

Plan de Negocio de una empresa de servicio de alimentación para transporte terrestre interprovincial

Mariuxi Raquel Briones Carlos, Martha Cecilia Pañora Oñate, Diego Armando Yépez Yaucán,
Ec. Geovanny Bastidas, Director de tesis
Facultad de Economía y Negocios
Escuela Superior Politécnica del Litoral
Campus "Gustavo Galindo". Km. 30.5 vía Perimetral, Guayaquil, Ecuador
mariuxibriones@gmail.com, Cecimar_18@hotmail.com, dieguitoypepe@hotmail.com

Resumen

Este proyecto surge como una solución al viajero, que se sienten insatisfechas con la alimentación, y las paradas innecesarias cuando viaja desde Guayaquil- Quito y viceversa, además brinda al pasajero seguridad en su viaje, con una alimentación nutritiva para las personas que utilizan este medio de transporte, como lo es la Cooperativa de Transportes Ecuador; a la cual estamos dirigiendo este proyecto. Con este proyecto buscamos satisfacer las necesidades de los pasajeros que viajan. Todo lo anterior expuesto se realizó previo a un estudio de Mercado. Con este estudio nos dimos cuenta que los usuarios de transporte interprovincial, necesitan una comida sana nutritiva y de buena calidad. Su costo será incluido en cada ticket de pasaje, es decir nosotros le proveemos a la cooperativa ya mencionada, los diferentes tipos de menús: desayunos, almuerzos y lunch, que estarán adecuados nuestros productos de acuerdo a los estándares de higiene, para que en el transcurso de su viaje de emita malos olores.

Palabras Claves: servicio de comida en transporte, aliméntese cuando viaje, comida nutritiva

Abstract

This project comes as a solution to the traveler, who are unhappy with the food, and unnecessary stops when traveling from Guayaquil-Quito and back, also provides passenger security for your trip, with a nutritious diet for people who use this medium transport, such as the Transportation Cooperative Ecuador, to which we are leading this project. With this project, we meet the needs of travelers.

All the above took place prior to a market study. With this study we found that interprovincial transport users need a nutritious and healthy food of good quality. The cost will be included in each passenger ticket that is we provide to the cooperative already mentioned, different types of menus: breakfast, lunch, which will be adequate our products according to hygiene standards in the course of trip emits odors.

Keywords: *catering in transport, eat when you travel, nutritious food.*

1. Introducción

En la actualidad existen muchas empresas alimenticias que ofrecen comidas y en su gran mayoría no cumplen con estándares de higiene y nutrición, siendo los más afectados las personas que viajan, que por lo general almuerzan en restaurantes que se encuentran en el camino y son totalmente nuevos para ellos.

Viendo que las ciudades de Guayaquil y Quito están saturadas de comidas con demasiado condimento, comidas chatarra o algunos establecimientos no están adecuados para

prestar este servicio y por lo general las personas no se encuentran a gusto con el servicio que reciben pero si embargo se sienten obligadas a dirigirse a dichos establecimiento porque muchas veces son los más cercanos.

Nace nuestra idea de crear una nueva compañía "Catering in transport", que ofrecerá el servicio de alimentación saludable en el transporte terrestre interprovincial.

Conociendo la necesidad de alimentarse mientras se viaja y La progresiva inseguridad que existe en nuestro país, se ha observado la oportunidad de mercado y establecer una

empresa que brinde un servicio de calidad dentro del vehículo, lo que permitirá llegar más rápido al lugar de destino.

Catering in transport presenta una línea completa de productos compuesta por desayunos, almuerzos, lunch, jugos, ensaladas de frutas, postres, etc., para una alimentación saludable del usuario sin necesidad de recurrir a las paradas innecesarias y vendedores ambulantes, que no brindan calidad.

No existen muchas barreras de entrada en el sector como: políticas regulatorias, aranceles, restricciones al comercio; donde vamos a dar nuestro servicio y no se necesita grandes requerimientos de capital y/u de recursos especializados para establecer un negocio de servicio de alimentación.

2. El proyecto Catering Intransport y su grupo objetivo.

Empresa pionera en el mercado ecuatoriano en ofrecer este servicio, ya que por conocimiento no existe empresa en el mercado que se dedique a proveer alimentación a los usuarios de transporte interprovincial.

En consecuencia pretendemos dotar del mejor servicio de alimentación en un mercado virgen, listo para explotar, todo esto bajo respaldo de una previa investigación de mercado.

Hacer una compañía sólida, con una amplia diversidad de productos alimenticios reconocida y competitiva en el mercado con una estructura firme y rentable para quienes la integran; sustentable para su propio desarrollo y crecimiento.

En nuestro medio no existe una empresa únicamente que se dedique a proveer servicio de alimentación dentro de los transportes interprovinciales que pueda brindarles una mayor facilidad, comodidad y seguridad a aquellas personas que por motivos personales o de trabajo viajan frecuentemente, y requieren de un servicio seguro y confiable.

Es llegar a ser reconocidos en la mente del consumidor, es decir posicionarnos en el mercado de servicios de catering para transporte interprovincial en Guayaquil y para luego expandirnos a nivel nacional.

Brindar un servicio de alimentación seguro y satisfactorio a los usuarios del transporte interprovincial; ofreciendo un producto de calidad, cantidad y buen precio.

Expandir el servicio de alimentación a las rutas internacionales terrestres, y ser valorado por nuestros clientes como un proveedor muy competente y fiable.

3. El servicio de Catering Intransport.

Combinación de recetas tradicionales con las nuevas tendencias gastronómicas. Siempre con productos de la más alta calidad, para ello, elaboraremos cuidadosamente cada receta, para que redescubra la esencia de cada plato, componiendo aromas, degustando orígenes, desvelando texturas y sabores.

