

664.0068  
NUQ



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos Naturales

“CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE REPOSTERÍA QUE OFRECE SERVICIO  
DE CATERING Y DECORACIÓN PERSONALIZADA PARA EVENTOS”

PROYECTO INTEGRADOR

Previa a la Obtención del Título de

LICENCIADO EN TURISMO

Presentado por:

Lissette Nuques Martinetti

Ma. Belén Nuques Martinetti

GUAYAQUIL - ECUADOR

2015



ESCUELA SUPERIOR POLITÉNICA DEL LITORAL

Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos Naturales

“CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE REPOSTERÍA QUE OFRECE SERVICIO  
DE CATERING Y DECORACIÓN PERSONALIZADA PARA EVENTOS”

PROYECTO INTEGRADOR

Previa a la Obtención del Título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentado por:

Lissette Nuques Martinetti

Ma. Belén Nuques Martinetti

GUAYAQUIL - ECUADOR

2015

## **DEDICATORIA**

*Esta tesis va dedicada a mis padres Liliana Martinetti y Carlos Nuques, que han sido mis pilares fundamentales en mi vida, amándome, aconsejándome y confiando siempre en mí.*

*A mis abuelitos que siempre me han brindado su amor y apoyo incondicional.*

*A mi prima y compañera de tesis Ma. Belén Nuques, que siempre ha sido un apoyo moral desde que empezamos este reto universitario juntas.*

*A mi amigas, en especial a Anita Taipe, que siempre me brindo su gran apoyo incondicional, su compañerismo y sobre todo su hermandad desde el Pre universitario hasta el último momento que compartimos las mismas aulas de universidad, a Andrea Mora y Ma. Ángeles Chang que siendo de otra universidad y carrera, siempre estuvieron ahí, en el momento justo y necesario para apoyarme todo un siempre. Finalmente agradezco a todas las personas que colaboraron a la realización de este trabajo.*

**Lissette Nuques Martinetti**



## **AGRADECIMIENTO**

*Del presente trabajo primero y ante todo agradezco a Dios por bendecir mi vida, mi hogar, mi familia, amigos y demás personas que me rodean. A mis padres por inculcarme desde pequeña la importancia de la educación y darme su apoyo incondicional durante este largo camino estudiantil. Al resto de mi familia, a mis amados abuelos, hermanas, sobrinos, primos y tíos, porque en algún momento me ofrecieron importantes palabras de aliento, consejos y hasta enseñanzas que me ayudaron en el trayecto de mi vida universitaria. Agradezco a todos mis profesores por sus enseñanzas que han sido muy valiosas para mi crecimiento, a mis compañeros de clases por haber compartido años de estudio que me han brindado muchas buenas experiencias y a mis buenas amigas por demostrarme su sincera amistad en todo momento.*

**María Belén Nuques Martinetti**

## **DEDICATORIA**

*La elaboración de este proyecto se lo dedico sobre todo a DIOS, porque Él está primero en cada paso que doy en mi vida y es quien guía mi camino.*

*A mis padres Maritza Martinetti y Jorge Nuques, por creer en mí siempre y brindarme palabras de motivación y aliento hasta el final de este proyecto, darme todo su apoyo no solo económico, sino también emocional.*

*A mis abuelitos Emma Idrovo y Carlos Martinetti, quienes admiro mucho y me dan ese impulso de lograr mis metas, en honor a ellos.*

*A mi novio Guillermo Quiñónez por su afecto y apoyo incondicional en el transcurso de este trabajo y alentarme siempre a culminar mis estudios. También le dedico muy especialmente a mi hija Emma, quien se ha convertido en mi gran motivo de superación e inspiración para ser un buen ejemplo en su vida.*

*A Lissette Nuques quien ha sido una muy buena compañera de tesis y también de aula, brindándonos siempre apoyo mutuo, desde que empezamos nuestros estudios universitarios y compartiendo juntas momentos inolvidables.*

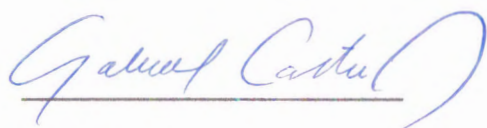
*A mis amigas desde que empecé mi vida universitaria: Ana María Taipe, Sandra Torres, Lorena Loor y Carla Castillo que en todo momento me han brindado su apoyo moral y conocimientos durante el desarrollo de este proyecto.*

*A la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL por abrirme sus puertas y formarme con los mejores docentes, dejando en mí los valores y conocimientos necesarios para ser una buena profesional.*

*Dedico sinceramente este proyecto final previo a la obtención de mi título como profesional, a todos los antes mencionados, demás familiares y personas pues es a ellos a quienes debo por su apoyo incondicional.*

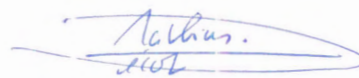
***María Belén Nuques Martinetti***

**TRIBUNAL DE GRADUACIÓN**



MSc. Gabriel Castro

**TRIBUNAL**



MSc. Mathias Pecot

**TRIBUNAL**

### DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de esta Tesis de Grado nos corresponde exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL”.

Lisette Nuques M.

Lisette Nuques Martinetti

Ma. BELÉN NUQUES M.

Ma. Belén Nuques Martinetti



## RESUMEN

El presente proyecto constó de 5 capítulos, necesarios para determinar la factibilidad de la **“CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE REPOSTERÍA QUE OFRECE SERVICIO CATERING Y DECORACIÓN PERSONALIZADA PARA EVENTOS”**.

Cada capítulo tiene sus propias subdivisiones, lo cual hizo a este proyecto lo más completo posible y así pudimos abarcar diferentes puntos, que se nombraran a continuación:

En el primer capítulo, se basó en definir el nombre que llevaría el negocio, también se creó el diseño del logotipo con su eslogan. Además se fijó los objetivos con los cuales se determinó la estructura con la que se manejaría la empresa.

En el segundo capítulo, se realizó un estudio de mercado, para saber a qué clase de potenciales consumidores de la ciudad de Guayaquil, THE FAMILY CAKES debería dirigirse, para eso se tuvo que sacar una muestra usando como base el número total de la población de Guayaquil. Luego se realizaron encuestas en diferentes sectores y obtuvimos como resultado que nuestro target sería en la zona norte de la ciudad, enfocándonos en la clase media, la cual según nuestra investigación de estratificación social es la mayoritaria actualmente.

Una vez que se obtuvieron las características del perfil del cliente, se investigó también la competencia complementaria y sustitutiva que tendría la empresa y se hizo una comparación con los demás negocios existentes del mercado.

Se hizo un análisis FODA, donde se pusieron los aspectos positivos y negativos que enfrentaría la empresa, tanto externos como internos de la misma.

Las estrategias de promoción y comercialización se ubicaron al final de este capítulo, y para realizarlo se investigó acerca de cómo las demás empresas competidoras lo realizaban, tomando como referencia los aspectos buenos y malos de estas y así se obtuvo una idea más clara y actualizada de cómo hacerlo e implementarlo.

En el capítulo tres, trato del estudio técnico, es decir de la ubicación del negocio de THE FAMILY CAKES, con sus aspectos positivos y negativos. Luego se describió la gama de productos personalizados de decoración y de repostería. También acerca de todo el programa arquitectónico, su diseño y costeo de obra.

Se detalló el calendario de inversión de los activos fijos. Luego por medio del organigrama se ubicaron los puestos de trabajo y la función respectivamente de cada empleado.

En el cuarto capítulo, se realizó el presupuesto de inversión, se detallaron los valores para la elaboración de los productos, y poder así determinar su precio de venta al público. Posterior se procedió a realizar el estado de pérdidas y ganancias, flujo de caja y punto de equilibrio.

En el quinto capítulo y último, se realizó la factibilidad financiera de la empresa, así como las consideraciones socioeconómicas y culturales, ambientales, legales y para finalizar las conclusiones del proyecto.

## ÍNDICE GENERAL

RESUMEN.....	IX
ÍNDICE DE MAPA.....	XV
ÍNDICE DE IMÁGENES.....	XVI
ÍNDICE DE TABLAS.....	XVII
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	XVIII
ÍNDICE DE ANEXOS.....	XIX
GLOSARIO .....	XX
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPITULO I.....	2
1.1    Antecedentes .....	2
1.2    Información general del proyecto.....	4
1.2.1    Nombre del proyecto o negocio.....	4
1.2.2    Logotipo y slogan .....	5
1.2.3    Visión, misión y objetivos .....	5
1.2.4    Especificar el sector de actividad, el subsector / rama.....	6
CAPITULO II.....	7
ESTUDIO DE MERCADO.....	7
2.1    Análisis de la demanda.....	7
2.1.1    Metodología.....	8
2.1.3    Resultados.....	11
2.2    Análisis de la oferta sustitutiva y complementaria.....	23
2.2.1    Oferta sustitutiva.....	23
2.2.2    Oferta complementaria.....	24
2.3    Análisis de la competencia .....	25
2.3.1    Competidores actuales y potenciales.....	25
2.3.2    Características físicas.....	26
2.3.4    Ventajas competitivas .....	31

2.4	DATOS GENERALES DE OPERACIÓN .....	32
2.4.1	Cobertura cuantitativa del mercado (oferta vs demanda) .....	32
2.4.2	Análisis foda .....	34
2.5	Estrategia de promoción y comercialización .....	36
CAPÍTULO III .....		37
ESTUDIO TÉCNICO.....		37
3.1	Ubicación (aspectos positivos y negativos) .....	37
3.2	Descripción del producto .....	39
3.3	Programa arquitectónico y equipamiento .....	47
3.3.1	Programa arquitectónico.....	47
3.4	Procesos .....	50
3.4.1	Mapa de procesos.....	50
3.4.2	Flujograma .....	51
3.5	Orgánico funcional.....	52
3.5.1	Organigrama.....	52
3.5.2	Inventario de puestos de trabajo .....	53
3.5.3	Descripción de funciones y perfiles .....	53
CAPÍTULO IV.....		57
ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO .....		57
4.1	Presupuesto de inversiones .....	57
4.2	Plan de financiamiento.....	58
4.3	Pronóstico de ingresos .....	59
4.4	Pronóstico de costos operacionales.....	61
4.4.1	Proyección de costos fijos y variables .....	61
4.4.2	Detalle gastos de personal .....	61
4.5	Análisis de la posición financiera esperada .....	62
4.5.1	Estado de pérdidas y ganancias.....	62
4.5.2	Flujo de caja .....	63
4.5.3	Punto de equilibrio.....	64
CAPÍTULO V.....		65

<b>EVALUACIÓN DE FACTIBILIDAD</b> .....	<b>65</b>
<b>5.1 Factibilidad financiera</b> .....	<b>65</b>
<b>5.1.1 TIR y VAN</b> .....	<b>65</b>
<b>5.2 Consideraciones socioeconómicas y culturales</b> .....	<b>66</b>
<b>5.3 Consideraciones ambientales</b> .....	<b>68</b>
<b>5.4 Consideraciones legales</b> .....	<b>69</b>
<b>CONCLUSIONES</b> .....	<b>XC</b>
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	<b>XCIII</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>XCVI</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	<b>CXVII</b>

## ÍNDICE DE MAPA

MAPA I. Ubicación de la empresa .....	37
---------------------------------------	----

## ÍNDICE DE IMÁGENES

IMAGEN 1. Logo de la empresa .....	5
IMAGEN 2. Descripción del producto .....	39
IMAGEN 3. Diseño arquitectónico .....	48



## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA I. Encuesta nacional de empleo, desempleo y subempleo, elaboradas en marzo 2015.....	12
TABLA II. Encuesta de estratificación del nivel socioeconómico.....	13
TABLA III. Clase media de la ciudad de Guayaquil activa .....	14
TABLA IV. Proyección de la demanda.....	14
TABLA V. Oferta sustitutiva.....	23
TABLA VI. Oferta complementaria.....	24
TABLA VII. Características físicas.....	27
TABLA VIII. Cobertura cuantitativa del mercado.....	33
TABLA IX. Paquete de decoración de mesas de dulces .....	40
TABLA X. Detalles personalizados.....	41
TABLA XI. Dulces personalizados.....	41
TABLA XII. Torta y dulces sin gluten, sin azúcar .....	42
TABLA XIII. Bocaditos de dulce.....	43
TABLA XIV. Eventos realizados.....	44
TABLA XV. Costeo de obra .....	49
TABLA XVI. Calendario de inversión de activos fijos.....	49
TABLA XVII. Inventario de puestos de trabajo.....	53
TABLA XVIII. Perfil de gerente general .....	53
TABLA XIX. Chef pastelero.....	54
TABLA XX. Perfil del Contador.....	54
TABLA XXI. Planificador.....	55
TABLA XXII. Decorador.....	55
TABLA XXIII. Perfil Vendedor.....	56
TABLA XXIV. Encargado de compras.....	56
TABLA XXV. Cuadro de inversiones.....	58
TABLA XXVI. Plan de financiamiento .....	58
TABLA XXVII. Gasto de personal .....	62
TABLA XXVIII. Gasto de personal (1) .....	62
TABLA XXIX. Estado de pérdidas y ganancias .....	63
TABLA XXX. Flujo de caja.....	63
TABLA XXXI. Punto de equilibrio.....	64
TABLA XXXII. Punto de equilibrio .....	64
TABLA XXXIII. Tir y van .....	66
TABLA XXXIV. Tir y Van.....	66
TABLA XXXV. Consideraciones ambientales .....	68

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1. Edad de los encuestados .....	15
GRÁFICO 2. Sexo de los encuestados .....	15
GRÁFICO 3. Nivel de estudio de los encuestados .....	16
GRÁFICO 4. ¿A qué se dedica actualmente? .....	16
GRÁFICO 5. ¿Indique el rango que más se acerque a sus ingresos económicos mensuales? .....	17
GRÁFICO 6. ¿Estaría dispuesto a contratar el servicio de repostería a domicilio para algún evento social? .....	17
GRÁFICO 7. ¿Para qué tipo de evento contrataría este servicio? .....	18
GRÁFICO 8. ¿Por qué contrataría el servicio de catering de repostería? .....	18
GRÁFICO 9. ¿Qué aspectos toma en cuenta al momento de elegir este servicio? ....	19
GRÁFICO 10. Al momento de comprar una torta, ¿Cuál es su lugar de preferencia?19	
GRÁFICO 11. ¿Por cuál de las siguientes opciones usted ha optado para comprar los bocaditos de dulce y postre en sus últimos eventos? .....	20
GRÁFICO 12. ¿Además de ofrecer servicio de catering de repostería, contrataría el servicio de decoración personalizada para su evento? .....	20
GRÁFICO 13. ¿Le gustaría que en nuestras redes sociales los mantengamos informados sobre las últimas tendencias en decoración?.....	21
GRÁFICO 14. ¿Por qué medio desearía que esta empresa de a conocer sus servicios?21	

## ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A. Encuestas estudio de la demanda actual.....	XCVII
ANEXO B. Resultados encuestas Online, pregunta 1 y 2 .....	XCIX
ANEXO C. Resultados encuestas Online, pregunta 3 y 4 .....	XCIX
ANEXO D. Resultados encuestas online, pregunta 5 y 6 .....	XCIX
ANEXO E. Resultados encuestas online, pregunta 7 y 8 .....	C
ANEXO F. Resultado encuestas online, pregunta 9 y 10 .....	C
ANEXO G. Resultado encuestas online, pregunta 11 y 12 .....	CI
ANEXO H. Resultados encuestas online, pregunta 13 y 14 .....	CII
ANEXO I. Cotización obra civil.....	CIII
ANEXO J. Cotización obra eléctrica .....	CIV
ANEXO K. Cotización paquete para matiné .....	CV
ANEXO L. Cotización presupuesto.....	CVI
ANEXO M. Pronóstico de ingresos de año 1 al 5 (1).....	108
ANEXO N. Pronóstico de ingresos del año 6 al 10 (1).....	109
ANEXO O. Pronóstico de ingresos del año 1 al 5 (2) .....	110
ANEXO P. Pronóstico de ingresos del año 6 al 10 (2).....	111
ANEXO Q. Pronóstico de costo del año 1 al 4 (1) .....	112
ANEXO R. Pronóstico de Costo del año 5 al 10 (2).....	113
ANEXO S. Pronósticos de costos de año 1 al 4 (1).....	114
ANEXO T. Pronóstico de costos del año 5 al 10 (2).....	115
ANEXO U. Gastos de servicios básicos .....	CXVII
ANEXO V. Gastos de publicidad .....	CXVII

## GLOSARIO

**Obelias:** Una torta redonda

**Endulzante:** Sustancia azucarada que sirve para endulzar cualquier tipo de comida o bebida.

**Pasteleros:** Personas que se dedican a la elaboración de dulces y postres.

**Catering:** Servicio que se ofrece a domicilio.

**Servicio:** Actividades que se realizan para satisfacer las necesidades de un cliente.

**Evento:** Es un acontecimiento de importancia y programado para todo tipo de ocasiones.

**El benchmarking:** Es un método para recopilar información en base a la competencia y ponerlo en práctica en una empresa.

**Gluten:** Proteína que se usa para cocinar, extraída del trigo.

## INTRODUCCIÓN

En la ciudad de Guayaquil existe mucha competencia de negocios que ofrecen servicios, en cuanto a repostería y decoración para eventos sociales, por este motivo se trató de ofrecer una propuesta más diversificada, creando productos sin gluten y sin azúcar y a la vez luzcan llamativos por fuera y con diseños personalizados.

La propuesta es ofrecer alimentos, elaborado de los siguientes productos: orgánicos, naturales, veganos y sin lactosa, de la manera innovadora y siguiendo las últimas tendencias del mercado, pero a la vez también ofrecer productos para los consumidores que les preocupe cuidar su salud y comer sano.

# CAPITULO I

## ASPECTOS GENERALES

### 1.1 Antecedentes

Para conocer más sobre su origen, detallaremos un breve resumen de la historia de la pastelería y repostería:

Estudios demostraron que ya hace 5000 años A.C. se usaba la miel como endulzante de los pasteles. En Grecia se denominó al primer pastel Obelias (ofrenda) (2).

Existen recetas que datan desde hace 7000 años provenientes de Egipto. Se ha descubierto que la pastelería y la religión tienen en parte una relación en común, debido que ya se elaboraban las ostias para las misas en la edad Media. Y en esta misma época gracias a los viajes que emprendían los del continente europeo se pudieron descubrir nuevas culturas y productos con sus diferentes usos como el azúcar, el cacao y la pasta hojaldre que ayudaron a complementar la elaboración de pasteles (1).

En el año de 1566, durante el reinado de Carlos IX, nació la corporación de pasteleros, a la cual ya se pudo acceder a la educación y obtener un título de maestría en esta área. En el siglo XVII, se dio el descubrimiento de la levadura, que sirvió para la creación de nuevas recetas. En el siglo XX se continuó con las innovaciones que hasta en la actualidad los más grandes pasteleros utilizan y se siguen creando nuevas técnicas acorde van avanzando las últimas tendencias (2).

Gracias a este gran auge que tiene la repostería en nuestra sociedad, vimos la oportunidad de crear y emprender una empresa que ofrece servicio de catering, nosotras decidimos enfocarnos únicamente en el área de repostería, ya que tenemos algo en común, que es la pasión y gusto por el dulce y también o frecemos decoraciones porque creemos que es un complemento necesario a la hora de realizar un evento, los invitados no solo esperan deleitarse con una buena comida, crear un

buen ambiente visual acorde al motivo del evento y de los gustos del cliente es igual de importante. Por ese motivo realizamos nuestros productos personalizados y exclusivos, usando creatividad a la hora de plasmar nuestras ideas con la de nuestros clientes para sus eventos sociales.

Nuestra empresa tendrá como nombre: "The Family Cakes", se va a encontrar ubicado al norte de la ciudad de Guayaquil, en la Avenida Benjamín Carrión, de la ciudadela Alborada Sexta Etapa, en la manzana 622 villa 3.

## **1.2 Información general del proyecto**

### **1.2.1 Nombre del proyecto o negocio**

THE FAMILY CAKES



### 1.2.2 Logotipo y slogan

IMAGEN 1. Logo de la empresa



Fuente: Elaboración propia

#### **Slogan**

Endulzando tus mejores momentos.

### 1.2.3 Visión, misión y objetivos

#### **Misión**

Ofrecer a los clientes un producto ideal y de calidad, creando así dulces e inolvidables momentos en sus eventos. Se mantendrá actualizado con las nuevas tendencias y tecnologías para innovar en nuestros productos, con el fin de mantener a la clientela feliz, con un buen servicio y atención personalizada.

### **Visión**

Que The Family Cakes llegue a estar posicionado en la mente de los consumidores y Domine como la mejor opción de decoración y sabor para los eventos, destacándose por su estilo único y personalizado en sus productos y presentaciones.

### **Objetivo general**

Lograr que The Family Cakes diversifique la oferta en servicios de catering de repostería, a través de productos sin gluten y sin azúcar, personalizados para toda clase de eventos.

### **Objetivos específicos**

- Ofertar un producto y servicio que nos diferencie del resto.
- Ofrecer un servicio personalizado, que cubra las necesidades de cada cliente.
- Crear una buena estrategia de promoción.
- Crear una fuente generadora de empleo.
- Ofrecer una lista variada de productos, que cubra los gustos.

#### **1.2.4 Especificar el sector de actividad, el subsector / rama**

- **Sector de actividad:** servicio.
- **El subsector:** turismo.
- **Rama:** Alimentos y bebidas.

## CAPITULO II

### ESTUDIO DE MERCADO

#### 2.1 Análisis de la demanda

Para realizar un adecuado análisis de la demanda, se efectuó un estudio por medio de encuestas en los siguientes sectores de la ciudad de Guayaquil: en el norte la alborada y en el Malecón 2000 centro de la ciudad. Con la finalidad de conocer el perfil de nuestros potenciales clientes y escoger nuestro target.

### **2.1.1 Metodología**

#### **Objetivos**

##### **Objetivo general**

Crear una empresa de catering de repostería y decoraciones personalizadas para eventos sociales y empresariales en la ciudad de Guayaquil y en el transcurso de la investigación se recopilara todos los datos necesarios, para conocer más nuestro mercado y al final calcular si será factible su implementación

##### **Objetivos específicos**

- Examinar el entorno donde se quiere implementar el negocio.
- Realizar un estudio de mercado, en el área de restauración y eventos para poder conocer nuestros competidores y potenciales clientes.
- Conocer las necesidades de la demanda, e investigar cuanto estarían dispuesto a gastar.
- Dar a conocer nuestra idea para saber la opinión de los potenciales clientes.

#### **Tipo de investigación**

Se usara el Enfoque Cuantitativo – Deductivo, y la técnica a aplicar es la descriptiva, porque el interés es conocer ciertas características de los potenciales consumidores, como son, sus gustos, hábitos, preferencias, tamaño de del mercado, e información de

los competidores, etc. Y poder llegar a un pronóstico final que nos ayude para el desarrollo del proyecto.

### **Técnica e instrumentos de recolección de datos**

#### **Encuestas**

Para poder realizar un estudio de mercado más profundo de acuerdo al tipo de investigación que se realizara, se vio la necesidad de optar por el método de las encuestas, ya que de esta manera se permite saber las necesidades de la demanda y en cuenta la oferta para saber a qué tipo de mercado va dirigido.

La encuesta va a realizarse de forma directa y personal. Su diseño va a ser sencillo y eficiente con preguntas abiertas y cerradas, de Si y No y preguntas de actitud y opinión que nos ayudaran a conocer respuestas de acuerdo y desacuerdo y el grado satisfacción de los encuestados según la pregunta. Luego se va a recolectar los datos y se buscara obtener los resultados por medio de cantidades numéricas.

