

Encabezado: ESTUDIO DE VIABILIDAD RESTAURANTE INDUSTRIAL

Estudio de Viabilidad para la Implementación de un Restaurante Industrial en el Sector de

Salitre de la Ciudad de Bogotá

Sandra Liliana Ávila, Henry Ramírez Camacho y Gladys Rocío Ruiz Garcés

Facultad de Administración de Empresas

Especialización en Formulación y Evaluación Económica y Social de Proyectos

Universidad Católica de Colombia

Bogotá 2018

Notas de Autor

Docente: Johana Regino

Especialización en Formulación y Evaluación Económica y Social de Proyectos

Universidad Católica de Colombia

Resumen

El presente estudio surge de una necesidad en los diferentes centros empresariales de contar con una alternativa de un almuerzo saludable, brindando una mejor calidad de vida al evitar el consumo de alimentos expuestos a calentamiento usando micro ondas, que no solo pierden su valor nutricional sino que pueden dar inicio a diversas enfermedades.

Por medio de estudios de mercado, Técnico, administrativo y financiero se demostrara la viabilidad del proyecto.

Por lo anterior se utilizaron diversas herramientas como censo, modelo Canvas, métodos de ponderación y matriz DOFA, y un flujo de caja, entre otros, que permitieron identificar los lineamientos a seguir para el desarrollo del proyecto

En el desarrollo de los diferentes estudios, y evaluando diversos indicadores como TIR, VAN y Relación Costo Beneficio, que para el presente estudio fueron positivas, permiten definir la viabilidad y sustentabilidad del proyecto.

Summary

This study comes from the need in different business centers to provide for their employees a healthy lunch, getting better health conditions by avoiding the consumption of food heated by microwave. The food heated by microwave lose their nutritional value and may cause diseases if consumed frequently.

Through market, technical, administrative and financial points of view, the viability of the project will be demonstrated.

Therefore, various tools were used to achieve this experiment, such as census, Canvas model, weighting methods and DOFA matrix, cash flow, among others, that allowed to identify the guidelines to be followed for the development of the project. In the development of the different studies, and evaluating various indicators such as TIR, VAN and Cost Benefit Ratio, which for the present study were positive, allow to define the viability and sustainability of the project.



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.

Índice General

Introducción 4

Planteamiento del problema 5

Objetivos del proyecto 8

Objetivo General 8

Objetivos Específicos 8

Marco Teórico 9

Estudio de mercado 9

Primarias 9

Secundarias. 9

a). Observación directa. 9

b). Estudio de caso. 10

c) Censo (estadística): 10

Estudio técnico 11

Método de ponderación 12

Métodos para estimar el tamaño 12

Estudio administrativo 12

Estudio ambiental 13

Estudio legal 13

Estudio financiero 14

Metodología 16

Estudio de Mercado 16

Estudio técnico 17

Estudio administrativo 18

Estudio ambiental 19

Estudio legal 19

Estudio financiero 20

Resultados 24

Conclusiones y Recomendaciones 27

Bibliografía 28

Introducción

Encontrar el equilibrio entre una alimentación sana y económica, que brinde una mejor calidad de vida mediante hábitos alimenticios saludables es la tendencia del mundo actual

El uso frecuente de las ondas microondas ha demostrado ser el causante de diversos efectos cancerígenos tales como tumores de colon y leucemia además de deficiencias en el sistema inmunológico, pérdida de memoria, y baja concentración entre otros.

Igualmente, el no consumir alimentos en los horarios establecidos, produce cambios como pérdida de talla y peso, y produce fallas en el metabolismo al no realizar una correcta masticación o consumirlos con demasiada ansiedad.

En una actitud de emprendimiento se identifica una idea de negocio enfocada a ofrecer servicios de alimentos a los centros empresariales, que agrupan un alto número de empleados en un mismo lugar, permitiendo ofrecer una buena opción a la hora de almorzar para los empleados que allí se concentran; dándoles la oportunidad de acceder a una alimentación de calidad con un costo accesible.

Por lo anterior el servicio de comidas, se considera como una alternativa para satisfacer las necesidades de este segmento de mercado, cumpliendo con las expectativas de calidad, beneficiando a los consumidores, permitiendo optimizar el tiempo en su trabajo y en su hogar para otras actividades, mejorando su calidad de vida.

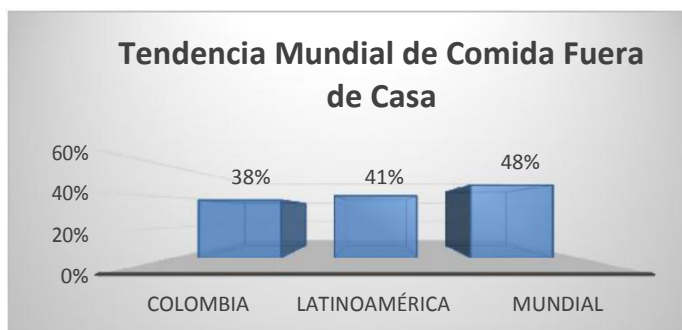
La formulación y evaluación de este proyecto, permite adquirir habilidades, destrezas y conocimientos en el sector de alimentos objeto de estudio, para la factibilidad de creación de empresa. Así mismo permite orientar a la persona en la toma de decisiones de proyectos similares.

Para este proyecto se tomará como objeto de estudio el sector empresarial de Salitre oriental localidad Teusaquillo y Salitre occidental localidad Fontibón de la ciudad de Bogotá.

Planteamiento del problema

La tendencia Mundial de consumo de alimentos fuera de casa se ha incrementado en los últimos años. En Colombia este índice es menor encontrando que uno de los motivos que promueven esta decisión son los altos precios de mercado, una oferta nutricional deficiente, que como resultado impulsa a transportar sus alimentos preparados desde la casa a los sitios de trabajo.

Figura 1 Tendencia Mundial de comida fuera de casa.



Elaboración propia adaptado de (Nielsen, 2016)

En América Latina, se evidencia aún más esta tendencia en donde Colombia ocupa el quinto lugar entre los países encuestados seguido de México, Argentina, Perú y Brasil.

Figura 2 Tendencias de América Latina.



Elaboración propia, adaptado de (Nielsen, 2016)

Los colombianos a la hora de salir a comer fuera se inclinan más por la cena que el almuerzo o el desayuno. De las preferencias de comida, se cree que a la hora del almuerzo una alta demanda está concentrada en los centros empresariales.

Figura 3 Preferencias de Comida.



Elaboración propia. Adaptado de (Nielsen, 2016)

La cultura de los trabajadores colombianos, se ha inclinado por llevar alimentos preparados desde casa a los sitios de trabajo, lo que no sólo se traduce en contaminación de los alimentos por calentamiento en micro ondas, sino en pérdidas del valor nutricional de los mismos generando baja productividad laboral.

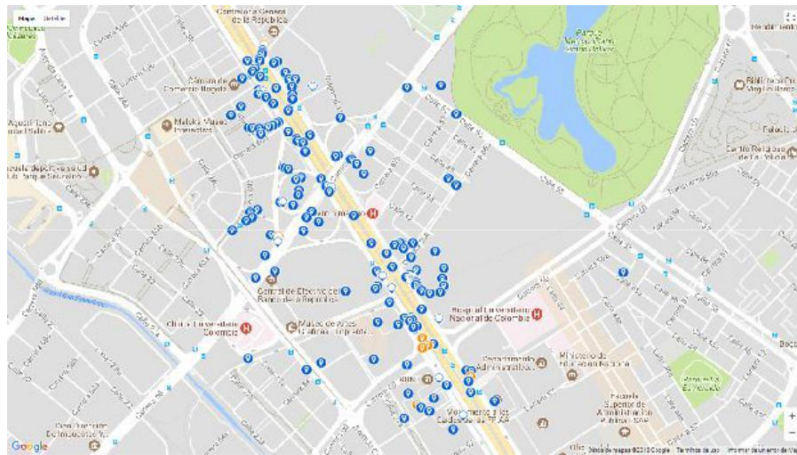
Bogotá no es ajena a esta situación, y los consumidores cada vez tienen menos tiempo para la planificación y preparación de su comida, pero no quieren renunciar a la calidad, el sabor y la frescura de los alimentos recién preparados, como hechos en casa.

La razón del auge de los Centros Empresariales en Bogotá, según la página especializada de inmuebles metro cuadrado, indica que las empresas a la hora de arrendar o comprar un espacio para iniciar sus labores buscan una ubicación cercana a sus clientes y proveedores, con buen acceso de vías zonas, restaurantes, hoteles, entre otros, es decir, que todo esté a la mano.

Por eso los centros de negocios o centros empresariales son una excelente opción; además que les permiten ahorrar costos de adecuación e inversión inicial. También buscan que los espacios ofrezcan soporte administrativo y tecnológico, mantenimiento, limpieza y seguridad; permitiendo que la empresa se enfoque solo en su negocio.

(<http://www.metrocuadrado.com/noticias/actualidad/estas-son-las-mejores-zonas-para-tener-oficinas-en-bogota-2416>, s.f.)

Figura 4 Centros Empresariales sector ciudad Salitre



(www.metrocuadrado.com, s.f.)

Así mismo, existe un alto número de centros empresariales, donde se agrupan una cantidad importante de personas que requieren almorzar fuera de su lugar de trabajo, por lo que se puede evidenciar una oportunidad de negocio que satisfagan dichas necesidades.

