

EQUADOR

R • E • S • T • A • U • R • A • N • T

*"Lo Típico ... en un solo lugar"*

# PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA ECUATORIANA DE LAS CUATRO REGIONES EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL



---

## INTEGRANTES

- Verónica Alexandra Valdiviezo Valdiviezo
- Steven Camilo Falcones Reinoso
- Karen Gisselle Pinargote Vera

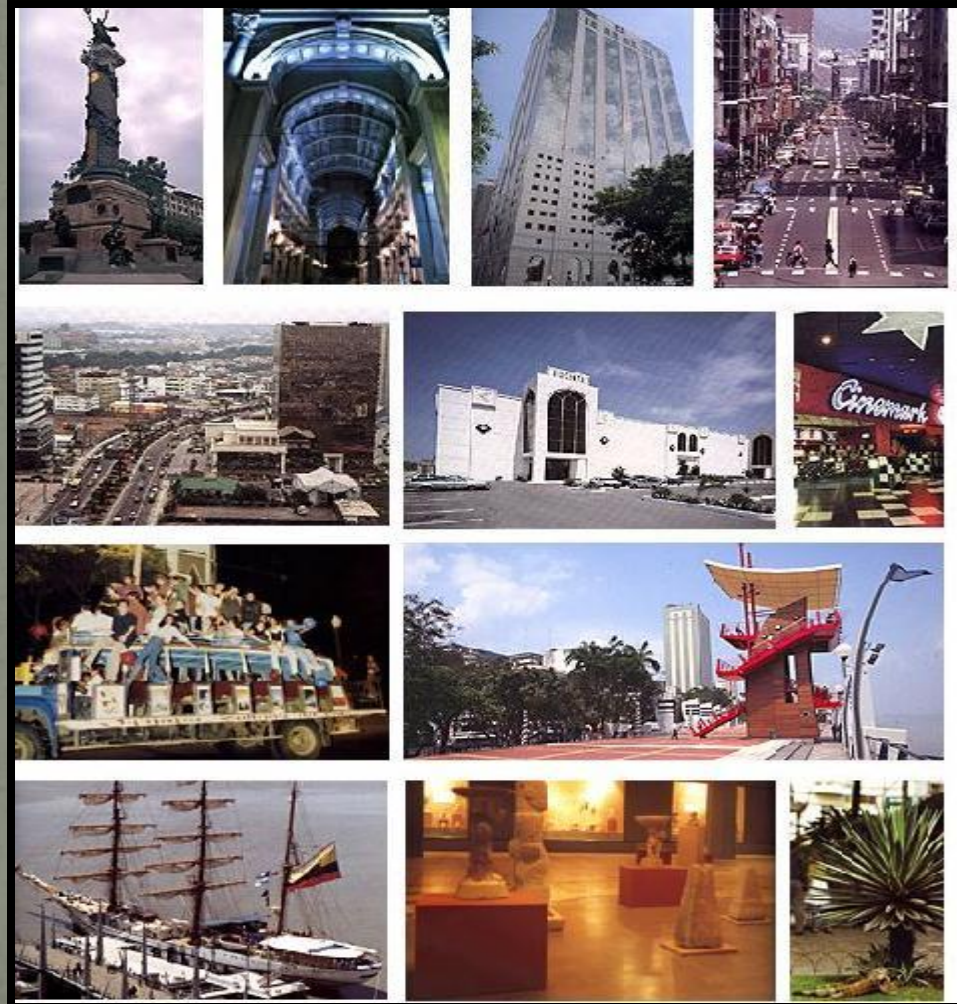


# CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN





# PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA







# JUSTIFICACIÓN Y MARCO DE REFERENCIA



LA FAMILIA ECUATORIANA



LOS TURISTAS

# OBJETIVO GENERAL

“Implementar un restaurante 100% ecuatoriano y ser reconocido en la ciudad de Guayaquil mediante un ambiente acogedor con sus cuatro regiones bien diferenciadas”

# OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un estudio técnico, ubicación y factibilidad del proyecto.
- Determinar el monto de la inversión para implementar el proyecto.
- Obtener la rentabilidad ofrecida por el proyecto (TIR), para su posterior comparación con la rentabilidad exigida por el inversor (TMAR)



# METODOLOGIA

## DATOS PRIMARIOS

- Entrevistas, con propietarios de restaurantes ya existentes, amigos y Chefs dedicados a la preparación de este tipo de comida, con el fin de obtener recomendaciones y propuestas acerca del proyecto.
- Realizar investigaciones en los restaurantes en Guayaquil, con el propósito de conocer exactamente los gustos, atractivos y necesidades que les podríamos ofrecer a nuestros clientes.

