



**CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN
ADMINISTRACIÓN**

TEMA:

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de una
cafetería y pastelería, ubicada en el sector la Floresta, del
Distrito Metropolitano de Quito.**

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

AUTOR: Cristina Daniela Pulliquitin Jurado
TUTORA: Ing. Rosa Elena Blacio Jara. MSc.

DM. Quito, 28 de febrero de 2023

DEDICATORIA

Dedico este trabajo realizado a mis hijos Daniel y María Paz, quienes son la inspiración en mi vida, a mis padres, que con su amor y educación en valores han hecho en mí una buena persona, a mis hermanas, quienes me han brindado su apoyo moral, sus consejos y las admiro mucho, a mis sobrinos que indirectamente ellos me dieron el ejemplo y aliento para continuar con mis estudios, a Javier quien ha sido mi guía, apoyo, me alentó siempre en cada semestre cuando parecía rendirme; y a mi cuñado Clau y Fer.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme el privilegio y la bendición de poder culminar una carrera, que a pesar de mis errores no me abandona y me bendice.

Agradezco a mis padres, por el amor que me brindan; y que al vivir con ellos he podido costearme la carrera, a mi mami Tere por apoyarme en las noches con las actividades que mi persona debía realizar como madre e hija, a mi papi quien al fin podré decir papito me gradué, después de haberlos defraudado hace años. Gracias a Daniel y María Paz quienes cuando me veían decaer me daban ánimos incluso escuchaban las clases con mi persona y me alentaban diciendo que si puedo.

Doy gracias a Javi G, quien me dio el impulso en el que, si podía estudiar y me acompañó indirectamente en todo el proceso de estudios con su paciencia y apoyo incondicional.

Agradezco a mis hermanas, por el amor, el apoyo y palabras de ánimo, a mis sobrinos Marliton y Lú de quienes recibí el ejemplo de superación y sacrificio, Ale mi personita que estuvo siempre presta a colaborarme.

Gracias a mi tutora Msc. Rosita Blacio, y compañero Diego Rosero, por las reuniones nocturnas para realizar las correcciones del proyecto, Ing. Christian Carvajal, Msc. Noemy Sandoval y demás docentes del Instituto que fueron parte de la carrera, por impartir sus conocimientos.

AUTORÍA

Yo, Cristina Daniela Pulliquitín Jurado autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Cristina Pulliquitín Jurado

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

Ing. Rosa Elena Blacio Jara. MSc
Tutora 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. Rosa Blacio Jara. MSc.

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

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. Rosa Blacio Jara. MSc** y por sus propios derechos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera; y la señora Cristina Pulliquitín Jurado por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La señora Cristina Pulliquitín Jurado, realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de una cafetería, ubicada en el sector de La Floresta, del Distrito Metropolitano de Quito”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **MSc. Christian Carvajal**.

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. Rosa Blacio Jara. MSc** en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y la Sra. Cristina Pulliquitín Jurado, como autora 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 una cafetería, ubicada en el sector de La Floresta, del Distrito Metropolitano de Quito”**, 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. Rosa Blacio Jara. MSc.

Cristina Pulliquitín Jurado

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

ÍNDICE.

Índice de contenidos:

Autoría	4
Certificación.....	5
Acta de cesión de derechos de trabajo fin de carrera	6
Resumen.....	11
Organización Empresarial.....	13
Creación de la empresa	13
Descripción de la empresa	14
Estructura interna del establecimiento	17
Necesidades que satisfacer.....	17
Localización de la empresa	20
Filosofía empresarial.....	21
Misión	21
Visión.....	21
Objetivos Empresariales.	21
Meta	22
Estrategias.	22
Políticas.....	22
Análisis FODA.....	23
Desarrollo organizacional	24
Organigrama empresarial.....	26
Funciones del personal.....	27
Proceso de Investigación de Mercados y Marketing.....	28
Objetivo de la mercadotecnia.....	28
Enfoque de investigación.....	28
Modalidad	29
Plan de muestreo	29
Análisis de la encuesta.....	30
Análisis General.....	40
Entorno Empresarial	41
Microentorno.....	41
Macroentorno.....	45
Análisis de factores	49
Plan de Introducción al Mercado	54
Distintivos y uniformes.....	54
Materiales de identificación	55
Riesgo y oportunidades del negocio	59
Fijación de precios	59
Torta de zanahoria y almendras (8 porciones)	60
Mousse de maracuyá (8 porciones).....	61
Implementación del negocio	62
Arriendo del local	62
Equipos industriales.....	62
Equipos de computación	63
Muebles y enseres	63

Equipos industriales de seguridad.....	64
Suministros de oficina.....	64
Servicios básicos.....	65
Materiales de limpieza	65
Proceso Financiero.....	73
Introducción.....	73
Inversión.....	73
Activos fijos.....	73
Capital de trabajo	74
Inversión total	75
Sueldos.....	75
Beneficios legales	76
Depreciación de activos fijos	77
Tabla de amortización capital financiado.	78
Estructura de capital.....	78
TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).....	79
Punto de equilibrio.....	79
Margen de contribución	80
Flujo de ventas	82
Flujo de caja.....	82
Cálculo del VAN y el TIR	83
Conclusiones	86
Recomendaciones	88
Anexos	94

ÍNDICE.

Índice de tablas:

Tabla 1. Matriz de impacto para seleccionar el nombre de la cafetería	14
Tabla 2. Méritos, aspectos a considerar en el puesto de administrador	27
Tabla 3. Méritos, aspectos a considerar en el puesto de chef	28
Tabla 4. Género	30
Tabla 5. Financiamiento.....	59
Tabla 6. Receta estándar de costos.....	60
Tabla 7. Receta estándar de costos.....	61
Tabla 8. Arriendo del local.....	62
Tabla 9. Equipos industriales	62
Tabla 10. Equipos de computación	63
Tabla 11. Muebles y enseres	63
Tabla 12. Equipos industriales de seguridad.....	64
Tabla 13. Suministros de oficina.....	64
Tabla 14. Servicios básicos	65
Tabla 15. Materiales de limpieza	65
Tabla 16. Activos fijos	74
Tabla 17. Capital de trabajo.	74
Tabla 18. Inversión total.	75
Tabla 19. Sueldos y aportaciones (IESS).....	76
Tabla 20. Décimo tercero y décimo cuarto sueldo.....	76
Tabla 21. Total, sueldos y beneficios legales.....	77
Tabla 22. Depreciación de activos fijos.	77
Tabla 23. Amortización capital financiado.	78
Tabla 24. Estructura del capital.....	79
Tabla 25. Costos fijos mensuales.	80
Tabla 26. Margen de contribución.	80
Tabla 27. Punto de equilibrio.	81
Tabla 28. Ventas proyectadas.	81
Tabla 29. Flujo de ventas.	82
Tabla 30. Flujo de caja.	83
Tabla 31. Valor actual neto interpretación.	84
Tabla 32. Interpretación del TIR.	85
Tabla 33. Cálculo del VAN Y TIR.	86

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.

Índice de ilustraciones:

Ilustración 1. Estructura de la empresa	17
Ilustración 2. Pirámide de Maslow	18
Ilustración 3. Ubicación geográfica de la cafetería	20
Ilustración 4. Flujograma de procesos de la elaboración del producto	25
Ilustración 5. Flujograma de procesos del cliente en la cafetería	26
Ilustración 6. Organigrama empresarial de la cafetería	26
Ilustración 7. Género	31
Ilustración 8. Edad	32
Ilustración 9. Preferencia	32
Ilustración 10. Precio	33
Ilustración 11. Tipo de postres	34
Ilustración 12. Tipo de pasteles.....	35
Ilustración 13. Consideraciones para adquirir el producto.....	36
Ilustración 14. Frecuencia de consumo	36
Ilustración 15. Forma de pago.....	37
Ilustración 16. Diseños personalizados	38
Ilustración 17. Tipo de infraestructura	39
Ilustración 18. Diseños en ocasiones especiales	40
Ilustración 19. Esquema del microentorno de una cafetería.	42
Ilustración 20. Esquema del macroentorno de la cafetería	46
Ilustración 21. Diseño uniforme de la administradora	54
Ilustración 22. Diseño de uniforme del chef	54
Ilustración 23. Imagotipo CrisDaniela's Bakery.....	55
Ilustración 24. Anverso tarjeta de presentación	56
Ilustración 25. Reverso tarjeta de presentación.....	56
Ilustración 26. Hoja membretada Crisdaniela's Bakery	57
Ilustración 27. Objetivos de Desarrollo Sostenible.....	71
Ilustración 28. Punto de equilibrio.....	81

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería,
ubicada en el sector la Floresta, del Distrito Metropolitano de
Quito”.**

Cristina Pulliquitín Jurado

Ing. Rosa Blacio Jara. MSc.

D.M. Quito 28 de febrero de 2023

RESUMEN

El proyecto sobre la factibilidad para la implementación de una cafetería y pastelería, ubicada en el sector la Floresta del Distrito Metropolitano de Quito, surge a raíz de la crisis sanitaria COVID 19, a partir del año 2020, año en el cual, debido a la crisis económica generada, se inició con la elaboración de pasteles y galletas, mismas que eran comercializadas a compañeros de trabajo; el nombre de la cafetería nace de elaborar una matriz de impacto, utilizando palabras que combinen la esencia del negocio con el nombre de su creadora, de manera que sea llamativa e impactante, obteniendo como resultado Crisdaniela's Bakery. En el presente estudio, se considera aspectos de acuerdo a las necesidades de la pirámide de Maslow, que son: Fisiológica, De seguridad y protección, Social, De estima, Autorrealización, además, se toma en cuenta que la razón de ser de Crisdaniela's Bakery, es ofrecer diferentes tipos de pasteles y postres que sean innovadores de acuerdo a la ocasión, de calidad, con insumos adecuados que ayuden a mantener una buena salud, tema que continúan en auge en la actualidad. Para conocer el mercado se presenta un estudio alrededor del

sector donde funcionará el establecimiento, en el mismo se determina los gustos, preferencias y el comportamiento de otras variables importantes del mercado en general; la técnica de recolección de la información, es mediante una encuesta en línea, aplicada a personas de diferentes edades que transitan y habitan por el lugar. También se realiza un análisis de los factores del macroentorno, como los Políticos, Culturales, Económicos, Tecnológicos. Para la imagen corporativa, se presenta los distintivos de los uniformes, tarjetas de presentación, hojas membretadas, mismas que tendrán los colores de la marca e imago tipo. El funcionamiento de la Cafetería Crisdaniela's Bakery, estará constituido como una empresa de personal natural, cumpliendo los requisitos de normativa legal en la Agencia de Regulación y Control Sanitario, Servicio de Rentas Internas, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, LUAE Sociedad de autores y compositores ecuatorianos, Ministerio de Relaciones Laborales. Finalmente, el proyecto de factibilidad consta del capítulo de estudio financiero, con información de los activos fijos requeridos para iniciar la actividad económica de Crisdaniela's Bakery, como son los equipos industriales, equipos de computación y muebles y enseres; el estudio del capital de trabajo en el cual se incluye el valor de los sueldos y beneficios de ley requeridos, para un administrador y un chef, y otros valores conforman el capital de trabajo. En este estudio se analiza el financiamiento de la inversión inicial, la tasa mínima de rendimiento (TMAR), punto de equilibrio, proyección de las ventas, cálculo y análisis del VAN y la TIR, los cuales proporcionan información de la viabilidad o no del proyecto.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

El sueño para implementar este proyecto surge a raíz de la crisis sanitaria covid 19 a partir del año 2020 (CORONAVIRUS, 2023), año en el cual se inició con la elaboración de galletas y pasteles elaborados en casa, mismos que se expendían a compañeros de trabajo, mediante publicidad ejecutada en las redes sociales, a partir de aquello se va generando el concepto del emprendimiento de una cafetería y pastelería.

Es importante mencionar que en la actualidad existe una variedad de negocios dedicados a la venta de postres y tortas, sin embargo, también se debe considerar que las enfermedades relacionadas con la ingesta de productos elaborados con azúcar, tiene un porcentaje representativo en Ecuador (El consumo excesivo de azúcar constituye un potencial riesgo para la salud, 2023), ya que registra un 5,5 por ciento de prevalencia de diabetes y según el Instituto Nacional de Estadística y Censos, ésta es la segunda causa de muerte en el país, después de las enfermedades isquémicas del corazón; es por esto que se presenta la propuesta de pasteles y postres con diseños innovadores, con ingredientes de calidad y que sean apetecibles al cliente.

Debiendo considerar que el sabor entra por los ojos, y más si se trata de algo dulce. (Miño Homero, 2011).

Nombre de la cafetería

El nombre de la cafetería nace de elaborar una matriz de impacto, misma que se detalla

a continuación, siendo útil para seleccionar el que más describe al negocio.

Tabla 1.

Matriz de impacto para seleccionar el nombre de la cafetería

No.	Nombre	Original	Agradable	Significativo	Descriptivo	Total
1	El dulce sabor del amor	4	3	5	4	16
2	Pscj Bakerys	5	4	5	4	18
3	Crisdaniela's Bakery	5	5	5	5	20
4	Dulce y tentación para el paladar	4	5	4	4	17

Nota. Matriz para seleccionar el nombre de la cafetería

En la matriz se observa que el nombre que cuenta con el mayor puntaje para la cafetería, es Crisdaniela's Bakery, en razón que presenta originalidad, es agradable, significativo y describe la esencia del emprendimiento.

Descripción de la empresa

Importancia

Este emprendimiento tendrá un espacio ideal en el cual las personas podrán pasar un momento agradable, degustar de un buen café, disfrutar y compartir una diversidad de pasteles y postres, jugos e infusiones de té, brindando ambientación adecuada al lugar en el que las personas puedan sentirse a gusto, y sobre todo que el consumo de los productos ofertados no exceda el consumo de azúcar recomendado por la organización mundial de la salud.

Características

El valor agregado de Crisdaniela's Bakery, se reflejará en el excelente servicio, tomando en cuenta que una mala experiencia puede afectar negativamente los procesos de venta (Zenvia, 2023), además se basará en la utilización de materiales y productos de buena calidad, principalmente procurando no afectar la salud de los consumidores sean niños, adultos o de la tercera edad por el consumo excesivo de azúcar. La cafetería contará con dos colaboradores, mismos que laborarán con contrato de trabajo y con afiliación al IESS, percibirán un sueldo, pagos de horas extras, derecho a beneficios de ley como el décimo tercer y cuarto sueldo, en las fechas establecidas, así como también contarán con sus días de descanso obligatorio. (Art. 36 del Código de Trabajo).

El cuidado del medio ambiente será parte fundamental de la cafetería, por ello utilizará cajas, empaques, papel, que sean de material biodegradable, y en cuanto al uso de energía eléctrica, se utilizará iluminación led.

La atención al cliente se enfocará en el servicio que se preste antes, durante y después de la compra, tomando en cuenta que en la actualidad es un factor crítico del éxito de un negocio (Factores críticos de éxito, 2023).

Actividad

Crisdaniela's Bakery, será un establecimiento que brinde a sus clientes varios tipos de postres como: tres leches, mousse, cupcakes de diferentes sabores y diseños, donas, pasteles de distintos sabores, muffins, además como bebidas se ofrecerá infusiones de té que contengan sabores naturales, milkshakes y café en muchas presentaciones, buscando el agrado de la mayoría de personas al adquirir alguno de los productos

propuestos. También es importante considerar el servicio express, en razón que los pedidos minoritarios deberían atenderse con agilidad y el cliente no tenga contratiempos con asuntos personales o laborales.

La diferenciación se basa en ofrecer productos como pasteles y postres con diseños personalizados y de acuerdo a la ocasión, los cuales también se tendrá en existencia en los exhibidores. Todos los productos procurarán contener un nivel de azúcar bajo, conforme a las recomendaciones de un profesional en nutrición.

Tamaño y distribución de la empresa.