Objetivos del proyecto

Objetivo General

Determinar la viabilidad para la implementación de un restaurante industrial para la distribución de almuerzos en centros de negocios de la zona empresarial de salitre de la ciudad de Bogotá.

Objetivos Específicos

- ✓ Identificar por medio de un estudio de mercado los clientes potenciales, preferencias de consumo y análisis de la competencia; y por medio de un estudio técnico determinar la ubicación y tamaño del proyecto.
- ✓ Elaborar un estudio administrativo, ambiental y legal que nos permita evaluar la factibilidad del proyecto.
- ✓ Evaluar la viabilidad y sostenibilidad financiera del proyecto.

Marco Teórico

Estudio de mercado

Se puede definir como la recopilación y el análisis, en lo que respecta al mundo de la empresa y del mercadeo, realizados de forma sistemática o expresa, para poder tomar decisiones dentro del campo del marketing estratégico y operativo. (Muñiz González, 2010)

Para determinar la procedencia de los datos es importante diversificar las fuentes, tanto primarias como secundarias para obtener todos los posibles suministradores de información y mejorar la factibilidad del estudio.

Primarias. Son las que obtienen recurriendo directamente a los suministradores primeros de los datos a investigar, donde no se interpone ninguna mediación entre el investigador y el fenómeno en estudio. Libros, tesis de grado, periódicos y revistas especializadas. (Martínez Sánchez & Jiménez, pág. 152)

Secundarias. Son aquellas que reúnen información pre existente, y pueden ser estadísticas del gobierno, libros, información de la misma empresa o de otras empresas del mismo sector. Ya que nos permiten ahorrar los altos costos de las fuentes primarias, estas son las primeras que debemos buscar. (Baca Urbina, 2010, pág. 17)

Métodos de investigación. Según el Instituto Colombiano para la Evaluación de la Educación (ICFES), Los métodos de investigación depende del objetivo a investigar, pero suele intervenir las condiciones de tiempo, y medios disponibles, así como la capacidad y costo al acceso de los datos deseados, para este proyecto se trabajarán los siguientes métodos:

a). Observación directa. Es una técnica de investigación que consiste en observar personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones, etc., con el fin de obtener determinada información necesaria para una investigación. (Instituto Colombia no para la Evaluación de la Educación - ICFES, 1999 Recolección de Información)

La ventaja de esta técnica es obtener información directa y precisa sobre lugares que suele frecuentar el consumidor y ver el comportamiento del mercado. (Garardo de Parada & Moreno Garzón, 1999)

b). Estudio de caso. Es una modalidad de informe que valora la información para luego emitir un juicio. Algunos autores como Yvonna Lincoln y Egon G. Gubba (1981)

c) Censo (estadística): Se denomina censo, en estadística descriptiva, al recuento de individuos que conforman una población estadística, definida como un conjunto de elementos de referencia sobre el que se realizan las observaciones.

El censo de una población estadística consiste, básicamente, en obtener el número total de individuos mediante diversas técnicas de recuento. El censo es una de las operaciones estadísticas que no trabajo sobre una muestra, sino sobre el total de la población. (Kuvy, 2007)

La estrategia de CANVAS desarrollada por Alexander Osterwalder es transformar las ideas en proyectos innovadores y competitivos en el mercado. Para ello, los autores invitan a reflexionar sobre el valor que se crear, tanto para los clientes como para sus propias empresas. (Marbaise, 2010)

Las cinco fuerzas de Porter constituye una metodología de análisis que evalúa oportunidades y amenazas, permitiendo establecer la intensidad de la competencia actual, competidores potenciales, productos sustitutos, poder de negociación con clientes y con proveedores (Porter, 2003)

Figura 5: las 5 fuerzas de porter



Elaboración propia

Estudio técnico

Según Baca (2010) el estudio técnico es aquel que presenta la determinación del tamaño óptimo de planta, ingeniería del proyecto y análisis organizativo, administrativo y legal.

Todo proceso productivo conlleva una tecnología, que es la descripción paso a paso, de las operaciones individuales, que permiten la elaboración de un producto con características específicas, por lo tanto es indispensable, para determinar y optimizar la capacidad de planta, conocer la tecnología que se empleará. (Baca Urbina, 2010, pág. 77)

El objetivo del estudio técnico es verificar la posibilidad técnica de la fabricación del producto objeto de estudio, así como establecer el tamaño, la localización de equipos, las instalaciones y la organización óptima necesaria para la producción. (Baca Urbina, 2010).

Según Muther creador del método SLP, también denominado Planeación Sistemática de la Distribución de Instalaciones que comprueba el espacio requerido y lo compara con el espacio designado. (Luna González, 2016, pág. 151)

El método de diagrama de recorrido es un procedimiento de prueba y error que busca reducir al mínimo posible los flujos no adyacentes colocando en la posición central a los departamentos más activos. (Baca Urbina, 2010, pág. 96)

El diagrama de flujos de proceso, es un diagrama en el cual se usa una simbología internacionalmente aceptada para representar las operaciones efectuadas, dicha simbología es la siguiente:



Método de ponderación

La localización óptima del proyecto contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital o a obtener un costo mínimo. El método cualitativo por puntos asigna factores cuantitativos a una serie de factores que se consideran relevantes (cualitativos) para la localización. (Baca Urbina, 2010) pag. 86.

En los últimos dos años se han abierto más de 11 grandes restaurantes en Bogotá, y las inversiones que vienen superan los \$20.000 millones, transformando en variedad y calidad la oferta, no solo gastronómica sino también de vida nocturna para la capital. ¿Qué hay detrás de este auge? Varias razones pueden explicar esta situación. Por una parte, las mejoras en seguridad y una tendencia creciente del bogotano a consumir en esparcimiento y diversión; y por otra, un mercado cada vez más cosmopolita y conocedor de la buena cocina. Para llegar a ese público, la oferta se está segmentando en ubicación y público objetivo. (<https://www.dinero.com/edicion-impres/negocios/articulo/restaurantes-bogota>), s.f.)

Métodos para estimar el tamaño

Determina la capacidad óptima de producción al considerar la capacidad de los equipos disponibles en el mercado y con esto analiza las ventajas y desventajas de trabajar ciertos números de turnos de trabajo y horas extras (Baca Urbina, 2010) Pag.86.

Estudio administrativo

Para Enrique B. Franklin, los manuales administrativos son documentos que sirven como medios de comunicación y coordinación que permiten registrar y transmitir en forma ordenada y sistemática, información de una organización, antecedentes, legislación, estructura, objetivos, políticas, sistemas, procedimientos etc. (www.milenio.com, s.f.)

El estudio administrativo se debe iniciar definiendo la misión, visión, metas, objetivos, de esta manera estará determinando la administración estratégica.

Para el autor David Fred R. la dirección estratégica se define como el arte y la ciencia de formular, implantar y evaluar las decisiones a través de las funciones que permitan a una empresa lograr sus objetivos. Según esta definición, la dirección estratégica se centra en la integración de la gerencia, la mercadotecnia, las finanzas, la contabilidad, la producción, las operaciones, la investigación y desarrollo, y los sistemas de información. ((David F. R., 2003)

Estudio ambiental

Un Estudio de Impacto Ambiental (EIA) constituye una herramienta de planificación, ordenamiento y toma de decisiones de las acciones del hombre y/o de la naturaleza para preservar o mantener una oferta de bienes naturales para el desarrollo sostenible de la sociedad. (Universidad Nacional de Colombia, s.f.)

El EIA busca identificar, describir, evaluar y controlar los efectos que las acciones del hombre tenga sobre el medio, incluyendo al hombre como agente principal que induce cambios sobre el ambiente. (Universidad Nacional de Colombia, s.f.)

Antes de 1993 los EIA se caracterizaban por la existencia de una formulación ambiental aceptable en términos de los estudios ecológicos. (Universidad Nacional de Colombia, s.f.)

Estudio legal

El análisis de los aspectos legales en la etapa del estudio de viabilidad económica no debe confundirse con la viabilidad legal. Mientras la viabilidad legal busca principalmente determinar la existencia de alguna restricción legal a la realización de una inversión en un proyecto como el que se evalúa, el estudio de los aspectos legales en la viabilidad económica pretende determinar como la normativa vigente afecta a la cuantía de los beneficios y costos de un proyecto que ya demostró su viabilidad legal” (Sapag, 2000, p.225).

Según el Departamento Nacional de Planeación (DNP), el estudio legal busca determinar la viabilidad de un proyecto a la luz de los planes de Desarrollo, Planes de Ordenamiento Territorial, normas relacionadas con localización de aspectos presupuestales, ambientales,

uso de patentes, legislación tributaria, aspectos laborales y contratación, entre otros.
(DNP, s.f.)

Estudio financiero

El análisis financiero es fundamental para evaluar la situación y el desempeño económico y financiero real de una empresa, detectar dificultades y aplicar correctivos adecuados para solventarlas. (Nava Rosillon, 2009).

El estudio financiero del plan estratégico de negocios, también conocido como estudio económico consiste en analizar y determinar la cantidad necesaria para realizar el plan estratégico de negocios. (Cipriano, 2016)

Tercila Moreno Castro, en Plan financiero y estudio económico define el plan financiero de un proyecto de emprendimiento se confecciona a través de dos componentes: el estudio económico y el estudio financiero. (Moreno., 2001)

Según Sapag, la organización y análisis de la información financiera, consiste en ordenar los diferentes ítems, costos e ingresos que se evidencien en los estudios previos, así como incluir el capital de trabajo necesario para la implementación del proyecto. (Nassir, 2000, pág. 26).

