

Encabezado: VIABILIDAD BARRA DE CAFÉ ARTESANAL EN BOGOTÁ

Estudio de Viabilidad de una Barra de Café Artesana Gourmet en Bogotá

Marby Paola Orjuela, Marla Andrea Vera y Karen Lizeth Vásquez

Universidad Católica de Colombia

Notas del autor

Marby Paola Orjuela, Marla Andrea Vera, Karen Lizeth Vásquez, Facultad de Ciencias Económicas, Especialización en Formulación y Evaluación Económica y Social de Proyectos, Universidad Católica de Colombia

La correspondencia en relación con esta investigación debe dirigirse a Karen Lizeth Vásquez, Facultad de Ciencias Económicas, Especialización en Formulación y Evaluación Económica y Social de Proyectos, Universidad Católica de Colombia, correo electrónico

klvasquez66@ucatolica.edu.co

Encabezado: VIABILIDAD BARRA DE CAFÉ ARTESANAL EN BOGOTÁ

Estudio de la Viabilidad como Negocio de una Barra de Café Artesana Gourmet en la Ciudad de
Bogotá

Marby Paola Orjuela, Marla Andrea Vera y Karen Lizeth Vásquez

Asesor: Maryi Adriana Cadrazco

Universidad Católica de Colombia

Junio 2018

Notas del autor

Marby Paola Orjuela, Marla Andrea Vera, Karen Lizeth Vásquez, Facultad de Ciencias
Económicas, Especialización en Formulación y Evaluación Económica y Social de Proyectos,
Universidad Católica de Colombia

La correspondencia en relación con esta investigación debe dirigirse a Karen Lizeth Vásquez,
Facultad de Ciencias Económicas, Especialización en Formulación y Evaluación Económica y

Social de Proyectos, Universidad Católica de Colombia, correo electrónico

klvasquez66@ucatolica.edu.co



Atribución-NoComercial 2.5 Colombia (CC BY-NC 2.5)

La presente obra está bajo una licencia:
Atribución-NoComercial 2.5 Colombia (CC BY-NC 2.5)

Para leer el texto completo de la licencia, visita:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.5/co/>

Usted es libre de:



Compartir - copiar, distribuir, ejecutar y comunicar públicamente la obra

hacer obras derivadas

Bajo las condiciones siguientes:



Atribución — Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciante (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o que apoyan el uso que hace de su obra).



No Comercial — No puede utilizar esta obra para fines comerciales.

Tabla de Contenido

1. Marco Teórico	11
2. Objetivos.....	13
2.1. Objetivo General	13
2.2. Objetivos Específicos	13
3. Diseño Metodológico	14
4. Resultados.....	15
4.1. Proceso de Formulación - Análisis de la Situación.....	15
4.1.1. Conclusiones Proceso de Formulación	17
4.2. Estudio de Mercado.....	17
4.2.1. Conclusiones Estudio de Mercado.....	18
4.3. Estudio Administrativo	19
4.3.1. Conclusiones Estudio Administrativo.....	20
4.4. Estudio Técnico.....	21
4.4.1. Conclusiones Estudio Técnico.....	22
4.5. Evaluación Financiera	23
4.5.1. Conclusiones Evaluación Financiera	23
4.6. Evaluación Socioeconómica	25
4.6.1. Conclusiones Evaluación Socioeconómica.....	26
4.7. Evaluación Ambiental	26
4.7.1. Conclusiones Evaluación Ambiental	27
5. Aspectos Finales	28
6. Lista de Referencias.....	30

Lista de Tablas

TABLA 1. CANVAS - BARRA DE CAFÉ SALUDABLE	19
TABLA 2. INDICADORES FINANCIEROS	24
TABLA 3. EVALUACIÓN SOCIOECONÓMICA.....	26

Lista de Graficas

GRÁFICA 1. INGRESO VRS COSTO.....	24
-----------------------------------	----

Lista de Figuras

FIGURA 1. ÁRBOL DE PROBLEMA.....	16
FIGURA 2. ÁRBOL DE OBJETIVO	16
FIGURA 3. ISLA COMERCIAL	21

Lista de Anexos

ANEXO A. PROCESO DE FORMULACIÓN – ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN	15
ANEXO B. ESTUDIO DE MERCADO	17
ANEXO C. ESTUDIO ADMINISTRATIVO	19
ANEXO D. ESTUDIO TÉCNICO	21
ANEXO E. EVALUACIÓN FINANCIERA	23
ANEXO F. EVALUACIÓN SOCIOECONÓMICA	25
ANEXO G. EVALUACIÓN AMBIENTAL	26

Resumen

La principal motivación para el desarrollo de esta investigación, surge de la creciente limitación al consumo de ciertos productos, motivaciones creadas por sensibilidad alimentaria, alergias o simplemente el deseo de mantenerse saludable, información revelada en el último Estudio Global de Nestlé sobre salud y Precepciones de Ingredientes.

