3	\$8.10	\$24.30
Rallador	1	\$10	\$10
Espátula	1	\$4	\$4
Ollas	3	\$10	\$30
Pelador	1	\$4	\$4
Charola rectangular	3	\$6	\$18
Mesa de madera	6	\$150	\$900
Sillas de madera	12	\$20	\$240
Mesa de acero inoxidable	1	\$150	\$150
Tabla de Picar	1	\$28	\$28
Set de chuchillos (3 piezas)	3	\$4	\$12
TOTAL			\$1.453,30

Nota: Ortega, (2022)

Equipos industriales de seguridad

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$18	\$18
Bomba de mano desinfectante	2	\$7	\$14
Detector de gas GLP	1	\$22	\$22
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2	\$10
TOTAL			\$64

Nota: Ortega, (2022)

Suministros de oficina

Tabla 27. Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$3.80	\$3.80
Grapadora	1	\$10	\$10
Grapas (caja)	1	\$5	\$5
Esferos BIC	3	\$0.40	\$1.20
Perforadora	1	\$14	\$14
Libreta	1	\$5	\$5
TOTAL			\$39
TOTAL, ANUAL			\$468

Nota: Ortega, (2022)

Servicios básicos

Tabla 28. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$15
Luz	\$25
Teléfono	\$6
Internet	\$15
TOTAL	\$61
TOTAL, ANUAL	\$732

Nota: Ortega, (2022)

Materiales de limpieza

Tabla 29. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$3.50	\$3.50
Trapeador	1	\$7	\$7
Cloro 1 Gal	1	\$5	\$5
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$12	\$12
Fibra/lustre	1	\$0.90	\$0.90
Espanja lavaplatos	2	\$1.40	\$2.80
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$1.75	\$1.75
Lavavajillas líquido 500ml	2	\$1.40	\$2.80
Pala	1	\$2.50	\$2.50
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$4	\$4
Papel higiénico jumbo 200 metros	4	\$1.50	\$6
Toalla de papel	2	\$3.50	\$7
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$9.50	\$9.50
TOTAL			\$64.75
TOTAL, ANUAL			\$777

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio, existen requisitos como seguir las reglas, obtener los documentos necesarios y las licencias para operar, para que pueda estar preparado sin el inconveniente de detener las actividades.

Servicio de Rentas Internas (SRI)

El SRI fue constituido el 2 de diciembre de 1997, con base en los principios de justicia y equidad, como respuesta a las prácticas de alta evasión fiscal con una cultura fiscal casi nula. Desde su creación, se ha distinguido como un organismo independiente en la gestión de la definición de políticas y estrategias, lo que le permite gestionar de manera equilibrada, transparente y decidida, aplicando con transparencia sus políticas y legislación tributaria. (Servicio de Rentas Internas, 2020)

Registro único de contribuyente (RUC)

El ruc o más conocido como registro único de contribuyentes es un documento el cual identifica a todos los contribuyentes sean naturales o jurídicos para fines tributarios y así con este documento el SRI puede realizar un control tributario. (Páez, 2014) Para poder obtenerlo debemos seguir los siguientes pasos:

- Documento de identificación
- Documento de identificación del domicilio y establecimiento del contribuyente.
- Documentos de acorde al tipo de actividad económica o característica del contribuyente. (Arteaga, 2017)

Patente municipal

La patente municipal es un requisito básico que deben cumplir quienes realizan actividades económicas en el área metropolitana de Quito, es un tributo anual y es aplicable a las personas naturales y jurídicas que están obligadas o no a llevar contabilidad, así como para los que se dediquen al comercio. (Quito Informa, 2020) Para poder obtener la patente municipal de Pepes Grill debemos cumplir con los siguientes requisitos:

- Inscripción del Ruc o Rise en el servicio de rentas internas
- Formulario de inscripción de patente municipal para personas naturales o jurídicas.
- Número del predio del domicilio de la persona natural o jurídica
- Copia de la cedula de ambos lados
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio
- Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica)
- En caso que el trámite lo realice una tercera persona, se necesitará una carta de autorización.

Licencia única de actividades económicas LUAE

Este permiso se debe obtener para establecimientos comerciales que son sujetos de control por el municipio y el cuerpo de bomberos, para obtenerlos debemos realizar los siguientes pasos:

- Acceder al portal: pam.quito.gob.ec en la opción: "LUAE Digital".
- Digite el número de RUC y la clave de la patente municipal.
- Seleccione el tipo de trámite que va a realizar; "EMISIÓN" o "RENOVACIÓN"

- Ingrese y valide los datos solicitados (información general, predio, dirección, actividad económica)
- Genere la solicitud LUAE y cumpla con los pasos detallados en la parte inferior del documento, según el procedimiento correspondiente.
- Finalmente recibirá la LUAE Digital al correo electrónico registrado al inicio de su Solicitud.

Permiso de funcionamiento del ministerio del interior o permiso anual de funcionamiento.

El Ministerio a cargo de la seguridad ciudadana y orden público, a través de la Dirección General de la Policía, otorgará licencias de funcionamiento a establecimientos que presten servicios de alojamiento a huéspedes, ya sean permanentes o temporales, restaurantes. (Ministerio de Gobierno, 2021) Para poder obtener el permiso anual de funcionamiento de Pepes Grill debemos cumplir con los siguientes requisitos:

- Ingresar a la página: <https://mdi.gob.ec/permiso-funcionamiento>
- Registrarse como usuario del sistema PAF
- Verificación de requisitos anexando todos los documentos requeridos
- Con nombre de usuario y contraseña revisar las notificaciones recibidas en el sistema.
- El sistema será habilitado automáticamente para la impresión del permiso de funcionamiento.

Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación. Control y vigilancia sanitaria ARCSA.