# METODOLOGIA

## DATOS SECUNDARIOS

- Obtención de datos estadísticos, acerca de su ejecución, beneficios financieros y económicos en el Ecuador, a través, de la Cámara de Turismo del Guayas, INEC, Banco Central y demás instituciones que nos ayuden con la aportación de datos.



# CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

## DEFINICIÓN DEL SERVICIO

Brindar al cliente lo mejor de la cocina tradicional ecuatoriana utilizando los productos típicos de cada una de sus regiones.

- Menú dividido en 4 regiones.
- Servicio a domicilio.
- Suvenires Ecuatorianos.
- Música en vivo.
- WI-FI
- Lobby con TV. Pagada.

# CARACTERISTICAS DEL SERVICIO

## NATURALEZA DEL SERVICIO

- Industrias del sector de servicios de restaurantes.
- Comida Típica Ecuatoriana de cada una de las regiones del país.
- Decoración exclusiva para cada zona del restaurante .
- Original sistema de atención al cliente:

## TIPS CULTURALES

*Sabía usted ?...*



# CAPÍTULO 2.

## ESTUDIO DE MERCADO

POBLACIÓN OBJETIVO

PERFIL DEL CONSUMIDOR

FRECUENCIA DE CONSUMO

ACEPTACIÓN DEL PÚBLICO



ESTRATEGIAS DE MARKETING

# ANÁLISIS DE LA OFERTA

## POTENCIALES CLIENTES

Ecuatorianos y turistas extranjeros mayores de edad, pertenecientes a un estrato socioeconómico medio alto y alto.

## AMENAZA DE NUEVOS COMPETIDORES

Procurar la innovación para hacer frente a la nueva competencia.

## RIVALIDAD DE LA COMPETENCIA

No hay competidores directos.  
Si hay competidores indirectos.



# ANÁLISIS DE LA DEMANDA

## BASE DE DECISIÓN DE COMPRA DE LOS CLIENTES

- Servicio personalizado y especializado.
- Deliciosos platillos.
- Tiempo de espera corto.
- Ambiente excepcional.

## CLASIFICACIÓN DE LA DEMANDA

- Turistas Extranjeros y Ecuatorianos
- Clase media alta y alta

*Dato Importante:* Cámara de Turismo del Guayas.

## PODER ADQUISITIVO DE LOS CONSUMIDORES

- Se lo define ALTO

# ANÁLISIS DE LA DEMANDA

## ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA

<b>Población Guayaquil (2001)</b>	2'039.789 Habitantes
<b>Tasa Crecimiento anual</b>	2.68%
<b>Población Guayaquil proyectada (2010)</b>	2'520.416 Habitantes
<b>Personas de 18 años en adelante</b>	1'580.048 Habitantes
<b>Población de Guayaquil Socialmente Integrada</b>	16.6%
<b>Mercado Potencial</b>	262.288

<b>Año</b>	<b># TURISTAS</b>	<b>Incremento</b>
2009- Enero -agosto	170000	
2009- Agosto - Diciembre	250000	incremento 47%
2010	375000	incremento del 50%

Datos facilitados por el INEC y la Cámara de Turismo del Guayas. Demanda Total: 637288



# ANÁLISIS DE LOS PRECIOS



# COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO

## PROMOCIÓN Y COMUNICACIÓN

- PUBLICIDAD



- TECNOLOGÍAS

[www.zonaecuador.com](http://www.zonaecuador.com)



# COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO

## MARKETING ESTRATÉGICO

- Producto



- Precio

Costa		Sierra	
Seco de chivo	\$5.00	Hornado	\$5.00
Moros de lenteja con (Carne, Chuleta o Pollo Asado)	\$5.00	Fritada con mote	\$5.50
Guatita	\$4.00	Yapingacho	\$4.00
Oriente		Insular	
Cazave	\$2.50	Ceviche Mixto	\$5.50
Seco de guanta	\$5.00	Sopa de camarón	\$4.00
Mayto	\$5.00	Pescado en escabeche	\$4.50

# COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO

- Plaza



- Promoción





# ANÁLISIS FODA

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
Originalidad. Nuevo Servicio	Tendencia de los consumidores a buscar nuevas experiencias
Excelente Ubicación	Captar la atención por medio de promociones y publicidad
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
Costos de instalación altos	Restaurantes Posicionados
Escasez productos del Oriente	Clientes que se resisten al cambio

# LOGOTIPO



*"Lo Típico ... en un solo lugar"*

# INVESTIGACIÓN DE MERCADO

## DETERMINACIÓN DE LAS FUENTES DE INFORMACIÓN

- FUENTE DE INFORMACIÓN PRIMARIA
  - Encuestas
- FUENTE DE INFORMACIÓN SECUNDARIA
  - Ministerio de Turismo
  - INEC
  - Municipio de Guayaquil



# HIPÓTESIS GENERAL Y ESPECÍFICAS

## H. GENERAL

Los turistas nacionales y extranjeros buscan comer y relajarse en un lugar acogedor y fuera de lugar, donde estén rodeados de una decoración y sean atendidos como si estuvieran en sus propios hogares.