La cafetería iniciará con dos trabajadores, es decir por su tamaño será microempresa, con un diseño minimalista (Diseño minimalista, 2023), se prevé que los muebles sean de líneas muy definidas, las paredes poco decoradas de fácil limpieza. La distribución del local será adecuada con una entrada para clientes y otra para los colaboradores y proveedores, habrá un lugar para la atención del público en donde realizarán el pago de sus consumos, exhibidores de postres, cocina, baños para hombres y mujeres, los espacios entre las mesas serán las adecuadas para una fácil movilización.

Estudio arquitectónico

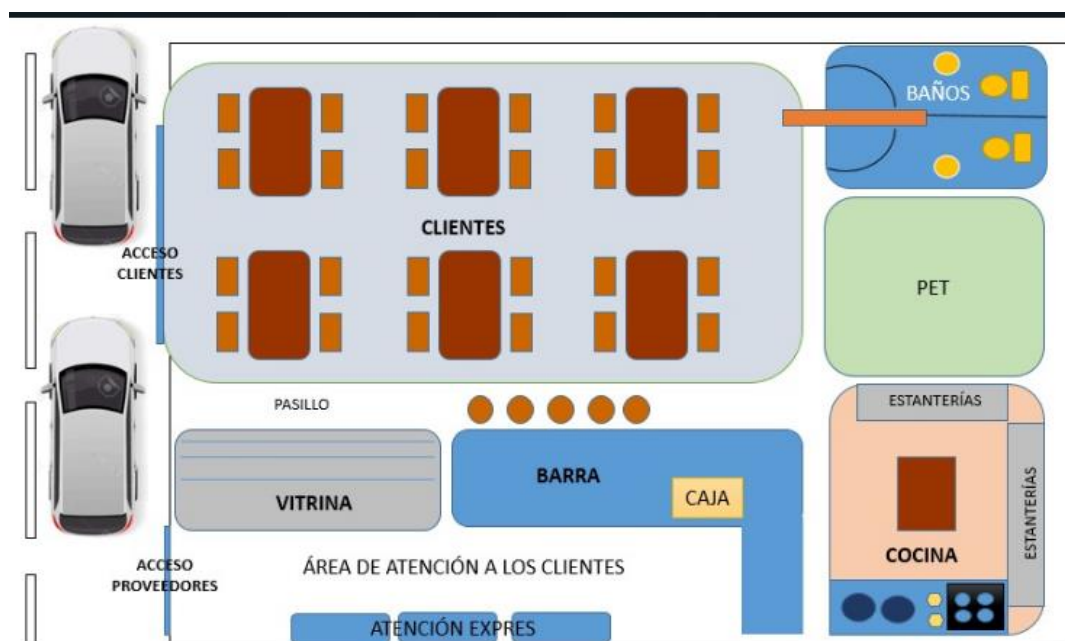
Se deberá tomar en cuenta que, para el diseño de la cafetería, el tamaño de las mesas a utilizar no debe obstaculizar la movilidad y además deben procurar la optimización y aprovechamiento del local, por ello tratándose de la presentación y espacio de puede considerar varios tipos existentes en el mercado, tanto en mesas, sillas, la barra, etc, El

aforo será de aproximadamente 20 personas, en un establecimiento de aproximadamente 40 metros cuadrados.

Estructura interna del establecimiento

Ilustración 1.

Estructura de la empresa



Nota. Distribución de los espacios físicos del local

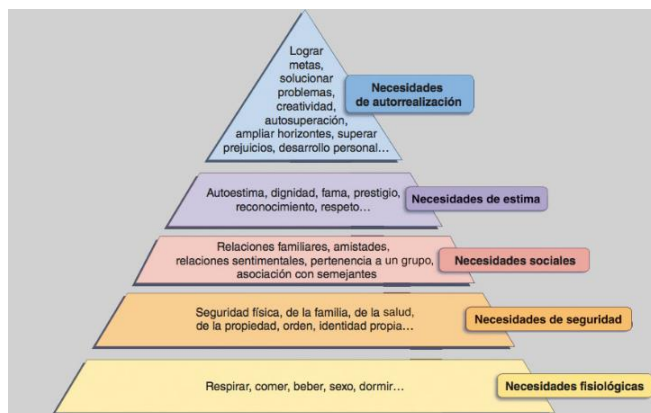
Necesidades que satisfacer

La pirámide de Maslow es una teoría sobre la motivación y trata de explicar qué impulsa la conducta humana. El nombre procede de su autor, el psicólogo humanista Abraham Maslow (Biografías y vidas, 2023). La pirámide se divide en cinco niveles, ordenados de manera jerárquica teniendo en cuenta las necesidades que tienen los seres humanos. Cuando las personas cubren cada nivel van subiendo de nivel en la

pirámide. Siendo estas explicaciones las que se pueden tomar en cuenta para impulsar el proyecto.

Ilustración 2.

Pirámide de Maslow



Nota. Recuperado <https://onx.la/83880>

Necesidad Fisiológica

La cafetería, es un lugar de distracción para los clientes, así como también, mediante la adecuación del entorno y la música funcionaría como anti estrés en la vida diaria (DeMercas, 2023), además que se permitiría que clientes realicen diversas actividades como lo son: tener un tiempo para reflexionar, leer un libro, el periódico, conversar entre amigos, googlear a través de medios tecnológicos, actividades que realizarán mientras degustan de los productos que ofrece la cafetería.

Necesidades de seguridad y protección:

Los productos que se utilizarán en la cafetería serán de buena calidad, cumpliendo con las normas de higiene en todo momento, especialmente en la preparación, para reducir

considerablemente el riesgo que entrañan las enfermedades de origen alimentario (Organización Pnamericana de la Salud, 2023).

Un empleado feliz produce más y mejor, en sí es más productivo (Recursos Humanos, 2023). Además, se velará en proporcionar un lugar seguro y tranquilo para los clientes mediante las coordinaciones con personal de la policía nacional del sector.

Necesidad social:

Con la implementación de la cafetería, se pretende que los clientes puedan establecer vínculos afectivos en el vínculo familiar, con sus amigos u otras personas, creando un entorno sociable inclusive con los trabajadores. La necesidad social juega un rol vital en la conformación de la red comunitaria humana (Necesidades sociales, 2023), también se optará, por los espacios de reflexión.

Necesidad de estima

El cliente sentirá la estima, plasmada en la mejor atención y degustando los mejores productos en la cafetería, lo cual generará que la clientela se sentirá satisfecha, situación que los harán regresar a la misma; la política será que el cliente es lo más importante, se sienta reconocido como tal.

Necesidad de autorrealización

En esta necesidad de la teoría de Maslow, se trata que las personas buscan alcanzar la satisfacción de lo anhelado, en este aspecto siempre se estará innovando con mucha creatividad para brindar la mejor atención a la clientela, proporcionando productos que

cumplan las expectativas de los consumidores de pasteles y postres.

Localización de la empresa

La ubicación del proyecto se prevé en la parroquia Mariscal Sucre, es decir en el centro norte de la ciudad de Quito, sector que ha desarrollado actividad económica fuera del centro colonial de Quito, tomando en cuenta que en la actualidad existen diversos centros de atracción como son; bares y cafeterías.

Ilustración 3.

Ubicación geográfica de la cafetería.



Nota. (Google maps, 10/01/2023).

Filosofía empresarial

Misión

Implementar una gran cafetería que atienda al público de todas las edades, con la más alta calidad en sabor y el alcance del bolsillo, utilizando siempre los mejores ingredientes para la satisfacción de los clientes, cuyos productos principales sean una variedad de pasteles y cupcakes con diseños innovadores, personalizados y con insumos de calidad, propendiendo al cuidado de la salud,

Visión

Alcanzar el reconocimiento por parte de los consumidores de la ciudad de Quito y del Ecuador, como un negocio de repostería de calidad, variedad y sabores, distinguido por sus diseños personalizados y que acogen los estándares de cuidado de la salud.

Objetivos Empresariales.

- Ofrecer pasteles y cupcakes con diseños personalizados de acuerdo a cada ocasión, con insumos de calidad
- Brindar un espacio para cubrir necesidades fisiológicas, sociales, de estima, con un servicio adecuado.
- Diversificar el servicio conforme a los requerimientos de clientes del sector.
- Transformar en una marca reconocida a nivel local y nacional, por la calidad de productos y atención brindada a los consumidores.

Meta

La cafetería registrará un indicador de productos vendidos durante el mes con un aproximado en un 90%, durante la mañana y la tarde; así como también se podrá realizar el indicador de productos con el número de clientes de manera mensual.

Estrategias.

- Identificar las necesidades y requisitos de los clientes, para la elaboración de los productos ofertados.
- Ofrecer en las fechas especiales del calendario a los consumidores, productos personalizados.
- Difundir publicidad a través de las redes sociales, así como también la buena impresión que tengan los consumidores y puedan comentar con sus allegados.
- Crear guías con nutricionistas acerca del consumo de calorías.

Políticas.

- Los empleados serán capacitados en protocolo para la interacción con el cliente.
- La elaboración de los productos será en todo momento bajo estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos.
- La hora de apertura y cierre de la cafetería será puntual.
- Presentación clara de los precios de los productos ofertados.
- La buena relación entre el personal y los clientes será prioridad.
- Las personas que sean parte de la cafetería deberán usar correctamente el uniforme asignado, teniendo en cuenta la presentación y aseo personal

- Posterior al consumo de 7 pedidos, la cafetería otorgará una tarjeta de cliente frecuente, con ciertos beneficios o descuentos.

Análisis FODA

Se lo utiliza habitualmente en los negocios y en la educación para estudiar los puntos fuertes, los débiles, las oportunidades y las amenazas en una situación determinada. Cada empresa tiene sus puntos fuertes y débiles, pero ninguna organización puede ignorar su entorno. También se debe analizar las oportunidades y amenazas que abundan en el mercado.

Fortalezas

- Productos de alta calidad y variedad.
- Personal capacitado.
- Productos con precios competitivos.
- Variedad de pasteles y postres, acompañados de diferentes estilos de café.
- Diseños personalizados para celebraciones y compartir con familiares o amigos.

Oportunidades

- Nuevos equipos de material de cocina y de diseño.
- Posibilidad de crecer debido al sector altamente comercial.
- Posibilidad de desarrollar nuevos productos.
- Disponibilidad local de proveedores durante todo el año.

Debilidades

- Pocas recetas de elaboración de pasteles y postres con insumos de calidad.
- Grupos focalizados que conocen los productos con diseños personalizados
- Poca disponibilidad de insumos de calidad para producir pasteles y postres

- Los empleados podrían producir los productos en sus emprendimientos

Amenazas

- Negocios similares que podrían imitar los productos con diseños ofertados.
- Cambios en el gusto de los consumidores.
- Inestabilidad económica del país.
- Problemas de seguridad que disminuye el comercio.

Desarrollo organizacional

Tipo de estructura

Será un negocio con estructura de empresa tipo plana, en razón que todos los miembros de la cafetería podrán tomar decisiones, tendrán más responsabilidad y podrán decidir con mayor rapidez, con el objetivo de mejorar la productividad y también crear una cultura de creatividad e innovación (<https://n9.cl/kcp3h>); para iniciar las actividades se contará con un total de dos trabajadores, y a medida del crecimiento, se aumentará el número de colaboradores.

Formalización

La cafetería para su correcto funcionamiento contará con un nombre que le permita posicionarse en el mercado, un logo de identificación, misión, visión, políticas, estrategias, permisos de funcionamiento, todo enmarcado en la base legal, así como el pago de impuestos será al día.

Centralización – Descentralización

La cafetería focalizará sus actividades en la atención al cliente, ofreciendo un servicio de calidad, con productos innovadores, para satisfacer las necesidades de las personas.

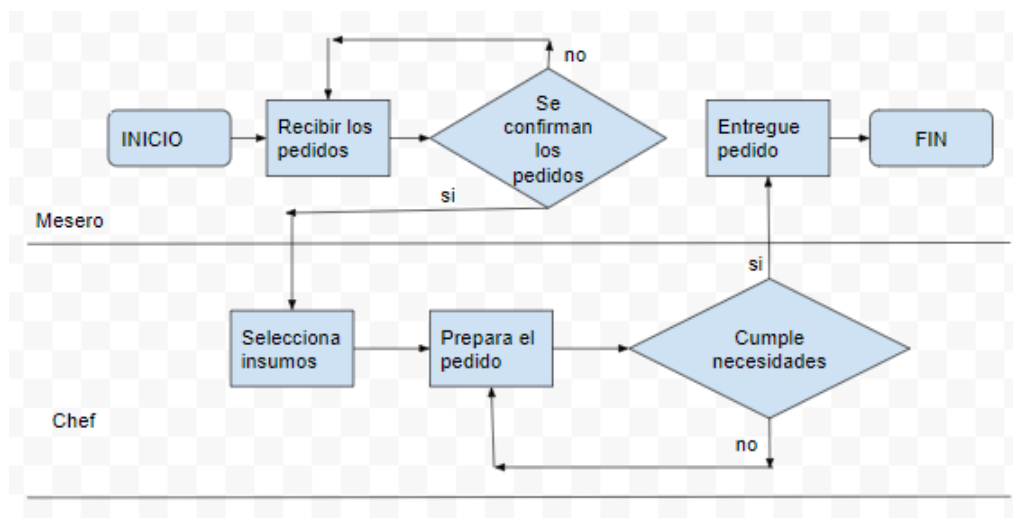
La descentralización se realizará cuando uno de los trabajadores no pueda asistir a laborar, de esta manera se tendrá que cubrir su puesto y la persona que lo haga deberá conocer a cabalidad las actividades que realiza. Cada uno de los colaboradores deberá conocer y cumplir sus actividades; así como también deberá conocer las actividades que realizan sus compañeros, a fin de relevar en caso de ser necesario.

Integración

La integración organizacional se basará en procesos que cada persona deberá desempeñar, este lineamiento ayudará a tener un control de cada actividad que realiza los colaboradores.

Ilustración 4.

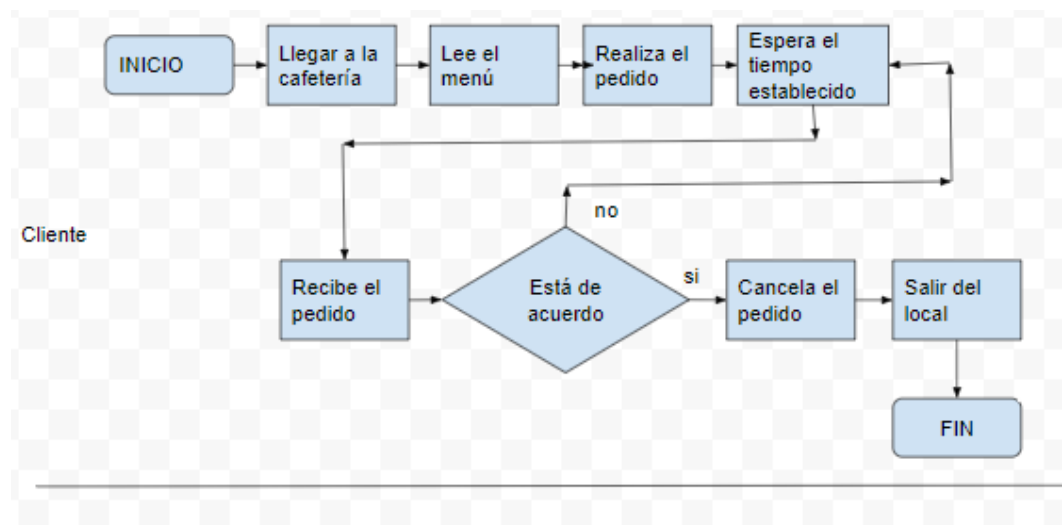
Flujograma de procesos de la elaboración del producto



Nota. Proceso para recibir el pedido y entregar el producto

Ilustración 5.