El estudio económico de un proyecto de emprendimiento contiene el estado de resultados, el flujo de caja y el análisis de riesgo utilizando tres herramientas: análisis de escenarios, análisis de sensibilidad y análisis de equilibrio. (Moreno., 2001)

Valor Presente Neto (VPN), es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros originados por una inversión. (Córdoba Padilla, 2013)

También se conoce como el Valor Actual Neto (VAN), refiriéndose como la diferencia entre los ingresos y egresos (incluida como egreso la inversión) a valores actualizados o la diferencia entre los ingresos netos y la inversión inicial. (Córdoba Padilla, 2013)

El valor Actual Neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. También se conoce como Valor neto actual (VNA), valor actualizado neto o valor presente neto (VPN).

Metodología

Estudio de Mercado

Para iniciar el estudio de mercado, se elaborara un diagnóstico que nos permita realizar un análisis externo e interno. Para el análisis externo se usará la herramienta de análisis de las cinco fuerzas de Porter que evalúa la rivalidad y competencia del mercado, así como las amenazas de nuevos competidores, el poder de negociación con proveedores, poder de negociación con los clientes, amenazas de nuevos productos y servicios entre otras.

En cuanto al diagnóstico interno se usará la herramienta Análisis de Canvas, que evalúa aliados claves, actividades clave, recursos clave, propuesta de valor, relación clientes canales, segmento de clientes costos e ingresos.

En el estudio de mercado se realizará una observación directa del sector, para identificar los centros empresariales existentes en la zona, así como la oferta de restaurantes en la misma, utilizando las herramientas de censo y estudio de caso.

Para esto se diseñará una lista de chequeo que permita estimar el número de centros empresariales, población aproximada, disponibilidad de recursos y así establecer la dinámica del mercado, que nos permita hacer un análisis de competencias, distribución y caracterización de la oferta actual del sector. (Ver anexo 1)

Luego se obtiene la información que nos permite realizar una segmentación e identificar un nicho de mercado, y así cuantificar la oferta, la demanda y tendencias del mercado objetivo, para establecer preferencias de consumo y el diseño de menús. (Ver anexo 2)

Obtenidos los resultados, se procede a su tabulación, análisis e interpretación, conclusión para la toma de decisiones.

También dentro del estudio se realizará la Matriz Business Model Canvas, esencial para crear modelos de negocios, describe diferentes aspectos de la idea de negocio necesario para el correcto funcionamiento del proyecto, como la interrelación entre segmentos de clientes,

propuesta de valor, canales, relación con el cliente, fuente de ingresos, recursos clave, socios clave y estructura de costos. (Ver anexo 3).

Estudio técnico

Para el estudio técnico se aplica la herramienta del método de ponderación con la cual permite definir la localización óptima del proyecto, A través de una ponderación cualitativa se asigna un peso a cada criterio relevante del proyecto. (Ver Anexo 4)

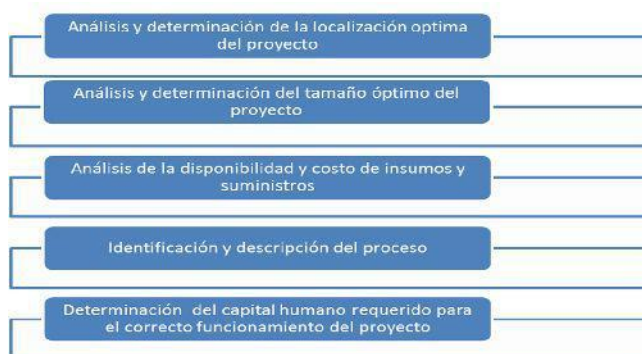
Con base en los resultados arrojados en el estudio de mercado se establece el proceso idóneo de elaboración y estandarización del menú, el cual se documentará mediante un histograma. (Ver Anexo 5)

Para proyectar el espacio requerido, es importante calcular las áreas para todas las operaciones de la planta, después de acuerdo con la cantidad de máquinas, equipos y el volumen que ocupan cada uno, se produce organizar la distribución de la planta. (Anexo 6)

El tamaño óptimo de la planta está determinado por diversos factores tales como, la demanda, el suministro de insumos, descripción del proceso de producción, tecnología y especificaciones de los equipos, el financiamiento y la estructura de la organización.

Así mismo, se deben presentar las ventajas frente a diversas alternativas, y de igual forma determinar las necesidades de capital de trabajo y de mano de obra requerida para atender al proyecto.

Figura 6. Procedimiento para el estudio técnico del proyecto.



Fuente (Baca Urbina, 2010).

Con la proyección de clientes potenciales establecido en el estudio de mercado, se procede a determinar las cantidades de materia prima necesaria para la preparación y la capacidad de los equipos a instalar así como sus especificaciones técnicas y de acuerdo a éstas necesidades se realizan las cotizaciones para establecer las que más se ajusten al proyecto. (Ver Anexo 7)

Para escoger los equipos se tienen en cuenta aspectos como proveedor, precio, dimensiones, capacidad, flexibilidad, mano de obra necesaria, costos de mantenimiento, consumo de energía eléctrica, infraestructura necesaria, costo de instalación y puesta en marcha.

Estudio administrativo

Teniendo claras las necesidades del personal, se procede a realizar el estudio administrativo que nos permita definir los cargos y perfiles requeridos para la puesta en marcha del proyecto (ver anexo 8)

Se aplicará una matriz DOFA, con la que se podrá determinar la planeación estratégica, que permite evaluar aspectos internos y externos, identificando debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas, que bien puedan favorecer o inhibir el funcionamiento de la empresa. (Ver anexo 9)

Finalmente se realiza el proceso de selección y contratación, en el proceso de selección se debe iniciar con estos pasos:

- ✓ Definición del perfil, conocimientos requeridos, actitud, perfil profesional.
- ✓ Reclutamiento de candidatos, por los diferentes medios, como es internet con canales como LinkedIn, computrabajo y el empleo.com
- ✓ Selección de currículos de acuerdo al perfil
- ✓ Evaluación de candidatos en entrevista personal.
- ✓ Toma de decisión del candidato
- ✓ Comunicación de la decisión

Para el proceso de contratación se deben realizar los siguientes pasos:

- ✓ Solicitud de documentos (documento de identidad, certificado de manipulación de alimentos, estudios realizados, certificados de afiliación a EPS, FPC, ARL)
- ✓ Examen médico de ingreso
- ✓ Tipo de contrato (indefinido o a término fijo) por obra o labor.
- ✓ Afiliaciones a seguridad social
- ✓ Inducción.

Estudio ambiental

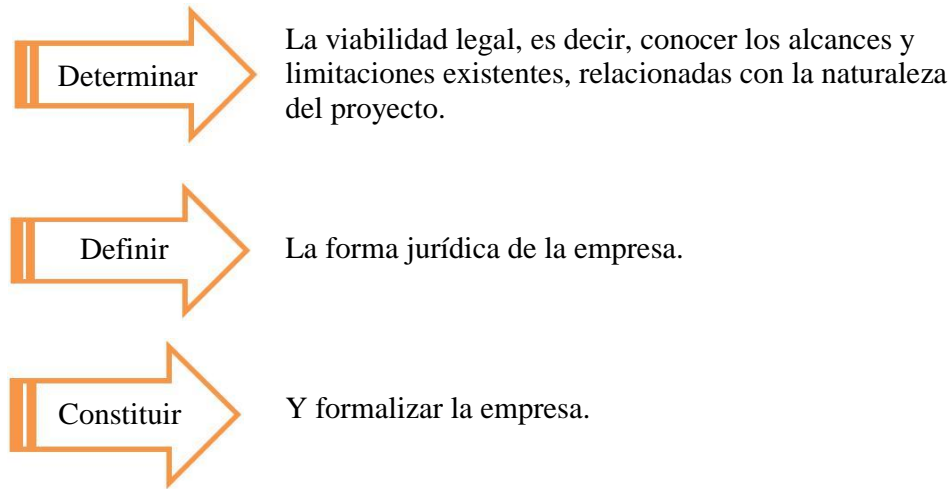
Con el fin de identificar el impacto ambiental y realizar una evaluación mediante los procesos y actividades que el restaurante desarrolla en su día a día y que pueden tener alguna afectación positiva o negativa al ambiente, se aplica una matriz donde se hace un análisis interpretativo de las afectaciones ambientales que se pueden generar mediante las actividades o procesos que realiza el restaurante, asociadas a variables que permiten cuantificar sus diferentes consecuencias.

Con los diferentes resultados se puede identificar las actividades que generan mayor impacto ambiental y de esta manera proceder a establecer un plan de manejo. (Ver anexo 10)

Estudio legal

Por medio del cual se establecen las normas vigentes, la operatividad del proyecto, así como los pasos a seguir para su implementación. (Ver Anexo 11)

Inicialmente se registrará persona natural se registrará en calidad e comerciante y ejercerá los derechos y cumplirá los deberes a título personal, además se identificará para todos los efectos comerciales con su cédula para mitigar la reducción de impuestos y gravámenes, en la medida que crezca la empresa los socios decidirán el momento para constituir personería jurídica. El estudio legal se tendrán en cuenta lo siguientes aspectos:



Estudio financiero

El estudio financiero es uno de los aspectos claves a la hora de evaluar el proyecto de inversión, ya que define la rentabilidad, viabilidad y sustentabilidad en el tiempo. Evalúa costos, gastos y capital de trabajo necesario para el montaje del proyecto.