#### **Instrumentos**

Son los medios materiales que se utilizaran para recopilar y almacenar información:

- Formatos de cuestionarios para las encuestas
- Llamadas
- Filmadora



- Cámaras fotográficas
- Laptops

### 2.1.2 Población y muestra

#### Población

La población va ser el número total de habitantes de la Cuidad de Guayaquil:

$$\text{TOTAL} = 3'645.483 \text{ h.}$$

#### Muestra

Esta es la fórmula que se utilizara en la muestra para determinar el número de encuestas que se realizaran:

#### Fórmula

$$N = \frac{Z^2 \cdot P \cdot (1 - P) \cdot N}{(N - 1) \cdot e^2 + Z^2 \cdot P \cdot (1 - P)}$$

$$N = \frac{(1.96)^2 \cdot (0.50) \cdot (1 - 0.50) \cdot 3'645.483}{(3'645.483 - 1) \cdot (0.05)^2 + (1.96)^2 \cdot (0.50) \cdot (1 - 0.50)}$$

$$N = \frac{(3.8416) \cdot (0.50) \cdot (0.5) \cdot 3'645.483}{(3'645.482) \cdot (0.0025) + (3.8416) \cdot (0.50) \cdot (0.5)}$$

$$N = \frac{3'501.121,87}{9.113,705 + 0.9604}$$

$$N = \underline{3'501.121,87}$$

$$9.114,6654$$

$$N = 384.$$

**Dónde:**

**Z=** Nos señala el nivel de confianza con el que vamos a trabajar. Donde Z va a tener un valor de 95% igual a 1.96.

**P=** Nuestra probabilidad a favor será de 0.50

**N=**3'645.483 que es el tamaño de nuestra población

**E=** Es el error muestral que se acepta y utilizaremos el 0.05

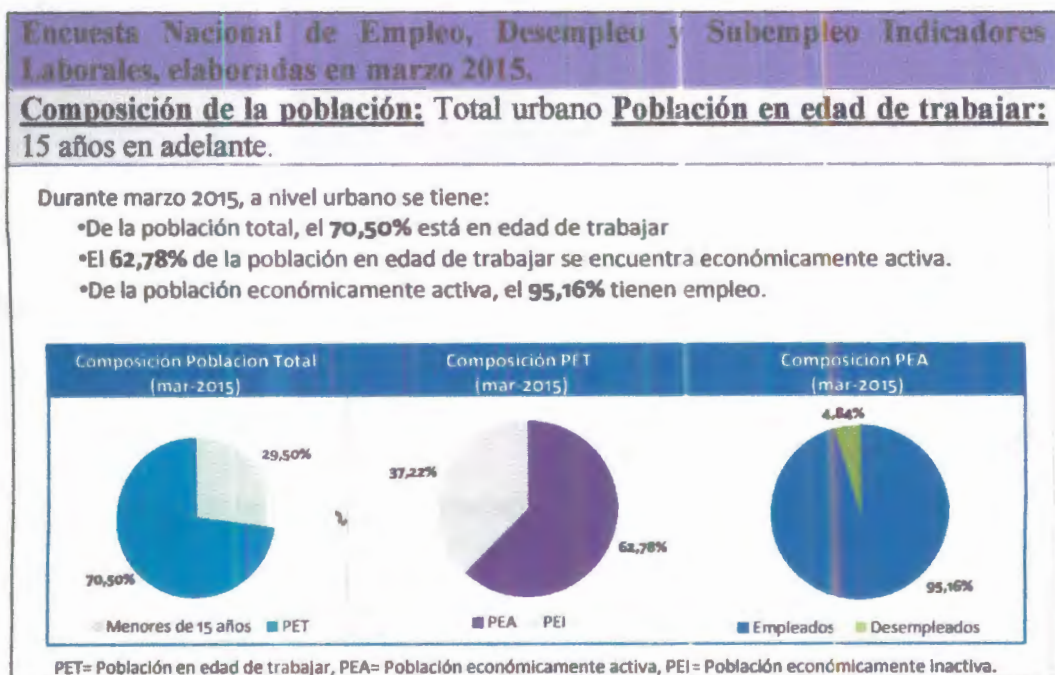
### 2.1.3 Resultados

### 2.1.4 Cantidad de la demanda actual

La información que se obtuvo para calcular la demanda actual, fue de la recolección de datos por medio de encuestas realizadas por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

Donde para conocer el número de la PET (población económicamente activa) y sus edades tenemos la:

TABLA I. Encuesta nacional de empleo, desempleo y subempleo, elaboradas en marzo 2015



Fuente: INEC, (marzo del 2015) (3).

Y para clasificar a la población solo por nivel socioeconómico es la siguiente:



TABLA II. Encuesta de estratificación del nivel socioeconómico



Fuente: INEC, (diciembre del 2011) (4).

Con los datos recolectados y como conclusión calculamos lo siguiente para determinar nuestra demanda actual:

- 1) Número de habitantes de la ciudad de Guayaquil: 3'645.483.
- 2) Porcentaje de la población que se encuentra en edad para trabajar y son económicamente activos: 62,78%.
- 3) Porcentaje de los ciudadanos guayaquileños que son de clase económicamente media: 83%.

TABLA III. Clase media de la ciudad de Guayaquil activa

3'645.483 h.*62,78%	2'288.634,23
2'288.634,23*83%	1'899.566,41
<b>TOTAL</b>	<b>1'899.566,41</b>

Fuente: Elaboración propia a partir de los resultados del censo 2011.

### 2.1.5 Proyección de la demanda

Para poder realizar la proyección de la demanda se realizó un incremento del 10%.

TABLA IV. Proyección de la demanda

	10%	10%	10%	10%	10%
	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
<b>Nivel de clase media</b>	1'899.566 h.	2'089.523 h.	2'298.475 h.	2'528.322 h.	2'781.155 h.

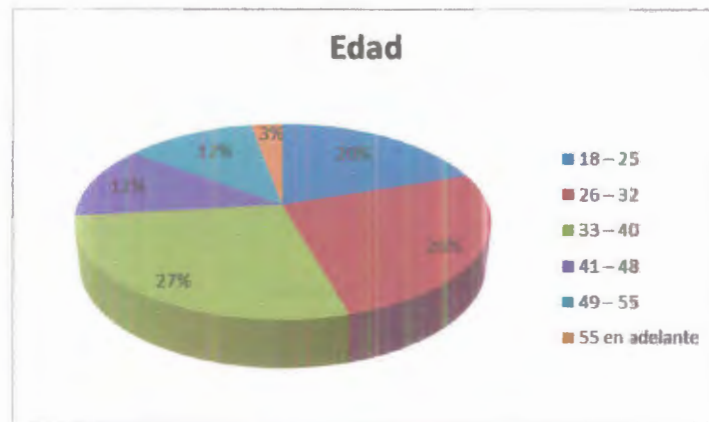
Fuente: Elaboración propia a partir de los resultados del censo 2011.

### 2.1.6 Estacionalidad de la demanda

The Family Cakes durante todo el año tendrá temporadas altas y bajas, ya que en ciertos meses hay fechas festivas como día de la madre, día del padre, navidad y fin de año, etc. Como también hay épocas en el año donde se realizan más eventos sociales como graduaciones, etc.

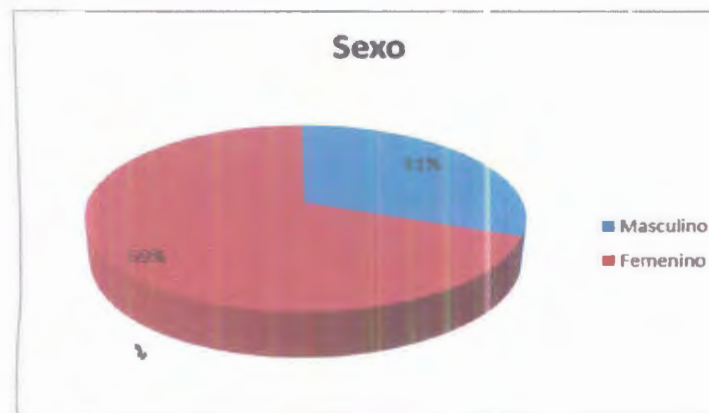
### 2.1.7 Perfil del cliente

GRÁFICO 1. Edad de los encuestados



Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 2. Sexo de los encuestados



Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 3. Nivel de estudio de los encuestados



Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 4. ¿A qué se dedica actualmente?



Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 5. ¿Indique el rango que más se acerque a sus ingresos económicos mensuales?



Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 6. ¿Estaría dispuesto a contratar el servicio de repostería a domicilio para algún evento social?



Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 7. ¿Para qué tipo de evento contrataría este servicio?



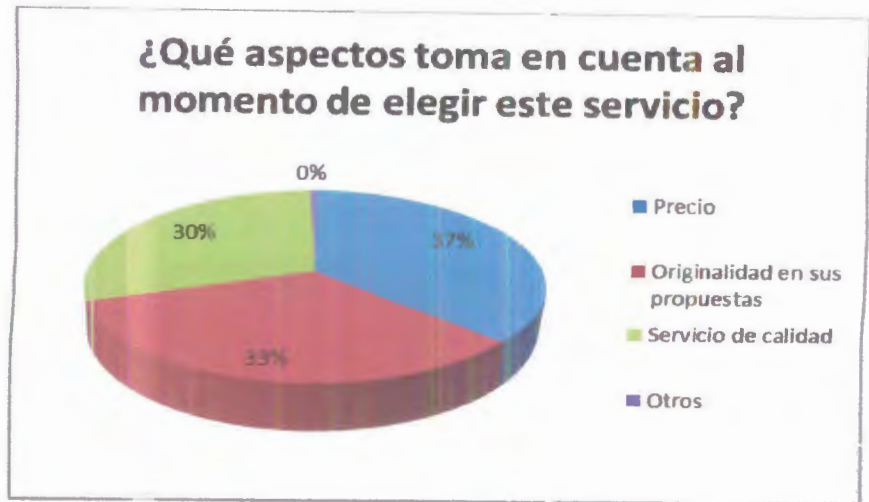
Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 8. ¿Por qué contrataría el servicio de catering de repostería?



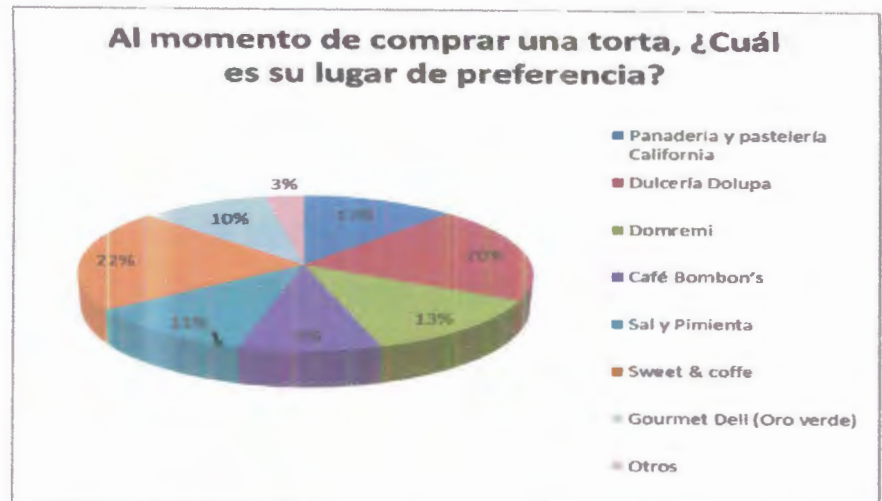
Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 9. ¿Qué aspectos toma en cuenta al momento de elegir este servicio?



Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 10. Al momento de comprar una torta, ¿Cuál es su lugar de preferencia?



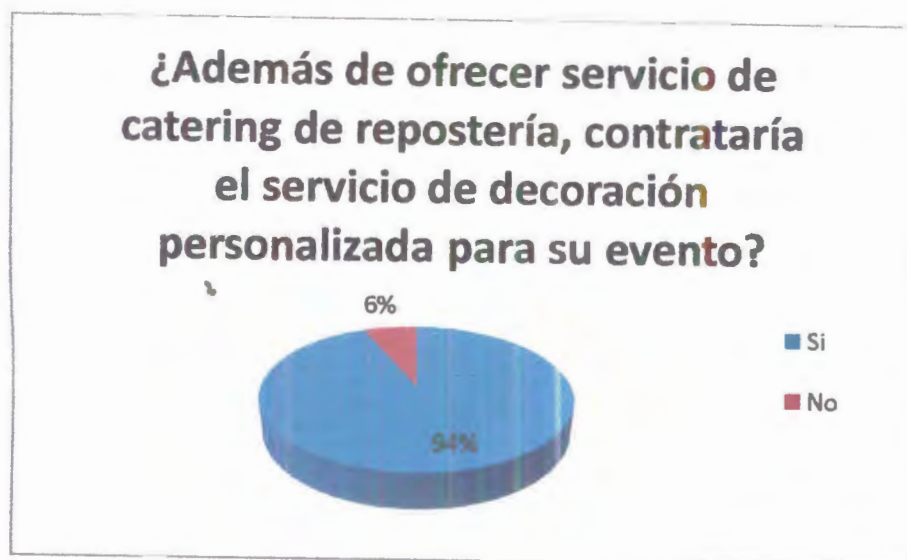
Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 11. ¿Por cuál de las siguientes opciones usted ha optado para comprar los bocaditos de dulce y postre en sus últimos eventos?



Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 12. ¿Además de ofrecer servicio de catering de repostería, contrataría el servicio de decoración personalizada para su evento?



Fuente: Elaboración propia



GRÁFICO 13. ¿Le gustaría que en nuestras redes sociales los mantengamos informados sobre las últimas tendencias en decoración?



Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 14. ¿Por qué medio desearía que esta empresa de a conocer sus servicios?



Fuente: Elaboración propia

- El cliente tendrá un rango entre 26 a 40 años de edad.
- Las personas que generalmente van a contratar este servicio son mujeres, ya que al momento de realizar las encuestas el porcentaje masculino asevero que ellos no se encargan de contratar ese servicio por falta de conocimiento.
- La mayoría de los clientes tendrán un nivel de estudio universitario.
- El mayor porcentaje de personas encuestadas trabajan en el sector público.
- El cliente cuenta con un sueldo aproximado entre los \$500 a \$800.
- El 93% de nuestros encuestados estarían dispuesto a contratar el servicio a domicilio de repostería para algún evento social.
- El 97% de los clientes estarían dispuesto a contratar este servicio para cualquier tipo de evento, seguido por matrimonios y cumpleaños.
- La mayoría de los clientes con un 59% aseguran que contratarían este servicio por falta de tiempo.
- Los principales aspectos que tomaría el cliente al momento de elegir este servicio son: precio con un 37% y originalidad en sus propuestas con un 33%.
- El cliente al momento de comprar una torta afirmó que su lugar de preferencia es Sweet & Coffe con un 22%, seguido de dulcería Dolupa con un 20% y Domremi con un 13%.
- El 48% de personas encuestadas opto por comprar bocaditos de dulce y postres en locales de panadería y pastelería en sus últimos eventos.
- El 94% de los clientes estarían dispuesto a contratar el servicio de decoración personalizada.

- El 97% de los clientes desean que los mantengamos informados sobre las últimas tendencias en decoración.
- El 66% de los encuestados desearía que esta empresa de a conocer sus servicios por medio de las redes sociales.

## 2.2 Análisis de la oferta sustitutiva y complementaria

### 2.2.1 Oferta sustitutiva

TABLA V. Oferta sustitutiva

<p><b><u>MIELES CATERING</u></b>  <b>Dirección:</b> Cdla. La Atarazana Mz. D2 villa 9  <b>Teléfono:</b> 04-502-1741  <b>E-mail:</b> info@mielescatering.com</p>	
<p><b><u>EL MANANTIAL</u></b>  <b>Dirección:</b> Cdla. La Garzota, Av. principal, Guillermo Pareja, Mz. 68 Sl. 27 y 28.  <b>Contacto:</b> Ing. Tania Murillo  <b>Teléfono:</b> 2628187 - 2628436 - 0991068432  <b>E-mail:</b> eventoselmanantial@gmail.com</p>	
<p><b><u>COLORS EVENTS PLANNERS</u></b>  <b>Dirección:</b> Edificio CRIEEL Business Center Planta baja (Urb. Vernaza norte Mz. 14 S. 9)  <b>Teléfonos:</b> 593 (4) 6014886  <b>Mail:</b> info@colors.com.ec  <b>ventas@colors.com.ec</b></p>	

**EVENTCO****Dirección:** Matriz Gran Albocentro, local F2**Teléfonos:** 042854396 – 042241226 –  
0998290950**Mail:** eventos@planeta.ec

Fuente: Elaboración propia

**2.2.2 Oferta complementaria**

Debido a que la empresa solo se dedica al servicio de catering de repostería y decoraciones personalizadas, se creyó conveniente que unas de las ofertas complementarias serían las empresas: Royal Party, Island Party y Funparty, ya que actualmente estas empresas ofrecen el servicio de alquiler de sillas, mesas, carpas, animaciones, arreglos florales, etc.

TABLA VI. Oferta complementaria

**ROYAL PARTY A&M****Dirección:** Alborada 5ta etapa Mz.D solar 1**Teléfonos:** 5019714 - 5034135 –  
0969061675**ISLAND PARTY****Oficina:** Parques del Río villa 81**Teléfonos:** (593-4) 2834234 – 2833816**/ Celular:** 0999759424**Mail:** mfabiana@islandpartyec.com

**FUNPARTY****Contacto:** Rocío Bejarano de Delgado**Teléfonos:** 2835403 – 098686637**Mail:** rbejaranos@yahoo.com

Fuente: Elaboración propia

**2.3 Análisis de la competencia****2.3.1 Competidores actuales y potenciales**

Actualmente en el mercado existe una gran diversidad de negocios que se dedican a ofrecer servicios para los eventos y que podrían afectarnos directamente (competidores actuales) o indirectamente (competidores potenciales o sustitutos).

Por este motivo se realizó un estudio de la oferta y clasificado para mayor descripción:

**Competidores directos o competencia actual**

Son los que ya están posicionados en el mercado y ofrecen los mismos servicios que nosotros, representando una amenaza directa ante la futura empresa a implementar, por este motivo tendríamos que ofrecer un servicio y/o producto que nos destaque del resto.

Para la decisión de como vamos a introducir nuestro negocio al mercado, se visto necesario averiguar de qué manera otros negocios se manejan, a que demanda se

dirigen, que es lo que ofrecen, ver en qué grado están posicionados en el mercado, por qué medio se dan a conocer, etc. Y así poder tomar como referencia las ideas de estas empresas con experiencia, tanto las positivas para mejorarlas y las negativas para evadirlas. Lista de los que serían los competidores directos:

- Locales de Panadería y Pastelería
- Locales que ofrecen Delicatessen & Pastry
- Cafeterías
- Negocios propios que se dan a conocer por las redes sociales

### **Competidores potenciales o sustitutos**












Los que podrían ser los sustitutos que serían los competidores indirectos, los hemos clasificado en:

- Locales de eventos Sociales
- Personas que ofrecen Animación, decoración infantil y bocaditos
- Locales de fiestas infantiles
- Locales comerciales de artículos de decoración para fiestas

### **2.3.2 Características físicas**

Se desglosa las categorías de la competencia actual y de los potenciales, para así poder describir sus características de manera más individual.

TABLA VII. Características físicas

<b>LOCALES DE PANADERÍA Y PASTERÍA</b>			
<p><b>CALIFORNIA PANADERÍA Y PASTERÍA</b></p> 	<p>Industria panificadora y pastelera, repostería; restaurantes y cafeterías. Proveedor de pasabocas</p>	<p>Contactos Dirección: Escobedo, Guayaquil Telf. (04) 254-1441</p>	
<p><b>DULCERÍA LA PALMA</b></p> 	<p>Por más de 100 años han brindado bocaditos en Guayaquil, Los borrachitos son los dulces más famosos y tradicionales que tiene La Palma</p>	<p>Contactos: Dirección: Escobedo, Guayaquil Telf. (04) 232-8058</p>	
<p><b>PASTELES Y COMPAÑÍA</b></p> 	<p>Elaboran tortas, panes, sándwiches, bocaditos y refrigerios.</p>	<p>Contactos: Dirección: Locales en Policentro San Marino, Mal del sur, Albán Bona, G. Córdova y 9 de Octubre Luque y Pichincha Telf. (593) 41 2201878</p>	
<p><b>PASTERÍA DOMREMI</b></p> 	<p>Elaboran tortas, cheesecakes y bocaditos de sal y dulce</p>	<p>Contactos: Dirección: vía Daule 830, Guayaquil Telf. (04) 238-6872</p>	
<b>LOCALES QUE OFRECEN DELICATESSEN &amp; PASTRY</b>			
<p><b>SAL Y PIMIENTA</b></p> 	<p>El restaurante del Hotel Hilton Colon ofrece gran variedad de desayunos, almuerzos, sándwiches, wraps, pizza y pastelería.</p>	<p>Contactos: Dirección: Hotel Hilton Colon, Av. Francisco de Orellana, Guayaquil Telf. (04) 265-8000</p>	
<p><b>GOURMET DELI</b></p> 	<p>El restaurante del hotel Oro Verde ofrece desde un croissant a una ensalada preparada al momento o sus trufas hechas en casa, el Gourmet Deli tienen todo para el viajero apurado</p>	<p>Contactos: Dirección: Nueva de Octubre y García Moreno, Guayaquil, Ecuador Telf. (593 4) 2327-999</p>	

<b>CAFETERÍAS</b>			
<b>SWEET &amp; COFFEE</b> 	<p>Se dedican a la venta de dulces y productos de sal preparados artesanalmente, elaboran sus propios panes para sus sándwiches, postres y variedad de bebidas con café.</p>	<p><b>Contactos:</b>            Dirección: Km 1.5 Av. Carlos Julio Arosemena            Telf. 046022900            Mail: sweetandcoffeeecuador@gmail.com            Web: www.sweetandcoffee.com.ec</p>	
<b>CAFÉ BOMBON'S</b> 	<p>Ofrecen productos de pastelería y cafetería como dulces, tortas, bocaditos, desayunos, cafés y panadería.</p>	<p><b>Contactos:</b>            Dirección: Víctor Emilio Estrada 620 y Ficus. Guayaquil-Ecuador.            Telf. 2883-100 / 2881-271</p>	
<b>LA BONBONNIERE</b> 	<p>Es una dulcería boutique, que se especializa en galletería y postres artesanales con ingredientes 100% naturales. Realizan sus presentaciones en empaques de regalos y también cuentan con una línea de café.</p>	<p><b>Contactos:</b>            Dirección: Km 1.5 vía a Sarroorondón, C.C. Las Terrazas (local principal), Guayaquil.            Telf.: 2837-658            Mail: Galletas-Dulces-Cafe            info@dulceria.ub.com</p>	
<b>DOLCE INCONTRO</b> 	<p>El tipo de comida que sirven en este restaurante - café es de tipo Americana (nueva), Americana (tradicional), Desayunos, Desayuno-salmuerzo, Hamburguesas, Comida rápida, Italiana, Pizza, Bocadillos y una variedad de tortas y postres.</p>	<p><b>Contactos:</b>            Dirección: Guayaquines #307 y calle Sara, Urdesa Central, Guayaquil            Telf.: (04) 288 4151 - (04) 288 9366            Mail: http://www.dolceincontro.com.ec/</p>	
<b>NEGOCIOS PROPIOS QUE SE DAN A CONOCER POR LAS REDES SOCIALES</b>			
<b>DECORACIÓN:</b>			
<b>THE PINK OWL</b> 	<p>Decoración, invitaciones para cualquier ocasión, todo personalizado.</p>	<p><b>Contacto:</b>            Telf.: 593997482520</p>	
<b>BUK_EC</b> 	<p>Organización de eventos decoran y personalizan tus eventos con lindos detalles.</p>	<p><b>Contactos:</b>            Mail: bukscrap@gmail.com            Telf.: 0991730563 / 0994664316</p>	



<p><b>LA LUNA ES MÁGICA</b></p> 	<p>Productos que van desde "props" hechos en papel para decoración de todo tipo de eventos, pasando por piezas y pizarras de madera, hasta la creación de la línea exclusiva de "Carpitas Mágicas" Decoración de mesa de dulce para fiestas infantiles</p>	<p>Contactos Telf.: 04 2992168 0998 72630 0999 773449 Mail: lalunaesmagica@gmail.com</p>	
<b>REPOSTERÍA:</b>			
<p><b>CHARBELA PASTELERÍA</b></p> 	<p>Tortas, dulces y bocaditos</p>	<p>Contacto Telf.: 999 211 9165</p>	
<p><b>PARTY PASTELOS</b></p> 	<p>Tortas temáticas, cupcakes y bocaditos de dulce</p>	<p>Contacto Telf.: 0986814510</p>	
<p><b>DE MAPLE</b></p> 	<p>Tortas personalizadas, cupcakes y bocaditos de dulce.</p>	<p>Contacto Telf.: 0990942639</p>	
<p><b>GLACÉ</b></p> 	<p>Todo tipo de pastelería creativa.</p>	<p>Contacto: Mail: pasteerlaglace@gmail.com</p>	
<b>LOCALES COMERCIALES DE ARTÍCULOS DE DECORACIÓN PARA FIESTAS</b>			
<p><b>GUIMSA</b></p> 	<p>Sus principales líneas de productos son las manualidades, útiles escolares, suministros de oficina, artículos para fiestas para todas las edades, plásticos especializados y artículos de temporada (playa, San Valentín, Halloween, Navidad, etc.).</p>	<p>Contactos Dirección: Calle 6 SE 215, Guayaquil 090313 Teléfono: 04) 232-0333</p>	
<p><b>CHIQUIMAR FIESTAS Y EVENTOS</b></p> 	<p>Venta de artículos para fiestas y eventos, decoraciones, accesorios y también podrás hacer alquileres</p>	<p>Contactos: Telf.: (593) (4) 2097018 Dirección: C.C. Policentro Entreníos, Guayaquil, Guayas</p>	
<p><b>FANTASÍAS DEL CONQUISTADOR</b></p> 	<p>Fantasías del Conquistador es una cadena de tiendas especializadas en artículos y decoración para fiestas infantiles, despedida de soltero, matrimonios, baby shower, bautizo, primera comunión, quinceañeras, graduaciones, Halloween y Navidad.</p>	<p>Contactos Dirección: C.C. Policentro Telf.: (593) (4) 2097018.</p>	

<b>PERSONAS QUE OFRECEN ANIMACIÓN, DECORACIÓN INFANTIL Y BOCADITOS</b>			
<p><b>MUNA CREATIVA GOURMET</b></p> 	<p>Muna, empresa organizadora de eventos temáticos y corporativos Bocaditos de sal, escenografías, decoración, arreglos de mesas, sorpresas, piñatas, animación y presentaciones</p>	<p>Contactos Telf.: 2004243 - 200 3744 - 099700 5839 - 0997245024 Dirección: Los Ceibos Av. Dr. Amadeo Moreira # 126 Complejo de Bodegas Fátima Mail: ventas@muna-creativa.com.</p>	
<p><b>ANIMACIONES Y EVENTOS "MUNDO DE COLORES"</b></p> 	<p>Realizan animaciones, dulces personalizados, bocaditos de dulce, cupcakes, centros de mesa, sorpresas, arreglos con globos, arreglos mesa principal, arreglos de local infantil</p>	<p>Contactos Telf.: 2334016 - 0989392836</p>	
<p><b>DANIKAEVENTOS</b></p> 	<p>Danika eventos ofrece diversos servicios para las fiestas infantiles: decoraciones personalizadas, tortas, bocaditos de sal y dulce, animaciones y más</p>	<p>Contacto: Telf.: 0983344117</p>	
<b>LOCALES DE EVENTOS SOCIALES</b>			
<p><b>PARQUE INFANTIL TRAVIESURAS</b></p> 	<p>Ofrece juegos, alquiler de manteles, mesas, sillas, decoración para mesa principal, decoraciones por temático, globoflexia, tortas, bocaditos sal y dulce y más.</p>	<p>Contactos Telf.: 5116105 - 09990845083 Dirección: Al norte de la ciudad de Guayaquil Mail: traviesuras@outlook.com</p>	
<p><b>PARQUE PARA FIESTAS INFANTILES CHIKIPARK</b></p>	<p>Eventos infantiles, juegos para niños, servicio de decoración, comidas rápidas y alquiler.</p>	<p>Contactos Telf.: 5116070 - 2396298 - 0997121239 Dirección: Cda. Garzota 2 Avda. Miguel A. Sijón Mz. 80 solar 13</p>	
<p><b>FUN FACTORY</b></p>	<p>Es un parque para fiestas infantiles, incluye zona de juegos para los niños y como servicios adicionales tienen: carretas de snacks decoración de mesa principal decoración con globos animación, piñatas, sorpresas, centros de mesa y servicio de meseros.</p>	<p>Contactos Telf.: 0985566581 - 5024595 Dirección Cda. La Garzota 1era etapa MZ 10 Solares 5 y 6</p>	
<p><b>ROMANCE, EVENTOS Y BANQUETES</b></p> 	<p>Bocaditos de dulce, cupcakes, mini tortas, torres dulces, porciones torta masa novia etc. Decoración mesa dulce con nuevas tendencias.</p>	<p>Contactos Dirección: Av. Fco. Orellana, alborada 14 Av. Etapa MZ B V 1 Telf.: 2 212804</p>	

Fuente: Elaboración propia.