El ARCSA es la entidad encargada de otorgar el permiso de funcionamiento para establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que deberán cumplir con

todos los parámetros establecidos para su funcionamiento y para obtenerlo se debe seguir los siguientes parámetros:

- Ingresar al sistema informático de la ARCSA permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec, con su usuario y contraseña; en caso de no contar con el usuario, deberá registrarse aquí.
- Una vez registrado, usted podrá obtener el permiso de funcionamiento, en base a las siguientes instrucciones: Obtención Permiso de funcionamiento (descarga PDF).
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, usted podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2021)

Permiso de bomberos

El Consejo Metropolitano de Seguridad y Protección contra Incendios de Quito, a través de sus coordinadores regionales, verifica el cumplimiento de los requisitos para la seguridad de las personas y los equipos contra incendios en las edificaciones. (GOB, 2022) Para poder obtener el permiso para el restaurante Pepes Grill se debe seguir los siguientes pasos:

- Acceder al trámite en línea a través del siguiente link [Servicios en línea](#)
- Seleccionar la opción Solicitud de Servicios de Prevención de Incendios.
- Completar la información e ingresar en formato digital todos los requisitos establecidos para atención del trámite.
- Recibir la respuesta a su trámite mediante correo electrónico.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social IESS

Desde el primer día hasta el último día de trabajo, todos los trabajadores tienen derecho a afiliarse al IESS, y tanto los patrones como los trabajadores están obligados a cotizar en la cuantía, forma y condiciones que señale la ley. El IESS brinda beneficios y servicios a sus afiliados y jubilados a través de su seguro (IESS, 2017) para afiliar a nuestros trabajadores debemos seguir lo siguientes pasos:

- Cedula de identidad
- Clave de acceso al portal del IESS
- Ingresar en la página web www.iess.gob.ec / empleador / Aviso de entrada y salida /ingresar cédula y clave de acceso al portal.
- Afiliados/ registro de dependientes/ registrar número de cédula afiliado activo/ completar formulario de información afiliado activo/ agregar dependientes/ guardar.

Ministerio de salud (manipulación de alimentos)

Proporcionar orientación a los usuarios para aplicar prácticas adecuadas de higiene y manipulación en la preparación de alimentos en un restaurante o cafetería en beneficio de la salud de las personas al aplicar estas pautas, las empresas pueden solicitar su evaluación y posterior acreditación por parte de las instituciones establecido. (Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria, 2015)

- Los responsables de los restaurantes/cafeterías deberán inscribirse en las Coordinaciones Zonales o en las instituciones autorizadas por la Agencia para recibir el curso sobre el Manual de Prácticas Correctas de Higiene y Manipulación de Alimentos en “Restaurantes/Cafeterías”

- Después de haber recibido el curso los responsables de los restaurantes/cafeterías que deseen obtener la calificación deberán solicitar en las Coordinaciones Zonales de ARCSA mediante solicitud escrita la evaluación respectiva.
- Según la planificación interna de la zona se realizará la inspección del establecimiento.
- Al momento de la inspección los analistas de la Agencia se identificarán mediante la credencial oficial, adicionalmente se podrá verificar la identidad de los mismo a través de la página web de ARCSA www.controlsanitario.gob.ec

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Objetivo de área

Analizar el impacto ambiental y social que ocasiona el restaurante “Pepes Grill” dentro de la zona en la cual se encuentra ubicado con el fin de proponer alternativas para disminuir el efecto que estos producen en la cual podemos encontrar soluciones innovadoras y aplicando ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible los cuales son enfocados en erradicar la pobreza, proteger el planeta y al 2030 todas las personas gocen de paz y prosperidad) (PNUD, 2022) en las áreas mencionadas.

Pepes Grill realizara controles para el cumplimiento de los procesos ambientales y sociales con el fin de adecuar los objetivos y metas de los ODS provocados por las actividades, servicios y productos que se brindan.

Ilustración 26: Objetivos de Desarrollo Sostenible



Nota: Espeita, J. A. (26 de Febrero de 2020). *Ekomodo*. Recuperado el 8 de Agosto de 2022, de <https://www.ekomodo.eus/blog/empresas-por-un-mundo-mejor/que-son-los-ods-y-por-que-son-tan-importantes/>

Impacto ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales que pueden ser producidos por el restaurante “Pepes Grill”:

Residuos de comida sobrante. – el alimento que se genera por los comensales al no terminar sus platos.

Emisiones gaseosas. – el restaurante cuenta con 2 campanas de olores estos son ductos que llevan los vapores y el humo generado al exterior.

Descargas liquidas llevadas al alcantarillado. - existen cargas liquidas que son producidas en la cocina y en la limpieza del local las cuales son vertidas en los desagües.

Residuos producidos en la cocina. – el restaurante al preparar el mise en place de los platos siempre generara residuos los cuales deben ser tratados adecuadamente.

Gastos de energía eléctrica. - las neveras las cuales serán usadas para almacenar el producto siempre deben estar encendidas para no echar a perder la producción es por eso que esto genera energía.

Uso de envases de un solo uso. – son aquellos que será utilizados para pedidos a domicilios y pedidos para llevar.

Medidas para contrarrestar los impactos generados por el restaurante Pepes Grill.

Consumo racional del uso de recursos naturales y reducción de emisiones de gases contaminantes.

Ilustración 27: Objetivos de Desarrollo Sostenible



Nota: Espeita, J. A. (26 de Febrero de 2020). *Ekomodo*. Recuperado el 8 de Agosto de 2022, de <https://www.ekomodo.eus/blog/empresas-por-un-mundo-mejor/que-son-los-ods-y-por-que-son-tan-importantes/>

- Uso racional de los recursos naturales como lo son agua en tareas de limpieza y cocción de alimentos.
- Apostar por el uso de refrigeradores que posean ahorro de energía en las noches
- Uso de desinfectantes de bajo impacto ambiental que no sean nocivos para el medio ambiente.
- Calcular, reducir y equilibrar las emisiones producidas por la cocción de alimentos.