Se realizará por el método de escalación con una proyección inicial del primer año y así proyectarlo a 5 años, con un periodo de gracia de 6 meses en donde se pretende promocionar la empresa de acuerdo a las bases de datos y con un crecimiento escalonado.

Se estimarán los ingresos operacionales producto de las ventas de productos, igualmente se deben definir los costos y gastos, que pueden ser materias primas, mano de obra, servicios públicos, mantenimiento, gastos por capacitación, entrenamiento del personal administrativos, financieros entre otros.

De igual forma, calcular la inversión inicial que abarca la adquisición de activos fijos (maquinarias y equipos, muebles y enseres) necesarios para el inicio del proyecto, excepto el capital de trabajo.

Para el análisis de la información económica se elaborará un flujo de caja estimado del proyecto, que permita evaluar el resultado de los diferentes indicadores: Tasa Interna de Retorno (TIR), la tasa de descuento Valor Actual Neto (VAN), la tasa de interés o rentabilidad que el proyecto arrojará periodo a periodo durante toda su vida útil los primeros cinco (5) años. (Ver anexo 12)

Para encontrar el punto de equilibrio, definido como el nivel de producción en que los ingresos por ventas son exactamente iguales a los egresos por costos fijos y variables.

Si los ingresos $I = PxQ$ (precio x cantidad)

Entonces el punto de equilibrio sería $P \times Q = CF + CV$, y teniendo en cuenta que los costos variables siempre son un % constante de las ventas entonces sería definido así:

Punto de equilibrio = $\frac{\text{costos fijos totales}}{\text{(Costos variables totales / volumen total de ventas)}}$.

Para evaluar la viabilidad del proyecto, estimando las variables Tasa Interna de Retorno (TIR), que es la tasa de interés o rentabilidad que genera un proyecto se realiza utilizando la fórmula:

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

Donde

- ✓ F_t son los flujos de dinero en cada periodo t
- ✓ I_0 es la inversión realizada en el momento inicial ($t = 0$)
- ✓ n es el número de periodos de tiempo

El criterio de selección de proyectos según la Tasa interna de retorno, donde “k” es la tasa de descuento de flujos elegida para el cálculo del VAN:

- ✓ Si $TIR > k$, el proyecto de inversión será aceptado. En este caso, la tasa de rendimiento interno que obtenemos es superior a la tasa mínima de rentabilidad exigida a la inversión.
- ✓ Si $TIR = k$, estaríamos en una situación similar a la que se producía cuando el VAN era igual a cero. En esta situación, la inversión podrá llevarse a cabo si mejora la posición competitiva de la empresa y no hay alternativas más favorables.
- ✓ Si $TIR < k$, el proyecto debe rechazarse. No se alcanza la rentabilidad mínima que le pedimos a la inversión.

Para ello trae todos los flujos de caja al momento presente descontándolos un tipo de interés determinado. El VAN va a expresar una medida de rentabilidad del proyecto en términos absolutos netos, es decir, en nº de unidades monetarias (euros, dólares, pesos, etc.).

Se utiliza para la valoración de distintas opciones de inversión. Ya que calculando el VAN de distintas inversiones vamos a conocer con cuál de ellas vamos a obtener una mayor ganancia.

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

- ✓ F_t son los flujos de dinero en cada periodo t
- ✓ I_0 es la inversión realiza en el momento inicial ($t = 0$)
- ✓ n es el número de periodos de tiempo
- ✓ k es el tipo de descuento o tipo de interés exigido a la inversión

El VAN sirve para generar dos tipos de decisiones: en primer lugar, ver si las inversiones son viables y en segundo lugar, ver qué inversión es mejor que otra en términos absolutos. Los criterios de decisión van a ser los siguientes:

- ✓ $VAN > 0$: El valor actualizado de los cobros y pagos futuros de la inversión, a la tasa de descuento elegida generará beneficios.
- ✓ $VAN = 0$: El proyecto de inversión no generará ni beneficios ni pérdidas, siendo su realización, en principio, indiferente.
- ✓ $VAN < 0$: El proyecto de inversión generará pérdidas, por lo que deberá ser rechazado

Encabezado: ESTUDIO DE VIABILIDAD RESTAURANTE INDUSTRIAL

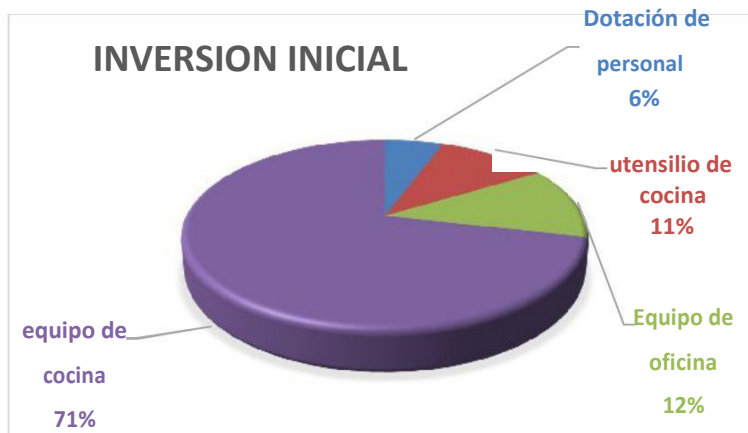
Dentro del análisis financiero se incluirá una tabla de amortización de crédito, con el cual se financiará la inversión inicial del proyecto. (Ver anexo 13)

Resultados

- Los resultados arrojados por el estudio de mercado permitieron identificar una oportunidad de negocio al poder ofertar un producto diferente al que se ofrece en este momento en el sector objeto de estudio.
- Con el censo realizado, se determinaron las preferencias de consumo, y con ello se elaboraron 10 menús base para iniciar los cálculos de materia prima y equipos requeridos.
- Una vez definidos los menús, la competencia y otros factores inherentes al mercado, se determinó el costo por unidad que incluye costos fijos y variables.
- Amenazas Sustitutas: Domicilios, servicio de casino, almuerzos caseros, puestos de comida informal, se tiene un bajo nivel de competencia, ya que existen varios de este tipo de sustitutos.
- Poder de negociación con los clientes: Como los clientes no cuentan con varias opciones de este tipo de servicio o producto, esto hace que se tenga un alto nivel de negociación.
- Amenaza de entrada de nuevos competidores: se cuenta con una barrera de entrada al tener experiencia en el manejo de este tipo de servicio y producto para este tipo de nicho de mercado y una mejor cobertura.
- Poder de negociación con proveedores: Se cuenta con un nivel alto de negociación ya que manejamos una línea de materias primas básicas, que cuenta con un número amplio de proveedores.
- Rivalidad entre competidores: se cuenta con un nivel alto, porque hasta el momento no se encuentra un competidor en el mercado con las mismas características y beneficios para este nicho de mercado.

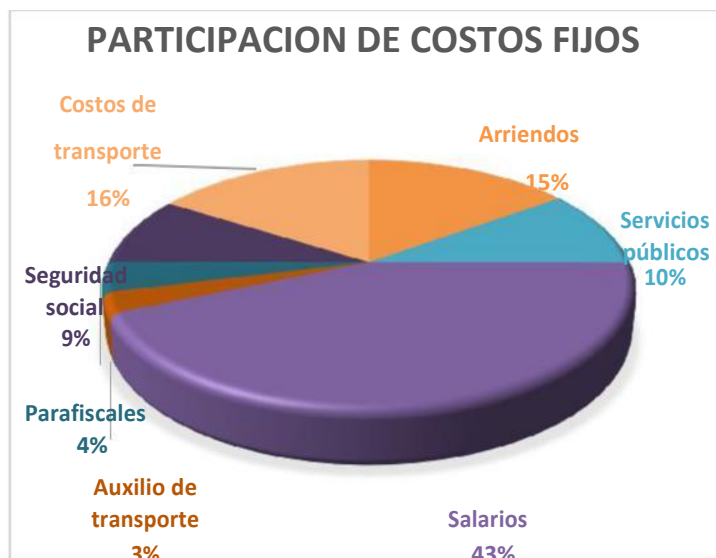
- De acuerdo al estudio técnico, se determinó que la localización óptima del proyecto en el sector de Fontibón, en el barrio Capellanía.
- En cuanto a la dotación general, el equipo de cocina tiene un porcentaje en los costos de la inversión inicial del 71% del total de la inversión.

Figura 7 Inversión inicial



- Según se observa en la gráfica, dentro de la partición de los costos fijos, el que más pesa, es la nómina, con un 43% del total de los costos .

Figura 8 Participación de costos fijos



Encabezado: ESTUDIO DE VIABILIDAD RESTAURANTE INDUSTRIAL

Como resultado del flujo de caja, se puede observar un Valor Presente Neto \$ 6.891.767, con una tasa interna de retorno 21% y una relación costo beneficio de 1,987

Conclusiones y Recomendaciones

Estudio de viabilidad para la implementación de un restaurante industrial en el sector de Salitre en la ciudad de Bogotá, donde al ser un proyecto evaluado en un periodo de cinco años, resultaría en un proyecto atractivo para generar inversión.