Así las cosas, nace la idea de crear una Barra de Café Artesanal Gourmet que ofrezca productos ricos y saludables, que contribuyan a complacer los gustos y necesidades de este nicho, brindando un espacio agradable, con variedad de productos y servicio a consumidores habituales de café, personas quienes tengan limitaciones en la ingesta de determinados ingredientes, quienes tengan hábitos alimenticios saludables o deseen comer algo con conciencia de auto-cuidado.

Por lo anterior y a fin de dar respuesta al problema planteado ¿Es viable como negocio una Barra de Café Artesanal Gourmet en la ciudad de Bogotá, que atienda población con limitaciones en la ingesta de determinados ingredientes y/o tengan hábitos alimenticios saludables?, se realizó la formulación que incluyó el estudio de mercado, el estudio administrativo y el estudio técnico para así contar con las herramientas necesarias para la evaluación financiera, socioeconómica y ambiental del mismo, que permitiera contar con argumentos necesarios para la toma de decisiones.

Palabras claves: Barra de café, café gourmet, hábitos saludables, diabetes, enfermedad celiaca

Abstract

The main motivation for the development of this research arises from the growing limitation to the consumption of some products, motivations created by food sensitivity, allergies or simply the desire to stay healthy, information revealed in the latest Nestle Global Study about health and ingredients perceptions.

In this way, the idea of creating a Gourmet Home Process Coffee Bar that offers tasty and healthy products arises, which contributes to please the tastes and needs of this niche, providing a pleasant space with a variety of products and service to regular coffee consumers, people who suffer from diseases such as diabetes and celiac disease, or people who have healthy eating habits and want to eat something with self-care awareness.

Taking into account the above, in order to respond to the posed problem, what variables must be evaluated to the viability of a Gourmet Home Process Coffee Bar for people who suffer from celiac disease, diabetes and/or people who have healthy eating habits in Bogotá? However, a formulation was made, which includes the market, administrative and technical study in order to have the tools needed for the financial, socioeconomic and environmental evaluation that would allow us to have the necessary arguments to take the right decisions.

Keywords: Coffee bar, gourmet coffee, healthy habits, diabetes and celiac disease.

1. Marco Teórico

La puesta en marcha de una Barra de Café Artesanal Gourmet en la ciudad de Bogotá, tiene como finalidad ofrecer productos ricos y saludables a personas con limitaciones por la ingesta de diferentes alimentos, lo anterior teniendo en cuenta la creciente tendencia en la alimentación saludable y la poca oferta que existe de este tipo de productos.

Así las cosas y según lo informado por el Fondo Colombiano de Enfermedades de Alto Costo para el año 2016 se presentaron en Bogotá un total de 52,217 casos de diabetes¹. Sumado a esto cabe indicar que en la capital 7 de cada 10 adultos padecen esta enfermedad y lo desconocen, esto conforme lo revelado por la Asociación Colombiana de Diabetes en Bogotá. Cifras realmente alarmantes que sin duda muestran una necesidad de ofrecer productos ricos y sanos para la población en general.

Ahora bien, referente a nuestra segunda población objetivo, según estudio realizado por la Universidad de Rosario en 2015 la enfermedad celíaca -enfermedad autoinmune que afecta al intestino delgado y que es desencadenada por la ingestión de gluten en individuos genéticamente susceptibles-, tiene baja incidencia en Colombia².

No obstante, lo anterior, la barra de café artesanal gourmet ofrecería sus productos y servicio a la población en general, consumidores habituales de café, personas quienes tengan hábitos alimenticios saludables o quienes simplemente deseen comer algo. Esto teniendo en

¹ fondo colombiano de enfermedades de alto costo. (2016). Situación de la enfermedad renal crónica, la hipertensión arterial y la diabetes mellitus en Colombia. Bogotá DC. https://cuentadealtocosto.org/site/images/Publicaciones/Situacion_ERC_HA_DM_Colombia_2016.pdf

² Anaya, J. M. (2015). Colombia tiene una baja prevalencia de enfermedad celíaca. Universidad del rosario. Bogotá DC. [http://www.urosario.edu.co/sala-de-prensa/noticias/Generales/Colombia-tiene-una-baja-prevalencia-de-enferme-\(1\)/](http://www.urosario.edu.co/sala-de-prensa/noticias/Generales/Colombia-tiene-una-baja-prevalencia-de-enferme-(1)/)

cuenta que en Bogotá se estima que una persona al día consume 3,4 tazas de café³, cifras que no podemos ignorar al ser un país cafetero.

Teniendo en cuenta lo anterior, es preciso indicar que las necesidades de la población objetivo limitan la selección de proveedores tanto para la selección de maquinaria como en la selección de insumos. Por lo anterior se busca proveedores quienes generen valor en el producto reemplazando químicos y pesticidas por abonos orgánicos, garantizando así productos acordes a los requerimientos a la oferta que se espera brindar.