Desperdicio, compensación y donación

Ilustración 28: Objetivos de Desarrollo Sostenible



Nota: Espeita, J. A. (26 de Febrero de 2020). *Ekomodo*. Recuperado el 8 de Agosto de 2022, de <https://www.ekomodo.eus/blog/empresas-por-un-mundo-mejor/que-son-los-ods-y-por-que-son-tan-importantes/>

- Fomentar la reutilización de envases y materiales de forma prioritaria, utilizar artículos de un solo uso y bajo impacto cuando sea necesario, esto nos permitirá avanzar hacia la filosofía “residuo cero” de un restaurante.
- Residuos de comida sobrante y mise en place sobrante en la cocina serán donados a personas que se dedican a la crianza de ganado porcino.

Impacto social

Ilustración 29: Objetivos de Desarrollo Sostenible



Nota: Espeita, J. A. (26 de Febrero de 2020). *Ekomodo*. Recuperado el 8 de Agosto de 2022, de <https://www.ekomodo.eus/blog/empresas-por-un-mundo-mejor/que-son-los-ods-y-por-que-son-tan-importantes/>

Como lo menciona (Moran, 22) La igualdad de género no es solo un derecho humano fundamental, sino una de las bases esenciales para construir un mundo

pacífico, próspero y sostenible. Pepes Grill será prioritario en la participación tanto de hombres como de mujeres en los cargos designados.

Ilustración 30: Objetivos de Desarrollo Sostenible



Nota: Espeita, J. A. (26 de Febrero de 2020). *Ekomodo*. Recuperado el 8 de Agosto de 2022, de <https://www.ekomodo.eus/blog/empresas-por-un-mundo-mejor/que-son-los-ods-y-por-que-son-tan-importantes/>

Como lo menciona (Moran, 22) El crecimiento económico inclusivo y sostenido impulsa el progreso, crea empleos decentes para todos y eleva el nivel de vida. Pepes Grill generara empleo a las personas del sector sean estas profesionales o no profesionales todo esto de acuerdo a los perfiles requeridos para un funcionamiento correcto del restaurante y mantendrán una capacitación constante esto permitirá tener un equipo con conocimientos y amplia experiencia.

Empleo decente y de atracción de empleados mediante la constante motivación con ascensos, mejor empleado del mes, pago de horas extras, día libre por su cumpleaños y festejo por navidad para familiares de los empleados.

6. PROCESO FINANCIERO

Introducción

El proceso financiero es fundamental para la gestión económica y financiera de una empresa, su finalidad es mejorar y optimizar la empresa, siendo uno de los procesos más efectivos para la supervivencia y desarrollo de la empresa. (Barriga, 2018)

Activos fijos

Son aquellos bienes y derechos perdurables adquiridos para ser explotados por una empresa. Son bienes inmuebles, materiales, equipos, herramientas y utensilios que no cotizarán, es decir, no se liquidarán por lo menos durante el primer año (Retos Directivos, 2021), en total el restaurante Pepes Grill cuenta con un valor de activos fijos de \$3712,30.

Tabla 30: Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	
Equipos Ind. / seguridad	1329
Equipos de Computación	985
Muebles - enseres	1453,3
Total	3767,3

Nota: Ortega, (2022)

Activos diferidos

Los activos diferidos corresponden a gastos pagados por anticipado. En primer lugar, se realizan los gastos y luego se registran los gastos a medida que se utilizan o consumen los recursos correspondientes (Sage, 2020). La inscripción de la

compañía no tiene valor, los gastos legales son de \$400, permisos de funcionamiento \$96 y patentes municipales \$14,70 lo que en total nos da un valor final de \$510,70.

Tabla 31: Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Inscripción Compañía (SAS)	\$0
Gastos legales	\$400
Permisos funcionamiento	\$96
Patentes municipales	\$14,70
Total	\$510,70

Nota: Ortega, (2022)

Capital de trabajo

El capital de trabajo es un nivel contable que se refiere a aquellos recursos económicos que una empresa tiene en su activo para hacer frente a compromisos de pago en el corto plazo y están relacionados con sus actividades económicas. Estos recursos con los que cuenta la empresa son efectivo, cartera de productos financieros e inversiones realizadas por otras empresas (Westreicher, 2020).

En cuanto al establecimiento, nuestros costos mensuales de materia prima son de \$333,33; servicios básicos un valor de \$61; sueldos \$3023,93, gastos de publicidad \$50 y alquiler de local \$150. El gasto mensual total es de \$3.618,26.

Tabla 32: Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Adquisición de materia prima	333,33
Servicios Básicos	61
Sueldos	3023,93
Publicidad	50
Alquiler local	150

TOTAL, MENSUAL	3618,26
-----------------------	---------

Nota: Ortega, (2022)

La inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de \$47697,12.

Tabla 33: Inversión Total

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	3767,3
ACTIVO DIFERIDO	510,7
CAPITAL DE TRABAJO /12M	43419,12
TOTAL DE INVERSIÓN	47697,12

Nota: Ortega, (2022)

Sueldos

En la siguiente tabla se puede observar los sueldos con todos los beneficios de ley, en los que se encuentra incluido la aportación al IESS con su valores mensuales y anuales.