## H. ESPECÍFICAS: Ho y Ha

- Género
- Nivel de Ingresos
- Edad

# TAMAÑO DE LA MUESTRA

$$n = \frac{Z^2 * p * q}{d^2}$$

$$n = 400$$



**MODELO DE LA ENCUESTA**  
**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**  
**FACULTAD DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS**  
**Restaurante 100% Ecuatoriano**



Somos estudiantes de la ESPOL y la siguiente encuesta se la realiza con el fin de determinar la factibilidad de introducir en el mercado de la ciudad de Guayaquil un restaurante de comida 100% Ecuatoriana dividido por regiones. Por favor lea atentamente las preguntas y coloque una X en el casillero correspondiente a sus respuestas. Gracias por su gentil colaboración.

**1.- ¿Qué edad tiene?**

18-22 años \_\_\_\_\_ 23-32 años \_\_\_\_\_ 33-42 años \_\_\_\_\_  
43 en adelante \_\_\_\_\_

**2.- Género**

Femenino \_\_\_\_\_ Masculino \_\_\_\_\_

**3.- Sector donde vive**

Norte \_\_\_\_\_ Centro \_\_\_\_\_ Sur \_\_\_\_\_

**4.- ¿Está dentro de sus preferencias la comida 100% Ecuatoriana?**

Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

**Si la respuesta es (No) fin de la encuesta**

**5.- ¿Cuántas veces a la semana sale a comer a restaurantes?**

1-2 veces \_\_\_\_\_ 3-4 veces \_\_\_\_\_ 5-6 veces \_\_\_\_\_ 7 en adelante \_\_\_\_\_

**6.- ¿Qué tipo de comida prefiere al momento de salir a comer? (Ordene del 1 al 5, siendo el 1 de mayor importancia y 5 de menor importancia)**

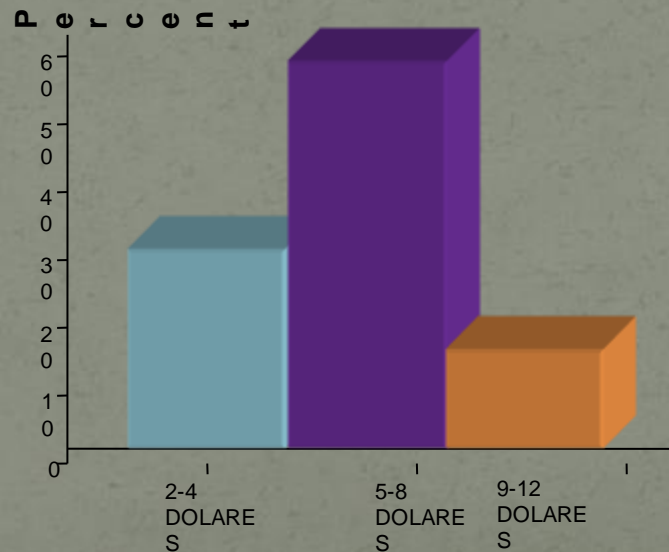
Comida rápida \_\_\_\_\_ Parrilladas \_\_\_\_\_ Comida típica \_\_\_\_\_  
Oriental \_\_\_\_\_  
Otras:(especifique) \_\_\_\_\_

**7.- ¿Que características usted considera importante al momento de elegir el lugar donde comer?**



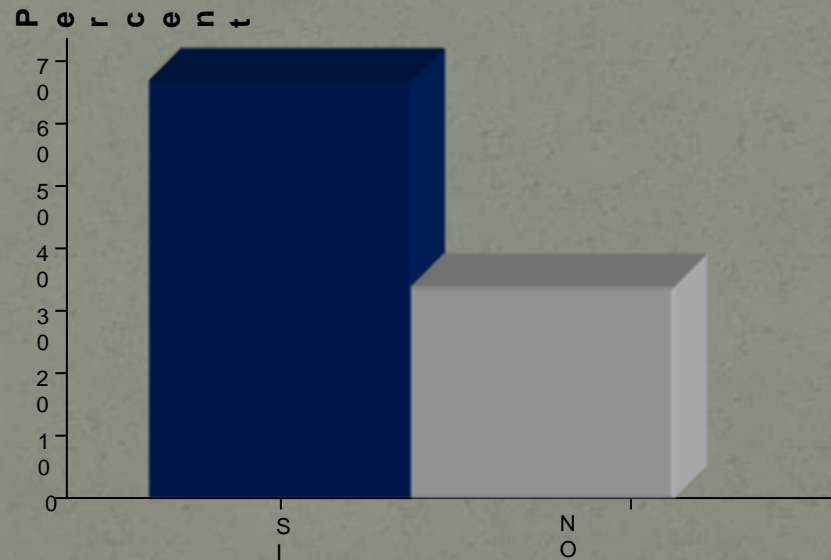
# ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2-4 DOLARES	116	29,0	29,0	29,0
	5-8 DOLARES	227	56,8	56,8	85,8
	9-12 DOLARES	57	14,3	14,3	100,0
	Total	400	100,0	100,0	



