ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

FACULTAD DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS

"PROYECTO DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE PARA DIABÉTICOS EN LA CIUDAD DE LA LIBERTAD"

Tesis de grado

Previa a la obtención del Título de:

ECONOMISTA CON MENCIÓN EN GESTIÓN EMPRESARIAL, ESPECIALIZACIÓN FINANZAS

Autoras:

MARITZA CHASIGUASÍN TUMBACO

PRISCILLA SÁNCHEZ ESPINOZA

PRISCILA VÁSQUEZ UBILLA

Guayaquil – Ecuador

2009

El presente proyecto se lo dedico a toda mi familia especialmente a la memoria de mi padre, a la ESPOL y a todos aquellos que de una u otra forma influyeron en mi vida académica.

Maritza Chasiguasín.

El presente trabajo va dedicado con mucho afecto a mi madre, Lic. Loyda Espinoza, mi hermana Lissette pilares fundamentales en mi vida.

En el ámbito académico, el esfuerzo “invertido” en este proyecto va dedicado al Ingeniero Constantino Tobalina, a quien considero un excelente catedrático, con quien inicie el pre-politécnico iniciando de esta manera mi carrera universitaria y con quien culmino esta etapa de mi vida.

Priscilla Sánchez.

El presente trabajo va dedicado a mis padres y a mis hermanos Carlos y Carolina por apoyarme siempre en todo este período.

Priscila Vásquez.

Le agradezco primeramente a Dios por bendecirme, a mi mamá por su amor y comprensión, a mi hermana y a mi querido Víctor por su ayuda incondicional ya que siempre estuvieron apoyándome para que nunca desmaye en esta etapa de mi vida. Y quiero agradecer de manera especial a mis compañeras del grupo que hicieron posible este proyecto.

Maritza Chasiguasín Tumbaco.

Agradezco a Dios por permitirme culminar otra etapa de mi vida, a mi familia, a mi madre por su ayuda incondicional y apoyo constante así como a las personas que de una manera u otra han contribuido a la realización de este proyecto.

Priscilla Sánchez Espinoza.

Agradezco a Dios por haberme brindado la fortaleza para concluir esta meta en mi vida. Es para mí sumamente importante agradecerle a las personas que participaron directamente a la realización de la tesis como los son mis compañeras Priscilla Sánchez y Maritza Chasiguasín por haberme brindado su apoyo moral e incondicional. A mis padres de quienes he recibido su apoyo moral y económico

Priscila Vásquez Ubilla.

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

____

Ing. Oscar Mendoza Macías
Presidente del Tribunal
Decano

____

M.Sc. Constantino Tobalina Ditto
Director de Tesis

DECLARACIÓN EXPRESA

"La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestas en este proyecto nos corresponden exclusivamente, y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL"

Maritza Chasiguasín Tumbaco

Priscilla Sánchez Espinoza

Priscila Vásquez Ubilla

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE CUADROS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

ÍNDICE DE ANEXOS

INTRODUCCIÓN

En la actualidad la enfermedad de la diabetes se encuentra en crecimiento, debido a la mala alimentación y a la forma tan sedentaria que las personas tienen, ese ritmo de vida tan monótono que a través de los años se ha venido manifestando a edades tan tempranas. La falta de información sobre la enfermedad y los tratamientos que ésta conlleva da la pauta para implantar un restaurante para personas diabéticas en la ciudad de La Libertad debido a que no existen lugares apropiados para una buena alimentación para estas personas.

Este trabajo presenta una investigación de mercado en la cual se determina el nivel de aceptación para la implantación de un restaurante para personas diabéticas en la ciudad de La Libertad al mismo tiempo se descubrirá los gustos y preferencias de dicho mercado en crecimiento, con la finalidad de aplicar las respectivas estrategias de mercado.

En el primer capítulo se hace una descripción del planteamiento del problema, de los antecedentes especificando las causas y consecuencias de la diabetes con la finalidad de que estas personas opten como opción asistir a nuestro restaurante para mantener su nivel de glucosa estable mediante una dieta balanceada y así puedan tener una mejor calidad de vida. También se hace una descripción de los objetivos que pretendemos alcanzar, la definición del servicio y todo el análisis administrativo para aplicar buenas estrategias y poder tomar buenas decisiones.

En este capitulo también se encuentra la investigación de mercado que se la realizará por medio de una encuesta a los pobladores de este sector, esperamos que nos den excelentes resultados. Se puede decir que esta investigación se realizará en dos fases: La primera basada en la observación directa sobre el comportamiento de los consumidores en los restaurantes de comida vegetariana ya que esta es nuestra competencia indirecta, y la segunda fase a través de la observación directa, se fijara la distribución geográfica en la ciudad de La Libertad y luego se analizará el nivel de aceptación del restaurant para personas diabéticas para los consumidores potenciales.

En el siguiente capítulo se realizará el estudio técnico para conocer la ubicación exacta del Restaurante, determinar el tamaño adecuado, y poder seleccionar de una manera correcta las maquinarias y equipos, también se deberá hacer un buen reclutamiento de personal para saber si esta población cuenta con mano de obra capacitada para este tipo de negocio.

Se especificará el organigrama funcional de la empresa, describiendo cada uno de las jerarquías para asignar responsabilidades, no podemos dejar de lado las normas legales y los trámites respectivos que deberán cumplirse para establecer el Restaurante.

Como tercer capítulo tenemos es estudio económico y financiero en el que constará la descripción de los activos fijos a utilizaran, el capital de trabajo que es rubro muy importante, el financiamiento del proyecto, los ingresos proyectados, las depreciaciones y amortizaciones de la deuda y todos los gastos para posteriormente evaluar la rentabilidad del proyecto.

Finalmente se resumirá las conclusiones y recomendaciones para la creación de un restaurante dirigido para personas diabéticas en la ciudad de La Libertad.

CAPITULO 1

ANTECEDENTES Y ESTUDIO DE MERCADO

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La diabetes es una enfermedad que dura toda la vida, causada por un desorden de nutrición y que se caracteriza por niveles altos de glucemia (concentración excesiva de azúcar en la sangre). Esta aumenta significativamente con la edad, el exceso de peso y la vida sedentaria.

En el último Informe Mundial de la Salud, la diabetes se ha convertido en la pandemia del milenio. Tanto así que actualmente la Organización Mundial de la Salud (OMS) determina que existen 143 millones de personas afectadas en el mundo y para 2025 se espera que el número ascienda a 300 millones.

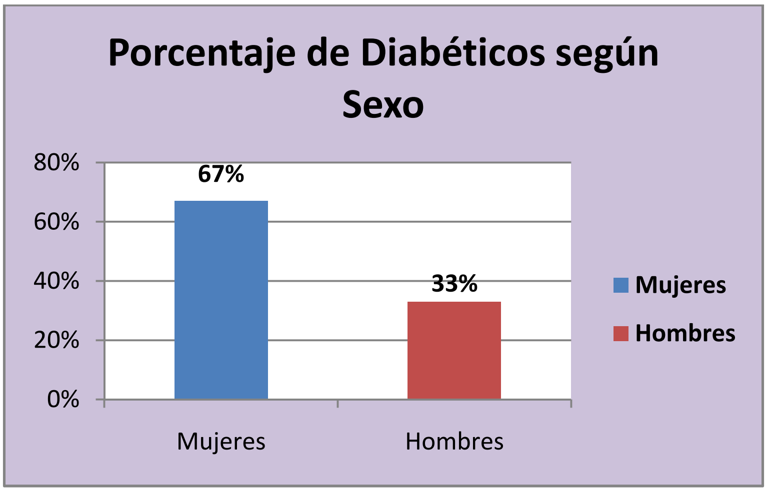
Según datos del Ministerio de Salud Pública (MSP) dan cuenta de que en Ecuador 1’300.000 personas padecen diabetes, de las cuales el 67% son mujeres. Además, según datos recogidos en los ingresos a los hospitales, es la quinta enfermedad y la tercera causa de muerte en el país.

Cuadro No.1

Total de Diabéticos en el Ecuador		1.300.000
Sexo	**Porcentaje**	**# Personas**
Mujeres	67%	871.000
Hombres	33%	429.000

Fuente: Ministerio de Salud Pública
Elaborado por las Autoras

Gráfico No. 1



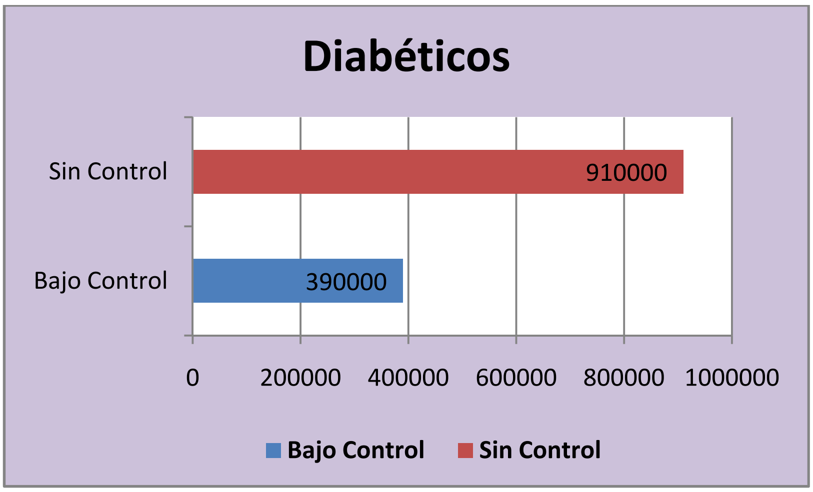
Según la Fundación Ecuatoriana de Diabetes (FED), solo el 30% de las personas diabéticas en el país se encuentran bajo control.

Cuadro No.2

Diabéticos en Ecuador		
Bajo Control	30%	390.000
Sin Control	70%	910.000

Fuente: Fundación Ecuatoriana de Diabetes
Elaborado por las Autoras

Gráfico No. 2



En la población Ecuatoriana existen tres tipos de diabetes que son:

- **La Diabetes Tipo 1:** Se presenta sobre todo en niños, adolescentes y adultos jóvenes. Esto es a consecuencia de que el organismo no produce o produce poca insulina todos los días. Estas personas de vez en cuando sufren de hipoglucemia o hiperglucemia y en casos extremos de cetoacidosis (acumulación de cetonas en la sangre). Esta diabetes también es conocida como insulinodependiente, porque se requiere de la administración diaria de insulina para poder vivir, el enfermo depende totalmente de la insulina inyectada.

- **La Diabetes Tipo 2:** Conocida también como diabetes del adulto, no requiere de insulina inyectada o sea que los enfermos no son insulinodependientes. Es la forma más común entre personas mayores de 40 años con sobrepeso u obesidad, aunque en ocasiones afecta también a personas de peso normal. Se produce cuando el organismo produce insulina, pero no puede utilizarla adecuadamente.

  A esta incapacidad de usar eficazmente la hormona, se le conoce como insulinoresistencia. En estos casos, el páncreas se ve obligado a fabricar cada vez más insulina, por lo que aumenta el azúcar en la sangre.

- **La Diabetes Gestacional:** Es aquella que afecta a mujeres embarazadas que nunca han tenido diabetes pero que tienen altos niveles de glucosa durante su embarazo. Aunque con certeza no se sabe porqué es la diabetes gestacional, se cree que podría deberse al aumento en la producción de hormonas de la placenta durante el periodo de desarrollo fetal.

En el Ecuador no hay una cultura de prevención, sino solo de cura, se debería hacer una campaña grande de prevención y diagnóstico temprano, de esta manera podría reducir la diabetes ya que ésta puede dañar muchos órganos del cuerpo como el corazón, los vasos sanguíneos, los ojos y los riñones. La enfermedad del corazón y de los vasos sanguíneos puede causar ataques al corazón o derrames cerebrales. Usted puede hacer mucho para prevenir o retrasar los problemas de la diabetes.

Para la Federación Ecuatoriana de Diabetes, el ser diabético en el país constituye un problema porque los programas de atención pública son deficientes, los accesos a medicamentos son exclusivos para quienes los pueden pagar y porque no hay una política de protección al paciente diabético.

"*Se gasta más curando a un paciente que sufre complicaciones diabéticas de lo que se hubiera gastado en prevenirlas".*

1.2 JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO PROPUESTO

Debido a lo peligroso de esta enfermedad los diabéticos deben tener una alimentación especial ya que esta dolencia dura toda la vida, en la ciudad de La Libertad el 70% de estas personas no tienen un adecuado control especialmente en lo que se refiere a una buena alimentación. Por tal razón el proyecto de un restaurante para diabéticos viene a cubrir una necesidad que no ha sido satisfecha por mucho tiempo en este mercado.

Este servicio se ofrecerá al público en general y en especial a las personas que padecen diabetes, contaremos con la asesoría de expertos en nutrición quienes estarán dispuestos a proveer una gran variedad de platos y bebidas. Nos esmeraremos por un servicio cordial y de calidad.

También se trabajará con una red informática la cual consiste en tener una base de datos de nuestros clientes que también servirá para la parte de distribución a domicilio con la que cuenta la empresa.

Es decir, con este proyecto tratamos de cubrir la necesidad de estos habitantes diabéticos ayudándoles a mejorar su calidad de vida porque en la actualidad esta enfermedad ha tenido un importante crecimiento en la península, especialmente en el cantón La Libertad. Se estima que el 30% de estas personas no tiene un adecuado control en lo que se refiere a la alimentación, los diabéticos deben aprender a vivir con esta enfermedad ya que dura toda la vida.

Y para atender a este segmento del mercado, creemos que el Restaurante ***"Nutrición y Vida***" sería un excelente negocio ya que a más de ayudar a estas personas estaríamos obteniendo ganancias, es una idea que no se aleja de la realidad, si bien es cierto existe un restaurante vegetariano pero no se dedica exclusivamente a los diabéticos.

Escogimos ubicar nuestro local en la ciudad de La Libertad por las siguientes razones:

- Se encuentra ubicada en el centro de los tres cantones
- Es el motor comercial de toda la península, y
- Según datos recogidos en los hospitales es la que mayor porcentaje de diabéticos tiene.

Beneficios que brindará:

- Eliminar las restricciones alimenticias que existen cuando se tiene esta enfermedad.
- Proveer de valiosa información nutricional, para elegir una combinación equilibrada de alimentos.
- Dar la oportunidad de que el cliente escoja entre quedarse a comer en casa (servicio a domicilio) y degustar de sus alimentos en un lugar acogedor "nuestro local"

Cuadro No.3

CANTONES	HABITANTES
La Libertad	75881
Salinas	50031
Santa Elena	109404
Total de Habitantes	**235316**

Fuente: INEC
Elaborado por las Autoras

Cuadro No.4

Población Diabética según Hospitales Locales

La Libertad	
Año	**# Personas**
2005	1891
2006	1987
2007	2989
2008	3258

Salinas	
Año	**# Personas**
2005	1054
2006	1345
2007	1567
2008	1789

Santa Elena	
Año	**# Personas**
2005	1277
2006	1567
2007	1690
2008	1985

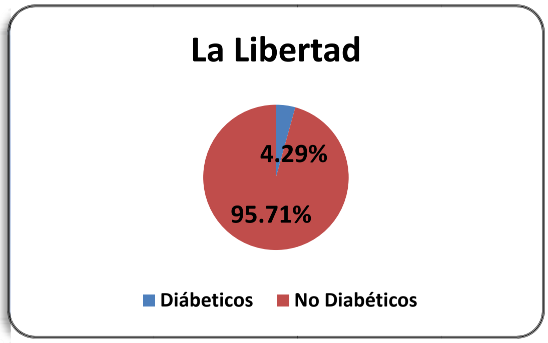
Fuente: Hospitales de Santa Elena
Elaborado por las Autoras

Cuadro No.5

Ciudad	Diábeticos	No Diabéticos
La Libertad	4.29%	95.71%
Salinas	3.58%	96.42%
Santa Elena	1.81%	98.19%

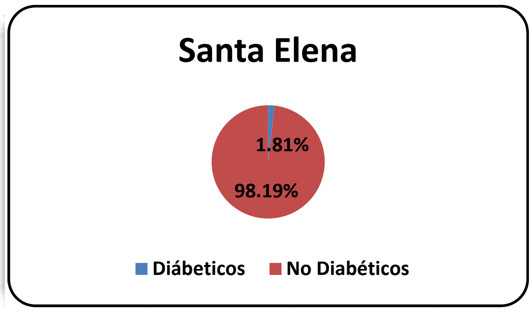
Fuente: Hospitales de Santa Elena
Elaborado por las Autoras

Gráfico No. 3



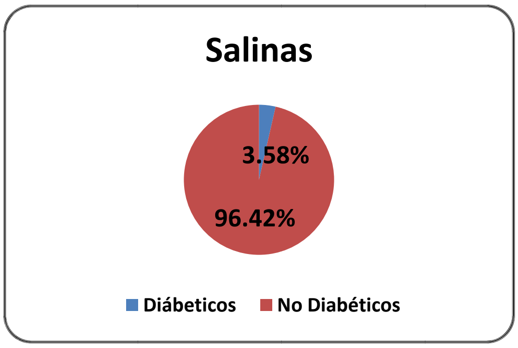
Elaborado por las Autoras

Gráfico No. 4



Elaborado por las Autoras

Gráfico No. 5



Elaborado por las Autoras

1.3 DEFINICIÓN DE OBJETIVOS

Los objetivos específicos son los medios para determinar si el Proyecto de creación del Restaurante es factible o viable y así poder cumplir con el objetivo general.

1.3.1 Objetivo General

Medir la rentabilidad de establecer un restaurante para diabéticos que beneficie a estas personas, creando así una cultura de prevención para que disminuya esta enfermedad.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Realizar un estudio de mercado para medir la aceptación de este proyecto.
- Identificar las necesidades administrativas y de capital para la creación de este Restaurante.
- Determinar la demanda potencial de clientes en la ciudad de La Libertad.
- Analizar la viabilidad financiera de ejecutar el presente estudio.
- Determinar una relación beneficio/costo de implementar el presente proyecto.

1.4 DEFINICIÓN DEL SERVICIO

El Restaurante “**Nutrición y Vida**” ofrecerá desayunos y almuerzos nutritivos, además contaremos con un menú exquisito y variado a pesar de la restricción que enfrentan nuestros clientes a la hora de comer.

Gráfico No. 6

Elaborado por Autoras

Lo novedoso de este negocio es que contará con el servicio a domicilio que beneficiará a las siguientes personas:

- ✓ Las que viven en Santa Elena o Salinas
- ✓ Las que trabajan en Instituciones Públicas
- ✓ Las personas mayores de 60 años
- ✓ Y para las que no quieran salir de casa

También brindaremos nuestros servicios a aquellas personas que desean alimentarse saludablemente, sin perder de vista a nuestros clientes potenciales.

Contaremos con la asesoría de un experto en nutrición quien estará dispuesto a proveer una gran variedad de platos. Nos esmeraremos por brindarles:

- ➢ Alimentos de calidad
- ➢ Buena atención al cliente
- ➢ Precios Accesibles
- ➢ Ambiente y confort
- ➢ Dietas nutricionales

Todo esto lo hacemos para satisfacer sus necesidades y requerimientos. También se trabajará con una red informática la cual consiste en tener una base de datos de nuestros clientes que también servirá para la parte de distribución a domicilio con la que cuenta la empresa.

1.5 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Hemos analizado la demanda con la aplicación de la encuesta para saber detalles acerca de los posibles consumidores de nuestro Restaurante.

Sabemos que lo que estamos ofreciendo es un servicio que se demanda durante todo el año, es decir hay una demanda continua ya que esta enfermedad no dejará de existir.

Conocer la demanda es uno de los requisitos del estudio de mercado porque así podremos saber cuantos compradores existen y cual es su disposición a pagar por nuestros desayunos y almuerzos, así como también medir la aceptación de este nuevo negocio.
En cada encuesta realizada tuvimos la oportunidad de conocer las características de nuestros posibles clientes porque nos manifestaron sus necesidades y deseos de que exista en la localidad un restaurante para este segmento de mercado.

Conversando con algunos clientes, notamos que ellos le dan mucha importancia a la rapidez del servicio, a la buena presentación de los platos, al lugar agradable y la cantidad y calidad de comida que se sirve, estos son los motivos más importantes por los que ellos asistirían al Restaurante y creemos que nosotros le podemos ofrecer eso y mucho más.