Trabajaremos con todos los sentidos, ya que la vista es la tarjeta de presentación de cada plato. Crearemos presentaciones en las que, además del paladar, se saborean el resto de sentidos.

Podemos afirmar que conocemos las necesidades del cliente, por lo que dispondremos de un menú variado con productos dietéticamente equilibrados, variados y sanos que permiten adaptarnos a los consumidores y a sus necesidades.

Con respecto al lugar donde estaremos ubicados sería en Guayaquil en la Av. De las Américas, ya que es el más cercano a la línea de transportes Ecuador, y en Quito en el terminal Terrestre de Quito.

DESAYUNOS

Como desayunos tenemos una variedad de alimentos como son:

Ensaladas de Frutas, Sandwich de Pollo, Sandwich de Jamón y Queso Empanadas Chilena, Tortillas de verdes con queso, carne, pollo. Jugos de naranja, limón, tomate de árbol, sandía. Café Leche con chocolate

ALMUERZOS

Ofrecemos una variedad de almuerzos como son y lunch para la tarde:

Sopas:

- Locro de papas
- Crema de brócoli
- Sopa de pollo
- Sopa de carne
- Chupe de pescado
- Caldos de bolas
- Crema de papa con Zanahoria

Acompañados

- Arroz con pollo a la plancha y ensalada de cesar
- Arroz con choclo, carne a la milanesa y ensalada rusa
- Arroz árabe, pollo beyrut
- Seco de pollo con maduro frito
- Seco de chanco con maduro frito
- Arroz con puré y suprema de pollo a la plancha
- Moros de lenteja con pescado frito y salsa de cebolla

LUNCH

- Humitas
- Hamburguesas
- Hot dog
- Twister de pollo

4. Plan de Mercadeo

Este servicio va dirigido a personas mayores de edad y personas que utilicen el medio de transporte interprovincial.

Determinar un precio accesible para nuestros clientes que al mismo tiempo genere la rentabilidad esperada.

Mantener un plan de publicidad que nos ayude a atacar el mercado meta, con distintos medio publicitarios.

Establecer estrategias que nos mantengan en una posición mayor a nuestros competidores.

El análisis FODA (Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas) es el siguiente:

Fortalezas

- Calidad del producto.
- Precio accesible.
- Numerosos distribuidores locales están interesados en expender el producto.

Oportunidades

- No existencia de competencia directa.
- Productos sustitutos no son de alta calidad.
- Ser pionero en la distribución y comercialización del producto.
- Segmento de mercado prometedor.

Debilidades

- Poco conocimiento de la marca por ser una empresa nueva.
- Poco conocimiento en el mercado de catering.
- Dificultad para entrar en el mercado.

Amenazas

- Situación económica recesiva.
- Ingreso al mercado de productos de competencia directa.

En la estrategia de mercado las 4P (Producto, plaza, promoción y precio) serían:

Precio

Nuestro servicio define como un precio módico que es \$0,80 para desayuno que cualquier persona está dispuesto a pagar adicional a su pasaje de viaje, mientras que para el almuerzo se establecerá un precio de \$2,00 y para el lunch será de \$1,00.

Producto

Nuestra empresa Catering in transport es un servicio de calidad para nuestros clientes, que utilizan un medio de transporte terrestre, que le brindara mayor comodidad, tiempo y seguridad a su viaje, es por eso que nuestro servicio es único en el mercado de alimentación de catering.

Plaza

Con respecto al lugar donde estaremos ubicados seria en Guayaquil en la Av. De las Américas, ya que es el más cercano a la línea de transportes Ecuador, y en Quito en el terminal Terrestre de Quito

Promoción

Este servicio será promocionado por la siguiente alternativa como es:

- Exhiciones y degustaciones de los alimentos

5. Conclusiones

Al hacer una evaluación global de los resultados de los estudios realizados en este proyecto, podemos concluir que el servicio de Catering in Transport dirigido a la cooperativa Transporte Ecuador tiene grandes posibilidades de ser aceptado dentro del mercado y de lograr una participación relevante, lo cual se ve reflejado en el nivel de ventas proyectadas y en el significativo VAN que se obtuvo.

Después de todo lo anteriormente expuesto podemos concluir lo siguiente:

CATERING IN TRANSPORT tiene la oportunidad de entrar con éxito a un mercado muy competitivo y ser líder ya que es un producto nuevo en este servicio.

CATERING IN TRANSPORT debe posesionarse como una nueva personalidad de marca atractiva para los viajeros.

CATERING IN TRANSPORT tiene una amplia gama de productos nutritivos para el pasajero.

6. Agradecimientos

Quiero agradecer más que a nadie al señor mi Dios por haberme dado la fuerza necesaria para acabar este proyecto, y también a todas las personas que de una u otra manera me ayudaron a que llegara hasta acá.

7. Referencias

ESTADÍSTICA PARA LA ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA, AUTOR: WILLIAM J. STEVENSON, EDITORIAL: HARLA 1981
PRESUPUESTOS PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE UTILIDADES, AUTOR GLENN A. WELSCH, EDITORIAL PRENTICE-HALL HISPONAMERICAN, 1990
FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN FINANCIERA, AUTOR: BLOCK; STANLEY B., EDITORIAL: CECS, 1986
INVESTIGACIONES DE MERCADOS, AUTOR: WEIERS Editorial: Prentice-Hall-Hispanoamericana, 1986
PROYECTO DE INVERSIÓN, FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN. Autor NASSIR SAPAG CHAIN. Editorial: Prentice- Hall
HISTORIA DE LA COCINA GOURMET. NACIMIENTO DEL CATERING
<http://www.historiacocina.com/gourmets/index.htm>

ECON. GEOVANNY BASTIDAS
DIRECTOR DE TESIS