EL 56 % DE LAS PERSONAS ESTÁN DISPUESTAS A PAGAR (5-8 DÓLARES)

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SI	266	66,5	66,5	66,5
	NO	134	33,5	33,5	100,0
	Total	400	100,0	100,0	



EL 66.5 % ASISTIRÍAN AL RESTAURANTE ZONA ECUADOR

# CAPÍTULO 3. ESTUDIO TÉCNICO





# Balance de Maquinaria y Equipos

Máquinas	Cantidad	Costo Unitario (US\$)	Costo Total (US\$)
Asadores de cuy	1	1200	1200,00
Encimeras 2 metros	4	600	2400,00
Asadores de carnes	2	1500	3000,00
Vitrinas Refrigeradas	2	1000	2000,00
Freidoras	2	600	1200,00
Refrigeradores Ind.	3	850	2550,00
Campanas de cocina	4	400	1600,00
Cocinas Industriales	4	1000	4000,00
Lavaplatos	3	550	1650,00
Maquinaria de helados	1	1000	1000,00
Utensilios de cocina	60	5	300,00
Vasos	200	1	200,00
Tanques de gas domésticos	3	50	150,00
Charolas	12	4	48,00
Vajilla del restaurante	10	750	7500,00
Vitrinas Suvenir	4	500	2000,00
Cafetera	1	200	200
Equipos Baño Clientes	2	550	1100,00
Lavamanos Clientes	4	450	1800,00
Juego de muebles	1	1000	1000,00
Motocicleta	1	3000	3000,00
Juego Sillas y Mesas	12	800	9600,00
Inversión inicial en máquinas			47498,00
<b>OTRAS MAQUINAS</b>	<b>Cantidad</b>	<b>v. unitario</b>	<b>C. TOTAL</b>
Computadora	1	\$ 700,00	700,00
TV plasma	1	\$ 700,00	700,00
Acondicionador de Aire	2	\$ 3.000,00	6000,00
Caja Registradora	1	\$ 200,00	200,00
Escritorio	1	\$ 110,00	110,00
Archivador	1	\$ 80,00	80,00
Teléfono	2	\$ 30,00	60,00
Impresora	1	\$ 70,00	70,00
<b>TOTAL</b>			<b>7920,00</b>

# BALANCE DE PERSONAL TECNICO

CARGO	# PERSONAS	R. MENSUAL	R. TOTAL	13ero	14to	Vacación	AP 11.15%	remuneración total	remuneración anual
Chefs	2	\$ 950	1900	158	18,1666667	\$ 40	105,925	2222,008	26664,1
J. de cocina	1	700	700	58,33333	18,1666667	29,1666667	78,05	883,7167	10604,6
Personal limpieza	2	280	560	46,66667	18,1666667	23,3333333	31,22	679,3867	8152,64
Guardia de Seguridad	1	380	380	31,66667	18,1666667	15,8333333	42,37	488,0367	5856,44
Cajera	1	320	320	26,66667	18,1666667	13,3333333	35,68	413,8467	4966,16
Recepcionista	1	320	320	26,66667	18,1666667	13,3333333	35,68	413,8467	4966,16
Motociclista	1	320	320	26,66667	18,1666667	13,3333333	35,68	413,8467	4966,16
Meseros	4	350	1400	<b>116,6667</b>	<b>18,1666667</b>	<b>58,3333333</b>	<b>39,025</b>	<b>1632,192</b>	19586,3
TOTAL		\$ 3.620	5900						85762,56

# BALANCE DE OBRAS FÍSICAS

BALANCE DE OBRAS FÍSICAS				
Rubro	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario (US\$)	Costo Total (US\$)
Área de restaurante	m <sup>2</sup>	18 c/u (4)	150	10800
Cocina	m <sup>2</sup>	20	180	3600
Bodega	m <sup>2</sup>	10	75	750
Baños	m <sup>2</sup>	5 c/u (4)	150	3000
Caseta de Facturación	m <sup>2</sup>	5	120	600
Diseño	m <sup>2</sup>	4	1000	4000
Inversión Total de Obras Físicas			\$22750	



