

1 CONCEPTO EL PROYECTO

1.1 Nombre del Hotel

- Mompiche Bay Hotel

1.2 El Hotel

- Se creará una nueva alternativa hotelera en la costa del Ecuador que brinde todas las comodidades a nuestros clientes. Será dirigida a personas que les guste invertir lo necesario para una estadía inolvidable. En este lugar siempre se brindará exclusividad a los clientes más exigentes que prefieren una mejor atención, un servicio de calidad y que quieren estar en un ambiente privado. Esto no quiere decir que carezca de diversión simplemente ofrecemos todo lo de nuestra competencia pero para clientes con mayor poder adquisitivo.
- El hotel se basará en líneas rectas, color blanco – café y mucha calidez en sus cortes y fachada.
- Nuestro hotel contará con el trabajo del arquitecto Carlos Garcés quien tendrá el apoyo de nuestra decoradora María Carolina Galarza decoradora graduada de la Universidad San Francisco de Quito con varios años de experiencia. En la parte de Ingeniería se encargara el Ing. Robinson Galarza J. Quien tiene varios años en la construcción el mismo que ha creado mucha experiencia y renombre.
- Todos los detalles necesarios serán explicados específicamente a lo largo del concepto del proyecto.

1.3 Ubicación

- La hostería estará ubicada en:
 - Provincia: Esmeraldas.
 - Cantón: Muisne.
 - Parroquia : Bolívar.
 - Recinto: Mompiche.

1.4 Dimensión:

- El terreno donde se llevará a cabo el proyecto es al lado este de Decameron. La dimensión del terreno es la siguiente:

AREAS	m2	%
Área de terreno:	8962.49	100%
Área de PLANTA de construcción	1500.00	17%
Áreas verdes y comunales:	7462.49	83%
	8962.49	100%

1.5 Servicios

La hostería ofrecerá servicios de hospedaje, alimentación, diversión y entretenimiento, relax, entre otros detallados a continuación:

1.5.1 Servicios de hospedaje

Contara con 12 lujosas habitaciones exclusivamente para parejas (limitando cualquier otro segmento de mercado) no tendrá camas dobles o habitaciones para mas de dos personas, todas con vista al mar, vendrán equipadas de la siguiente manera:

- Cama King size 2x2m
- TV Plasma de 46 pulgadas.
- Mesa de desayunador con 2 sillas.
- Sillas de exterior para terraza.
- Sillón de descanso.
- Baño y ducha independiente.
- Mini bar.
- Aire Acondicionado.
- Teléfono.

1.5.2 Alimentación y bebidas

- Servicio de restaurante.
 - Se ofrecerá servicio de desayuno, almuerzo y cena para los huéspedes del hotel que son máximo 24 PAX según nuestra capacidad ya establecida. Se maneja un menú simple pero preciso el cual será explicado a profundidad en el punto # 6 de este proyecto.
- Room Service 10 horas.
 - El servicio a la habitación funcionará desde las 7:00am hasta las 11:00am con servicio de desayuno.
 - Desde la 1:00 pm hasta las 4:00pm con servicio de almuerzo.
 - Por último de 7:00pm hasta 10:00pm con servicio de cena.
- Lounge/Bar.
- Platos a la carta.
- Menú personalizado acorde a exigencias del cliente en caso de ser necesario ejm: alergias, vegetarianos, etc.
- Barra de frutas y bebidas todo el día.

1.5.3 Diversión y entrenamiento: (Bajo pedido *)

- Kayak. *
- Paseo en yate. *
- Shows en la noche variados dependiendo de época.
- Jet ski. *

1.5.4 Relax

- Se ofrecerá servicio de relajación personal en la habitación de los huéspedes:
 - Masajes corporales anti estrés.
 - Masajes faciales.
 - Limpieza facial.

- Piscina.
 - Esta tendrá una dimensión de 10m de ancho por 20m de largo, tiene vista al mar y es bastante extensa lo que permite a los huéspedes tener la mayor comodidad, siempre manteniendo un esquema moderno que vaya acorde a la infraestructura del hotel con una forma rectangular alargada con su ubicación en la parte delantera del edificio.

1.6 Tipo de empresa

la estructura de esta empresa se conforma de la siguiente manera:

- Propiedad del capital: esta empresa es privada lo que significa que el capital invertido es de propiedad exclusivamente de los dueños sin tener participación de terceros entre estos gobierno.
- Ámbito de actividad: será una empresa regional ya que las ventas se manejarán en distintas provincias del país por medio de agencias de viajes pero contamos con una oficina matriz en la ciudad de Quito por manejos administrativos y la operación se dará a lugar en la provincia de Esmeraldas.
- Destino de beneficios: esta será una empresa con fines de lucro cuyo propósito es generar utilidad para los propietarios sin dejar de lado la calidad del servicio.
- Forma jurídica: esta empresa se estructurará como compañía de responsabilidad limitada (Cia Ltda.) en donde los propietarios seremos los encargados de las actividades que se lleven a cabo, sin embargo no tendremos que responder con nuestro patrimonio personal, tan solo con el aportado a la empresa.

1.7 Concepto de la empresa:

- Esta hostería se encarga de entrelazar los factores de producción, de financiamiento y comerciales para cumplir con nuestros objetivos los cuales serán detallados en el punto 1.3. De tal forma que la estructura de la misma sea clara y concisa y con el tiempo podamos mantener un manejo viable y cómodo.

1.8 Objetivos:

1.8.1 Objetivos generales:

- Ofrecer al mercado un hotel con habitaciones que mejoran la calidad de la oferta actual de hospedaje en el sector.
- Proveer de servicios básicos, de confort y comodidad a los visitantes.
- Enlazarnos en el entorno sin romper la homogeneidad ni la heterogeneidad del sector circundante.
- Ser los líderes en el mercado siendo los únicos en esta ubicación y con este producto.
- Ser reconocidos en el mercado por nuestra distinción que son los diseños minimalistas y modernos.
- Implementar un proyecto turístico que no irrumpa con la naturaleza sino que colabore con la misma.

1.8.2 Objetivos a corto plazo:

- Estar en la mente del potencial consumidor en menos de un año, que seamos reconocidos por el estilo y la calidad de nuestro producto. Estabilizar la parte operativa del hotel para ofrecer un producto estandarizado y que el cliente quiera regresar.

1.8.3 Objetivos a largo plazo:

- Tener un 100% de ocupación en días festivos, fines de semana y un 80% de ocupación en días regulares.
- Recuperar el 100% de nuestra inversión y generar más utilidad.
- Mejorar procesos y servicios que con el tiempo y experiencia seguirán ganando.

1.9 Misión y Visión

1.9.1 MISIÓN

- brindar al huésped una estadía placentera con servicios de primera, productos de calidad y exquisita gastronomía.

1.9.2 VISION

- Ser el “top of mind” de los destinos turísticos a orillas del mar que cuente con instalaciones de primera y brinde a los nativos una oportunidad de trabajo que contarán con el apoyo de profesionales en el ámbito hotelero para poder desarrollarnos y crecer junto a ellos.