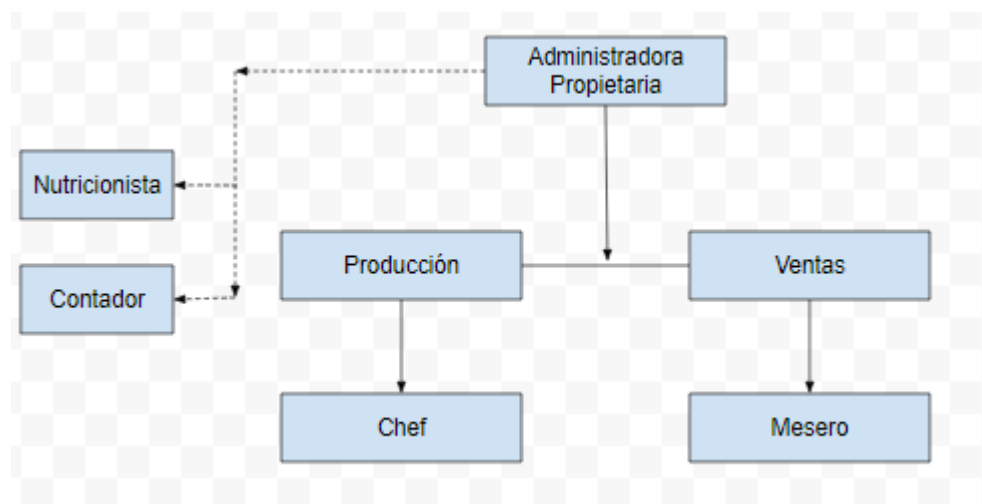
Flujograma de procesos del cliente en la cafetería



Nota. Proceso de ingreso y salida de los clientes del local

Organigrama empresarial**Ilustración 6.**

Organigrama empresarial de la cafetería



Nota. Organigrama de la cafetería

Funciones del personal

Detalles generales del puesto de: Administrador.

Empresa	Cafetería Crisdaniela's Bakery
Unidad administrativa	Área administrativa.
Misión del puesto	Administrar todo lo relacionado con el funcionamiento del negocio como de los colaboradores.
Denominación del puesto	Administradora y mesera
Rol del puesto	Administración y supervisión del negocio
Remuneración	\$ 500
Méritos aspectos a considerar	

Tabla 2.

Méritos, aspectos a considerar en el puesto de administrador

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tlgo, Ing en Administración de Empresas.	3 años de experiencia administración de empresas.	Título de administrador de empresas Cursos realizados referente al puesto	Responsabilidad Puntualidad Respeto Atención al cliente. Creatividad Empático Liderazgo

Nota. Detalle de requisitos del puesto

Detalles generales del puesto de: Chef

Empresa	Cafetería Crisdaniela's Bakery
Unidad administrativa	Área operacional
Misión del puesto	Responsable de la calidad de preparación de todos los productos, deberá estar capacitados para además de un buen producto, cumplir con protocolos de salud y limpieza.
Denominación del puesto	Chef
Rol del puesto	Preparación de alimentos
Remuneración	\$ 450
Méritos aspectos a considerar	

Tabla 3.*Méritos, aspectos a considerar en el puesto de chef*

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Certificación de cursos de pastelería.	2 años	Cursos realizados para la capacitación de pastelería y barismo, los cuales deberán ser actualizados	Responsabilidad Puntualidad Respeto Creatividad Empático
Bachiller	2 años	Cursos de atención al público	Trabajo bajo presión Planificación y organización

Nota. Detalle de requisitos del puesto

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de la mercadotecnia

Satisfacer las necesidades de los consumidores mejorando los productos que se ofrecerán en la cafetería, con el objetivo de posicionar la marca hasta el convencimiento de adquirir el producto captando nuevos clientes de esta manera se logrará el crecimiento de la empresa. Se optimizará y se realizará la difusión mediante las diferentes aplicaciones digitales, proyectando una imagen confiable de la empresa con el objetivo de ofrecer el producto o servicio al público y determinar los precios de acuerdo a la economía del mercado.

Enfoque de investigación

El enfoque de la investigación es de tipo cuantitativo, apoyados en herramientas de

recolección de datos como la encuesta; utilizando los métodos de investigación aplicada, de campo y documental, con el fin de obtener información siguiendo una serie de pasos de forma sistemática, realizando el análisis de datos para una mejor toma de decisiones, de esta manera conocer los gustos, preferencias y comportamiento del mercado en general.

Por ello se realizó un estudio alrededor del área donde funcionará la cafetería a fin de conocer la competencia, la cantidad de personas que transitan por el lugar y una vez que se ha conocido dicha información se procede a realizar la recolección de datos mediante una encuesta en línea.

Modalidad

La recolección de datos se realizó a través de la encuesta de manera digital considerando el cálculo de la muestra, en la cual se obtuvo información de personas de diferentes edades, la misma que se aplica con 10 preguntas cerradas y de opción múltiple.

Plan de muestreo

Para el presente proyecto se trabajó con una población o universo definido, se tomó como sujetos de estudio a personas de distintas edades, las cuales son habitantes de uno de los barrios del sector de la Mariscal, con un número de 15841 habitantes (<https://acortar.link/eo12MA>), este número de personas es colocado como N.

Para el muestreo se utilizó la fórmula de población finita en la siguiente ecuación, la misma que permite determinar el número total de encuestados como se

muestra a continuación:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 99% (2.576)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 10% (0.1)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{15841 * (2.576)^2 * 0,5 * 0,5}{0,1^2 * (15841 - 1) + (2.576)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = 165$$

Análisis de la encuesta

Datos Generales:

Tabla 4.

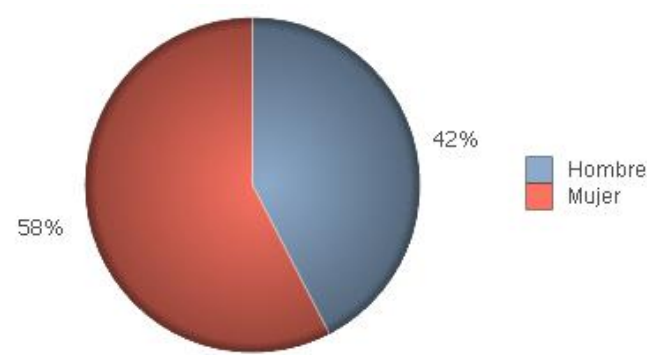
Género

Género		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Masculino	70	42.4
Femenino	95	57.6
TOTAL	165	100%

Nota. Datos generales de la encuesta

Ilustración 7.

Género



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Género. Quito

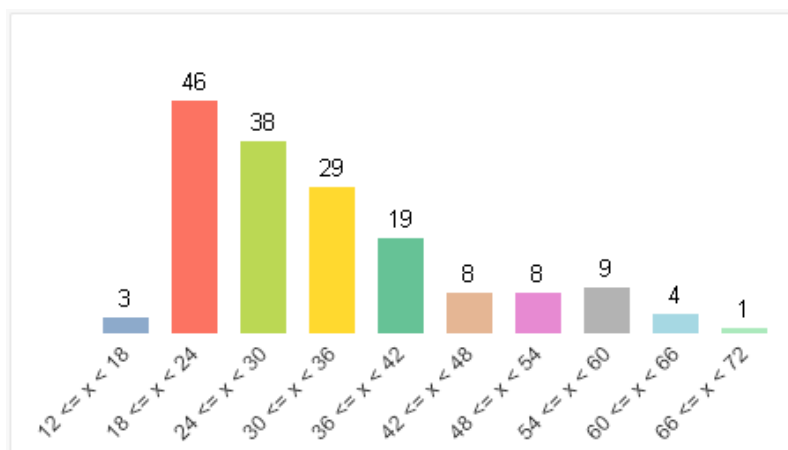
Análisis: De las 165 personas encuestadas se identifica que, el mayor porcentaje corresponde al género femenino con el 58% y el 42 % son de género masculino.

Tabla 5:

Edad

¿A qué categoría de edad pertenece?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
12 <= x < 18	3	2%
18 <= x < 24	46	28%
24 <= x < 30	38	23%
30 <= x < 36	29	18%
36 <= x < 42	19	12%
42 o más	30	18%
TOTAL	165	100%

Nota. Encuesta

Ilustración 8.*Edad**Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Edad Quito*

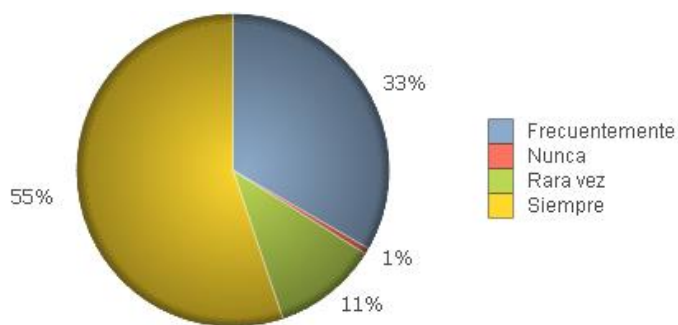
Análisis: De las 165 personas encuestadas el 2% pertenece a la categoría de 12-18 años, el 28% a la categoría de 19-24 años, el 23% de 25 a 30 años, el 18% de 31 a 36 años, el 12% de 37 a 42 años y el 18% pertenecen a la categoría de más de 43 años. En tal razón un gran porcentaje de los posibles clientes tienen una edad entre 18 a 40 años de edad, los cuales consumirían un postre o café.

Pregunta 1.

¿Los postres y pasteles están dentro de su preferencia?"

Ilustración 9.*Preferencia*

1. ¿Los postres y pasteles están dentro de su preferencia?	No.
Frecuentemente	55
Nunca	1
Rara vez	18
Siempre	91



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 1 Quito

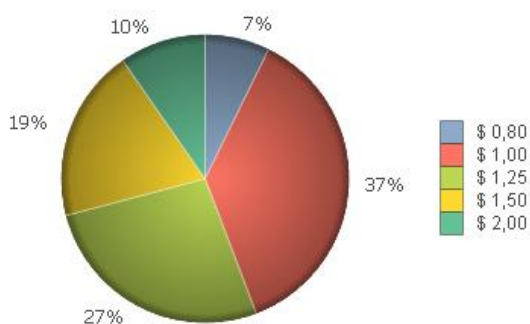
Análisis: De las 165 personas encuestadas, el 55%, es decir más de mitad tienen preferencia de consumir postres y pasteles, el 33% tiene una preferencia de frecuente y el 11% rara vez.

Pregunta 2.

Ilustración 10.

Precio

2. ¿El valor que pagaría por una porción de torta sería?	No.
\$ 0,80	12
\$ 1,00	61
\$ 1,25	44
\$ 1,50	32
\$ 2,00	16



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 2 Quito

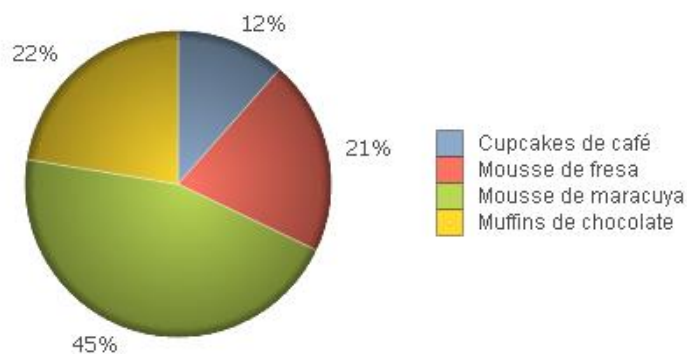
Análisis: En relación al precio, conforme a la muestra de los encuestados, el 37% estarían dispuestos a pagar por una porción de pastel o postre el valor de \$1.00, seguido del 27% que pagaría \$1.25 y el 19% pagaría \$1.50.

Pregunta 3.

Ilustración 11.

Tipo de postres

3. ¿Qué tipo de postres le gustaría adquirir en la cafetería?	No.
Cupcakes de café	19
Mousse de fresa	34
Mousse de maracuyá	75
Muffins de chocolate	37



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 3 Quito

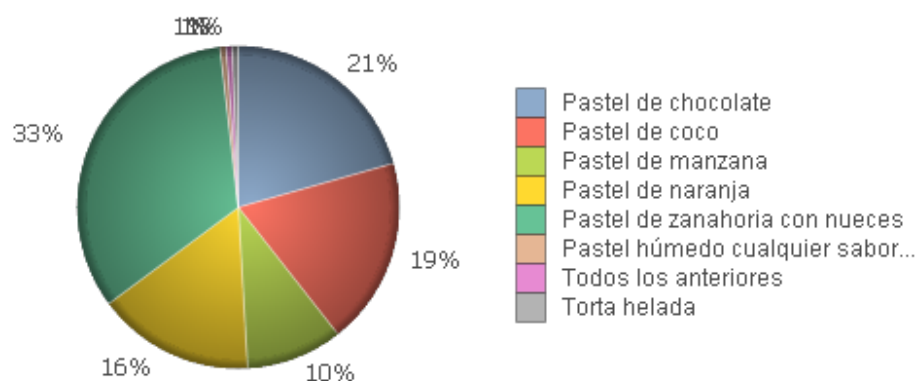
Análisis: Al consultar acerca del tipo de pasteles, de los 165 encuestados, el 45% ha mencionado que le gusta el mousse de maracuyá, el 22% el muffin de chocolate y el 21% el mousse de fresa.

Pregunta 4.

Ilustración 12.

Tipo de pasteles

4. ¿Qué tipo de pasteles le gustaría adquirir en la cafetería?	No.
Pastel de chocolate	34
Pastel de coco	31
Pastel de manzana	16
Pastel de naranja	26
Pastel de zanahoria con nueces	55
Pastel húmedo cualquier sabor...	1
Todos los anteriores	1
Torta helada	1



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 4 Quito

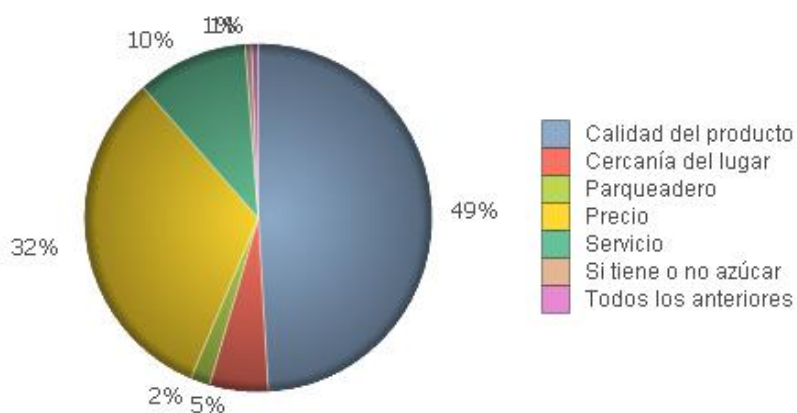
Análisis: En cuanto a los pasteles de mayor preferencia, de los 165 encuestados, el 33% indica que les gusta los pasteles de zanahoria con nueces, el 21% el Pastel de chocolate, el 19% el Pastel de coco y el 16% el Pastel de naranja, productos en los cuales deberíamos enfocar los esfuerzos.

Pregunta 5.

Ilustración 13.

Consideraciones para adquirir el producto

5. ¿Cuándo adquiere los productos, toma en consideración?	No.
Calidad del producto	81
Cercanía del lugar	9
Parqueadero	3
Precio	53
Servicio	17
Si tiene o no azúcar	1
Todos los anteriores	1



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 5 Quito

Análisis: Cuando adquieren el producto, de las 165 personas encuestadas, el 49% indica que para adquirir un postre o pastel toma en consideración la calidad del producto, el 32% toma en consideración el precio y el 10% menciona que el servicio es lo que toma en cuenta.