Tabla 34: Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	Décimo Cuarto	Décimo Tercero	IESS 9,45%	IESS 11,15%	GASTO MENSUAL	GASTO SUELDOS ANUAL
Cajera/Propietaria	430	35,42	35,83	40,64	47,95	589,83	7077,96
Chef	500	35,42	41,67	47,25	55,75	680,08	8161,00
Ayudante de Cocina	428	35,42	35,67	40,45	47,72	587,25	7047,02
Mesero	425	35,42	35,42	40,16	47,39	583,38	7000,60
Stewart	425	35,42	35,42	40,16	47,39	583,38	7000,60
TOTAL	2208	177,08	184	208,66	246,19	3023,93	36287,18

Nota: Ortega, (2022)

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de \$36287,18 anual.

Depreciación de activos fijos

Los activos fijos o no corrientes son aquellos activos que no se pueden recuperar en el corto plazo y están diseñados para ser pagados en el tiempo, sin

embargo, estos bienes son duraderos, pero no eternos, por lo que su uso tiene una vida útil estimada. Precisamente, la depreciación de los activos fijos se define como la pérdida del valor de los bienes debido a su desgaste, paso del tiempo u obsolescencia (Valles, 2021).

En la siguiente tabla se observa los valores correspondientes a los activos fijos que posee el restaurante los cuales son: Equipos industriales con un 10%, Equipos de computación con un 33,33% y Muebles y enseres con un 10% lo que da un total de \$60,53.

Tabla 35: Depreciación Activos Fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	1329	10%	132,9
Equipos de Computación	985	33%	328,30
Muebles y Enseres	1453,3	10%	145,33
TOTAL DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS			606,53

Nota: Ortega, (2022)

Amortizaciones

Es el valor el cual le empresa recupera por sus gastos de constitución, se ha establecido que la amortización será de un 20% anual el cual se recupera \$104,14 ya que los gastos fueron de \$510,70.

Tabla 36: Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	510,7	20%	102,14

Nota: Ortega, (2022)

Tabla de amortización

En la siguiente tabla se observa el valor que se le pedirá a una entidad financiera el cual será de \$20000 y será cancelado en un periodo de 5 años con una tasa de interés de 14%.

Tabla 37: Tabla de Amortización

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO		20000		
TASA		14%		
PLAZO		5		
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20000
1	5825,67	2.800,00	3.025,67	16.974,33
2	5825,67	2.376,41	3.449,26	13.525,06
3	5825,67	1.893,51	3.932,16	9.592,90
4	5825,67	1.343,01	4.482,66	5.110,24
5	5825,67	715,43	5.110,24	0,00

Nota: Ortega, (2022)

Estructura de capital

La estructura de capital muestra cómo una empresa financia sus inversiones, es una combinación de recursos propios representados por activos netos o capital y recursos externos representados por deuda a largo y corto plazo (Arias E. R., 2022)

La estructura de capital de este proyecto es la siguiente: Capital social de \$27697, equivalente a una estructura del 58%, costo de 13%, tasa de descuento de 7.5%, por lo tanto, capital financiero de \$20000, estructura de 42%, costo de 14%, tasa de descuento del 5.9%, inversión total de \$47697, suma del 100% de la inversión total y TMAR (tasa mínima de retorno), que es la tasa de descuento, totalizando el 13,4% del valor del indicador de viabilidad comercial.

Tabla 38: Estructura de Capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	27697,12	58%	13%	7,5%	
Capital Financiero	20000	42%	14%	5,9%	
TOTAL INVERSIÓN	47697,12	100%		13,4%	TMAR

Nota: Ortega, (2022)

Punto de equilibrio

Los costos fijos son gastos en los que incurre una empresa de manera fija, ya sea que participe o no en el proceso de producción. Estos costos se denominan costos fijos porque no cambian a medida que cambia la producción de bienes y servicios, es decir, siempre hay que pagarlos, por mucho que se produzca (Editorial Grudemi, 2019) para obtener el valor total se tomó en cuenta los valores de materia prima, arriendo, sueldos y servicios básicos.

Tabla 39: Costos Fijos

COSTOS FIJOS	
Materia prima	333,33
Arriendo	150
Sueldos	2245,53
Serv. Básicos	61
TOTAL	2789,86

Nota: Ortega, (2022)

El margen de contribución de la empresa es el resultado en el cual se restan los costos y el precio de venta obteniendo los beneficios de la empresa, pero sin considerar los costos fijos. En el restaurante Pepes Grill se tomó en cuenta los dos platos principales que es el asado de pollo y parrillada. Por ende, el valor del plato es de \$9,92, el valor del costo seria de \$3,15 y se obtiene un margen de ganancia de \$6,67.

Tabla 40: Margen de contribución

Precio	9,92	
Costo	3,15	
Ganancia	6,67	MARGEN DE CONTRIBUCION

Nota: Ortega, (2022)

El punto de equilibrio está determinado por un cálculo que define el momento en que los ingresos de una empresa cubren sus gastos fijos y variables, es decir, cuando logras vender la misma cantidad que gastas, ni ganas ni pierdes, ahí has llegado al punto de equilibrio. Por lo tanto, calcular el punto de equilibrio es crucial para que una empresa evalúe su rentabilidad, porque con esta forma sabremos cuánto necesitamos vender para generar una ganancia (Contreras, 2021).

A continuación, se puede observar que se deberá vender 412 platos mensuales, es decir 14 platos diarios para que el restaurante tenga su punto de equilibrio y no se gane ni se pierda y en la siguiente tabla se puede observar que las ventas proyectadas para que exista una ganancia será de 762 platos.

Tabla 41: Punto de Equilibrio

	NÚMERO	VALOR	TOTAL
Venta	412	9,92	4087,9
Costo	412	3,15	1298,1
Gasto			2789,8
Punto de equilibrio			0

Nota: Ortega, (2022)

Tabla 42: Ventas / Costos

VENTAS PROYECTADAS			
Número	Valor	Total	
762	7559,04	90708,48	VENTAS
762	2400,3	28803,6	COSTO

Nota: Ortega, (2022)

Costo de ventas

La tabla de costo de ventas está basada para 5 años en ventas con el crecimiento país del 1%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de \$17163,27, mientras que para el quinto año se espera una utilidad neta de \$20935,54, con el objetivo de que sea beneficioso para el empleador.