En base al sondeo realizado a los habitantes de los tres cantones, se logró conocer con mayor certeza la actitud del consumidor ante la creación del Restaurante para Diabéticos.

Del total de personas entrevistadas el 53% fueron realizadas al género masculino y el 47% al género femenino como se puede observar en el gráfico No. 6, dentro del género femenino encontramos que el mayor porcentaje pertenece al grupo que tiene 60 – 74 años de edad, seguido del grupo de 45 – 59 y con una menor proporción las mujeres de 0 a 14 años de edad.

En el género masculino encontramos mayor representatividad en el grupo de 45 – 59 años, seguido de los de 60 – 74 se encontró un menor porcentaje en las personas menores, es decir entre los de 0 – 14 años.

Se debe poner mucha atención en el rango de 75 en adelante, porque actualmente son muy pocas las personas que aún viven y que tienen esta enfermedad como podemos observar en el gráfico, ya que se conoce que la esperanza de vida en nuestro país es hasta los 75 años, es decir que por este motivo el porcentaje de este rango es bajo.

A continuación se presenta el cuadro del total de encuestados por género e intervalos de edad.

Cuadro No. 6

TOTAL DE ENCUESTADOS POR GÉNERO E INTERVALO POR EDAD

	INTERVALO POR EDAD						
	0 - 14	*15 - 29*	*30 - 44*	*45 - 59*	*60 - 74*	*75 en adelante*	*Total*
Masculino	2%	5%	9%	22%	10%	5%	53%
Femenino	1%	8%	9%	10%	12%	7%	47%

Elaborado por las Autoras

Se debe tomar mucha atención a las edades que tienen mayor porcentaje tanto del género masculino como a las del género femenino, ya que podríamos tomar medidas de precaución para las personas que aún no poseen esta enfermedad, para crear en ellas una cultura de prevención y evitar que esta terrible enfermedad forme parte de su vida.

1.5.1 Encuesta aplicada a los habitantes para cuantificar la demanda

El cuestionario se ha diseñado con preguntas cerradas, las cuales se realizaron en forma de entrevista personal.

ENCUESTA

Esta encuesta tiene como objetivo conocer la disposición a pagar por el servicio y el nivel de aceptación que tendría la creación de un restaurante para diabéticos en la ciudad de La Libertad.

1. **Género:**

   Masculino ☐ Femenino ☐

2. **Edad:**

0 – 12	
13 – 25	
26 – 38	
39 – 51	
52 – 64	
65 - 77	
78 – 90	

3. **¿En qué ciudad vive?**

Salinas ☐ La Libertad ☐ Santa Elena ☐

4. **¿Sufre alguna enfermedad que necesite alguna cuidado en la alimentación?**

Si ☐ No ☐

5. **¿Tiene usted Diabetes? (Si su respuesta es NO se termina la encuesta)**

Si ☐ No ☐

6. **¿Qué tipo de cuidados utiliza?**

Medicina ☐ Insulina ☐ Dieta ☐

7. **¿Conoce usted algún lugar donde vendan comida para Diabéticos?**

Si ☐ No ☐

8. **¿De haberlo usted asistiría a este lugar? (Si su respuesta es NO se termina la encuesta)**

Si ☐ No ☐

9. **¿Sabe ud. que la alimentación de los Diabéticos es diferente a la de los Vegetarianos?**

Si ☐ No ☐

10. **¿Piensa que debería existir un Restaurante para personas Diabéticas? (Si su respuesta es NO se termina la encuesta)**

Si ☐ No ☐

11. ¿Le gustaría que este Restaurante tenga Servicio a Domicilio? (Si su respuesta es NO pase a la pregunta 13)

Si ☐ No ☐

12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el Servicio a Domicilio? (Precio base $0,50 ctvs.)

0.50 ctvs.	
0.75 ctvs.	
1.00 dólar	

13. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un desayuno? (Precio base $1,00)

$1.00	
$1,20	
$1.50	

14. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo? (Precio base $1,00)

$1.50	
$1,75	
$2.00	

En el cantón La Libertad vamos a realizar 400 encuesta, esto es debido a que utilizamos la siguiente ecuación para determinar el tamaño de la muestra:

$$n = (4PQN) / [e2 (N-1) + 4PQ]$$

Donde:

- ✓ N = población de La Libertad

- ✓ P = probabilidad de que ocurra
- ✓ Q = probabilidad de que no ocurra
- ✓ e = error de predicción

n = (4 x 0.5 x 0.5 x 75881) / [0.052 (75881-1) + 4 x 0.5 x 0.5]

n = 398 encuestas

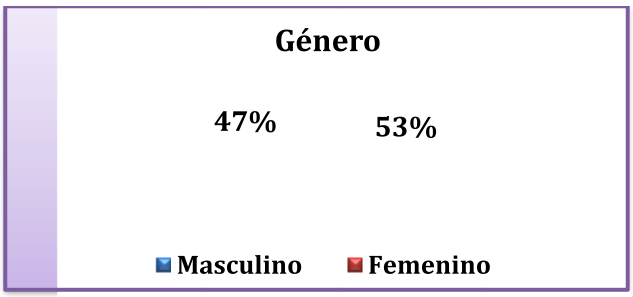
1.5.2 Análisis de resultados de las encuestas

Con la encuesta realizada el 3 de Diciembre del 2008 en los tres cantones de la península desde las 9:00 de la mañana hasta las 16:00 de la tarde, conseguimos los siguientes resultados:

Se realizaron 400 encuestas de las cuales el 53% corresponden al género masculino y el 47% restante al género femenino, como la diabetes se presenta a cualquier edad nos dimos cuenta que existe la diabetes tipo 1 y 2 en esta región, la mas desarrollada es la tipo 2.

Cuadro y Gráfico No. 7

GÉNERO			
Género	***Cantidad***	***Porcentaje***	***Porcentaje Acum.***
Masculino	**212**	**53%**	**53%**
Femenino	**188**	**47%**	**100%**
Total	**400**	**100%**	

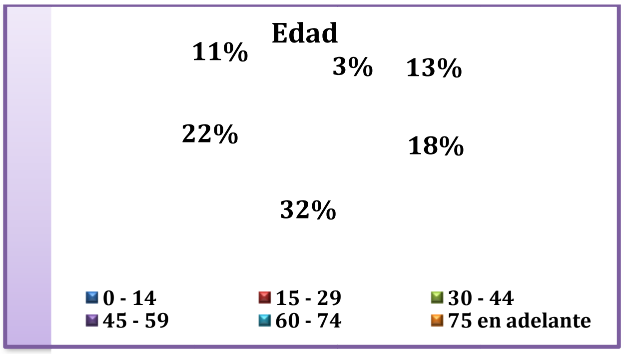


Elaborado por Autoras

El rango de edad mas afectada por la diabetes esta en las personas de 45 – 59 años de los cuales el 22% corresponden a los hombres y el 10% a las mujeres.

Cuadro y Gráfico No. 8

EDAD			
Rangos	*Cantidad*	*Porcentaje*	*Porcentaje Acum.*
0 - 14	13	3%	3%
15 - 29	53	13%	17%
30 - 44	73	18%	35%
45 - 59	129	32%	67%
60 - 74	87	22%	89%
75 en adelante	45	11%	100%
Total	400	100%	



Elaborado por Autoras

Nuestros principales clientes van a ser de la ciudad de La Libertad sin dejar de lado a los de Salinas y Santa Elena ya que esta enfermedad se ha expandido rápidamente.

Cuadro y Gráfico No. 9

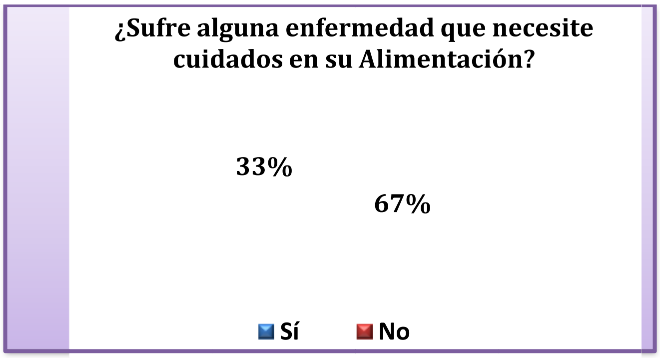
¿EN QUÉ CIUDAD VIVES?			
Ciudades	*Cantidad*	*Porcentaje*	*Porcentaje Acum.*
Salinas	87	22%	22%
La Libertad	214	54%	75%
Santa Elena	99	25%	100%
Total	400	100%	

Elaborado por Autoras

Nos pudimos dar cuenta que no solamente podemos atender a los cliente potenciales “Diabéticos”, sino a personas que tengan alguna otra enfermedad que necesite cuidados en su alimentación como por ejemplo los hipertensos, los obesos entre otros.

Cuadro y Gráfico No. 10

¿ENFERMEDAD QUE NECESITE CUIDADOS EN ALIMENTACIÓN?			
Afirmación o Negación	*Cantidad*	*Porcentaje*	*Porcentaje Acum.*
Sí	267	67%	67%
No	133	33%	100%
Total	400	100%	

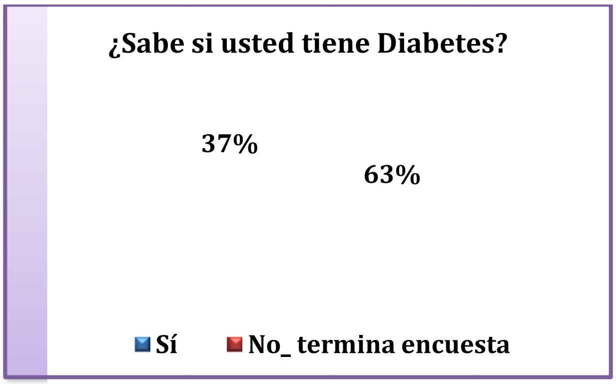


Elaborado por Autoras

La mayoría de los encuestados si saben que tienen diabetes ya que cuando se han sentido mal han ido a la clínica u hospital y se han realizado un chequeo dando como resultado que el nivel de azúcar en la sangre es muy elevado.

Cuadro y Gráfico No. 11

¿SABE SI USTED TIENE DIABETES?			
Afirmación o Negación	*Cantidad*	*Porcentaje*	*Porcentaje Acum.*
Sí	251	63%	63%
No_ termina encuesta	149	37%	100%
Total	400	100%	

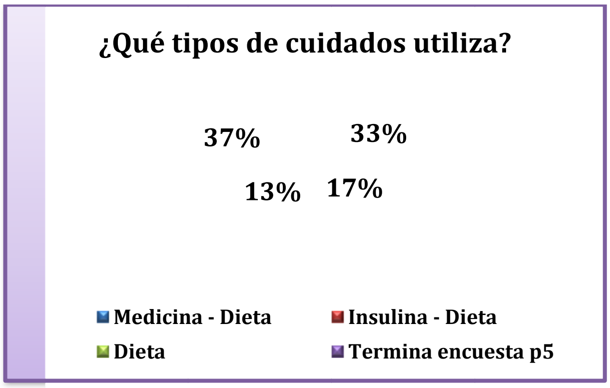


Elaborado por Autoras

De la muestra que escogimos pudimos detectar que dentro de esta población hay una considerable cantidad de personas con esta enfermedad y existe un bajo porcentaje que utilizan la dieta como método de cuidado, esto quiere decir que en esta ciudad se debe de crear una cultura de alimentación ya que esto conlleva a que los habitantes diabéticos se informen y tomen como opción al tratamiento de su enfermedad el tener una dieta para controlar los niveles de azúcar en la sangre y tengan en mente que existe un lugar especializado en ello, como lo es el Restaurant Salud y Vida.

Cuadro y Gráfico No. 12

¿QUÉ TIPOS DE CUIDADOS UTILIZA?			
Cuidados	*Cantidad*	*Porcentaje*	*Porcentaje Acum.*
Medicina - Dieta	132	33%	33%
Insulina - Dieta	67	17%	50%
Dieta	52	13%	63%
Termina encuesta p5	149	37%	100%
Total	400	100%	



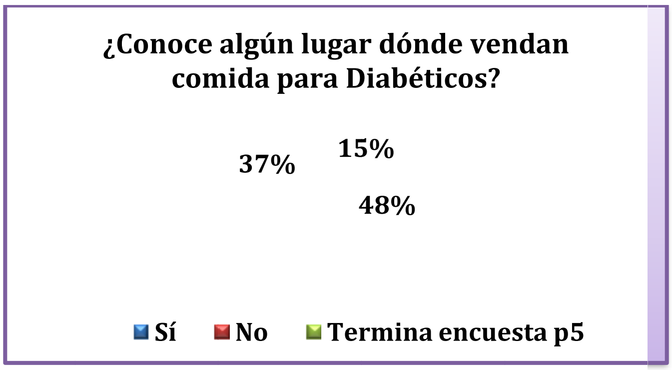
Elaborado por Autoras

Tenemos la ventaja que seremos primeros en este mercado así que podemos posicionarnos en la mente de los clientes, debido a que no existe en este ciudad un Restaurante que ofrezca un servicio para este tipo de consumidores.

Sabíamos que este segmento del mercado no había sido satisfecho porque las encuestas nos probaron esta suposición ya que la mayor parte de los diabéticos está de acuerdo con que exista este Restaurante y nos confirmaron que asistirían, esto nos da una pauta de que el nivel de aceptación de este nuevo proyecto ante un mercado potencial.

Cuadro y Gráfico No. 13

¿CONOCE ALGÚN LUGAR DONDE VENDAN COMIDA PARA DIABÉTICOS?			
Afirmación o Negación	***Cantidad***	***Porcentaje***	***Porcentaje Acum.***
Sí	**59**	**15%**	**15%**
No	**192**	**48%**	**63%**
Termina encuesta p5	**149**	**37%**	**100%**
Total	**400**	**100%**	

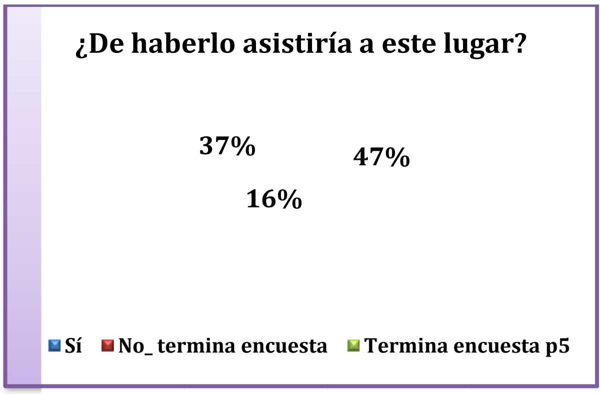


Elaborado por Autoras

Según los resultados asistirían al restaurante aproximadamente 188 personas que están dispuestos a cambiar su alimentación para mantenerse saludables.

Cuadro y Gráfico No. 14

¿DE HABERLO ASISTIRÍA A ESTE LUGAR?			
Afirmación o Negación	*Cantidad*	*Porcentaje*	*Porcentaje Acum.*
Sí	188	47%	47%
No_ termina encuesta	63	16%	63%
Termina encuesta p5	149	37%	100%
Total	400	100%	

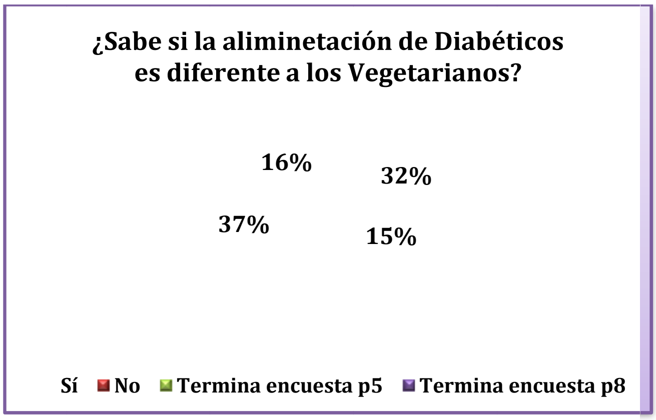


Elaborado por Autoras

Gran parte de los encuestados están consientes de que la alimentación de los vegetarianos y los diabéticos es diferente, pero existe un pequeño porcentaje de personas que lo ignoran, esta sería una desventaja para nosotros y tendríamos que hacer un plan de acción como dar charlas informativas para dar a conocer la diferencia.

Cuadro y Gráfico No. 15

¿SABE SI LA ALIMINETACIÓN DE DIABÉTICOS ES DIFERENTE A LOS VEGETARIANOS?			
Afirmación o Negación	*Cantidad*	*Porcentaje*	*Porcentaje Acum.*
Sí	127	32%	32%
No	61	15%	47%
Termina encuesta p5	149	37%	84%
Termina encuesta p8	63	16%	100%
Total	400	100%	

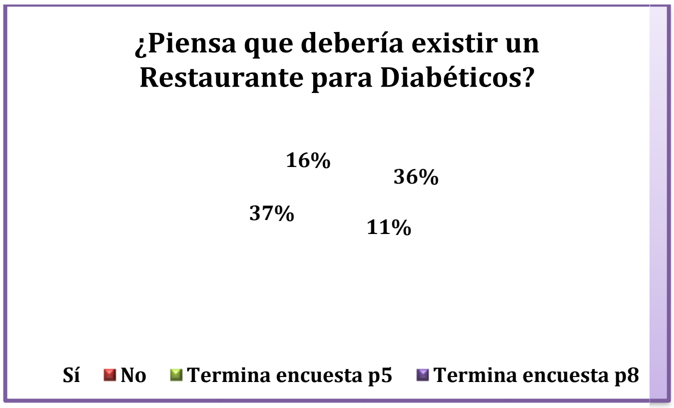


Elaborado por Autoras

Las personas que tienen diabetes obviamente están de acuerdo que exista este restaurante, es decir el 36%.

Cuadro y Gráfico No. 16

¿PIENSA QUE DEBERÍA EXISTIR UN RESTAURANTE PARA DIABÉTICOS?			
Afirmación o Negación	***Cantidad***	***Porcentaje***	***Porcentaje Acum.***
Sí	**145**	**36%**	**36%**
No	**43**	**11%**	**47%**
Termina encuesta p5	**149**	**37%**	**84%**
Termina encuesta p8	**63**	**16%**	**100%**
Total	**400**	**100%**	

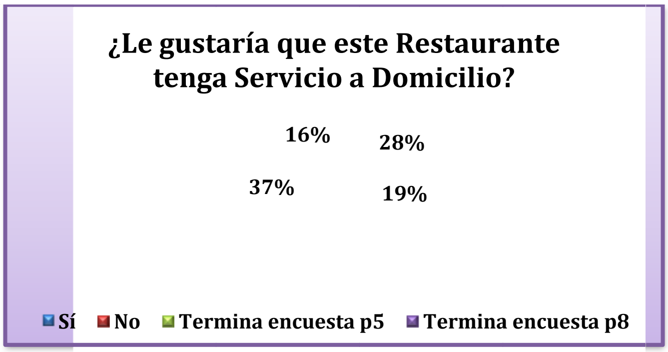


Elaborado por Autoras

La mayoría de los potenciales clientes quieren que tenga servicio a domicilio especialmente las que viven en Salinas y Santa Elena por la distancia y el tiempo, así mismo existe un pequeño porcentaje que no quiere este servicio pero esto no es ningún inconveniente porque igual están dispuestos a ser atendidos directamente en el Restaurante.

Cuadro y Gráfico No. 17

¿LE GUSTARÍA QUE ESTE RESTAURANTE TENGA SERVICIO A DOMICILIO?			
Afirmación o Negación	*Cantidad*	*Porcentaje*	*Porcentaje Acum.*
Sí	111	28%	28%
No	77	19%	47%
Termina encuesta p5	149	37%	84%
Termina encuesta p8	63	16%	100%
Total	400	100%	

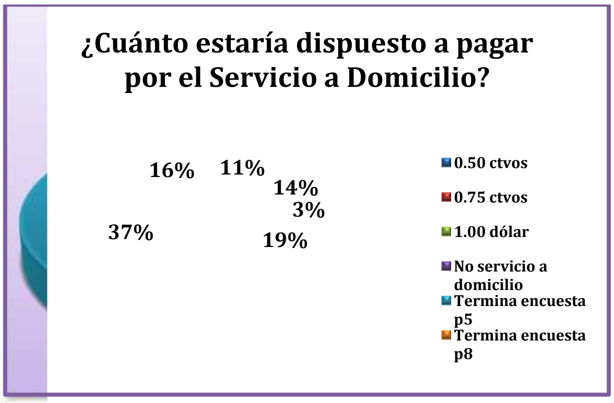


Elaborado por Autoras

La mayoría de las personas que quieren el servicio a domicilio que son especialmente de Salinas y Santa Elena están dispuestas a pagar 0,75 ctvs. Este es el valor que cobraremos para que los clientes degusten su almuerzo en la comodidad de su hogar.