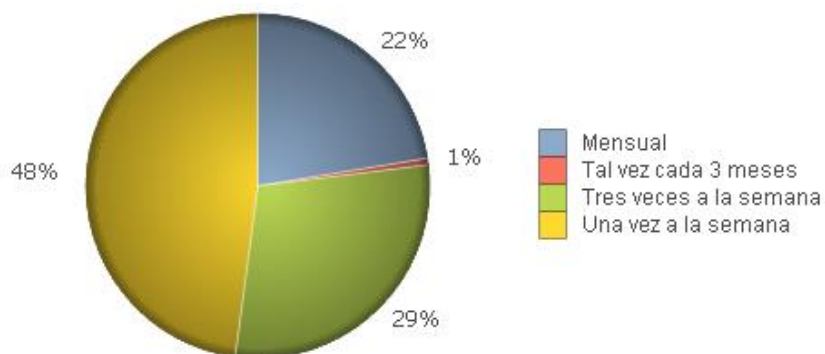
Pregunta 6.

Ilustración 14.

Frecuencia de consumo

6. ¿Con qué frecuencia consume postres o pasteles?	No.
--	-----

Mensual	37
Tal vez cada 3 meses	1
Tres veces a la semana	48
Una vez a la semana	79



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 6, Quito

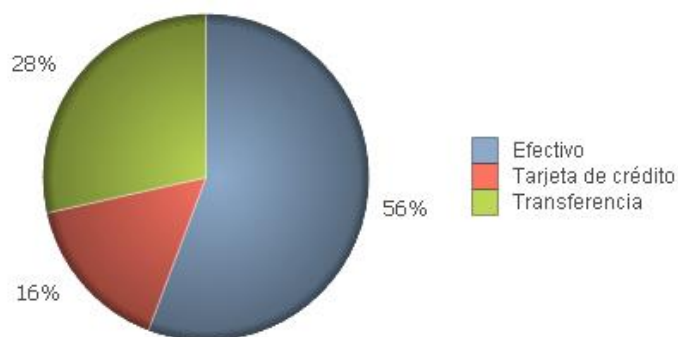
Análisis: La frecuencia con la cuales adquieren postres o pasteles, de los 165 encuestados, al 48% indica que consume productos como postres y pasteles una vez por semana, el 29% tres veces por semana y el 22% menciona que el consumo es de manera mensual.

Pregunta 7.

Ilustración 15.

Forma de pago

7. ¿Cómo le gustaría pagar los productos adquiridos?	No.
Efectivo	92
Tarjeta de crédito	26
Transferencia	47



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 7, Quito

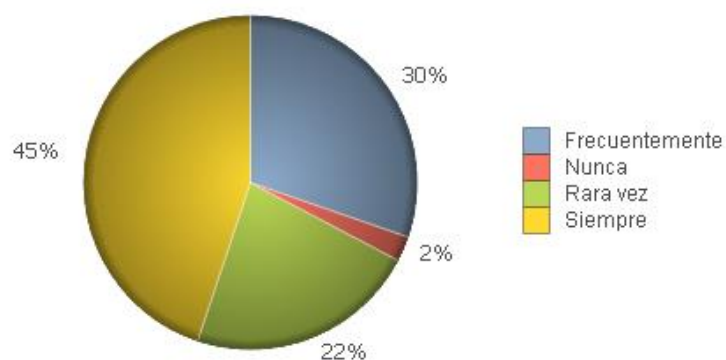
Análisis: Para las formas de pago, de las personas que fueron encuestadas, el 56% ha referido que su forma de pago sería en efectivo, el 28% con transferencia y el 16% con tarjeta de crédito.

Pregunta 8.

Ilustración 16.

Diseños personalizados

8. ¿Le gustaría adquirir pasteles con diseños personalizados?	No.
Frecuentemente	50
Nunca	4
Rara vez	37
Siempre	74



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 8, Quito

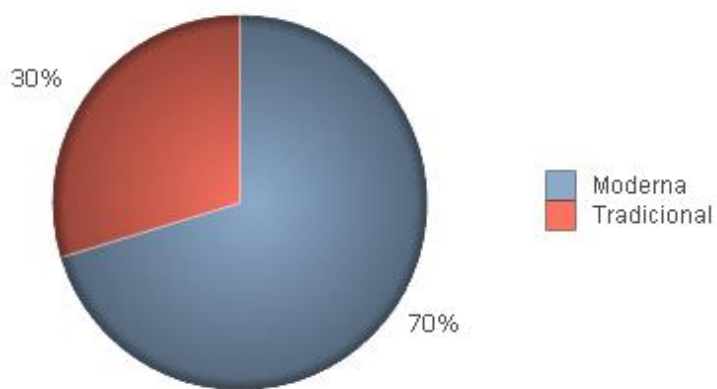
Análisis: En relación a pasteles con diseños personalizados, el 45% del total de encuestados indica que siempre le gustaría diseños personalizados, el 30% frecuentemente y el 22% rara vez.

Pregunta 9.

Ilustración 17.

Tipo de infraestructura

9. ¿En cuánto a la infraestructura de la cafetería, qué tipo le agrada más?	No.
Moderna	116
Tradicional	49



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 9, Quito

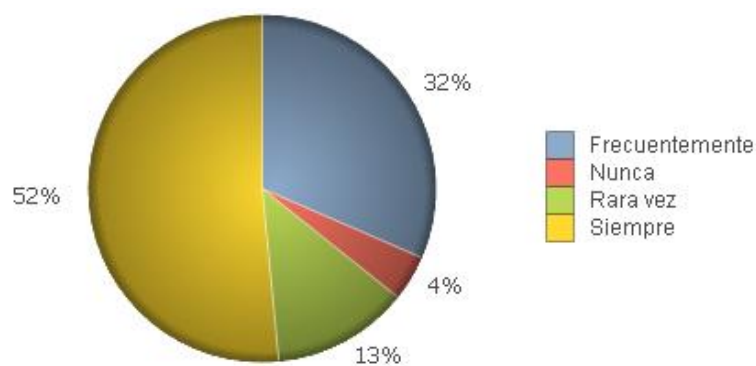
Análisis: En referencia al tipo de infraestructura, del total de encuestados, el 70% indica que el tipo de infraestructura que le agrada es el moderno y el 30% el tradicional, lo cual nos ayuda con el fin de adecuar el local.

Pregunta 10.

Ilustración 18.

Diseños en ocasiones especiales

10. ¿En las fechas especiales del calendario, le gustaría el diseño de los pasteles del mismo?	No.
Frecuentemente	52
Nunca	7
Rara vez	21
Siempre	85



Elaborado por. Cristina Pulliquitín (2023), Pregunta 10, Quito

Análisis: Con respecto a los pasteles o postres con diseños personalizados, del total de personas encuestadas, se obtiene que 52% siempre prefiere diseños en las fechas especiales, el 32% frecuentemente y el 13% rara vez, prefiere diseños personalizados.

Análisis General

Los datos obtenidos permiten concluir que los clientes más frecuentes que tendrá el negocio serán entre los 18 y 40 años, los cuales aprecian que los productos que se oferte

en la cafetería sean de calidad, precios accesibles al alcance de todos, que el diseño de los postres sean personalizados, así como también la obtención de postres en ocasiones especiales.

El sector de la Mariscal Sucre existe una variedad de cafeterías cada una de ellas tienen infraestructuras diferentes, los productos que ofrecen en cada uno de estos negocios ofrecen una variación de productos, la diferencia que tendrá con la implementación de Crisdaniela's Bakery es el valor agregado, basado en la utilización diferenciada de los materiales, obteniendo productos que serán de buena calidad, procurando la no afectación a la salud de los consumidores, además del excelente servicio a brindar.

La encuesta brinda una gran acogida del público tanto en los géneros femenino como masculino, que frecuentemente consumen postres y tortas acompañados de una variedad de bebidas, los cuales pueden degustarse mientras están en compañía de amigos o familiares.

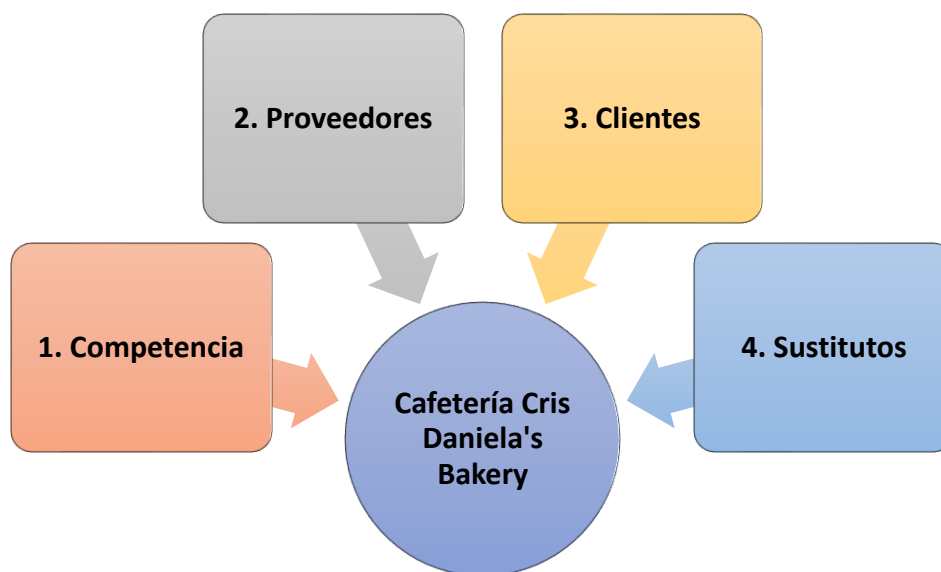
ENTORNO EMPRESARIAL

Microentorno

Es un concepto que lo utilizamos de manera inmediata, en una empresa o negocio el cual contiene elementos que tiene que ver con las tareas diarias. Son factores que tienen una vinculación directamente con el negocio, los cuales pueden afectar o no al desarrollo de las actividades.

Ilustración 19.

Esquema del microentorno de una cafetería.



Nota. Gráfico microentorno de la cafetería

Competencia directa

Actualmente existe varios establecimientos que ofertan pasteles y postres en el sector la Mariscal (Pastelerías cerca de Quito Mariscal Sucre, 2023), como de detalla a continuación, esto es muy importante, en razón que se podría evaluar el tipo de establecimiento y que productos ofrece, de esta manera estar a la vanguardia de su oferta.

- La Rochelle Panadería
- Sans Souci Pastelería Francesa
- Chantilly Pastelería Cafetería
- Panadería y Pastelería La Unión

Es importante señalar además que en el sector la Mariscal existe una variedad de

cafeterías y panaderías, sin embargo, la implementación de la cafetería propuesta, tiene la misión de ofertar productos en primera instancia, llamativos debido a los diseños personalizados y con calidad en cuanto a los materiales utilizados, se prevé también establecer happy hour, igualmente se contará con una tarjeta tipo cliente frecuente, con la cual pasado los 10 consumos se entregará de manera gratuita un café.

Competencia indirecta

De acuerdo al análisis de la ubicación geográfica, en la cual se establecería la cafetería, se determina que existen establecimientos que ofrecen al público otro tipo de productos como:

- Cevichochos
- Poliburguer (comida rápida)
- El Politécnico (restaurante de comida rápida)
- La Plazuela (pizzería).

Servicios de comida que serían alternativas para las personas del sector.

Sustitutos

Una vez realizado el reconocimiento del lugar donde funcionará la cafetería, se determina que existe un lugar llamado Pin Up, el cual ofrece batidos, milkshake, café y una variedad de pancakes, en tal razón se identifica que el negocio que haría de sustituto no ofrece productos como porciones de torta, cupcakes o postres, pasteles personalizados, es decir, dicho establecimiento no se considera como competencia.

Proveedores

Tomando en consideración que la cafetería ofrecerá productos de alta calidad, se elegirá proveedores que sean de confianza, que tengan las características esenciales para el negocio y abastezcan con productos fundamentales, obteniendo un buen beneficio de las dos partes.

Tabla 6.

Proveedores de la cafetería y equipos

Tabla de proveedores		
Proveedor	Materia prima	
	Fiabilidad y beneficios	Producto
García Reinoso	• Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Entrega al establecimiento.	Moldes
		Especias y condimentos
		Frutos secos
		Conservas y enlatados
		Utensillos
		Empaques
		Decoraciones
Dely Clar	• Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Formas de pago	Productos químicos
		Utensillos de cocina
		Bases
		Envases
		Moldes Raspes
Supermercado Santa María	• Productos de calidad • Precios económicos • Tiempo de experiencia • Ofertas • Formas de pago	Insumos
		Insumos de repostería
		Lácteos
		Productos de limpieza

	EQUIPOS	
COMAPAN	• Expertos en equipos para pastelería • Variedad de equipos • Formas de pago	Hornos Batidoras Mesas
TVENTAS	• Variedad • Ofertas • Formas de pago	Refrigerador Cafeteras Cocina
GASQUITO	• Distribuidor autorizado	Gas industrial

Nota. Matera prima y equipos necesarios

Clientes

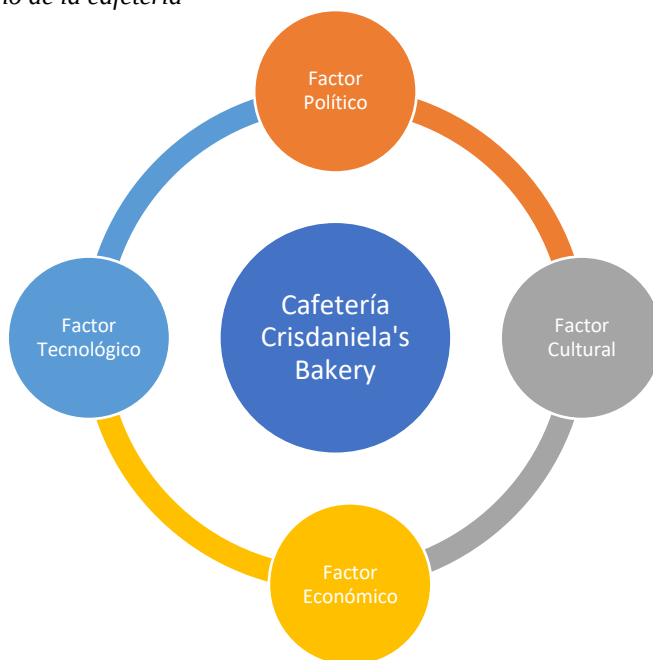
La cafetería, es un negocio para familias, grupos de amigos, compañeros de oficina, en la cual se ofertarán los mejores pasteles, postres, café, entre otros productos, permitiendo que los clientes se sientan a gusto mientras deleitan los productos, también se ofrecerá el servicio para llevar o servicio a domicilio.

Macroentorno

Son aquellos elementos externos que pueden influir de manera indirecta sobre la producción de una empresa, es una “serie de condiciones o factores que existen y afectan al funcionamiento de todas las empresas y, a su vez, a la economía en su conjunto, en lugar, un sector o región en particular” (Macroentorno, 2023). Existen diferentes factores que forman parte del macroentorno.

Ilustración 20.

Esquema del macroentorno de la cafetería



Elaborado por. Cristina Pulliquitin

Factor Político

“Los factores políticos son aquellos que pueden condicionar la actividad empresarial por cuestiones de ideología de los partidos dirigentes. Es decir, estos pueden fomentar medidas que ayuden o perjudiquen al desarrollo de la organización. Pueden ser de carácter local, regional, nacional o internacional” (Business School, 2023).

El Gobierno Nacional, mediante la Secretaría Nacional de Planificación, ha diseñado El Plan de Creación de oportunidades 2021-2025, se destacan objetivos y metas para apoyar al crecimiento económico del país (Plan de creación de oportunidades, 2023).

Dentro del proceso de implementación de una cafetería, se idéntica que existen

regulaciones para el funcionamiento, tales como: en el Municipio de Quito se deberá obtener el permiso de funcionamiento de la cafetería, el SRI servicio de rentas internas institución que se encarga de gestionar la política tributaria asegurando la recaudación destinada al fomento de la cohesión social. El ARCSA agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria, que se encarga de la inspección, vigilancia y control de los productos que se ofrecen a los consumidores; así como las condiciones sanitarias del establecimiento. Normativa Técnica – Bomberos Quito, realizar la solicitud de servicios de prevención de incendios.