Si hacemos una revisión de la Tasa Interna de Retorno podemos evidenciar que al estar en el 21% representa un incremento de 6% respecto a la Tasa Interna de Oportunidad la cual corresponde al 15% y esta tasa es superior a la tasa promedio DTF del sector financiero que es del 4,42%.

Estos dos indicadores demuestran la capacidad del proyecto, siendo una interesante opción para los inversionistas, teniendo en cuenta que el proyecto tiene un Valor presente neto de \$6.891.767.

Bibliografía

- Baca Urbina, G. (2010). Evaluación de Proyectos. En G. Baca Urbina, *Evaluación de Proyectos* (pág. 145). McGraw Hill.
- Cipriano, L. G. (2016). *Plan estratégico de negocios*. Grupo Editorial Patria. Obtenido de ProQuest Ebook Central, recuperad /biblioucatolicasp/detail. action?docID=4849861.
- Company, N. (26 de 10 de 2016). *www.nielsen.com/co/es*. Obtenido de <http://www.nielsen.com/co/es/insights/news/2016/38-por-ciento-de-los-colombianos-come-fuera-de-su-hogar-una-o-mas-veces-a-la-semana.html>
- Cordoba Padilla, M. (2013). *Formulación y Evaluación de Proyectos*. Ecoe.
- David, F. (s.f.). *conceptos administracion estratégica*.
- David, F. R. (2003). Conceptos de administración estratégica. the pearson.
- DNP. (s.f.). Obtenido de 168.176.239.58\cursos\eLearning\dnp\2\html\contenido-2.2.2-estudio-legal.html
- Garrardo de Parada, Y., & Moreno Garzón, A. (1999). *ICFES - Recolección de la información* (Vol. 3).
<http://www.fontibon.gov.co/content/barrios-y-upzs>. (s.f.).
<http://www.metrocuadrado.com/noticias/actualidad/estas-son-las-mejores-zonas-para-tener-oficinas-en-bogota-2416>. (s.f.).
<https://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/restaurantes-bogota>. (s.f.).
- Instituto Colombiano para la Evaluación de la Educación - ICFES . (1999 Recolección de Información).
- INVIMA. (s.f.). *www.invima.gov.co*. Obtenido de https://www.invima.gov.co/images/pdf/inspeccion_y_vigilancia/direccion-alimentos/Articulacion_Entidades_Territoriales_Salud/25-Manual-IVC-para-ETS.pdf
- Kuvy, R. J. (2007). (Thomson, Editor, & l. e. estadística elemental, Productor)
- Luna Gonzalez, A. (2016). *Plan Estratégico de Negocios*. Patria.
- Marbaise, M. (2010). bussines model generation. Lea. Obtenido de www.50minutos.es
- Martínez Sánchez, J. M., & Jiménez, E. (s.f.). *Marketing*.
- Moreno., T. (2001). *La Evaluación Privada de Proyectos: la rentabilidad del proyecto y la rentabilidad del inversionista*. . Universidad Central.
- Muñiz Gonzalez, R. (2010). El marketing en el siglo XXI. En *El marketing en el siglo XXI*.

Nassir, S. (2000). *PROYECTOS DE INVERSION FORMULACION Y EVALUACION*. PEARSON.

Nava Rosillon, M. A. (2009). *Revista Venezolana de Gerencia [online]*. Recuperado el 04 de 6 de 2018, de http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_art

Nielsen. (2016). *www.nielsen.com.co*. Obtenido de <http://www.nielsen.com.co/es/insights/news/2016>

osterwalder, A., & Yves, P. (s.f.). *Generación de modelos de negocio*. detusto S.A. ediciones. PESA, p. e. (s.f.). *www.fao.org*. Obtenido de www.fao.org/3/a-at772s.pdf

Porter, M. E. (2003). *SER COMPETITIVO; NUEVAS APORTACIONES Y CONCLUSIONES*.

Universidad Nacional de Colombia. (s.f.). *revistas.unal.edu.co*. Obtenido de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/agrocol/article/view/28004>

Vaquero Gonzalez, J. (s.f.). *aprovisionamiento y montaje para servicios de catering*. CEP SL.

www.formainnovabio.wordpress.com. (04 de 04 de 2013). Obtenido de <https://formainnovabio.wordpress.com/2013/04/03/el-diagrama-de-flujo-en-procesos-de-restauracion-colectiva/>

www.metrocuadrado.com. (s.f.). <http://www.metrocuadrado.com/edificios-oficinas-oficinas/arriendo/bogota/ciudad-salitre/#>.

www.milenio.com. (s.f.). Obtenido de <http://www.milenio.com/opinion/varios-autores/universidad-tecnologica-del-valle-del-mezquital/importancia-manuales-herramientas-comunicacion-mipymes-1ra>.

www.who.int/topics/nutrition/es/. (s.f.). Obtenido de <http://www.who.int/topics/nutrition/es/>

Anexo 1

Tipos de Menú

Menú 1	
Descripción	Q
<i>Entrada: Crema cremosa de Zapallo</i>	150 cc
<i>Macarrones con salsa de tomate</i>	130 gr
<i>Escalope de ternera</i>	75 gr
<i>Ensalada lechuga, tomate, pepino, zanahoria rallada, aceite y vinagre</i>	100 gr
<i>Papa francesa</i>	60 gr
<i>Jugo</i>	12 Oz

Menú 3	
Descripción	Q
<i>Entrada: Crema de coliflor</i>	150 cc
<i>Pepinos rellenos</i>	150 gr
<i>Carne molida</i>	70 gr
<i>Maduro venezolano</i>	60 gr
<i>Arroz</i>	100 gr
<i>Jugo</i>	12 Oz

Menú 5	
Descripción	Q
<i>Entrada: Suave caldo de gallina</i>	80 cc
<i>Mini bandeja paisa: Carne molida 70 gr, aguacate 25 gr, Mini chorizo borrachero 20 gr, Huevo frito 50 gr, arroz 80 gr, porción de chicharrón crocante 30 gr, frijol 80 gr, arepa 40 gr y tajada de maduro 25 gr</i>	
<i>Limonada</i>	12 Oz

Menú 7	
Descripción	Q
<i>Entrada: Crema Parmentier</i>	150 cc
<i>Ensalada de cuscús</i>	80 gr
<i>Pechuga a la plancha</i>	120 gr
<i>Suaves papas al horno</i>	60 gr
<i>Arroz</i>	100 gr
<i>Jugo</i>	12 Oz

Menú 9	
Descripción	Q
<i>Entrada: Sopa de pasta</i>	150 cc
<i>Ensalada rusa</i>	80 gr
<i>Cerdo hawaiano</i>	100 gr
<i>Croqueta de plátano</i>	60 gr
<i>Arroz verde</i>	80 gr
<i>Jugo</i>	12 Oz

Menú 2	
Descripción	Q
<i>Entrada: Sopa de espinacas con infusión de queso</i>	150 cc
<i>Potaje de acelgas con garbanzos</i>	130 gr
<i>Milanesa de res</i>	80 gr
<i>Papas arrugadas</i>	60 gr
<i>Arroz</i>	80 gr
<i>Jugo</i>	12 Oz

Menú 4	
Descripción	Q
<i>Entrada: Sopa campesina</i>	150 cc
<i>Ensalada César</i>	
<i>Sobrebarriga en salsa</i>	100 gr
<i>Ripe fried (tajadas)</i>	
<i>Arroz</i>	100 gr
<i>Jugo</i>	12 Oz

Menú 6	
Descripción	Q
<i>Entrada: Crema de verdura con pollo</i>	150 cc
<i>Papa francesa</i>	80 gr
<i>Porción de pan</i>	40 gr
<i>Arroz atollado: Arroz de 250 gr compuesto de alverja, trozos carne de res, carne de cerdo, pechuga de pollo, salchichas Bar-bq, julianas de zanahoria</i>	
<i>Jugo</i>	12 Oz

Menú 8	
Descripción	Q
<i>Entrada: Crema de cebolla</i>	150 cc
<i>Ensalada de Quinoa</i>	60 gr
<i>Carne asada</i>	100 gr
<i>Maduro melao</i>	50 gr
<i>Arroz oriental</i>	100 gr
<i>Jugo</i>	12 Oz

Menú 10	
Descripción	Q
<i>Entrada: Sancocho de plátano</i>	150 cc
<i>Entrada: de atún con garbanzos con rugula</i>	70 gr
<i>Filete de pescado</i>	100 gr
<i>Puré de papa</i>	50 gr
<i>Arroz con coco</i>	100 gr
<i>Jugo</i>	12 Oz

Anexo 2

FORMATO CENSO ANÁLISIS DE COMPETENCIA

Fecha de elaboración		
Dirección		
Razón Social		
Ítem	Descripción	
1	Competencia	Directa
2	Tipo de almuerzo	Ejecutivo
3	Opciones de Menú	Varias opciones
4	Costo almuerzo	11000
5	Cantidad de usuarios	20- 50
6	Servicios	A la mesa
7	Tecnología usada	Todos los medios
8	Formas de pago	Todos los medios
9	Público Objetivo	Empleados administrativos
10	Orientación al servicio	5
11	Instalaciones	Original destacado
12	Número empleados	3
13	Ambientación	Original destacado
14	Valor agregado	Barra de ensalada
15	Distancia a CE (mts)	Dentro del CE
16	Atracción de clientes	Volantes
17	Tiempo de entrega (min)	15 -20