Cuadro y Gráfico No. 18

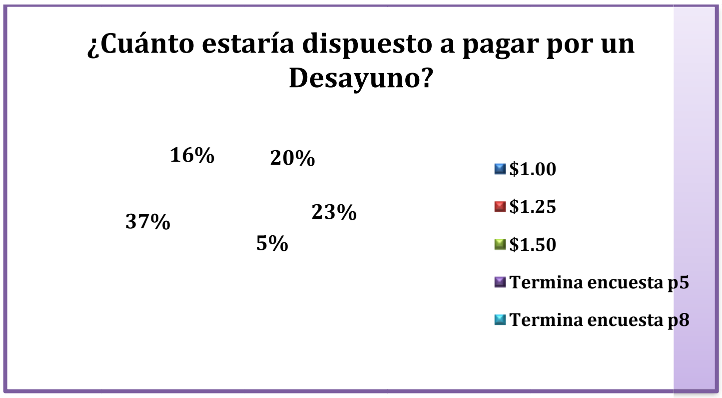
¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR EL SERVICIO A DOMICILIO?			
Afirmación o Negación	*Cantidad*	*Porcentaje*	*Porcentaje Acum.*
0.50 ctvos	42	11%	11%
0.75 ctvos	57	14%	25%
1.00 dólar	12	3%	28%
No servicio a domicilio	77	19%	47%
Termina encuesta p5	149	37%	84%
Termina encuesta p8	63	16%	100%
Total	400	100%	



Elaborado por Autoras

Cuadro y Gráfico No. 19

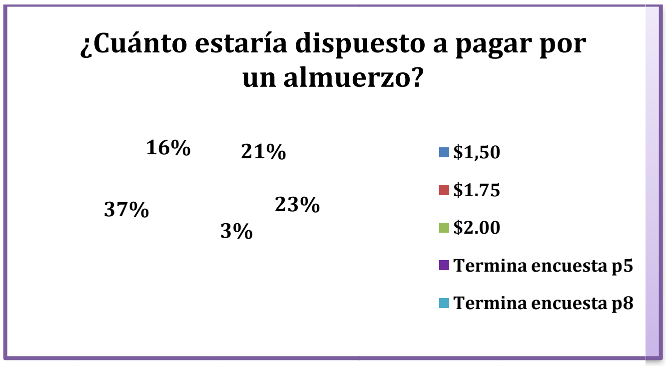
¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN DESAYUNO?			
Afirmación o Negación	***Cantidad***	***Porcentaje***	***Porcentaje Acum.***
$1.00	**79**	**20%**	**20%**
$1.25	**91**	**23%**	**43%**
$1.50	**18**	**5%**	**47%**
Termina encuesta p5	**149**	**37%**	**84%**
Termina encuesta p8	**63**	**16%**	**100%**
Total	**400**	**100%**	



Elaborado por Autoras

Cuadro y Gráfico No. 20

¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN ALMUERZO?			
Afirmación o Negación	***Cantidad***	***Porcentaje***	***Porcentaje Acum.***
$1,50	**83**	**21%**	**21%**
$1.75	**93**	**23%**	**44%**
$2.00	**12**	**3%**	**47%**
Termina encuesta p5	**149**	**37%**	**84%**
Termina encuesta p8	**63**	**16%**	**100%**
Total	**400**	**100%**	



Elaborado por Autoras

Las clientes que asistirían a nuestro Restaurante están dispuestas a pagar por un desayuno $1,25 y por un almuerzo $1,75

Con los resultados de las encuestas y con la observación directa, podemos decir que en conclusión existe un mercado que esta disponible y que quiere este tipo de negocio en la ciudad por lo que consideramos a este proyecto rentable.

1.5.3 Cálculo y proyección de la demanda potencial

El cálculo que haremos es anual, vamos a utilizar las siguientes variables para estimar la demanda potencial:

- ***n** = número de compradores*
- ***q** = cantidad adquirida por un comprador promedio*
- ***p** = precio*

Sabemos que los resultados de las encuestas son buenos pero no tenemos el 100% de certeza que ocurrirán, es por esto que haremos algunos supuestos. Realizamos 400 encuestas de las cuales 251 personas tienen diabetes (63% de los encuestados) y solo 188 asistirían al Restaurante (47% de las 251 personas), entonces nos basaremos en el supuesto que solo 38 personas compraran desayunos y 88 personas compraran almuerzos, entonces podemos decir que venderemos 125 platos, sabiendo que el precio del desayuno es de $1,25 y el del almuerzo $1,75.

Vamos hacer una proyección de la demanda para 10 años haciendo otra suposición que los precios van a incrementar en un 3% cada año.

Quedando la formula de la siguiente manera:

Q = DEMANDA POTENCIAL **Q = INGRESOS TOTALES**

$$\boxed{Q = (n)\,(q)} \qquad \boxed{Q = (n)\,(q)\,(p)}$$

A continuación se presentan todos los cuadros necesarios para el cálculo de la Demanda Potencial.

En este cuadro se muestra la proyección de precios para 10 años con un incremento del 3% en cada uno de estos.

Cuadro No. 21

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Precio del Almuerzo	1.75	1.80	1.86	1.91	1.97	2.03	2.09	2.15	2.22	2.28
Precio del Desayuno	1.25	1.29	1.33	1.37	1.41	1.45	1.49	1.54	1.58	1.63
Precio del Almuerzo SD	2.5	2.58	2.65	2.73	2.81	2.90	2.99	3.07	3.17	3.26
Precio del Desayuno SD	2	2.06	2.12	2.19	2.25	2.32	2.39	2.46	2.53	2.61

Elaborado por Autoras

En la tabla anterior se muestran los precios tanto de servicio directo y del servicio a domicilio, cada uno de estos ha sufrido un incremento del 3%.

A continuación se muestra la Demanda y el Ingreso mensual para cada uno de los 10 años, tanto los almuerzos y los desayunos están multiplicados por sus respectivos precios, especificando cuando es servicio directo y servicio a domicilio.

Cuadro No. 22

Año 1		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		
		Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Ingresos Anual
Enero	3171	1998	856	222	95	3496.03	1070.21	554.93	190.26	5311.43
Febrero	3266	2058	882	229	98	3600.91	1102.32	571.57	195.97	5470.77
Marzo	3364	2119	908	235	101	3708.94	1135.39	588.72	201.85	5634.89
Abril	3465	2183	936	243	104	3820.20	1169.45	606.38	207.90	5803.94
Mayo	3569	2248	964	250	107	3934.81	1204.53	624.57	214.14	5978.06
Junio	3676	2316	993	257	110	4052.85	1240.67	643.31	220.56	6157.40
Julio	3786	2385	1022	265	114	4174.44	1277.89	662.61	227.18	6342.12
Agosto	3900	2457	1053	273	117	4299.67	1316.23	682.49	234.00	6532.38
Septiembre	4017	2531	1085	281	121	4428.66	1355.71	702.96	241.02	6728.35
Octubre	4137	2607	1117	290	124	4561.52	1396.38	724.05	248.25	6930.20
Noviembre	4262	2685	1151	298	128	4698.37	1438.28	745.77	255.69	7138.11
Diciembre	4389	2765	1185	307	132	4839.32	1481.42	768.15	263.36	7352.25
Demanda Anual	**45003**									**75379.90**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 23

Año 2		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		
		Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Ingresos Anual
Enero	3267	2058	882	229	98	3709.92	1135.69	588.88	201.90	5636.39
Febrero	3365	2120	909	236	101	3821.22	1169.76	606.54	207.96	5805.48
Marzo	3466	2184	936	243	104	3935.86	1204.85	624.74	214.20	5979.65
Abril	3570	2249	964	250	107	4053.93	1241.00	643.48	220.62	6159.04
Mayo	3677	2317	993	257	110	4175.55	1278.23	662.79	227.24	6343.81
Junio	3787	2386	1023	265	114	4300.82	1316.58	682.67	234.06	6534.12
Julio	3901	2458	1053	273	117	4429.84	1356.07	703.15	241.08	6730.15
Agosto	4018	2531	1085	281	121	4562.74	1396.76	724.24	248.31	6932.05
Septiembre	4139	2607	1117	290	124	4699.62	1438.66	745.97	255.76	7140.01
Octubre	4263	2685	1151	298	128	4840.61	1481.82	768.35	263.43	7354.21
Noviembre	4391	2766	1185	307	132	4985.83	1526.27	791.40	271.34	7574.84
Diciembre	4522	2849	1221	317	136	5135.40	1572.06	815.14	279.48	7802.08
Demanda Anual	**46365**									**79991.84**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 24

Año 3		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		
		Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Ingresos Anual
Enero	3365	2120	909	236	101	3935.85	1204.85	624.74	214.20	5979.63
Febrero	3466	2184	936	243	104	4053.92	1241.00	643.48	220.62	6159.02
Marzo	3570	2249	964	250	107	4175.54	1278.23	662.78	227.24	6343.79
Abril	3677	2317	993	257	110	4300.81	1316.57	682.67	234.06	6534.10
Mayo	3787	2386	1023	265	114	4429.83	1356.07	703.15	241.08	6730.13
Junio	3901	2458	1053	273	117	4562.72	1396.75	724.24	248.31	6932.03
Julio	4018	2531	1085	281	121	4699.61	1438.65	745.97	255.76	7139.99
Agosto	4139	2607	1117	290	124	4840.59	1481.81	768.35	263.43	7354.19
Septiembre	4263	2685	1151	298	128	4985.81	1526.27	791.40	271.34	7574.82
Octubre	4391	2766	1185	307	132	5135.39	1572.06	815.14	279.48	7802.06
Noviembre	4522	2849	1221	317	136	5289.45	1619.22	839.59	287.86	8036.12
Diciembre	4658	2935	1258	326	140	5448.13	1667.80	864.78	296.50	8277.21
Demanda Anual	**47756**									**84863.09**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 25

Año 4		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		
		Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Ingresos Anual
Enero	3465	2183	936	243	104	4174.39	1277.88	662.60	227.18	6342.05
Febrero	3569	2248	964	250	107	4299.63	1316.21	682.48	233.99	6532.31
Marzo	3676	2316	993	257	110	4428.62	1355.70	702.95	241.01	6728.28
Abril	3786	2385	1022	265	114	4561.47	1396.37	724.04	248.24	6930.13
Mayo	3900	2457	1053	273	117	4698.32	1438.26	745.76	255.69	7138.03
Junio	4017	2531	1085	281	121	4839.27	1481.41	768.14	263.36	7352.18
Julio	4137	2607	1117	290	124	4984.45	1525.85	791.18	271.26	7572.74
Agosto	4262	2685	1151	298	128	5133.98	1571.63	814.92	279.40	7799.92
Septiembre	4389	2765	1185	307	132	5288.00	1618.77	839.36	287.78	8033.92
Octubre	4521	2848	1221	316	136	5446.64	1667.34	864.55	296.42	8274.94
Noviembre	4657	2934	1257	326	140	5610.04	1717.36	890.48	305.31	8523.19
Diciembre	4796	3022	1295	336	144	5778.34	1768.88	917.20	314.47	8778.88
Demanda Anual	**49175**									**90006.57**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 26

Año 5		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		
		Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Ingresos Anual
Enero	3570	2249	964	250	107	4429.92	1356.10	703.16	241.08	6730.26
Febrero	3677	2317	993	257	110	4562.82	1396.78	724.26	248.32	6932.17
Marzo	3787	2386	1023	265	114	4699.70	1438.68	745.98	255.77	7140.13
Abril	3901	2458	1053	273	117	4840.69	1481.84	768.36	263.44	7354.34
Mayo	4018	2531	1085	281	121	4985.91	1526.30	791.41	271.34	7574.97
Junio	4139	2607	1117	290	124	5135.49	1572.09	815.16	279.48	7802.22
Julio	4263	2686	1151	298	128	5289.55	1619.25	839.61	287.87	8036.28
Agosto	4391	2766	1185	307	132	5448.24	1667.83	864.80	296.50	8277.37
Septiembre	4522	2849	1221	317	136	5611.69	1717.86	890.74	305.40	8525.69
Octubre	4658	2935	1258	326	140	5780.04	1769.40	917.47	314.56	8781.46
Noviembre	4798	3023	1295	336	144	5953.44	1822.48	944.99	324.00	9044.91
Diciembre	4942	3113	1334	346	148	6132.04	1877.16	973.34	333.72	9316.26
Demanda Anual	**50666**									**95516.07**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 27

Año 6		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		
		Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Ingresos Anual
Enero	3678	2317	993	257	110	4700.85	1439.04	746.17	255.83	7141.88
Febrero	3788	2387	1023	265	114	4841.88	1482.21	768.55	263.50	7356.14
Marzo	3902	2458	1054	273	117	4987.13	1526.67	791.61	271.41	7576.82
Abril	4019	2532	1085	281	121	5136.75	1572.47	815.36	279.55	7804.13
Mayo	4140	2608	1118	290	124	5290.85	1619.65	839.82	287.94	8038.25
Junio	4264	2686	1151	298	128	5449.57	1668.24	865.01	296.58	8279.40
Julio	4392	2767	1186	307	132	5613.06	1718.28	890.96	305.47	8527.78
Agosto	4523	2850	1221	317	136	5781.45	1769.83	917.69	314.64	8783.61
Septiembre	4659	2935	1258	326	140	5954.90	1822.93	945.22	324.08	9047.12
Octubre	4799	3023	1296	336	144	6133.54	1877.62	973.58	333.80	9318.54
Noviembre	4943	3114	1335	346	148	6317.55	1933.94	1002.79	343.81	9598.09
Diciembre	5091	3207	1375	356	153	6507.08	1991.96	1032.87	354.13	9886.03
Demanda Anual	**52198**									**101357.80**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 28

Año 7		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		
		Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Ingresos Anual
Enero	3787	2386	1022	265	114	4985.37	1526.13	791.33	271.31	7574.14
Febrero	3901	2457	1053	273	117	5134.93	1571.92	815.07	279.45	7801.37
Marzo	4018	2531	1085	281	121	5288.98	1619.07	839.52	287.84	8035.41
Abril	4138	2607	1117	290	124	5447.65	1667.65	864.71	296.47	8276.47
Mayo	4262	2685	1151	298	128	5611.08	1717.68	890.65	305.36	8524.76
Junio	4390	2766	1185	307	132	5779.41	1769.21	917.37	314.53	8780.51
Julio	4522	2849	1221	317	136	5952.79	1822.28	944.89	323.96	9043.92
Agosto	4658	2934	1258	326	140	6131.37	1876.95	973.23	333.68	9315.24
Septiembre	4797	3022	1295	336	144	6315.32	1933.26	1002.43	343.69	9594.70
Octubre	4941	3113	1334	346	148	6504.77	1991.26	1032.50	354.00	9882.54
Noviembre	5089	3206	1374	356	153	6699.92	2051.00	1063.48	364.62	10179.01
Diciembre	5242	3303	1415	367	157	6900.92	2112.53	1095.38	375.56	10484.38
Demanda Anual	**53745**									**107492.45**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 29

Año 8		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		Servicio Directo		Servicio a Domicilio		
		Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzos 70%	Desayuno 30%	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Almuerzo * Precio	Desayuno * Precio	Ingresos Anual
Enero	3900	2457	1053	273	117	5288.15	1618.82	839.39	287.79	8034.15
Febrero	4017	2531	1085	281	121	5446.79	1667.39	864.57	296.42	8275.18
Marzo	4138	2607	1117	290	124	5610.20	1717.41	890.51	305.32	8523.43
Abril	4262	2685	1151	298	128	5778.50	1768.93	917.22	314.48	8779.13
Mayo	4389	2765	1185	307	132	5951.86	1822.00	944.74	323.91	9042.51
Junio	4521	2848	1221	316	136	6130.42	1876.66	973.08	333.63	9313.78
Julio	4657	2934	1257	326	140	6314.33	1932.96	1002.27	343.64	9593.20
Agosto	4797	3022	1295	336	144	6503.76	1990.95	1032.34	353.95	9880.99
Septiembre	4940	3112	1334	346	148	6698.87	2050.67	1063.31	364.56	10177.42
Octubre	5089	3206	1374	356	153	6899.84	2112.19	1095.21	375.50	10482.74
Noviembre	5241	3302	1415	367	157	7106.83	2175.56	1128.07	386.77	10797.23
Diciembre	5399	3401	1458	378	162	7320.04	2240.83	1161.91	398.37	11121.14
Demanda Anual	**55349**									**114020.91**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 30

Año 9		**Servicio Directo**		**Servicio a Domicilio**		**Servicio Directo**		**Servicio a Domicilio**		
		Almuerzos 70%	**Desayuno 30%**	**Almuerzos 70%**	**Desayuno 30%**	**Almuerzo * Precio**	**Desayuno * Precio**	**Almuerzo * Precio**	**Desayuno * Precio**	**Ingresos Anual**
Enero	4020	2533	1085	281	121	5614.39	1718.69	891.17	305.54	8529.80
Febrero	4141	2609	1118	290	124	5782.82	1770.25	917.91	314.71	8785.69
Marzo	4265	2687	1152	299	128	5956.30	1823.36	945.45	324.15	9049.26
Abril	4393	2767	1186	307	132	6134.99	1878.06	973.81	333.88	9320.74
Mayo	4525	2850	1222	317	136	6319.04	1934.40	1003.02	343.89	9600.36
Junio	4660	2936	1258	326	140	6508.61	1992.43	1033.11	354.21	9888.37
Julio	4800	3024	1296	336	144	6703.87	2052.21	1064.11	364.84	10185.02
Agosto	4944	3115	1335	346	148	6904.99	2113.77	1096.03	375.78	10490.57
Septiembre	5092	3208	1375	356	153	7112.14	2177.19	1128.91	387.06	10805.29
Octubre	5245	3304	1416	367	157	7325.50	2242.50	1162.78	398.67	11129.45
Noviembre	5403	3404	1459	378	162	7545.27	2309.78	1197.66	410.63	11463.33
Diciembre	5565	3506	1502	390	167	7771.63	2379.07	1233.59	422.95	11807.23
Demanda Anual	**57052**									**121055.12**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 31

Año 10		**Servicio Directo**		**Servicio a Domicilio**		**Servicio Directo**		**Servicio a Domicilio**		
		Almuerzos 70%	**Desayuno 30%**	**Almuerzos 70%**	**Desayuno 30%**	**Almuerzo * Precio**	**Desayuno * Precio**	**Almuerzo * Precio**	**Desayuno * Precio**	**Ingresos Anual**
Enero	4138	2607	1117	290	124	5952.56	1822.21	944.85	323.95	9043.58
Febrero	4262	2685	1151	298	128	6131.14	1876.88	973.20	333.67	9314.89
Marzo	4390	2766	1185	307	132	6315.08	1933.19	1002.39	343.68	9594.33
Abril	4522	2849	1221	317	136	6504.53	1991.18	1032.46	353.99	9882.16
Mayo	4657	2934	1257	326	140	6699.66	2050.92	1063.44	364.61	10178.63
Junio	4797	3022	1295	336	144	6900.65	2112.44	1095.34	375.55	10483.99
Julio	4941	3113	1334	346	148	7107.67	2175.82	1128.20	386.81	10798.51
Agosto	5089	3206	1374	356	153	7320.90	2241.09	1162.05	398.42	11122.46
Septiembre	5242	3302	1415	367	157	7540.53	2308.33	1196.91	410.37	11456.13
Octubre	5399	3401	1458	378	162	7766.75	2377.58	1232.82	422.68	11799.82
Noviembre	5561	3504	1502	389	167	7999.75	2448.90	1269.80	435.36	12153.81
Diciembre	5728	3609	1547	401	172	8239.74	2522.37	1307.90	448.42	12518.43
Demanda Anual	**58727**									**128346.74**

Elaborado por Autoras

1.6 ANÁLISIS FODA

Fortalezas:

- Ser uno de los pioneros en el País en prestar servicios de alimentos a un grupo de personas a la cuales se les restringía el consumo de mucho alimentos.
- Contar con personal altamente capacitado tanto en el área alimenticia, nutricional, financiero, y tecnológico.
- Brindar buena atención al cliente de tal manera que se deguste de visitar nuestro restaurante.
- Los Costos de la Materia Prima son bajos.
- Innovación de platos y variación constante en el menú.