Tabla 43: Flujo de Ventas

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		90708,48	93438,81	96251,31	99148,48	102132,85
COSTO DE VENTAS		28803,60	29670,59	30563,67	31483,64	32431,30
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		61904,88	63768,22	65687,64	67664,84	69701,55
GASTOS ADMINISTRATIVOS		26946,43	27757,52	28593,02	29453,67	30340,23
SERVICIOS BASICOS		732,00	754,03	776,73	800,11	824,19
MATERIAL OFICINA		468,00	482,09	496,60	511,55	526,94
MATERIAL DE LIMPIEZA		777,00	800,39	824,48	849,30	874,86
ALQUILER		1800,00	1854,18	1909,99	1967,48	2026,70
PUBLICIDAD		750,00	772,58	795,83	819,78	844,46
DEPRECIACIONES		606,53	606,53	606,53	606,53	606,53
AMORTIZACIONES		102,14	102,14	102,14	102,14	102,14
UTILIDAD OPERATIVA		29722,78	30638,76	31582,32	32554,28	33555,50
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		26922,78	28262,36	29688,81	31211,27	32840,06
BASE IMPOSITIVA		9759,51	10245,10	10762,19	11314,09	11904,52
UTILIDAD NETA		17163,27	18017,25	18926,62	19897,19	20935,54

Nota: Ortega, (2022)

Flujo de caja

El flujo de efectivo se refiere a la cantidad neta transferida dentro y fuera de la empresa. De esta forma, el capital que recauda constituye las entradas, mientras que el capital pagado representa las salidas y este registro se refleja en el estado de flujo de caja, que es uno de los estados financieros básicos de la organización (Camara Oviedo, 2021). El primer año se observa un flujo de caja de \$ 14.552,32 mientras que para el quinto año lo tendremos en \$ 16.188,03.

Tabla 44: Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		30166,30	31095,63	32052,94	33039,07	34054,88
DEPRECIACION		606,53	606,53	606,53	606,53	606,53
AMORTIZACION		102,14	102,14	102,14	102,14	102,14
- BASE IMPOSITIVA		9759,51	10245,10	10762,19	11314,09	11904,52
- GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
- PAGO CAPITAL		3.025,67	3.449,26	3.932,16	4.482,66	5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-47697,12	14.846,27	15.276,66	15.703,13	16.123,19	16.533,97

Nota: Ortega, (2022)

Cálculo del TIR y el VAN

Finalizando con los estados financieros tenemos que calcular el TIR y el VAN el cual consiste en lo siguiente:

VAN (Valor Actual Neto)

El valor actual neto que es conocido por sus siglas en inglés como Net Present Value, es utilizado por los inversores para determinar el valor de los pagos e ingresos futuros actuales. De esta forma, se pueden comparar montos de diferentes períodos de

cálculo y se puede comparar la rentabilidad de diferentes oportunidades de inversión (Startupguide, 2019). Se conoce que el VAN debe ser mayor a cero y nuestro restaurante tiene un total de \$ 12.443,09 por lo tanto el negocio es factible.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno es el porcentaje de ganancia o pérdida que traerá cualquier inversión. Es un método de evaluación de proyectos de inversión ampliamente utilizado. Además, está íntimamente relacionado con el VAN o Valor Neto de Renovación (Software DELSOL, 2022).

El valor del TIR debe ser mayor al VAN en el cual para este caso el TIR que posee la empresa es de un 24,06% lo que nos da a entender que nos generara una gran utilidad y rentabilidad, debido a que tenemos una diferencia del 10,64% respecto al TMAR.

TABLA 45: FLUJO DE CAJA

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	12.443,09
TIR	24,06%
TMAR	13,42%

Nota: Ortega, (2022)

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- En la presente investigación se abordaron aspectos organizacionales, de marketing y financieros que ayuden en la viabilidad del plan, la organización de la empresa y la implementación del negocio permitiendo ser una guía futura para la creación del restaurante pepes grill en el cual se propone factores de éxito que permitan estar acorde a la situación actual.
- Mediante un análisis FODA se logró identificar las principales fortalezas, oportunidades, debilidades y amen que tiene la empresa, de esta manera se realiza un diagnóstico que permite posicionar al restaurante frente a sus competidores, tomando como resultado que el restaurante se encuentra sólido, sin embargo, hay que tomar en cuenta las amenazas que pueden surgir a través del tiempo.
- Se observa como resultado de las encuestas realizadas del plan de negocios que el mercado meta al cual se quiere lograr es potencial y atractivo dado que se enfoca en grupos de familias y amigos, quienes tienen una inclinación por la comida saludable y preparada al carbón, dicha encuesta logra identificar el perfil del consumidor con el objetivo de mostrar el interés de los mismos hacia el restaurante pepes grill
- Se analizo e identifico dentro del análisis financiero que la empresa puede mejorar sus estrategias de inversión con respecto a las metas propuestas ya

que este mantiene sus finanzas con un crecimiento sostenido y con una rentabilidad positiva la cual le permitirá crecer en los siguientes años.