Ahora bien, referente a los acompañamientos se busca brindar igualmente productos 100% naturales y garantizar que sus ingredientes no causaran afectaciones a la salud de estos individuos. Por lo tanto, alternativas como la Quinoa forman parte de la nueva ola alimenticia, ya que cuenta con propiedades que logran saciar la ansiedad y a su vez alimentar sanamente el organismo, serán tomadas en cuenta para la generación de valor en la Barra de Café.

³ Gómez, C. (2015). Todo el mundo toma café. Vea las cifras en cuanto a consumo. El Tiempo. Bogotá DC.
<http://www.eltiempo.com/archivo/documento-2013/DR-1063784>

2. Objetivos

2.1. Objetivo General

Determinar la viabilidad como negocio de una Barra de Café Artesanal Gourmet que atienda población con limitaciones en la ingesta de determinados ingredientes y/o tengan hábitos alimenticios saludables.

2.2. Objetivos Específicos

- Realizar estudio de mercado que permita establecer la situación actual del sector y determinar preferencias y gustos de la población objetivo.
- Desarrollar estudio técnico que permita establecer los costos e inversión para la implementación de una barra de café saludable.
- Establecer estrategias que permitan el desarrollo del proyecto a nivel organizacional, mediante la generación de un estudio administrativo.
- Evaluar financieramente el proyecto.
- Desarrollar estudio socio-económico y ambiental que permita determinar el impacto del proyecto en la nación y en sociedad.

3. Diseño Metodológico

La metodología a desarrollar para este proyecto es de tipo cualitativo y cuantitativo, debido a que se busca considerar una correlación entre variables numéricas y la naturaleza y/o contexto estructural de la población a la cual va enfocado, lo que permita definir la viabilidad como negocio de una barra de café artesanal gourmet y acompañamientos con productos libres de azúcar y gluten en la ciudad de Bogotá.

Por lo anterior será necesario la realización de una entrevista semi-estructurada que permita con los resultados arrojados la ejecución de una encuesta. Esto como principal herramienta para el cumplimiento de los objetivos establecidos, ya que será fuente de información primaria para el estudio de mercado propuesto. De igual manera se requerirá del método exploratorio-descriptivo que permita de una manera asertiva indagar en el mercado, oferta y demanda de este sector. Mediante la obtención de información secundaria se conocerá la situación real y las posibles oportunidades y amenazas que serán importantes para la planeación estratégica del negocio.

4. Resultados

4.1. Proceso de Formulación - Análisis de la Situación

La Evaluación del Proyecto inicial, analizando e identificando los principales interrogantes que surgen para identificar la problemática y posibles causas que se presenten y deban tenerse en cuenta en el desarrollo del proyecto.

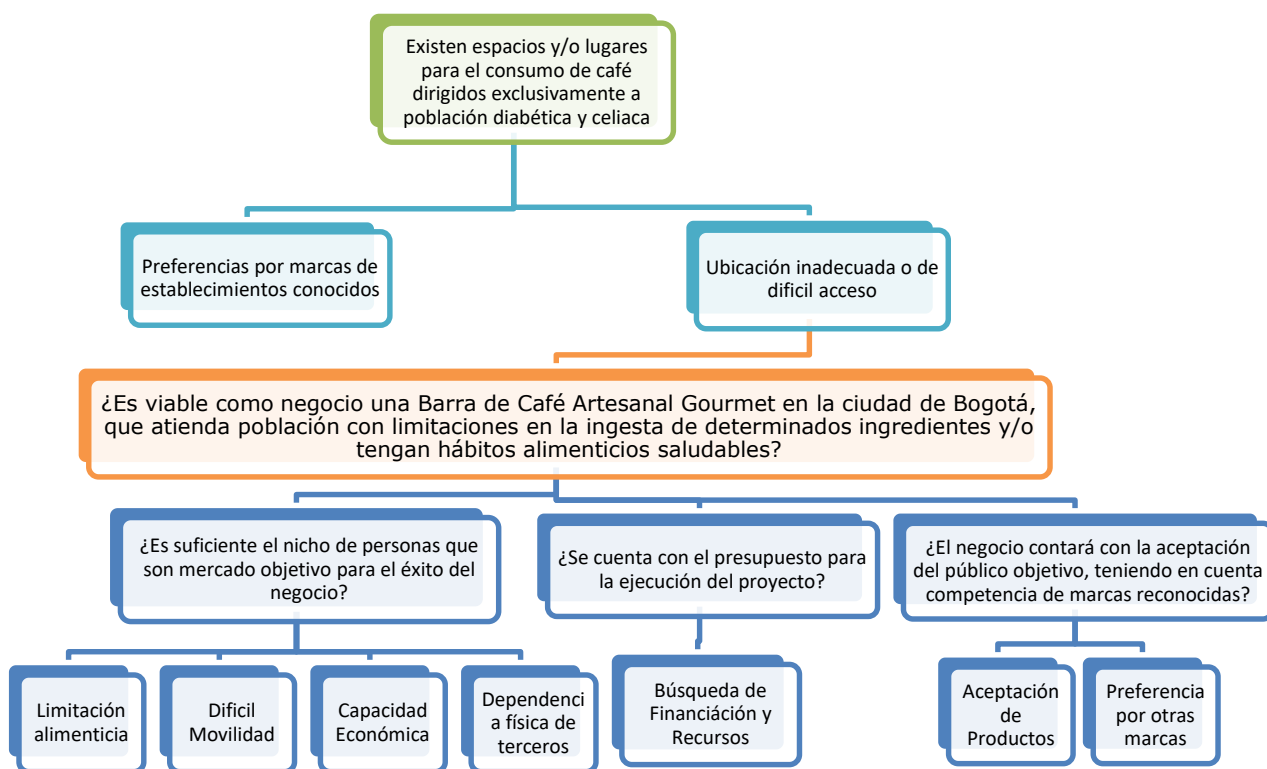
A través de árboles de problema y objetivo, se podrá identificar el problema principal a resolver, así como sus respectivos efectos.