Oportunidades:

- Captar gran parte del mercado por ser los primeros en ingresar.
- Posicionarnos en el mercado mediante estrategias publicitarias.
- En la actualidad, el número de personas que están interesadas en mejorar su estilo de alimentación está en crecimiento.
- Posibilidad de apertura de sucursales a mediano o largo plazo.

Debilidades:

- Es una empresa nueva que carece de experiencia.
- Dificultad de crear una cultura.

Amenazas:

- Nuevos competidores que desean incursionar en el mercado al ver que este ha sido rentable y que tiene una buena aceptación.
- Los vegetales no duran mucho tiempo en refrigeración
- Pérdida del poder adquisitivo de la población
- Expansión de restaurantes vegetarianos en la ciudad.

1.7 ANÁLISIS DE LAS 5 FUERZAS DE PORTER (MACRO Y MICRO ENTORNO)

MACROENTORNO

➢ ***Ambiente Cultural y Social***

La cultura ecuatoriana gusta de visitar lugares que ofrezcan una gran variedad de nuevas opciones que puedan satisfacer ciertas necesidades, sobre todo aquellas personas que consideran que gozar de una buena salud es consecuencia de una buena alimentación.

➢ ***Ambiente Legal***

- En este aspecto nos enmarcamos en la legalización de nuestro negocio, manteniendo siempre la transparencia de nuestros procesos.
- Establecer políticas internas que ayuden a cumplir con las normas enmarcadas dentro de la ley.
- Establecer el mecanismo de declaración y pago de impuesto en el momento oportuno.
- Trabajar bajo normas higiénicas rigurosas.

MICROENTORNO

Aquí vamos analizar las fuerzas cercanas a la empresa que influyen a nuestro restaurante que son las 5 fuerzas de Porter que son los competidores, los productos sustitutos, los clientes y los proveedores que son fundamentales para poder iniciar nuestro negocio, estas 5 variables son las siguientes:

Competidores

Por el momento no tenemos ninguno porque en la ciudad de La Libertad y en toda la Provincia de Santa Elena no existe un restaurante para personas Diabéticas.

Competidores potenciales

Son aquellos restaurantes que viendo la rentabilidad de nuestro restaurante planean ingresar a este mercado.

Sustitutos

Entre estos tenemos a un restaurante vegetariano pequeño recién establecido ya que este ofrece comidas nutritivas, bajas en grasas.

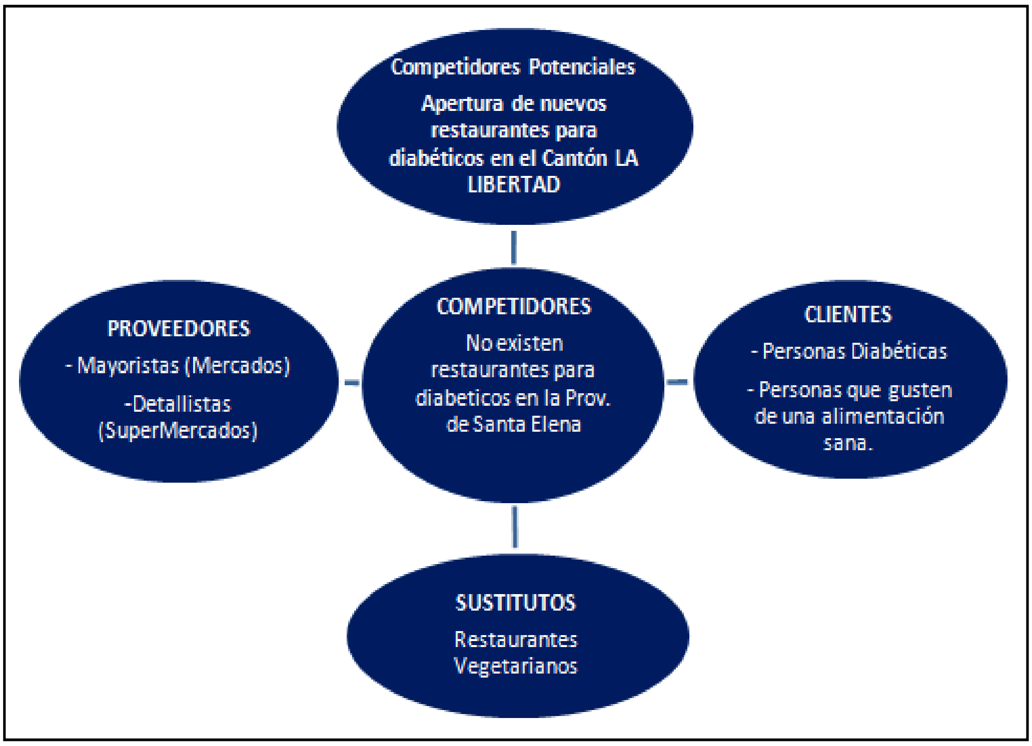
Clientes

Nuestro grupo objetivo son las personas diabéticas y quienes prefieren degustar de una alimentación sana para tener una mejor calidad de vida.

Proveedores

Como proveedores tenemos a los mercados donde nos abasteceremos de vegetales, frutas y demás materias primas y los supermercados serán quienes nos abastecerán de productos no perecibles.

Gráfico No. 21



Elaborado por Autoras

1.8 ANÁLISIS DE LAS 5 P'S

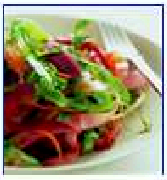
PRODUCTO: Nosotros ofreceremos el Servicio de comidas nutritivas especializadas en la diabetes. Se ha diseñado el siguiente menú el mismo que cambiara cada mes:

Gráfico No. 22

MENÚ

Desayunos:

- 1 rebanada de pan, 1 tortilla de maíz y agua aromática..........$1,25
- ½ taza de cereal, 1 vaso de yogurt y una manzana......$1,20
- Ensalada de frutas con galletas integrales..............$1,20
- Jugos naturales (naranja, melón, limón, etc.) con tostadas integrales..........$1,20



Almuerzos:

- Sopa de tomate, porción de arroz con pollo al vino con ensalada de zanahorias y vainitas..........$1,50
- Locro de habas, porción de arroz con pescado cocido y ensalada..........$1,50
- Crema de legumbres, porción de arroz con carne a la plancha y ensalada lechuga..........$1,50

La bebida es opcional

Nota: Usted puede armar su menú y le recordamos que además usted cuenta con un nutricionista a su disposición.

Ver en el "Anexo A" los diferentes menús que ofreceremos

Detalles del Restaurante

El Nombre de nuestro restaurante empresa será "Nutrición y Vida" con el siguiente slogan "Un cambio para tu bienestar".

Nos esmeraremos por la presentación de nuestros platillos que estarán debidamente decorados. Los manteles y las servilletas tendrán el logotipo del restaurante.

PRECIO: Se utilizará la estrategia de Buen Valor que es la de precio justo y con un servicio de buena calidad y también tomaremos como referencia el precio obtenido del sondeo que se realizo mediante las encuestas.

- ✓ El Desayuno tendrá un costo de $1,20
- ✓ El Almuerzo tendrá un costo de $1,75

Formas de pago:

- ✓ Efectivo
- ✓ Tarjeta de Crédito
- ✓ Descontados del sueldo y depositados a nuestra cuenta

PLAZA: De acuerdo a la investigación de mercado realizada se llega a la conclusión de que este negocio tendría más congruencia en El Cantón La Libertad. La comercialización de platos se la realizara de la siguiente manera:

- Servicio Directo a los consumidores, el cual estará ubicado en el centro de la cuidad de La Libertad debido a que en esta zona se encuentra todo el movimiento económico de la Península.
- Servicio a Domicilio

PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN: en la etapa de lanzamiento para promocionar nuestro local se realizarán las siguientes actividades:

- Se entregarán hojas volantes en los hospitales, en el club de diabéticos y en las principales avenidas de las 3 ciudades.
- Se visitará a las empresas dando a conocer nuestro servicio tanto directo como a domicilio.
- Se invitará a la inauguración del Restaurante, degustación del menú, se presentarán los servicios que ofrece adjuntado el logo del restaurante.
- Se entregarán folletos que detallarán los beneficios de este tipo de comidas para la salud, descripción del menú, precios y formas de pago.
- (Los miércoles de familia) este día servimos nuestros platos con un 10% de descuento en la cuenta familiar.
- Se ofrecerán charlas informativas de cómo prevenir que sus familiares sufran esta enfermedad creando una cultura de prevención en ellos.
- Para los clientes que asistan regularmente habrá un servicio de medición del nivel de glucosa en la sangre en un día determinado a la semana.

CAPITULO 2

ESTUDIO TÉCNICO, ORGANIZACIONAL Y LEGAL

Nos basamos en la valoración de las maquinarias, equipo, y en el personal que se requerirá para que el proyecto se realice. Vamos a recurrir en costos fijos como son los salarios para el personal administrativo y operativo; así como los servicios básicos que son: agua potable, energía eléctrica y servicios telefónicos.

Todos estos costos al final deben ser cubiertos por las ventas para no incurrir en pérdidas y esperar que las ventas cada vez aumenten más para de esta manera generar utilidades y poder hacer crecer cada día la empresa.
Optaremos por el alquiler del local, ya que el costo de la compra de un terreno y la construcción del restaurante serían demasiado alto.

Análisis de Costo- Volumen- Utilidad
En este análisis se obtiene la cantidad personas anuales a los que el restaurante debería atender para en lo mínimo poder cubrir sus costos, siendo estos fijos y variables.

El denominado punto de equilibrio es aquel en el cual la utilidad es igual a cero, y se obtiene mediante la división del costo fijo para el precio menos el costo variable unitario.

$$Q = \frac{CF}{P - CV} = \frac{3600}{1{,}50 - 1{,}795} = 45000 \text{ personas anuales}$$

Mensualmente un promedio de 3750 personas como mínimo para poder cubrir nuestros costos cada mes.

2.1 UBICACIÓN DEL RESTAURANTE

Para escoger una buena ubicación, se debe elegir aquella que permita las mayores ganancias entre las alternativas que se consideran factibles. Sin embargo, tampoco el problema es puramente económico. Los factores técnicos, legales, tributarios, sociales, entre otros, deben necesariamente tomarse en consideración.

En nuestro análisis de estudio de mercado tuvimos tres opciones para realizar nuestro proyecto estos lugares son:

- Salinas
- La Libertad
- Santa Elena

De los tres lugares en el análisis de los precios de alquiler en Salinas es de $350, en La Libertad es de $300 y en Santa Elena de $330, como resultado nos quedamos con La Libertad, pero tenemos que ver si se cumplen los factores de localización que influyen para que el proyecto sea factible en todas sus opciones.

Los factores más importantes que influyen en nuestra decisión de la localización de nuestro proyecto son los siguientes:

1. **Medios y Costos de Transporte.**

Este factor es importante ya que nuestro mercado objetivo son los diabéticos de los tres cantones de la provincia de Santa Elena, quienes tendrían que trasladarse a La Libertad para nuestro servicio directo así como la entrega a domicilio.

2. **Disponibilidad de mano de obra.**

Contaremos con personal capacitado para desempeñar sus funciones, tanto como el gerente y sus subordinados brindando una excelente atención a nuestros clientes.

3. Factores Ambientales.

Debe de ser el mejor para que nuestros clientes se sientan a gusto, un lugar acogedor donde comer sea un placer. Por eso debe contar con todo lo necesario para que el cliente se sienta como en casa.

4. Disponibilidad y Costo de Alquiler.

Que exista un Local con las dimensiones requeridas para atender las necesidades actuales y las expectativas de crecimiento de la empresa creada, es otro factor relevante que hay que considerar, en el costo de alquiler deberemos buscar un buen precio y tratar de ver el más apropiado.

5. Disponibilidad de agua, energía y otros suministros.

Es muy importante contar con este factor de localización para el buen desarrollo de nuestra empresa y pueda brindar un servicio de calidad.

En nuestro proyecto para poder evaluar la correcta decisión de la localización de nuestra empresa hemos utilizado el **Método cualitativo por puntos**, este método consiste en definir los principales factores determinantes de una localización, para asignarles valores ponderados de peso relativo, de acuerdo con la importancia que se les atribuye, el peso relativo, sobre la base de una suma igual a 1.

Al comparar dos o más localizaciones opcionales, se procede a asignar una calificación a cada factor en una localización de acuerdo con una escala predeterminada lo como, por ejemplo de 0 a 10.

La suma de las calificaciones ponderadas permitirá seleccionar la localización que acumule el mayor puntaje. Si se busca elegir en las siguientes tres zonas, el modelo se aplica como lo indica en la siguiente tabla:

Cuadro No. 32

		SALINAS		LA LIBERTAD		SANTA ELENA	
FACTOR	**PESO**	**CALIF.**	**PONDER**	**CALIF.**	**PONDER**	**CALIF.**	**PONDER**
TRANSPORTE	15%	8	1,2	8	1,2	6	0,9
MANO DE OBRA	30%	6	1,8	6	1,8	6	1,8
FACTORES AMBIENTALES	15%	6	0,9	6	0,9	4	0,6
LOCAL	20%	6	1,2	8	1,6	5	1
SERVICIOS BASICOS	20%	5	1	6	1,2	5	1
TOTALES	100%		6,1		6,7		5,3

Elaborado por Autoras

De acuerdo con este método se escogería a La Libertad, por tener mayor calificación total ponderada.

Para iniciar nuestro proyecto hemos considerado una inversión inicial la cual no es muy alta debido a que en nuestro proyecto está estipulado alquilar un local sumando a esto cada una de los utensilios a necesitarse en la cocina, mesas motos y demás áreas, teniendo una inversión de **$ 14,476.00**.

A mas de esto en el análisis costo volumen utilidad obtuvimos que el número de personas anuales que debería por lo menos acoger el restaurante seria de **45000** personas anuales, lo que implicaría tener una demanda mensual de **3750** personas como mínimo para recuperar los costos incurridos en ese mes.

En cuanto al rubro en pago de salarios al personal que necesitaremos en el restaurante es lo que se requiere para brindar un buen servicio, con lo cual multiplicado con la demanda mensual nos permite cubrir esos costos y así también tener una utilidad mensual para los accionistas del negocio.

Es por esto que el proyecto se desarrollará en la provincia de Santa Elena exactamente en el centro del Cantón La Libertad en la avenida 9 de Octubre entre las calles Guayaquil y Josué Robles Bodero.

2.2 DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO

En cuanto al tamaño del restaurante necesitamos un lugar amplio con la capacidad para 100 personas como mínimo, aunque como es de notar que en un restaurante los clientes son rotativos ya que suelen almorzar de 12:00 a 2: 30 de la tarde, es por esto que buscamos un local grande.

Presentamos un cuadro en el cual se evalúan flujos con distintos números de personas como clientes, con el cual se determinara el número optimo de personas que debe acoger el restaurante como para recuperar y tener ganancia después de proyectar los flujos a un determinado número de años y luego traerlos a valor presente y deducirle la inversión inicial para ver cuál sería el tamaño optimo.

Ver "Anexo B" como se hizo la determinación del tamaño

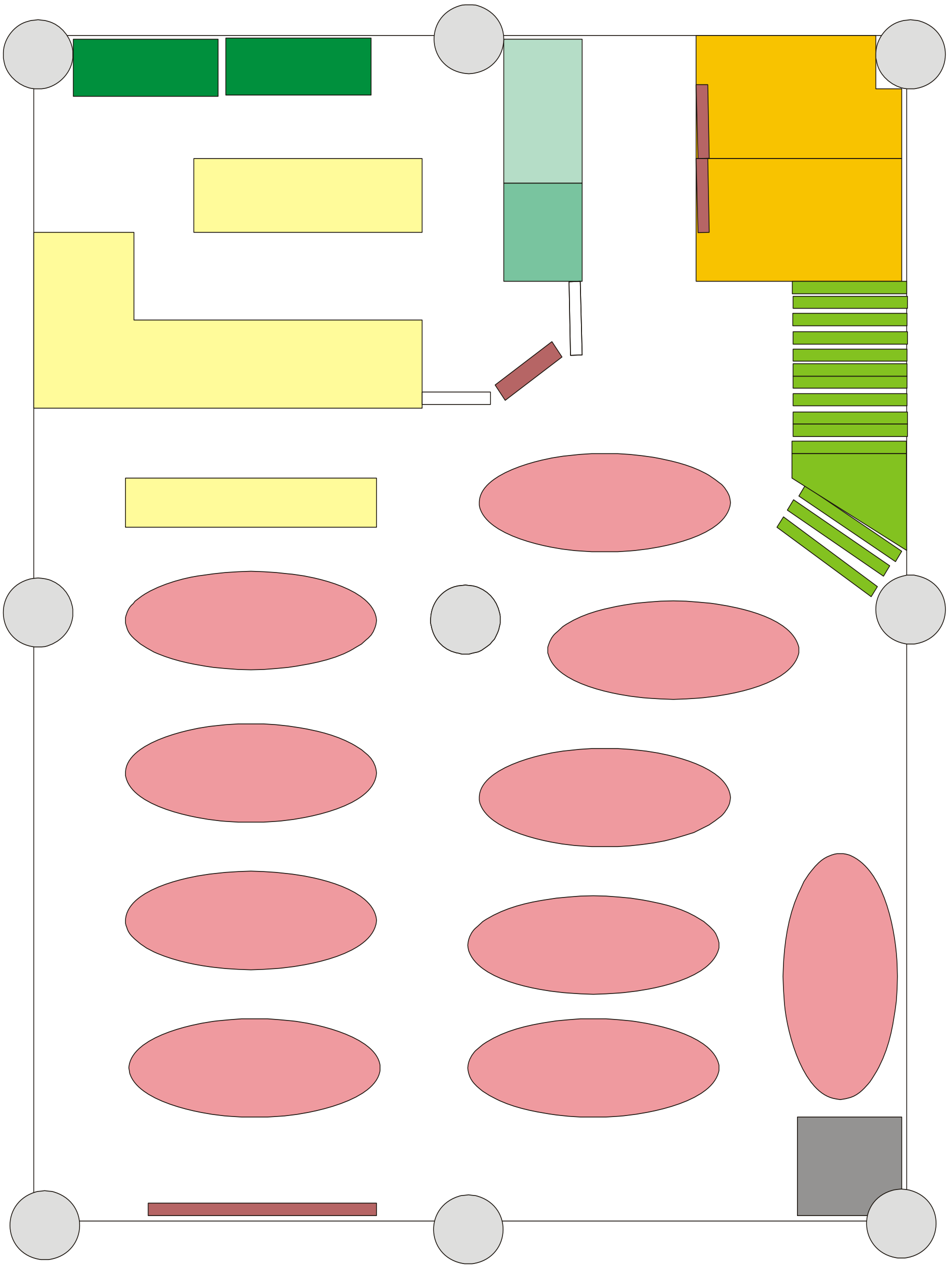
El local escogido será de dos plantas de 12 metros de largo y 10 de ancho, para poder atender a toda la clientela, a continuación se específica las infraestructura con cada una de las divisiones.

- La planta baja cuenta con la caja, la cocina, los baños y las 10 mesas.
- La planta alta cuenta con una bodega, baños, mesones y las 10 mesas.