2 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

2.1 Entorno Macroeconómico

Analizando el entorno macro del país podemos basarnos en los siguientes puntos de importancia (todos estos son tomados en cuenta por la influencia que generan en la creación de nuevos negocios y proyectos en el país) :

- Economía: según el panorama dictado por las Naciones Unidas y un estudio actual de la Comisión Economía de Latinoamérica y el Caribe (*CEPAL*), la economía de esta regio a crecido en 4.3% en el año pasado y este año crecerá en un 3.7% y aun cuando se ha incrementado no sienten que sea algo de que alegrarse. Fijándonos tan solo en el Ecuador y su producto interno bruto PIB podemos ver que creció en un 8% el año pasado y crecerá en 5% este año.
- Política: la política ecuatoriana en los últimos 5 años a sido llena de tropiezos y cambios, es sorprendente como en un país pequeño puedan existir mas de 25 partidos políticos distintos al partido que gobierna la República. Durante los años de mandato del actual presidente han existido varios conflictos como el del Universo, Cervecería Nacional, entre otros que aun cuando parezca apartes a nuestros negocios si causan problemas de alguna forma.
- Internacional: en el ámbito internacional según el periódico (*EL TIEMPO*) la economía mundial crecerá en 4.5% en este año. Esto es importante saber después de todas las catástrofes naturales y conflictos que ha dejado el 2011. El (FMI) Fondo Monetario Internacional dice que este año el panorama económico mundial mejorara. Toman mucho en cuenta al alto desempleo de los países ricos como España o Estados Unidos, el gasto publico y el calentamiento global que esta en boga.

2.2 Análisis de Sitio

2.2.1 Localización:

Esmeraldas – Muisne – Mompiche – Sector Hotel Decameron.



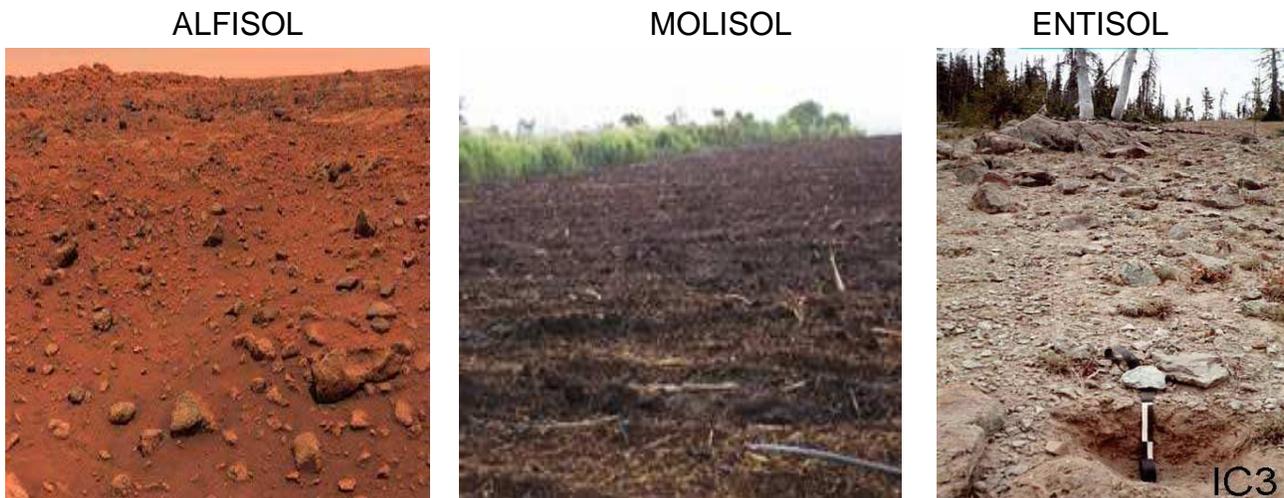
2.2.2 Límites y dimensiones

- Norte: Reserva Natural de BAYSTATE.
- Sur: Estero de Portete.
- Este: Marina de BAYSTATE.
- Oeste: Terrenos del Hotel Decameron.

PEGAR AQUÍ FOTO QUE ESTA NE EL ANEXO 3

2.2.3 Suelo o Superficie

- Como este hotel será situado en costa la tierra de esta región tiende a ser suelo arcilloso y con poca profundidad, con rocas tales como la arenisca y lutita según la descripción dada por la **FAO/UNESCO** este región cuenta con varios tipos de suelo pero el sector específico de Muisne tiene como predominante el Molisol, Alfisol y Entisol, lo que causa un suelo permeable de hasta un 80%.



2.2.4 Erosión de la tierra

- En suelo en el área donde se planifica la construcción del hotel no tiene ningún tipo de erosión.

2.2.5 Aguas Subterráneas

- Este es un grave problema que aqueja a las construcciones realizadas en la costa por el tipo de tierra. Por ser de clima cálido seco el sector de Muisne no se han encontrado aguas subterráneas.

2.2.6 Topografía

- Tipo de topografía regular, en este terreno se sembrará un a gran cantidad de vegetación como palmeras, arbustos de mediana y baja altura, tales que atribuyan con el embellecimiento del paisaje y que a su vez se las utilice como áreas recreativas a demás de la playa. A continuación se adjunta un grafico de la topografía y como anexo dos gráficos que explican la distancia en altura de la playa hacia la construcción futura del hotel.

PEGAR AQUÍ COTA QUE ESTA EN PAGINA 9

2.2.7 Acceso

- El ingreso al Hotel se lo hace por una puerta privada que colinda con la carretera que abre paso al hotel Decameron, para llegar a Mompiche Marina Hotel desde Quito se toma la vía de la Costa a Esmeraldas pasando Tonsupa, Atacames, Same, Sua, Hotel Decameron, hasta llegar al hotel en proyección.
- Viniendo desde la costa sur simplemente se sigue la conocida ex ruta del Sol actualmente llamada Ruta Espondilus.

2.2.8 Visibilidad

- El hotel tiene muy buena visibilidad del Océano Pacífico en la parte delantera y por la parte posterior a un maravilloso bosque clásico costeño.

2.2.9 Servicios Básicos

- El hotel contará con todos los servicios básicos de infraestructura que sea requerido tanto durante la construcción del hotel como en la operación del mismo. Se contará con:
 - Tendrá una cisterna de agua Potable de 90,00m³ aproximadamente que estará ubicada en la parte trasera del edificio el mismo que tendrá bombas hidroneumáticas que abastecerán el agua a las respectivas habitaciones para que los huéspedes puedan disfrutar tranquilamente de sus baños o actividades personales.
 - Redes de alcantarillado, sistema que se implementara en el edificio y se utilizara el alcantarillado proporcionado por la Municipalidad de Muisne.
 - Energía eléctrica: para el goce de las actividades en el hotel estas redes tuvieron que construir uno de los competidores principales, por lo que este hotel tan solo paga derecho de utilización.

- Red telefónica: comunicación dentro y fuera del hotel, redes inalámbrica al igual que celular para el administrador en caso de emergencia.
- Para poder tener una operación eficiente del hotel se han incrementado servicios adicionales que ayudarán en el diario, tales como:
 - Planta eléctrica: en caso de apagones poder contar con este gran respaldo y que los huéspedes se sientan protegidos.
 - Cámaras de vigilancia por seguridad del huésped y el personal.
 - Cisterna de almacenamiento de agua potable.
 - Sistema de agua caliente las 24 horas del día (calentado por medio de gas centralizado).
 - Servicio de Internet (WiFi).