Recomendaciones

- Se recomienda que el restaurante pepes grill mantenga un seguimiento en cuanto a sus fortalezas y oportunidades, tomando en cuenta que el mercado actual cada día varia con respecto a las nuevas necesidades que el consumidor demanda, siendo así que se podría implementar innovación y creación de nuevas estrategias.
- En cuanto al talento humano que maneja el restaurante Pepes Grill se recomienda realizar capacitaciones constantes, incentivando de esta manera a quienes conforman la planta operativa del restaurante y motivando a la creación de nuevos puestos, estableciendo nuevas funciones que permitan satisfacer las necesidades de los consumidores.
- Se recomienda que la empresa implemente las estrategias de marketing enfocadas en los grupos que ahora participan dentro de la plataforma ya que los mismos por el uso de las herramientas digitales continuas permitan que se difunda y se promocioe el restaurante pepes grill con un mayor número de alcance, tomando en cuenta las estrategias de marketing mencionadas en la investigación como la red social de Tik Tok, la cual ahora es la aplicación que más seguidores tiene.

Referencias bibliográficas

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (5 de Febrero de 2021). *Control Sanitario*. Recuperado el 11 de Agosto de 2022, de <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Arias, E. R. (28 de Marzo de 2022). *Economipedia*. Recuperado el 17 de Agosto de 2022, de <https://economipedia.com/definiciones/estructura-de-capital.html>
- Arias, P. S. (15 de Febrero de 2015). *Economipedia*. Recuperado el 2 de Julio de 2022, de <https://economipedia.com/definiciones/piramide-de-maslow.html>
- Arteaga, L. (24 de Noviembre de 2017). *Nmslaw*. Recuperado el 11 de Agosto de 2022, de https://www.nmslaw.com.ec/wp-content/uploads/2017/12/Requisitos_RUC.pdf
- Barriga, K. (Octubre de 2018). *dspace.utb*. Recuperado el 15 de Agosto de 2022, de http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/4671/BARRIGA_HAZ_KENYA%20_DENISSE_INGENIER%3%8dA_EN_CONTABILIDAD_Y_AUDITOR%3%8dA_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Camara Oviedo. (30 de Junio de 2021). *MBA Asturias - Master Oviedo*. Recuperado el 18 de Agosto de 2022, de <https://www.scribbr.es/detector-de-plagio/generador-apa/new/webpage/>
- Contreras, J. (7 de Diciembre de 2021). *Sales force*. Recuperado el 17 de Agosto de 2022, de <https://www.salesforce.com/mx/blog/2021/11/punto-de-equilibrio-que-es-y-como-calcularlo.html>
- Editorial Grudemi. (2019). *Enciclopedia Economica*. Recuperado el 17 de Agosto de 2022, de <https://enciclopediaeconomica.com/costos-fijos/>
- El Telegrafo. (12 de Septiembre de 2021). *Requisitos para abrir un local de comidas*. Recuperado el 7 de Julio de 2022, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/actualidad/44/requisitos-para-abrir-un-local-de-comidas>
- Espeita, J. A. (26 de Febrero de 2020). *Ekomodo*. Recuperado el 8 de Agosto de 2022, de <https://www.ekomodo.eus/blog/empresas-por-un-mundo-mejor/que-son-los-ods-y-por-que-son-tan-importantes/>
- Gamez, M. J. (24 de Mayo de 2022). *Desarrollo Sostenible*. Recuperado el 9 de Agosto de 2022, de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- García, C. (Marzo de 2015). *dspace.ups*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2021, de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9957/1/UPS-GT000982.pdf>

- Gob. (2 de Febrero de 2020). *Gob.ec*. Recuperado el 11 de Agosto de 2022, de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>
- GOB. (4 de Marzo de 2022). *GOB*. Recuperado el 11 de Agosto de 2022, de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-exentos-luae-licencia-unica-actividades-economicas#:~:text=Requisitos%20Obligatorios%3A,legal%20escaneado%20en%20formato%20PDF>
- IESS. (18 de Enero de 2017). *IESS*. Recuperado el 12 de Agosto de 2022, de https://www.iess.gob.ec/es/sala-de-prensa/-/asset_publisher/4DHq/content/empleadores-estan-obligados-a-afiliar-a-los-trabajadores-desde-el-primer-dia-/10174?redirect=https://www.iess.gob.ec/es/sala-de
- Julio, F. (10 de Julio de 2018). *Derecho Ecuador*. Recuperado el 19 de Diciembre de 2021, de <https://derechoecuador.com/microempresa/>
- Medina, C. (30 de Enero de 2022). *Permisos Quito*. Recuperado el 3 de Agosto de 2022, de <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>
- Ministerio de Gobierno. (3 de Febrero de 2021). *Ministerio del Gobierno*. Recuperado el 11 de Agosto de 2022, de <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/permiso-anual-de-funcionamiento/>
- Moran, M. (2020 de Junio de 22). *Desarrollo Sostenible*. Recuperado el 12 de Agosto de 2022, de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/gender-equality/>
- Pacheco, J. (25 de Junio de 2022). *Web y Empresas*. Recuperado el 2 de Julio de 2022, de https://www.webyempresas.com/necesidades-sociales/#Definicion_de_necesidades_sociales
- Páez, A. (9 de Octubre de 2014). *Que es registro único de contribuyentes*. Recuperado el 11 de Agosto de 2022, de <https://www.pbplaw.com/es/que-es-el-ruc/>
- PNUD. (Enero de 2022). *UNDP*. Recuperado el 12 de Agosto de 2022, de <https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals>
- Portal de tramites ciudadanos. (12 de Agosto de 2021). *GOB*. Recuperado el 12 de Agosto de 2022, de <https://www.gob.ec/iess/tramites/registro-dependientes-parte-empleador-0>
- Quito Informa. (16 de Julio de 2020). *Quito Informa*. Recuperado el 11 de Agosto de 2022, de <http://www.quitoinforma.gob.ec/2020/07/16/proceso-para-tramitar-o-suspender-su-patente-municipal/>
- Raad, E. (31 de Enero de 2022). *Datil*. Recuperado el 18 de Julio de 2022, de <https://datil.com/blog/todo-lo-que-ienes-que-saber-sobre-el-rimpe/#:~:text=El%20R%C3%A9gimen%20Simplificado%20para%20Emprendedor es,1%20de%20enero%20de%202022.>