Gráfico No. 23

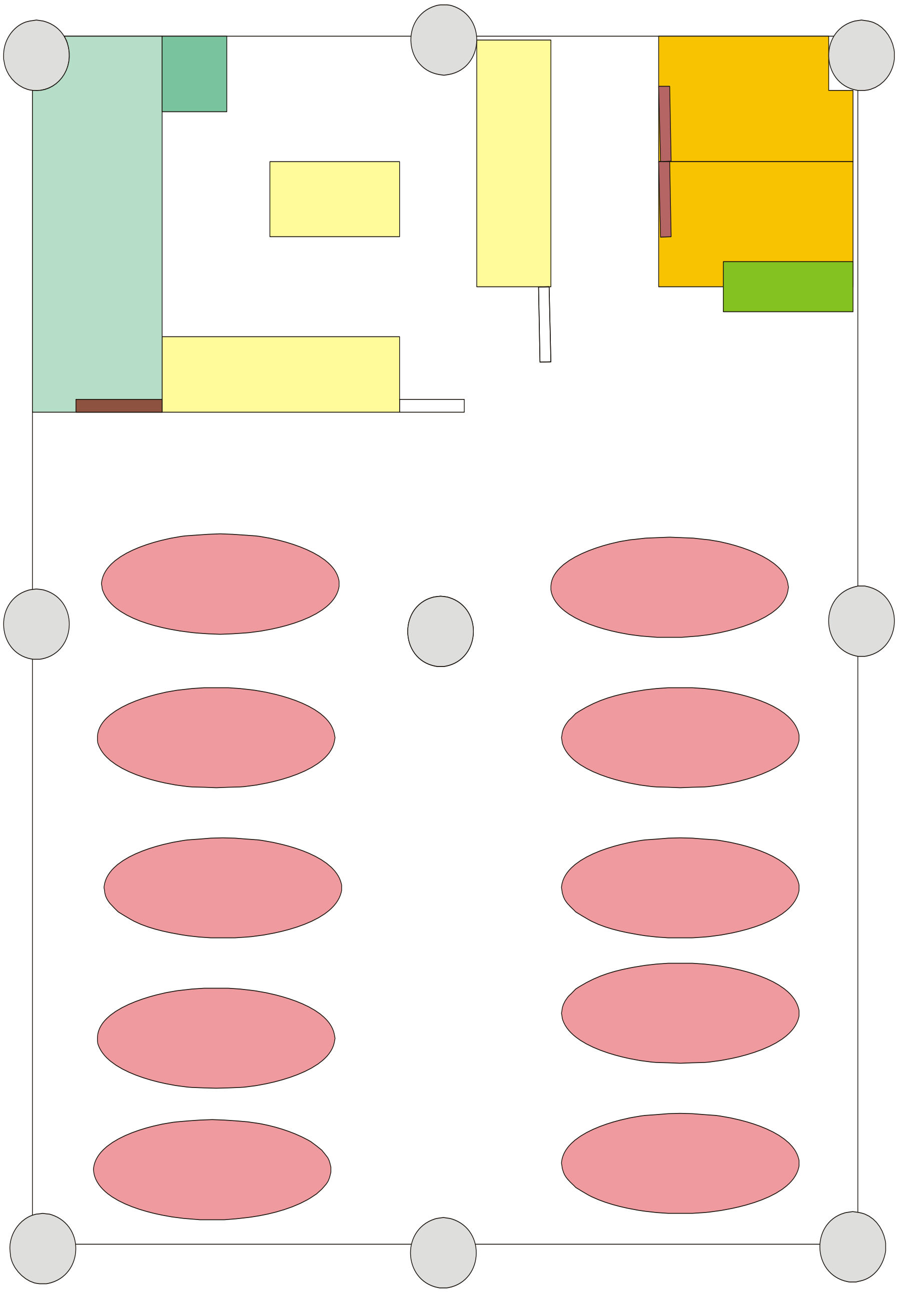
Elaborado por Autoras

Gráfico No. 24



Elaborado por Autoras

Gráfico No. 25



Elaborado por Autoras

2.3 SELECCIÓN DE LA MAQUINARIA Y EQUIPO

Se toman en cuenta todos los equipos y mobiliarios objetos de depreciación. Los cuales con el pasar del tiempo pierden su valor y los mismos que en un futuro se pueden vender a un precio según estimado por la organización y el mercado adquiriente, el cual se denomina valor de desecho.

Cuadro No. 33

MAQUINARIA Y EQUIPO	CANT	P. UNIT	C. TOTAL
Cocina Industrial	2	150	300
Refrigerador	1	650	650
Congelador	1	500	500
Licuadora	2	50	100
Olla arrocera industrial	2	150	300
Dispensador de Jugos	1	80	80
Procesador de Alimentos	2	60	120
Balanza	2	40	80
Extractor de Olores	2	400	800
Motos	2	1700	3400
Computadora	1	1500	1500
Impresora-Fax	1	200	200
Caja Registradora	1	350	350
Teléfono	1	50	50
Aires Acondicionado	2	500	1000
Total			9430
MOBILIARIO Y UTENSILIOS	**CANT**	**P. UNIT**	**C. TOTAL**
Cuchara de madera	4	5	20
Cucharones	5	8	40
Colador	3	7	21
Extractor de Jugos	4	5	20
Jarra	5	12	60
Bandejas	6	15	90
Juego de Cuchillos	3	30	90
Juego de Ollas	4	150	600
Rayador	6	10	60
Tabla de Picar	3	25	75
Manteles	30	5	150
Servilletas de Tela	150	2	300
Juego de Cubiertos	40	8	320
Vajilla	40	20	800
Uniforme de Personal	10	20	200
Mesas Madera	20	50	1000
Sillas	120	10	1200
Total			**5046**
Inversión Total			**14476**

Elaborado por Autoras

Balance de Reinversión

Constan los equipos que se deprecian con el pasar el tiempo los mismos que tiene una vida útil determinada y en ese tiempo estipulado se debe dar de baja a remate si es posible para poder reemplazarlo por otros en lo que se denomina la etapa de reinversión de las maquinarias.

Cuadro No. 34

CALENDARIO DE REINVERSION										
EQUIPOS	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Cocina Industrial	-	-	-	-	300	-	-	-	-	300
Refrigerador	-	-	-	-	650	-	-	-	-	650
Congelador	-	-	-	-	500	-	-	-	-	500
Licuadora	-	-	-	-	100	-	-	-	-	100
Olla arrocera industrial	-	-	300	-	-	300	-	-	300	-
Dispensador de Jugos	-	-	-	-	80	-	-	-	-	80
Procesador de Alimentos	-	120	-	120	-	120	-	120	-	120
Balanza	-	80	-	80	-	80	-	80	-	80
Extractor de Olores	-	-	-	-	800	-	-	-	-	-
Motos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3400
Computadora	-	-	-	-	1500	-	-	-	-	1500
Aire Acondicionado	-	-	-	-	1000	-	-	-	-	1000
Caja Registradora	-	-	-	-	350	-	-	-	-	350
Teléfono	-	-	50	-	-	50	-	-	50	
Impresora-Fax	-	-	200	-	-	200	-	-	200	-
TOTALES	**-**	**200,00**	**550,00**	**200,00**	**5.280,00**	**750,00**	**-**	**200,00**	**550,00**	**8.080,00**

Elaborado por Autoras

Balance de Ingreso por Venta de Maquinaria

Los equipos que completan los años de vida útil no siempre pierden su valor total debido a que si no han sido explotados al 100% aun tienen valor en el mercado a precio de remate este cuadro muestra los ingresos estimados en caso de que se venda las maquinas al termino de su vida.

Cuadro No. 35

INGRESO POR VALOR DE DESECHO										
EQUIPOS		**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Cocina Industrial	-	-	-	-	30	-	-	-	-	30
Refrigerador	-	-	-	-	65	-	-	-	-	65
Congelador	-	-	-	-	50	-	-	-	-	50
Licuadora	-	-	-	-	10	-	-	-	-	10
Olla arrocera industrial	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-
Dispensador de Jugos	-	-	-	-	8	-	-	-	-	8
Procesador de Alimentos	-	12	-	12	-	12	-	12	-	12
Balanza	-	8	-	8	-	8	-	8	-	8
Extractor de Olores	-	-	-	-	80	-	-	-	-	80
Motos	-	-	-	-		-	-	-	-	340
Computadora	-	-	-	-	150	-	-	-	-	150
Aire Acondicionado	-	-	-	-	100	-	-	-	-	100
Caja Registradora	-	-	-	-	35	-	-	-		35
Teléfono	-	-	5	-	-	5	-	-	5	
Impresora-Fax	-	-	20	-	-	20	-	-	20	-
TOTALES	**0**	**20**	**25**	**50**	**528**	**45**	**0**	**20**	**25**	**888**

Elaborado por Autoras

2.4 REQUERIMIENTO DE LA MANO DE OBRA

Hicimos un sondeo en la península, específicamente en el cantón La Libertad y pudimos notar que si existe mano de obra preparada para este tipo de negocio. Es imprescindible conocer las especialidades y habilidades requeridas con objeto de cumplir cabalmente con todas las actividades que se necesitan para lograr los propósitos del negocio.

Conocido el tipo de empresa y, sobretodo, los objetivos de ésta hay que localizar mediante las diversas fuentes de reclutamiento al personal que reúna los requisitos para cada puesto, de acuerdo al perfil establecido.

<u>Balance de Personal</u>

Es el análisis de los costos que se incurre en el pago de salarios del personal quienes prestaran sus servicios al restaurante.

Cuadro No. 36

BALANCE DE PERSONAL				
CARGOS	**# Pers.**	**Sueldo por persona**	**Total salario mensual**	**salarios anuales**
Gerente General	1	450	450	5400
Administrador	1	300	300	3600
Supervisor de Personal	1	300	300	3600
Chef	1	380	380	4560
Cajero	1	180	200	2400
Asi. Limpieza y Mant.	1	180	180	2160
Nut. y M. Especializado	1	280	280	3360
Ayudante de Cocina	2	150	300	3600
Entrega Directa	4	150	600	7200
Entrega Domicilio	2	160	320	3840
TOTAL			3310	39720

Elaborado por Autoras

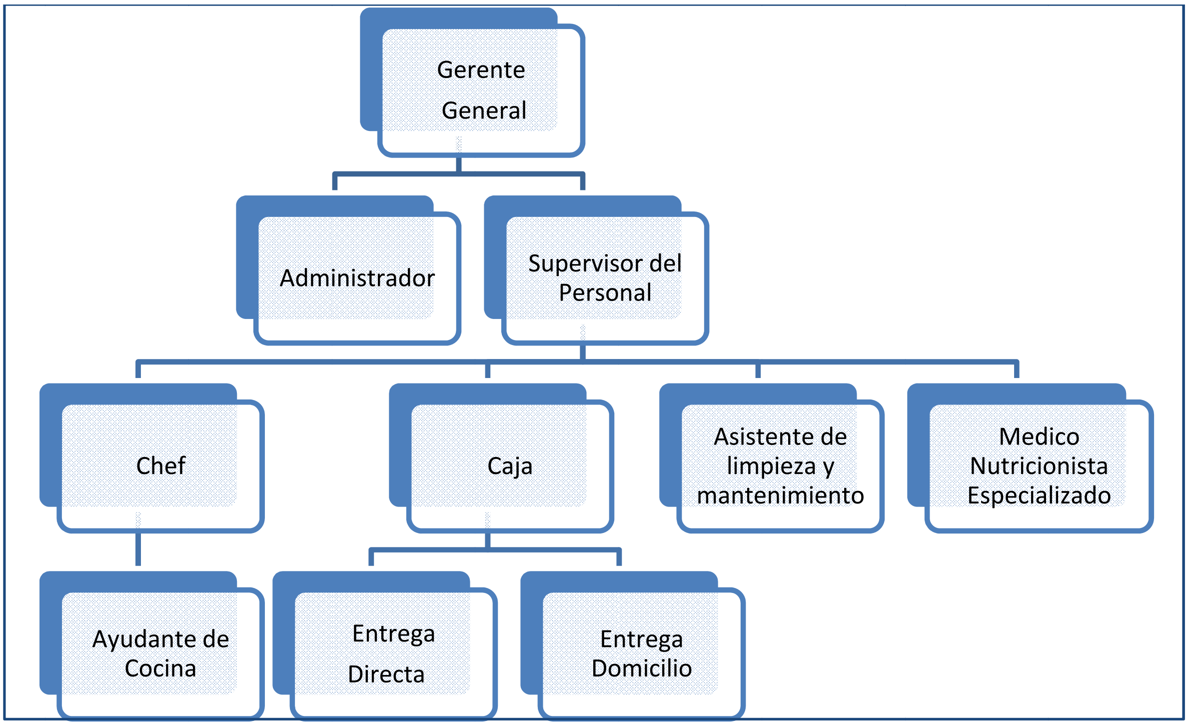
Antes de iniciar las operaciones, es necesario capacitar al personal en distintas áreas, dentro de un programa de entrenamiento que involucra necesariamente cuatro etapas: inventario de necesidades y diagnóstico de entrenamiento, planeación del entrenamiento, ejecución y evaluación de los resultados.

2.5 ORGANIGRAMA FUNCIONAL DE LA EMPRESA

En toda empresa se desarrollan, en un mismo tiempo, diversas funciones interrelacionadas que producen ciertos resultados, y la calidad y cantidad de estos son responsabilidad fundamental de los empleados que tienen a su cargo dichas funciones. Contaremos con personal necesario, y deberá salir adelante con todos sus recursos disponibles.

En el caso particular de nuestro negocio, se señalan las áreas funcionales y el bosquejo de organigrama más apropiados para nuestra mediana empresa:

Gráfico No. 26



Elaborado por Autoras

El desarrollo óptimo del Restaurante requiere de la determinación y selección adecuada del personal que en él participará.

2.6 MARCO LEGAL DEL PROYECTO

La formalidad legal para la creación de una empresa se especifica en la Ley de Compañía.

Requisitos para constituir una compañía: Dentro de los requisitos obligatorios tenemos los siguientes:

- **a.** Ser mayor de edad y
- **b.** Ser capaz de contratar y obligarse

Pasos: Los pasos para la constitución de una compañía son:

- Carta dirigida a la Superintendencia de Compañías, solicitando el nombre de la empresa que se desea constituir, (deberá ser solicitada por un abogado)
- Se apertura una Cuenta de Integración de Capital a nombre de la Compañía que se va a crear, determinada cuenta deberá cumplir con lo establecido en la Ley de Compañías, (toda sociedad anónima deberá aportar el 25% de capital suscrito y las Compañías Limitadas el 50% del capital)
- Emitida la Cuenta de Integración, la aprobación del nombre de la empresa, copia de cédulas y certificados de votaciones de los accionistas, se lleva toda la documentación antes descrita, a una Notaria, el cual elabora la Minuta y procede a elevarlo a Escritura Pública (4 testimonios entrega la Notaria)
- Mediante una Carta se ingresa las Escrituras para que un delegado de la Superintendencia de Compañías, realice el estudio y la aprobación del trámite
- Luego de aprobado el trámite se deberá cumplir con los requerimientos que se encuentran especificados en la Resolución Aprobatoria del trámite
- El extracto que nos entregan en la superintendencia de compañías, deberá ser enviado a uno de los periódicos de la ciudad, para su respectiva publicación
- Se inscribe en el Registro Mercantil de Guayaquil la Escrituras de Constitución luego de ello
- Se procede a inscribir los nombramientos de los Representantes Legales de la compañía y
- Con todos estos documentos se solicita a la Superintendencia de Compañías, que emita la Hoja de Registro de Sociedades (documento que es obligatorio presentar al SRI para obtener el Ruc.)
- Por último para obtener el Registro Único de Contribuyente se lleva la siguiente documentación:

    1. Original y copia de la Escritura de Constitución o en su defecto copia notarizada;

2. Original y copia del Nombramiento del Representante Legal de la Compañía;
3. Copia de cédulas y certificados de votación del representante legal;
4. Formularios 01a y 01b debidamente firmados por el representante legal;
5. Original y copia de planilla de agua, luz o teléfono, la cual deberá estar a nombre de uno de los accionistas, o el gerente o nombre de la compañía; de no tener estos documentos deberá adjuntar contrato de arrendamiento debidamente inscrito en la Corte de Justicia;
6. De realizar el trámite una tercera persona, esta deberá adjuntar una carta de autorización por parte del gerente de la compañía, asi como también copia de la cédula de identidad y certificado de votación.

Permisos de funcionamiento

Para fines de la implementación del Restaurante es necesario cumplir con los siguientes permisos establecidos por la ley.

Permiso de Funcionamiento del Municipio de La Libertad: Debemos acercarnos a esta institución para que nos otorgue el permiso de funcionamiento y poder realizar esta actividad comercial.

- Copia de Contrato de Arrendamiento
- Documentación del Representante Legal (Cédula de identidad, Papeleta de votación, Record policial, Registro Único de Contribuyentes)
- Planilla de Servicios Básicos (agua, luz o teléfono)
- Tasa de turismo
- Copia de la patente comercial 2008
- Tasa de trámite de habilitación
- Formulario de tasa de habilitación

<u>Permiso de Funcionamiento del Departamento de Higiene:</u> Esta dependencia realizara la respectiva inspección en el local donde estará ubicado el Restaurante.

- Certificado médico de todos los trabajadores
- Revisión de los baños y cocina
- Revisión de los alimentos
- Reglamento interno sobre higiene

<u>Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos:</u> Debemos cumplir con los requisitos que esta entidad exige, entre ellos tenemos:

- ✓ Tener extintores en caso de incendio
- ✓ Buenas instalaciones eléctricas
- ✓ Revisión del aire acondicionado
- ✓ Certificado de Seguridad Industrial
- ✓ Acta de Compromiso para la Limpieza de Trampa de Grasa.

<u>Entre otros permisos tenemos:</u>

- Permiso de la intendencia
- Matricula de Comercio
- Permiso Sanitario y Certificado Sanitario (Ministerio de Salud)
- Permiso SAYCE (Autorización de Música)

CAPITULO 3

ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO

3.1 INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

3.1.1 Activos Fijos

Se detalla a continuación todos los activos fijos y los enseres que se utilizarán en el Restaurante.

Cuadro No. 37

MAQUINARIAS Y EQUIPOS	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
Cocina Industrial	4 quemadores a gas de acero inoxidable	2
Refrigerador	17 pies con sistema de enfriamiento no frost	2
Licuadora	Capacidad para 6 litros	2
Olla Arrocera Industrial	20 libras	1
Dispensador de Jugos	Refrigeración térmica y con 2 tanques de 10 litros cada uno	1
Procesador de Alimentos	Oster	1
Balanza	Con capacidad pa 30 Kg.	1
Extractor de Olores	Marca LG	2
Motos	Suzuki	2
Computadora	Dual Core con Windows Vista	1
Impresora - Fax	Canon	1
Congelador	Marca LG	1
Caja Registradora	Marca HP	1
Teléfono	Marca Tekno	1
Aires Acondicionado	Marca LG	2

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 38

ENSERES	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
Cuchara de Madera	Madera Grande	4
Cucharones	Acero Inoxidable x6	5
Colador	Acero Inoxidable	3
Extractor de Jugos	Metal	4
Jarra	Plástico con medidas 5ltrs	5
Bandejas	Acero Inoxidable	6

Juego de Cuchillos	8 piezas de Acero inoxidable.	3
Juego de Ollas	Aluminio 10 ollas, varios tamaños	4
Rayador	Acero Inoxidable	6
Tabla de Picar	Grande, Plástico	3
Manteles	De tela de forma rectangular color azul	30
Servilletas	De tela	150
Juego de Cubiertos	Acero Inoxidable	40
Vajilla	De tela de forma rectangular color azul	40
Uniforme de Personal	Mandiles, gorras, guantes, etc	10
Mesas	De madera	20
Sillas	De madera	120

Elaborado por Autoras

3.1.2 Capital de Trabajo

Es un rubro importante de las inversiones del proyecto se concentran en aquellas que se deben realizar antes del inicio de la operación, además de considerar también las que se realizan durante la prestación del servicio, analizando la necesidad de reemplazar activos como para enfrentar la ampliación proyectada del nivel de actividad.

Para efecto de las inversiones de reemplazo se consideran en función de la vida útil de cada activo, la que se calculara de acuerdo al criterio contable que supone que los activos deben ser reemplazados en la misma cantidad de años en que puedan depreciar contablemente.

En una inversión ya sea para el éxito o fracaso del proyecto se debe hacer en base al capital de trabajo. El proyecto puede considerar la inversión en todos los activos fijos que se proveen necesarios para el funcionamiento de la empresa, pero, si no se contempla una inversión en el capital necesario para lograr el funcionamiento de los desajustes de la caja que se realicen durante el desarrollo del proyecto.

Este capital se debe de considerar como un activo de propiedad permanente del inversionista que se mantiene dentro de la empresa, por lo cual es necesario considerarse dentro de los beneficios que se recuperan en el tiempo.

En el grafico se pueden observar un presupuesto de caja donde se detalla para un período de 12 meses, la estimación de los ingresos y egresos mensuales.