### 2.3.3 Comparación con la competencia

“El Benchmarking proporciona una forma para comparar una empresa contra sus competidores e identificar las áreas donde puede mejorar su rendimiento. Implica comparar el rendimiento de una empresa frente a su competencia a través de diversos factores críticos, con la finalidad de entender su posición actual y aprender de ella”. Luer (5).

Para crear nuestras propias estrategias y el cómo nos introduciremos al mercado, por ejemplo: qué precios se pondrán a los productos, que herramientas de marketing se utilizaran para darse a conocer, descubrir cuál sería el segmento, para dirigirnos correctamente hacia los potenciales clientes y todos esos detalles importantes y necesarios para que la empresa, la cual es nueva en el mercado, tenga éxito, Tomamos como referencia a otros negocios que son similares a The Family Cakes, ofrecen lo mismo y que ya están posicionados en el mercado y hemos hecho una comparación de cómo sus negocios funcionan, para elegir lo que más convenga para la empresa y mejorarlo.

### 2.3.4 Ventajas competitivas

Una ventaja competitiva que tiene la empresa es que se ofrece productos con precios más asequibles que el de los competidores, debido también a que es una

empresa nueva y existe una considerable cantidad de negocios similares en el mercado, otro punto a favor es que estaremos presentes en las redes sociales y página web donde publicaremos: imágenes, información, tips, D.I.Y, etc. Constantemente para que las personas se familiaricen con la empresa y se esté en las mentes de los consumidores. El local estará ubicado en una zona comercial y avenida principal, se va a ofrecer productos de buena calidad y el equipo de trabajo es altamente calificado, con el afán de brindar un buen servicio a los futuros clientes y dejar en sus mentes buenas experiencias y satisfacción.

Se tiene claro que la competencia, es amplia porque en la actualidad se ofertan tortas, bocaditos de dulce y decoración para todo tipo de evento. Algo que nos va a diferenciar y distinguir con la competencia ya existente, es el valor agregado de:

- ✓ Preparar tortas sin gluten y
- ✓ Con productos elaborados orgánicamente

Y esto es lo que nos distinguiría al momento de la elección que realicen nuestros posibles clientes.

## **2.4 DATOS GENERALES DE OPERACIÓN**

### **2.4.1 Cobertura cuantitativa del mercado (oferta vs demanda)**

Para poder analizar la cobertura cuantitativa del mercado, utilizamos la capacidad promedio máxima de cobertura por evento de las empresas de catering del sector de la Alborada, que son de 250 personas aproximadamente y lo multiplicamos por 40, que es el número de establecimientos que se encuentra en el sector. Y el resultado obtenido lo multiplicaremos por el número de días, en este caso serían 288, que son las fechas laborables que generalmente los establecimientos atienden (de lunes a sábado).

$$250\text{pax} \times 40 \text{ locales} = 10.000 \text{ cap. de pax.}$$

$$10.000 \times 288 \text{ días} = 2'880.000 \text{ oferta.}$$

TABLA VIII. Cobertura cuantitativa del mercado

<b>Demanda</b>	<b>1'899.566</b>
<b>Oferta</b>	<b>2'880.000</b>
<b>TOTAL</b>	<b>980.433</b>

Fuente: Elaboración propia

Como resultado observamos que la oferta si cubre la demanda, para este cálculo hemos puesto un número promedio máximo de capacidad de clientes que tiene cada local, para abastecer su demanda en cada evento.

Cabe recalcar que todos los negocios de eventos no tienen mucha demanda entre semana, los días que realizan más eventos son los fines de semana e influye mucho el número de eventos que tengan al mes según su estacionalidad.

#### **2.4.2 Análisis foda**

El análisis foda es el siguiente:

##### **Fortalezas**

- Se cuenta con un equipo creativo al momento de crear nuestros diseños y decoraciones.
- Los productos son de alta calidad.
- Motivación para ser líderes en nuestra área y dar conocer las últimas tendencias.
- Se realizan diseños lo más personalizados posibles, para diferenciarnos de lo que se ofrece actualmente en el mercado.

##### **Oportunidades**

- Ubicados en una zona muy comercial de la ciudad.
- Se tiene un mercado muy amplio de potenciales clientes, debido a la gran cantidad de habitantes que hay en la ciudad de Guayaquil.

- Tecnología y promoción, usaremos las redes sociales como uno de nuestros principales medios para darnos a conocer.
- Este tipo de emprendimiento no requiere mayor inversión.

### **Debilidades**

- Ser principiantes en el negocio de los eventos.
- No se ofrece algunos servicios complementarios (mantelería, mesas, etc.) que otras empresas que se dedican al área de los eventos si cubren, es decir todo lo que se requiere para montar un evento.
- No se cuenta con un estacionamiento de vehículos propio.

### **Amenaza**

- Existen muchos competidores con oferta similar.

## 2.5 Estrategia de promoción y comercialización

Las estrategias de promoción y comercialización por las que nosotros hemos optados, debido a que recién somos nuevos en el mercado actual son las siguientes:

- Redes Sociales
- Páginas web
- Cupones de descuento
- Marketing de boca a boca
- Demostraciones y degustaciones en ferias en donde exhibiremos nuestros productos y servicios por medio de vallas publicitarias.
- Flyers
- Obsequios a cambio de publicidad a personajes públicos en redes sociales
- testimonios
- Concursos
- Tarjetas de presentación.



## CAPÍTULO III

### ESTUDIO TÉCNICO

#### 3.1 Ubicación (aspectos positivos y negativos)

Avenida Benjamín Carrión, de la ciudadela Alborada Sexta Etapa, en la manzana 622 villa 3.

MAPA I. Ubicación de la empresa



Fuente: Google Maps.

**Aspectos positivos**

- Zona comercial
- Terreno Propio
- Facilidad de acceso y reconocimiento de ubicación del negocio.

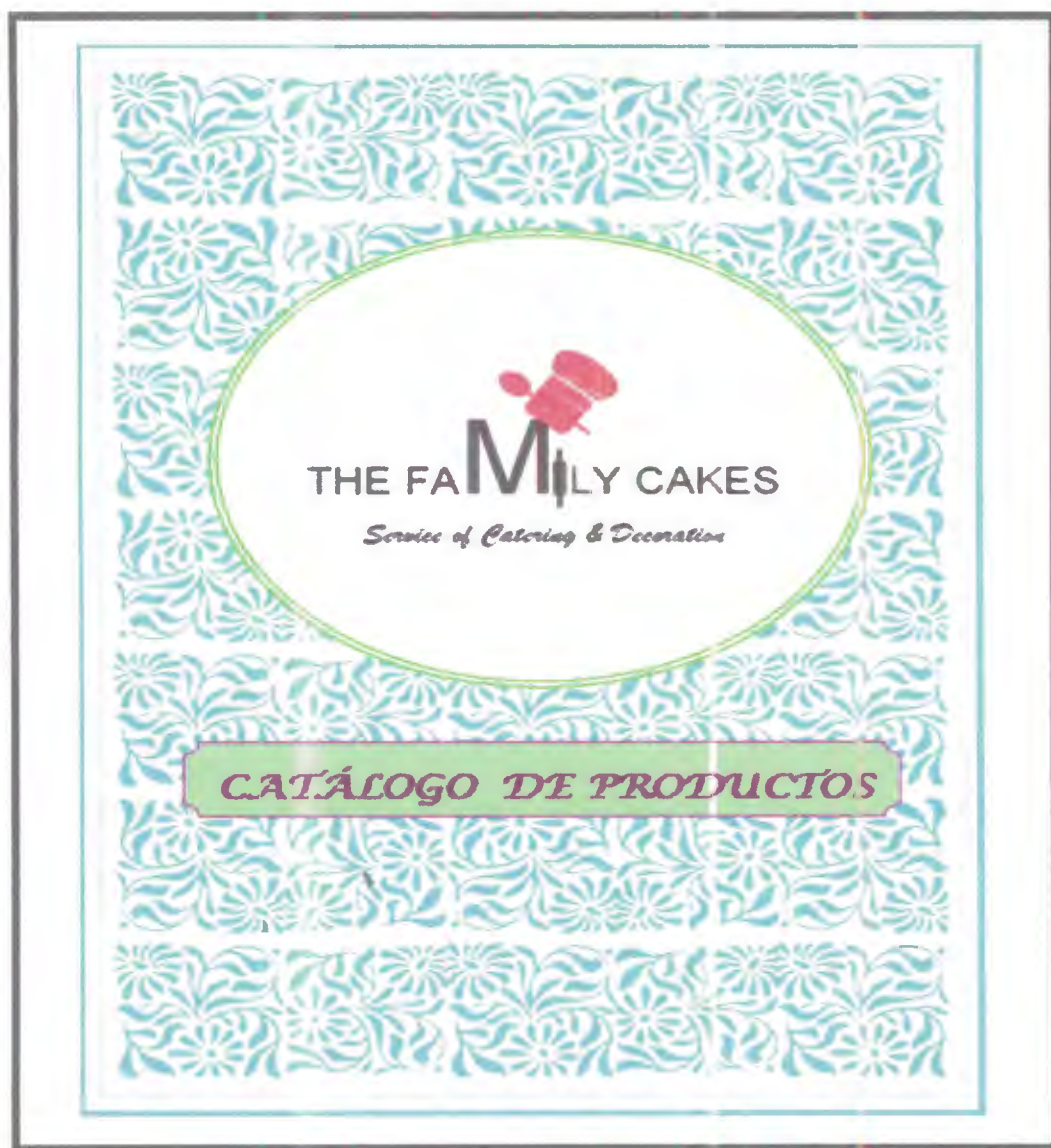
**Aspectos negativos**

- No existe espacio para crear un área de parqueo propio.
- Los centros comerciales City Mall y la Rotonda, ya que dentro de ellos se encuentran algunos locales de la competencia de repostería.
- Ya existe competencia en la zona.

### 3.2 Descripción del producto

Catálogo de productos y dulces de la empresa

IMAGEN 2. Descripción del producto



Fuente: Elaboración Propia

### Paquete de decoración de mesas dulces

A continuación se detallara los accesorios de decoración con los que la empresa va a contar:

TABLA IX. Paquete de decoración de mesas de dulces

DECORACIÓN	PRECIO POR PAQUETE
<ul style="list-style-type: none"> <li>✕ Mesas blancas</li> <li>✕ Accesorios blancos vintage</li> <li>✕ Fondo decorativo en telas (opcional)</li> <li>✕ Bases, platos, bandejas, jarrones, porta cupcakes y bases para la torta en porcelana, cristal, madera o plástico de acuerdo a la ocasión y el tipo de evento</li> <li>✕ Línea gráfica personalizada e impresiones para detalles decorativos de la mesa</li> <li>✕ Detalles decorativos, guirnaldas, telas y elementos de nuestro stock que aporten la temática del evento</li> </ul>	<b>\$280</b>

Fuente: Elaboración propia

### Detalles personalizados

Los detalles personalizados, con los que se va a contar para cualquier tipo de evento son los siguientes:

TABLA X. Detalles personalizados

DECORACIÓN	PRECIO UNITARIO
✕ Etiquetas para botellas de agua	\$0.25
✕ Etiquetas para botellas de jugo	\$0.25
✕ Etiquetas para botellas de cola	\$0.25
✕ Etiquetas para leches	\$0.25
✕ Sorpresas	\$2
✕ Caja de regalos	\$15
✕ Centros de mesa	\$12
✕ Invitaciones	\$2
✕ Piñatas	\$25
✕ Bolas de papel	\$2.50
✕ Guirnalda de porra	\$8
✕ Guirnalda de triángulos de colores	\$5
✕ Guirnalda nombre del cumpleaños	\$15

Fuente: Elaboración propia

### Dulces personalizados

Lista de dulces personalizados para la decoración de la mesa principal son:

TABLA XI. Dulces personalizados

DESCRIPCIÓN	PRECIO POR DOCENA
✕ Galletas decoradas con fondant	\$24
✕ Cupcakes con diseño plano decorados con fondant	\$24
✕ Marshmallows con grajeas de colores	\$8
✕ Cake pops	\$24
✕ Manzanas	\$24

Fuente: Elaboración propia

**Torta y dulces sin gluten – sin azúcar**

Los dulces y tortas sin gluten y sin azúcar son:

TABLA XII. Torta y dulces sin gluten, sin azúcar

DULCE	PRECIO UNITARIO
Torta de vainilla	\$30
Torta de chocolate	\$31
Cupcakes	\$25,20
Galletas	\$24
Cake pops	\$24

Fuente: Elaboración propia

### Bocaditos de dulce

Detalle de los bocaditos de dulces para todo tipo de evento son:

TABLA XIII. Bocaditos de dulce

DULCES	PRECIO UNITARIO	PRECIO POR 100 UNIDADES
✕ Torta de vainilla decorada con fondant 25 pociones	\$30	
✕ Torta de chocolate mojada	\$27	
✕ Tres leches	\$2.50	
✕ Tres leches de chocolate	\$2.75	
✕ Cuatro leches	\$2.75	
✕ Selva negra	\$30	
✕ Torta de manzana	\$27	
✕ Torta de nueces	\$30	
✕ Torta de chocolate blanco	\$27	
✕ Cheescake de frutilla	\$27	
✕ Cheescake de óreo	\$27	
✕ Cheescake de maracuyá	\$27	
✕ Cheescake de chocolate y menta	\$27	
✕ Brownies	\$20	
✕ Huevito faldiqueros		\$20
✕ Alfajores		\$20
✕ Trufas de chocolate		\$25
✕ Trufas de coco		\$25
✕ Delicia de nuez		\$25
✕ Frutas de mazapán		\$20
✕ Maná de cerezas		\$35
✕ Caracoles de manjar		\$25
✕ Shots chocolate y menta		\$40
✕ Shots frutos rojos		\$40
✕ Shots maracuyá		\$40

Fuente: Elaboración

**Eventos realizados**

Diseños y eventos realizados por la empresa:

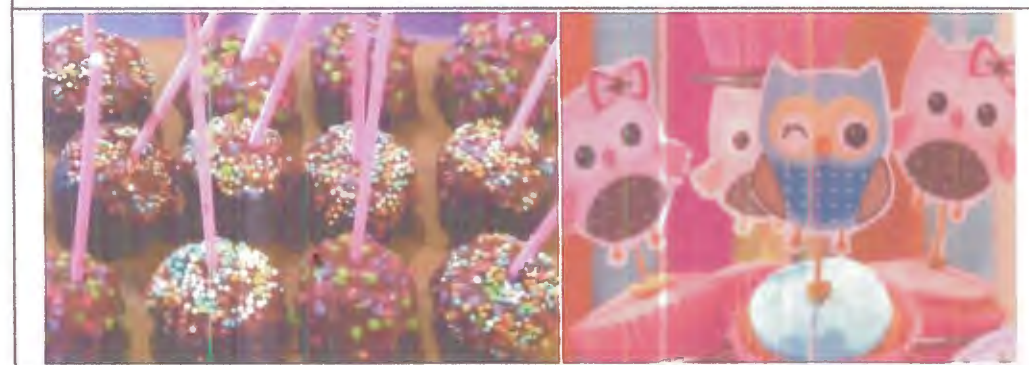
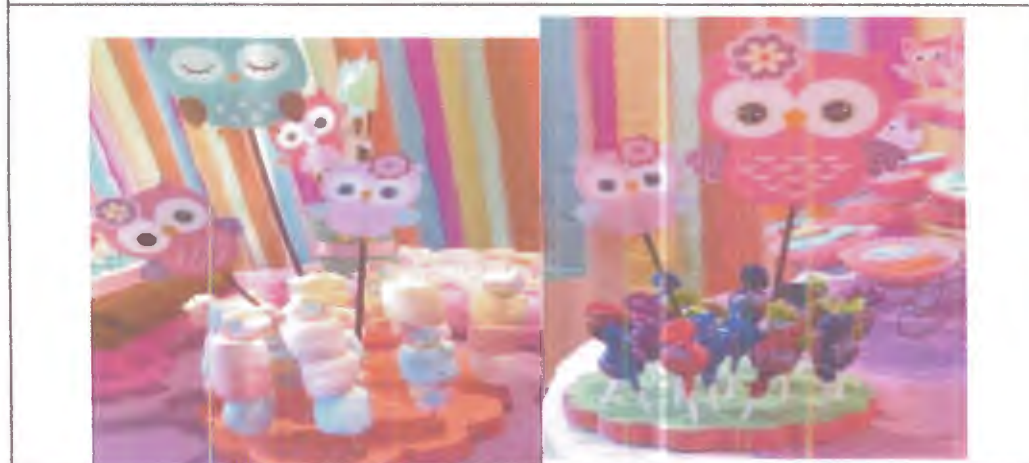
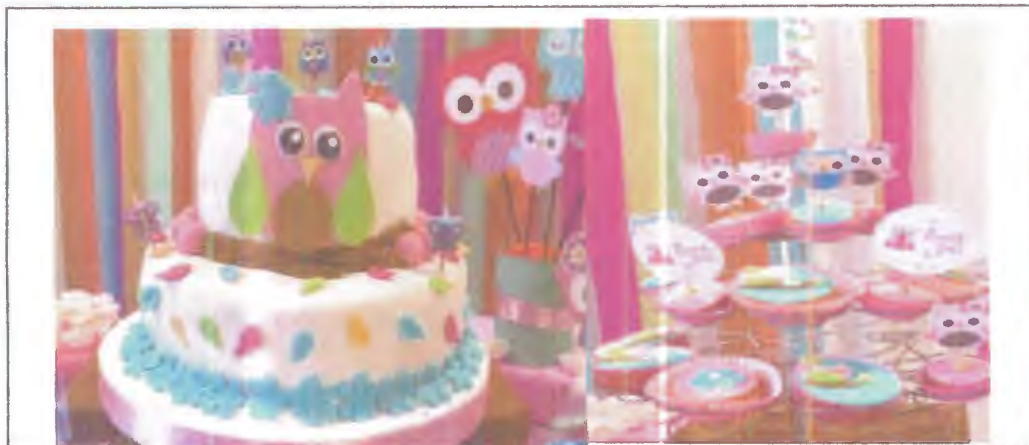
TABLA XIV. Eventos realizados



LACTUR - BIBLIOTECA







Fuente: Elaboración Propia

### **3.3 Programa arquitectónico y equipamiento**

#### **3.3.1 Programa arquitectónico**

Las características de las instalaciones con las que se contará son las siguientes:

- Área de producción
- Área de servicio al cliente
- Bodega de insumos
- Baño
- Perchas y mostradores
- Sala de espera

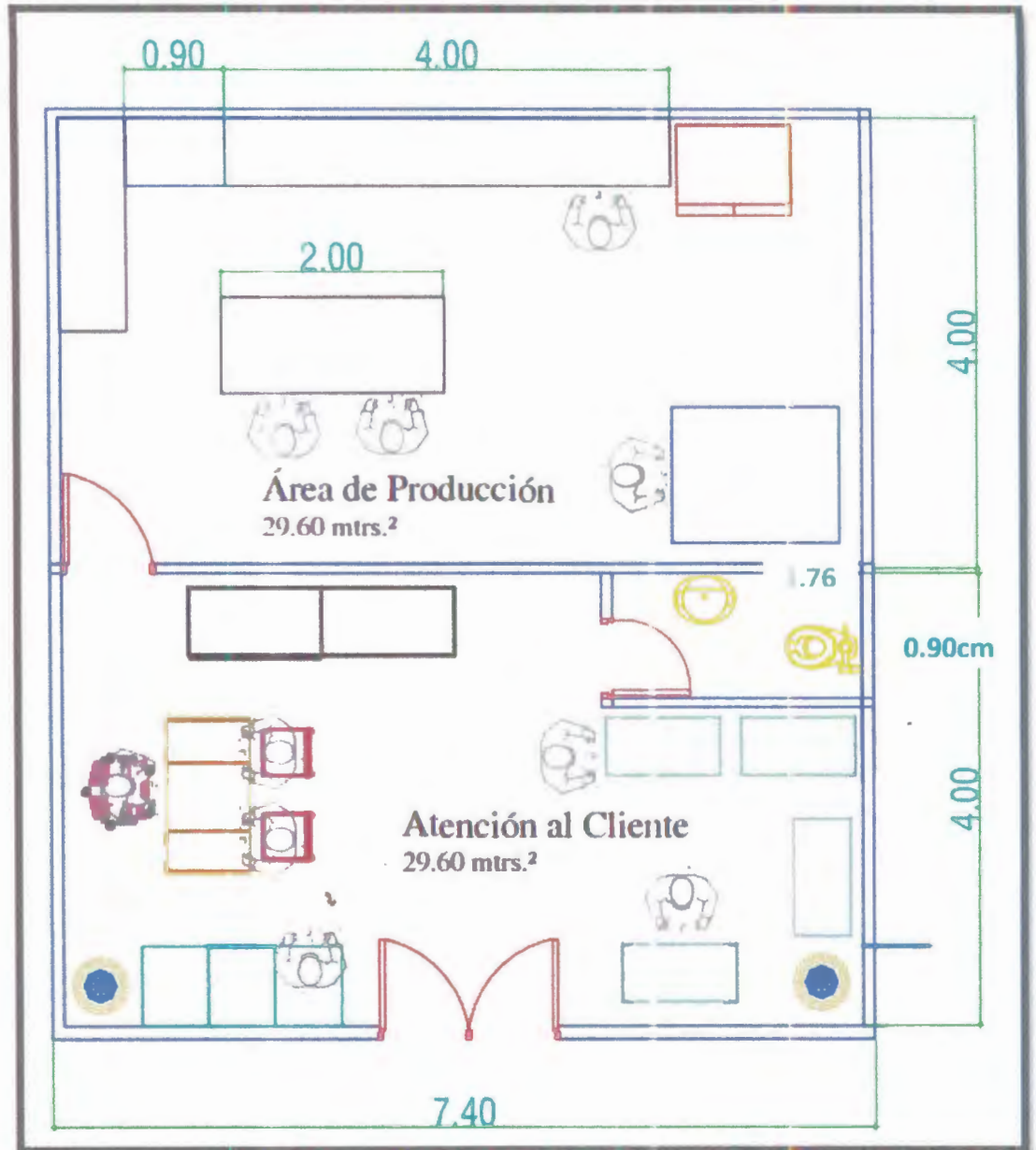
#### **3.3.2 Dimensionamiento y capacidad**