Posterior a la identificación del problema, realizaremos el respectivo análisis Mic Mac para confirmar las causas que lo generan y por la cual, al concluir el estudio, la formulación y evaluación del proyecto sea viable y se logre realizar la implementación de la Barra de Café, el comerciante, podrá centrar sus esfuerzos y/o intereses en el mercado.

Anexo A. Proceso de Formulación – Análisis de la Situación

Figura 1

Árbol de Problema



Elaboración propia

Figura 2

Árbol de objetivo



Elaboración propia

4.1.1. Conclusiones Proceso de Formulación

La principal problemática y cuestionamiento a resolver en el estudio, es la identificación de las variables para determinar la viabilidad de la instalación de una barra de café saludable como negocio.

Como Factor principal, deberá tenerse en cuenta la población objetivo, la localización y la probabilidad del consumo de los productos.

La matriz Mic Mac, nos permite identificar que la causa de mayor dependencia a la problemática corresponde al Factor Obesidad, teniendo en cuenta que a raíz de esta enfermedad se generan los demás objetos de estudio para determinar la viabilidad del consumo.

4.2. Estudio de Mercado

Con este estudio se busca identificar la población Bogotana diagnosticada con diabetes, con enfermedad celiaca y aquellos quienes posean hábitos alimenticios saludables, para determinar los posibles consumidores de una barra de café artesanal gourmet.

Así mismo, busca indagar los gustos, preferencias, necesidades y deseos de los posibles consumidores, a fin de identificar productos de mayor consumo. Determinar la acogida que tendría la creación de una barra de café saludable en diferentes poblaciones, el lugar o los lugares de mayor preferencia por los consumidores y establecer cuál es la competencia directa e indirecta para la instalación de la barra de café.

Anexo B. Estudio de Mercado

4.2.1. Conclusiones Estudio de Mercado

Luego de realizar las investigaciones tanto cualitativa como cuantitativa para determina la viabilidad como negocio de una barra de café artesanal gourmet y acompañamientos con productos libres de azúcar y gluten, se logró evidenciar lo siguiente:

Se evidencia con relación a la frecuencia de consumo de café, que el 59.4% lo realizan de manera diaria, el 21.9 % semanal, 11% mensual y el 7.7% indica no realizarlo; por lo anterior, se puede concluir que para las personas encuestadas el consumo de café se puede convertir en un hábito de consumo diario, lo cual es favorable para la viabilidad de la propuesta del proyecto.

De los encuestados manifiestan preferencia en los acompañamientos para las bebidas en un 40% galletas, seguido de 32% arepas y el 14.3% preparaciones a base de quinua.

Las personas en general son conscientes de la importancia del cuidado de la salud y aunque los controles médicos no son prioridad en muchos, si reconocen que deben cuidarse, siendo importante el bajo consumo de azúcar, los buenos hábitos de alimentación y la actividad física. Esto nos permite identificar que el proyecto es viable, ya que cumple con lo esperado por la población, además de ser una idea de negocio innovador, teniendo en cuenta que la mayoría desconoce un sitio que brinde estas opciones de cuidado alimenticio.

Es importante realizar una buena campaña publicitaria, que promueva el tipo de productos que se ofrecerían en la barra de café, lo anterior teniendo en cuenta, que no existe conocimiento de este tipo de productos en otros establecimientos y por otro lado la importancia y acogida que tendrían los productos que favorecen a la salud, que son ricos y en espacios agradables.

4.3. Estudio Administrativo

El estudio administrativo permite identificar y definir las diferentes variables que conducen a la creación del negocio en el supuesto de ejecución del proyecto, en donde se encuentran las normas y requisitos necesarios para la instalación de la Barra de Café Saludable como establecimiento comercial, teniendo en cuenta la legislación colombiana y conociendo los costos que implica cada uno de ellos, con el fin de considerarlos a nivel de gastos e inversiones. Así mismo se definió la planeación estratégica los perfiles de cargo idóneos para el servicio y mediante la herramienta DOFA y CANVAS se determinaron diferentes estrategias.