Cuadro No. 39

CAPITAL DE TRABAJO

	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
Ventas ($)		3000	$3.150,00	$3.307,50	$3.472,88	$3.646,52	$3.828,84	$4.020,29	$4.221,30	$4.432,37	$4.653,98	$4.886,68

	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
70% contado		$2.100,00	$2.205,00	$2.315,25	$2.431,01	$2.552,56	$2.680,19	$2.814,20	$2.954,91	$3.102,66	$3.257,79	$3.420,68
20% tarjeta credito 60 dias				$661,50	$694,58	$729,30	$765,77	$804,06	$844,26	$886,47	$930,80	$977,34
10% debito sueldo		$300,00	$315,00	$330,75	$347,29	$364,65	$382,88	$402,03	$422,13	$443,24	$465,40	$488,67
Ingreso Mensual		$2.400,00	$2.520,00	$3.307,50	$3.472,88	$3.646,52	$3.828,84	$4.020,29	$4.221,30	$4.432,37	$4.653,98	$4.886,68

	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
Ventas		3000,00	3150,00	3307,50	3472,88	3646,52	3828,84	4020,29	4221,30	4432,37	4653,98	4886,68
Inven Final	600	630,00	661,50	694,58	729,30	765,77	804,06	844,26	886,47	930,80	977,34	0,00
Inv. Inicial		600,00	630,00	661,50	694,58	729,30	765,77	804,06	844,26	886,47	930,80	977,34
Programa/ Producc.	600	3030,00	3181,50	3340,58	3507,60	3682,98	3867,13	4060,49	4263,51	4476,69	4700,52	3909,35

	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
Costo fijo Producción	$300,00	$300,00	$300,00	$300,00	$300,00	$300,00	$300,00	$300,00	$300,00	$300,00	$300,00	$300,00
Gasto de Vta. Fijos	$51,67	$51,67	$51,67	$51,67	$51,67	$51,67	$51,67	$51,67	$51,67	$51,67	$51,67	$51,67
Gastos de Administr.	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33	$2.318,33
Egreso Mensual	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670

	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
Ingreso Mensual		$2.400,00	$2.520,00	$3.307,50	$3.472,88	$3.646,52	$3.828,84	$4.020,29	$4.221,30	$4.432,37	$4.653,98	$4.886,68
Egreso Mensual (-)	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670	$2.670
Saldo Mensual	-$2.670	-$270	-$150	$638	$803	$977	$1.159	$1.350	$1.551	$1.762	$1.984	$2.217
Saldo Acumulado	-$2.670	-$2.940	-$3.090	-$2.453	-$1.650	-$673	$486	$1.836	$3.387	$5.150	$7.134	$9.350

Elaborado por Autoras

3.1.3 Financiamiento

Para poder ejecutar este proyecto necesitamos una inversión de $14,476.00 dólares, por lo que hemos decidido hacer un préstamo el Banco del Pacífico por una cantidad de $ 10.133,20 dólares con un 9.16% de interés pagaderos a 10 años, también contaremos con un capital propio aportado por las tres socias de $ 4.342,80 dólares, es decir 70% mediante Financiamiento y 30% de Capital Propio.

3.2 PRESUPUESTOS DE COSTOS Y GASTOS

3.2.1 Ingresos Proyectados

De los beneficios que constituyen el movimiento de capital, dado que nuestro negocio se dedica a prestar el servicio de restaurante para diabéticos solo se obtendrán ingresos por la venta de dicho servicio.

Dada la calidad del servicio en el restaurante y a la capacidad económica que tienen la mayoría de residentes de el Cantón La Libertad y en sus zonas aledañas se ha determinado un precio acorde al sector, además se necesitara una cantidad determinada de dinero para cubrir los costos y gastos incurridos en el negocio por lo que hemos estimado cobrar un precio de $1,75 almuerzos; $1,25 desayunos y un recargo de $ 0,75 por servicio a domicilio.

Se obtiene una demanda de aproximadamente 45000 personas en el primer año obteniendo un ingreso anual de $ 75375 dólares, con un incremento de 3% en cada año de la demanda.

Cuadro No. 40

Demanda Total	45.000,00	46.350,00	47.740,50	49.172,72	50.647,90	52.167,33	53.732,35	55.344,32	57.004,65	58.714,79
					Servicio Directo					
Almuerzo (70%)	28350,00	29200,50	30076,52	30978,81	31908,17	32865,42	33851,38	34866,92	35912,93	36990,32
Desayuno (30%)	12150,00	12514,50	12889,94	13276,63	13674,93	14085,18	14507,74	14942,97	15391,26	15852,99
					Servicio Domicilio					
Almuerzo (70%)	3150	3244,5	3341,835	3442,09005	3545,352752	3651,713334	3761,264734	3874,102676	3990,325756	4110,035529
Desayuno (30%)	1350	1390,5	1432,215	1475,18145	1519,436894	1565,02	1611,9706	1660,329718	1710,13961	1761,443798
					PRECIOS					
Servicio Directo										
Desayuno	1,25	1,29	1,33	1,37	1,41	1,45	1,49	1,54	1,58	1,63
Almuerzo	1,75	1,80	1,86	1,91	1,97	2,03	2,09	2,15	2,22	2,28
Serv Domicilio										
Desayuno	2	2,06	2,12	2,19	2,25	2,32	2,39	2,46	2,53	2,61
Almuerzo	2,5	2,58	2,65	2,73	2,81	2,90	2,99	3,07	3,17	3,26
					INGRESO ANUAL SERVICIO DIRCTO					
Desayuno	15187,50	16112,42	17093,67	18134,67	19239,07	20410,73	21653,74	22972,46	24371,48	25855,70
Almuerzo	49612,50	52633,90	55839,31	59239,92	62847,63	66675,05	70735,56	75043,36	79613,50	84461,96
TOTAL	64800,00	68746,32	72932,97	77374,59	82086,70	87085,78	92389,31	98015,81	103984,98	110317,66
					INGRESO ANUAL SERVICIO DOMICILIO					
Desayuno	2700,00	2864,43	3038,87	3223,94	3420,28	3628,57	3849,55	4083,99	4332,71	4596,57
Almuerzo	7875,00	8354,59	8863,38	9403,16	9975,81	10583,34	11227,87	11911,64	12637,06	13406,66
TOTAL	10575,00	11219,02	11902,26	12627,10	13396,09	14211,92	15077,42	15995,64	16969,77	18003,23
INGRESO TOTAL	**75375,00**	**79965,34**	**84835,23**	**90001,69**	**95482,79**	**101297,70**	**107466,73**	**114011,45**	**120954,75**	**128320,89**

Elaborado por Autoras

Valor de Desecho

Valor de desecho es un beneficio que no constituye ingreso pero que debe estar incluido en el flujo de caja, ya que es el valor de desecho de los activos remanentes al final del periodo de evaluación. El proyecto del restaurante para diabéticos como se evalúa para un horizonte de 10 años, nosotros somos consientes que a mas de percibir el flujo neto de caja anual, tendremos también aquel remanente obtenido.

Valor De Desecho Contable

Este rubro es el valor en libros que corresponde a al valor de adquisición de cada activo menos la depreciación que tenga acumulada a la fecha del horizonte de análisis en este caso a los 10 años, es decir lo que falta por depreciar a los activos en el periodo de horizonte de evaluación.

Cuadro No. 41

VALOR DE DESECHO CONTABLE						
ACTIVO	**VALOR DE COMPRA**	**VIDA CONT**	**DEPREC ANUAL**	**AÑOS DEPRECIANDO**	**DEP ACUM**	**V EN LIBROS**
Cocina Industrial	300	5	$ 60	1	$ 60	$ 240
Refrigerador	650	5	$ 130	2	$ 260	$ 390
Congelador	500	5	$ 100	2	$ 200	$ 300
Licuadora	100	5	$ 20	1	$ 20	$ 80
Olla arrocera industrial	300	3	$ 100	1	$ 100	$ 200
Dispensador de Jugos	80	5	$ 16	1	$ 16	$ 64
Procesador de Alimentos	120	2	$ 60	1	$ 60	$ 60
Balanza	80	3	$ 27	1	$ 27	$ 53
Extractor de Olores	800	5	$ 160	1	$ 160	$ 640
Motos	3400	10	$ 340	10	$ 3.400	$ 0
Computadora	1500	5	$ 300	1	$ 300	$ 1.200
Impresora-Fax	200	3	$ 67	1	$ 67	$ 133
Caja Registradora	350	5	$ 70	1	$ 70	$ 280
Teléfono	50	3	$ 17	1	$ 17	$ 33
Aires Acondicionado	1000	5	$ 200	2	$ 400	$ 600
Depre. Anual Total			**$ 1.666**	**Valor de desecho**		**$ 4.274**

Elaborado por Autoras

3.2.2 Depreciaciones, Amortizaciones

La depreciación se refiere al cargo contable periódico que es necesario realizar con el propósito de establecer una reserva que permita reponer el valor del equipo. Entonces, la reserva se constituye de conformidad con la pérdida de valor del activo fijo a consecuencia de su desgaste, uso u obsolescencia. La depreciación se calcula conforme a criterios contables.

Cuadro No. 42

DEPRECIACIÓN							
MAQUINARIA Y EQUIPO	**CANT**	**P. UNIT**	**C. TOTAL**	**V. UTIL**	**V. DE DESECHO (10%) UNIT**	**V. DESECHO TOTAL**	**DEPRECIACION**
Cocina Industrial	2	150	300	5	15	30	60
Refrigerador	1	650	650	5	65	65	130
Congelador	1	500	500	5	50	50	100
Licuadora	2	50	100	5	5	10	20
Olla arrocera industrial	2	150	300	3	15	30	100
Dispensador de Jugos	1	80	80	5	8	8	16
Procesador de Alimentos	2	60	120	2	6	12	60
Balanza	2	40	80	3	4	8	27
Extractor de Olores	2	400	800	5	40	80	160
Motos	2	1700	3400	10	170	340	340
Computadora	1	1500	1500	5	150	150	300
Impresora-Fax	1	200	200	3	20	20	67
Caja Registradora	1	350	350	5	35	35	70
Teléfono	1	50	50	3	5	5	17
Aires Acondicionado	2	500	1000	5	50	100	200
Total			**9430**				**1666**

Elaborado por Autoras

Para poner el proyecto en marcha se estima que será necesaria la obtención de un préstamo del 70 % a 10 años de la inversión inicial. Suponiendo que se consigue un préstamo a una tasa de interés del 9.16% anual, la tabla de amortización seria de la siguiente manera:

Cuadro No. 43

AMORTIZACION					
PERIODO	CUOTA	INTERES	AMORTIZACION	CAP AMORT	CAP VIVO
0					$ 10.133,20
1	1.590,09	$ 928,20	$ 661,89	$ 661,89	$ 9.471,31
2	1.590,09	$ 867,57	$ 722,52	$ 1.384,41	$ 8.748,79
3	1.590,09	$ 801,39	$ 788,70	$ 2.173,12	$ 7.960,08
4	1.590,09	$ 729,14	$ 860,95	$ 3.034,07	$ 7.099,13
5	1.590,09	$ 650,28	$ 939,81	$ 3.973,88	$ 6.159,32
6	1.590,09	$ 564,19	$ 1.025,90	$ 4.999,78	$ 5.133,42
7	1.590,09	$ 470,22	$ 1.119,87	$ 6.119,65	$ 4.013,55
8	1.590,09	$ 367,64	$ 1.222,45	$ 7.342,11	$ 2.791,09
9	1.590,09	$ 255,66	$ 1.334,43	$ 8.676,54	$ 1.456,66
10	1.590,09	$ 133,43	$ 1.456,66	$ 10.133,20	$ -0,00

Elaborado por Autoras

3.2.3 Costos de Producción

Los Costos de producción representan los desembolsos de pago a la mano de obra directa, materiales directos, mano de obra indirecta, materiales indirectos. En cuanto a la Mano de Obra se refiere contaremos con Chef, ayudantes de cocina, así como la entrega a domicilio y meseros.

Cuadro No. 44

SUELDO DE MANO DE OBRA		
Mano de Obra	**Suelo Mensual**	**Costo Anual**
Mano de Obra Directa		**8160**
Chef	380	4560
Ayudante de Cocina	300	3600
Mano de Obra Indirecta		**11040**
Entrega Directa	600	7200
Entrega Domicilio	320	3840
TOTAL		19200

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 45

		MATERIALES DIRECTOS									
Servicio Directo	**Costo Unitario**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**	**Año 6**	**Año 7**	**Año 8**	**Año 9**	**Año 10**
Desayuno	0,31	3796,88	3910,78	4028,10	4148,95	4273,42	4401,62	4533,67	4669,68	4809,77	4954,06
Almuerzo	0,44	12403,13	12775,22	13158,48	13553,23	13959,83	14378,62	14809,98	15254,28	15711,91	16183,26
Serv Domicilio											
Desayuno	0,50	675,00	695,25	716,11	737,59	759,72	782,51	805,99	830,16	855,07	880,72
Almuerzo	0,63	1968,75	2027,81	2088,65	2151,31	2215,85	2282,32	2350,79	2421,31	2493,95	2568,77
Total Materiales Directos		**18843,75**	**19409,06**	**19991,33**	**20591,07**	**21208,81**	**21845,07**	**22500,42**	**23175,44**	**23870,70**	**24586,82**

		MATERIALES INDIRECTOS									
Servicio Directo	**Costo Unitario**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**	**Año 6**	**Año 7**	**Año 8**	**Año 9**	**Año 10**
Desayuno	0,10	1215,00	1251,45	1288,99	1327,66	1367,49	1408,52	1450,77	1494,30	1539,13	1585,30
Almuerzo	0,14	3969,00	4088,07	4210,71	4337,03	4467,14	4601,16	4739,19	4881,37	5027,81	5178,64
Serv Domicilio											
Desayuno	0,16	216,00	222,48	229,15	236,03	243,11	250,40	257,92	265,65	273,62	281,83
Almuerzo	0,20	270,00	278,10	286,44	295,04	303,89	313,00	322,39	332,07	342,03	352,29
Total de Materiales Indirectos		**5670,00**	**5840,10**	**6015,30**	**6195,76**	**6381,63**	**6573,08**	**6770,28**	**6973,38**	**7182,59**	**7398,06**

Elaborado por Autoras

Cuadro No. 46

COSTOS DE PRODUCCION										
	Año 1	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**	**Año 6**	**Año 7**	**Año 8**	**Año 9**	**Año 10**
Materiales Directos	18843,75	19409,06	19991,33	20591,07	21208,81	21845,07	22500,42	23175,44	23870,70	24586,82
Materiales Indirectos	5670,00	5840,10	6015,30	6195,76	6381,63	6573,08	6770,28	6973,38	7182,59	7398,06
Mano de Obra Directa	8160	8160	8160	8160	8160	8160	8160	8160	8160	8160
Mano de Obra Indirecta	11040	11040	11040	11040	11040	11040	11040	11040	11040	11040
TOTAL	**43713,75**	**44449,16**	**45206,64**	**45986,84**	**46790,44**	**47618,15**	**48470,70**	**49348,82**	**50253,29**	**51184,88**

Elaborado por Autoras

3.2.4 Gastos de Administración y Ventas

Existen otros costos, que a pesar de no estar ligados directamente a la producción, forman parte del restaurante, tal como son los de administración, ventas y varios. Estos gastos incluso aparecen en el Estado de Resultados, como gastos fijos ajenos a la producción.

Cuadro No. 47

GASTOS FIJOS		
GASTOS	**DETALLES**	**TOTAL ANUAL**
Gastos de Ventas	*Publicidad*	
	Medio Impreso	300
	Boletines	150
	Charlas empresas	120
	Gastos por Promoción	
	Imprevistos	50
Gastos de Administración	*Servicios Básicos*	
	Luz	1440
	Teléfono	960
	Agua	1200
	Sueldos Administrativos	
	Gerente	5400
	Administrador	3600
	Cajero	2400
	Nutricionista	3360
	Super. Personal	3600
	Asis. Limpieza	2160
	Alimentación del Personal	
	Gastos de Alquiler	
	Alquiler	3600
	Imprevistos	100
Gastos Varios	Transporte	600
	Artículos de Limpieza	265
	Gas	1000
Gastos Fijos Totales		**30305**

Elaborado por Autoras

3.3 RESULTADOS Y SITUACIÓN FINANCIERA ESTIMADOS

3.3.1 Estado de Pérdidas y Ganancias

En este estado se muestran los ingresos, Egresos y Utilidades que genera el proyecto durante su vida útil en periodos anuales, como se puede observar en la Cuadro N° 42 este estado incluye la participación laboral y el impuesto a la renta.

Cuadro No. 48

ESTADO DE RESULTADOS										
	Año 1	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**	**Año 6**	**Año 7**	**Año 8**	**Año 9**	**Año 10**
Ventas	75375,00	79965,34	84835,23	90001,69	95482,79	101297,70	107466,73	114011,45	120954,75	128320,89
Costos de Produccion	43713,75	44449,16	45206,64	45986,84	46790,44	47618,15	48470,70	49348,82	50253,29	51184,88
Margen de Contribución	31661,25	35516,18	39628,59	44014,86	48692,35	53679,54	58996,03	64662,63	70701,46	77136,01
% Margen de contribución	0,420049751	0,444144627	0,467124	0,489045	0,509959	0,529919	0,54897	0,567159	0,584528	0,601118
- GASTOS DE VENTAS	620	620	620	620	620	620	620	620	620	620
- GASTOS DE ADMINISRACION	27820	27820	27820	27820	27820	27820	27820	27820	27820	27820
- GASTOS DE FINANCIAMIENTO	928,20	867,57	801,39	729,14	650,28	564,19	470,22	367,64	255,66	133,43
Total Gastos	29368,20112	29307,57178	29241,39	29169,14	29090,28	29004,19	28910,22	28807,64	28695,66	28573,43
= Utilidad antes rep. Util e imp.	2293,05	6208,60	10387,20	14845,71	19602,07	24675,35	30085,81	35854,99	42005,80	48562,58
(-) 15% Util. a trabajadores	343,957332	931,2904837	1558,08	2226,857	2940,311	3701,302	4512,871	5378,248	6300,87	7284,387
= Util. antes de impuestos	1949,09	5277,31	8829,12	12618,86	16661,76	20974,05	25572,94	30476,74	35704,93	41278,19
(-) 35% Impuesto a la renta	682,1820418	1847,059459	3090,192	4416,599	5831,617	7340,916	8950,527	10666,86	12496,73	14447,37
Utilidad Neta:	1266,91	3430,25	5738,93	8202,26	10830,15	13633,13	16622,41	19809,88	23208,20	26830,82
Utilidad Acumulada:	1266,91	4697,16	10436,09	18638,35	29468,49	43101,62	59724,03	79533,91	102742,12	129572,94

Elaborado por Autoras

Tasa de Descuento

Para calcular la tasa de descuento, hemos considerado el costo de la deuda y también el costo del capital propio, que considera la tasa libre de riesgo y la rentabilidad del mercado, así como el de la empresa.

La beta del negocio está dada por el riesgo del sector de restaurantes (Garden Fresh Restaurant Corp, USA) en la página de Yahoo Finance en Internet.

Utilizando destrezas financieras hemos optado por utilizar el CAPM para obtener el costo de capital propio.

$$\mathbf{Re} = Rf + \beta * (Rm - Rf)$$

$$\mathbf{Re} = 4.26\% + 0.52 * (25{,}31\% - 4{,}26\%)$$

$$\mathbf{Re} = 15{,}20\%$$

Para calcular la TMAR es decir la tasa de descuento utilizamos el CCPP costo capital promedio ponderado.

$$\mathbf{CCPP} = L * (Rd) * (1 - Tc) + (1 - L) * Re$$

$$\mathbf{CCPP} = 0.7 * (9.16\%) * (1 - 0.35) + (1 - 0.7) * 15{,}20\%$$

$$\mathbf{CCPP} = 8{,}72\ \%$$

Donde L representa el nivel de endeudamiento que es de 70 %, Rd tasa que cobra el banco por concedernos el préstamo es del 9,16%, Tc es el impuesto que se paga a nivel estatal que es del 35%. Con lo que obtenemos que la tasa de descuento sea de 8,72%

3.3.2 Flujo de Caja

Para poner el proyecto en marcha se estima que será necesaria la obtención de un préstamo del 70 % a 10 años de la inversión inicial

Suponiendo que se consigue un préstamo a una tasa de interés del 9.16% anual, la tabla de amortización seria de la siguiente manera:

Para el flujo de caja utilizamos el valor de desecho comercial puesto que es el más alto, pero no incluimos la recuperación del capital de trabajo, pues el valor de desecho económico supone que el negocio sigue en marcha, y el capital de trabajo, se sabe que permanece invertido hasta el final de tu vida de la empresa.