Anexo 3

Modelo de Canvas				
Socios Claves	Actividades Claves	Oferta Valor	Relación con Clientes	Segmento de mercado
Proveedores de materia prima Sena Nutricionista Aseesor deportivo	Tipo de menú: Balanceado y nutritivo Visualmente Atractivo Desarrollo de servicio Campañas de alimentación saludable acompañada de rutinas deportivas Recursos Clave: Recurso Humano Tecnología.	Minimizar tiempos Comida saludable Seguridad alimentaria Mejor calidad de vida Convenios empresariales Fomento de consumos de frutas y verduras. Rutinas cortas de ejercicios para realizar en las mañanas.	Voz a Voz Redes Sociales Bases de datos Visita personalizada a cada centro empresarial Canales : Aplicación app Android Sitio Web	Centros Empresariales ubicados en el barrio Salitre Localidad de Fontibón Ciudad de Bogotá
Estructura de Costos		Fuentes de Ingresos		
Fabricación de alimentos Empleados Base Infraestructura Tecnológica		Venta de almuerzos saludables Por volumen Contratos Convenios Empresariales		

Anexo 4

Método de ponderación: Por Localidades dentro de la ciudad de Bogotá

Criterios	Localidades de Bogotá con centros empresariales												
	Peso asignado	Teusaquillo		Chapinerío		Barrios Unidos		Fontibón		Usaquén		Candelaria	
Cercanía a centros empresariales	0,3	5	1,5	5	1,5	2	0,6	4	1,2	5	1,5	4	1,2
Costos de arrendamientos	0,2	3	0,6	2	0,4	3	0,6	4	0,8	1	0,2	3	0,6
Estrato	0,2	3	0,6	2	0,4	3	0,6	4	0,8	1	0,2	3	0,6
Servicios públicos	0,2	3	0,6	2	0,4	2	0,4	4	0,8	1	0,2	3	0,6
Seguridad	0,05	4	0,2	2	0,1	3	0,15	2	0,1	4	0,2	1	0,05
Rutas de acceso	0,05	4	0,2	4	0,2	4	0,2	3	0,15	3	0,15	1	0,05
TOTAL	1	3,7		3		2,55		3,85		2,45		3,1	

Método de ponderación: Por barrios dentro de la localidad de Fontibón

Criterios	Peso asignado	Fontibón		Salitre		Hayuelos		Modelia		Capellanía	
Cercanía a centros empresariales	0,3	3	0,9	5	1,5	3	0,9	4	1,2	4	1,2
Costos de arrendamientos	0,2	5	1	1	0,2	2	0,4	2	0,4	4	0,8
Estrato	0,2	3	0,6	1	0,2	2	0,4	2	0,4	3	0,6
Servicios públicos	0,2	4	0,8	1	0,2	3	0,6	3	0,6	3	0,6
Seguridad	0,05	1	0,05	4	0,2	4	0,2	4	0,2	3	0,15
Rutas de acceso	0,05	2	0,1	4	0,2	4	0,2	4	0,2	4	0,2
TOTAL	1	3,45		2,5		2,7		3		3,55	

figura 14 Mapa de Bogotá ubicando la localidad de Fontibón






















Recuperado de <http://viajasconnosotroencolombia.blogspot.com/2014/09/mapa-de-bogota-ubicando-la-localidad-de.html> (<http://www.fontibon.gov.co/content/barrios-y-upzs>, s.f.)

Figura Mapa de Localidades. Mapas del barrio capellanía en la localidad de Fontibón.



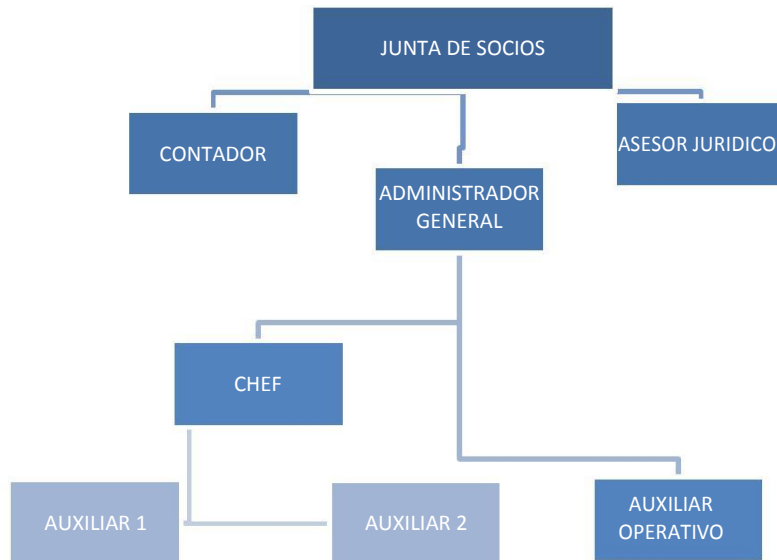
Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Capellania,Bogotá>.

Anexo 5

Formato curso grama analítico					
Diagrama Núm:	Hoja Núm de	Resumen			
Objeto:	Actividad	Actual	Propuesta	Economía	
	Operación 	2	1	1	
Actividad: DESCARGUE - ALISTAMIENTO - REFRIGERACIÓN - ALISTAMIENTO- COCINAR - EMPACAR - DESPACHAR Método: Actual/Propuesto	Transporte 	4	3	1	
	Espera 	1	1	0	
Lugar: FABRICA	Inspección 	1	1	0	
Operario (s):	Almacenamiento 	3	2	1	
Ficha núm:	Distancia (m)	11	8	3	
	Tiempo (min-hombre)				
Compuesto por:	Fecha:	Costo			
Aprobado por:	Fecha:	- Mano de obra			
		- Material			
		Total			
Descripción	Cantidad	Tiempo	Distancia	Simbolo	Observaciones
DESCARGUE PROVEEDORES			3		CON EQUIPO ZORRA
REVISIÓN DE PEDIDOS			1		CON FACTURA
ALMACENAMIENTO DE INSUMOS			2		INDIVIDUAL
ALISTAMIENTO REFRIGERACIÓN			1		INDIVIDUAL
REFRIGERACIÓN			2		SEGÚN EL INSUMO
VERIFICACIÓN DE INVENTARIO			1		PUNTEO
PREPARACIÓN DE INSUMOS			1		INDIVIDUAL
ELABORACIÓN PLATOS CALIENTES			1		SUPERVISADO CHEF
ELABORACIÓN PLATOS FRÍOS			1		SUPERVISADO CHEF
ENFRIAMIENTO			1		INDIVIDUAL
EMPAQUE			2		UNIDAD
ALISTAMIENTO DE PEDIDOS			1		SEGÚN PEDIDO
REVISIÓN DE PEDIDOS			1		INDIVIDUAL
DESPACHO			3		CANASTILLAS
Total			21	5 3 1 6 6	

Anexo 7

ORGANIGRAMA



Anexo 8

PERFILES DE CONTRATACIÓN

Administrador

- SALARIO: \$1.000.000 + prestaciones
- PERFIL Profesional / Tecnólogo en administración / finanzas o afines - Poseer habilidades para el trabajo en equipo y comunicativas para la toma de decisiones - Conocimientos y experiencia en servicio al cliente.
- FUNCIONES: Persona encargada del punto - Ejecutar el presupuesto de acuerdo al proyectado - Organizar su equipo con diferentes responsabilidades - Apoyar y resolver inquietudes con proveedores, manteniendo buena relación - Mantener actualizados archivos de compras, inventarios, informes de acuerdo a los procedimientos de la organización

Chef

- SALARIO: \$1.000.000 + prestaciones
- PERFIL Formación en técnicas culinarias, preferiblemente con alguna especialidad de la cocina - Certificado en manipulación de alimentos - Poseer habilidades para el trabajo en equipo - Tener creatividad para nuevas ideas para el menú y presentación de platos
- FUNCIONES: Seguir los estándares en higiene y seguridad alimentaria - Supervisar los tiempos de cocción de alimentos y comidas - Planificar y actualizar el menú - Elaborar los platos con apoyo de los auxiliares de cocina - Apoyar al administrador con el personal de cocina - Realizar seguimiento y verificación de los insumos necesarios para la fabricación de alimentos

Auxiliar de cocina (1) y (2)

- SALARIO: \$781.242 + prestaciones
- PERFIL: Bachiller / técnico - certificado en manipulación de alimentos - contar con conocimientos y experiencia en cocina - poseer habilidades para el trabajo en equipo
- FUNCIONES: Preparar, acondicionar y ensamblar alimentos y bebidas de acuerdo con procedimientos técnicos y estándares del establecimiento - ordenar materias primas, productos e insumos en refrigeradores, alacenas y otras áreas de almacenamiento de acuerdo con técnicas de conservación - apoyar con las tareas de empaque y limpieza

Auxiliar de almacenamiento y despachos

- SALARIO: \$781.242 + prestaciones
- PERFIL Bachiller / técnico - manejo de office - tener conocimientos y experiencia en inventarios - poseer habilidades para el trabajo en equipo - ser proactivo con capacidad de análisis
- FUNCIONES: Apoyar al administrador en el buen manejo del inventario de forma computarizada - gestionar los pedidos y los despachos de acuerdo a los tiempos de entrega de la empresa - rotar inventarios de acuerdo a los procedimientos de la organización

Elaboración propia tomada de perfiles del Sena, Computrabajo, El Empleo.