Factor cultural

En el Ecuador, uno no vive para trabajar, uno trabaja para vivir y disfrutar la vida al máximo, tiene una cultura muy interesante que despierta el interés de muchas personas, su arte culinario es llamativo con restaurantes y cafeterías emocionantes que utilizan ingredientes propios de nuestra región. Explorando la identidad ecuatoriana se observa que existen algunas fechas especiales que son conmemorativas para las personas, es por esto que la cafetería que se implementará en el sector de la Mariscal ofrecerá al público pasteles personalizados que serán decorados de acuerdo a la ocasión que se presente, estos pueden ser en el día de reyes, día de los enamorados, día de pascua, etc. Aunque existirán personas que por salud no deseen consumir productos, al respecto no tendrán problema alguno, en razón que los postres no serán tan azucarados ni contendrán altos niveles de grasa, por lo cual todos los clientes podrán disfrutar.

Factor económico

“El Banco Central de Ecuador prevé que la economía ecuatoriana crecerá 3,1% en 2023. Aunque el Fondo Monetario Internacional (FMI) pronostica una tasa de crecimiento parecida, también advirtió sobre una posible recesión a nivel mundial que golpeará en mayor medida a los países en desarrollo” (Los desafíos económicos de Ecuador, 2023), de la misma manera establece la tasa de interés efectiva, que para consumo es del 16.23%, para marzo del 2023.

La emergencia sanitaria causada por el COVID-19 provocó una profunda recesión que influyó en un repunte de la pobreza, esta crisis amplificó los desequilibrios macroeconómicos que el país estaba intentando subsanar desde mediados de la década pasada. El plan del gobierno busca mejorar las oportunidades de empleo y las condiciones laborales estableciendo un marco más adecuado para la inversión y la productividad, mientras se continúa mejorando la sostenibilidad y la transparencia de las finanzas públicas.

De esta manera al implementar la cafetería, la misma estaría sujeta al desarrollo económico del país, es por eso que los precios de los productos ofertados tendrían una variación ya que dependerá de la tasa inflacionaria anual, la cual, en enero 2023, respecto a diciembre 2022, fue de 0,12% y la inflación anual de precios de enero de 2023, respecto a enero de 2022, alcanzó 3,12% (Boletín Técnico N°01-2023-IPC, 2023).

Factor tecnológico

En la actualidad los clientes son volátiles, curiosos y buscan experiencias únicas, saben

lo que quieren y tienen varias opciones en sus gustos.

En la cafetería a implementarse el uso de la tecnología será primordial, utilizada para la publicidad en aplicaciones como whatsapp, mailchimp, canva, otras, en las se presentará los contenidos de la cafetería, permitiendo un canal de comunicación directa entre consumidores y proveedores; así como también la tecnología será utilizada en la elaboración de los productos, en razón que se utilizará batidoras eléctricas, hornos eléctricos, refrigeradoras, artículos de diseños; en lo que respecta a la seguridad del cliente y personal, el local contará con cámaras de seguridad y sistema de alarma.

Análisis de factores

En el factor político, se considera el Plan de Creación de Oportunidades, en el cual se determinan objetivos y metas que buscan el crecimiento económico del país, lo cual es beneficioso en la creación de emprendimientos, sin embargo, en este factor se debe tomar en cuenta la situación actual de país, en razón que la inestabilidad política, los problemas de corrupción afectan directamente a los negocios, ya que las inversiones llegan en menor escala, las empresas bajan su producción, generando menos plazas de empleo, baja el circulante en la economía del país, ocasionando menos consumo.

El factor social, avizora un escenario favorable, en vista que las personas por cultura en el Ecuador son espontáneas para celebrar fechas especiales o detalles en el día a día, lo cual se debe ser fructífero a la hora de ofrecer productos de calidad. A pesar ello, se debe considerar que Ecuador es un país muy diverso, con costumbres y gustos variados, lo que hará que se invierta en muchos modelos de pasteles y postres personalizados, inclusive en cuanto a precios, materiales, por ello es importante

posicionar el producto.

En el análisis del factor económico y según datos del FMI, a nivel mundial existirá una recesión en países en desarrollo, y a esto se agrega que la inflación en el país en el mes de enero 2023, fue superior al mismo periodo 2022, es decir que el poder adquisitivo disminuye, lo cual sin duda afectaría directamente al emprendimiento.

El factor tecnológico, en todos los ámbitos presenta una ventaja, la cual debe ser bien analizada de manera que permita contar con los equipos y materiales necesarios para la producción y promoción de los productos a ofertar en la cafetería. De lo contrario podría generar costos adicionales, en razón de adquirir otros equipos de producción.

Mezcla mix de marketing

Producto y servicio

La cafetería, será una empresa dedicada a la venta de tortas, porciones de torta, cupcakes, postres, diferentes estilos de café, milkshake, pasteles personalizados, los cuales serán elaborados con productos de alta calidad, libres de grasa y sin un alto contenido de azúcar con el objetivo de cuidar la salud de los consumidores. El servicio tendrá una buena presentación para el cliente, será ágil y para la obtención de los productos podrá ser en el local de manera física, servicio a domicilio o para llevar.

Producto esencial

La satisfacción que tendrán los clientes al adquirir los productos que se ofrecerá en la cafetería, deberán tener gran expectativa, una forma llamativa y un sabor sensacional

el cual deleitará a los paladares de los consumidores; no solo buscará la manera de satisfacción, sino que se sentirán cómodos mientras dure la permanencia en el negocio.

Producto real

La cafetería ofrecerá una variedad de postres, bebidas, tortas, cupcakes con sabores y olores que sean llamativos para los consumidores, entre todos estos productos que ofertamos podremos encontrar:

Cupcakes de sabores: champán y fresas

Nueces y dulces de leche

Capuchino

Mandarina y chocolate

Snickers

Piña y coco

Kínder bueno

Mojito

Banana split

Tortas: Café y avellanas

Zanahoria y almendras

Selva negra

Vainilla

Plátano, chocolate y nueces

Tres leches

Postres: Carlota de frutas del bosque

Mousse de fresa

Muffins de chocolate

Alfajores

Cheesecake

	Galletas de jengibre
	Donas
Bebidas:	Milkshake de fresa
	Milkshake de chocolate
	Café americano
	Macciato
	Capuccino
	Mocca
	Affogato clásico

Características

La presentación de cada uno de los productos será en base al tamaño, sabor y hasta forma, ya que de esta manera se podrá llamar la atención de los consumidores, utilizando vajilla de buena calidad; y para servicio a domicilio empaques que protejan los alimentos desempeñando un papel importante en la prolongación de la vida útil de los alimentos y reducción del riesgo de bacterias; así como también se evitará que se pierda el sabor y aroma.

Dentro de la atención al público se atenderá con educación, rapidez, empatía, a fin de que se sientan cómodos mientras dura la permanencia en el negocio.

Calidad

Para la elaboración de cada uno de los productos, se deberá conocer el producto a utilizarse, el almacenaje correcto de cada ingrediente y realizar controles de calidad en la cual se pueda verificar el resultado final y presentación; así como también a los trabajadores se deberá controlar el aseo del personal, la atención al cliente, aseo del

negocio. Se aplicará encuesta para conocer si la clientela se encuentra satisfecha con la calidad del servicio que se brindará.

Estilo

El estilo de la cafetería será innovador, moderno para que los clientes se encuentren a gusto, utilizando diferentes diseños en la elaboración de los productos, no solo en fechas especiales ni conmemorativas, sino de manera sorpresiva, aplicando un happy hour, el cual será programado en las horas que tenga menos afluencia de personas a fin de poder incrementar las ventas.

Marca

La cafetería tiene una marca personal con una combinación de los nombres de la creadora de la implementación del negocio Crisdaniela's, los colores de los gráficos serán llamativos.

Producto aumentado

La diferencia que tendrá la cafetería de la competencia será de precios, sabores, tendrá el dulzor justo en cada una de las preparaciones, siendo este aspecto importante para el cuidado de la salud, en el happy hour se realizará promociones y en los onomásticos se obsequiará un postre con una velita.

PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO

Distintivos y uniformes

Administradora

La administradora y el ayudante de cocina usarán el uniforme proporcionado por la empresa, los cuales tendrán los distintivos de la misma, dichos uniformes constarán de:

- Blusa tres cuartos, el color será rosado en dos tonalidades.
- La blusa tendrá el imagotipo del negocio.
- Pantalón.

Ilustración 21.

Diseño uniforme de la administradora



Pulliquitin, Cristina (2023)

Chef

- Pantalón gris, el material será de algodón.
- Mandil de color blanco, con el imagotipo de la empresa, tendrá mangas, y su diseño de cuello será especial.
- Boina de color blanco, con imagotipo de la cafetería.
- Zapatos de color negro que sean cómodos.

Ilustración 22. **Diseño de uniforme del chef**



Materiales de identificación

Ilustración 23.

Imagotipo Crisdaniela's Bakery



Pulliquitin C. (2023)

Elementos a destacar

- El imagotipo tiene forma de galleta.
- Tiene un color rosado llamativo.
- Las letras son de color blanco, que resaltan con el fondo de color.
- Los colores usados serán atractivos para la visión del público.
- Tiene un logo de taza de café y cupcake, los cuales representan los productos que la cafetería ofrecerá.

Tarjeta de presentación

En el anverso se puede apreciar el Isotipo de la empresa

Ilustración 24.

Anverso tarjeta de presentación



Pulliquitin C. (2023)

En el reverso se puede visualizar imágenes de los postres que se encontrarán a la venta, el número de celular y correo electrónicos para poder contactar a la administradora del negocio.

Ilustración 25.

Reverso tarjeta de presentación



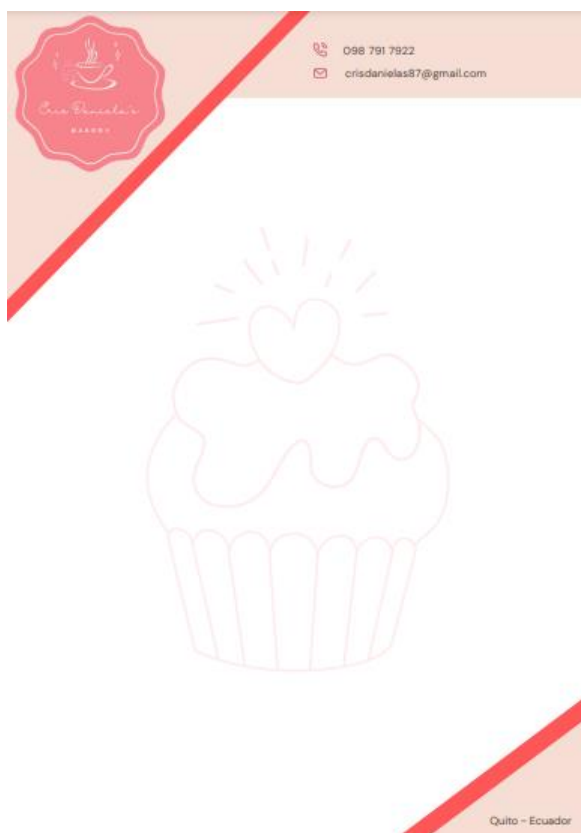
Pulliquitin C. (2023)

Hoja membretada

La hoja membretada será utilizada para realizar cotizaciones a las empresas o familias que requieran de los servicios, en la cual podremos visualizar el Imagotipo, y demás información requerida para los interesados.

Ilustración 26.

Hoja membretada Crisdaniela's Bakery



Pulliquitin C. (2023)

Canal de distribución y puntos de venta

El canal de distribución y punto de venta de los productos de la cafetería Crisdaniela's Bakery, será en el local ubicado en las calles Av. Isabel La Católica y Madrid.

Promoción

- Cuando el negocio tenga su posicionamiento contará con diferentes canales para la publicación del mismo.
- A través de las aplicaciones canva, mailchimp, tik tok, whatsapp, instagram se realizará promociones de los productos del día.

Contacto

- Mailchimp
- Whatsapp
- Instagram
- Tarjetas de presentación

Correspondencia

La correspondencia será recibida y tramitada a través del correo electrónico del negocio.

Negociación

- De manera directa con reuniones física.

- Contacto video telefónico.

Financiamiento

Tabla 5.

Financiamiento

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$20.00
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$20.00
Total		\$40.00
Total Anual		\$480.00

Nota. Valores financiamiento presentación de la cafetería

Riesgo y oportunidades del negocio

Un negocio sostenible es aquel que, por un lado, tiene identificados los riesgos asociados a su actividad y, a su vez, lleva a cabo una gestión de los mismos eficiente, coherente y estratégica. Asimismo, conocer las oportunidades que ofrece la sostenibilidad es indispensable en un entorno cada vez más globalizado e interrelacionado.

Se deberá identificar las oportunidades de negocio, conocer los riesgos y elaborar planes de acción con el fin de aprovechar todas las oportunidades que ofrece la sostenibilidad.

Fijación de precios

Los precios de cada producto deberán ser calculados en kilogramos, gramos, unidad;

así como también añadiremos otros valores considerando los factores que intervienen para la producción de cada uno de los productos.

- Mano de obra
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos)
- Utilidad
- IVA
- Costo de servicio

En las siguientes recetas se indicará el porcentaje que colocaremos para realizar la suma total de los productos que se encuentren a la venta.

- Torta de zanahoria y almendras
- Cupcake banana Split

Torta de zanahoria y almendras (8 porciones)

Tabla 6.

Receta estándar de costos

 FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Torta de zanahoria y almendras		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/01/2023		Chef: Cris Pulliquitin	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina	Gramos	\$3.00	250	\$0.500
Huevos	Unidad	\$3.50	4	\$0.470
Polvo de hornear	Gramos	\$1.34	15	\$0.013
Zanahoria	Gramos	\$0.50	250	\$0.036
Azúcar morena	Gramos	\$2.00	250	\$0.150

Aceite	Ml	\$3.50	125	\$0.700
Canela molida	Cdta	\$1.20	½	\$0.110
Nueces	Gramos	\$3.25	80	\$0.350
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2.329
			10% imprevistos	\$0.232
			Total neto	\$2.561
			Gasto de fab. 15%	\$0.384
			Factor costo 33,33%	\$0.845
			M.O. 45%	\$1.152
			G. Admin 12%	\$0.307
			45% utilidad	\$1.152
			Subtotal	\$6.40
			12% IVA	\$0.77
			10% servicio	\$0.64
			Total	\$7,81

Nota. Costo producción torta de zanahoria con almendras

Mousse de maracuyá (8 porciones)

Tabla 7.

Receta estándar de costos



Tecnológico
Internacional

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Mousse de maracuya		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/01/2023		Chef: Cris Pulliquitin	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Mantequilla sin sal	Gramos	\$7.00	100	\$0.34
Azúcar	Gramos	\$14.00	160	\$0.10
Huevos	Unidades	\$0.25 c/u	2	\$0.25
Harina	Gramos	\$4.00	200	\$0.03
Crema de leche	Ml	\$1.30	140	\$0.02
Maracuya	Gramos	\$2.00	350	\$0.30
Galletas María	Gramos	\$5.00	15	\$0.15
Extracto de maracuya	Gramos	\$1.00	1	\$0.01
Gelatina sin sabor	Gramos	\$1.00	1	\$0.01
Cerezas	Unidades	\$5.00	14	\$1.40
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2.61
			10% imprevistos	\$0.261
			Total neto	\$2.871
			Gasto de fab. 15%	\$0.430
			Factor costo 33,33%	\$0.947
			M.O. 45%	\$1.291

	G. Admin 12%	\$0.344
	45% utilidad	\$1.291
	Subtotal	\$7.17
	12% IVA	\$0.86
	10% servicio	\$0.64
	Total	\$8.67

Nota. Costo producción mousse de maracuyá

Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 8.

Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$300.00	\$1800.00	\$3600.00

Nota. Valores pagos arriendo

Equipos industriales

Tabla 9.

Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Batidora kitchenaid	2	\$255.00	\$510.00
Procesador de alimentos	1	\$90.00	\$90.00
Exhibidores refrigerados	1	\$600.00	\$600.00
Refrigeradora	1	\$516.00	\$516.00
Batidora de mano	1	\$200.00	\$200.00
Licuada Umco 1500W	2	\$70.00	\$140.00
Tanque de gas 30kg	2	\$55.00	\$110.00

Balanza gramera digital	2	\$1.00	\$2.00
Hornos eléctricos	2	\$444.00	\$888.00
Cocina	1	\$459.00	\$459.00
Cafeteras	2	\$175.00	\$350.00
TOTAL			\$3,865.00

Nota. Valores equipos de producción

Equipos de computación

Tabla 10.

Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Core I5	1	\$739.00	\$469.00
Impresora HP 415	1	\$199.49	\$259.00
Caja registradora	1	\$260.00	\$260.00
TOTAL			\$988.00

Nota. Valores equipo de computación

Muebles y enseres

Tabla 11.

Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Vitrinas / Mostradores	1	\$600.00	\$600.00
Mesa de acero inoxidable	2	\$250.00	\$500.00
Set de utensillos	1	\$39.42	\$39.42
Set de moldes	3	\$23.25	\$69.75
Juegos de Bowl	10	\$12.00	\$120.00
Vajilla	10	\$29.35	\$293.00
Mesas y sillas	8	\$222.32	\$1,778.56
Pizarra	1	\$90.00	\$90.00
TOTAL			\$3,490.17

Nota. Valores muebles y enseres

Equipos industriales de seguridad

Tabla 12.

Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$20.00	\$40.00
Detector de gas GLP	1	\$20.00	\$20.00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$15.00	\$60.00
Cámaras de seguridad	2	\$38.98	\$77.96
TOTAL			\$197.96

Nota. Valores equipo de seguridad

Suministros de oficina

Tabla 13.

Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$4.18	\$4.18
Perforadora	1	\$4.54	\$4.54
Grapadora y grapas	1	\$4.11	\$4.11
Esferográficos	4	\$0.25	\$1.00
Agenda	2	\$4.50	\$9.00
Carpeta archivadora	1	\$2.59	\$2.59
Kit de tintas para la impresora	1	\$15.00	\$15.00
Cinta scotch	1	\$2.48	\$2.48
Empaques	48	\$1.25	\$60.00
TOTAL			\$102.90
TOTAL ANUAL			\$1,234.80

Nota. Valores suministros de oficina

Servicios básicos

Tabla 14.

Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$50.00
Luz	\$80.00
Teléfono	\$15.00
Internet	\$35.00
SUBTOTAL	\$180.00
TOTAL ANUAL	\$2.160.00

Nota. Valores servicios básicos

Materiales de limpieza

Tabla 15.

Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	2	\$3.00	\$6.00
Basureros	2	\$13.00	\$26.00
Trapeador	3	\$6.00	\$18.00
Cloro 1 Gal	1	\$2.65	\$2.65
Desinfectante 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Esponja lavaplatos	5	\$0.50	\$2.50
Fundas basura industriales (10 unidades)	3	\$5.60	\$16.80
Lavavajillas 425g	3	\$1.70	\$5.10
Pala	1	\$2.00	\$2.00
Jabón líquido manos 525 ml	2	\$7.99	\$15.98
Papel higiénico 200 metros	4	\$1.66	\$6.64
Toalla de papel	5	\$1.60	\$8.00
Alcohol antibacterial 3785 ml	2	\$7.49	\$14.98
TOTAL			\$130.64
TOTAL ANUAL			\$1.567.68

Nota. Detalle valores materiales de limpieza

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

La cafetería Crisdaniela's Bakery, será un negocio formal, el cual será constituido como una empresa de persona natural, y para el funcionamiento deberá contar con los siguientes requisitos:

Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario (ARCSA)

Entidad Pública adscrita al Ministerio de Salud Pública, que se encarga de controlar y vigilar las condiciones higiénico-sanitarias de los productos de uso y consumo humano, además de brindar servicios que facilitan la obtención de permisos de funcionamiento y Notificaciones Sanitaria (Emisión de Permisos de Funcionamiento, 2023); los pasos a seguir para realizar el trámite se detallan a continuación:

- Ingresar al sistema de permiso de funcionamiento (<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>)
- Crear usuario y contraseña.
- Clic en mis Trámites.
- Llenar formulario de solicitud (seleccione las actividades que se encuentran registradas en el mismo establecimiento, es decir en la misma dirección. En caso de tener otra actividad en diferente dirección, por favor solicitar un nuevo permiso de funcionamiento), dar clic en guardar y continuar.
- Adjuntar requisitos, cuando aplique; dar clic en guardar y continuar.
- Leer y aceptar los términos y condiciones de uso.

- Dar clic en solicitar permisos de funcionamiento.
- Imprimir la orden de pago. * El Pago deberá realizarse al siguiente día hábil de la creación de la misma.
- Efectuar el pago y adjuntar el comprobante (cuando el pago se efectúa en el Banco del Pacífico no necesita adjuntar el comprobante).
- Descargar e imprimir el Permiso de Funcionamiento. (<https://n9.cl/fi4bs>, 2023)

Servicio de Rentas Internas (SRI)

El SRI, se encarga de gestionar la política tributaria, para el cumplimiento de las obligaciones tributarias y fortaleciendo el control de los impuestos internos, fomentando el crecimiento económico sostenidos. Los requisitos para el cumplimiento de las obligaciones tributarias son:

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación.
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente (Cartilla de servicio básico para constatar la dirección)
- Formulario de solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes. (Internas, 2023)

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)

Se deberá ingresar el registro patronal en el IESS, para realizar la afiliación a los

empleados, para esto se realizará los siguientes pasos:

- Ingresar al portal <https://www.iess.gob.ec>, ‘Turnos línea’, dar clic en el ícono del turno. Link: <https://app.iess.gob.ec/iess-gestion-turnero-enlinea-web/pages/genTurnoOnline.jsf?faces-redirect=true>
- Ingresar el número de cédula de ciudadanía seleccionar ‘Consultar’.
- Ingresar el correo electrónico y número de contacto celular, si los datos son correctos, dar clic en ‘Siguiente’.
- Recibirá un correo electrónico con el asunto: ‘Verificar IESS turno online’
- Ingresar el código enviado al correo electrónico, dar clic en ‘Verificar’
- Seleccionar la provincia, tipo de trámite ‘Clave patronal portal IESS’ y agencia en la que desea ser atendido, dar clic en ‘Siguiente’.
- Seleccionar el día y la hora, se desplegará una ventana de confirmación, si está de acuerdo de clic en ‘Sí’.
- Verificar la información del turno solicitado y presionar el botón ‘Confirmar’.
- En la cita presente física o virtualmente la “Confirmación del Turno en Línea” generado desde el portal web. (23Fe)

Licencia Metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas (LUAE)

Es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, para el desarrollo de las actividades económicas, el cual tiene incluido el permiso e inspección de los bomberos.

Requisitos para obtener el permiso de funcionamiento:

- Formulario de Solicitud de LUAE
- Formulario Reglas Técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE
- Pago de la patente municipal
- Cédula de identidad
- Papeleta de votación
- Foto del rótulo, medidas y descripción de materiales (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE, 2023).

Sociedad de autores y compositores ecuatorianos (SAYCE)

Para la obtención de permiso para la reproducción de música en el negocio se debe cumplir con:

DERECHOS DE REPRODUCCIÓN

Para los derechos de reproducción de la música se deberá cancelar un salario básico unificado más el 12%, sobre el precio de venta; así como también el porcentaje varía de acuerdo a los diferentes tipos de formato por cada uso de repertorio musical.

El servicio que necesitará la cafetería para la reproducción musical sería simulcasting, el cual nos permitirá realizar la transmisión de música a través del internet, debiendo cancelar el 1% de los ingresos brutos anuales los cuales serán provenientes a través de la publicidad. (Sayce, 2023)

Ministerio de Relaciones Laborales

El Ministerio de Relaciones Laborales, es el encargado de realizar la evaluación y el control de los sistemas de seguridad en cada empresa, utilizando normativas, guías técnicas, las cuales permitirán el cumplimiento de la norma jurídica en materia de seguridad y en la prevención de riesgos laborales.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

La cafetería se manejará con acciones a favor del entorno, comprometiéndose a restablecer el deterioro del medio ambiente y así poder mejorar el bienestar de la sociedad, en la actualidad es necesario que los negocios impacten de manera positiva con los productos y el servicio que el negocio ofrecerá, para esto se trabajará con estrategias e innovación.

El impacto social es un mecanismo financiero caracterizado por la rentabilidad y aporte al desarrollo socioeconómico y ambiental (Evaluación del impacto ambiental, económico y social, 2023).

Ilustración 27.

Objetivos de Desarrollo Sostenible



Nota. Recuperado <https://onx.la/02177>

Existen 17 objetivos globales de desarrollo sostenible, los cuales fueron adoptados para proteger el planeta, luchar contra la pobreza y tratar de erradicarla, a fin de construir un mundo más próspero, justo y sostenible para las generaciones futuras.

La cafetería Crisdaniela's Bakery, trabajará con los siguientes objetivos globales de desarrollo sostenible:

- 1.- Fin de la pobreza
- 8.- Trabajo decente y crecimiento económico

- 12.- Producción y consumo responsable

Objetivos Sociales

Fin de la pobreza

Se crearán plazas de trabajo, creando oportunidades para generar ingresos tanto para mujeres y hombres que son el sustento de las familias.

Trabajo decente y crecimiento económico

Al realizar la creación de oportunidades de trabajo, los colaboradores trabajarán en condiciones laborales dignas, los cuales contarán con un salario, con los beneficios de ley, horarios de trabajo flexibles que de ser el caso y opten por continuar sus estudios o iniciarlos se les apoyará en su crecimiento personal como profesional.

Una vez que la empresa progrese económicamente podremos realizar pagos de horas extras, incentivos a los colaboradores.

Objetivos ambientales

Producción y consumo responsable

Este objetivo es tan importante ya que los materiales, productos que sean utilizados en la cafetería serán tratados de acuerdo al beneficio que pueda tener cada uno de ellos, se realizará el reciclaje de papel, vidrio, suministros de oficina, bombillas y de los electrodomésticos. Así como también la basura orgánica es biodegradable y se utilizará como abono orgánico.

Los empaques representarán una alternativa para disminuir la contaminación

del ecosistema al ser biodegradables y no liberan elementos tóxicos al ambiente.

PROCESO FINANCIERO

Introducción.

El presente estudio se desarrolla a fin de plantear un análisis del proceso financiero que servirá para emprender el negocio, en el mismo se detalla activos fijos y diferidos, analizando la factibilidad económica.

Inversión.

El dinero o capital requerido como inversión inicial para arrancar con el funcionamiento del emprendimiento, es la que se detalla a continuación.

Activos fijos.

Dentro de los activos fijos, considerando que pueden ser tangibles o intangibles, estos “Corresponde a las inversiones de capital permanente necesarios para el desarrollo habitual de las empresas, (por ejemplo: propiedades, plantas, terrenos, maquinarias, mobiliarios, equipo de transporte, etc.) (Conceptos y definiciones, 2023).

Como activos tangibles que se utilizarían en las operaciones del negocio, tenemos la maquinaria y equipo, enseres, entre otros.

Tabla 16.*Activos fijos*

ACTIVOS FIJOS	
Equipos Ind. / seguridad	\$4062,96
Equipos de Computación	\$988,00
Muebles - enseres	\$3490,170
TOTAL	\$8541,13

Nota. Detalle valores activos fijos**Capital de trabajo**

Para el negocio propuesto, el capital de trabajo se definiría como “todos los recursos, bienes y patrimonios que se utilizan para que un negocio funcione, pueda operar sin inconvenientes y ofrezca los servicios de calidad que ofrece a sus usuarios” (2023). En este aspecto, se considera: Alquiler de local, Salario de los empleados, Overhead o gastos de operación, Equipo que utilizarán para operar, Servicios como luz, agua, teléfono e Internet, Materia prima o recursos de trabajo.

De esta manera, se presenta la siguiente tabla con los valores de capital de trabajo inicial. (*Ver tabla 17*).

Tabla 17.*Capital de trabajo.*

CAPITAL DE TRABAJO	12 meses
Sueldos	\$13557,80
Servicios Básicos	\$2160,00
Material oficina	\$1234,80
Material limpieza	\$1567,68
Alquiler local	\$3600,00

Publicidad	\$480,00
Uniformes	\$500,00
Adquisición de materia prima	\$5040,00
Documentos y permisos	\$500,00
Gastos financieros	\$4200,00
TOTAL	\$32840,28

Nota. Detalle valores capital de trabajo

Inversión total

Con los valores detallados anteriormente, se obtiene la inversión total, la cual incluye: los valores de los activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo, necesarios para 1 año de actividad del negocio. (Ver tabla 18).

Tabla 18.

Inversión total.

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	\$8541,13
CAPITAL DE TRABAJO /12M	\$32840,28
TOTAL DE INVERSIÓN	\$41381,41

Nota. Detalle valores total inversión

Sueldos

Las remuneraciones que tiene cada colaborador que formaría parte del establecimiento, se muestra en la tabla detallad a continuación. (Ver tabla 19).

Tabla 19.

Sueldos y aportaciones (IESS).

Beneficios legales

SUELDOS					
PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Administrador	\$500,00	\$6000,00	\$567,00	\$729,00	\$6162,00
Chef	\$450,00	\$5400,00	\$510,30	\$656,10	\$5545,80
TOTAL	\$950,00	\$11.400,00	\$1.077,30	\$1.385,10	\$11.707,80

Nota. Detalle valores beneficios de los trabajadores

Los beneficios legales representan actualmente el décimo tercer sueldo y el décimo cuarto sueldo que percibirían los colaboradores del establecimiento de acuerdo con la ley y el código del trabajo. *(Ver tabla 20).*

Tabla 20.

Décimo tercero y décimo cuarto sueldo.

DECIMOS				
PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL, DECIMOS
Administrador	\$500,00	\$450,00	\$500,00	\$950,00
Chef	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$900,00
TOTAL	\$950,00	\$900,00	\$950,00	\$1.850,00

Nota. Detalle valores beneficios de los trabajadores

Es decir, el monto total de los sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y los beneficios legales generan un monto de 13.557,80 dólares. *(Ver tabla 21).*

Tabla 21.*Total, sueldos y beneficios legales.*

TOTAL, SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOTAL, ANUAL
\$11.707,80	\$1.850,00	\$13.557,80

Nota. Detalle valores sueltos y beneficios**Depreciación de activos fijos**

La depreciación de los activos fijos, es un factor importante que se debe considerar en la implementación del negocio, tomando en cuenta “que es el proceso por el cual se obtiene el valor de la vida útil de los activos a través del paso del tiempo y de esta forma obtener un valor que le permita a la empresa tener el conocimiento de la pérdida de valor económico del activo” (Conoce Más Sobre La Depreciación De Activos Fijos, 2023).

Tabla 22.*Depreciación de activos fijos.*

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	\$4062,96	10%	\$406,30
Equipos de Computación	\$988,00	33,33%	\$329,30
Muebles y Enseres	\$3490,17	10%	\$349,02
TOTAL			\$1.084,62

Nota. Detalle valores depreciación de equipos y muebles

Tabla de amortización capital financiado.

El monto financiado de recursos financieros requerido para iniciar con las actividades del negocio, será de \$30.000,00. (Ver tabla 23)

Tabla 23.

Amortización capital financiado.