# DETERMINACION DEL TAMAÑO TAMAÑO DE LAS INSTALACIONES

## TAMAÑO DE LAS INSTALACIONES

Rubro	Unidad de Medida	Cantidad	Total
Área de restaurante	m <sup>2</sup>	18 c/u (4)	72
Cocina	m <sup>2</sup>	20	20
Bodega	m <sup>2</sup>	9	9
Baños	m <sup>2</sup>	5 c/u (4)	20
Caseta de Facturación	m <sup>2</sup>	5	5
Diseño	m <sup>2</sup>	4	4
Zonas del restaurante	m <sup>2</sup>	15c/u ( 4)	60
<b>TOTAL</b>			190

# PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	VALOR
Constitución Compañía	800,00
Permisos Municipales	70,00
Permisos Sanitarios	213,44
Permiso Bomberos	50,00
Afiliación Cámara de Comercio	80,00
<b>Total Gastos Constitución</b>	<b>1213,44</b>

# ESTUDIO DE LOCALIZACION

El proyecto de construcción del restaurante será en la ciudad de Guayaquil, las opciones más cercanas para la construcción de nuestro restaurante son:

- Entrada del Barrio Las Peñas,
- Dentro del Malecón 2000
- Urdesa Central.



# FACTORES DE LOCALIZACION

- Seguridad: Guardianía Municipal
- Vías de acceso: Avenida Simón Bolívar
- Disponibilidad de parqueos: Varios
- Costos: Altos pero es una gran zona turística

# CONCLUSIONES DEL ESTUDIO TECNICO

- Según lo descrito en el estudio técnico de este proyecto, la inversión inicial tiene que ser de \$116281.44. Esto abarca la adecuación y remodelación total del restaurante, la contratación del Ingeniero Civil, ya que es más confiable; los insumos necesarios que se requieren para el restaurante; además de los equipos y muebles de oficina que se necesitarán para el personal administrativo.
- Se cuenta con un personal capacitado para las diferentes funciones que se realizarán en el restaurante, consideramos la mano de obra necesaria para no incurrir en muchos gastos al iniciar el negocio.

# CAPÍTULO 4.

## ESTUDIO ORGANIZACIONAL

### Misión

Servir exquisitos platos de comida típica, con los más altos niveles de calidad; en un ambiente 100 % ecuatoriano que proporcione al cliente la sensación de estar en la región ecuatoriana de su elección.  
(COSTA-SIERRA-ORIENTE-INSULAR).



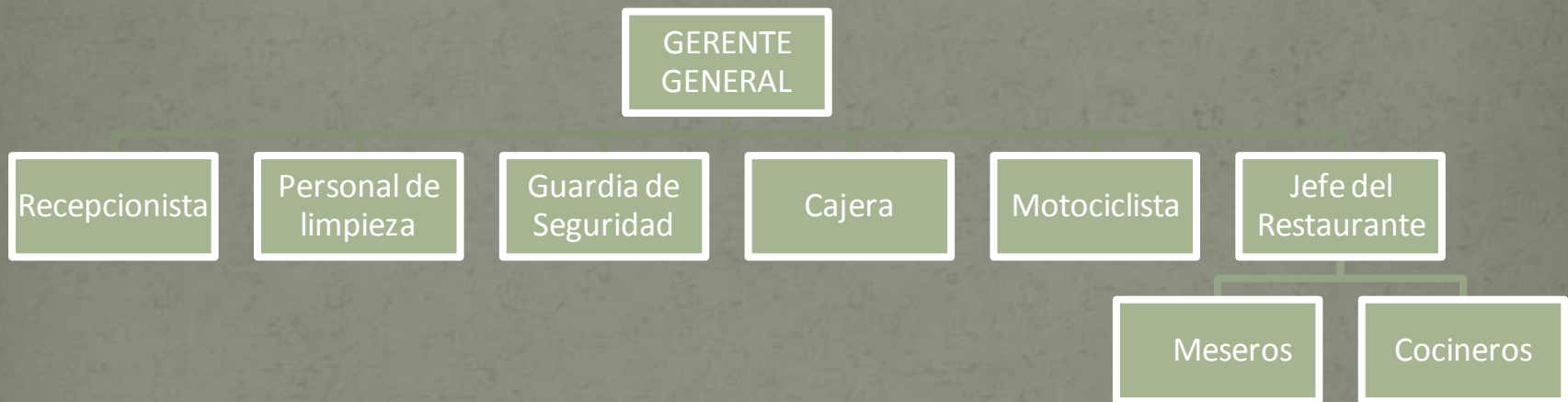


## Visión

Ser el restaurante Ecuatoriano más visitado por clientes nacionales y extranjeros; por ser el mejor lugar para disfrutar del placer del buen comer.