- **Área de producción**  
Tiene 29.60 m<sup>2</sup> y su capacidad es para 6 personas.
- **Área de servicio al cliente**  
Tiene 29.60 m<sup>2</sup> y su capacidad es para 10 personas

### 3.3.4 Diseño

El plano arquitectónico de la empresa se detallará a continuación:

IMAGEN 3. Diseño arquitectónico



Fuente: Elaboración propia

### 3.3.5 Costeo de obra

El presupuesto que se realizó para el costeo de obra de la empresa es:

TABLA XV. Costeo de obra

OBRA CIVIL	\$ 3.116,36
OBRA ELÉCTRICA	\$ 858,00
<b>GRAN TOTAL</b>	<b>\$3.974.36</b>

Fuente: Elaboración propia

### 3.3.6 Calendario de inversión de activos fijos

Los activos fijos con los que va a iniciar la empresa son:

TABLA XVI. Calendario de inversión de activos fijos

ACTIVOS FIJOS	PRECIO	VIDA ÚTIL
Cocina industrial, horno industrial, extractor de aire, refrigeradora.	\$2925	10 años
Batidoras, licuadoras, microondas, procesador	\$846	5 años
Utensilios de repostería	\$600	3 años
Utensilios de cocina	\$650	3 años
Equipos de computo	\$607	5 años
Muebles de oficina	\$900	5 años
Útiles de oficina	\$100	1 año
Cristalería , mantelería, mesas	\$800	5 años
Terreno	No se deprecia	

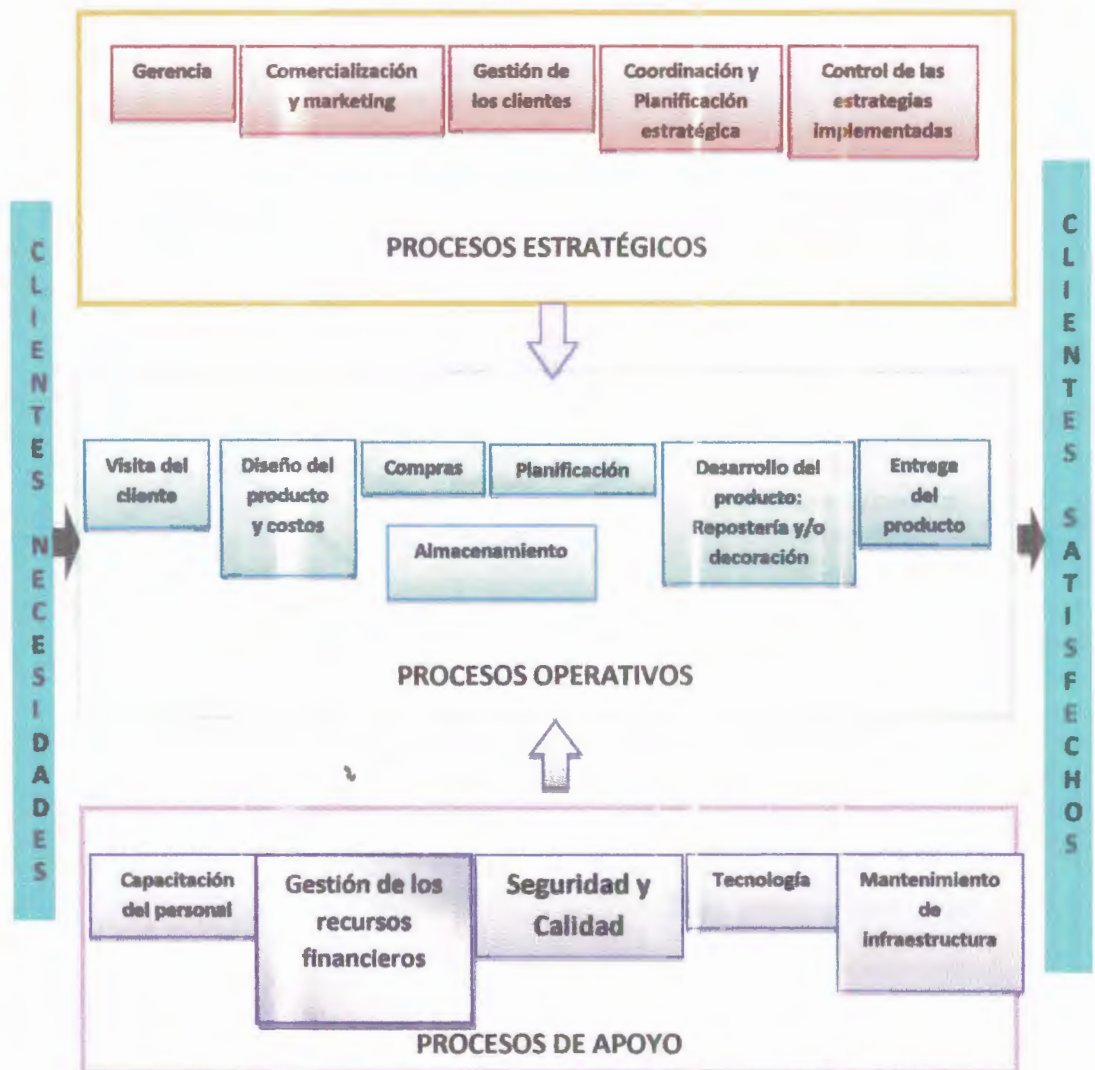
Fuente: Elaboración propia

### 3.4 Procesos

#### 3.4.1 Mapa de procesos

El mapa de proceso de la empresa es el siguiente:

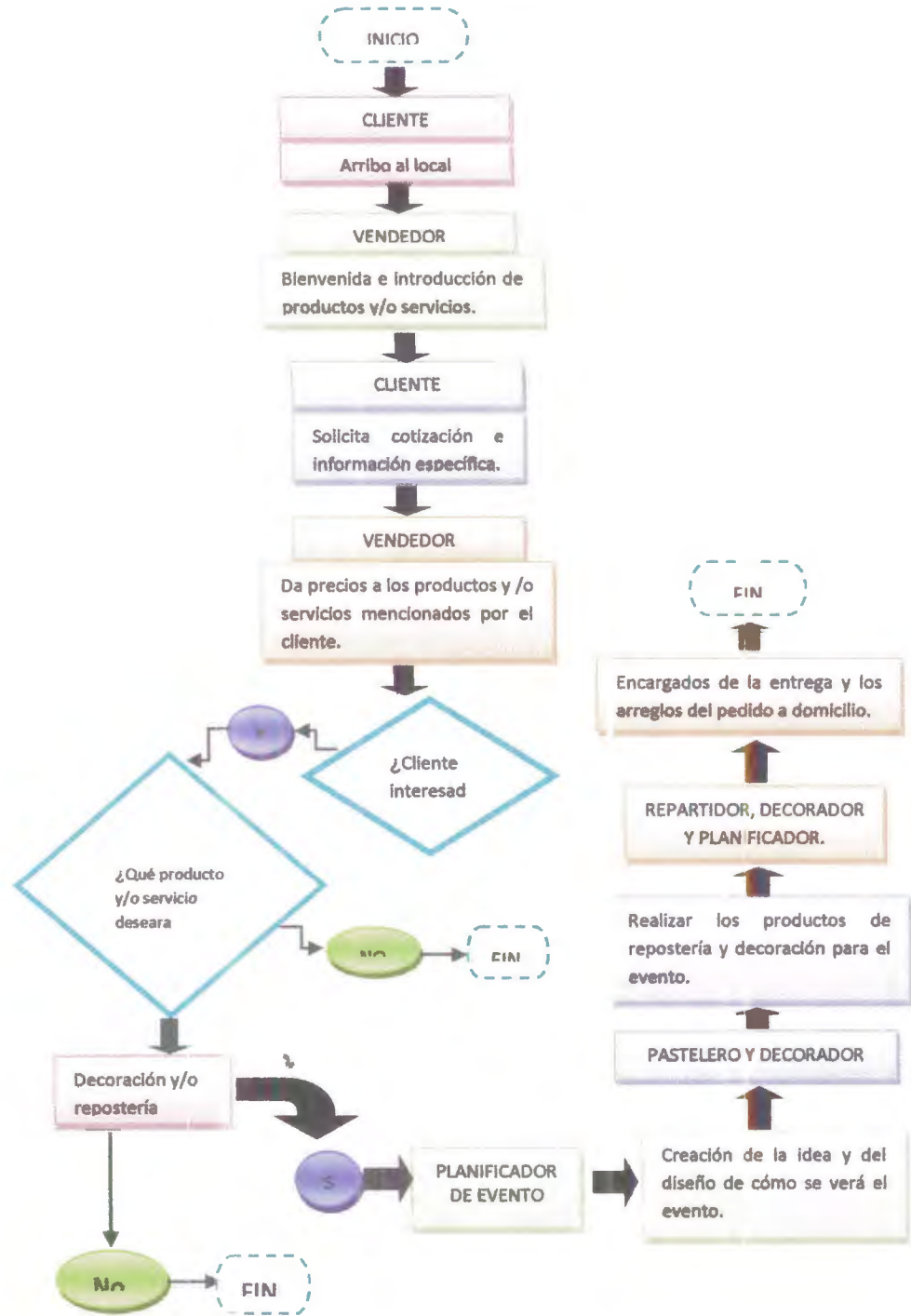
Gráfico 15. Mapa de procesos



Fuente: Elaboración propia

### 3.4.2 Flujograma

Gráfico 16. Flujograma



Fuente: Elaboración propia

### 3.5 Orgánico funcional

#### 3.5.1 Organigrama

La estructura organizacional con la que contará la empresa, está conformado por las siguientes áreas:

Gráfico 17. Organigrama



Fuente: Elaboración propia



### 3.5.2 Inventario de puestos de trabajo

El equipo de trabajo con el que va a iniciar The Family Cakes son:

TABLA XVII. Inventario de puestos de trabajo

PUESTO	SALARIO PERSONAL	NUMERO DE PERSONAS	TOTAL DE SALARIO
Gerente General	\$1200	1	\$1200
Contador	\$900	1	\$900
Pasteleros	\$800	2	\$1600
Planificador	\$700	1	\$700
Decorador	\$700	1	\$700
Vendedor	\$384	1	\$384
Repartidor	\$384	1	\$384
Encargado de compras	\$384	1	\$384

Fuente: Elaboración propia

### 3.5.3 Descripción de funciones y perfiles

Los requerimientos y funciones del personal que se va a contratar es el siguiente:

TABLA XVIII. Perfil de gerente general

#### **DESCRIPCIÓN DEL CARGO: GERENTE GENERAL**

##### **Funciones:**

- Estar pendiente del funcionamiento correcto de todos los departamentos de la empresa.
- Estar pendiente de los elementos del costo para obtener un mayor margen de utilidad.
- Aplicar proyectos rentables para la empresa.

##### **Requisitos:**

- Título universitario superior, en áreas de administración, economía y/o finanzas.
- Experiencia laboral entre 3 a 5 años en cargos similares.
- Debe tener orientación al orden y a la calidad, iniciativa, compromiso con la empresa.

Fuente: Elaboración propia

TABLA XIX. Chef pastelero

<b><u>DESCRIPCIÓN DEL CARGO: CHEF PASTELERO</u></b>	
<b>Funciones</b>	
➤	Control de las instalaciones y utensilios previo a la preparación.
➤	Control e inventario en almacenaje.
➤	Creación e innovación de recetas.
➤	Elaboración de los productos.
<b>Requisitos</b>	
➤	Formación académica en CHEF PASTELERO
➤	Experiencia mínima 3 años
➤	Hombre o mujer
➤	Creativo
➤	Organizado
➤	Trabajo en equipo

Fuente: Elaboración propia

TABLA XX. Perfil del Contador

<b><u>DESCRIPCIÓN DEL CARGO: CONTADOR</u></b>	
<b>Funciones</b>	
•	Realizar estados financieros para conocer la situación de la empresa.
•	Analizar los estados financieros para una mejor toma de decisiones.
•	Tener en consideración todos los procesos exigidos por la administración tributaria del estado.
<b>Requisitos</b>	
•	Sexo: indiferente
•	Profesional con título de CPA.
•	Experiencia mínima de 3 años

Fuente: Elaboración propia

TABLA XXI. Planificador

<b><u>DESCRIPCIÓN DEL CARGO: PLANIFICADOR</u></b>
<p><b>Funciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Organiza la decoración del evento</li> <li>➤ Se ajusta de acuerdo al presupuesto del cliente</li> <li>➤ Aporta con nuevas ideas en base a las nuevas tendencias en decoración, diseño y montaje.</li> </ul> <p><b>Requisitos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cursos realizados en Organización de eventos</li> <li>➤ Experiencia mínimo 3 años</li> <li>➤ Trabajar bajo presión</li> <li>➤ Mujer</li> <li>➤ Organizada, creativa y dispuesta a trabajar en equipo</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia

TABLA XXII. Decorador

<b><u>DESCRIPCIÓN DEL CARGO: DECORADOR</u></b>
<p><b>Funciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crear y diseñar productos de acuerdo a la temática seleccionada.</li> <li>➤ Realizar manualidades</li> <li>➤ Innovar modelos y diseños de presentación de productos.</li> </ul> <p><b>Requisitos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cursos realizados en decoración y montaje</li> <li>➤ Mujer</li> <li>➤ Creativa</li> <li>➤ Organizada</li> <li>➤ Trabajo en equipo</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia

TABLA XXIII. Perfil Vendedor

<b><u>DESCRIPCIÓN DEL CARGO: VENDEDOR</u></b>
<p><b>Funciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dar a conocer nuestros servicios y productos</li> <li>➤ Escuchar los requerimientos del cliente</li> <li>➤ Realizar sugerencias</li> <li>➤ Conocer servicios y productos de la competencia</li> </ul> <p><b>Requisitos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mujer</li> <li>➤ Bachiller</li> <li>➤ Experiencia en servicio al cliente, mínimo un año</li> <li>➤ Actitudes positiva</li> <li>➤ Puntual, organizada y proactiva</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia

TABLA XXIV. Encargado de compras

<b><u>DESCRIPCIÓN DEL CARGO: ENCARGADO DE COMPRAS</u></b>
<p><b>Funciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Buscar proveedores que ofrezcan productos de buena calidad.</li> <li>➤ Mensajero</li> <li>➤ Transacciones bancarias.</li> </ul> <p><b>Requisitos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hombre</li> <li>➤ Bachiller</li> <li>➤ Responsable, puntual, organizada y honesta</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia

## **CAPÍTULO IV**

### **ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO**

#### **4.1 Presupuesto de inversiones**

↘

En el siguiente cuadro se detalla los recursos que se necesitará para la inversión:

TABLA XXV. Cuadro de inversiones

CUADRO DE INVERSIONES		
ACTIVOS FIJOS	Edificio	\$ 3.974,36
	Equipamiento área producción y mobiliario	\$ 10.089,66
VALOR TOTAL DE LOS ACTIVOS FIJOS		\$ 14.064,02
CAPITAL DE TRABAJO (cálculo por tres meses de operación)	Servicios Básicos	\$ 780,00
	Sueldos de trabajadores	\$ 23.874,75
	Publicidad	\$ 1.029,72
VALOR TOTAL DEL CAPITAL DE TRABAJO		\$ 25.684,47
ACTIVOS DIFERIDOS (todo rubro en el que se incurre antes de la operación del proyecto)	Constitución de la compañía	\$ 350,00
	Permisos de funcionamiento	\$ 450,00
	Certificado del Instituto de Propiedad Intelectual	\$ 116,00
VALOR TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS		\$ 916,00
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>		<b>\$ 40.664,49</b>

Fuente: Elaboración propia

#### 4.2 Plan de financiamiento

Se planea adquirir el financiamiento por medio de:

- Corporación Financiera Nacional, con el 65% de participación,
- Parte de los accionistas el 35% restante.

TABLA XXVI. Plan de financiamiento

SOCIOS APORTE 35%	\$ 14.232,57
PRÉSTAMO CFN 65%	\$ 26.431,92
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	<b>\$ 40.664,49</b>

Fuente: Elaboración propia

### 4.3 Pronóstico de ingresos

Para poder realizar el pronóstico de ingresos, se ha estimado que en base a la información que se obtuvo de la competencia podrían existir alrededor de 3 eventos por semana. De las cuales nos permite tener una idea más clara de cómo funciona este negocio, de cuántos eventos realizan a la semana aproximadamente, de cuántas tortas se venden por evento, su capacidad máxima que podrían cubrir en un evento y cuantos eventos pueden llegar a cubrir en un día.

Para poder calcular cuantas tortas o bocaditos de dulces se van a vender al mes, se realizó el siguiente cálculo:

Por semana se va a realizar 3 eventos, de los cuales se va a vender 2 tortas por cada evento que sería un total de 6 tortas a la semana y se lo multiplica por 4 que es el número de semanas que se va a trabajar al mes, con un total de 24 tortas vendidas al mes y se lo multiplica por los 12 meses del año que es un total de 288 tortas vendidas al año. Luego los 288 se los divide para 14 que es el número de clases de tortas que se tendrá para la venta y como resultado se venderá 21 tortas al año de cada clase.

Para poder calcular cuántos bocaditos de dulce (paq. De 100 unidades o docenas), se realizó el siguiente cálculo:

3 eventos por semana \* 2 paq. 100 unidades de huevitos faldiqueros por evento = 6 paq. 100 unidades vendidas a la semana.

6 paq. A la semana \* 4 semanas al mes = 24 paq. Al mes

24 paq. Al mes \* 12 meses al año = 288 paq. Vendidos al año.

El mismo cálculo se usó para poder calcular cuántas etiquetas personalizadas para aguas, colas o jugos se van a vender anualmente. Y para poder saber cuántas sorpresas e invitaciones se va a vender anualmente se cogió como base una matiné de 40 niños y luego se procede a realizar el mismo cálculo.

La estimación de la proyección de los ingresos financieros que de THE FAMILY CAKES se propuso, es que se venderá 144 paquetes de eventos al año de aproximadamente un mínimo de 40 personas.

En los Anexos N, S, O, P se muestra las tablas del pronóstico de ingresos proyectada para los próximos 10 años.



#### **4.4 Pronóstico de costos operacionales**

##### **4.4.1 Proyección de costos fijos y variables**

Los costos fijos son los que la empresa debe de pagar, sin tener en cuenta lo que produce o no mensualmente. Los costos fijos con los que cuenta The Family Cakes son: Servicios Básicos, Salarios, Beneficios sociales, Publicidad, depreciación de activos y gastos de préstamos.

Los costos variables de la empresa son los que se van a cancelar, de acuerdo a la cantidad de producción que se esté produciendo y realizando mensualmente.

En los Anexos Q, R, S, T Se muestra las tablas de pronóstico de costos, proyectada para los 10 próximos años.

##### **4.4.2 Detalle gastos de personal**

A continuación en el siguiente cuadro se detalla los cargos, puestos de trabajos, gastos de sueldos y el total de sueldos anual.

TABLA XXVII. Gasto de personal

CARGO	# DE PUESTOS	SUELDO	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL SIN DECIMOS	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	TOTAL ANUAL
Gerente general	1	\$ 12.000	\$ 1.200,00	\$ 14.400,00	\$ 1.200,00	\$ 354,00	\$ 15.954,00
Contador	1	\$ 900	\$ 900,00	\$ 10.800,00	\$ 900,00	\$ 354,00	\$ 12.054,00
Pasteleros	2	\$ 800	\$ 1.600,00	\$ 19.200,00	\$ 1.600,00	\$ 354,00	\$ 21.154,00
Planificador	1	\$ 800	\$ 800,00	\$ 9.600,00	\$ 800,00	\$ 354,00	\$ 10.754,00
Decorador	1	\$ 700	\$ 700,00	\$ 8.400,00	\$ 700,00	\$ 354,00	\$ 9.454,00
Vendedor	1	\$ 450	\$ 450,00	\$ 5.400,00	\$ 450,00	\$ 354,00	\$ 6.204,00
Repartidor	1	\$ 450	\$ 450,00	\$ 5.400,00	\$ 450,00	\$ 354,00	\$ 6.204,00
Encargado de compras	1	\$ 450	\$ 450,00	\$ 5.400,00	\$ 450,00	\$ 354,00	\$ 6.204,00
				\$ 78.600,00			\$ 87.982,00

Fuente: Elaboración propia

TABLA XXVIII. Gasto de personal (1)

SUELDO ANUAL	IESS APOORTE PERSONAL (9.35%)	IESS APOORTE PATRONAL (11.15)	IECE Y SECAP (1%)	TOTAL SEGURIDAD SOCIAL
\$ 78.600,00	\$ 7.349,10	\$ 8.763,90	\$ 786,00	\$ 16.899,00

Fuente: Elaboración propia

#### 4.5 Análisis de la posición financiera esperada

##### 4.5.1 Estado de pérdidas y ganancias

En el estado de pérdidas y ganancias de la empresa se detallan los beneficios que se logran obtener durante un determinado período. En los primeros 3 años no se logra obtener utilidades pero a partir del 4 año ya se obtienen beneficios positivos y su total de ingresos es de \$2.595,57

TABLA XXIX. Estado de pérdidas y ganancias

CONCEPTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ingresos Operacionales	\$ 179.947,20	\$ 195.368,68	\$ 222.212,33	\$ 252.744,31	\$ 284.858,00	\$ 318.106,62	\$ 361.814,47	\$ 407.786,62	\$ 451.166,96	\$ 503.827,17
Costos Variables	\$ 85.061,69	\$ 92.351,48	\$ 105.040,57	\$ 119.473,15	\$ 134.653,40	\$ 150.370,15	\$ 171.031,01	\$ 193.347,84	\$ 213.916,18	\$ 238.884,48
Margen de Contribución	\$ 94.885,51	\$ 103.017,20	\$ 117.171,76	\$ 133.271,16	\$ 150.204,59	\$ 167.736,47	\$ 190.783,46	\$ 214.438,78	\$ 237.250,78	\$ 264.942,69
Gastos fijos	\$ 117.630,07	\$ 121.353,74	\$ 125.208,79	\$ 129.199,67	\$ 133.331,02	\$ 137.607,61	\$ 142.034,38	\$ 146.616,42	\$ 151.359,03	\$ 156.505,24
Beneficios antes de participación de trabajadores	-\$ 22.744,57	-\$ 18.336,55	-\$ 8.037,03	\$ 4.071,49	\$ 16.873,57	\$ 30.128,86	\$ 48.749,09	\$ 67.822,36	\$ 85.891,75	\$ 108.437,46
15% participación de trabajadores				\$ 610,72	\$ 2.531,04	\$ 4.519,33	\$ 7.312,36	\$ 10.173,35	\$ 12.883,76	\$ 16.265,62
Beneficio antes de impuesto	-\$ 22.744,57	-\$ 18.336,55	-\$ 8.037,03	\$ 3.460,76	\$ 14.342,53	\$ 25.609,53	\$ 41.436,73	\$ 57.649,01	\$ 73.007,99	\$ 92.171,84
Impuesto 25%				\$ 865,19	\$ 3.585,63	\$ 6.402,38	\$ 10.359,18	\$ 14.412,25	\$ 18.252,00	\$ 23.042,96
Beneficio despues de impuestos beneficio neto	-\$ 22.744,57	-\$ 18.336,55	-\$ 8.037,03	\$ 2.595,57	\$ 10.756,90	\$ 19.207,15	\$ 31.077,54	\$ 43.236,76	\$ 54.755,99	\$ 69.128,88

Fuente: Elaboración propia

#### 4.5.2 Flujo de caja

El flujo de caja es donde se muestra la liquidez que la empresa logra obtener en un tiempo determinado. Los resultados obtenidos del análisis muestra que a partir del cuarto año se logra cubrir los costos operacionales y a la vez se logra obtener ganancias para la empresa.