2.3 Servicios Básicos

- Debido a que la futura construcción se la realizará dentro de una área de expansión urbana de Mompiche y el uso del suelo es regulado por la Municipalidad de Muisne esta clasificado como residencial. Este hotel tendría el permiso con el que el Hotel Decameron trabaja.
- Como un requisito formal, para la construcción de este hotel y de cualquier otra que se planifique disponer en este sector se necesita un estudio de Impacto Ambiental por la cercanía que el sector tiene con la Flora y Fauna de la región.
- Por disposición de la Ilustre Municipalidad de Muisne se permite la construcción de hasta 3 plantas de altura lo cual necesita ser presentado a la misma con planos topográficos y estudios de suelo previos a la construcción.
- El Gobierno Municipal del Cantón Muisne cobrara impuestos de predios rústicos en donde se incluye impuestos por:

- Impuesto por predios.
 - Impuesto para el cuerpo de bomberos.
 - Servicios administrativos.
-
- El Gobierno Municipal del Cantón Muisne cobrara una tasa por lo siguiente:
 - Aprobación de planos (1x1000 del costo de la construcción.)
 - Tasa de permiso de construcción (2x1000 del costo.)

3 ANALISIS DE VECINDARIO

3.1 Clima:

Según estudios realizados por el INAMHI (Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología) el clima que registra el municipio de Muisne es seco Tropical, tiene una temperatura media anual entre los 19C y 22C en grados en la noche y desde 25C hasta 32C durante el día.

Los inviernos en esta zona se registran altas temperaturas que van desde los 29C hasta los 38C durante todo el día y noche.

3.2 Fenómenos Climáticos:

No existen fenómenos climáticos de mayor importancia que afecten a la construcción y operación del hotel. En Esmeraldas se han registrado fenómenos del niño en los años de 1982 – 1983, lluvias frecuentes y alerta de tsunamis, sin embargo estas no han logrado un avance masivo que permita la destrucción del sector.

3.3 Empresas:

La única compañía que existe en los alrededores cercanos es la principal competencia “Royal Decameron Mompiche Beach Resort”, a mas de la pequeña industria que el pueblo maneja. Esta gran hotel tiene el sistema de all inclusive (todo incluido), tiene habitaciones, salones de convenciones, 5 piscinas, 6 bares, 5 restaurantes, discoteca, etc. Esta ubicada a menos de 1 kilometro de Mompiche Hotel si embargo esta dividido por un peñón lo que delimita su convergencia.

3.4 Principales generadores de demanda:

GENERADORES DE DEMANDA							
HOTEL: MOMPICHE			LUGAR: MOMPICHE		FECHA:		
	ENTRE SEMANA					FINES DE SEMANA	
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
GENERADORES	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS
	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS
	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS
	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL
MERCADO META							
ESTADIA	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS
	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS
					CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS
					LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL
ALMUERZO	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS
	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS
					CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS
					LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL
CENA	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS
	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS
					CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS
					LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL
BEBIDAS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS	NOVIOS
	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS	CASADOS
					CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS	CASADOS HIJOS
					LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL	LUNA DE MIEL

3.5 Hospitales y centros de salud;

	OPERACION	NOMBRE	DIRECCION	CONTACTOS
1	Centro de salud	Tonsupa	Gran Torino	(06)2-464-888
2	Centro de salud	Atacames	Via tonchigue	(06)2-470-663
3	Centro de salud	Atacames	Via principal	(06)2-473-218
4	Centro de salud	Atacames	Rafael Palacios	(06)2-731-311

3.6 Estado de las vías:

Para llegar al hotel partiendo desde Quito son 357 km hasta Sua y hasta Mompiche 8 km más. El problema de estas vías es justamente su mal estado, hace aproximadamente 1 año se realizaron arreglos colocando una nueva capa asfáltica en 37 km desde Calacalí hasta San Tadeo las dos parroquias rurales.

La Agencia Nacional de Transito (ANT) aseguro que estas vías estarían en buen estado por un gran tiempo pero debido al variante clima y la inestabilidad de la tierra en el sector han ocurrido derrumbes que inhabilitan el transito y ponen en riesgo a los turistas. El deslizamiento mas reciente fue entre Esmeraldas y Quinindé por lo que la Dirección del ministerio de Transporte y Obras Publicas (MTO) tuvo que movilizar maquinaria.

La ventaja que tiene el hotel es que existe una nueva vía que permite a nuestros visitantes desviarse 1km antes de la Independencia a la izquierda por la vía Pedernales y pasando por la Concordia llegarán en menos tiempo a Mompiche directamente sin tener que atravesar pueblos como Esmeraldas, Tonsupa, Atacames, Sua y Same.

La foto a continuación detalla la vía de la que mencione anteriormente es la única pintada de color rojo.



3.7 Uso de tierras:

En los alrededores cercanos existe al:

- Norte: Reserva Natural de BAYSTATE
- Sur: Estero de Portete.
- Este: Marina de BAYSTATE.
- Oeste: Terrenos del Hotel Decameron.

De estas 4 tan solo Decameron aloja a turistas, las otras tres son áreas protegidas y privadas de las que no existe información que determine cual es su actividad principal.

3.8 Tipo de construcción:

El tipo de vivienda en la costa ecuatoriana incluido Muisne es básicamente de caña, carrizo, bambú, o madera. Es por esto que cuando existe algún fenómeno de la naturaleza estas casas se pierden en seguida. Debido al calor y la humedad estos productos se ven amenazados por la cantidad de insectos y hongos o por su uso normal después de un tiempo se pudren. El techo es comúnmente ligero, construido con los mismo materiales o con planchas de zinc o en casos extremos de hojas de palma.



3.9 Disponibilidad de tierras en el entorno:

En el cantón de Muisne existe mucha oferta de terrenos a continuación detallare 4 de ellos:

	UBICACION	TAMANO	CARACTERISTICAS	VALOR
1	Vía Mompiche	58 hectáreas	Producción de Cacao	\$180,000.00
2	Muisne	13 hectáreas	Palmas de coco	\$550,000.00
3	Puerto Nuevo	156 hectáreas	Potreros, reforestada	\$314,000.00
4	Mompiche	346 hectáreas	Hacienda ganadera	\$6,000,000.00

Esto quiere decir que hay la posibilidad de que con el tiempo se genere nueva competencia en los alrededores del hotel, es por esto que siempre se mantendrán niveles de primera calidad para seguir atrayendo a nuestros clientes.

3.10 Competencia: (En el punto 4 habrá un análisis mas a profundidad de cada uno de estos, a continuación están sus características de servicio y tarifas).

1. Royal Decameron Mompiche: Este resort cuenta con una amplia infraestructura y maneja tiene el sistema de all inclusive (todo incluido), tiene habitaciones, salones de convenciones, 5 piscinas, 6 bares, 5 restaurantes, discoteca, etc. Esta ubicada a menos de 1 kilometro de Mompiche Hotel si embargo esta dividido por un peñón lo que delimita su convergencia.

Tarifa Promedio: US\$ 145 x PAX (Todo incluido)



2. Hotel el Marqués: Localizado en la playa de Atacames, cuenta con piscina, gimnasio, spa y restaurante. Este hotel tiene en sus habitaciones al igual que los otros televisión, wifi, mini bar y balcón con vista al mar.