Anexo C. Estudio Administrativo

Tabla 1

Canvas - Barra de café saludable

SOCIOS CLAVES Proveedor producto de café orgánico Tiendas Naturistas Gimnasios Centros médicos	ACTIVIDADES CLAVES Identificación puntos de venta Publicidad y marketing	OFERTA DE VALOR Café orgánico artesanal Acompañamientos libres de azúcar y gluten Otras bebidas sin azúcar	RELACIÓN CON CLIENTES Tarjeta cliente frecuente SMS con promociones Alianzas con centros médicos y deportivos	SEGMENTO DEL MERCADO Diabéticos Celiacos Personas con hábitos alimenticios saludables Deportistas Consumidores habituales de café
	RECURSOS CLAVES Contratación con inclusión social Maquinaria para preparación de café fresco Adecuación del establecimiento		CANALES Puntos de venta en centros comerciales cercano a empresa clínicas y sector residencial Alianzas con domiciliarios Tiendas naturistas APPS	
ESTRUCTURA DE COSTOS Adecuación de puntos de venta Salarios, compra de insumos Publicidad		FUENTE DE INGRESOS Venta de productos especializados		

Elaboración propia

4.3.1. Conclusiones Estudio Administrativo

Es de vital importancia la identificación de los aspectos legales a la hora de creación de empresa, lo anterior teniendo en cuenta que constituyen un limitante en costos, tiempos, licencias, entre otros, que podría o no hacer que se reevaluara la viabilidad de un proyecto.

El establecimiento de la planeación estratégica genera lineamientos que permitirán guiar las acciones de la empresa de forma correcta, por lo anterior desde la misma formulación constituye un factor de gran importancia.

La identificación y creación de los perfiles de cargos necesarios constituyen una herramienta que agrupa las diferentes necesidades conforme las labores a desempeñar, lo que facilita la toma de decisiones. Para este caso se cuentan con requerimientos mínimos pero concretos para la selección de personal.

El análisis tanto interno como externo resultado de la matriz DOFA, permitió el establecimiento de estrategias que permitirán prever y actuar ante las oportunidades y amenazas del entorno.

El modelo CANVAS permitió identificar de manera clara el modelo de negocio que se espera obtener, mediante la estructuración de los nueve elementos que lo conforman se logró identificar la propuesta que será atractiva para los clientes.

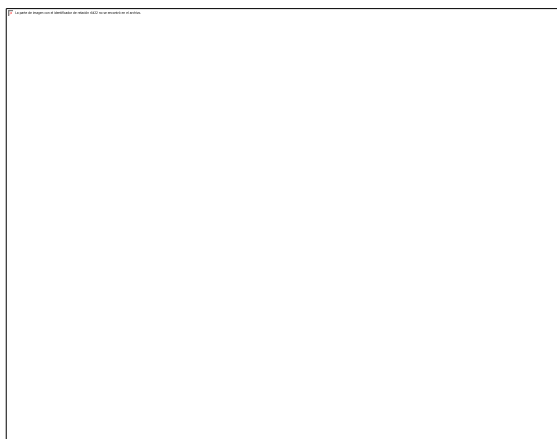
4.4. Estudio Técnico

El objetivo de la elaboración del estudio técnico es evaluar las diferentes tecnologías que permitirán identificar la manera más óptima para la elaboración del bien, que para nuestro caso es café para el consumidor final. Este análisis incluirá obras físicas en la cual se incluirá la inversión y diseño de la isla comercial, maquinarias requeridas para la elaboración del producto, insumos donde se evaluarán y seleccionarán los proveedores conforme criterios como la calidad y el precio y finalmente se determinará el personal necesario para la puesta en marcha de la Barra de Café, claro está identificando los costos de inversión y operación requeridos a fin de obtener la base para la evaluación financiera del proyecto inicialmente planteado.

Por otro parte se analizará el tamaño óptimo de la instalación, la posible localización conforme lo evidenciado en el estudio de mercado y finalmente la ingeniería del proceso. El desarrollo de este estudio se encuentra en el *Anexo D. Estudio Técnico*

Figura 3

Isla Comercial



Elaboración propia

4.4.1. Conclusiones Estudio Técnico

La información obtenida luego de la realización del estudio técnico conforma la base para la evaluación financiera que permitirá evaluar la factibilidad del desarrollo de este proyecto.

Las necesidades de la población objetivo limitaron la selección de proveedores tanto para la selección de maquinaria como para la selección de insumos, toda vez que cuentan con la particularidad al ser sensibles ante algunos ingredientes.

En cuanto al balance de obras físicas, se determinó que la mayor inversión es la adecuación del lugar, toda vez que la construcción de la isla comercial correspondería aproximadamente al 50% de la inversión inicial. Por otro lado, el tiempo estimado de fabricación (1 mes) es una variable a tener en cuenta para la puesta en marcha del proyecto.