- Retos Directivos. (5 de Noviembre de 2021). *EAE Business School*. Recuperado el 15 de Agosto de 2022, de https://retos-directivos.eae.es/el-activo-fijo-tipos-y-caracteristicas/#Que_son_los_activos_fijos
- Sage. (11 de Noviembre de 2020). *Sage advice España*. Recuperado el 17 de Agosto de 2022, de <https://www.sage.com/es-es/blog/diccionario-empresarial/activo-diferido/>
- Servicio de Rentas Internas. (13 de Enero de 2020). *Que es el SRI*. Recuperado el 11 de Agosto de 2022, de <https://www.sri.gob.ec/que-es-el-sri>
- Software DELSOL. (2022). *Sdelsol*. Recuperado el 18 de Agosto de 2022, de <https://www.sdelsol.com/glosario/tasa-interna-de-retorno-tir/>
- Startupguide. (7 de Mayo de 2019). *Ionos*. Recuperado el 18 de Agosto de 2022, de <https://www.ionos.es/startupguide/gestion/valor-actual-neto/>
- Talancon, P. (2007). a matriz foda: alternativa de diagnostico y determinacion de estrategias de intervencion en diversas organizaciones. Recuperado el 3 de Julio de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/292/29212108.pdf>
- Urbano, S. (2021). *EconomiaFinanzas*. Obtenido de <https://www.economiafinanzas.com/piramide-de-maslow/>
- Valles, Y. (21 de Septiembre de 2021). *Experto Pyme*. Recuperado el 16 de Agosto de 2022, de <https://expertopyme.com/depreciacion-activos-fijos/#:~:text=Definici%C3%B3n%20de%20la%20depreciaci%C3%B3n%20de%20activos%20fijos&text=Precisamente%2C%20la%20depreciaci%C3%B3n%20de%20activos,paso%20del%20tiempo%20u%20obsolescencia.>
- Vivancos, G. (2011). Diccionario de Gastronomía. En G. Vivancos, *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana* (pág. 59). California: Everest.
- Westreicher, G. (17 de Agosto de 2020). *Economipedia*. Recuperado el 15 de Agosto de 2022, de <https://economipedia.com/definiciones/capital-de-trabajo.html>
- Ximena. (16 de Mayo de 2015). *Clubensayos*. Recuperado el 4 de Julio de 2022, de <https://www.clubensayos.com/Negocios/CONSTITUCION-DE-SAA/2524549.html>

Anexos

Propuesta de encuesta



Tecnológico
Internacional

Encuesta orientada al perfil del consumidor para la creación del restaurante "Pepes Grill".

Objetivo: recopilar información sobre el perfil de los consumidores respecto al consumo de alimentos preparados al carbon.

Instrucciones:

- Conteste las siguientes preguntas a conciencia y con responsabilidad
- Señale la respuesta de acuerdo a su criterio
- Tome en cuenta las instrucciones incluidas en determinadas preguntas

Edad

☐ De 18 a 25 años

☐ De 26 a 33 años

☐ De 34 a 41 años

☐ De 42 a 50 años

☐ De 50 años en adelante

2. ¿Con qué frecuencia usted come en un restaurante?

- ☐ 1 o 2 veces por semana
- ☐ 3 a 5 veces por semana
- ☐ Los fines de semana
- ☐ Una vez al mes

3. A que restaurante acude frecuentemente:

- ☐ Comida rápida
- ☐ Comida vegana
- ☐ Comida al carbon
- ☐ Comida de autor

4. ¿Cuándo sale a comer, usualmente con quien lo hace?

- ☐ Solo
- ☐ Con su pareja
- ☐ En familia
- ☐ Amigos
- ☐ Compañeros de trabajo

5. ¿Cuánto gasta en promedio?

- ☐ De \$6 a \$10
- ☐ De \$11 a \$15
- ☐ De \$16 a \$20
- ☐ Más de \$20

...

6. ¿Qué elementos influyen a la hora de elegir un restaurante?

- ☐ Precio
- ☐ Sabor y calidad del producto
- ☐ Variedad del producto
- ☐ Buena atención
- ☐ Ubicación
- ☐ Todas las anteriores

Tomando en cuenta que la comida al carbon es realizada en parrilla con una preparación de cárnicos diseñada para conservar sus nutrientes y así obtener un alimento saludable.

Descripción (opcional)

7. ¿Asistiría a un restaurante que oferte comida realizada al carbón y saludable?

- ☐ Si
- ☐ No

8. ¿Cuál sería el plato de su preferencia para consumirlo en el restaurante?

- ☐ Asado de pollo
- ☐ Parrillada
- ☐ Hamburguesa a la parrilla
- ☐ Choripanes
- ☐ Pescado a la parrilla

9. ¿Qué tipo de guarnición es su preferida para acompañar los platos mencionados?

- ☐ Arroz
- ☐ Papas Cocidas
- ☐ Ensalada
- ☐ Maduro asado
- ☐ Choclo Asado

10. ¿Qué promociones le gustaría recibir en el restaurante?

- ☐ Promoción 2x1 en platos a la carta
- ☐ Descuentos pagos en efectivo
- ☐ Sorteo de ordenes de compras
- ☐ Descuentos por cumpleaños

Nota: Ortega, (2022), Encuesta orientada al perfil del consumidor para la creación del restaurante "Pepes Grill".