# ORGANIGRAMA



# CAPÍTULO 5. ESTUDIO FINANCIERO

## Análisis Costo-Volumen-Utilidad

$$Q = \frac{CF}{P - CV}$$

$$Q = \frac{211043}{(6,05 - 3,83)}$$

$$Q = 95064,41$$

Según este análisis, el volumen de clientes requeridos para llegar al equilibrio, es de 95064,41 personas al año.



# Determinación de los costos variables

- El plato Sencillo tendrá un costo variable de \$2,50.
- El plato Normal tendrá un costo variable de \$4,00
- El plato Especial tendrá un costo variable \$5,00



**COSTOS VARIABLES AÑO 1**

<b>Periodo</b>	<b>Menú sencillo</b>	<b>Menú normal</b>	<b>Menú Especial</b>	<b>Precio Sencillo</b>	<b>Precio Normal</b>	<b>Precio Especial</b>	<b>Total Sencillo</b>	<b>Total normal</b>	<b>Total Especial</b>	<b>Costo Mensual</b>
Enero	2820	3540	2340	2,5	4	5	7050,00	14160,00	11700,00	32910,00
Febrero	2848	3575	2363,4	2,5	4	5	7120,50	14301,60	11817,00	33239,10
Marzo	2877	3611	2387,034	2,5	4	5	7191,71	14444,62	11935,17	33571,49
Abril	2905	3647	2410,904	2,5	4	5	7263,62	14589,06	12054,52	33907,21
Mayo	2935	3684	2435,013	2,5	4	5	7336,26	14734,95	12175,07	34246,28
Junio	2964	3721	2459,364	2,5	4	5	7409,62	14882,30	12296,82	34588,74
Julio	2993	3758	2483,957	2,5	4	5	7483,72	15031,13	12419,79	34934,63
Agosto	3023	3795	2508,797	2,5	4	5	7558,55	15181,44	12543,98	35283,97
Septiembre	3054	3833	2533,885	2,5	4	5	7634,14	15333,25	12669,42	35636,81
Octubre	3084	3872	2559,224	2,5	4	5	7710,48	15486,58	12796,12	35993,18
Noviembre	3115	3910	2584,816	2,5	4	5	7787,59	15641,45	12924,08	36353,11
Diciembre	3146	3949	2610,664	2,5	4	5	7865,46	15797,86	13053,32	36716,65
<b>Total Anual</b>	<b>35765</b>	<b>44896</b>	<b>29677</b>				<b>89411,65</b>	<b>179584,24</b>	<b>148385,29</b>	<b>417381,17</b>

# Costos variables a 5 años

Año	Costos	Incremento
1	417381,17	
2	459119,292	10%
3	505031,221	10%
4	555534,343	10%
5	611087,777	10%





# Costos Fijos

## Gastos De Publicidad

### GASTOS DE PUBLICIDAD

<b>Publicidad y Mercadeo</b>	<b>Costo mensual</b>	<b>Costo 1er.año</b>
creación pagina web	227	2724
Diario El Universo	2.000	24.000
Aeropuerto convenio publicidad.	500	6.000
crípticos	100	1.200
Radio Fuego	700	8.400
<b>gastos de publicidad TOTAL</b>	<b>3.300</b>	<b>39.600</b>

# Costos Fijos

## Gastos De Servicios Básicos

CONCEPTO	MENSUAL	ANNUAL
Agua	200	2400
Luz	800	9600
Teléfono	100	1200
Arriendo	3500	42000
limpieza y mantenimiento	70	840
Internet	80	960
Uniformes meseros	120	360
Suministros de restaurante	200	2400
TOTAL	5070	59760



# Inversiones Del Proyecto

<b>GASTOS DE CONSTITUCIÓN</b>	<b>VALOR</b>
Constitución Compañía	800,00
Permisos Municipales	70,00
Permisos Sanitarios	213,44
Permiso Bomberos	50,00
Afiliación Cámara de Comercio	80,00
<b>Total Gastos Constitución</b>	<b>1213,44</b>

<b>OTROS GASTOS DE INVERSION</b>	<b>VALOR</b>
Instalación línea Telefónica	100,00
Instalación servicio Internet	50,00
<b>Total</b>	<b>150,00</b>