AMORTIZACION PRESTAMO				
MONTO	\$30.000,00			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	\$30.000,00
1	\$8.738,51	\$4.200,00	\$4.538,51	\$25.461,49
2	\$8.738,51	\$3.564,61	\$5.173,90	\$20.287,60
3	\$8.738,51	\$2.840,26	\$5.898,24	\$14.389,35
4	\$8.738,51	\$2.014,51	\$6.724,00	\$7.665,3
5	\$8.738,51	\$1.073,15	\$7.665,36	\$0,00

Nota. Detalle valores amortización

La tabla de amortización del capital financiado, ha sido elaborada para un periodo de tiempo de 5 años, tomando en cuenta una tasa de interés del 14%.

Estructura de capital.

La estructura de la inversión total del negocio propuesto está conformada de la siguiente forma:

Capital propio con un monto de \$ 11.381,41, lo que representa el 27% del total de la inversión requerida, el capital financiado está conformado por un monto de

\$30.000,00, lo que representa el 73% del total de la inversión. El costo del capital propio es del 13%, este valor está calculado por la tasa pasiva más el riesgo país que arroja una tasa de descuento del 3,5%, mientras que el costo del capital financiado es del 14% que arroja una tasa de descuento del 10,3%. (Ver tabla 24).

Tabla 24.

Estructura del capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL				
		Estructura	Costo	TD
Capital Propio	\$11.381,41	27%	13%	3,6%
Capital Financiero	\$30.000,00	73%	14%	10,1%
TOTAL, INVERSIÓN	\$41.381,41	100%		13,7% TMAR

Nota. Detalle valores estructura del capital

TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).

La tasa mínima de rendimiento TMAR, para el proyecto es de 13.7%, valor obtenido de la tasa pasiva del capital propio más el riesgo país que arrojan un porcentaje del 3,6%, sumado la tasa de descuento del capital financiado que es del 10,1%.

Punto de equilibrio.

“El punto de equilibrio es establecido a través de un cálculo que sirve para definir el momento en que los ingresos de una empresa cubren sus gastos fijos y variables, esto es, cuando logras vender lo mismo que gastas, no ganas ni pierdes, has alcanzado el punto de equilibrio” (<https://n9.cl/86l5z>).

Para determinar el punto de equilibrio del emprendimiento, se divide los costos

fijos para la diferencia entre el precio unitario de venta y el costo variable unitario (margen unitario), el valor obtenido establece el nivel mínimo de ventas que el negocio debería alcanzar para cubrir los costos fijos.

A continuación, se reflejan los costos fijos mensuales. (Ver tabla 25).

Tabla 25.

Costos fijos mensuales.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	\$300,00
Sueldos	\$1.129,82
TOTAL	\$1.429,82

Nota. Detalle costos fijos mensuales

Margen de contribución

En el margen de contribución es el resultado de realizar la diferencia entre el precio unitario, excepto impuestos y del costo unitario, es decir \$4.071. (Ver tabla 26)

Tabla 26.

Margen de contribución.

MARGEN DE CONTRIBUCION (pasteles mayor demanda)		
Precio	\$6,400	
Costo	\$2,329	
Ganancia	\$4,071	MARGEN DE CONTRIBUCION

Nota. Detalle cálculo margen de contribución

Para obtener el punto de equilibrio, utilizamos el total de costos fijos mensuales y el margen de contribución, obteniendo lo que detalla a continuación. (Ver tabla 27)

Tabla 27.

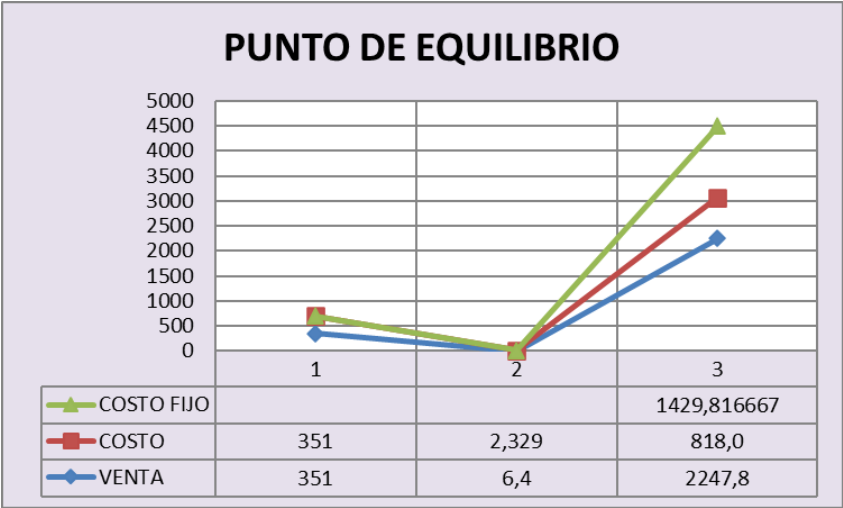
Punto de equilibrio.

PUNTO DE EQUILIBRIO			
VENTA	351	\$6,400	\$2.247,80
COSTO	351	\$2,329	\$818,00
GASTO			\$1.429,82
PUNTO DE EQUILIBRIO			\$0,00

Nota. Detalle cálculo punto de equilibrio

Ilustración 28.

Punto de equilibrio.



Nota. Gráfico punto de equilibrio

Tabla 28.

Ventas proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
1100	\$7.040,00	\$84.480,00	ventas
1100	\$2.561,90	\$30.742,80	costo

Nota. Detalle ventas proyectadas

Flujo de ventas

La proyección del flujo de ventas para el establecimiento CrisDanielas se ha realizado para 5 años, conforme al detalle siguiente. (Ver tabla 29).

Tabla 29.

Flujo de ventas.

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS	\$84.480,00	\$87.022,85	\$89.642,24	\$92.340,47	\$95.119,92	
COSTO DE VENTAS	\$30.742,80	\$31.668,16	\$32.621,37	\$33.603,27	\$34.614,73	
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$53.737,20	\$55.354,69	\$57.020,87	\$58.737,19	\$60.505,18	
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$13.557,80	\$13.965,89	\$14.386,26	\$14.819,29	\$15.265,35	
SERVICIOS BASICOS	\$2.160,00	\$2.225,02	\$2.291,99	\$2.360,98	\$2.432,04	
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA	\$1.234,80	\$1.271,97	\$1.310,25	\$1.349,69	\$1.390,32	
ALQUILER AUTO	\$1.567,68	\$1.614,87	\$1.663,47	\$1.713,55	\$1.765,12	
ALQUILER	\$500,00	\$515,05	\$530,55	\$546,52	\$562,97	
PUBLICIDAD	\$3.600,00	\$3.708,36	\$3.819,98	\$3.934,96	\$4.053,41	
DEPRECIACIONES	\$1.084,61	\$1.084,61	\$1.084,61	\$1.084,61	\$1.084,61	
AMORTIZACIONES	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	
UTILIDAD OPERATIVA	\$30.032,31	\$30.968,93	\$31.933,74	\$32.927,59	\$33.951,36	
GASTOS FINANCIEROS	\$4.200,00	\$3.564,61	\$2.840,26	\$2.014,51	\$1.073,15	
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$25.832,31	\$27.404,32	\$29.093,47	\$30.913,08	\$32.878,21	
BASE IMPOSITIVA	\$6.458,08	\$9.934,06	\$10.546,38	\$11.205,99	\$11.918,35	
UTILIDAD NETA	\$19.374,23	\$17.470,25	\$18.547,09	\$19.707,09	\$20.959,86	

Nota. Flujo de ventas

Flujo de caja

En el flujo de caja del emprendimiento se toman en cuenta todas los egresos e

ingresos que tendría producto de las ventas, con una proyección estimada de cinco años. (Ver tabla 30).

Tabla 30.

Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$30.032,31	\$30.968,93	\$31.933,74	\$32.927,59	\$33.951,36
DEPRECIACIÓN		\$1.084,61	\$1.084,61	\$1.084,61	\$1.084,61	\$1.084,61
AMORTIZACIÓN		\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
- BASE IMPOSITIVA		\$6.458,08	\$9.934,06	\$10.546,38	\$11.205,99	\$11.918,35
- GASTOS FINANCIEROS		\$4.200,00	\$3.564,61	\$2.840,26	\$2.014,51	\$1.073,15
- PAGO CAPITAL		\$4.538,51	\$5.173,90	\$5.898,24	\$6.724,00	\$7.665,36
+ VALOR DE SALVAMENTO						\$0,00
+ CAPITAL DE TRABAJO						\$0,00
- REPOSICION DE ACTIVOS				\$0,00		
= FLUJO NETO DE CAJA	\$41.381,41	\$15.920,34	\$13.380,97	\$13.733,46	\$14.067,71	\$14.379,11

Nota. Flujo de caja

Cálculo del VAN y el TIR

VAN (Valor Actual Neto) o VPN

El valor actual neto “es un indicador que mide la inversión, el cual, es usado para determinar el valor de los pagos y los cobros futuros, de manera que puedas realizar una comparativa con los distintos periodos y las diferentes oportunidades de inversión”

(¿Qué es Valor Actual Neto (VAN)?, 2023), por ello dentro del estudio se determina la viabilidad del proyecto.

Interpretación VAN

Tabla 31.

Valor actual neto interpretación.

VAN - VALOR ACTUAL NETO (INDICADOR DE RENTABILIDAD)	
CÁLCULO	BENEFICIOS NETOS ACTUALIZADOS - INVERSION
VAN < 0	EL PROYECTO NO ES RENTABLE
VAN > 0	EL PROYECTO ES RENTABLE
VAN = 0	EL PROYECTO NO PRODUCIRA PERDIDAS NI GANACIAS,

Nota. VAN

Formula del VAN

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+k)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+k)} + \frac{F_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+k)^n}$$

F_t = son los flujos de dinero en cada periodo de tiempo.

I_0 = inversión inicial.

n = numero de periodos de tiempo.

k = es el tipo de descuento o de interés exigido de la inversión.

Tir (Tasa Interna de Retorno)

“La tasa interna de retorno (TIR) es la rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que

no se han retirado del proyecto” (Tasa interna de retorno, 2023).

Interpretación del TIR

Tabla 32.

Interpretación del TIR.

TIR= TASA INTERNA DE RETORNO	
TIR = VAN = 0	TIR = VAN = 0
TIR < TD	PROYECTO NO ES RENTABLE
TIR > TD	PROYECTO ES RENTABLE
TIR = TD	EL PROYECTO NO PRODUCE PERDIDAS NI GANACIAS

Nota. TIR

Formula del TIR

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1 + TIR)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1 + TIR)} + \frac{F_2}{(1 + TIR)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1 + TIR)^n} = 0$$

F_t = flujos de caja.

I_0 = inversión inicial.

n = numero de periodos de tiempo.

TIR= tasa interna de retorno.

El resultado del cálculo de la tasa interno de retorno (TIR) del proyecto denominado Crisdaniela's Bakery demuestra que existe una rentabilidad del proyecto con un porcentaje del 22,46%. (Ver tabla 50).

Tabla 33.*Cálculo del VAN Y TIR.*

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	9.258,61
TIR	21,88%
TMAR	13,72%

Nota. Valores del VAN y TIR

CONCLUSIONES

A continuación, se presenta una recapitulación de la conceptualización del emprendimiento a implementarse, el estudio de mercados, plan de marketing y en estudio financiero.

- Se realizó el análisis de macroentorno, analizando los diversos factores políticos, económicos, sociales y tecnológicos, determinando que serían considerados como oportunidades, excepto el factor económico, en los factores del microentorno se observa que existen locales que ofertan pasteles, sin embargo el producto de Crisdaniela's Bakery será diferente por su calidad, presentación y cuidando la salud, en la investigación cuantitativa y cualitativa se determina la viabilidad económica, operativa y comercial de la cafetería, basado en de productos saludables en el sector la Mariscal.
- El análisis cuantitativo se determina que los posibles consumidores, es decir habitantes del sector la Mariscal será de 15841 personas, de los cuales 55% siempre

consume postres, el 46% gusta de los Mousse de Maracuyá, el 36% tiene preferencia de los pasteles de zanahoria con nueces, el 49% opina que es primordial la calidad del producto al momento de adquirirlo, el 49% consume al menos una vez por semana un pastel o cupcakes, el 45% indica que le gustaría los productos personalizados, estos valores refieren que el éxito de este emprendimiento dependerá de la implementación, de un adecuado plan de marketing, con estrategias que permitan cumplir los objetivos.

- La importancia de los productos de calidad, basados en estándares nutricionales para el cuidado de la salud, será el valor agregado de la cafetería.
- En el plan de marketing se determinan las preferencias para la adecuación del local, así como las estrategias de precio, producto, promociones, para el crecimiento de la cafetería, siendo esta última muy importante para tomar acciones que permitan llegar a los consumidores, de esta manera conozcan los precios, la calidad del producto y sean partícipes del buen servicio.
- Los productos deberán ser variados, conforme a los resultados del estudio de mercado, ya que los porcentajes en relación a gustos es variada.
- La cafetería, tendrá como representante legal a su propietaria, se ubicará en el sector la Mariscal, estará conformada por 2 personas, en el análisis técnico se llegó a determinar que el local tendría un aforo para 20 personas.
- El personal que labore en la cafetería Crisdaniela's Bakery, contará con sus derechos; así como también se utilizará un uniforme que identifique al negocio, utilizando colores e imágenes alusivas a la misma.

- En el derecho empresarial se identifica que, para la ejecución del negocio se deberá realizar el trámite de funcionamiento en las siguientes instituciones: ARCSA, LUAE, SRI, IESS, SAYCE, Ministerio de Relaciones Laborales, trámites que se deberá legalizar a fin de evitar sanciones.
- En los objetivos de desarrollo sostenible, la cafetería considerará el fin de la pobreza, trabajo decente y crecimiento económico, la producción y consumo responsables, aspectos a tomar en cuenta para alcanzar el desarrollo de la cafetería.
- En el estudio financiero se estableció que el proyecto es viable, tomando en cuenta los indicadores TIR (Tasa Interna de Retorno), misma que es mayor a la tasa de descuento y el valor del VAN (Valor Actual neto) mayor a 0 USD, lo que refiere que el proyecto es factible y es rentable en su implementación.

RECOMENDACIONES

- Se considere que el factor económico representa una amenaza, por lo cual se debe estar atento a los indicadores de recesión económica y a la tasa de inflación con el fin de generar estrategias de carácter preventivo.
- Al momento de realizar la publicidad de los productos de tome en cuenta que los productos serán con valores nutricionales que no excedan los niveles de azúcar, dato importante en razón del cuidado de la salud que actualmente se recomienda.
- Se debe considerar todos los datos obtenidos de la encuesta a fin de cumplir con las expectativas de los clientes.

- Las relaciones con los proveedores deben ser de mucha confianza en razón que son la parte esencial para la elaboración de los productos a ofertar, de esta manera garantizar la calidad de los mismos.
- A medida que se implemente la cafetería, se establezcan indicadores de gestión, los cuales ayudan a cumplir los objetivos de la implementación de la cafetería.
- Es importante utilizar la pirámide de Maslow, para poder identificar cuáles serán las necesidades laborales.
- Es recomendable conocer los derechos y obligaciones de la norma jurídica, para de esta manera evitar sanciones en el negocio.
- Se debe conocer los (ODS), para impulsar el crecimiento y la creación de empleo.
- Es importante reducir el impacto ambiental, como la reducción de consumo de agua, la luz eléctrica.
- Se debe realizar un plan financiero, con el fin de identificar los posibles problemas para los negocios.
- Para la implementación del negocio, se debe considerar el VAN y TIR, herramientas que se utilizan para identificar si el proyecto es rentable o no.

REFERENCIAS

Page, K. (2018). Abraham Maslow. In *Psychology for Actors* (pp. 151–166).

Routledge.

La pirámide de las necesidades de Maslow, todavía vigente en el marketing actual.

(2015, February 7). Cuaderno de Marketing. <https://onx.la/83880>

(N.d.). Io). Retrieved March 1, 2023, from [http://\(alimentosgourmet.gitbooks.io\)](http://(alimentosgourmet.gitbooks.io)).

ecu. (2023, February 8). *Población de Quito (número actual de habitantes) 2023*

ecu11. IESS Lotería Nacional Planilla luz agua netflix Mies.