Anexo 9

MATRIZ DOFA RESTAURANTE INDUSTRIAL

DEBILIDADES

1. Desconocimiento del mercado
2. Medios de transporte entrega de producto
3. Restricción de acceso directo al cliente

OPORTUNIDADES

1. Mercado Meta
2. Desarrollo y construcción de nuevos centros empresariales en la zona de influencia
3. Crecimiento en cubrimiento de demanda

FORTALEZAS

1. Precio competitivo
2. Ubicación
3. Producto fresco y saludable
4. Adaptación al cambio
5. flexibilidad en el producto

AMENAZAS

1. Competencias (Rapy, Uber eats, Domicilios.com)
 2. Impuestos - Nuevas reformas tributarias (Iva a productos de la canasta familias)
 3. Fluctuación de precios del mercado
-

Anexo 10

Matriz Evaluación Impacto Ambiental

AspectosAmbiental	Contaminación atmosférica	Contaminación del Agua	cambios en la calidad del agua	Reducción en los recursos	Contaminación del medio	Generación de vector biológico y	Acomulación de aceites y grasas	Manejo de disposición final del	Total
Emisión de humos y olores	4	2	2	0	3	2	0	0	13
Consumo de agua	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Descarga y vertimiento de aguas	1	3	3	0	0	3	2	0	12
Consumo de gas	1	0	0	1	0	0	0	0	2
Acomulación de Materia	3	4	2	0	4	5	2	0	20
uso de Aceites	0	3	2	0	0	0	5	5	15
Esparción de residuos solidos e	0	0	0	2	3	3	0	0	8
Generación de ruido	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	9	12	9	4	10	13	9	5	






Valoración:	
0	nulo
1	bajo
2	medio
3	medio alto
4	alto
5	muy alto








Figura 10 Clasificación de residuos según decreto 2676 de 2000.







Fuente <https://www.invima.gov.co/decretos-bancos.../decreto-2676de-2000>.

Figura 11 Código de colores para clasificación de residuos según decreto 2676 de 2000.

CLASE RESIDUO	CONTENIDO BASICO	COLOR	ETIQUETA
NO PELIGROSOS Biodegradables	Hojas y tallos de los árboles, grama, barrido del prado, resto de alimentos no contaminados		Rotular con: NO PELIGROSO BIODEGRADABLES
NO PELIGROSOS Reciclables Plástico	Bolsas de plástico, vasos y platos plásticos, garrafas, recipientes de polipropileno, bolsas de suero y polietileno sin contaminar y que no provengan de pacientes con medidas de aislamiento.		Rotular con:  RECICLABLE PLÁSTICO
NO PELIGROSOS Reciclables Vidrio	Toda clase de vidrio.		Rotular con:  RECICLABLE VIDRIO
NO PELIGROSOS Reciclables Cartón y similares	Cartón, papel, plegadiza, archivo y periódico.		Rotular con:  RECICLABLE CARTÓN PAPEL

<p>NO PELIGROSOS Reciclables Chatarra</p>	<p>Toda clase de metales</p>		<p>Rotular con:  RECICLABLE CHATARRA</p>
<p>NO PELIGROSOS Ordinarios e Inertes</p>	<p>Servilletas, empaques de papel plastificado, barrido, colillas icopor, vasos desechables, papel carbón, tela.</p>		<p>Rotular con: NO PELIGROSOS ORDINARIOS Y/O INERTES</p>
<p>PELIGROSOS INFECCIOSOS <u>Biosanitarios</u>, Corto punzantes y Químicos</p>	<p>Compuestos por cultivos, mezcla de microorganismos, medios de cultivo, o cualquier residuo contaminado por sangre o fluidos corporales.</p>		<p>Rotular con:  RIESGO BIOLÓGICO</p>
<p>PELIGROSOS INFECCIOSOS Anatomopatológicos Y animales</p>	<p>Amputaciones, muestras para análisis, restos humanos, residuos de biopsias, partes y fluidos corporales, animales o parte de ellos inoculados con microorganismos patógenos o portadores de enfermedades infectocontagiosas</p>		<p>Rotular con:  RIESGO BIOLÓGICO</p>

<p>Residuos Cortopunzantes</p>	<p>Dentro de éstos se encuentran: limas, lancetas, cuchillas, agujas, restos de ampolletas, pipetas, láminas de bisturí o vidrio, y cualquier otro elemento que por sus características corto punzantes pueda lesionar y ocasionar un riesgo infeccioso.</p>		<p>Rotular con:</p>  <p>RIESGO BIOLÓGICO</p>
<p>QUÍMICOS</p>	<p>Resto de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con estos</p>		<p>Rotular con:</p>  <p>RIESGO QUÍMICO</p>

Fuente <https://www.invima.gov.co/decretos-bancos.../decreto-2676de-2000>.

Anexo 11

MATRIZ LEGAL RESTAURANTE INDUSTRIAL SABROSITO			
TIPO	AÑO	PROPOSITO	OBSERVACIONES
Decreto 3075	1997	Regula las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.	Ministerio de Salud
Decreto 60	2002	Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.	Ministerio de Salud
Decreto 4444	2005	Por el cual se reglamenta el régimen de Permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios.	Ministerio de la protección Social
Resolución 599	1998	Por la cual se adopta el formulario único para solicitud, modificación y renovación del registro sanitario para los productos alimenticios y se establece la nomenclatura para la expedición de registro sanitario de los alimentos de fabricación nacional y de los importados.	Invima
Circular 0000031	2015	Directrices para la aplicación de la norma sanitaria de alimentos de consumo humano	Invima
Resolución 765	2010	Tiene como objetivo regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos	Secretaria Distrito de salud
Resolución 2674	2013	Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento y preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.	Ministerio de salud y Protección social

Anexo 12

Elementos de cocina restaurante Industrial.

ELEMENTOS DE COCINA RESTAURANTE INDUSTRIAL			
Descripción		Descripción	
Estufa Tornado ETP- 36 6P		Congelador horizontal Challenger	
Refrigerador Industrial		Nevera Mabe 300 lt	
Freidora Yescom Comercial Industrial 6 Litros 2500 Watts		Licadora Tornado T767	
Plancha asadora		Parrilla Barbacoa	

ELEMENTOS DE COCINA RESTAURANTE INDUSTRIAL			
Descripción		Descripción	
Refrigerador para bebidas		Trampa para grasas mediana TG6248	
Sistema extracción aluminio y ducto		Mesa de trabajo MOA 140060 1.40 x 60	
Mueble Cocina Montana 1.80		Mesón con lavamanos Radiante 150 cm Liso	
Horno industrial		Estanterías Pesada 5 Niveles	
Balanza industrial		Balanza digital	







Fuente: Internet, Elaboración propia .

Utensilios de cocina restaurante Industrial.

UTENSILIOS DE COCINA			
Descripción		Descripción	
Juego de Sartenes, Wok Imusa (2 juegos)		Imusa Paila 46 cm 23,5 lt aluminio profesional	
Ollas # 9 marca India		Juego de ollas varias medidas India	
Juego de ollas tramontina acero inoxidable (2 juegos)		Gramera mecánica	
Caldero		Olla a presión industrial 40 lts	
Tramontina Set x 6 Cuchillos + Taco Ultracorte		Tramontina Hachuela de 15 cm Polywood	
Menaje General			

Fuente: Internet, Elaboración propia .

Dotación personal de cocina restaurante Industrial .

DOTACIÓN PERSONAL			
Descripción		Descripción	
Dotación Chef		Dotación apoyo de cocina	
Dotación almacenista (camisa, pantalón)		seguridad Botas de almacenista	
Botas caucho almacenista		Gorros cocina	

Fuente: Internet, Elaboración propia.

Dotación muebles de oficina restaurante Industrial.

MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA			
Descripción		Descripción	
Escritorio Con Biblioteca En Madera Ref. Ot0125		Silla Compu a Gas Con Brazo Us- 8006 Negro	
Computador Todo En Uno Lenovo 330-20iap, A6 4gb Ddr4		Impresora Láser Multifunción Samsung M2070W	
Genérica - Impresora Térmica Pos 58mm Alta Velocidad		Teléfono Inalámbrico Alcatel Versátil C200-Negro	
Celular Samsung J7 Neo Gris			

Fuente: Internet, Elaboración propia.

Elementos de cocina restaurante Industrial.

Descripción	Proveedor	Unidad	Costo Unitario	Subtotal
Estufa Tornado ETP-36 6P	Pallomaro	1	2.648.448	2.648.448
Congelador horizontal Challenger	Homecenter	1	674.900	674.900
Refrigerador Industrial	Mercado libre	1	2.300.000	2.300.000
Nevera Mabe 300 lt	Alkosto	1	1.098.030	1.098.030
Freidora Yescom Industrial 6 Litros 2500 Watts	Mercado libre	1	348.000	348.000
Licuada Tornado T767	Pallomaro	2	575.960	1.151.920
Plancha Asadora	Joserrago	1	690.000	690.000
Parrilla Barbacoa	Joserrago	1	690.000	690.000
Refrigerador para bebidas	Mercado libre	2	45.000	90.000
Trampa para grasas mediana TG6248	Pallomaro	1	1.058.624	1.058.624
Sistema extracción aluminio y ducto	Incolductos	1	1.500.000	1.500.000
Mesa de trabajo MOA140060 1.40x60	Pallomaro	1	1.002.456	1.002.456
Mueble Cocina Montana 1.80	Socoda	1	500.000	500.000
Mesón con lavamanos	Socoda	1	251.900	251.900
Radiante 150 cm Liso	Socoda	1	1.000.000	1.000.000
Horno industrial gas	Mercado libre	3	150.000	450.000
Estanterías Pesada 5 Niveles	Mercado libre	1	83.000	83.000
Balanza industrial 200 kl	Badecol	1	300.000	300.000
Balanza digital	Badecol			
Total			15.837.278	

Fuente: Internet, Elaboración propia.