Máquinas	Cantidad	Costo Unitario (US\$)	Costo Total (US\$)
Asadores de cuy	1	1200	1200,00
Encimeras 2 metros	4	600	2400,00
Asadores de carnes	2	1500	3000,00
Vitrinas Refrigeradas	2	1000	2000,00
Freidoras	2	600	1200,00
Refrigeradores Ind.	3	850	2550,00
Campanas de cocina	4	400	1600,00
Cocinas Industriales	4	1000	4000,00
Lavaplatos	3	550	1650,00
Maquinaria de helados	1	1000	1000,00
Utensilios de cocina	60	5	300,00
Vasos	200	1	200,00
Tanques de gas domésticos	3	50	150,00
Charolas	12	4	48,00
Vajilla del restaurante	10	750	7500,00
Vitrinas Suvenir	4	500	2000,00
Cafetera	1	200	200
Equipos Baño Clientes	2	550	1100,00
Lavamanos Clientes	4	450	1800,00
Juego de muebles	1	1000	1000,00
Motocicleta	1	3000	3000,00
Juego Sillas y Mesas	12	800	9600,00
Inversión inicial en máquinas			47498,00
<b>OTRAS MAQUINAS</b>	<b>Cantidad</b>	<b>v. unitario</b>	<b>C. TOTAL</b>
Computadora	1	\$ 700,00	700,00
TV plasma	1	\$ 700,00	700,00
Acondicionador de Aire	2	\$ 3.000,00	6000,00
Caja Registradora	1	\$ 200,00	200,00
Escritorio	1	\$ 110,00	110,00
Archivador	1	\$ 80,00	80,00
Teléfono	2	\$ 30,00	60,00
Impresora	1	\$ 70,00	70,00
<b>TOTAL</b>			<b>7920,00</b>

# Inversiones Del Proyecto

DECORACIÓN X ZONA	4	1000	4000,00
ARRIENDO X ADELANTADO	3	3000	9000,00
Ingeniero civil	1	1200	1200,00
Albañiles	2	500	1000,00

BALANCE DE OBRAS FÍSICAS				
Rubro	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario (US\$)	Costo Total (US\$)
Área de restaurante	m <sup>2</sup>	72	150	10800
Cocina	m <sup>2</sup>	20	180	3600
Bodega	m <sup>2</sup>	10	75	750
Baños	m <sup>2</sup>	20	150	3000
Caseta de Facturación	m <sup>2</sup>	5	120	600
Diseño	m <sup>2</sup>	4	1000	4000



# Inversiones Del Proyecto

- Todos estos serán los gastos en los que incurriremos en la puesta en marcha de nuestro restaurante, que en total es de 116281,44 el cual el 60% será financiado por nosotros mismos como un capital propio y el 40% se realizara un préstamo a 5 años con el 15% de interés anual

	AMORTIZACION	INTERES	DEUDA	
Periodos	cuota	interés	amortización	pago insoluto
0				46512,58
1	13875,42	6976,89	6898,54	39614,04
2	13875,42	5942,11	7933,32	31680,72
3	13875,42	4752,11	9123,32	22557,40
4	13875,42	3383,61	10491,81	12065,59
5	13875,42	1809,84	12065,59	

Tabla de Depreciación			
Períodos	Equipos de Restaurante	Equipos Computación	Vehículo
0	46750,00	970,00	3000,00
1	8882,50	216,6333333	2970
2	8882,50	216,6333333	2970
3	8882,50	216,6333333	2970
4	8882,50		2970
5	8882,50		2970

# Ingresos Del Proyecto

## INGRESOS DEL PRIMER AÑO

Periodo	Menú sencillo	Menú normal	Menú Especial	Precio Sencillo	Precio Normal	Precio Especial	Total Sencillo	Total normal	Total Especial	Costo Mensual
Enero	2820	3540	2340	3,75	6,4	8	10575,00	22656,00	18720,00	51951,00
Febrero	2848	3575	2363,4	3,75	6,4	8	10680,75	22882,56	18907,20	52470,51
Marzo	2877	3611	2387,034	3,75	6,4	8	10787,56	23111,39	19096,27	52995,22
Abril	2905	3647	2410,904	3,75	6,4	8	10895,43	23342,50	19287,23	53525,17
Mayo	2935	3684	2435,013	3,75	6,4	8	11004,39	23575,92	19480,11	54060,42
Junio	2964	3721	2459,364	3,75	6,4	8	11114,43	23811,68	19674,91	54601,02
Julio	2993	3758	2483,957	3,75	6,4	8	11225,58	24049,80	19871,66	55147,03
Agosto	3023	3795	2508,797	3,75	6,4	8	11337,83	24290,30	20070,37	55698,50
Septiembre	3054	3833	2533,885	3,75	6,4	8	11451,21	24533,20	20271,08	56255,49
Octubre	3084	3872	2559,224	3,75	6,4	8	11565,72	24778,53	20473,79	56818,04
Noviembre	3115	3910	2584,816	3,75	6,4	8	11681,38	25026,32	20678,53	57386,22
Diciembre	3146	3949	2610,664	3,75	6,4	8	11798,19	25276,58	20885,31	57960,09
<b>Total Anual</b>	<b>35765</b>	<b>44896</b>	<b>29677</b>				<b>134117,47</b>	<b>287334,79</b>	<b>237416,46</b>	<b>658868,71</b>



# Ingresos a 5 años

Año	costos	incremento
1	658868,71	
2	724755,585	10%
3	797231,144	10%
4	876954,258	10%
5	964649,684	10%