Proforma equipos industriales

FACTURA PRO FORMA			
Fecha de emisión: 25-07-2022		\$	1.329,00
Datos del cliente Nombre de la empresa: Jose Pinto Cedula: 1718249285 Dirección: San Carlos de Alangasi		Datos del emisor Nombre de la empresa: Pepes Grill Cedula: 1718249285001 Dirección: San Carlos de Alangasi	
CANTIDAD	DETALLES	PRECIO UNITARIO	TOTAL DE LÍNEA
1	Parrilla de acero inoxidable	362,00	362,00
1	Cocina industrial	332,00	332,00
1	Refrigerador	420,00	420,00
1	Licuada	50,00	50,00
1	Microondas	120,00	120,00
1	Tanque de gas	45,00	45,00
		Descuento	
		Total	\$ 1.329,00
		TOTAL	\$ 1.329,00

Nota: Ortega, (2022), Proforma equipos industriales

Proforma enseres de cocina

FACTURA PROFORMA



Datos del cliente:

Jose Pinto
Pepes Grill
San Carlos de Alangasi

NO PAGADA

Fecha
26/7/2022

Datos:

Pepes Grill
1718249285
San Carlos de Alangasi

Descripción	Uds	Precio/ud	Total
Trinche	2	\$ 2,50	\$ 5,00
Cuchillo de pan	1	\$ 2,00	\$ 2,00
Set de cucharas y trinchas	9	\$ 2,90	\$ 26,10
Set de bowls de acero	3	\$ 8,10	\$ 24,30
Rallador	1	\$ 10,00	\$ 10,00
Ollas	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Pelador	1	\$ 4,00	\$ 4,00
Tabla de picar	1	\$ 28,00	\$ 28,00
Set de cuchillos (3piezas)	3	\$ 4,00	\$ 12,00
Charola rectangular	3	\$ 6,00	\$ 18,00
Espatula	1	\$ 4,00	\$ 4,00
Subtotal			\$ 163,40
Iva (12%)			\$ 19,61
Otros			\$ 10,00
Total			\$ 193,01

Métodos de pago:

Visa, Master Card, etc..

Comentarios:

Añadir comentario

Nota: Ortega, (2022), Proforma enseres de cocina

Proforma productos de limpieza

FACTURA PROFORMA

Pepes Grill

ENVIADO A
San Carlos de Alangasi



N° DE FACTURA 003
FECHA 26/07/2022
FECHA VENCIMIENTO 29/07/2022

CANT.	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1	Escoba de cerda pequeña	3.50	3.50
1	Trapeador	7.00	7.00
1	Cloro Galon	5.00	5.00
1	Desinfectante cuaternario Galon	12.00	12.00
1	Lustre	0.90	0.90
2	Esponja Lavaplatos	1.40	2.80
1	Funda de basura industrial (10 und)	1.75	1.75
2	Lavavajilla liquido	1.40	2.80
1	Pala	2.50	2.50
1	Jabon Liquido	4.00	4.00
4	Papel higiénico jumbo 200 metros	1.50	6.00
2	Toalla de papel	3.50	7.00
1	Alcohol antiséptico gel galon	9.50	9.50
TOTAL			\$64.75

Nota: Ortega, (2022), Proforma productos de limpieza

Proforma mesas y sillas

FACTURA Proforma



Facturar a: Jose Pinto
 Cliente: Pepes Grill
 Domicilio: San Carlos de Alangasi
 Ciudad: Quito
 Cedula: 1718249285

Número de factura: 001
 Fecha: 10-08-2022
 Número de pedido: 1
 Fecha de vencimiento: 15-08-2022

Número de factura

Pos.	Concepto/descripción	Cantidad	Unidad	Precio un.	Importe
1	Mesas de madera rectangular	6	pza.	\$ 150,00	\$ 900,00
2	Sillas de madera	12	pza.	\$ 20,00	\$ 240,00

Subtotal		\$	1.140,00
Descuento		\$	-
IVA	12%	\$	136,80
Retención IRPF		\$	-

Total factura	\$	1.276,80
----------------------	-----------	-----------------

Método de pago: Efectivo

Le(s) damos las gracias por su confianza en nuestro servicio.

Nota: Ortega, (2022), Proforma mesas y sillas

Proforma productos de seguridad

★

FACTURA PROFORMA

★

PEPES GRILL

ENVIADO A

San Carlos de Alangasi

N° DE FACTURA

003

FECHA

27/07/2022

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Extintor 10Lb	18.00
Bomba de mano desinfectante	14.00
Detector de gas GLP	22.00
Rotulos de señalética	10.00
TOTAL	\$64.00

»

CONDICIONES Y FORMA DE PAGO

El pago se efectuará en efectivo

«

Gracias

Nota: Ortega, (2022), Proforma productos de seguridad

Proforma productos de computación

FACTURA PROFORMA



Pepes Grill

ENVIADO A

San Carlos de Alangasi

N° DE FACTURA

100

FECHA

02/08/2022

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Laptop Asus	700.00
Impresora Epson	230.00
Caja registradora	55.00
TOTAL	\$985.00

*Gracias***CONDICIONES Y FORMA DE PAGO**

El pago se efectuará en 15 días

Nota: Ortega, (2022), Proforma productos de computación



Identificación de reporte de similitud: oid:11830:162412723

NOMBRE DEL TRABAJO

Doc. Final

AUTOR

Stalin Ortega

RECuento DE PALABRAS

15160 Words

RECuento DE CARACTERES

83014 Characters

RECuento DE PÁGINAS

109 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

4.2MB

FECHA DE ENTREGA

Aug 24, 2022 12:46 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Aug 24, 2022 12:47 PM GMT-5

● 8% de similitud general

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

- 8% Base de datos de Internet
- 2% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Cross

● Excluir del Reporte de Similitud

- Fuentes excluidas manualmente
- Bloques de texto excluidos manualmente