Tarifa Promedio: US\$ 140 HAB doble (incluye desayuno)

3. Mompiches's Land Eco Lodge: esta hostería maneja cabañas ecológicas a la costa de la playa con servicios de hospedaje, restaurante, Tours y actividades deportivas. Este lugar tiene un concepto de nuestros antepasados por lo que realizan limpiezas energéticas, temazcal, ceremonias de medicina tradicional etc.

Tarifa Promedio: US\$ 25 x PAX (Económica)

4. Hotel Puerto Ballesta: esta situado a orillas del mar a 30km de Esmeraldas y 5 km de Mompiche no cuenta con servicio all inclusive tiene una piscina y restaurante.

Tarifa Promedio: US\$ 80 HAB Familiar (Económica)

5. Existen hostales a los alrededores tales como Casa Mompiche que albergan a un limitado numero de turistas y es un generador de turismo ecológico y simple. Sus precios están entre US\$ 10 y US\$ 30 por noche incluido el desayuno, tienen capacidad mínima y ningún lujo extra.

4 ANALISIS DEL AREA DE MERCADO

4.1 Definición de límites y Potencial Fuerza Laboral:

La tabla a continuación detalla los lugares de donde los potenciales empleados podría llegar al hotel. Es importante tomar en consideración esto por lo que se necesita saber gastos de transporte, tiempo en que tomara al empleado en llegar, condiciones de transportación entre otras. Podemos ver que nuestra potencial fuerza laboral puede venir de Mompiche, Portete o Same que son los pueblos mas cercanos al hotel, en su gran mayoría vendrán de Portete una pequeña isla en frente del hotel al igual que Royal Decameron Mompiche que contrata a gente de esta isla y de Mompiche.

	LUGAR	DISTANCIA	TIEMPO	TRANSPORTE	VALOR
1	Mompiche	4 km	8 mln	Bus Parroquial	\$0.50
2	Portete	150 m	4 min	Marítima	\$0.50
3	Same	45 km	1 hora	Bus Parroquial	\$0.75

4.2 Información Económica:

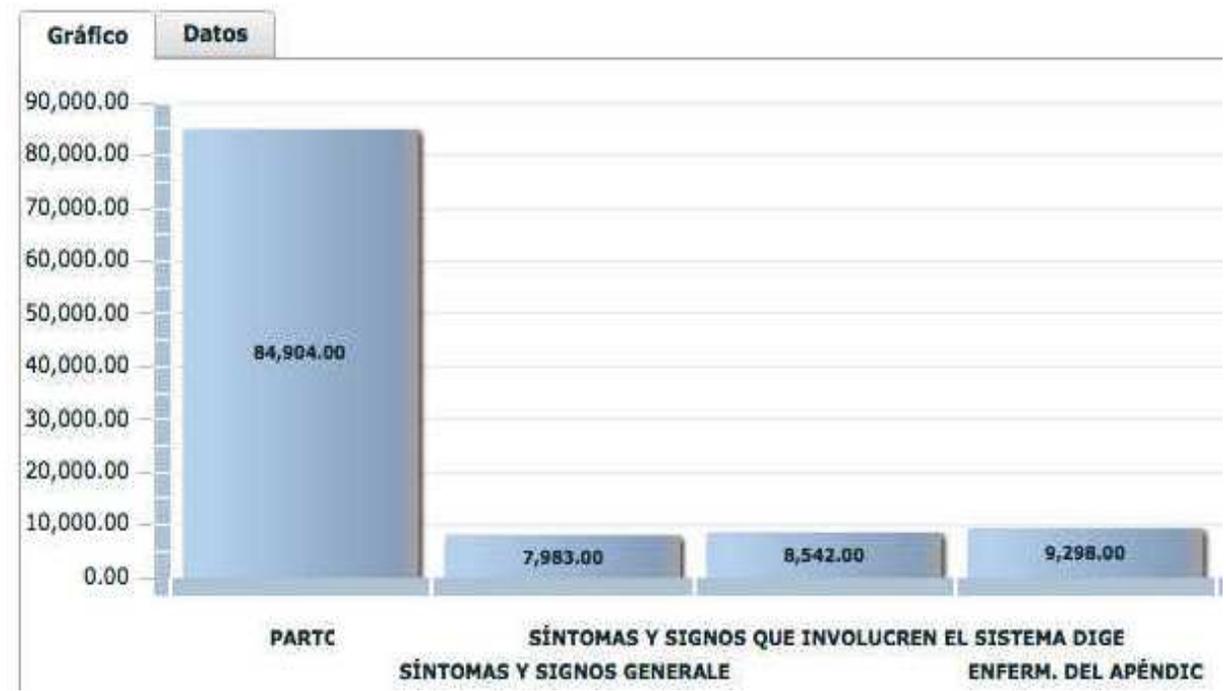
En la siguiente tabla podemos ver la densidad poblacional de Esmeraldas como provincia y Muisne como cantón de la Parroquia de Mompiche. Tan solo existe un 5% de mujeres y 6% de hombres de toda Esmeraldas habitando en Muisne.

RESULTADOS CENSO DE POBLACION			
	2010	2010	%
AÑO	2010	2010	%
PROVINCIA	ESMERALDAS		
CANTON		MUISNE	
TOTAL	534092	28474	5%
MUJERES:	262780	13130	5%
HOMBRES:	271312	15344	6%

INEC.GOV.EC

4.3 Demográfica:

4.3.1 Causas de Morbilidad de la costa:



4.4 Población de Esmeraldas y Muisne:

La Provincia de Esmeraldas tiene como capital a la ciudad de Esmeraldas, y está integrada por seis cantones:

Población: 306.960 habitantes.

Urbana: 135.000

Rural: 181.960

Muisne: 8.670

4.5 Análisis de la oferta

4.5.1 Metodología de oferta

Se manejarán encuestas por vía electrónica y personales en las fechas festivas en el sector de Esmeraldas donde se encontraran los potenciales consumidores, después se procede al seguimiento enviando a sus emails información sobre la nueva oferta en Mompiche.

ENCUESTA:

Genero: Hombre _____ Mujer _____ ; Edad _____

Email: _____

1. Usted tiene pareja en la actualidad:

Si _____ No _____

2. Usted tiene hijos:

Si _____ No _____

Si es que si tiene de que edades:

Hijo 1 _____

Hijo 2 _____

Hijo 3 _____

3. Por favor llene según cuantas veces asiste a la playa al año y a que lugar:

	FECHAS	LUGAR	NOMBRE DEL HOTEL
Viaje 1			
Viaje 2			
Viaje 3			

4. ¿Cuál o cuáles son los HOSTELES, HOSTERIAS O RESORTS que usted considera son los mejor en Esmeraldas?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

5. ¿Califique del 1 al 4 siendo 1 excelente y 4 malo los siguientes hoteles en Esmeraldas?

	ATRIBUTOS	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO
1	Royal Decameron Mompiche	1	2	3	4	5
2	Hotel Marques	1	2	3	4	5
3	Mompiche Eco Lodge	1	2	3	4	5
4	Dptos. Arriendo Casa Blanca	1	2	3	4	5
5	Hotel Puerto Ballesta	1	2	3	4	5
6	OTRO: _____	1	2	3	4	5

6. ¿Le gustaría un hotel en Mompiche moderno y de lujo?