La cafetera industrial y el molino de café pueden considerarse los activos más importantes para este proyecto, toda vez que de estos depende la calidad y cantidad del producto ofertado.

Dada la marcada tendencia al consumo de productos con ingredientes 100% naturales, para la evaluación de proveedores se dio gran peso a esta variable, claro está teniendo en cuenta calidad, precio y disponibilidad entre otros. Por lo anterior las empresas Café Quindío como proveedora de Café y Vegano Market como proveedor de alimentos fueron las seleccionadas.

Dado el tipo de actividad a desarrollar y teniendo en cuenta la preferencia en ubicación evidenciada en el estudio de mercado, se determinó que la inversión en una isla comercial es la opción más adecuada toda vez que permite exhibir los productos ofertados convenientemente además de permitir que el personal cuente con un espacio adecuado.

Conforme los resultados arrojados en el estudio de mercado, el cual indico que el mayor porcentaje de las personas encuestadas prefieren tomar un café en un centro comercial, se evaluaron tres factores de localización a fin de determinar el mejor lugar entre los cuales se encuentran el número de visitantes, el valor del arriendo y la competencia. Así las cosas, se determinó que el centro comercial Gran Estación es el lugar más apropiado para la adecuación de la Barra de Café.

4.5. Evaluación Financiera

La formulación del proyecto, donde se ejecutaron los estudios de mercado, administrativo y técnico, corresponderán al principal insumo para la evaluación financiera, la cual busca valorar los beneficios y posibles riesgos del proyecto inicialmente planteado a fin de dar respuesta al problema que dio origen a esta investigación:

¿Cuáles son las variables que deben evaluarse para determinar la viabilidad como negocio de una barra de café artesanal gourmet en la ciudad de Bogotá?

A continuación, se presentan y explican las variables tenidas en cuenta para el desarrollo de esta evaluación, herramienta indispensable para la toma de decisiones, el desarrollo se encuentra en el documento Excel llamado Evaluación Financiera.

Anexo E. Evaluación Financiera

4.5.1. Conclusiones Evaluación Financiera

Conforme la información anteriormente descrita y teniendo en cuenta la información del proyecto, la evaluación financiera mediante el análisis de 4 indicadores evidencia lo siguiente:

Tabla 2
Indicadores Financieros

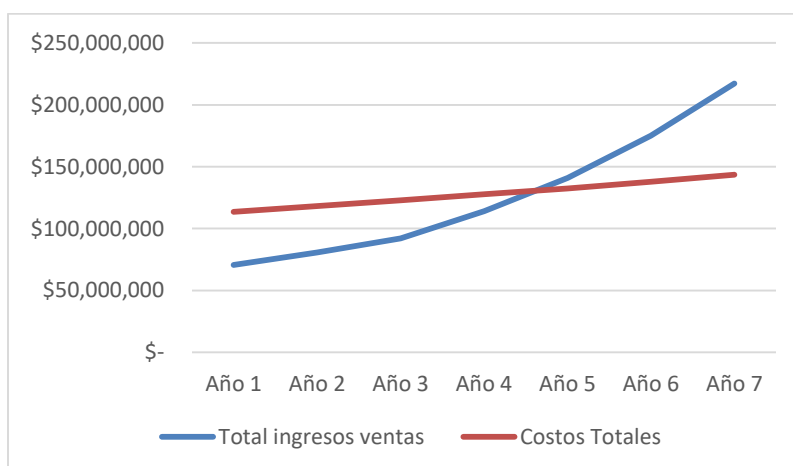
INDICADOR	
1. Valor presente neto (VPN)	\$ 19.616.696
2. TIR	16.8%
3. Relación Beneficio/Costo	1,21
4. Tiempo de recuperación de la inversión	6 años 10 meses 16 días

Elaboración Propia

VPN: \$ 19.616.696: Si el proyecto le paga al inversionista el 15% en un horizonte de planeación de 7 años alcanzaría a recuperar la totalidad de la inversión inicial, además genera un sobrante que corresponde al gap de oportunidad a favor del inversionista.

TIR: 16,8%: La tasa máxima que retornaría el proyecto es del 16.8% a fin de alcanzar la recuperación de la inversión inicial, pero lo anterior y teniendo en cuenta que la TIO del inversionista es del 15% se establece que este proyecto es elegible, como se indicó anteriormente la brecha entre la TIR y la TIO beneficia al inversionista. Es importante mencionar que el proyecto para los primeros 4 años genera pérdidas, en adelante es cuando se observa el ingreso mayor que el costo.

Gráfica 1.
Ingreso vs Costo



Elaboración Propia

Relación beneficio/costo: 1.21: La relación beneficio costo para este proyecto es muy favorable, toda vez que, de invertir 1 peso en el proyecto, este retronaría 1.21. Claro esta evaluado a 7 años.