TABLA XXX. Flujo de caja

CONCEPTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Utilidad Final	-\$ 22.744,57	-\$ 18.336,55	-\$ 8.037,03	\$ 2.595,57	\$ 10.756,90	\$ 19.207,15	\$ 31.077,54	\$ 43.236,76	\$ 54.755,99	\$ 69.128,88
Depreciación	\$ 2.616,96	\$ 2.616,96	\$ 2.616,96	\$ 2.616,96	\$ 2.616,96	\$ 2.616,96	\$ 2.616,96	\$ 2.616,96	\$ 2.616,96	\$ 2.616,96
Reposición de Activos Fijos										
FLUJO DE CAJA	-\$ 20.127,61	-\$ 15.719,59	-\$ 5.420,07	\$ 5.212,53	\$ 13.373,86	\$ 21.824,11	\$ 33.694,50	\$ 45.853,71	\$ 57.372,95	\$ 71.745,83

Fuente: Elaboración propia

### 4.5.3 Punto de equilibrio

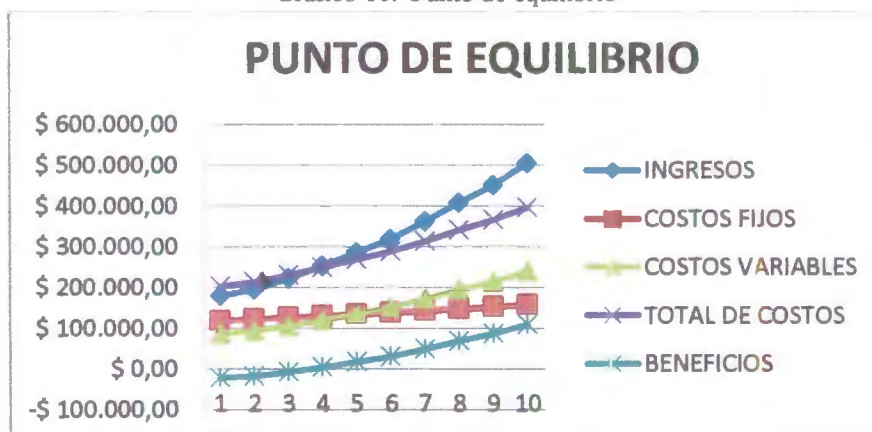
El punto de equilibrio de la empresa es alcanzado en el año 4, con un valor de \$223.081,51 generados en ventas y su total de ingresos es de \$252.744,31.

TABLA XXXI. Punto de equilibrio

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INGRESOS	\$ 179.947,20	\$ 195.368,68	\$ 222.212,33	\$ 252.744,31	\$ 284.858,00	\$ 318.106,62	\$ 361.814,47	\$ 407.786,62	\$ 451.166,96	\$ 503.827,17
COSTOS FIJOS	\$ 117.630,07	\$ 121.353,74	\$ 125.208,79	\$ 129.199,67	\$ 133.331,02	\$ 137.607,61	\$ 142.034,38	\$ 146.616,42	\$ 151.359,03	\$ 156.505,24
COSTOS VARIABLES	\$ 85.061,69	\$ 92.351,48	\$ 105.040,57	\$ 119.473,15	\$ 134.653,40	\$ 150.370,15	\$ 171.031,01	\$ 193.347,84	\$ 213.916,18	\$ 238.884,48
TOTAL DE COSTOS	\$ 202.691,77	\$ 213.705,22	\$ 230.249,36	\$ 248.672,82	\$ 267.984,43	\$ 287.977,76	\$ 313.065,38	\$ 339.964,26	\$ 365.275,21	\$ 395.389,71
BENEFICIOS	-\$ 22.744,57	-\$ 18.336,55	-\$ 8.037,03	\$ 4.071,49	\$ 16.873,57	\$ 30.128,86	\$ 48.749,09	\$ 67.822,36	\$ 85.891,75	\$ 108.437,46
PTO. EQUILIBRIO	\$ 223.081,51									

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 18. Punto de equilibrio



Fuente: Elaboración propia

TABLA XXXII. Punto de equilibrio

PTO. EQUILIBRIO	\$ 223.081,51
-----------------	---------------

Fuente: Elaboración propia

## **CAPÍTULO V**

### **EVALUACIÓN DE FACTIBILIDAD**

#### **5.1 Factibilidad financiera**

##### **5.1.1 TIR y VAN**

Mediante el TIR determinamos la factibilidad del proyecto y podemos apreciar que el proyecto es viable y realizable, ya que el TIR es mayor a la tasa anual que ofrece el banco.

TABLA XXXIII. Tir y van

TASA DE DESCUENTO	INVERSIÓN INICIAL	PERÍODO									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11,20%	-\$ 40.664,49	-\$ 20.127,61	-\$ 15.719,59	-\$ 5.420,07	\$ 5.212,53	\$ 13.373,86	\$ 21.824,11	\$ 33.694,50	\$ 45.853,71	\$ 57.372,95	\$ 71.745,83

Fuente: Elaboración propia

TABLA XXXIV. Tir y Van

VAN	\$ 70.586,38
TIR	17%

Fuente: Elaboración propia

## 5.2 Consideraciones socioeconómicas y culturales

El presente proyecto cuenta con aspectos socioeconómicos y culturales que generarían acciones positivas, con la posibilidad de ofrecer plazas de trabajo directo a 9 personas para ocupar los siguientes puestos:

- Un Gerente General
- Un Contador
- Dos Pasteleros
- Un Decorador
- Un Planificador
- Un Vendedor
- Un repartidor

- Un encargado de compras

También generará empleos indirectos, para abarcar las siguientes áreas:

- Un Diseñador gráfico
- Proveedores

Los efectos positivos generados por la fuente de empleo, no solo son para las personas que ocupen el cargo, sino que también puede beneficiar a toda una familia, y participar en los ingresos del mercado local.

### 5.3 Consideraciones ambientales

Para medir los impactos ambientales que producirá The Family Cakes se procedió a realizar la siguiente matriz de Leopold:

TABLA XXXV. Consideraciones ambientales

			ACCIONES DEL PROYECTO QUE PODRÍAN CAUSAR IMPACTO AMBIENTAL																										
INSTRUCCIONES																													
1.-	Identificar todas las acciones del proyecto propuesto que podrían causar impactos ambientales (anote la en la parte superior de la matriz)																												
2.-	Debajo de cada acción propuesta, con lo que uno (1) en la intersección con la línea "características y condiciones ambientales existentes", sin impactos posibles.																												
3.-	Habiendo encontrado todas las intersecciones, con lo que en la esquina superior de cada cuadrícula con (f) un número del 1 al 10 que indique ahora "magnitud cierre" el posible impacto; 10 indica la mayor mayor magnitud y 1 la magnitud menor (no utilizar ceros). Antes de cada número con lo que un (+) siguen intactas positivo. En esquina inferior de cada cuadrícula con (f) con lo que un número del 1																												
<p><b>Matriz Ejemplo</b></p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> <td>d</td> <td>e</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>/</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>b</td> <td>/</td> <td>/</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				a	b	c	d	e	a	/					b	/	/												
	a	b	c	d	e																								
a	/																												
b	/	/																											
			Producción de Repostería	Producción de decoraciones (papelería)	Uso de equipos de cocina a gas y eléctrico	Uso de equipos electrónicos para oficina	Productos de limpieza (químicos)	Manejo de residuos sólidos	Radiación y emisiones	Riesgo laboral	Personal de trabajo	<b>TOTAL</b>																	
<b>FACTORES AMBIENTALES</b>	<b>FÍSICO</b>	<b>AIRE</b>	Emisión de gases (Hornos, productos limpiadores detergentes)	-716	-612	-612	-612	-314				-90																	
			Humos, Partículas suspendidas	-413	-212	-412		-212					-28																
		<b>AGUA</b>	Residuos de productos químicos		-411									-4															
			<b>SUELOS</b>	Desechos Sólidos (desechos orgánicos, envolturas plásticas, sacos)	-515	-615									-55														
		Materiales de oficina (Cartulina, papel, plásticos, cartón)			-815									-40															
	<b>BIOLÓGICO</b>	<b>FLORA</b>	Bosques (uso de papel, envolturas plásticas)		-711								-7																
	<b>SOCIOECONÓMICO</b>	<b>POBLACION</b>	Uso recursos naturales (fundamentalmente agua y energía)	-818	-513	-815	-613						-137																
			Seguridad (riesgos de salud, quemaduras, explosiones, incendios, etc)	-717	-316	-717		-416		-818				-204															
		<b>ECONOMÍA</b>	Fuente de empleo										-913	81															
			Ingresos al mercado local									-913	81																
<b>TOTAL</b>			-192	-114	-105	-16	-44	-12	-90	162		<b>-727</b>																	

Fuente: Elaboración propia



#### 5.4 Consideraciones legales

Los requerimientos legales previos para la implementación de la empresa son los siguientes:

- Los requisitos para obtener el permiso de funcionamiento son:
- Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
- Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
- Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
- Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
- Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen.
- Plano del establecimiento a escala 1:50.
- Croquis de ubicación del establecimiento.
- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
- Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública. El valor a pagar para obtener el permiso de funcionamiento es de: Para una pastelería depende si es: Grandes industrias (\$ 86,40), medianas (57,60), pequeñas (34,56), artesanales (11,52) y microempresas (5,76) (6).

## **CONCLUSIONES**

El presente proyecto trata acerca de conocer la factibilidad de la creación de una empresa que ofrece servicios de catering de repostería y decoraciones personalizadas para todo tipo de eventos sociales y empresariales, y el cual se fijó como objetivo el posicionarse en la mente de los potenciales consumidores y llegar a abarcar a una cantidad considerable del segmento del mercado al cual queremos dirigirnos de los habitantes de la ciudad de Guayaquil.

En la actualidad existe una gran variedad y cantidad de negocios que ofertan servicios de decoraciones temáticas y repostería para eventos, lo que se concluye en que hay un alto nivel de competencia, por lo cual surgió la necesidad de saber si aún había una demanda que satisfacer, por este motivo se realizaron 384 encuestas en el norte y centro de la ciudad, con la finalidad de que por medio de un estudio de mercado,

conozcamos el perfil de los potenciales clientes y como resultado se obtuvo que si existe una demanda insatisfecha la cual THE FAMILY CAKES puede cubrir.

Se obtuvo a través de las investigaciones y encuestas, que la mayoría de la población de ciudad de Guayaquil pertenece a un nivel socioeconómico de nivel medio, por este motivo se enfocó como target solamente en la clase media, que se compone por la: clase media baja, clase media y clase media alta, conformada mayormente por personas del sexo femenino que estarían dispuestas a contratar los servicios de decoraciones y repostería personalizada para sus eventos. Debido a esto se decidió que la ubicación del negocio debía ser en el sector norte de la ciudad.

Para lograr y hacer posible este objetivo se propuso llevar a cabo diferentes estrategias de promoción, previamente mencionadas al final del capítulo dos, para promocionar la marca del negocio con los productos y servicios que ofrece y caracteriza y que estén en la mente del consumidor.

Las finalidades son que THE FAMILY CAKES genere empleos, participe en los ingresos del mercado local, sea consciente con el medio ambiente y satisfaga las necesidades de sus consumidores y supere sus expectativas, también que llegue a ser

líder en el sector de los eventos y con su target elegido, mantenga de manera constante su innovación y creatividad en sus productos.

Respecto al estado financiero de la empresa, se puede observar que en los primeros tres años no se generaran utilidades, pero en corto tiempo que sería el cuarto año, se obtendrán ganancias. Demostrando que si se va a poder recuperar la inversión inicial y de todos los gastos que se obtuvo en los primeros años. Como resultado se obtuvo un VAN de \$70.586,38 y un TIR del 17% que significa que el proyecto del negocio es viable, ya que el TIR es mayor a la tasa anual que ofrece el banco.



## **RECOMENDACIONES**

Para emprender de manera correcta una empresa que tiene como propósito el dedicarse a ofrecer productos de repostería y decoración personalizada para eventos sociales y empresariales, se dan las siguientes recomendaciones:

- Realizar un adecuado estudio de mercado, para conocer los hábitos de compra, características, estilos de vida, etc. de los potenciales clientes y así conocer el perfil del consumidor y poder cubrir sus gustos.
- Como se trata de un negocio nuevo, se recomienda la realización de campañas publicitarias constantemente, ser usuarios activos en las redes sociales y demás medios, para que así se genere un impacto visual hacia los productos de THE FAMILY CAKES y que tanto la marca como lo que ofrece estén presentes en las mentes de los consumidores.

- Si el proyecto llegase a emprenderse, tomar medidas preventivas para con el medio ambiente, capacitando adecuadamente al personal, prefiriendo el uso de productos ecológicos, reciclando, reutilizando ciertos materiales, utilizar solo lo que se necesite para elaborar un producto de repostería o decoración y ahorrando los recursos naturales.
- Contratación de personal calificado para realizar productos de alta calidad.
- Capacitaciones para ampliar los conocimientos, mejorar continuamente, ofrecer productos según las últimas tendencias del mercado y que la innovación y creatividad sean constantes.
- Hacer comparaciones con la competencia en cuanto a su gama de productos, precios de venta, también tomar como referencia aspectos en general tales como positivos y negativos, y evitar lo que a otros negocios no les haya resultado beneficioso y aprovechar y mejorar las estrategias que les hayan generado buenos resultados.
- Los precios de venta de los productos deben ser asequibles ya que el mercado al que se apunta es el de la clase socioeconómico media y existe competencia

en el mercado, Para obtener un considerable margen de ganancias y recuperar el costo por elaboración de los diferentes productos, se tiene como meta tener eventos con un promedio de 40 invitados mínimo.

# ANEXOS



ANEXO A. Encuestas estudio de la demanda actual



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Objetivo: Poder determinar el perfil de nuestros potenciales clientes y así poder realizar el estudio adecuado de la demanda.

EDAD: 18 – 25  26 – 32  33 – 40  41 – 48  49 – 55

SEXO: Masculino  Femenino

1. ¿Nivel de estudio?

Primaria  Secundaria  Universidad  Postgrado

2. ¿A qué se dedica actualmente?

Estudiante  Ama de casa  Comerciante  Empleado privado   
Empleado público

3. ¿Indique el rango que más se acerque a sus ingresos económicos mensuales?

\$177 - \$200  \$354  \$354 – \$500  \$500 - \$800  \$900 – \$1300   
 más de \$1300

4. ¿Estaría dispuesto a contratar el servicio de repostería a domicilio para algún evento social?

Sí  No

5. ¿Para qué tipo de evento contrataría este servicio?

Matiné  Cumpleaños  Matrimonio  Aniversarios  Graduación   
 Bautizo  Quinceañeras  Baby Shower  Bridal Shower   
Cualquiera de los anteriores

6. ¿Por qué contrataría el servicio de catering de repostería?

Falta de tiempo  Por falta de conocimiento  Otros: \_\_\_\_\_

7. ¿Qué aspectos toma en cuenta al momento de elegir este servicio:

Precio  Originalidad en sus propuestas  Servicio de calidad   
Otros: \_\_\_\_\_

8. Al momento de comprar una torta, ¿Cuál es su lugar de preferencia?

Panadería y pastelería California  Dulcería Dolupa  Domremi  Café Bombon's   
Sal y Pimienta  Sweet&coffe  Gourmet Deli (Oro verde)  Otros: \_\_\_\_\_

9. ¿Por cuál de las siguientes opciones usted ha optado para comprar los bocaditos de dulce y postres en sus últimos eventos?

Locales de fiestas infantiles  Locales de panadería y pastelería   
Negocios propios que usted conoce por medio de las redes sociales  Otros: \_\_\_\_\_

10. ¿Además de ofrecer servicio de catering de repostería, contrataría el servicio de decoración personalizada para su evento?

Sí  No

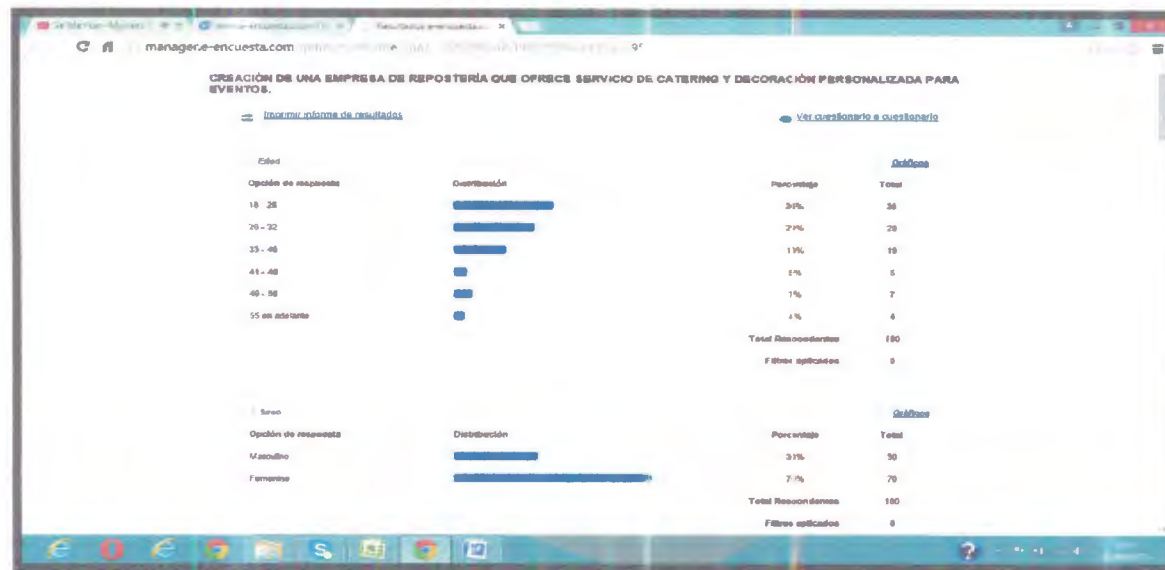
11. ¿Le gustaría que en nuestras redes sociales los mantengamos informados sobre las últimas tendencias en decoración?

Sí  No

12. ¿Por qué medio desearía que esta empresa de a conocer sus servicios?

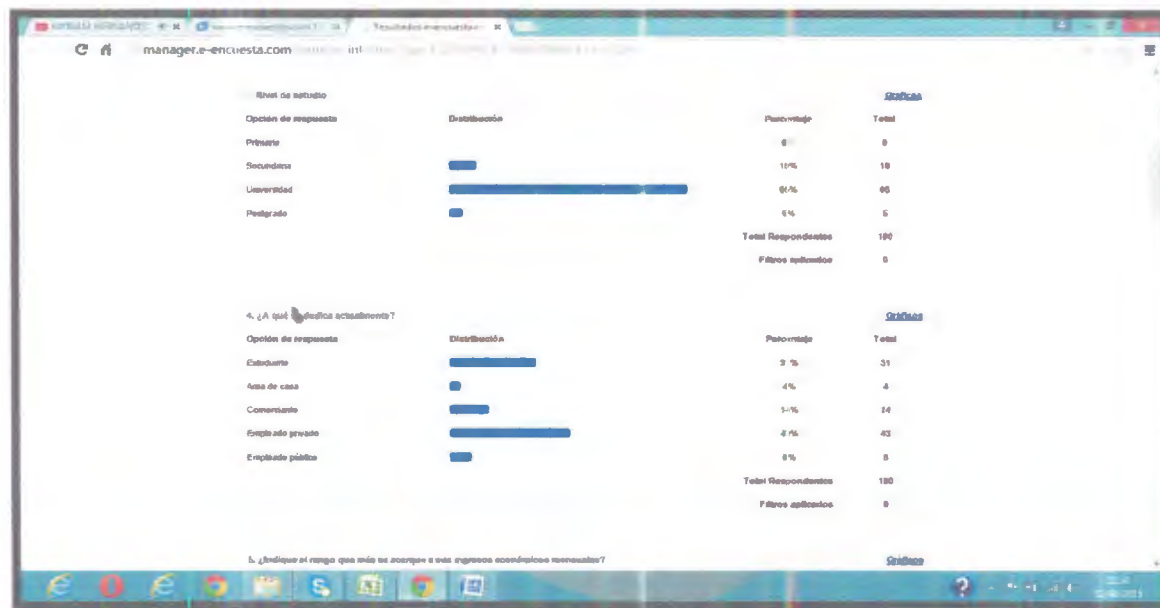
Redes Sociales  Radio  Revistas  Periódico  Web  Amigos

## ANEXO B. Resultados encuestas Online, pregunta 1 y 2



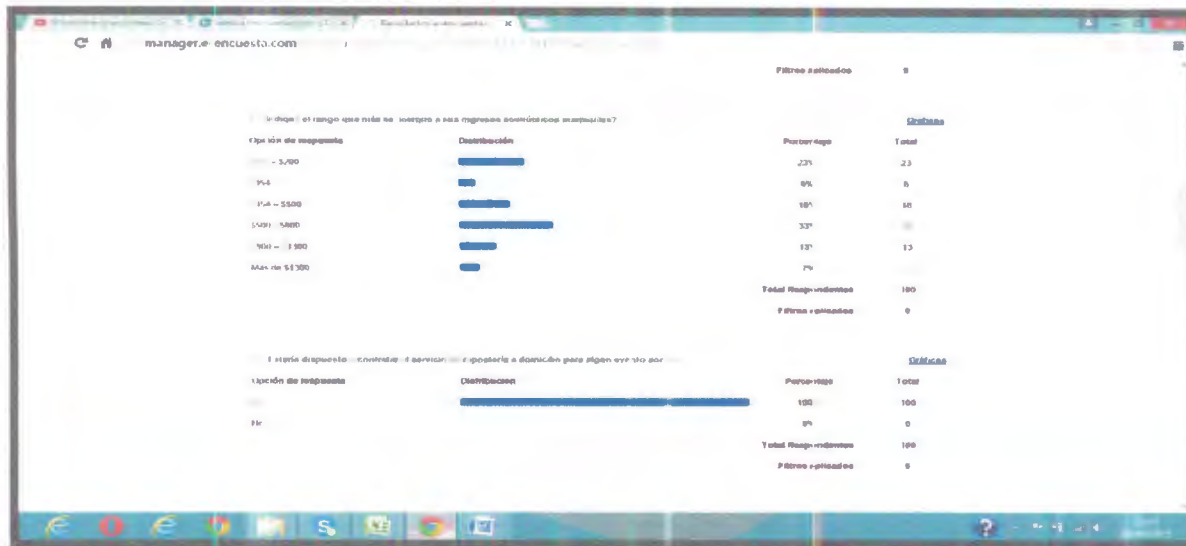
Fuente: Elaboración propia de la plataforma online e-encuestas.com.

## ANEXO C. Resultados encuestas Online, pregunta 3 y 4



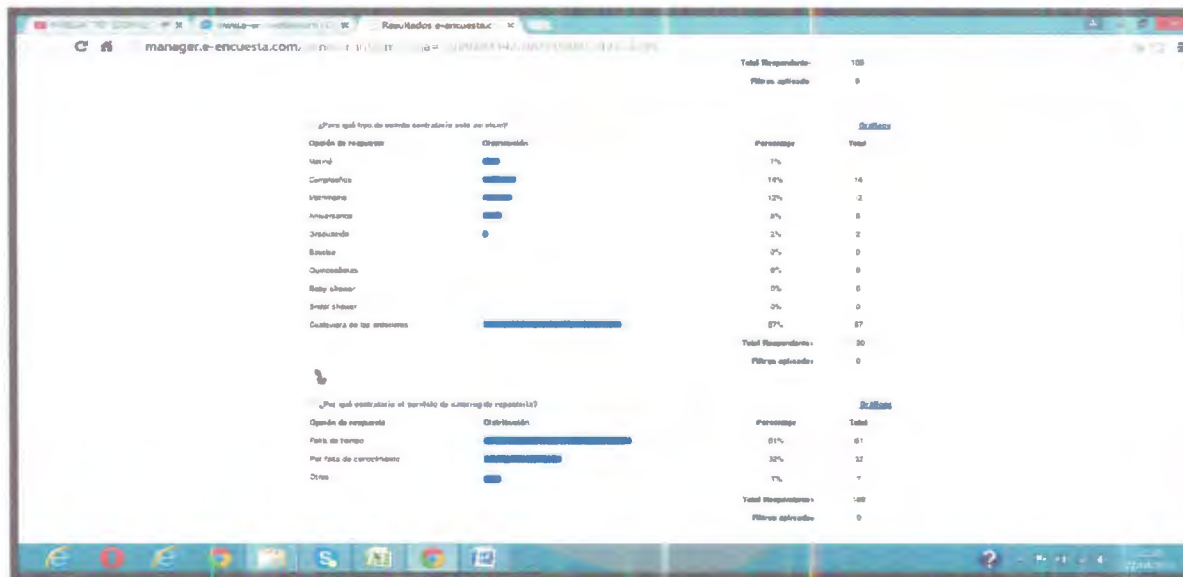
Fuente: Elaboración propia de la plataforma online e-encuestas.com.