SI _____, No _____

Si su respuesta fue si que le gustaría que tenga:

1	Servicio a la Habitación	
2	Shows por la noche	
3	Servicio de SPA a la Habitación	
4	Actividades en el Mar	
5	Piscina	
6	Comida de Primera calidad	
7	Dormitorio amplio	
8	Balcón con vista al mar	
9	OTRO: _____	

GRACIAS por su Colaboración.

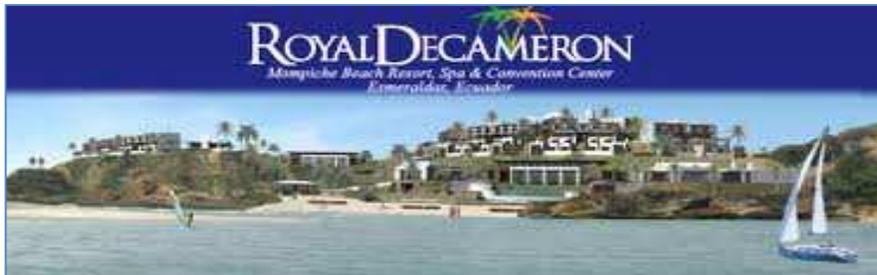
4.6 Radiografía de competencia:

	COMPETENCIA PRIMARIA		
	Royal Decameron	Hotel Marques	Mompiche Eco Lodge
Ubicación	Mompiche	Atacames	Mompiche
# de habitaciones	282	170	15
% de occ	95%	85%	65%
Calidad Percibida (1-5)	5	4	3
Fecha de apertura	2007	2008	*
Tipo de Administración	Administrador	Administrador	Administrador
Imagen (mala,regular,buena,excelente)	Excelente	Buena	Buena
Acceso y visibilidad	Excelente	Buena	Excelente
Condición Física (1-5)	5	4	4
Segmento de mercado	medio	medio-bajo	medio
% que llega por reservación	100%	90%	65%
Generadores de demanda	UIO,GYE,Intl	UIO,GYE	UIO, Intl
N de Habitación			
Simple	*	*	*
Dobles	282	170	15
Suites	*	*	*
Otras	*	*	*
Sala de convenciones	si	SI	
Numero de restaurantes	7	1	1
Snacks	3	0	0
A la carta	3	0	0
Buffet	1	0	0
Amenidades			
Gimnasio	si	si	no
Piscina	si	si	no
Sauna	si	no	no
Jacuzzi	si	no	no
Mini Bar	si	si	no
SPA	si	si	si

Restaurante	si	si	si
Bar	si	si	no
Lounge	si	no	no
Servicio de catering externo	no	no	no
Room service	si	no	no
Precio Promedio por PAX	140 USD	80 USD	25 USD
Estacionalidad			
Semanal	siempre	Fin de semana	variable
Mensual	siempre	Variable	variable
Anual	siempre	Feridos	variable
Que tendencias ven?	Por su económico precio all inclusive dejan de lado la exclusividad.	En el segmento socioeconómico que esta posicionado tiene un gran mercado.	Ofrecen un producto diferente por lo que en su segmento les va a ir bien

4.7 Hoteles:

Royal Decameron Mompiche



Hotel Marques



Mompiche Eco Lodge



4.8 Capacidad de hospedaje:

En Esmeraldas existe la siguiente distribución de capacidad de alojamiento para turistas:

	HOTELES	HAB	CAP.
Hotel	20	717	1316
Hotel residencia	3	124	384
Apart Hotel	1	34	188
Hostal	37	541	1038
Hostal residencia	35	517	989
Hostería	14	178	602
Pensión	51	400	983
Cabaña	59	501	1717
Apartamentos de renta	12	128	546
Ciudad vacacional	1	42	200
TOTAL:	233	3182	7963

Aproximadamente existen 8000 plazas de alojamiento cuando en el Ecuador somos mas de 14,000.00 habitantes lo que quiere decir que aun cuando existe una gran oferta de hospedaje definitivamente no satisface ni al mercado de Quito de donde vienen mayormente sus visitantes. Pichincha tiene el 17.8% de la población total del Ecuador y Quito tiene 1'619,146 habitantes lo que significa que la gran mayoría de estas personas tendrán que escoger otro lugar para visitar en sus vacaciones porque en Esmeraldas no existe la capacidad suficiente. Es por esto que considero que si hace falta un nuevo hotel de calidad que permita al quiteño de clase media alta – alta poder asistir.

5 ANÁLISIS FINANCIERO

5.1 P&G:

Nombre	Saldo a
	2013/14
INGRESOS	\$997,624.50
ALOJAMIENTO	\$544,741.52
Alojamiento	\$544,741.52
RESTAURANTES	\$422,034.00
INGRESOS ALIMENTOS	\$331,274.00
Ingresos Alimentos	\$331,274.00
INGRESO BEBIDAS	\$90,760.00
Ingreso de Bebidas	\$90,760.00
INGRESOS DE COMUNICACIONES	\$576.29
Larga Distancia Nacional	\$526.29
Larga Distancia Internacional	\$50.00
OTROS INGRESOS	\$30,272.69
Cigarrillos	\$720.00
Amenities extras	\$989.69
SPA	\$28,563.00

Nombre	Saldo a
	2011/12
GASTOS GENERALES	\$173,096.00
GASTOS DE PERSONAL	\$85,509.00
Sueldos y Beneficios	\$71,849.00
Uniformes y Dotaciones	\$800.00
Capacitación al Personal	\$300.00
Comida Empleados	\$3,960.00
TECNOLOGICA	\$200.00
CONTABILIDAD ADM	\$3,600.00
arriendo oficina	\$4,800.00
MANTENIMIENTO	\$2,400.00
PUBLICIDAD Y PROPAGANDA	\$4,000.00
PROPAGANDA GENERAL	\$2,000.00
VALLAS Y PANCARTAS DEL HOTEL	\$2,000.00
LOGO	\$200.00
UTILES	\$450.00

PAPELERIA	\$150.00
Toners y cintas	\$200.00
Fotocopias	\$100.00
ACTIVIDADES CONEXAS	\$460.00
LLAMADAS INT	\$20.00
Internet	\$240.00
Llamadas Locales	\$200.00
COSTOS LAVANDERIA	\$70.00
Costo Lavandería	\$70.00
COSTO OTROS INGRESOS	\$80,207.00
Costo Cigarrillos	\$432.00
Costo Bebidas	\$27,228.00
Costo Alimentación	\$49,691.00
Costo implementos para SPA	\$2,856.00

INGRESOS	GASTOS	UTILIDAD
\$997,624.50	\$173,096.00	\$790,028.50
DEPREC.	\$34,500.00	
	\$207,596.00	

5.2 Nomina:

NOMINA MENSUAL	Q	SUELDO	SUELDOS Y BENEFICIOS					AP. PATRO.	SUELDOS Y BENEFICIOS
			DEC. 3RO	DEC. 4TO.	TOTAL ING.	AP. PER.	NETO A RECIBIR		
Administrador	1	1300	108.33	24.33	1432.67	121.55	1311.12	162.5	1595.17
Chef	1	700	58.33	24.33	782.67	65.45	717.22	87.5	870.17
Asistente de cocina	1	292	24.33	24.33	340.67	27.3	313.36	36.5	377.17
Mesero	3	876	73	24.33	973.33	81.91	891.43	109.5	1082.83
Bar tender	1	292	24.33	24.33	340.67	27.3	313.36	36.5	377.17
Housekeeping	2	584	48.67	24.33	657	54.6	602.4	73	730
Guardia	1	400	33.33	24.33	457.67	37.4	420.27	50	507.67
Mantenimiento	1	350	29.17	24.33	403.5	32.73	370.78	43.75	447.25
11		4794	399.5	194.67	5388	448.239	4939.9	599.25	5987.42
								ANNUAL	\$71,849.00