Tiempo de recuperación de la inversión: Se estima recuperar la inversión en 6 años 10 meses y 16 días, lo cual es favorable teniendo en cuenta el horizonte de planeación estimado para el proyecto.

Por lo anterior se determina que es viable el desarrollo del proyecto manteniendo la situación inicial planteada, lo anterior teniendo en cuenta que cualquier variación en la información suministrada en el modelo puede causar impactos en los indicadores evaluados.

Conforme el horizonte de planeación determinado, se evidencia viabilidad en la generación de los indicadores, pero es importante tener en cuenta que no se espera ganancia para los primeros 4 años, siendo en el 5 cuando se obtiene un margen de utilidad.

Por lo anterior y teniendo en cuenta el tipo de negocio y que solo se evaluación 4 alternativas de productos se estima que la inclusión de una oferta más amplia puede generar grandes cambios en el modelo planteado, toda vez que estos productos apalancarían el ingreso, generando así rentabilidad.

4.6. Evaluación Socioeconómica

La evaluación social y económica de este proyecto busca determinar si la inversión es favorable o no para la economía de la Nación y para la sociedad en general, a fin de determinar los impactos tanto positivos como negativos en cuanto a ingresos y costos que recibirá la economía del país en caso de realizar la inversión.

Anexo F. Evaluación Socioeconómica

4.6.1. Conclusiones Evaluación Socioeconómica

Tabla 3

Evaluación Socioeconómica

INDICADOR	EVALUACIÓN ECONOMICA	EVALUACION SOCIAL
VNP(ii)	\$ 47.035.298	\$ 49.896.779
TIRE	19,59%	22,37%
TIRM	17,65%	19,52%

Elaboración Propia

Conforme lo resultado arrojado se puede concluir que el proyecto si es beneficioso en el ámbito social y económico, toda vez que promueve la generación de empleo en buenas condiciones, incrementa la oferta del bien, lo que contribuye al ciclo del desarrollo socioeconómico, generando riqueza y crecimiento económico.

4.7. Evaluación Ambiental

La Evaluación Ambiental se realiza para determinar el impacto que la ejecución del proyecto de instalación de la Barra de Café Saludable como negocio pueda llegar a tener en el medio ambiente, para esto se analizarán a través de la Matriz de evaluación de impacto ambiental, los componentes que puedan afectarse y se plantearán las actividades más importantes para la mitigación de riesgos ambientales y de esta manera también aterrizar las consecuencias que de acuerdo al Proceso Sancionatorio se lleguen a dar por la cometida de los mismos, lo que permitirá definir un Plan de manejo.

Anexo G. Evaluación Ambiental

4.7.1. Conclusiones Evaluación Ambiental

El uso de herramientas como la matriz de aspectos e impactos permite determinar de forma temprana las consecuencias ambientales directas que generaría la ejecución del proyecto, conforme las actividades involucradas y los riesgos implícitos de las mismas. Lo que permite mitigar la materialización de estos riesgos mediante los planes de mejoramiento.

Aunque el impacto ambiental generado por la implementa de una barra de café artesanal gourmet es bajo, no se debe ignorar la responsabilidad que se tiene al ser el generador de residuos tanto sólidos como líquidos (impacto con mayor puntuación), razón por la cual es necesario desde la misma formulación y evaluación del proyecto contemplar las acciones a realizar para mitigar estos impactos.

A través de la evaluación ambiental de proyectos, se puede concluir que al instalar la barra de café gourmet artesanal, se debe tener en cuenta el manejo de residuos sólidos y líquidos, para lo cual se proyecta una serie de acciones direccionadas a la separación y clasificación oportuna de elementos como: plásticos, vidrios, cartón entre otros, así como una ruta sanitaria e instalación de puntos ecológicos dentro del negocio, con el propósito de brindarle un buen manejo y aprovechamiento de los mismos, dado que genere aporte y contribuya al buen desarrollo y sostenibilidad medio ambiental.

En complemento, la evaluación de riegos ambientales nos permite también crear conciencia en los diferentes factores que podrían llegar a ocurrir en el desarrollo del proyecto de la barra de café y de esta manera evita incurrir en costos innecesarios por multas ocasionales y no previstas.

5. Aspectos Finales

Las tendencias actuales permitieron demostrar mediante el estudio de Mercado que sí existe un interés en el consumo de estos productos, además de la voluntad de visitar un establecimiento con las características del proyecto, se evidenció preferencia de acceso y centros comerciales, sin embargo, se debe trabajar fuertemente en la publicidad y divulgación del negocio y los productos, debido a que no hay un amplio conocimiento de este tipo de productos además de evidenciarse alta preferencia a otras marcas.

El análisis tanto interno como externo resultado de la matriz DOFA, permitió el establecimiento de estrategias que permitirán prever y actuar ante las oportunidades y amenazas del entorno. Lo anterior sumado al modelo CANVAS permitió identificar de manera clara el modelo de negocio que se espera obtener, mediante la estructuración de los nueve elementos que lo conforman se logró identificar la propuesta que será atractiva para los clientes.