### ANEXO D. Resultados encuestas online, pregunta 5 y 6



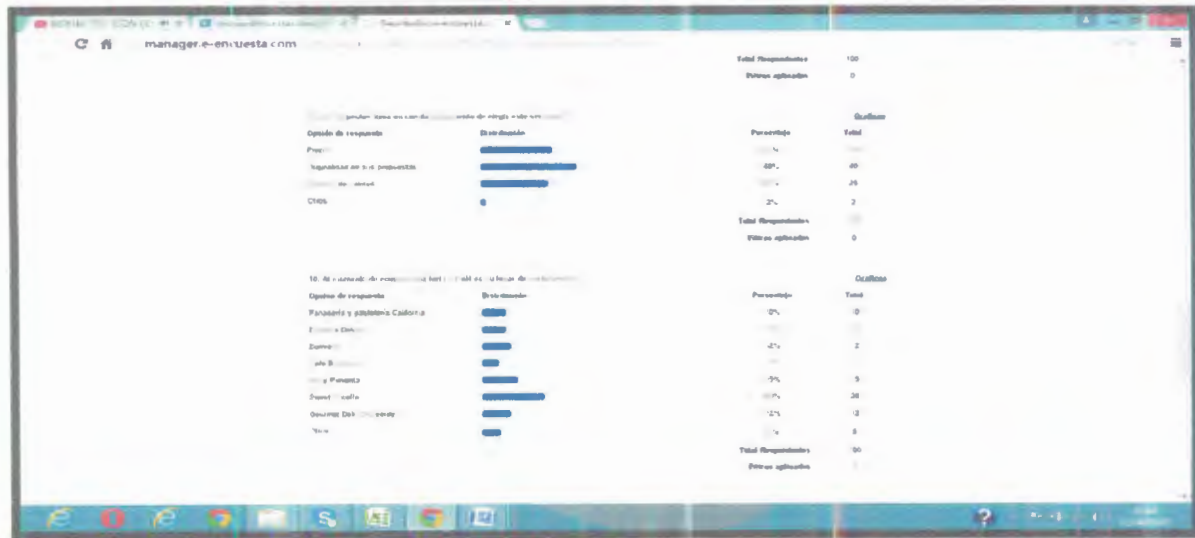
Fuente: Elaboración propia de la plataforma online e-encuestas.com.

### ANEXO E. Resultados encuestas online, pregunta 7 y 8



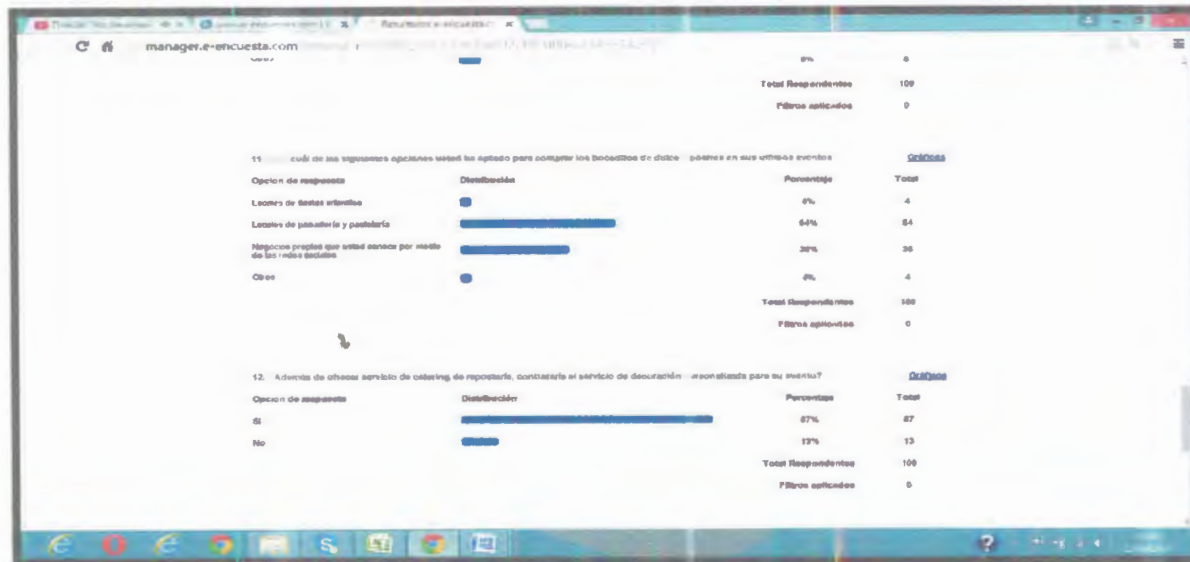
Fuente: Elaboración propia de la plataforma www.online e-encuestas.com.

ANEXO F. Resultado encuestas online, pregunta 9 y 10



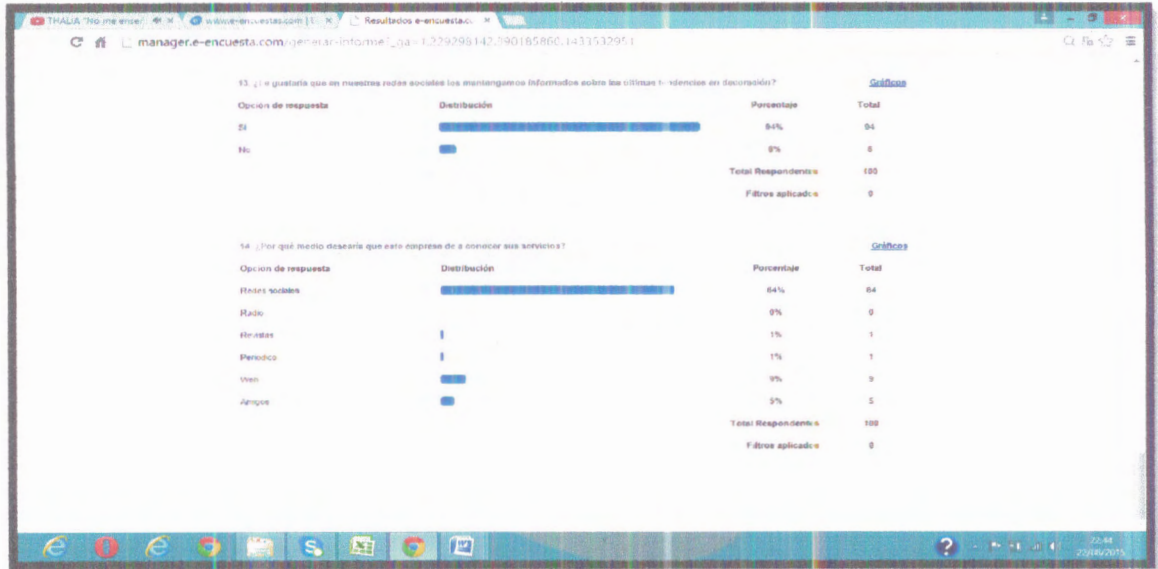
Fuente: Elaboración propia de la plataforma online e-encuestas.com.

ANEXO G. Resultado encuestas online, pregunta 11 y 12



Fuente: Elaboración propia de la plataforma online e-encuestas.com.

## ANEXO H. Resultados encuestas online, pregunta 13 y 14



Fuente: Elaboración propia de la plataforma online e-encuestas.com.

ANEXO I. Cotización obra civil

## CONSTRUCTORES Y CONTRATISTAS

**JOSE MAGNO TOLEDO NAVARRETE**  
**CONTRATISTA DE OBRA CIVIL**

COTIZACIÓN  
No.- # 630  
R.U.C. 0800484016001

TELÉFONO: 2429-774 celular: 0995167188  
FECHA: 19 de Junio de 2.015  
CLIENTE: The Family Cakes  
PROYECTO: Obra Civil

ITEM	DETALLE OBRA CIVIL	UNIDA D	CANTIDA D	PRECIO UNITARI O	VALOR TOTAL
1	Construcción de Mesones: 1,90Mx0,60M+4,0Mx0,60M+ 2,00Mx0,85M	M2	0,524	560	293,44
2	Enlucido Paredes Incluye materiales, Pintura y Mano de Obra	M2			
	4*(7,20x2,80)+ 2*(8,00x2,80)	M2	125,44	\$ 18,00	\$ 2.257,92
3	Compra e Instalación de Puertas 0,90 M y 2,00 M	UNID	1	\$ 380,00	\$ 380,00
4	Compra e Instalación de SS. HH. Y Lavabo	UNID	1	\$ 185,00	\$ 185,00
				<b>Total</b>	<b>\$ 3.116,36</b>

Fuente: Elaborado por Ing. Washington Lanchang

ANEXO J. Cotización obra eléctrica

<b>JOSE MAGNO TOLEDO</b>		COTIZACION			
<b>NAVARRETE</b>		No.-		# 630	
<b>CONTRATISTA DE OBRA ELECTRICA</b>		R.U.C. 0800484016001			
TELEFONO: 0995167188					
FECHA: 19 de Junio de 2.015					
CLIENTE: TheFamilyCakes					
PROYECTO: Obra Eléctrica					
ITEM	DETALLE OBRA ELECTRICA	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Instalación de caja de Breaker	UNID	1	\$ 180,00	\$ 180,00
2	Instalación de Puntos Eléctricos	UNID	10	\$ 45,00	\$ 450,00
3	Instalación de Lámparas	UNID	4	\$ 57,00	\$ 228,00
	Incluye: Materiales y Mano de Obra				
				<b>Total</b>	<b>\$ 858,00</b>

Fuente: Elaborado por Ing. Washington Lanchang



ANEXO K. Cotización paquete para matiné

**Fecha de elaboración: viernes, 26 de octubre del 2015**

**\*Esta cotización es válida por 3 días laborables.**

**Revisión no. 1**

**Contacto:** Carla Castillo

**Teléfono:** 0999928976

**Correo:** ca\_castillo@hotmail.com

**Fecha del Evento:** 26 de octubre del 2015

**Dirección:** Alborada 6ta etapa

**Hora:** 14:00

**# invitados:** 40 niños y 40 adultos

**Nombre:** Emma Quiñonez

**Edad:** 1 año

**Tema:** Matiné de búhos

ANEXO L. Cotización presupuesto

Cantida d	Descripción	P. unitario	P. total	TOTAL
	<b>MESA DE DULCE</b>			
1	Mesas blancas	\$280	\$280	
	Cubo para decorar			
	Accesorios blancos vintage			
	Fondo decorativo			
	Bases, platos, bandejas, jarrones, porta Cupcakes y base de porcelana para la torta			
	Línea gráfica personalizada e impresiones para detalles decorativos en la mesa			
	Detalles decorativos, guirnaldas y elementos de nuestro stock que aporten la temática del evento			
				\$280
	<b>OTROS</b>			
4	Centro de mesas	\$12	\$48	
1	Piñata	\$25	\$25	
40	Sorpresas	\$2	\$80	
40	Invitaciones	\$2	\$80	
1	Caja de regalos	\$15	\$15	
12	Botellas de aguas personalizadas	\$0,65	\$7,80	
12	Botellas de colas personalizadas	\$0,90	\$10,80	
6	Bolas de papel	\$2,50	\$15	
1	Guirnalda nombre del cumpleaños	\$15	\$15	
				\$296,60
	<b>TORTAS Y DULCES</b>			
1	Torta de vainilla decorada con fondant 50 porciones	\$60	\$60	
2 paq/100 c/u	Huevitos faldiqueros	\$20	\$40	
1 paq/100 c/u	Alfajores	\$20	\$20	
2 paq/100	Trufas de chocolate	\$20	\$40	

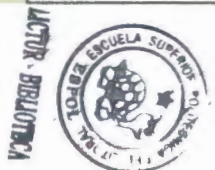
c/u				
1 paq/100 c/u	Delicia de Nuez	\$25	\$25	
2 docenas	Cupcakes personalizados	\$24	\$48	
1 docena	Galletas personalizadas	\$24	\$24	
1 docena	Cake pops	\$24	\$24	
1 molde	Brownies	\$20	\$20	
				\$301
		<b>Subtotal</b>		\$877,60
		<b>I.V.A 12%</b>		\$105,31
		<b>Transporte</b>		\$50
		<b>TOTAL</b>		\$1.032,91

Fuente: Elaboración propia

ANEXO M. Pronóstico de ingresos de año 1 al 5 (1)

DULCES	AÑO 1			AÑO 2			TOTAL AÑO 3			TOTAL AÑO 4			TOTAL AÑO 5			
	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 1	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 2	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 3	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 4	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 5	
BOCADITOS DE DULCE	Torta de vainilla con decoración de fondat 25 porciones	21	\$ 30	\$ 617	22	\$ 31,02	\$ 670,03	24	\$ 32,07	\$ 762,09	26	\$ 33,17	\$ 866,81	28	\$ 34,29	\$ 976,94
	Torta de manzana	21	\$ 27	\$ 555	22	\$ 27,92	\$ 603,03	24	\$ 28,87	\$ 685,88	26	\$ 29,85	\$ 780,13	28	\$ 30,86	\$ 879,25
	Torta de nueces	21	\$ 30	\$ 617	22	\$ 31,02	\$ 670,03	24	\$ 32,07	\$ 762,09	26	\$ 33,17	\$ 866,81	28	\$ 34,29	\$ 976,94
	Torta de chocolate blanco	21	\$ 28	\$ 576	22	\$ 28,95	\$ 625,36	24	\$ 29,94	\$ 711,29	26	\$ 30,95	\$ 809,02	28	\$ 32,01	\$ 911,81
	Torta de chocolate mojada	21	\$ 27	\$ 555	22	\$ 27,92	\$ 603,03	24	\$ 28,87	\$ 685,88	26	\$ 29,85	\$ 780,13	28	\$ 30,86	\$ 879,25
	Torta selva negra	21	\$ 27	\$ 555	22	\$ 27,92	\$ 603,03	24	\$ 28,87	\$ 685,88	26	\$ 29,85	\$ 780,13	28	\$ 30,86	\$ 879,25
	Tres leches	21	\$ 30	\$ 617	22	\$ 31,02	\$ 670,03	24	\$ 32,07	\$ 762,09	26	\$ 33,17	\$ 866,81	28	\$ 34,29	\$ 976,94
	Tres leches de chocolate	21	\$ 30	\$ 617	22	\$ 31,02	\$ 670,03	24	\$ 32,07	\$ 762,09	26	\$ 33,17	\$ 866,81	28	\$ 34,29	\$ 976,94
	Cuatro leches	21	\$ 35	\$ 720	22	\$ 36,19	\$ 781,70	24	\$ 37,42	\$ 889,11	26	\$ 38,69	\$ 1.011,27	28	\$ 40,01	\$ 1.139,77
	Cheesecake de frutilla	21	\$ 27	\$ 555	22	\$ 27,92	\$ 603,03	24	\$ 28,87	\$ 685,88	26	\$ 29,85	\$ 780,13	28	\$ 30,86	\$ 879,25
	Cheesecake de óreo	21	\$ 27	\$ 555	22	\$ 27,92	\$ 603,03	24	\$ 28,87	\$ 685,88	26	\$ 29,85	\$ 780,13	28	\$ 30,86	\$ 879,25
	Cheesecake de maracuyá	21	\$ 27	\$ 555	22	\$ 27,92	\$ 603,03	24	\$ 28,87	\$ 685,88	26	\$ 29,85	\$ 780,13	28	\$ 30,86	\$ 879,25
	Cheesecake de chocolate y menta	21	\$ 27	\$ 555	22	\$ 27,92	\$ 603,03	24	\$ 28,87	\$ 685,88	26	\$ 29,85	\$ 780,13	28	\$ 30,86	\$ 879,25
	Brownies	21	\$ 20	\$ 411	22	\$ 20,68	\$ 446,69	24	\$ 21,38	\$ 508,06	26	\$ 22,11	\$ 577,87	28	\$ 22,86	\$ 651,30
	Huevito faldigueros x 100	288	\$ 20	\$ 5.760	302	\$ 20,68	\$ 6.253,63	333	\$ 21,38	\$ 7.112,88	366	\$ 22,11	\$ 8.090,19	399	\$ 22,86	\$ 9.118,13
	Alfajores x 100	144	\$ 20	\$ 2.880	151	\$ 20,68	\$ 3.126,82	166	\$ 21,38	\$ 3.556,44	183	\$ 22,11	\$ 4.045,10	199	\$ 22,86	\$ 4.559,07
	Trufas de chocolate x 100	144	\$ 20	\$ 2.880	151	\$ 20,68	\$ 3.126,82	166	\$ 21,38	\$ 3.556,44	183	\$ 22,11	\$ 4.045,10	199	\$ 22,86	\$ 4.559,07
	Trufas de coco x 100	144	\$ 25	\$ 3.600	151	\$ 25,85	\$ 3.908,52	166	\$ 26,73	\$ 4.445,55	183	\$ 27,64	\$ 5.056,37	199	\$ 28,58	\$ 5.698,83
	Delicia de nuez x 100	144	\$ 25	\$ 3.600	151	\$ 25,85	\$ 3.908,52	166	\$ 26,73	\$ 4.445,55	183	\$ 27,64	\$ 5.056,37	199	\$ 28,58	\$ 5.698,83
	Frutas de mazapan x 100	144	\$ 20	\$ 2.880	151	\$ 20,68	\$ 3.126,82	166	\$ 21,38	\$ 3.556,44	183	\$ 22,11	\$ 4.045,10	199	\$ 22,86	\$ 4.559,07
	Maná de cerezas x 100	144	\$ 35	\$ 5.040	151	\$ 36,19	\$ 5.471,93	166	\$ 37,42	\$ 6.223,77	183	\$ 38,69	\$ 7.078,92	199	\$ 40,01	\$ 7.978,36
	Caracoles de manjar x 100	144	\$ 25	\$ 3.600	151	\$ 25,85	\$ 3.908,52	166	\$ 26,73	\$ 4.445,55	183	\$ 27,64	\$ 5.056,37	199	\$ 28,58	\$ 5.698,83
	Shots chocolate y menta x 100	144	\$ 40	\$ 5.760	151	\$ 41,36	\$ 6.253,63	166	\$ 42,77	\$ 7.112,88	183	\$ 44,22	\$ 8.090,19	199	\$ 45,72	\$ 9.118,13
	Shots frutos rojos x 100	144	\$ 40	\$ 5.760	151	\$ 41,36	\$ 6.253,63	166	\$ 42,77	\$ 7.112,88	183	\$ 44,22	\$ 8.090,19	199	\$ 45,72	\$ 9.118,13
Shots maracuyá x 100	144	\$ 40	\$ 5.760	151	\$ 41,36	\$ 6.253,63	166	\$ 42,77	\$ 7.112,88	183	\$ 44,22	\$ 8.090,19	199	\$ 45,72	\$ 9.118,13	
DULCES PERSONALIZADO	Galletas decoradas con fondant x 12	288	\$ 24	\$ 6.912	302	\$ 24,82	\$ 7.504,36	333	\$ 25,66	\$ 8.535,46	366	\$ 26,53	\$ 9.708,23	399	\$ 27,43	\$ 10.941,76
	Cupcakes con diseño plano decorados con fondant x 12	288	\$ 24	\$ 6.912	302	\$ 24,82	\$ 7.504,36	333	\$ 25,66	\$ 8.535,46	366	\$ 26,53	\$ 9.708,23	399	\$ 27,43	\$ 10.941,76
	Marshmallows con grajeas de colores x 12	144	\$ 8	\$ 1.152	151	\$ 8,27	\$ 1.250,73	166	\$ 8,55	\$ 1.422,58	183	\$ 8,84	\$ 1.618,04	199	\$ 9,14	\$ 1.823,63
	Cake pops x 12	288	\$ 24	\$ 6.912	302	\$ 24,82	\$ 7.504,36	333	\$ 25,66	\$ 8.535,46	366	\$ 26,53	\$ 9.708,23	399	\$ 27,43	\$ 10.941,76
	Manzanas x 12	144	\$ 24	\$ 3.456	151	\$ 24,82	\$ 3.752,18	166	\$ 25,66	\$ 4.267,73	183	\$ 26,53	\$ 4.854,11	199	\$ 27,43	\$ 5.470,88

Fuente: Elaboración propia



ANEXO N. Pronóstico de ingresos del año 6 al 10 (1)

	DULCES	TOTAL AÑO 6			TOTAL AÑO 7			TOTAL AÑO 8			TOTAL AÑO 9			TOTAL AÑO 10		
		CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 6	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 7	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 8	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 9	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 10
<b>BOCADITOS DE DULCE</b>	Torta de vainilla con decoración de fondat 25 porciones	31	\$ 35,46	\$ 1.090,97	34	\$ 36,66	\$ 1.240,87	37	\$ 37,91	\$ 1.398,54	39	\$ 39,20	\$ 1.547,31	43	\$ 40,53	\$ 1.727,91
	Torta de manzana	31	\$ 31,91	\$ 981,87	34	\$ 33,00	\$ 1.116,78	37	\$ 34,12	\$ 1.258,68	39	\$ 35,28	\$ 1.392,58	43	\$ 36,48	\$ 1.555,12
	Torta de nueces	31	\$ 35,46	\$ 1.090,97	34	\$ 36,66	\$ 1.240,87	37	\$ 37,91	\$ 1.398,54	39	\$ 39,20	\$ 1.547,31	43	\$ 40,53	\$ 1.727,91
	Torta de chocolate blanco	31	\$ 33,09	\$ 1.018,24	34	\$ 34,22	\$ 1.158,15	37	\$ 35,38	\$ 1.305,30	39	\$ 36,59	\$ 1.444,16	43	\$ 37,83	\$ 1.612,72
	Torta de chocolate mojada	31	\$ 31,91	\$ 981,87	34	\$ 33,00	\$ 1.116,78	37	\$ 34,12	\$ 1.258,68	39	\$ 35,28	\$ 1.392,58	43	\$ 36,48	\$ 1.555,12
	Torta selva negra	31	\$ 31,91	\$ 981,87	34	\$ 33,00	\$ 1.116,78	37	\$ 34,12	\$ 1.258,68	39	\$ 35,28	\$ 1.392,58	43	\$ 36,48	\$ 1.555,12
	Tres leches	31	\$ 35,46	\$ 1.090,97	34	\$ 36,66	\$ 1.240,87	37	\$ 37,91	\$ 1.398,54	39	\$ 39,20	\$ 1.547,31	43	\$ 40,53	\$ 1.727,91
	Tres leches de chocolate	31	\$ 35,46	\$ 1.090,97	34	\$ 36,66	\$ 1.240,87	37	\$ 37,91	\$ 1.398,54	39	\$ 39,20	\$ 1.547,31	43	\$ 40,53	\$ 1.727,91
	Cuatro leches	31	\$ 41,37	\$ 1.272,80	34	\$ 42,78	\$ 1.447,68	37	\$ 44,23	\$ 1.631,63	39	\$ 45,73	\$ 1.805,20	43	\$ 47,29	\$ 2.015,90
	Cheescake de frutilla	31	\$ 31,91	\$ 981,87	34	\$ 33,00	\$ 1.116,78	37	\$ 34,12	\$ 1.258,68	39	\$ 35,28	\$ 1.392,58	43	\$ 36,48	\$ 1.555,12
	Cheescake de oreo	31	\$ 31,91	\$ 981,87	34	\$ 33,00	\$ 1.116,78	37	\$ 34,12	\$ 1.258,68	39	\$ 35,28	\$ 1.392,58	43	\$ 36,48	\$ 1.555,12
	Cheescake de maracuyá	31	\$ 31,91	\$ 981,87	34	\$ 33,00	\$ 1.116,78	37	\$ 34,12	\$ 1.258,68	39	\$ 35,28	\$ 1.392,58	43	\$ 36,48	\$ 1.555,12
	Cheescake de chocolate y menta	31	\$ 31,91	\$ 981,87	34	\$ 33,00	\$ 1.116,78	37	\$ 34,12	\$ 1.258,68	39	\$ 35,28	\$ 1.392,58	43	\$ 36,48	\$ 1.555,12
	Brownies	31	\$ 23,64	\$ 727,31	34	\$ 24,44	\$ 827,25	37	\$ 25,27	\$ 932,36	39	\$ 26,13	\$ 1.031,54	43	\$ 27,02	\$ 1.151,94
	Huevito faldigueros x 100	431	\$ 23,64	\$ 10.182,40	474	\$ 24,44	\$ 11.581,46	516	\$ 25,27	\$ 13.053,00	553	\$ 26,13	\$ 14.441,58	597	\$ 27,02	\$ 16.127,20
	Alfajores x 100	215	\$ 23,64	\$ 5.091,20	237	\$ 24,44	\$ 5.790,73	258	\$ 25,27	\$ 6.526,50	276	\$ 26,13	\$ 7.220,79	298	\$ 27,02	\$ 8.063,60
	Trufas de chocolate x 100	215	\$ 23,64	\$ 5.091,20	237	\$ 24,44	\$ 5.790,73	258	\$ 25,27	\$ 6.526,50	276	\$ 26,13	\$ 7.220,79	298	\$ 27,02	\$ 8.063,60
	Trufas de coco x 100	215	\$ 29,55	\$ 6.364,00	237	\$ 30,55	\$ 7.238,41	258	\$ 31,59	\$ 8.158,13	276	\$ 32,67	\$ 9.025,99	298	\$ 33,78	\$ 10.079,50
	Delicia de nuez x 100	215	\$ 29,55	\$ 6.364,00	237	\$ 30,55	\$ 7.238,41	258	\$ 31,59	\$ 8.158,13	276	\$ 32,67	\$ 9.025,99	298	\$ 33,78	\$ 10.079,50
	Frutas de mazapan x 100	215	\$ 23,64	\$ 5.091,20	237	\$ 24,44	\$ 5.790,73	258	\$ 25,27	\$ 6.526,50	276	\$ 26,13	\$ 7.220,79	298	\$ 27,02	\$ 8.063,60
	Maná de cerezas x 100	215	\$ 41,37	\$ 8.909,60	237	\$ 42,78	\$ 10.133,78	258	\$ 44,23	\$ 11.421,38	276	\$ 45,73	\$ 12.636,38	298	\$ 47,29	\$ 14.111,30
	Caracoles de manjar x 100	215	\$ 29,55	\$ 6.364,00	237	\$ 30,55	\$ 7.238,41	258	\$ 31,59	\$ 8.158,13	276	\$ 32,67	\$ 9.025,99	298	\$ 33,78	\$ 10.079,50
Shots chocolate y menta x 100	215	\$ 47,28	\$ 10.182,40	237	\$ 48,89	\$ 11.581,46	258	\$ 50,55	\$ 13.053,00	276	\$ 52,27	\$ 14.441,58	298	\$ 54,04	\$ 16.127,20	
Shots frutos rojos x 100	215	\$ 47,28	\$ 10.182,40	237	\$ 48,89	\$ 11.581,46	258	\$ 50,55	\$ 13.053,00	276	\$ 52,27	\$ 14.441,58	298	\$ 54,04	\$ 16.127,20	
Shots maracuyá x 100	215	\$ 47,28	\$ 10.182,40	237	\$ 48,89	\$ 11.581,46	258	\$ 50,55	\$ 13.053,00	276	\$ 52,27	\$ 14.441,58	298	\$ 54,04	\$ 16.127,20	
<b>DULCES PERSONALIZADO</b>	Galletas decoradas con fondant x 12	431	\$ 28,37	\$ 12.218,88	474	\$ 29,33	\$ 13.897,75	516	\$ 30,33	\$ 15.663,60	553	\$ 31,36	\$ 17.329,89	597	\$ 32,43	\$ 19.352,64
	Cupcakes con diseño plano decorados con fondant x 12	431	\$ 28,37	\$ 12.218,88	474	\$ 29,33	\$ 13.897,75	516	\$ 30,33	\$ 15.663,60	553	\$ 31,36	\$ 17.329,89	597	\$ 32,43	\$ 19.352,64
	Marshmallows con grajeas de colores x 12	215	\$ 9,46	\$ 2.036,48	237	\$ 9,78	\$ 2.316,29	258	\$ 10,11	\$ 2.610,60	276	\$ 10,45	\$ 2.888,32	298	\$ 10,81	\$ 3.225,44
	Cake pops x 12	431	\$ 28,37	\$ 12.218,88	474	\$ 29,33	\$ 13.897,75	516	\$ 30,33	\$ 15.663,60	553	\$ 31,36	\$ 17.329,89	597	\$ 32,43	\$ 19.352,64
	Manzanas x 12	215	\$ 28,37	\$ 6.109,44	237	\$ 29,33	\$ 6.948,88	258	\$ 30,33	\$ 7.831,80	276	\$ 31,36	\$ 8.664,95	298	\$ 32,43	\$ 9.676,32