5.3 Alimentación

ALIMENTACION							
	ENERO	FEBRRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
PAX MENSUAL	620	560	744	780	682	720	868
DESAYUNO	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
ALMUERZO	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%
CENA	80%	70%	70%	70%	70%	70%	70%
ING. X DES.	\$ 3,100.00	\$ 2,800.00	\$ 3,720.00	\$ 3,900.00	\$ 3,410.00	\$ 3,600.00	\$ 4,340.00
ING. X ALM	\$ 9,114.00	\$ 8,232.00	\$ 10,936.80	\$ 11,466.00	\$ 10,025.40	\$ 10,584.00	\$ 12,759.60
ING. X CEN	\$ 10,416.00	\$ 9,408.00	\$ 12,499.20	\$ 13,104.00	\$ 11,457.60	\$ 12,096.00	\$ 14,582.40
	\$ 22,630.00	\$ 20,440.00	\$ 27,156.00	\$ 28,470.00	\$ 24,893.00	\$ 26,280.00	\$ 31,682.00
La cena y almuerzo es un promedio de 21 USD por PAX porque incluye entrada, plato fuerte y postre.							

ALIMENTACION					
	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
PAX MENSUAL	868	720	744	840	930
DESAYUNO	100%	100%	100%	100%	100%
ALMUERZO	70%	70%	70%	70%	70%
CENA	70%	70%	70%	70%	70%
ING. X DES.	\$ 4,340.00	\$ 3,600.00	\$ 3,720.00	\$ 4,200.00	\$ 4,650.00
ING. X ALM	\$ 12,759.60	\$ 10,584.00	\$ 10,936.80	\$ 12,348.00	\$ 13,671.00
ING. X CEN	\$ 14,582.40	\$ 12,096.00	\$ 12,499.20	\$ 14,112.00	\$ 15,624.00
	\$ 31,682.00	\$ 26,280.00	\$ 27,156.00	\$ 30,660.00	\$ 33,945.00
				TOTAL:	\$ 149,723.00

5.4 Cálculos de HAB

Datos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
ADR:	120.00	120.04	120.04	120.04	120.04	120.04
Valor de Ingresos habitaciones	37,200	33,600	44,640	46,800	40,920	43,200
Valor de Internet incluido	12.40	11.20	14.88	15.60	13.64	14.40
Número de noches ocupadas	310	280	372	390	341	360
% de ocupación:	66.67%	66.67%	80.00%	86.67%	73.33%	80.00%
Número de noches ocupadas	310	280	372	390	341	360
Número de habitaciones	15	15	15	15	15	15
Días	31	28	31	30	31	30
Rev./par: Utilidad por habitación	80.00	80.03	96.03	104.03	88.03	96.03

Datos	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
ADR:	120.04	120.04	120.04	120.04	120.04	120.04
Valor de Ingresos habitaciones	52,080	52,080	43,200	44,640	50,400	55,800
Valor de Internet incluido	17.36	17.36	14.40	14.88	16.80	18.60
Número de noches ocupadas	434	434	360	372	420	465
% de ocupación:	93.33%	93.33%	80.00%	80.00%	93.33%	100.00%
Número de noches ocupadas	434	434	360	372	420	465
Número de habitaciones	15	15	15	15	15	15
Días	31	31	30	31	30	31
Rev./par: Utilidad por habitación	112.04	112.04	96.03	96.03	112.04	120.04

5.5 INVERSIÓN Y DEPRECIACIÓN

INVERSION		DEPRECIACION	%	AÑO 1
TERRENO	\$268,874.70	0	0	0
CONSTRUCCION	\$900,000.00	20 AÑOS	5%	\$45,000.00
EQUIPAMIENTO	\$45,000.00	10 AÑOS	10%	\$4,500.00
	\$1,213,874.70			\$49,500.00

5.6 UTILIDAD NETA

INGRESOS	UTILIDADES	IMPUESTO RENTA	TOTAL	UTILIDAD
\$762,274.50	\$114,341.18	\$182,945.88	\$297,287.06	\$464,987.45

6 DISEÑO Y ARQUITECTURA

6.1 DESCRIPCION DE LA PROPIEDAD

La propiedad en donde se llevara a cabo este proyecto es plana sin que exista la necesidad de nivelación de suelos. Esto hace que abaratemos costos de producción y seamos mas eficientes en cuanto al tiempo de construcción y comienzo de operación. Contamos con mucha área verde en los alrededores de donde se colocara el hotel, esto significa que constantemente necesitaremos estar haciendo mantenimiento de estas áreas para mantener el concepto de poca afectación al medio ambiente.

Al igual que el cuidado de las áreas verdes se procederá con cuidados a la construcción ya que necesita definitivamente un cuidado extra por el clima, cambios estacionales, vegetación y animales del lugar. En cuanto a la construcción esta estará localizada en el frente del terreno para poder tener vista a todo momento desde cualquier lugar dentro del hotel, el diseño se realiza de esta forma por lo que cada una de las 12 habitaciones tendrá acceso directo a una pequeña terraza y en la parte posterior las gradas por donde se subirá a los 3 pisos de construcción. Es importante recalcar que todas las habitaciones tendrán un espacio suficiente como para varios amenities que lo harán lujosa.

En la parte inferior de las habitaciones estará situada la cocina la cual tendrá las debidas salidas de gas y humo por lo que no se verán afectadas las habitaciones de ninguna manera. En la parte delantera de la cocina se ubicara el área de restaurante y lounge donde nuestros huéspedes podrán disfrutar de los servicios de comida y bar, todos esto muy bien acompañado de música baja que cree un ambiente de confort y relax a nuestros visitantes.

El restaurante tendrá 15 cómodas mesas con vista al mar, se han dividido de esta forma las mesas porque tenemos 15 habitaciones en la que cada una recibirá a dos huéspedes y en la mayoría de casos vendrán parejas de amigos o familiares quienes compartirán una sola mesa teniendo siempre así una disponibilidad de mesas en caso de algún visitante inesperado.

Cabe recalcar que tanto desde las habitaciones como restaurante y bar se vera directamente al mar por la locación del hotel que es en una peña de donde se tiene una espectacular vista. Es por esto que el acceso a la playa deberá ser por un pequeño sendero descubierto que permite atravesar un brazo de mar. La distribución del hotel es prácticamente en el mismo lugar ya que este será una sola masa en donde tendremos todo sin necesidad de abrir alas distintas a esta lo que significa menos costos.

La única construcción que será aparte de esta será una pequeña casa para el servicio donde tendrán mesas de descanso, baños, duchas, lockers, y un cuarto privado en la parte posterior que estará bien equipado cumpliendo todas las necesidades para que el administrador pueda tener su propio espacio (esto se realizara porque el administrador no será local de Mompiche sino de la ciudad de Quito quien a su vez es uno de los socios). Aparte de esta construcción existirá una caseta de guardianía donde la persona encargada de la seguridad podrá estar al ingreso del hotel.