El van descontado con una tasa de descuento del 8.33% indica que el proyecto es rentable además que la tasa interna de retorno es mayor a la tasa de descuento, o la TMAR, el proyecto es sumamente rentable.

Cuadro No. 49

FLUJO DE CAJA											
	Año 0	**Año1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**	**Año 6**	**Año 7**	**Año 8**	**Año 9**	**Año 10**
INGRESOS											
Servicio Directo											
Almuerzo (70%)		28350,00	29200,50	30076,52	30978,81	31908,17	32865,42	33851,38	34866,92	35912,93	36990,32
Desayuno (30%)		12150,00	12514,50	12889,94	13276,63	13674,93	14085,18	14507,74	14942,97	15391,26	15852,99
Servicio Domicilio											
Almuerzo (70%)		3150,00	3244,50	3341,84	3442,09	3545,35	3651,71	3761,26	3874,10	3990,33	4110,04
Desayuno (30%)		1350,00	1390,50	1432,22	1475,18	1519,44	1565,02	1611,97	1660,33	1710,14	1761,44
Precio Ser. Directo											
Desayuno		1,25	1,29	1,33	1,37	1,41	1,45	1,49	1,54	1,58	1,63
Almuerzo		1,75	1,80	1,86	1,91	1,97	2,03	2,09	2,15	2,22	2,28
Precio Ser. Domicilio											
Desayuno		2,00	2,06	2,12	2,19	2,25	2,32	2,39	2,46	2,53	2,61
Almuerzo		2,50	2,58	2,65	2,73	2,81	2,90	2,99	3,07	3,17	3,26
INGRESOS TOTALES		75375,00	79965,34	84835,23	90001,69	95482,79	101297,70	107466,73	114011,45	120954,75	128320,89
EGRESOS OPERATIVOS											
Costos de Producción											
Materiales Directos		18843,75	19409,06	19991,33	20591,07	21208,81	21845,07	22500,42	23175,44	23870,70	24586,82
Mano de Obra Directa		8160,00	8160,00	8160,00	8160,00	8160,00	8160,00	8160,00	8160,00	8160,00	8160,00
Materiales Indirectos		5670,00	5840,10	6015,30	6195,76	6381,63	6573,08	6770,28	6973,38	7182,59	7398,06
Mano de Obra Indirecta		11040,00	11040,00	11040,00	11040,00	11040,00	11040,00	11040,00	11040,00	11040,00	11040,00
Total de Costos de Producción		43713,75	44449,16	45206,64	45986,84	46790,44	47618,15	48470,70	49348,82	50253,29	51184,88
Costos Fijos											
Agua		1200,00	1200,00	1200,00	1200,00	1200,00	1200,00	1200,00	1200,00	1200,00	1200,00
Luz		1440,00	1440,00	1440,00	1440,00	1440,00	1440,00	1440,00	1440,00	1440,00	1440,00
Teléfono		960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00
Alquiler		3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00
Total de Costos Fijos		7200,00	7200,00	7200,00	7200,00	7200,00	7200,00	7200,00	7200,00	7200,00	7200,00
Total Costos Fijo y Costo Producción		50913,75	51649,16	52406,64	53186,84	53990,44	54818,15	55670,70	56548,82	57453,29	58384,88
Gastos											
Gastos de Ventas		620,00	620,00	620,00	620,00	620,00	620,00	620,00	620,00	620,00	620,00
Gastos Administrativos		20520,00	20520,00	20520,00	20520,00	20520,00	20520,00	20520,00	20520,00	20520,00	20520,00
Gerente General		5400,00	5400,00	5400,00	5400,00	5400,00	5400,00	5400,00	5400,00	5400,00	5400,00
Administrador		3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00

Superv. Personal		3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00	3600,00
Cajero		2400,00	2400,00	2400,00	2400,00	2400,00	2400,00	2400,00	2400,00	2400,00	2400,00
Asist. Limpieza		2160,00	2160,00	2160,00	2160,00	2160,00	2160,00	2160,00	2160,00	2160,00	2160,00
Nut. y M. Especializado		3360,00	3360,00	3360,00	3360,00	3360,00	3360,00	3360,00	3360,00	3360,00	3360,00
Gastos Varios		1865,00	1865,00	1865,00	1865,00	1865,00	1865,00	1865,00	1865,00	1865,00	1865,00
Total Gastos		23005,00	23005,00	23005,00	23005,00	23005,00	23005,00	23005,00	23005,00	23005,00	23005,00
Total Gastos y Costos		73918,75	74654,16	75411,64	76191,84	76995,44	77823,15	78675,70	79553,82	80458,29	81389,88
Total Egresos Operativos		73918,75	74654,16	75411,64	76191,84	76995,44	77823,15	78675,70	79553,82	80458,29	81389,88
EGRESOS NO OPERATIVOS											
Intereses		928,20	867,57	801,39	729,14	650,28	564,19	470,22	367,64	255,66	133,43
Depreciación		1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00
Total Egresos no operativos		2594,20	2533,57	2467,39	2395,14	2316,28	2230,19	2136,22	2033,64	1921,66	1799,43
Total Egresos		76512,95	77187,73	77879,03	78586,98	79311,72	80053,35	80811,92	81587,46	82379,95	83189,31
Util ante imp y Part		-1137,95	2777,60	6956,20	11414,71	16171,07	21244,35	26654,81	32423,99	38574,80	45131,58
Impuestos (0,35)		-398,28	972,16	2434,67	3995,15	5659,88	7435,52	9329,18	11348,40	13501,18	15796,05
Participación (0,15)		-170,69	416,64	1043,43	1712,21	2425,66	3186,65	3998,22	4863,60	5786,22	6769,74
Utilidad Neta		-568,98	1388,80	3478,10	5707,36	8085,54	10622,17	13327,40	16211,99	19287,40	22565,79
(+) Depreciación		1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00	1666,00
(-) Inversión	-14476,00										
(+) Préstamo	10133,20										
Amortización		-661,89	-722,52	-788,70	-860,95	-939,81	-1025,90	-1119,87	-1222,45	-1334,43	-1456,66
Cap. Trabajo	-673,11										673,11
Valor de desecho											4274,00
FLUJO DE CAJA	-5015,91	435,13	2332,28	4355,40	6512,41	8811,72	11262,27	13873,53	16655,54	19618,97	27722,23
VAN (8%)	55510,78										

Elaborado por Autoras

3.4 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

3.4.1 TIR

La tasa interna de retorno obtenida sobre la inversión es de 35% valor que es mayor que la tasa de descuento que es de 9% lo cual indica que el proyecto es rentable.

3.4.2 Periodo de Recuperación de la Inversión

Para el cálculo del pay-back, consideramos la misma rentabilidad de la tasa de descuento exigida 9% que utilizamos para el VAN. Vemos que el capital lo recuperamos en el séptimo año.

Cuadro No. 50

PAY BACK				
PERIODO	SALDO DE INVERSION	FLUJO DE CAJA	RENTABILIDAD EXIGIDA	RECUPERACION INVRSION
1	$ 14.476,00	$435,13	$ 1.263,70	-$828,56
2	$ 15.304,56	$2.332,28	$ 1.336,03	$996,25
3	$ 14.308,31	$4.355,40	$ 1.249,06	$3.106,34
4	$ 11.201,98	$6.512,41	$ 977,89	$5.534,52
5	$ 5.667,46	$8.811,72	$ 494,75	$8.316,98
6	$ -2.649,52	$11.262,27	$ -231,29	$11.493,57
7	$ -14.143,09	$13.873,53	$ -1.234,63	$15.108,17
8	$ -29.251,25	$16.655,54	$ -2.553,52	$19.209,06
9	$ -48.460,31	$19.618,97	$ -4.230,39	$23.849,36
10	$ -72.309,67	$27.722,23	$ -6.312,35	$34.034,58

Elaborado por Autoras

Análisis de Sensibilidad

En este análisis hemos sensibilizado dos factores el precio y los costos de producción los mismos que influyen directamente en el Flujo de Caja trayendo como consecuencia la variación del Valor Actual Neto y la Tasa Interna de Retorno.

Escenario Optimista (TIR>TMAR)

Al incrementar los precios en 5 y 10% los ingresos y la TIR incrementa a 84991,72; 170095,27 y 44%; 66% respectivamente.

Si disminuimos los costos de producción en 5% y 10% tenemos una TIR de 47% y 53%.

Al incrementar los precios y disminuir los costos de producción en 5% y 10% tenemos una TIR de 54% y 73%.

Escenario Pesimista (TIR<TMAR)

Si disminuyen los precios al 5% y 10% tenemos un VAN negativo por lo que no nos permite calcular la TIR.

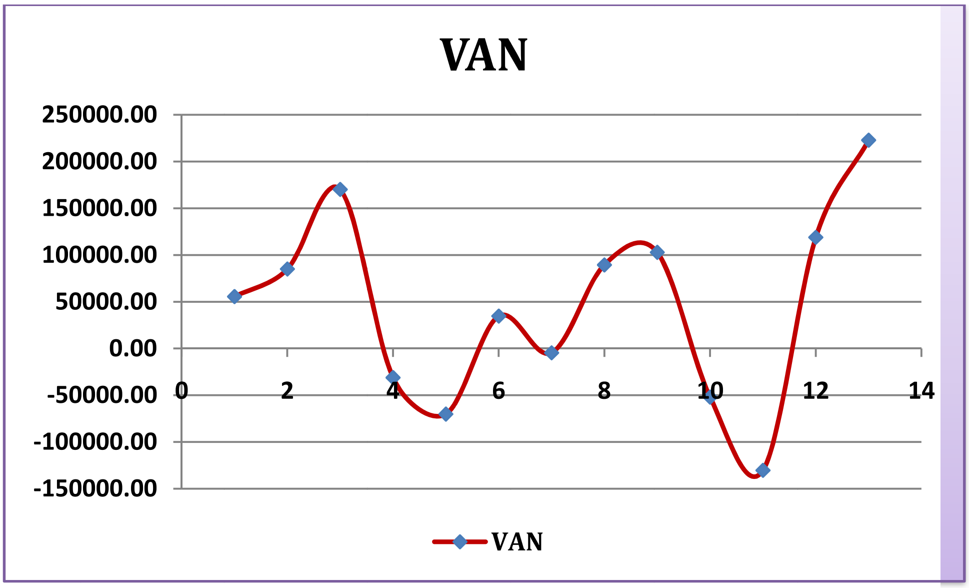
Al aumentar los costos de producción en 5% la TIR disminuye 26%.
Al disminuir los precios e incrementar los costos de producción tenemos flujos negativos.

Cuadro No. 51

FACTOR	VAN	TIR	TMAR
Valor Original	55510,78	35%	9%
Incremento 5% en Precios	84991,72	44%	9%
Incremento 10% en Precios	170095,27	66%	9%
Disminución 5% en Precios	-31181,28	-	9%
Disminución 10% en Precios	-70193,54	-	9%
Incremento 5% Costos de Producción	34621,81	26%	9%
Incremento 10% Costos de Producción	-4637,88	-	9%
Disminución 5% Costos de Producción	89367,85	47%	9%
Disminución 10% Costos de Producción	102811,08	53%	9%
Disminución Precio y aumentó CP 5%	-52070,24	-	9%
Disminución Precio y aumento CP 10%	-130342,2	-	9%
Aumento de Precio y Disminución CP 5%	118848,79	54	9%
Aumento de Precio y Disminucion CP 10%	222795,56	73%	9%

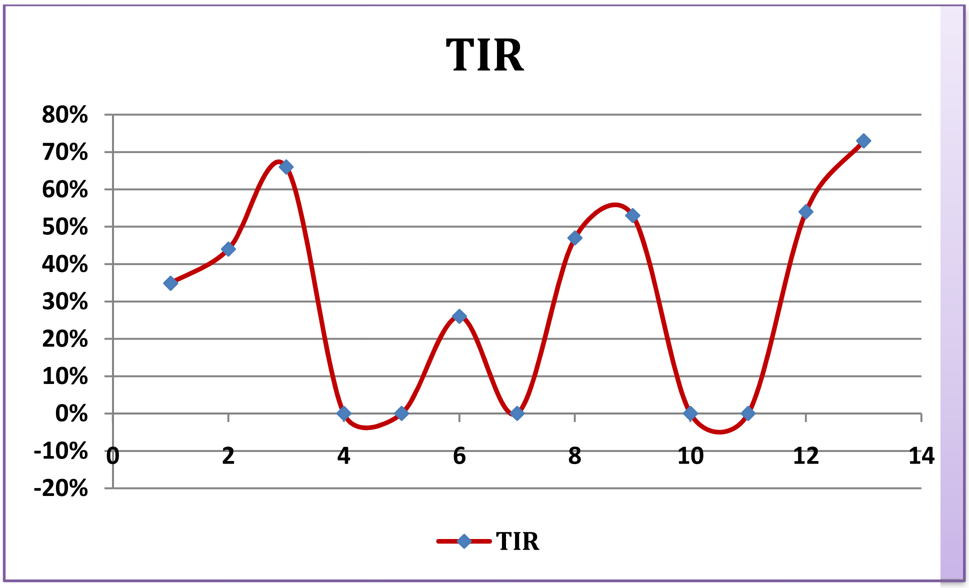
Elaborado por Autoras

Gráfico No. 27



Elaborado por Autoras

Gráfico No. 28



Elaborado por Autoras

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Este proyecto nos permite establecer las siguientes conclusiones:

Al carecer en el Cantón La Libertad y en sus zonas aledañas un restaurante para diabéticos tenemos una ventaja ya que no tendríamos competencia directa, tenemos un gran nivel de aceptación de alimentos para diabéticos así como a personas que degustan de una alimentación sana.

Desde el punto de vista financiero podemos decir que el proyecto es viable ya que se obtuvo una tasa interna de retorno de 35% y su valor actual neto es de 55510,78.

Al realizar los análisis podemos darnos cuenta que el proyecto es sensible al precio, a una disminución de precios provocaría un VAN negativo. Como un riesgo para el restaurante seria la poca durabilidad de la materia prima como son las verduras y frutas.

Tenemos una recuperación del capital al séptimo año la misma q se da por la adquisición de motos para brindar servicio a domicilio.

RECOMENDACIONES

Se debería difundir este tipo de alimentación en las ciudades el país informando los beneficios de este tipo de alimentación, brindando salud y obteniendo beneficios.

Investigar sobre las necesidades que tiene el consumidor, muchos de ellos están restringidos en su alimentación esperando ser atendidos.

Prepara convenios con las empresas para llevar los desayunos y almuerzos hasta sus instalaciones, brindar piqueos en conferencias o en reuniones empresariales.

5. BIBLIOGRAFÍA

1. BLANCO ADOLFO. Formulación y Evaluación de Proyectos, Ediciones Torán, 4ta edición.
2. ILPES. Guía para la Presentación de Proyectos. Siglo XXI Editores. Décima edición.
3. MARIOTTI JOHN. Marketing. Mac Graw Hill.
4. DIARIO EL TELÉGRAFO Artículo “Diabetes requiere de una norma para atención prioritaria”, publicado el 6 de Agosto del 2008.
5. RAFAEL VALLE RIVERA. Diabetes: Alternativas Naturales para Tratamiento y Prevención.
6. INTERNET 1, http://www.msp.gov.ec, Ministerio de Salud Pública.
7. INTERNET 2, http://www.diabetes.org.
8. INTERNET 3, Federación Ecuatoriana de Diabetes.
9. INTERNET 4, http:/www.google.com.ec
10. INTERNET 5, http:/www.yahoo.com (yahoo finance)
11. INTERNET 6, http:/www.ecuadorinvierte.com

ANEXOS

CAPITULO 1

Anexo A

Menú de Almuerzos

Semana 1	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Sopas	Crema de apio	Sopa vegetal	Locro de zapallo	Crema de espinaca	Crema de seda
Segundos	Carne de soya en posta	Estofado	Menestra y carne de soya	Carne de soya con ensalada y champiñones	Carne de soya con tomate y cebolla
Adicional	Ensalada de zanahoria y arvejas cocinadas			Ensalada de melloco, papa y zanahoria	
Arroz	Normal	Al curry	Normal	Normal	Con espinacas
Bebidas aromáticas	Toronjil				
Frutas	Naranja y banana	Manzana	Mandarina	Papaya	Piña

Semana 2	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Sopas	Cema esmeralda	Crema de zanahoria papa y nabo	Sopa de lenteja	Sancocho de carne de soya	Sopa de tomate
Segundos	Fritada	Estofado	Bistec	Guatita de soya	Seco de carne de soya
Adicional	Mote y salsa de cebolla	Ensalada fresca	Puré de papa		
Arroz	Normal	Normal	Normal	Normal	Amarillo
Bebidas aromáticas	Manzanilla				
Frutas	Papaya	Piña	Naranja y banana	Manzana	Mandarina

Anexo A

Menú de Almuerzos

Semana 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopas	Sopa vegetal	Crema esmeralda	Locro de zapallo	Crema de espinaca	Locro de papas
Segundos	Carne de soya con salsa de champiñones	Menestra de carne de soya	Carne de soya con tomate y cebolla	Estofado	Fritada
Adicional			Ensalada de melloco papa y zanahorias		Mote y salsa de cebolla
Arroz	Al curry	Normal	Normal	Con espinacas	Normal
Bebidas aromáticas	Menta				
Frutas	Piña	Manzana	Mandarina	Naranja y banana	Papaya

Semana 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopas	Locro de zapallo	Crema de zanahoria papa y nabo	Sopa de lentejas	Crema de seda	Crema de tomate
Segundos	Carne de soya con tomate y cebolla	Seco de carne de soya	Estofado	Guatita de soya	Bistec
Adicional			Ensalada fresca		Puré de papa
Arroz	con espinacas	Amarillo	Normal	Normal	Normal
Bebidas aromáticas	Hierba Luisa				
Frutas	Manzana	Papaya	Piña	Mandarina	Naranja y Banana

Anexo A

Menú de Almuerzos

MENÚ

Almuerzos:

- Sopa de tomate, porción de arroz con pollo al vino con ensalada de zanahorias y vainitas…………..$1,75
- Locro de habas, porción de arroz con pescado cocido y ensalada……………………………………….$1,75
- Crema de legumbres, porción de arroz con carne a la plancha y ensalada lechuga………………..…….$1,75

La bebida es opcional

- Leche de soya
- Leche de almendras
- Leche de maní
- Leche de coco

Nota: Usted puede armar su menú y le recordamos que además usted cuenta con un nutricionista a su disposición.

Anexo A

Menú de Almuerzos

MENÚ

Almuerzos:

- Sopa de Garbanzo, porción de arroz a la jardinera con bistec de pollo y ensalada........................$1,75
- Sopa de Albondigas, porción de arroz con champiño-nes y ensalada..$1,75
- Sopa de Lentejas, porción de arroz con guatita de car-ne de soya y ensalada..............................$1,75

La bebida es opcional

- Leche de soya
- Leche de almendras
- Leche de maní
- Leche de coco

Nota: Usted puede armar su menú y le recordamos que además usted cuenta con un nutricionista a su disposición.

Anexo A

Menú de Almuerzos

MENU

Almuerzos:

- Sopa de Quinua, porción de arroz con pollo horneado y ensalada.....................................$1,75
- Crema de Verduras, porción de arroz con seco de carne y ensalada de brócoli...............................$1,75
- Crema de Choclo, porción de arroz con pescado a la plancha y ensalada...................................$1,75

La bebida es opcional

- Leche de soya
- Leche de almendras
- Leche de maní
- Leche de coco

Nota: Usted puede armar su menú y le recordamos que además usted cuenta con un nutricionista a su disposición.

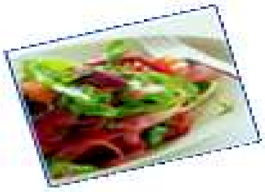
Anexo A

Menú de Desayunos

MENÚ

Desayunos:

- 1 rebanada de pan, 1 tortilla de maíz y agua aromática..........$1,20
- ½ taza de cereal, 1 vaso de yogurt y una manzana...$1,20
- Ensalada de frutas, galletas integrales..........$1,20
- Jugos naturales (naranja, melón, limón, etc.) con tostadas integrales..........$1,20
- 1 rebanada de pan integral, 1 tortilla de papa y agua aromática..........$1,20
- Arepas de avena, colada de manzana..........$1,20
- Tortitas de maduro, colada de Quaker..........$1,20
- Una pequeña tortilla de huevo, colada de plátano...$1,20



Nota: Usted puede armar su menú y le recordamos que además usted cuenta con un nutricionista a su disposición.