Fuente: Elaboración propia

ANEXO O. Pronóstico de ingresos del año 1 al 5 (2)

	DULCES	AÑO 1			AÑO 2			TOTAL AÑO 3			TOTAL AÑO 4			TOTAL AÑO 5		
		CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 1	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 2	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 3	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 4	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 5
PAQUETE DE DECORACIÓN MESAS DE DULCES	Mesas blancas															
	Cubo para decorar															
	Accesorios blancos vintage															
	Fondo decorativo en telas (opcional)															
	Bases, platos, bandejas, jarrones, portacupcakes y bases para la torta en porcelana, cristal, madera o plástico de acuerdo a la ocasión y el tipo de evento	144	\$ 280	\$ 40.320	151	\$ 289,52	\$ 43.775,42	166	\$ 299,36	\$ 49.790,17	183	\$ 309,54	\$ 56.631,34	199	\$ 320,07	\$ 63.826,91
Línea gráfica personalizada e impresiones para detalles decorativos de la mesa																
Detalles decorativos, guirnaldas, telas y elementos de nuestro stock que aporten la temática del evento																
DETALLES PERSONALIZADOS	Etiquetas para botellas de agua x12	1728	\$ 0,65	\$ 1.123,2	1814	\$ 0,67	\$ 1.219,46	1996	\$ 0,69	\$ 1.387,01	2195	\$ 0,72	\$ 1.577,59	2393	\$ 0,74	\$ 1.778,04
	Etiquetas para botellas de jugo	1728	\$ 0,65	\$ 1.123,20	1814	\$ 0,67	\$ 1.219,46	1996	\$ 0,69	\$ 1.387,01	2195	\$ 0,72	\$ 1.577,59	2393	\$ 0,74	\$ 1.778,04
	Etiquetas para botellas de cola	1728	\$ 0,90	\$ 1.555,20	1814	\$ 0,93	\$ 1.688,48	1996	\$ 0,96	\$ 1.920,48	2195	\$ 0,99	\$ 2.184,35	2393	\$ 1,03	\$ 2.461,90
	Etiquetas para leches	1728	\$ 1,10	\$ 1.900,80	1814	\$ 1,14	\$ 2.063,70	1996	\$ 1,18	\$ 2.347,25	2195	\$ 1,22	\$ 2.669,76	2393	\$ 1,26	\$ 3.008,98
	Sorpresas	5.760	\$ 2,00	\$ 11.520,00	6048	\$ 2,07	\$ 12.507,26	6653	\$ 2,14	\$ 14.225,76	7318	\$ 2,21	\$ 16.180,38	7977	\$ 2,29	\$ 18.236,26
	Caja de regalos	48	\$ 15,00	\$ 720,00	50	\$ 15,51	\$ 781,70	55	\$ 16,04	\$ 889,11	61	\$ 16,58	\$ 1.011,27	66	\$ 17,15	\$ 1.139,77
	Centros de mesa	864	\$ 12,00	\$ 10.368,00	907	\$ 12,41	\$ 11.256,54	998	\$ 12,83	\$ 12.803,19	1098	\$ 13,27	\$ 14.562,34	1197	\$ 13,72	\$ 16.412,63
	Invitaciones	5.760	\$ 2,00	\$ 11.520,00	6048	\$ 2,07	\$ 12.507,26	6653	\$ 2,14	\$ 14.225,76	7318	\$ 2,21	\$ 16.180,38	7977	\$ 2,29	\$ 18.236,26
	Piñatas	48	\$ 25,00	\$ 1.200,00	50	\$ 25,85	\$ 1.302,84	55	\$ 26,73	\$ 1.481,85	61	\$ 27,64	\$ 1.685,46	66	\$ 28,58	\$ 1.899,61
	Bolas de papel	1.728	\$ 2,50	\$ 4.320,00	1814	\$ 2,59	\$ 4.690,22	1996	\$ 2,67	\$ 5.334,66	2195	\$ 2,76	\$ 6.067,64	2393	\$ 2,85	\$ 6.838,60
	Guirnalda de porra	48	\$ 8,00	\$ 384,00	50	\$ 8,27	\$ 416,91	55	\$ 8,55	\$ 474,19	61	\$ 8,84	\$ 539,35	66	\$ 9,14	\$ 607,88
	Guirnalda de triangulos de colores	48	\$ 5,00	\$ 240,00	50	\$ 5,17	\$ 260,57	55	\$ 5,35	\$ 296,37	61	\$ 5,53	\$ 337,09	66	\$ 5,72	\$ 379,92
	Guirnalda nombre del cumpleañero	48	\$ 15,00	\$ 720,00	50	\$ 15,51	\$ 781,70	55	\$ 16,04	\$ 889,11	61	\$ 16,58	\$ 1.011,27	66	\$ 17,15	\$ 1.139,77
	Torta de vainilla sin gluten y sin azúcar	24	\$ 30,00	\$ 720,00	25	\$ 31,02	\$ 781,70	28	\$ 32,07	\$ 889,11	30	\$ 33,17	\$ 1.011,27	33	\$ 34,29	\$ 1.139,77
	Torta de chocolate sin gluten y sin azúcar	24	\$ 31,00	\$ 744,00	25	\$ 32,05	\$ 807,76	28	\$ 33,14	\$ 918,75	30	\$ 34,27	\$ 1.044,98	33	\$ 35,44	\$ 1.177,76
Cupcakes sin gluten	144	\$ 25,20	\$ 3.628,80	151	\$ 26,06	\$ 3.939,79	166	\$ 26,94	\$ 4.481,12	183	\$ 27,86	\$ 5.096,82	199	\$ 28,81	\$ 5.744,42	
Galletas sin azúcar	144	\$ 24,00	\$ 3.456,00	151	\$ 24,82	\$ 3.752,18	166	\$ 25,66	\$ 4.267,73	183	\$ 26,53	\$ 4.854,11	199	\$ 27,43	\$ 5.470,88	
cake pops sin gluten y sin azúcar	144	\$ 24,00	\$ 3.456,00	151	\$ 24,82	\$ 3.752,18	166	\$ 25,66	\$ 4.267,73	183	\$ 26,53	\$ 4.854,11	199	\$ 27,43	\$ 5.470,88	
<b>TOTAL</b>			\$ 179.947			\$ 195.368,68			\$ 222.212,33			\$ 252.744,31			\$ 284.858,00	

Fuente: Elaboración propia

ANEXO P. Pronóstico de ingresos del año 6 al 10 (2)

	DULCES	TOTAL AÑO 6			TOTAL AÑO 7			TOTAL AÑO 8			TOTAL AÑO 9			TOTAL AÑO 10		
		CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 6	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 7	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 8	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 9	CANTIDAD	VALOR	TOTAL AÑO 10
PAQUETE DE DECORACIÓN MESAS DE DULCES	Mesas blancas	215	\$ 330,95	\$ 71.276,79	237	\$ 342,20	\$ 81.070,2	258	\$ 353,84	\$ 91.371,00	276	\$ 365,87	\$ 101.091,05	298	\$ 378,31	\$ 112.890,40
	Cubo para decorar															
	Accesorios blancos vintage															
	Fondo decorativo en telas (opcional)															
	Bases, platos, bandejas, jarrones, portacupcakes y bases para la torta en porcelana, cristal, madera o plástico de acuerdo a la ocasión y el tipo de evento															
Línea gráfica personalizada e impresiones para detalles decorativos de la mesa																
Detalles decorativos, guirnaldas, telas y elementos de nuestro stock que aporten la temática del evento																
DETALLES PERSONALIZADOS	Etiquetas para botellas de agua x12	2584	\$ 0,77	\$ 1.985,57	2843	\$ 0,79	\$ 2.258,38	3099	\$ 0,82	\$ 2.545,34	3316	\$ 0,85	\$ 2.816,11	3581	\$ 0,88	\$ 3.144,80
	Etiquetas para botellas de jugo	2584	\$ 0,77	\$ 1.985,57	2843	\$ 0,79	\$ 2.258,38	3099	\$ 0,82	\$ 2.545,34	3316	\$ 0,85	\$ 2.816,11	3581	\$ 0,88	\$ 3.144,80
	Etiquetas para botellas de cola	2584	\$ 1,06	\$ 2.749,25	2843	\$ 1,10	\$ 3.126,99	3099	\$ 1,14	\$ 3.524,31	3316	\$ 1,18	\$ 3.899,23	3581	\$ 1,22	\$ 4.354,34
	Etiquetas para leches	2584	\$ 1,30	\$ 3.360,19	2843	\$ 1,34	\$ 3.821,88	3099	\$ 1,39	\$ 4.307,49	3316	\$ 1,44	\$ 4.765,72	3581	\$ 1,49	\$ 5.321,98
	Sorpresas	8615	\$ 2,36	\$ 20.364,80	9476	\$ 2,44	\$ 23.162,92	10329	\$ 2,53	\$ 26.106,00	11052	\$ 2,61	\$ 28.883,16	11936	\$ 2,70	\$ 32.254,40
	Caja de regalos	72	\$ 17,73	\$ 1.272,80	79	\$ 18,33	\$ 1.447,68	86	\$ 18,96	\$ 1.631,63	92	\$ 19,60	\$ 1.805,20	99	\$ 20,27	\$ 2.015,90
	Centros de mesa	1292	\$ 14,18	\$ 18.328,32	1421	\$ 14,67	\$ 20.846,63	1549	\$ 15,16	\$ 23.495,40	1658	\$ 15,68	\$ 25.994,84	1790	\$ 16,21	\$ 29.028,96
	Invitaciones	8615	\$ 2,36	\$ 20.364,80	9476	\$ 2,44	\$ 23.162,92	10329	\$ 2,53	\$ 26.106,00	11052	\$ 2,61	\$ 28.883,16	11936	\$ 2,70	\$ 32.254,40
	Piñatas	72	\$ 29,55	\$ 2.121,33	79	\$ 30,55	\$ 2.412,80	86	\$ 31,59	\$ 2.719,38	92	\$ 32,67	\$ 3.008,66	99	\$ 33,78	\$ 3.359,83
	Bolas de papel	2584	\$ 2,95	\$ 7.636,80	2843	\$ 3,06	\$ 8.686,10	3099	\$ 3,16	\$ 9.789,75	3316	\$ 3,27	\$ 10.831,18	3581	\$ 3,38	\$ 12.095,40
	Guirnalda de porra	72	\$ 9,46	\$ 678,83	79	\$ 9,78	\$ 772,10	86	\$ 10,11	\$ 870,20	92	\$ 10,45	\$ 962,77	99	\$ 10,81	\$ 1.075,15
	Guirnalda de triángulos de colores	72	\$ 5,91	\$ 424,27	79	\$ 6,11	\$ 482,56	86	\$ 6,32	\$ 543,88	92	\$ 6,53	\$ 601,73	99	\$ 6,76	\$ 671,97
	Guirnalda nombre del cumpleaños	72	\$ 17,73	\$ 1.272,80	79	\$ 18,33	\$ 1.447,68	86	\$ 18,96	\$ 1.631,63	92	\$ 19,60	\$ 1.805,20	99	\$ 20,27	\$ 2.015,90
	Torta de vainilla sin gluten y sin azúcar	36	\$ 35,46	\$ 1.272,80	39	\$ 36,66	\$ 1.447,68	43	\$ 37,91	\$ 1.631,63	46	\$ 39,20	\$ 1.805,20	50	\$ 40,53	\$ 2.015,90
	Torta de chocolate sin gluten y sin azúcar	36	\$ 36,64	\$ 1.315,23	39	\$ 37,89	\$ 1.495,94	43	\$ 39,17	\$ 1.686,01	46	\$ 40,51	\$ 1.865,37	50	\$ 41,88	\$ 2.083,10
Cupcakes sin gluten	215	\$ 29,79	\$ 6.414,91	237	\$ 30,80	\$ 7.296,32	258	\$ 31,85	\$ 8.223,39	276	\$ 32,93	\$ 9.098,19	298	\$ 34,05	\$ 10.160,14	
Galletas sin azúcar	215	\$ 28,37	\$ 6.109,44	237	\$ 29,33	\$ 6.948,88	258	\$ 30,33	\$ 7.831,80	276	\$ 31,36	\$ 8.664,95	298	\$ 32,43	\$ 9.676,32	
cake pops sin gluten y sin azúcar	215	\$ 28,37	\$ 6.109,44	237	\$ 29,33	\$ 6.948,88	258	\$ 30,33	\$ 7.831,80	276	\$ 31,36	\$ 8.664,95	298	\$ 32,43	\$ 9.676,32	
TOTAL			\$ 318.106,62			\$ 361.814,47			\$ 407.786,62			\$ 451.166,96			\$ 508.827,17	

Fuente: Elaboración propia

ANEXO Q. Pronóstico de costo del año 1 al 4 (1)

COSTOS VARIABLES	AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3			AÑO 4			
	DULCES	Q1	COSTO USD	TOTAL	Q1	COSTO USD	TOTAL	Q1	COSTO USD	TOTAL	Q1	COSTO USD	TOTAL
BOCADITOS DE DULCE	Torta de vainilla con decoración de fondat 25 po	21	\$ 16,45	\$ 338,40	22	\$ 17,01	\$ 367,40	24	\$ 17,59	\$ 417,88	26	\$ 18,19	\$ 475,30
	Torta de manzana	21	\$ 3,15	\$ 64,80	22	\$ 3,26	\$ 70,35	24	\$ 3,37	\$ 80,02	26	\$ 3,48	\$ 91,01
	Torta de nueces	21	\$ 7,05	\$ 145,03	22	\$ 7,29	\$ 157,46	24	\$ 7,54	\$ 179,09	26	\$ 7,79	\$ 203,70
	Torta de chocolate blanco	21	\$ 5,80	\$ 119,31	22	\$ 6,00	\$ 129,54	24	\$ 6,20	\$ 147,34	26	\$ 6,41	\$ 167,58
	Torta de chocolate mojada	21	\$ 10,14	\$ 208,59	22	\$ 10,48	\$ 226,47	24	\$ 10,84	\$ 257,59	26	\$ 11,21	\$ 292,98
	Torta selva negra	21	\$ 11,25	\$ 231,43	22	\$ 11,63	\$ 251,26	24	\$ 12,03	\$ 285,79	26	\$ 12,44	\$ 325,05
	Tres leches	21	\$ 7,89	\$ 162,31	22	\$ 8,16	\$ 176,22	24	\$ 8,44	\$ 200,43	26	\$ 8,72	\$ 227,97
	Tres leches de chocolate	21	\$ 10,39	\$ 213,74	22	\$ 10,74	\$ 232,05	24	\$ 11,11	\$ 263,94	26	\$ 11,49	\$ 300,20
	Cuatro leches	21	\$ 10,21	\$ 210,03	22	\$ 10,56	\$ 228,03	24	\$ 10,92	\$ 259,37	26	\$ 11,29	\$ 295,00
	Cheesecake de frutilla	21	\$ 17,15	\$ 352,80	22	\$ 17,73	\$ 383,03	24	\$ 18,34	\$ 435,66	26	\$ 18,96	\$ 495,52
	Cheesecake de óreo	21	\$ 13,30	\$ 273,60	22	\$ 13,75	\$ 297,05	24	\$ 14,22	\$ 337,86	26	\$ 14,70	\$ 384,28
	Cheesecake de maracuyá	21	\$ 15,98	\$ 328,73	22	\$ 16,52	\$ 356,90	24	\$ 17,09	\$ 405,94	26	\$ 17,67	\$ 461,72
	Cheesecake de chocolate y menta	21	\$ 13,40	\$ 275,66	22	\$ 13,86	\$ 299,28	24	\$ 14,33	\$ 340,40	26	\$ 14,81	\$ 387,17
	Brownies	21	\$ 5,70	\$ 117,26	22	\$ 5,89	\$ 127,31	24	\$ 6,09	\$ 144,80	26	\$ 6,30	\$ 164,69
	Huevito faldigueros x 100	288	\$ 7,18	\$ 2.067,84	302	\$ 7,42	\$ 2.245,05	333	\$ 7,68	\$ 2.553,52	366	\$ 7,94	\$ 2.904,38
	Alfajores x 100	144	\$ 6,00	\$ 864,00	151	\$ 6,20	\$ 938,04	166	\$ 6,41	\$ 1.066,93	183	\$ 6,63	\$ 1.213,53
	Trufas de chocolate x 100	144	\$ 12,60	\$ 1.814,40	151	\$ 13,03	\$ 1.969,89	166	\$ 13,47	\$ 2.240,56	183	\$ 13,93	\$ 2.548,41
	Trufas de coco x 100	144	\$ 4,48	\$ 645,12	151	\$ 4,63	\$ 700,41	166	\$ 4,79	\$ 796,64	183	\$ 4,95	\$ 906,10
	Delicia de nuez x 100	144	\$ 6,74	\$ 970,56	151	\$ 6,97	\$ 1.053,74	166	\$ 7,21	\$ 1.198,52	183	\$ 7,45	\$ 1.363,20
	Frutas de mazapan x 100	144	\$ 5,17	\$ 744,48	151	\$ 5,35	\$ 808,28	166	\$ 5,53	\$ 919,34	183	\$ 5,72	\$ 1.045,66
	Maná de cerezas x 100	144	\$ 13,09	\$ 1.884,96	151	\$ 13,54	\$ 2.046,50	166	\$ 14,00	\$ 2.327,69	183	\$ 14,47	\$ 2.647,51
	Caracoles de manjar x 100	144	\$ 6,40	\$ 921,60	151	\$ 6,62	\$ 1.000,58	166	\$ 6,84	\$ 1.138,06	183	\$ 7,08	\$ 1.294,43
	Shots chocolate y menta x 100	144	\$ 13,83	\$ 1.991,52	151	\$ 14,30	\$ 2.162,19	166	\$ 14,79	\$ 2.459,28	183	\$ 15,29	\$ 2.797,18
	Shots frutos rojos x 100	144	\$ 14,74	\$ 2.122,56	151	\$ 15,24	\$ 2.304,46	166	\$ 15,76	\$ 2.621,10	183	\$ 16,30	\$ 2.981,24
	Shots maracuyá x 100	144	\$ 9,66	\$ 1.391,04	151	\$ 9,99	\$ 1.510,25	166	\$ 10,33	\$ 1.717,76	183	\$ 10,68	\$ 1.953,78
	Galletas decoradas con fondant x 12	288	\$ 3,65	\$ 1.051,20	302	\$ 3,77	\$ 1.141,29	333	\$ 3,90	\$ 1.298,10	366	\$ 4,04	\$ 1.476,46
Cupcakes con diseño plano decorados con	288	\$ 6,98	\$ 2.010,24	302	\$ 7,22	\$ 2.182,52	333	\$ 7,46	\$ 2.482,40	366	\$ 7,72	\$ 2.823,48	
Marshmallows con grajeas de colores x 12	144	\$ 2,58	\$ 371,52	151	\$ 2,67	\$ 403,36	166	\$ 2,76	\$ 458,78	183	\$ 2,85	\$ 521,82	
Cake pops x 12	288	\$ 8,53	\$ 2.456,64	302	\$ 8,82	\$ 2.667,17	333	\$ 9,12	\$ 3.033,64	366	\$ 9,43	\$ 3.450,47	
Manzanas x 12	144	\$ 6,00	\$ 864,00	151	\$ 6,20	\$ 938,04	166	\$ 6,41	\$ 1.066,93	183	\$ 6,63	\$ 1.213,53	
PAQUETE DE DECORACIÓN MUESTRAS DE DULCES	Mesas blancas	144	\$ 220,00	\$ 31.680,00	151	\$ 227,48	\$ 34.394,98	166	\$ 235,21	\$ 39.120,85	183	\$ 243,21	\$ 44.496,05
	Cubo para decorar												
	Accesorios blancos vintage												
	Fondo decorativo en telas (opcional)												
	Bases, platos, bandejas, jarrones, portacupcakes y bases para la torta en porcelana, cristal, madera o plástico de acuerdo a la ocasión y el tipo de evento												
	Línea gráfica personalizada e impresiones para detalles decorativos de la mesa												
Detalles decorativos, guirnalda, telas y elementos de nuestro stock que aporten la temática del evento													

Fuente: Elaboración propia



ANEXO R. Pronóstico de Costo del año 5 al 10 (2)