La construcción principal contara con las habitaciones, restaurante, lounge, recepción y piscina para poder generar comodidad a los huéspedes y tengan todo cerca (esto es justamente por que nuestros huéspedes están escogiéndonos por las comodidades y lujos para unos días de descanso a pocas horas de la ciudad, no queremos que tengan que caminar mucho tan solo unos cuantos pasos).

En los pisos de habitaciones no tendremos ascensores por lo que necesitamos de un sistema de gradas que no sea muy altas así creamos una apariencia de subida cómoda para los clientes y que los que están ubicados en el tercer piso no se cansen, al igual pensamos en la comodidad de nuestras mucamas quienes tendrán que subir constantemente los 4 pisos de la edificación.

En general la construcción es muy amena con el entorno y con la facilidad de transito para los huéspedes y empleados. Hay que tomar en consideración que este hotel es para parejas que van a relajarse y necesitan tener todo a la mano y sentirse cómodos y tranquilos en todo momento por eso es el énfasis en la cercanía de todas las áreas.

6.2 ENUMERACION DE REVENUE PRODUCING AREAS

1. Habitaciones: $10\text{m} \times 6\text{m} = 60\text{m}^2$
2. Restaurante: $10\text{m} \times 16\text{m} = 160\text{m}^2$
3. Lounge: $8\text{m} \times 16\text{m} = 128\text{m}^2$
4. Bar: $2\text{m} \times 8\text{m} = 16\text{m}^2$
5. SPA: Sera con servicio a la habitación.

6.3 ENUMERACION DE NON-REVENUE AREAS

1. Áreas verdes posteriores
2. lobby
3. Piscina
4. Gradas
5. Corredor
6. Ingreso
7. Casa empleados

7 PROGRAMA DE ESPACIO

7.1 DIVISIÓN POR ÁREAS

AREAS	M²	%
Parqueadero y circulación vehicular	1000	10.29%
áreas verdes	7462	76.79%
Restaurante	160	1.65%
cocina y servicios	375	3.86%
hall	100	1.03%
Piscina	200	2.06%
Habitaciones	420	4.32%
TOTAL:	9717	100.00%

Área total:

9.717 M²

Construcción vertical y horizontal

7.2 Distribución de áreas:

AREAS	m2	%
Área de terreno:	8962.49	100%
Área de PLANTA de construcción	951	11%
Áreas verdes y comunales:	7462.49	83%
	8962.49	

7.3 DIAGRAMA DE RELACION ESPACIAL

	CASA EMPLE.	INGRESO	CORREDOR	GRADAS	PISCINA	LOBBY	AREAS VERDES	SPA	LOUNGE	BAR	RESTAU.	HAB
HAB	0	1	2	2	1	1	0	1	1	1	1	*
RESTAUR ANTE	0	0	1	1	1	0	0	0	2	2	*	
BAR	0	0	0	0	1	0	0	0	2	*		
LOUNGE	0	1	0	0	1	0	0	0	*			
SPA	0	0	0	0	2	0	1	*				
AREAS VERDES	0	2	1	0	1	1	*					
LOBBY	0	2	2	2	1	*						
PISCINA	0	0	1	1	*							
GRADAS	0	1	2	*								
CORRED OR	0	1	*									
INGRESO	0	*										
CASA EMPLEA DOS	*											

Sistema de calificación:

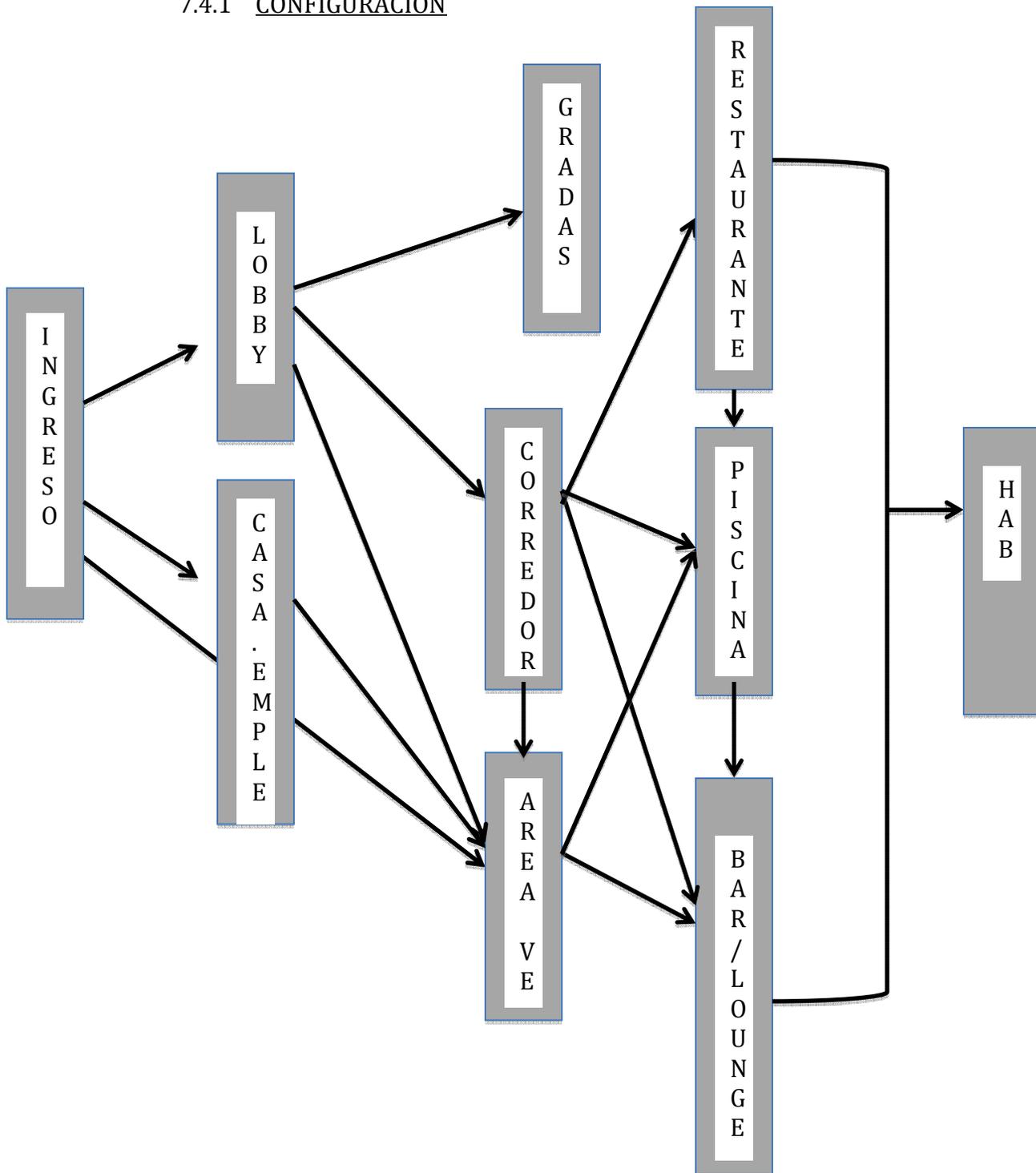
2 --- Esencial

1 --- Deseable

0 --- Innecesario

7.4 GUEST ROOM FLOOR

7.4.1 CONFIGURACIÓN



7.4.2 SEGURIDAD

Contaremos con un personal capacitado el cual sabrá como responder de la mejor manera en caso de cualquier catástrofe sea de índole natural o de intervención humana. Para nosotros como dueños y promotores de esta nueva idea es muy importante el contar con gente que este en las condiciones optimas de poder atender de la mejor forma a todos nuestros huéspedes. Habrá una persona encargada de la seguridad general del hotel quien será el guardia que estará ubicado al ingreso del hotel el mismo quien en las noches y durante el día hará rondas de inspección en los alrededores del hotel para asegurar el bienestar tanto de clientes como de empleados.