<https://ecu11.com/poblacion-de-quito-numero-actual-de-habitantes/>

Wikipedia contributors. (n.d.). *Mariscal Sucre (parroquia)*. Wikipedia, The Free

Encyclopedia.

[https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Mariscal_Sucre_\(parroquia\)&oldid=143397286](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Mariscal_Sucre_(parroquia)&oldid=143397286)

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria » Arcsa, una

institución que mejora continuamente su servicio de atención al usuario.

(n.d.). Gob.ec. Retrieved March 1, 2023, from

<https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continualmente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/>

Ecuador: panorama general. (n.d.). World Bank. Retrieved March 1, 2023, from

<https://www.bancomundial.org/es/country/ecuador/overview>

El entorno del marketing: microentorno y macroentorno. (2017, June 6). *Ifp.es*.

<https://www.ifp.es/blog/el-entorno-del-marketing-microentorno-y-macroentorno>

El impacto social, I. P., & El desarrollo, Y. (n.d.). *Guía de orientaciones para*

ecoempresas. Bibliotecavirtualrs.com. Retrieved March 1, 2023, from

http://www.bibliotecavirtualrs.com/wp-content/uploads/2012/09/guia_para_ecoempresas-web.pdf

Generación de clave patronal de acceso al portal IESS. (n.d.). Gob.ec. Retrieved

March 1, 2023, from <https://www.gob.ec/iess/tramites/generacion-clave-patronal-acceso-al-portal-iess>

Macroentorno. (2018, October 25). Enciclopedia Económica.

<https://enciclopediaeconomica.com/macroentorno/>

número de alumnos de la politecnica salesiana quito - Google Search. (n.d.).

Google.com. Retrieved March 1, 2023, from

https://www.google.com/search?q=numero+de+alumnos+de+la+politecnica+salsiana+quito&rlz=1C1YTUH_esEC1041EC1041&oq=numero+de+

Objetivos de Desarrollo Sostenible: Retos de la industria para 2030. (2022, October 11). Knauf Industries. <https://onx.la/02177>

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR. (n.d.).

Actoressostenibles.com. Retrieved March 1, 2023, from <https://actoressostenibles.com/pontificia-universidad-catolica-del-ecuador/>

Portal - intersri - Servicio de Rentas Internas. (n.d.). Gob.ec. Retrieved March 1, 2023, from <https://www.sri.gob.ec/web/intersri/home>

Schwarzkopf, U. (n.d.). *Cultura y Estilo de Vida.* Uribeschwarzkopf.com. Retrieved March 1, 2023, from <https://www.uribeschwarzkopf.com/quito/cultura-y-estilo-de-vida>

Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos – Ministerio del Trabajo. (n.d.). Gob.ec. Retrieved March 1, 2023, from <https://www.trabajo.gob.ec/seguridad-salud-en-el-trabajo-y-gestion-integral-de-riesgos/>

Tarifas por Reproducción. (2018, August 9). Sayce; Sayce - Sociedad de Autores y Compositores del Ecuador. <https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/tarifas-por-reproduccion/>

UpSpain. (2019, September 19). *Beneficios de ser una empresa respetuosa con el medio ambiente*. Up Spain. <https://www.up-spain.com/blog/beneficios-empresa-medio-ambiente/>

ANEXOS

Proformas de materiales

Equipos Industriales



Batidora Kitchenaid Artisan 

U\$S 255

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor

[Ver costos de envío](#)

Color: Rojo

Cantidad: 1 unidad  (44 disponibles)

[Comprar ahora](#)

 **Compra Protegida**, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Procesador Alimentos Raspa- 
dor Hamilton Beach 12 Tazas

U\$S 90

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor

Iñaquito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad  (471 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Usado

Enfriador Horizontal, Postres, Pasteles, Embutidos, Carnes.. **U\$S 600** Pago a acordar con el vendedor[Más información](#) Entrega a acordar con el vendedor

Quitumbe, Quito

[Ver costos de envío](#)**¡Última disponible!****Comprar ahora**

Información sobre el vendedor



Nuevo

Indurama Refrigeradora (Ri-375) 256lts **U\$S 516**

Hasta 12 cuotas

VISA [Más información](#) Entrega a acordar con el vendedor

Mariscal Sucre, Quito

[Ver costos de envío](#)Cantidad: **1 unidad**  (100 disponibles)**Comprar ahora** **Compra Protegida**, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Nuevo

Batidora Umco Um0520 Inoxidable Pedestal 6 V. Con Garantía!

U\$S 200²⁵

Hasta 12 cuotas


[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Cotacollo, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad ▾ (5 disponibles)

Nuevo | +25 vendidos

Licuada Oster Clasica Nuevo Modelo 700w

U\$S 69⁹⁹

Hasta 12 cuotas


[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Chimbacalle, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad ▾ (4 disponibles)



Nuevo | +5 vendidos

Tanque Cilindro De Gas 100% Nuevos Envío Gratis En Quito

U\$S 55

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor

Mariscal Sucre, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad  (62 disponibles)

[Comprar ahora](#)

 **Compra Protegida**, recibe el producto que
esperabas o te devolvemos tu dinero



Nuevo | +1 vendidos

Balanza Pesa Gramera Digi- tal Cocina 5kg Incluye Pilas Nueva

U\$S 1

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor

Concepción, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad  (98 disponibles)



Nuevo

Horno Electrico Indurama Hei-75 en 75 litros Negro

U\$S 444

Hasta 12 cuotas

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Cotacollo, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad ▾ (2 disponibles)



Nuevo | +5 vendidos

Cocina Indurama Parma Zaffiro 6 Quemadores Garantia

U\$S 459

Hasta 12 cuotas

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Iñaquito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad ▾ (9983 disponibles)

Máquina de espresso Magister STILO 100



- 220v / 60 hz.
- 4500 w de potencia.
- Producción continua de café.
- Automatización volumétrica.
- Caldera de 11 litros de capacidad..
- 2 vaporizadores.
- 1 dispensador de agua caliente.
- 2 porta filtros doble y 1 simple
- Equipo fabricado en Italia



Nuevo | +5 vendidos

Cafetera Espresso Y Capucino Hamilton Beach 40792



U\$S 175

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Iñaquito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (390 disponibles)

Equipos de computación



Nuevo

Caja Registradoras

U\$S 260

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Envío a todo el país

Conoce los tiempos y las formas de envío.

Calcular cuándo llega

¡Última disponible!

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Nuevo | +25 vendidos

Laptop HP 240 G7 gris 14", Intel Core i3 1005G1 4GB de RAM 1TB HDD, Intel UHD Graphics G1 (Ice Lake 32 EU) 1366x768px Windows 10

U\$S 469

Capacidad: 4 GB RAM | 1 TB HDD

4 GB RAM | 1 TB HDD

4 GB RAM | 500 GB HDD

8 GB RAM | 1 TB HDD

Sistema operativo: Windows 10



Nuevo | +5 vendidos

Impresora Epson 3250 Tinta Continua Sistema Original Nuevas



U\$S 259

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Iñaquito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Muebles y enseres



Nuevo | 1 vendido

Counter Coffee, Cafeteria Restaurante Caja Recepcion Vitrina



U\$S 600

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Envío a todo el país

Conoce los tiempos y las formas de envío.

[Calcular cuándo llega](#)

Cantidad: **1 unidad** (10 disponibles)

Puedes comprar hasta 2 unidades



Nuevo | +5 vendidos

Mesas En Acero Inoxidable A La Medida (fabricantes)

U\$S 250

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor

Rumiñahui, Pichincha

[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)

 **Compra Protegida**, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



[Agregar al carrito](#)

\$17,25

0579653245354

**MOLDE DESMOLDABLE
SET DE 4 UNIDADES**



[Agregar al carrito](#)

\$6,00

0579516132555

**MOLDE TORTA
DESMOLDABLES**



Agregar al carrito

\$19,64

200061

JUEGO BOQUILLAS X 32



Agregar al carrito

\$3,90

300649

LATA PARA 12
CUPCAKES



Agregar al carrito

\$6,05

335

LATA 40X50CM



Agregar al carrito

\$9,83

300736

REJILLA 3 UNIDADES



¡Prueba nuestro nuevo servicio de envíos! ^x
Con Mercado Envíos te llevamos este y miles de productos más a donde quieras.

Nuevo | +1 vendidos

Bowls Umco Juego De 3 Unidades Inoxidable, 14/16/18 Cm

U\$S 12

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

Envío a todo el país

Conoce los tiempos y las formas de envío.

[Calcular cuándo llega](#)

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)



Nuevo

Pizarra De Tiza Para Pared,
Restaurant Cafeteria Oficina



U\$S 90

Hasta 12 cuotas



Más información

Envío a todo el país

Conoce los tiempos y las formas de envío.

[Calcular cuándo llega](#)

Cantidad: 1 unidad (12 disponibles)

Comprar ahora



Set 6 Tazas de Té Corona Porcelana

Artisan Mar – \$ 29.35

CORONA



☆☆☆☆☆ [Escriba una opinión](#)

\$222.32 *precio antes del IVA

Este ítem tiene envío gratuito solo en Compras Web

3 cuotas de \$74.11 (cuotas no incluyen IVA)

* Planes de diferidos varían de acuerdo a la tarjeta

Stock: **Hay existencias**

MESA ALTA BISTRO GOURMET DE ESTRUCTURA MDF/METAL TOP VIDRIO L60XA60XH100 CM

Color: **2 tonalidades**

Material: **Mixto**

Colección: **Modern**

Medidas: **L60XA60XH100 CM CUBIERTA: 20 Kg**

Cantidad

— 1 +

Añadir al carrito



Equipos industriales de seguridad



Nuevo | 1 vendido

**Extintor De Polvo Seco
5libras Abc Recargable.**



U\$S 20

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Riobamba, Chimborazo

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** ▾ (5 disponibles)

Comprar ahora



Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Nuevo | 1 vendido

Sensor De Humo Wifi-tuya;
Detectores; Seguridad;
Sensores



U\$S 25

Hasta 12 cuotas


[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Terqui, Guayaquil

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad ▾ (98 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo | +5 vendidos

Detector De Gas Glp Pro-
pano Alarma Fugas 110v



U\$S 19⁹⁹

Hasta 12 cuotas


[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Kennedy, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad ▾ (29 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo

Rotulo Led Señaletica Rgb
Bar / Cafe / Bazar / Baño



U\$S 14⁹⁹

Hasta 12 cuotas


[Más información](#)

Envío a todo el país

Conoce los tiempos y las formas de envío.

[Calcular cuándo llega](#)

Cantidad: 1 unidad ▾ (5 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo | +100 vendidos

Cámara Con Sensor De Movimiento Wifi Robótica Exterior 1080p

U\$S 38⁹⁸

Hasta 12 cuotas

VISA

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Magdalena, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (187 disponibles)

Comprar ahora

Suministros de oficina



Nuevo | +50 vendidos

Resma Papel Bond Xerox Original A4 75gr 500h

U\$S 4¹⁸

Hasta 12 cuotas

VISA

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Iñaquito, Quito

[Ver costos de envío](#)

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad (942 disponibles)



PERFORADORA EAGLE P5084B

☆☆☆☆ | 0 Reviews | [Escriba un comentario](#)

\$4,54

Impuestos incluidos

Marca EAGLE

REFERENCIA 4893055050849 **EN STOCK** 7 ARTÍCULOS

Referencias específicas

PERFORADORA EA P5084B

CANTIDAD

1

^

v

Añadir al carrito



GRAPADORA KW /TRIO 5510 MEDIANA 20H

☆☆☆☆ | 0 Reviews | [Escriba un comentario](#)

\$4,11

Impuestos incluidos

REFERENCIA 4714218080582 **EN STOCK** 19 ARTÍCULOS

Referencias específicas

GRAPADORA KW 5510 MED 20H

CANTIDAD

1

^

v

Añadir al carrito



BOLIGRAFO LINC TRISYS PUNTA FINA AZUL

☆☆☆☆ | 0 Reviews | [Escriba un comentario](#)

\$0,25

Impuestos incluidos

REFERENCIA 8029171650014 **EN STOCK** 15 ARTÍCULOS

Referencias específicas

BOLIGRAFO LINC TRISYS PF AZU

CANTIDAD [Añadir al carrito](#)

✓ **EN STOCK!**



Nuevo | +5 vendidos

Agendas Corporativas Personalizado Cuaderno Espiral 4.50x100

U\$S 4⁵⁰

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Cotacollo, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad ▾ (775 disponibles)

[Comprar ahora](#)



CARPETA PLASTIAZUL OFICIO LILA

\$2,59

Impuestos incluidos

CARPETA AZ OF LILA

REFERENCIA 7862108144146 EN STOCK 6 ARTÍCULOS

Referencias específicas

COMPARTIR

CANTIDAD 1 [Añadir al carrito](#)

EN STOCK!



CINTA EMBALAJE 3M 48MMX110Y TRANSPARENTE

☆☆☆☆☆ | 0 Reviews | [Escriba un comentario](#)

\$2,48

Impuestos incluidos

REFERENCIA 7861034103487 EN STOCK 7 ARTÍCULOS

Referencias específicas

CINTA 3M SCOTCH EMBJ TRANS 4

CANTIDAD 1 [Añadir al carrito](#)

EN STOCK!

paquete
25
unidades




Dimensiones
12 oz

Vaso 12oz Ecopac Bc (Paq X...

2,56 \$




Dimensiones
CONTENEDOR CARTÓN 54 oz

Contenedor De 54 Onz De Carton

0,49 \$



Encuesta a realizar, previa su autorización



ENCUESTA

Objetivo: Conocer que productos le gustaría consumir más en una cafetería.

Instrucciones: Leer detenidamente cada una de las preguntas y seleccione la más adecuada para su criterio.

1. ¿Los postres y pasteles están dentro de su preferencia?
 - ☐ Siempre
 - ☐ Frecuentemente
 - ☐ Rara vez
 - ☐ Nunca

2. ¿El valor que pagaría por una porción de torta sería?
 - ☐ \$ 0,80
 - ☐ \$ 1,00
 - ☐ \$ 1,25
 - ☐ \$ 1,50
 - ☐ \$ 2,00

3. ¿Qué tipo de postres le gustaría adquirir en la cafetería?
 - ☐ Mousse de fresa
 - ☐ Mousse de mora
 - ☐ Cupcakes de café
 - ☐ Muffins de chocolates

4. ¿Qué tipo de pasteles le gustaría adquirir en la cafetería?
 - ☐ Pastel de zanahoria con nueces
 - ☐ Pastel de coco
 - ☐ Pastel de chocolate
 - ☐ Pastel de naranja
 - ☐ Pastel de manzana

5. ¿Cuándo adquiere los productos, toma en consideración?
 - ☐ Precio
 - ☐ Calidad del producto
 - ☐ Servicio
 - ☐ Cercanía del lugar
 - ☐ Parqueadero

6. ¿Con qué frecuencia consume postres o pasteles?
- ☐ Una vez a la semana
 - ☐ Tres veces a la semana
 - ☐ Cada semana
7. ¿Cómo le gustaría pagar los productos adquiridos?
- ☐ Efectivo
 - ☐ Transferencia
 - ☐ Tarjeta de crédito
8. ¿Le gustaría adquirir pasteles con diseños personalizados?
- ☐ Siempre
 - ☐ Frecuentemente
 - ☐ Rara vez
 - ☐ Nunca
9. ¿En cuanto a la infraestructura de la cafetería, que tipo le agrada más?
- ☐ Moderna
 - ☐ Tradicional
10. ¿En las fechas especiales del calendario le gustaría los pasteles con diseños del mismo?
- ☐ Siempre
 - ☐ Frecuentemente
 - ☐ Rara vez
 - ☐ Nunca

¡Gracias por su colaboración!