Anexo A

Recetario de Comidas

SOPAS	PREPARACION	TIEMPO DE DURACION	UTENSIIOS A USAR
Crema de Apio	Calentar mantequilla, poner la harina y freir con ajosin dejarla tomar color. Añadir poco a poco el agua, luego la cebolla y las hojas de apio tambien picada. Dejar que hierva durante quince minutos y sacar del fuego.	30 - 45 Minutos	Olla grande, Cuchara de palo, cuchara, licuadora, cuchilllo, jarra, tabla de picar
Crema de Espinaca	Lavar hojas de espinaca, séquelas y piquelas gruesas, fríalas con la mantequilla a fuego lento, eche el agua, agregar las papas paladas en trocitos, poner la sal y cocer durante 10 minutos, pase la sopa por el pasapurés o batidora.	25 - 30 Minutos	Olla grande, Cuchillo, Cuchara de Palo, Cuchara, pasapurés o batidora, Bandeja para lavar eespinaca y Tabla de plcar
Crema de Seda	Poner al fuego el agua con el pimiento, ajo, sambo y las papas. Cuando estén cocidos, licuar y cernir. Llevar nuevamente al fuego y añadir sal, mantequilla, perejil. Revolver con frecuencia mientras hierve durante cinco minutos	25 - 30 Minutos	Olla grande, Tabla de picar, Jarra, Licuadora, Cernidor, Cuchara, Cuchillo , Cuchara de Palo
Crema de Zanahoria	Poner al fuego con la zanahoria, papa nabo y el ajo. Cuando todo este cocido, licuar, cernir poner nuevamente al fuego. Agregar la mantequilla y controlar la sal. Servir y adornar con perejil picado.	45 Minutos	Olla grande, cuchillo, tabla de picar, licuadora, cernidor, cucharade Palo y jarra
Crema Esmeralda	Hervir el agua y poner el sambo picado, las hojas de espinaca lavadas, el perejil, el cilantro y el ajo. Hervir durante diez minutos, sacar del fuego, licuar y llevar nuevamente al fuego. Dejar hervir por cinco minutos, controlar la sal y servir.	25 - 30 Minutos	Olla grande, cuchillo, tabla de picar, bandeja para lavar espinaca, licuadora, cuchara.
Locro de Zapallo	freír en el aceite la cebolla, el ajo, el tomate, el oregano, la sal y la pimienta. Luego agregar el zapallo con las papas, las arvejas y los chochos. Dejar cocer unos minutos a fuego lento y con la olla tapada. Añadir el queso, la leche y revolver suavemente.	25 - 30 Minutos	Olla grande, jarra, cuchillo, tabla de picar, licuadora, cucharade Palo
Locro de Papas	Preparar un refrito con el aceite, la cebolla, la sal, el comino y el achiote. Añadir las papas, el maní, la leche y el agua. Dejar hervir por 10 minutos. Agregar la col. Continuar la cocción hasta que la papa esté suave. Por último añadir el cilantro.	25 - 30 Minutos	Olla grande, jarra, cuchillo, tabla de picar, licuadora, cucharade Palo
Sancocho de Carne	Se refríe la cebolla con tomate, pimiento y el ajo bien picado; agregar agua agua luego, la yuca en trozos y los choclos en rodajas; una vez cocidos estos ingredientes, agregar sal, y la carne de soya. Cocinado todo, se saca la olla del calor.	45 Minutos	Olla grande, jarra, cuchillo, tabla de picar, licuadora, cucharade Palo. Cuchara, pasapurés, bandeja de vidrio, expimidpr de limones.
Sopa de Lenteja	Lavar la lenteja y dejar desde la víspera en remojo con la cantidad de agua necesaria para que cubra. Poner al fuego la cacerola con el aceite, achiote, ajo, cebolla, cominoi y pimiento. Luego incorporar el agua, una vez que entre en ebullición.	25 - 30 Minutos	Bandeja de plástico, Olla grande, jarra, cuchillo, tabla de picar, licuadora, cucharade Palo
Sopa de Soya Frita	Se fríe la harina de soya en el aceite y se le agrega la cebolla, el tomate y la sal de ajo. Luego se añade agua o leche de soya y se remueve bien, dejando hervir por 15 minutos. Revolver sin dejar que se asiente y se queme, añadir oregano.	25 - 30 Minutos	Olla grande, jarra, cuchillo, tabla de picar, licuadora, cucharade Palo
Sopa de tomate	Cocer los tomates con agua y la cebolla. Licuar y pasar por un colador. Derretir la mantequilla y añadir la harina, revolver para que no se formen grumos. Agregar la licuada y salpimienta al gusto. Dejar cocer al fuego lento hasta que hierva.	25 - 30 Minutos	Olla grande, jarra, cuchillo, tabla de picar, licuadora, cucharade Palo
Sopa vegetal	Se lavan todos los vegetales, las papas y la zanahoria se pelan y se cocinan. Las cebollas y los puerros se pelan. Junto con el resto de verduras se pone todo en una olla en agua fría y se hierve de 5 a 10 minutos. Una vez que esta todo bien cocido	20 Minutos	Olla grande, jarra, cuchillo, tabla de picar, licuadora, cucharade Palo

Anexo A

Recetario de Comidas

Fuertes	Preparación	Tiempo de Duración	Utensilios a Usar
Bistec	En la paila freír la cebolla colorada con tomate y el pimiento con sal. Previo aliñar la carne de soya con ajo y sal. Luego incorporar en el sofrito la carne de soya, tapar y dejar cocer con vino y perejil.	15 Minutos	Sartén Grande, tabla de picar, cuchillo, cuchara.
Carne de Soya con salsa de Champiñones	Diluir las dos cucharadas del sobre de hongos maggi en agua, luego poner a fuego lento, añadir filetes de carne de soya y los champiñones cortados por la mitad, cocer por unos minutos, luego agregar perejil picado.	15 -20 Minutos	Olla mediana o grande, tabla de picar, cuchillo, cuchara, cuchara de palo, bandejas de plástico.
Carne de Soya con tomate y cebolla	Sazonar la carne con sal, pimienta, laurel, tomillo y mostaza. Derretir la mantequilla con el aceite, cuando esté caliente colocar la carne las cebollas, los tomates y la salsa de soya. Dejar en cocción aproximadamente 5 minutos por cada lado. Servir ense	30 Minutos	Bandeja de vidrio grande, cuchara, Sartén o paila grande, Cuchara para mover.
Carne de Soya en Posta	Sazonar la carne con sal, pimienta y ajo, se procede a dorarla. Aparte, sofreír la cebolla en la mantequilla, incorporar la carne y el agua. Dejar cocer a fuego lento tapado por 10 minutos. Servir con perejil picado.	20 Minutos	Bandeja de vidrio grande, cuchara, 1 Olla pequeña, 1 Sartén o paila grande, Cuchara para mover, Jarra, cuchillo y tabla de picar.
Estofado	Sofreír el ajo, cebolla, tomate, pimiento con el achiote. Agregar la carne y freírla hasta que se dore. Añadir las papas, la zanahoria, arvejas y agua, dejar cocer tapado a fuego lento por 15 minutos hasta que estén blandas.Agregar sal y perejil picado.	30 Minutos	Olla mediana o grande, tabla de picar, cuchara, cuchara de palo, bandejas de plástico, cuchillo y tabla de picar, taza.
Fritada	Sazonar la carne con ajo, comino, sal y pimienta. Freír en una paila con aceite de soya y cebolla blanca cortada en trozos grandes,cebolla colorada, pimiento verde, cilantro y la carne ya sazonada; dejar freir y agregar un poco de salsa de Soya.	45 Minutos	Paila grande, tabla de picar, cuchillo, Cuchara de Palo.
Guatita de Soya	Se refríe con el aceite y el achiote el ajo y la cebolla bien picadas; una vez dorado el refrito, se agregan los trocitos de papas junto con la sal, pimienta y el comino. Una vez cocidos estos ingredientes, se agrega la Soya en trocitos, a continuación l	30 Minutos	Olla mediana o grande, tabla de picar, cuchillo, cuchara de palo, cuchara, taza o jarra.
Menestra y Carne de Soya	Dejar las lentejas/ frejoles en remojo desde el día anterior. Cocerlas en agua suficiente hasta que estén suaves. Aparte freír en el aceite la cebolla , el ajo, los pimientos,tomate, el perejil, sal, pimienta y el achiote. Dejar cocer por unos minutos. Añ	60 Minutos	Bandeja de plástico grande, Olla mediana o grande, cuchara de palo, bandeja de vidrio, Sartén o paila grande.
Seco de Carne de Soya	Se refríe con el achiote, la cebolla, pimiento, ajo, tomate picados, comino.Luego se incorpora la carne de soya con la zanahoria rayada y dejar hervir. Continuar la cocción y agregar la cerveza, sal y finalmente espolvorear el cilantro picado.	30 Minutos	Olla mediana o grande, tabla de picar, cuchillo, cuchara de palo, rayo.

Anexo A

Recetario de Comidas

Adicionales	Preparación	Tiempo de Duración	Utensilios a Usar
Ensalada de zanahorias y arvejas cocidas	Cocer las zanahorias en agua con sal. Derretir la mantequilla y añadir las zanahorias y arvejas, cocer a fuego lento unos minutos. Mezclar la crema de leche con la sal y la pimienta. Agregar la preparación anterior y revolver bien.	30 Minutos	Tabla de picar, cuchillo, jarra, cuchara, mediana, bandeja plástica, jarra, pala aluminio o plástico.
Ensalada de melloco, papa y zanahoria	Cocer las zanahorias, papas y mellocos con agua y sal. Para servir hacer una salsa de limón con apio y sal.	30 Minutos	Tabla de picar, cuchillo, jarra, cuchara, mediana, bandeja plástica, jarra, exprimidor limón.
Ensalada fresca	Colocar las rodajas de cebolla en agua con sal durante 1 hora. Al momento de la preparación arreglar los ingredientes de la ensalada en una bandeja (Lechuga, Tomate y Aguacate) . Mezclar con una salsa hecha a base de aceite, jugo de limón, cebolla finamen	15 Minutos	Bandeja de plástico o vidrio, Tabla de pi cuchillo, Bandeja grande. Exprimidor de lim cuchara.
Mote y salsa de cebolla	Colocar la cebolla cortada finamente en agua con sal por una hora. En una olla cocer el mote (previamente remojado de un día para otro) hasta que este blando. A parte hacer la salsa con cebolla, limón y sal.	30 Minutos	Bandeja grande de plástico, Olla grande presión). Tabla de picar, cuchillo, exprimid cuchara, cuchara de palo.
Puré de Papa	Cocer las papas en agua hasta que estén blandas, majar las papas agregar mantequilla, luego leche finalmente sal.	30 Minutos	Olla grande, cuchillo, pasapurés, cucha jarra.

Arroz	Preparación	Tiempo de Duración	Utensilios a Usar
Amarillo	Colocar el arroz (previamente lavado) con agua sal y achiote, dejar cocer hasta que seque, luego tapar y bajar el fuego al mínimo hasta que esté listo el arroz.	45 Minutos	Olla grande, jarra, cuchara.
Arroz al Curry	En una olla colocar el aceite, agregar el arroz y sofreírlo, revolviéndolo con una cuchara de madera. Mezclar el agua con el curry y un poquito de sal si es necesario. Incorporarlo al arroz. Dejar a fuego alto hasta que seque. Luego bajar el fuego al míni	45 Minutos	Olla grande, jarra, cuchara, cuchara madera, cuchillo, tabla de picar.
Arroz con Espinacas	En una olla colocar el aceite y sofreír la cebolla. Agregar el arroz y mezclar. Incorporar el agua con las espinacas licuadas. Revolver y agregar sal si es necesario. Dejar cocer hasta que se seque. Tapar y bajar el fuego al mínimo hasta que esté listo el	45 Minutos	Olla grande, jarra, cuchara, cuchara madera, cuchillo, tabla de picar, licuadora.
Normal	Colocar el arroz (previamente lavado) con agua y sal, dejar cocer hasta que seque, luego tapar y bajar el fuego al mínimo hasta que esté listo el arroz.	45 Minutos	Olla grande, jarra, cuchara.

Anexo A

Recetario de Comidas

Bebidas Aromáticas	Preparación	Tiempo de Duración	Utensilios a Usar
Toronjil Manzanilla Hierba Luisa Menta	Se pone a hervir agua y se incorporan las ramas u hoja. Luego tapar y dejar reposar de 5 a 10 minutos.	20 Minutos	Olla grande, Cernidor

Anexo A

Proceso de Elaboración de Ensaladas

Ensaladas	Preparación	Tiempo de Duración	Utensilios a Usar
A B C	Se lavan y pican los ingredientes. Luego se los pone en las bandejas de las lineas de autoservicio, respectivamente.	Por cada ensalada tiempo promedio de 15 minutos	Bandejas, Cucharas, Cucharitas, Cuch Rayo, Procesador de Alimentos, Tabla Picar, Palas para revolver

Salsas	Preparación	Tiempo de Duración	Utensilios a Usar
A B C	Se mezclan los ingredientes respectivos y luego se coloca en las bandejas o envases respectivos.	Por cada salsa se estima un tiempo promedio de 10	Cuchara, Cucharita, Cuchillo, Tabla de Pi Bandejas, Exprimidor de Limón.

Anexo A

Utensilios de Cocina

UTENSILIOS DE COCINA						
SOPAS	**FUERTES**	**ADICIONALES**	**FRUTAS**	**ARROZ**	**AGUA AROMATICA**	**ENSALADAS Y SALSA**
Bandeja de plástico	Bandeja de plástico grande	Bandeja de Vidrio	Cuchillo	Olla grande	Olla grande	Bandejas
Bandeja de vidrio	Bandeja de vidrio grande	Bandeja grande de plástico	Cepillo para lavar vegetales	Jarra	Cernidor	Cuchara
Bandeja para lavar vegetales	Bandejas de plastico	Bandeja plastica	Tabla de Picar	Cuchara		Cucharita
Cernidora	Cuchara	Cuchara		Cuchillo		Cuchillo
Cuchara	Cuchara de palo	Cuchillo		Tabla de picar		Exprimidor de limón
Cuchara de Palo	Cuchara para mover	Exprimidor de limon		Licuadora.		Procesador de Alimento
Cuchillo para cortar vegetales	Cuchillo	Jarra		Bandeja de vidrio o plastico		Rayo
Exprimidor de limon	Jarra	Olla grande (a presión)				Tabla de Picar
Jarra	Olla mediana o grande	Olla mediana				
Licuadora	Olla pequeña	Pala de aluminio o plástico				
Olla grande	Sartén o paila grande	Pasapure				
Olla grande	Tabla de picar	Tabla de picar				
Pasapure o batidora	Taza o jarra					
Tabla de picar						

Anexo A

Fotos de Visita de Campo

*Se entrevisto al Dr. Alfonso Baste encargado del **Club de Diabéticos e Hipertensos**, él nos dijo que esta enfermedad esta aumentando muy rápidamente por lo que indicó que un Restaurante para estas personas sería muy exitoso y rentable.*

*Para recaudar información visitamos la **Dirección Provincial de Salud de Santa Elena**.*

Hospital de Santa Elena

Visita al departamento de Estadísticas en el Hospital de Santa Elena

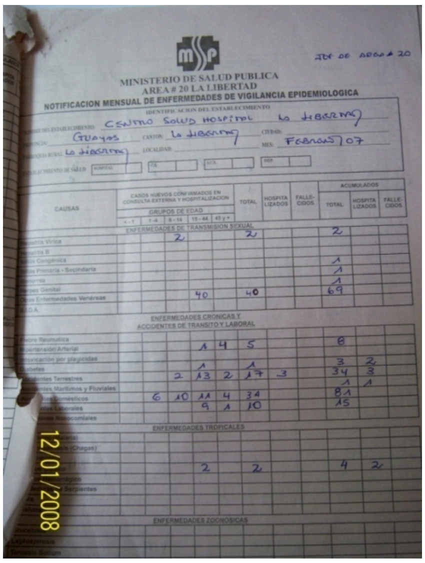
Hospital de La Libertad

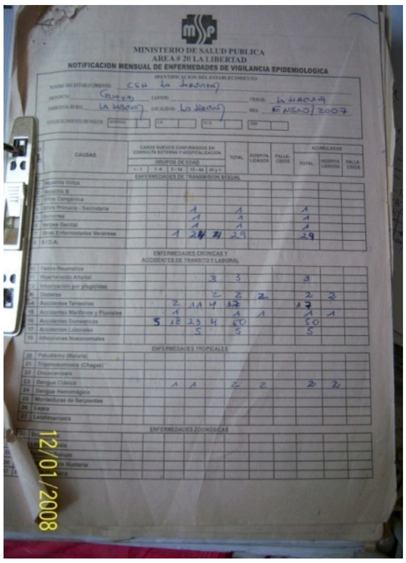
Visita al departamento de Estadísticas en el Hospital de La Libertad.

Hospital de Salinas

Visita al departamento de Estadísticas en el Hospital de Salinas.

Documentación obtenida en los 3 Hospitales de la Provincia





Encuestas realizadas

Estas encuestas fueron realizadas por las integrantes del grupo

ANEXOS
CAPITULO 2

Anexo B

Determinación del Tamaño

DETERMINACION DEL TAMAÑO											
ALTERNATIVA A	**ANUAL CV**		0.10								
AÑOS	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ingresos		75375.00	79965.34	84835.23	90001.69	95482.79	101297.70	107466.73	114011.45	120954.75	128320.89
Costos Fijos		5280.00	5280.00	5280.00	5280.00	5280.00	5280.00	5280.00	5280.00	5280.00	5280.00
Costos Variables		7537.5	7996.53	8483.52	9000.17	9548.28	10129.77	10746.67	11401.15	12095.47	12832.09
Costo total		12817.5	13276.53	13763.52	14280.17	14828.28	15409.77	16026.67	16681.15	17375.47	18112.09
Flujo Anual	14476	62557.5	66688.80	71071.70	75721.52	80654.52	85887.93	91440.05	97330.31	103579.27	110208.80
VAN	$ 540,164.97										
Tasa de Dscto.	9%										
ALTERNATIVA B	**ANUAL CV**		0.08								
AÑOS	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ingresos		75375.00	79965.34	84835.23	90001.69	95482.79	101297.70	107466.73	114011.45	120954.75	128320.89
Costos Fijos		4140	4140.00	4140.00	4140.00	4140.00	4140.00	4140.00	4140.00	4140.00	4140.00
Costos Variables		6030	6397.23	6786.82	7200.14	7638.62	8103.82	8597.34	9120.92	9676.38	10265.67
Costo total		10170	10537.23	10926.82	11340.14	11778.62	12243.82	12737.34	13260.92	13816.38	14405.67
Flujo Anual	14476	65205	69428.11	73908.41	78661.56	83704.17	89053.88	94729.39	100750.53	107138.37	113915.22
VAN	$ 560,013.01										
Tasa de Dscto.	9%										
ALTERNATIVA C	**ANUAL CV**		0.05								
AÑOS	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Ingresos		75375.00	79965.34	84835.23	90001.69	95482.79	101297.70	107466.73	114011.45	120954.75	128320.89
Costos Fijos		4200	4200	4200.00	4200.00	4200.00	4200.00	4200.00	4200.00	4200.00	4200.00
Costos Variables		3768.75	3998.266875	4241.76	4500.08	4774.14	5064.88	5373.34	5700.57	6047.74	6416.04
Costo total		7968.75	8198.266875	8441.76	8700.08	8974.14	9264.88	9573.34	9900.57	10247.74	10616.04
Flujo Anual	14476	67406.25	71767.07063	76393.47	81301.61	86508.66	92032.81	97893.39	104110.88	110707.01	117704.85
VAN	$ 578,289.37										
Tasa de Dscto.	9%										

SERVICIOS BASICOS	Mensual	Anual
Agua	100	1200
Luz	200	2400
Telefono	140	1680
Costos Fijos		5280

SERVICIOS BASICOS	Mensual	Anual
Agua	80	960
Luz	165	1980
Telefono	100	1200
Costos Fijos		4140

SERVICIOS BASICOS	Mensual	Anual
Agua	140	1680
Luz	130	1560
Telefono	80	960
Costos Fijos		4200