# Costo promedio ponderado del Capital

$$R_i = r_f + b (r_m - r_f) + R_{p_{ecu}}$$

Modelo CAPM

TMAR	
Información	Porcentaje
Rf	0,0366
B	1,14
Rm	0,2118
RP ecu	0,0806
Ri	31,7%

# FLUJO DE CAJA



Años	0	1	2	3	4	5
INGRESOS		658868,71	724755,5854	797231,144	876954,258	964649,6842
(-) COSTOS DE VENTA		417381,17	459119,2916	505031,221	555534,343	611087,7771
<b>(=)U. Bruta</b>		<b>241487,54</b>	<b>265636,2939</b>	<b>292199,923</b>	<b>321419,916</b>	<b>353561,9071</b>
(-) Gastos		210682,56	210682,56	210682,56	210682,56	210682,56
Administrativos		111682,56	111682,56	111682,56	111682,56	111682,56
<b>Publicidad</b>		39600,00	39600,00	39600,00	39600,00	39600,00
Servic. Básicos		14160	14160	14160	14160	14160
suministros para restaurante		3240	3240	3240	3240	3240
<b>Alquiler</b>		42000	42000	42000	42000	42000
(-)Total Depreciaciones		12069,13	12069,13333	12069,1333	11852,5	11852,5
(=)U.A.I.I.		18735,85	42884,60053	69448,2299	98884,8556	131026,8471
<b>(-) Intereses</b>		7036,89	5993,21	4792,98	3412,71	1825,40
(=) U.A.P.T		11698,96	36891,39	64655,25	95472,15	129201,44
(-) Particip. Trabajadores (15%)		1754,84	5533,71	9698,29	14320,82	19380,22
<b>(=) U.A.I</b>		9944,12	31357,68	54956,97	81151,32	109821,23
(-) Impuestos		2486,03	7839,42	13739,24	20287,83	27455,31
(=) U. Neta		7458,09	23518,26	41217,72	60863,49	82365,92
<b>(+) Depreciación</b>		12069,13	12069,13333	12069,1333	11852,5	11852,5
(-) Amortiz. Capital		6957,86	8001,54	9201,78	10582,04	12169,35
(-)Inversión	-117281,44					
<b>(-) Gastos Constitución</b>	-1213,44					
(-)Capital de Trabajo	-3614,12					
Préstamo	46912,58					
<b>FLUJO DE CAJA</b>	-75196,42	26485,09	43588,94	62488,63	83298,04	106387,77
VAN	137600,10					
TIR	57%					
<b>Tasa Descto</b>	20,50%					

# Análisis De Sensibilidad

Análisis de Sensibilidad				
DEMANDA	VAN	TIR	TMAR	
valor original	\$137.600,10	57%	31,69%	Factible
Incremento del 10% de los costos	\$459.119,29	45%	31,69%	Factible
Incremento del costos en 15%	\$479.988,35	41%	31,69%	Factible
incremento del 20% en los costos	\$500.857,41	36%	31,69%	Factible
incremento del 25% en los costos	\$521.726,47	32%	31,69%	Factible
aumento del 30% de los costos	\$54.259,53	29%	31,69%	no factible
Disminución del 5% ingresos	\$625.925,28	48%	31,69%	Factible
Disminución de 10% ingresos	\$592.981,84	40%	31,69%	Factible
Disminución de 15% ingresos	\$560.038,41	33%	31,69%	Factible
Disminución de 20% ingresos	\$527.094,97	27%	31,69%	no factible

# CONCLUSIONES

Para el proyecto del restaurante dividido por zonas, llegamos a la conclusión que nuestra inversión inicial tiene que ser de \$116281,44 la cual la realizarán los principales socios del restaurante y un préstamo, la inversión inicial abarca la adecuación del restaurante y todos los insumos necesarios.

- El proyecto tiene una TIR y un valor actual neto que nos indica que es rentable, haciéndolo atractivo no solo para turistas nacionales si no también extranjeros.
- No genera un impacto fuerte sobre el medio ambiente y tiene un beneficio social favorable para la sociedad porque genera plazas de empleo.



# RECOMENDACIONES

- Se recomienda que cuando se esté implementando el proyecto, se controle la rotación de los menús en la que las personas demanden con mayor frecuencia, con ello buscaremos corregir y mejorar los platos a la carta que ofrece ZONA ECUADOR, de este modo podremos adaptarnos a los gustos y preferencias de los clientes.
- Continuar y perfeccionar el plan de marketing publicidad para ingresar al top of mind de los consumidores y así dar a conocer de mejor forma nuestro exquisito menú.
- Finalmente, se recomienda inculcar la cultura y gastronomía de nuestro país de una manera muy innovadora y original.

MUCHAS  
GRACIAS!!!