COSTOS VARIABLES		AÑO 5		AÑO 6		AÑO 7		AÑO 8		AÑO 9		AÑO 10							
DULCES		Q	COSTO UNIT	Q	COSTO UNIT	Q	COSTO UNIT	Q	COSTO UNIT	Q	COSTO UNIT	Q	COSTO UNIT						
BOCADITOS DE DULCE	Torta de vainilla con decoración de fondat 25 pc	28	\$ 18,80	\$ 535,69	31	\$ 19,44	\$ 598,22	34	\$ 20,10	\$ 680,41	37	\$ 20,79	\$ 766,86	39	\$ 21,49	\$ 848,44	43	\$ 22,23	\$ 947,47
	Torta de manzana	28	\$ 3,60	\$ 102,58	31	\$ 3,72	\$ 114,55	34	\$ 3,85	\$ 130,29	37	\$ 3,98	\$ 146,85	39	\$ 4,12	\$ 162,47	43	\$ 4,26	\$ 181,43
	Torta de nueces	28	\$ 8,06	\$ 229,58	31	\$ 8,33	\$ 256,38	34	\$ 8,62	\$ 291,60	37	\$ 8,91	\$ 328,66	39	\$ 9,21	\$ 363,62	43	\$ 9,53	\$ 406,06
	Torta de chocolate blanco	28	\$ 6,63	\$ 188,88	31	\$ 6,86	\$ 210,92	34	\$ 7,09	\$ 239,90	37	\$ 7,33	\$ 270,38	39	\$ 7,58	\$ 299,15	43	\$ 7,84	\$ 334,06
	Torta de chocolate mojada	28	\$ 11,99	\$ 330,21	31	\$ 11,99	\$ 368,75	34	\$ 12,39	\$ 419,41	37	\$ 12,81	\$ 472,71	39	\$ 13,25	\$ 522,99	43	\$ 13,70	\$ 584,04
	Torta selva negra	28	\$ 12,86	\$ 366,35	31	\$ 13,30	\$ 409,11	34	\$ 13,75	\$ 465,33	37	\$ 14,22	\$ 524,45	39	\$ 14,70	\$ 580,24	43	\$ 15,20	\$ 647,97
	Tres leches	28	\$ 9,02	\$ 256,94	31	\$ 9,33	\$ 286,93	34	\$ 9,64	\$ 326,35	37	\$ 9,97	\$ 367,81	39	\$ 10,31	\$ 406,94	43	\$ 10,66	\$ 454,44
	Tres leches de chocolate	28	\$ 11,88	\$ 338,35	31	\$ 12,28	\$ 377,84	34	\$ 12,70	\$ 429,75	37	\$ 13,13	\$ 484,36	39	\$ 13,58	\$ 535,89	43	\$ 14,04	\$ 598,43
	Cuatro leches	28	\$ 11,67	\$ 332,49	31	\$ 12,07	\$ 371,29	34	\$ 12,48	\$ 422,31	37	\$ 12,90	\$ 475,97	39	\$ 13,34	\$ 526,60	43	\$ 13,79	\$ 588,07
	Cheesecake de frutilla	28	\$ 19,60	\$ 558,49	31	\$ 20,27	\$ 623,67	34	\$ 20,96	\$ 709,36	37	\$ 21,67	\$ 799,50	39	\$ 22,41	\$ 884,55	43	\$ 23,17	\$ 987,79
	Cheesecake de óreo	28	\$ 15,20	\$ 433,11	31	\$ 15,72	\$ 483,66	34	\$ 16,25	\$ 550,12	37	\$ 16,81	\$ 620,02	39	\$ 17,38	\$ 685,97	43	\$ 17,97	\$ 766,04
	Cheesecake de maracuyá	28	\$ 18,27	\$ 520,38	31	\$ 18,89	\$ 581,12	34	\$ 19,53	\$ 660,97	37	\$ 20,19	\$ 744,95	39	\$ 20,88	\$ 824,20	43	\$ 21,59	\$ 920,40
	Cheesecake de chocolate y menta	28	\$ 15,32	\$ 436,37	31	\$ 15,84	\$ 487,30	34	\$ 16,38	\$ 554,26	37	\$ 16,93	\$ 624,68	39	\$ 17,51	\$ 691,13	43	\$ 18,10	\$ 771,80
	Brownies	28	\$ 6,52	\$ 185,62	31	\$ 6,74	\$ 207,28	34	\$ 6,97	\$ 235,77	37	\$ 7,20	\$ 265,72	39	\$ 7,45	\$ 293,99	43	\$ 7,70	\$ 328,30
	Huevito faldigueros x 100	399	\$ 8,21	\$ 3.273,41	431	\$ 8,49	\$ 3.655,48	474	\$ 8,78	\$ 4.157,74	516	\$ 9,07	\$ 4.686,03	553	\$ 9,38	\$ 5.184,53	597	\$ 9,70	\$ 5.789,66
	Alfajores x 100	199	\$ 6,86	\$ 1.367,72	215	\$ 7,09	\$ 1.527,36	237	\$ 7,33	\$ 1.737,22	258	\$ 7,58	\$ 1.957,95	276	\$ 7,84	\$ 2.166,24	298	\$ 8,11	\$ 2.419,08
	Trufas de chocolate x 100	199	\$ 14,40	\$ 2.872,21	215	\$ 14,89	\$ 3.207,46	237	\$ 15,40	\$ 3.648,16	258	\$ 15,92	\$ 4.111,70	276	\$ 16,46	\$ 4.549,10	298	\$ 17,02	\$ 5.080,07
	Trufas de coco x 100	199	\$ 5,12	\$ 1.021,23	215	\$ 5,30	\$ 1.140,43	237	\$ 5,48	\$ 1.297,12	258	\$ 5,66	\$ 1.461,94	276	\$ 5,85	\$ 1.617,46	298	\$ 6,05	\$ 1.806,25
	Delicia de nuez x 100	199	\$ 7,70	\$ 1.536,40	215	\$ 7,97	\$ 1.715,73	237	\$ 8,24	\$ 1.951,48	258	\$ 8,52	\$ 2.199,43	276	\$ 8,81	\$ 2.433,41	298	\$ 9,11	\$ 2.717,43
	Frutas de matapan x 100	199	\$ 5,91	\$ 1.178,52	215	\$ 6,11	\$ 1.316,08	237	\$ 6,32	\$ 1.496,90	258	\$ 6,53	\$ 1.687,10	276	\$ 6,76	\$ 1.866,57	298	\$ 6,99	\$ 2.084,44
	Maná de cerezas x 100	199	\$ 14,96	\$ 2.983,91	215	\$ 15,47	\$ 3.332,19	237	\$ 16,00	\$ 3.790,03	258	\$ 16,54	\$ 4.271,59	276	\$ 17,10	\$ 4.726,01	298	\$ 17,69	\$ 5.277,63
	Caracoles de manjar x 100	199	\$ 7,32	\$ 1.458,90	215	\$ 7,56	\$ 1.629,18	237	\$ 7,82	\$ 1.853,03	258	\$ 8,09	\$ 2.088,48	276	\$ 8,36	\$ 2.310,65	298	\$ 8,65	\$ 2.580,35
	Shots chocolate y menta x 100	199	\$ 15,81	\$ 3.152,59	215	\$ 16,35	\$ 3.520,56	237	\$ 16,90	\$ 4.004,29	258	\$ 17,48	\$ 4.513,07	276	\$ 18,07	\$ 4.993,18	298	\$ 18,69	\$ 5.575,98
	Shots frutos rojos x 100	199	\$ 16,85	\$ 3.360,03	215	\$ 17,42	\$ 3.752,21	237	\$ 18,01	\$ 4.267,77	258	\$ 18,63	\$ 4.810,03	276	\$ 19,26	\$ 5.321,72	298	\$ 19,92	\$ 5.942,87
	Shots maracuyá x 100	199	\$ 11,04	\$ 2.202,03	215	\$ 11,42	\$ 2.459,05	237	\$ 11,81	\$ 2.796,92	258	\$ 12,21	\$ 3.152,30	276	\$ 12,62	\$ 3.487,64	298	\$ 13,05	\$ 3.894,72
	Galletas decoradas con fondant x 12	399	\$ 4,17	\$ 1.664,06	431	\$ 4,31	\$ 1.858,29	474	\$ 4,46	\$ 2.113,62	516	\$ 4,61	\$ 2.382,17	553	\$ 4,77	\$ 2.635,59	597	\$ 4,93	\$ 2.943,21
	Cupcakes con diseño plano decorados con	399	\$ 7,98	\$ 3.182,23	431	\$ 8,25	\$ 3.553,66	474	\$ 8,53	\$ 4.041,93	516	\$ 8,82	\$ 4.555,50	553	\$ 9,12	\$ 5.040,11	597	\$ 9,43	\$ 5.628,39
	Marshmallows con grajeas de colores x 12	199	\$ 2,95	\$ 588,12	215	\$ 3,05	\$ 656,76	237	\$ 3,15	\$ 747,00	258	\$ 3,26	\$ 841,92	276	\$ 3,37	\$ 931,48	298	\$ 3,49	\$ 1.040,20
	Cake pops x 12	399	\$ 9,75	\$ 3.888,88	431	\$ 10,08	\$ 4.342,79	474	\$ 10,42	\$ 4.939,49	516	\$ 10,78	\$ 5.567,10	553	\$ 11,15	\$ 6.159,33	597	\$ 11,52	\$ 6.878,25
	Manzanas x 12	199	\$ 6,86	\$ 1.367,72	215	\$ 7,09	\$ 1.527,36	237	\$ 7,33	\$ 1.737,22	258	\$ 7,58	\$ 1.957,95	276	\$ 7,84	\$ 2.166,24	298	\$ 8,11	\$ 2.419,08
Mesas blancas																			
Cubo para decorar																			
Accesorios blancos vintage																			
Fondo decorativo en telas (opcional)																			
Bases, platos, bandejas, jarrones, portacupcakes y bases para la torta en porcelana, cristal, madera o plástico de acuerdo a la ocasión y el tipo de evento	199	\$ 251,48	\$ 50.149,72	215,37	\$ 260,03	\$ 56.003,19	237	\$ 268,87	\$ 63.698,03	258,2	\$ 278,01	\$ 71.791,50	276,31	\$ 287,47	\$ 79.428,68	298,411	\$ 297,24	\$ 88.699,60	
Línea gráfica personalizada e impresiones para detalles decorativos de la mesa																			
Detalles decorativos, guirnalda, telas y elementos de nuestro stock que aporten la temática del evento																			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO S. Pronósticos de costos de año 1 al 4 (1)

COSTOS VARIABLES		AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3			AÑO 4		
	DULCES	Q	COSTO USD.	TOTAL	Q	COSTO USD.	TOTAL	Q	COSTO USD.	TOTAL	Q	COSTO USD.	TOTAL
DETALLES PERSONALIZADOS	Etiquetas para botellas de agua	1728	\$ 0,32	\$ 552,96	1814	\$ 0,33	\$ 600,35	1996	\$ 0,34	\$ 682,84	2195	\$ 0,35	\$ 776,66
	Etiquetas para botellas de jugo	1728	\$ 0,37	\$ 639,36	1814	\$ 0,38	\$ 694,15	1996	\$ 0,40	\$ 789,53	2195	\$ 0,41	\$ 898,01
	Etiquetas para botellas de cola	1728	\$ 0,42	\$ 725,76	1814	\$ 0,43	\$ 787,96	1996	\$ 0,45	\$ 896,22	2195	\$ 0,46	\$ 1.019,36
	Etiquetas para leches	1728	\$ 1,00	\$ 1.728,00	1814	\$ 1,03	\$ 1.876,09	1996	\$ 1,07	\$ 2.133,85	2195	\$ 1,11	\$ 2.427,06
	Sorpresas	5760	\$ 1,80	\$ 10.368,00	6048	\$ 1,86	\$ 11.256,54	6653	\$ 1,92	\$ 12.803,19	7318	\$ 1,99	\$ 14.562,34
	Caja de regalos	48	\$ 2,40	\$ 115,20	50	\$ 2,48	\$ 125,07	55	\$ 2,57	\$ 142,26	61	\$ 2,65	\$ 161,80
	Centros de mesa	864	\$ 3,85	\$ 3.326,40	907	\$ 3,98	\$ 3.611,47	998	\$ 4,12	\$ 4.107,69	1098	\$ 4,26	\$ 4.672,09
	Invitaciones	5760	\$ 0,95	\$ 5.472,00	6048	\$ 0,98	\$ 5.940,95	6653	\$ 1,02	\$ 6.757,24	7318	\$ 1,05	\$ 7.685,68
	Piñatas	48	\$ 1,90	\$ 91,20	50	\$ 1,96	\$ 99,02	55	\$ 2,03	\$ 112,62	61	\$ 2,10	\$ 128,09
	Bolas de papel	1728	\$ 0,44	\$ 760,32	1814	\$ 0,45	\$ 825,48	1996	\$ 0,47	\$ 938,90	2195	\$ 0,49	\$ 1.067,91
	Guirnalda de porra	48	\$ 1,00	\$ 48,00	50	\$ 1,03	\$ 52,11	55	\$ 1,07	\$ 59,27	61	\$ 1,11	\$ 67,42
	Guirnalda de triángulos de colores	48	\$ 1,00	\$ 48,00	50	\$ 1,03	\$ 52,11	55	\$ 1,07	\$ 59,27	61	\$ 1,11	\$ 67,42
	Guirnalda nombre del cumpleaños	48	\$ 1,00	\$ 48,00	50	\$ 1,03	\$ 52,11	55	\$ 1,07	\$ 59,27	61	\$ 1,11	\$ 67,42
TORTAS Y DULCES SIN GLUTEN	Torta de vainilla sin gluten y sin azúcar	24	\$ 14,60	\$ 350,40	25	\$ 15,10	\$ 380,43	28	\$ 15,61	\$ 432,70	30	\$ 16,14	\$ 492,15
	Torta de chocolate sin gluten y sin azúcar	24	\$ 15,40	\$ 369,60	25	\$ 15,92	\$ 401,27	28	\$ 16,47	\$ 456,41	30	\$ 17,02	\$ 519,12
	Cupcakes sin gluten	144	\$ 12,60	\$ 1.814,40	151	\$ 13,03	\$ 1.969,89	166	\$ 13,47	\$ 2.240,56	183	\$ 13,93	\$ 2.548,41
	Galletas sin azúcar	144	\$ 6,50	\$ 936,00	151	\$ 6,72	\$ 1.016,22	166	\$ 6,95	\$ 1.155,84	183	\$ 7,19	\$ 1.314,66
	cake pops sin gluten y sin azúcar	144	\$ 5,38	\$ 774,72	151	\$ 5,56	\$ 841,11	166	\$ 5,75	\$ 956,68	183	\$ 5,95	\$ 1.088,13
<b>TOTAL COSTOS VARIABLES</b>		<b>24576</b>		<b>\$ 85.061,69</b>			<b>\$ 92.351,48</b>			<b>\$ 105.040,57</b>			<b>\$ 119.473,15</b>
<b>COSTOS FIJOS</b>													
	Servicios básicos			\$ 3.120,00			\$ 3.226,08			\$ 3.335,77			\$ 3.449,18
	salarios			\$ 87.982,00			\$ 90.973,39			\$ 94.066,48			\$ 97.264,74
	Beneficios sociales			\$ 16.899,00			\$ 17.473,57			\$ 18.067,67			\$ 18.681,97
	Publicidad			\$ 1.029,72			\$ 1.064,73			\$ 1.100,93			\$ 1.138,36
	Depreciación			\$ 2.616,96			\$ 2.705,93			\$ 2.797,93			\$ 2.893,06
	Amortización			\$ 3.982,40			\$ 3.842,04			\$ 3.701,69			\$ 3.561,34
	Gastos de mantenimiento			\$ 2.000,00			\$ 2.068,00			\$ 2.138,31			\$ 2.211,01
	<b>TOTAL COSTOS FIJOS</b>			<b>\$ 117.630,07</b>			<b>\$ 121.353,74</b>			<b>\$ 125.208,79</b>			<b>\$ 129.199,67</b>
<b>TOTAL COSTOS FIJOS Y VARIABLES</b>					<b>\$ 202.691,77</b>		<b>\$ 213.705,22</b>		<b>\$ 230.249,36</b>		<b>\$ 248.672,82</b>		

Fuente: Elaboración propia

ANEXO T. Pronóstico de costos del año 5 al 10 (2)

COSTOS VARIABLES		AÑO 6			AÑO 7			AÑO 8			AÑO 9			AÑO 10		
	DULCES	Q	COSTO US\$	TOTAL	Q	COSTO US\$	TOTAL	Q	COSTO US\$	TOTAL	Q	COSTO US\$	TOTAL	Q	COSTO US\$	TOTAL
	DETALLES PERSONALIZADOS	Etiquetas para botellas de agua	2584,5	\$ 0,38	\$ 977,51	2843	\$ 0,39	\$ 1.111,82	3127	\$ 0,40	\$ 1.264,58	3346,1	\$ 0,42	\$ 1.399,11	3613,78	\$ 0,43
Etiquetas para botellas de jugo		2584,5	\$ 0,44	\$ 1.130,25	2843	\$ 0,45	\$ 1.285,54	3127	\$ 0,47	\$ 1.462,18	3346,1	\$ 0,48	\$ 1.617,72	3613,78	\$ 0,50	\$ 1.806,54
Etiquetas para botellas de cola		2584,5	\$ 0,50	\$ 1.282,98	2843	\$ 0,51	\$ 1.459,26	3127	\$ 0,53	\$ 1.659,77	3346,1	\$ 0,55	\$ 1.836,33	3613,78	\$ 0,57	\$ 2.050,67
Etiquetas para leches		2584,5	\$ 1,18	\$ 3.054,72	2843	\$ 1,22	\$ 3.474,44	3127	\$ 1,26	\$ 3.951,83	3346,1	\$ 1,31	\$ 4.372,22	3613,78	\$ 1,35	\$ 4.882,55
Sorpresas		8614,8	\$ 2,13	\$ 18.328,32	9476	\$ 2,20	\$ 20.846,63	10424	\$ 2,27	\$ 23.710,96	11154	\$ 2,35	\$ 26.233,33	12045,9	\$ 2,43	\$ 29.295,28
Caja de regalos		71,79	\$ 2,84	\$ 203,65	79	\$ 2,93	\$ 231,63	86,87	\$ 3,03	\$ 263,46	92,947	\$ 3,14	\$ 291,48	100,383	\$ 3,24	\$ 325,50
Centros de mesa		1292,2	\$ 4,55	\$ 5.880,34	1421	\$ 4,71	\$ 6.688,29	1564	\$ 4,87	\$ 7.607,26	1673	\$ 5,03	\$ 8.416,53	1806,89	\$ 5,20	\$ 9.398,90
Invitaciones		8614,8	\$ 1,12	\$ 9.673,28	9476	\$ 1,16	\$ 11.002,39	10424	\$ 1,20	\$ 12.514,12	11154	\$ 1,24	\$ 13.845,37	12045,9	\$ 1,28	\$ 15.461,40
Piñatas		71,79	\$ 2,25	\$ 161,22	79	\$ 2,32	\$ 183,37	86,87	\$ 2,40	\$ 208,57	92,947	\$ 2,48	\$ 230,76	100,383	\$ 2,57	\$ 257,69
Bolas de papel		2584,5	\$ 0,52	\$ 1.344,08	2843	\$ 0,54	\$ 1.528,75	3127	\$ 0,56	\$ 1.738,80	3346,1	\$ 0,57	\$ 1.923,78	3613,78	\$ 0,59	\$ 2.148,32
Guirnalda de porra		71,79	\$ 1,18	\$ 84,85	79	\$ 1,22	\$ 96,51	86,87	\$ 1,26	\$ 109,77	92,947	\$ 1,31	\$ 121,45	100,383	\$ 1,35	\$ 135,63
Guirnalda de triángulos de colores		71,79	\$ 1,18	\$ 84,85	79	\$ 1,22	\$ 96,51	86,87	\$ 1,26	\$ 109,77	92,947	\$ 1,31	\$ 121,45	100,383	\$ 1,35	\$ 135,63
Guirnalda nombre del cumpleaños		71,79	\$ 1,18	\$ 84,85	79	\$ 1,22	\$ 96,51	86,87	\$ 1,26	\$ 109,77	92,947	\$ 1,31	\$ 121,45	100,383	\$ 1,35	\$ 135,63
TORTAS Y DULCES SIN GLUTEN	Torta de vainilla sin gluten y sin azúcar	35,895	\$ 17,26	\$ 619,43	39,5	\$ 17,84	\$ 704,54	43,43	\$ 18,45	\$ 801,34	46,473	\$ 19,08	\$ 886,59	50,1914	\$ 19,73	\$ 990,07
	Torta de chocolate sin gluten y sin azúcar	35,895	\$ 18,20	\$ 653,37	39,5	\$ 18,82	\$ 743,14	43,43	\$ 19,46	\$ 845,25	46,473	\$ 20,12	\$ 935,17	50,1914	\$ 20,81	\$ 1.044,32
	Cupcakes sin gluten	215,37	\$ 14,89	\$ 3.207,46	237	\$ 15,40	\$ 3.648,16	260,6	\$ 15,92	\$ 4.149,42	278,84	\$ 16,46	\$ 4.590,83	301,148	\$ 17,02	\$ 5.126,67
	Galletas sin azúcar	215,37	\$ 7,68	\$ 1.654,64	237	\$ 7,94	\$ 1.881,99	260,6	\$ 8,21	\$ 2.140,57	278,84	\$ 8,49	\$ 2.368,29	301,148	\$ 8,78	\$ 2.644,71
	cake pops sin gluten y sin azúcar	215,37	\$ 6,36	\$ 1.369,53	237	\$ 6,58	\$ 1.557,71	260,6	\$ 6,80	\$ 1.771,74	278,84	\$ 7,03	\$ 1.960,21	301,148	\$ 7,27	\$ 2.189,01
<b>TOTAL COSTOS VARIABLES</b>				\$ 150.370,15			\$ 171.031,01			\$ 193.347,84			\$ 213.916,18			\$ 238.884,48
<b>COSTOS FIJOS</b>																
	Servicios básicos			\$ 3.687,71			\$ 3.813,10			\$ 3.942,74			\$ 4.076,80			\$ 4.215,41
	salarios			\$ 103.991,18			\$ 107.526,88			\$ 111.182,80			\$ 114.963,01			\$ 118.871,76
	Beneficios sociales			\$ 19.973,94			\$ 20.653,05			\$ 21.355,26			\$ 22.081,33			\$ 22.832,10
	Publicidad			\$ 1.217,09			\$ 1.258,47			\$ 1.301,26			\$ 1.345,50			\$ 1.391,25
	Depreciación			\$ 3.093,14			\$ 3.198,30			\$ 3.307,05			\$ 3.419,49			\$ 3.535,75
	Amortización			\$ 3.280,63			\$ 3.140,28			\$ 2.999,92			\$ 2.859,57			\$ 2.956,80
	Gastos de mantenimiento			\$ 2.363,92			\$ 2.444,29			\$ 2.527,40			\$ 2.613,33			\$ 2.702,18
<b>TOTAL COSTOS FIJOS</b>				\$ 137.607,61			\$ 142.034,38			\$ 146.616,42			\$ 151.359,03			\$ 156.505,24
<b>TOTAL COSTOS FIJOS Y VARIABLES</b>				\$ 293.977,76			\$ 313.065,39			\$ 340.964,26			\$ 365.275,21			\$ 395.389,72

Fuente: Elaboración propia

ANEXO U. Gastos de servicios básicos

GASTOS DE SERVICIOS BÁSICOS		
SERVICIOS	Tarifa Mensual	Tarifa Anual
Luz	\$ 120,00	\$ 1.440,00
Agua	\$ 50,00	\$ 600,00
Teléfono	\$ 60,00	\$ 720,00
Internet	\$ 30,00	\$ 360,00
<b>TOTAL GASTOS SERVICIOS BÁSICOS</b>	<b>\$ 260,00</b>	<b>\$ 3.120,00</b>

Fuente: Elaboración propia

ANEXO V. Gastos de publicidad

PUBLICIDAD				
RUBRO	Unidad	Cantidad	Valor Unitario USD	Valor total USD
Hojas volantes	Unidad	2000	\$ 0,05	\$ 100,00
Tarjetas de presentación	Unidad	1000	\$ 0,05	\$ 50,00
Concursos	Unidad	24	\$ 6,98	\$ 167,52
Obsequios a personajes públicos	Unidad	36	\$ 16,45	\$ 592,20
Publicidad por facebook	Unidad	12	\$ 10,00	\$ 120,00
<b>TOTAL</b>				<b>\$ 1.029,72</b>

Fuente: Elaboración propia

## BIBLIOGRAFÍA

- (1) Nati. (2013) Iniciación a la pastelería – repostería [Mensaje en un blog]. Recuperado de <http://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoblog/nuclmed/>
- (2) Solar, K. (22 de abril del 2013) Breve historia de la Pastelería [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://www.sabrosia.com/2013/04/breve-historia-de-la-pasteleria/>
- (3) Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo Indicadores Laborales. Recuperado el 03 de julio del 2015, de [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2015/Marzo\\_2015/Presentacion\\_Empleo\\_Marzo\\_2015.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2015/Marzo_2015/Presentacion_Empleo_Marzo_2015.pdf)
- (4) Encuesta de estratificación del nivel socioeconómico. Recuperado el 03 de julio del 2015, de [http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com\\_content&view=article&id=112&Itemid=90&](http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=90&)
- (5) (2012), para 4/ claves para medir tu rendimiento frente a tu competencia/Merca2.0. Accedido el 28 de junio, 2015, desde <http://www.merca20.com/3-claves-para-medir-tu-rendimiento-frente-a-tu-competencia/>.
- (6) <http://www.elemprendedor.ec/como-obtener-el-permiso-de-funcionamiento/>