El estudio técnico determinó que la mayor inversión es la adecuación del lugar, toda vez que la construcción de la isla comercial correspondería aproximadamente al 50% de la inversión inicial. Por otro lado, y teniendo en cuenta la marcada tendencia al consumo de productos con ingredientes 100% naturales, para la evaluación de proveedores se dio gran peso a esta variable, claro está teniendo en cuenta calidad, precio y disponibilidad entre otros.

La evaluación financiera se evidenció que el desarrollo de este proyecto es viable claro está manteniendo la situación inicialmente planteada, lo anterior teniendo en cuenta que cualquier variación en la información suministrada en el modelo puede causar impactos en los indicadores evaluados.

Teniendo en cuenta el horizonte de planeación determinado, se evidencia viabilidad en la generación de los indicadores, pero es importante tener en cuenta que no se espera ganancia para los primeros 3 años, siendo en el 4 cuando se obtiene un margen de utilidad.

Para el tipo de negocio planteado solo se evaluación 4 alternativas de productos, se estima que la inclusión de una mayor oferta puede generar grandes cambios en el modelo planteado, toda vez que estos productos apalancarían el ingreso, generando mayor rentabilidad.

Se recomienda realizar el estudio contemplado otra ubicación, el desarrollo del estudio permitió evidenciar un gran porcentaje en los costos totales además de la limitante al encontrarse rodeado de un gran número de rivales con gran trayectoria.

Conforme el resultado arrojado en la evaluación socioeconómica se puede concluir que el proyecto si es beneficioso en el ámbito social y económico, toda vez que promueve la generación de empleo en buenas condiciones, incrementa la oferta del bien, lo que contribuye al ciclo del desarrollo socioeconómico, generando riqueza y crecimiento económico.

Aunque el impacto ambiental generado por la implementa de una barra de café artesanal gourmet es bajo, no se debe ignorar la responsabilidad que se tiene al ser el generador de residuos tanto sólidos como líquidos (impacto con mayor puntuación), razón por la cual es necesario desde la misma formulación y evaluación del proyecto contemplar las acciones a realizar para mitigar estos impactos.

6. Lista de Referencias

Gomez C. Lopez,P.Maricela,T.(2013) Mercado de consumo de café. Innovando de lo tradicional a lo gourmet, Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de cubos de café gourmet instantáneo endulzados con panela orgánica en la ciudad de Loja.Tesis pregrado ingeniería comercial, Universidad nacional de Loja. Ecuador

Lopez,O.(2014). Análisis de la demanda para crear una empresa de venta por catálogo de café gourmet para la población de estrato 4, 5 y 6 del municipio de Tuluá Valle: Palmira

Bolivar,C.BolivaR,J.Rodriguez,W.(2017). Estudio de Viabilidad de una Empresa de Alimentos Saludables Tipo “Fast Good” Tesis Especialización en evaluación y formulación económica y social de proyectos, Universidad Católica de Colombia, Bogotá.

Jiménez. (2016). Hacia una etnografía de los cafés, como lugar de encuentro, en el Centro Tradicional de Bogotá. Tesis de pregrado Antropología, Universidad de Antioquia. Medellín.

Bernal,T.Contreras,C.Elias,E.(2016). Modelo de empresa diversificada de productos innovadores de café gourmet. Tesis pregrado Ingeniería Industrial, Universidad del Salvador. San Salvador. 30

Castro,D.Andrea,D.Octavio,G.(2017). Estudio de viabilidad para la implementación de un café gourmet (cafelito) en la ciudad de Ibagué. Rumbo digital [en línea]. Disponible en: <http://repositorios.rumbo.edu.co/handle/123456789/7202?show=full> [2018,05 de Febrero].

Lopez,S.Eduardo,G. Yaguach,S. María Del Cisne ,I.(2015). Proyecto de factibilidad para la generación de una empresa productora de café gourmet en sobres filtrantes y su comercialización en la ciudad de Loja. Tesis posgrado, Universidad de Loja. Ecuador.

Delgado,G. Perez, P.(2013). Evaluación de la conversión a café orgánico usando la metodología de opciones reales. Tesis facultad Contaduría y Administración, Acatlan. México.

L,Karen.Orego,S.Ortiz,M.(2016). Factores que el fabricante/distribuidor toma en consideración para la comercialización de alimentos especiales en mercados foráneos. Escuela de Negocios y Empresarismo, Universidad del Turabo, Gurabo, Puerto Rico

Ramirez,A. Miranda,M. Ferreira,L. Palacios,M. Jimenez,J.(2014). Enfermedad celiaca y diabetes mellitus tipo 1: asociación y características clínicas. Revista Virtual Sociedad Paraguaya de Medicina interna.

Rodriguez, D. (2016). Creación de una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de comida para diabéticos en la ciudad de Guayaquil. Tesis para grado de magister en finanzas y proyectos corporativos, Universidad de Guayaquil. Ecuador.