Utensilios cocina restaurante Industrial.

Descripción	Proveedor	Unidad	Costo Unitario	Subtotal
Juego de Sartenes, Wok Imusa (2 juegos)	Home center	1	250.000	250.000
Imusa Paila 46 cm 23,5 lt aluminio profesional	Home center	2	95.900	191.800
Ollas # 9 marca India	El Mayorista	2	150.000	300.000
Juego de ollas varias medidas India	El Mayorista	1	250.000	250.000
joflBateria de 6 piezas universal	Home center	2	70.000	140.000
Gramera mecánica	Mercado libre	1	12.000	12.000
Caldero	El Mayorista	2	60.000	120.000
Olla a presión industrial 40 lts	Mercado	1	450.000	450.000
Tramontina Set x 6 Cuchillos + Taco Ultracorte	libre	1	104.900	104.900
Tramontina Hachuela de 15 cm Polywood	Home center	1	39.900	39.900
Menaje General: Coladores, abrelatas, cucharas, frascos plásticos, canecas, frascos, tijeras, medidoras, escurridor verduras, refractarias, canecas	Home center	1	500.000	500.000
	El Mayorista	1	500.000	500.000
	Total			2.358.600

Fuente: Internet, Elaboración propia.

Dotación personal cocina restaurante Industrial.

Descripción	Proveedor	Unidad	Costo Unitario	Subtotal
Dotación chef	Camila y Camila	3	122.000	366.000
Dotación apoyo de cocina	Camila y Camila	6	88.500	531.000
Dotación almacenista (camisa, pantalón)	Home center	2	65.000	130.000
Botas almacenista Industrial PVC Punta Metálica	Home center	1	37.900	37.900
Botas almacenista Karson Punta de Acero Miami	Home center	1	47.900	47.900
Gorros de cocina	Camila y Camila	8	17.000	136.000
Total				1.248.800



Fuente: Internet, Elaboración propia.

Dotación muebles de oficina restaurante Industrial.

Descripción	Proveedor	Unidad	Costo Unitario	Subtotal
Escritorio Con Biblioteca En Madera Ref. Ot0125	EASY	1	255.190	255.190
Silla Comp a Gas Con Brazo Us-8006 Negro	EASY	1	90.000	90.000
Computador Todo En Uno Lenovo 330-20iap, A6 4gb Ddr4	EASY	1	1.320.000	1.320.000
Impresora Láser Multifunción Samsung M2070W	EASY	1	419.000	419.000
Genérica - Impresora Térmica Pos 58mm Alta Velocidad	EASY	1	148.900	148.900
Teléfono Inalámbrico Alcatel Versatis C200-Negro	EASY	1	85.000	85.000
Celular Samsung J7 Neo Gris		1	400.000	400.000
Total				2.718.090

Fuente: Internet, Elaboración propia.**GRAN TOTAL****22.162.768**

Anexo 13

CUADRO COMPARATIVO TASAS PARA CRÉDITO PYMES					
Banco	Línea de Crédito	Plazo	Características	Tasas	
Banco AV Villas	 Banco AV Villas	Cartera ordinaria	Plazos a partir de 6 meses.	<ul style="list-style-type: none"> Es un crédito de mediano o largo plazo para financiar capital de trabajo o de inversión. Amortización a capital según las necesidades (mensuales o trimestrales normalmente). 	Desde DTF + 6,30% E.A. hasta 17,75% E.A.
Banco Caja Social	 Banco Caja Social	Capital de trabajo	Plazos hasta 36 meses.	<ul style="list-style-type: none"> Las cuotas son fijas mensuales durante la vigencia del crédito. El ingreso mínimo requerido es de 1 salario mínimo mensual legal vigente. Existe la opción de débito automático. 	Créditos hasta 40 S.M.M.L.V. (42.15% E.A.) Créditos superiores a 40 S.M.M.L.V. (32.25% E.A.)
Banco Davivienda	 BANCO DAVIVIENDA	Crédito rotativo	Plazo de cada utilización: hasta 36 meses.	<ul style="list-style-type: none"> Amortización mensual. La vigencia del cupo es de máximo un año. Es un cupo de crédito destinado a cubrir las necesidades de capital de trabajo. 	DTF E.A. (del día de corte), + Spread determinado por el banco
Banco Popular	 banco popular	Cupo múltiple de crédito	Plazo mínimo 15 días, plazo máximo 5 años.	<ul style="list-style-type: none"> Monto máximo de operación de crédito o desembolso hasta 25 S.M.M.L.V. Relación entre la cuota de amortización mensual del crédito y el ingreso bruto menor o igual al 25% 	55,39%
Bancolombia	 Bancolombia	Capital de Trabajo - Cartera Ordinaria	De 1 a 7 años para tasas variables	<ul style="list-style-type: none"> Es un crédito que permite financiar los proyectos de inversión a mediano y largo plazo. La periodicidad del pago de intereses puede ser mensual, trimestral, semestral o anual, dependiendo del tipo de tasa. 	Hasta del 29,04% E.A.
BBVA	 BBVA	Comercio Capital de Trabajo / Credipyme	Plazo: máximo 36 meses.	<ul style="list-style-type: none"> Amortización: mensual o trimestral Tasas de Interés: Tasa Fija y Tasa Variable (DTF + IBR*) Crédito empresarial destinado a atender necesidades de capital de trabajo de las empresas. 	La tasa variable puede ser hasta (DTF+ 15%) La tasa fija hasta del 17,40%.
Banco Colpatría	 COLPATRIA	Crédito rotativo Pyme	Plazo de 12 a 24 meses.	<ul style="list-style-type: none"> Cupo de sobregiro. Cupo de tarjeta de crédito empresarial. Es posible obtener otras líneas de crédito. 	39,36%
Banco de Bogotá	 Banco de Bogotá	Microcrédito - Microempresas	Plazo sujeto a destino de inversión	<ul style="list-style-type: none"> Permite la financiación de activos fijos. Capital de trabajo y capitalización empresarial. Aplica para empresas que tienen más de 100 millones de pesos en ventas anuales (Microempresas, Pyme). 	48,34%
Banco Itaú	 Itaú	Crédito capital de trabajo	Plazo mínimo de 31 días y máximo de 360 días	<ul style="list-style-type: none"> Monto mínimo de 550 MM. Libre destinación de los recursos 	no disponible
Banco Agrario	 Banco Agrario de Colombia	Crédito capital de trabajo - Multidestino	Plazo mínimo de 2 años y máximo 3 años	<ul style="list-style-type: none"> Crédito empresarial multidestino para capital de trabajo para microempresa 	(DTF + 1 0,25) E.A. / 14,67% E.A. Año 2018

Anexo 14

FLUJO DE CAJA DEL INVERSIONISTA	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos por ventas		270.864.000	295.729.315	322.877.266	352.517.399	384.878.497
costos variables		253.767.480	261.380.504	269.221.920	277.298.577	285.617.534
Costos fijos		22.800.000	23.484.000	24.188.520	24.914.176	25.661.601
Depreciación		3.711.164	3.711.164	3.711.164	3.711.164	3.711.164
Intereses por prestamos		\$8.772.000	\$6.236.721	\$3.330.785	\$0	\$0
Utilidad antes de impuestos	- -	18.186.644	916.926	22.424.879	46.593.483	69.888.198
Impuestos		-	302.586	7.400.210	15.375.849	23.063.105
Utilidad después de impuestos	- -	18.186.644	614.340	15.024.669	31.217.634	46.825.092
Depreciación		3.711.164	3.711.164	3.711.164	3.711.164	3.711.164
Inversiones iniciales	57.693.095					
Valor Residual						3.167.546
Valor préstamo	60.000.000					
Amortización de capital		\$17.341.169	\$19.876.447	\$22.782.384	\$0	\$0
Saldo de flujo de inversionista	2.306.905 -	31.816.649 -	15.550.943 -	4.046.552	34.928.797	53.703.802

Sumatoria de flujo de caja	37.218.455
Tasa de oportunidad esperada	15%
Periodos	
Flujo de caja descontado	
Sumatoria flujo de caja descontado	\$4.584.862
Función VNA - Valor neto actual	\$4.584.862

	1	2	3	4	5
Flujo de caja descontado	-\$27.666.651	-\$11.758.747	-\$2.660.673	\$19.970.653	\$26.700.281

INDICADORES

1. Valor presente neto	\$6.891.767
2. Tasa interno de retorno	21%
3. Relación costo - beneficio	1,987451707
4. Tiempo de recuperación de inversión	- 4.149.998 - 3.792.196 - 1.385.878 14.958.144 27.003.521