7.4.3 IMPACTO PARA LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

Nosotros queremos que el cliente nos focalice como un hotel que brinde comodidad, lujo y calidad. Esperamos que con el tiempo y el boca a boca todos nuestros potenciales consumidores puedan percibir nuestro producto tal como es y a continuación de arriesguen a conocernos, después de esto estamos 100% seguros que con la calidad de servicio y la comodidad de la estadía generaremos una alta demanda y estaremos en la mente de todo nuestro mercado. Es importante considerar que nosotros queremos focalizarnos en un nivel socioeconómico medio-alto y alto por lo que nuestras tarifas podrán ser alcanzadas por aquellas personas y el lugar se caracterizara por su exclusividad, cosa que hemos analizado que nuestra competencia carece.

7.4.4 TRANSPORTACION

Tendremos senderos que encaminaran a los clientes dentro del hotel con facilidad. En cuanto a las gradas de acceso a las habitaciones tenemos gradas extensas sin embargo cómodas para que los clientes no sientan cansancio al subir a sus habitaciones. Como siempre queremos mantener a nuestros clientes lo mas

descansados y relajados posibles por lo que no podemos alterar esto. El ingreso al hotel es exclusivamente para ingreso vehicular en vista de que esta cerca de una carretera por donde ingresarán nuestros clientes. Los espacios de camino hacia la piscina y pasillos son muy cómodos además de todas las áreas verdes que nuestro hotel tiene, esto comodidad al andar.

7.5 GUEST ROOM MIX.

Contamos con 12 habitaciones estructuradas de la misma manera las cuales cuentan con un baño muy amplio, walking closet, mesa de desayunador, cama 2x2 m², televisión plasma, 2 veladores y un sofá de descanso. Todas las habitaciones tienen vista al mar lo que las hace muy exclusivas. El acceso a cada habitación es cómodo y cuenta con un amplio corredor. Como propietario del hotel se ha decidido que las habitaciones mantendrán el mismo esquema por facilidad de construcción y por tema de costos al comprar el equipo de cada una de ellas. Los diseños son muy amplios lo que permite un cómodo traslado dentro y fuera de la misma. A continuación detallare como se estructura cada parte de la habitación y también veremos todo esto mas detallado con el apoyo de los planos:

Todas las habitaciones tienen 13.72 m de fondo y 8 m de ancho lo que da como resultado casi 110 m² de habitación lo cual lo torna como una pequeña suite.

7.5.1 Baño

El baño cuenta con un equipamiento full esto quiere decir que tiene productos de primera calidad y que mantiene áreas amplias. Tanto la ducha como el área de lavabos no están tapadas con pared regular sino con vidrio lo que permite divisar el mar mientras uno toma una ducha. El inodoro estará cubierto por la puerta de la ducha lo que no permite se divise desde el exterior de la misma manera el vidrio de la ducha estará cubierto por una lamina especial que no permite visibilidad del exterior al interior pero si

viceversa. En el área del baño tendremos también el walking closet cubierto por una cortina sutil que dará la impresión de que no existe nada en la parte posterior.

7.5.2 Área de descanso:

El área de descanso que en este caso sería la cama, los veladores y el sofá, estarán muy cómodamente ubicados lo que permitirá el tránsito fácil para los huéspedes de la misma manera que facilitará la limpieza para nuestro personal encargado. Gracias a la estructura del hotel ellos tienen la posibilidad de visualizar el mar a todo momento y desde toda área interna en su habitación.

7.6 Área de desayuno

El área de desayuno estará ubicada frente con frente a la televisión al igual que la cama y el sofá, esto es para que nuestros huéspedes puedan divisar el mar y la playa y a su vez la televisión en el caso que lo deseen. Estará a su disposición el ordenar el desayuno al cuarto para que puedan disfrutar de una mejor manera su estadía y alcancen ese relax que esperamos brindar.

7.7 Balcón

El balcón tendrá vista al mar y a la playa al estar todas las habitaciones estructuradas de la misma manera esto nos permite que todos tengan la misma vista hacia el mar y la piscina. Todos nuestros huéspedes podrán disfrutar de una cálida tarde en su balcón o en el área preferida del hotel. Es importante recalcar que nosotros buscamos que los huéspedes encuentren comodidad así que esta será brindada en cualquier parte del hotel donde ellos se encuentren.

8 PUBLIC SPACE DESIGN

8.1 Fachada

La imagen del hotel será sobria y mantendrá líneas rectas. Este será mayormente de blanco, con tonos grises y negros. Por su simple construcción será mas fácil la limpieza y el mantenimiento al ser una sola estructura las cual no necesita de mayor intensidad de mejoras.

8.2 Lobby

El área del lobby será muy simple con un counter donde los huéspedes harán el check in y check out y donde encontraran cualquier información adicional que necesiten. Esta área no tendrá un lugar de descanso tan solo de descargo de maletas. Hemos hecho énfasis en la simplicidad del lobby por lo que en la oficina matriz en Quito se manejaran todos los cobros por habitación, aquí tan solo se manejaran cobros de consumos extras que se hagan durante la estadía del huésped. La mayoría del tiempo y por comenzar con el negocio el administrador estará encargado de mantener parte de la contabilidad del hotel lo que significa que tendrá que cuidar de los ingresos y registrar y notificar a la oficina matriz.

8.3 F&B

Del área de alimento y bebidas estará encargado principalmente el Chef el será quien decida el como emplear el área de cocina según el menú que se cree. El con su conocimiento sabrá dirigir como optimizar la cocina y las bodegas. En los planos se podrá entender como será la distribución de esta área junto con una bodega compartida con las distintas áreas como el housekeeping.

Capacidad

- Restaurante: 30 PAX
- Lounge 30 PAX

8.4 Parqueadero

El parqueadero tendrá la suficiente área como para percibir un automóvil por habitación mas el automóvil de administrador y 2 mas de visitas. Esto quiere decir que existirán 15 estacionamientos cómodos.

8.5 Señalización y Gráficos:

Todas las áreas estarán debidamente señalizadas según las ordenanzas del municipio de Muisne y de los bomberos . se necesitan de señalizaciones de salidas de emergencia, extintores y varias otras en la concina en caso de fuga de gases.

9 BACK OF THE HOUSE

9.1 Descripción de la cocina:

La cocina como dicho anteriormente estará diseñada para atender las necesidades del 100% de los huéspedes. Estará equipada con buenas marcas de cocina industrial sin embargo al comienzo no contaremos con varios equipos por costos. La dimensión de esta será de 11.72 m por 16 m lo cual tendrá la amplitud necesaria para la operación.

9.2 Área de bodegas:

la bodega tendrá la misma dimensión que la cocina por lo que será compartida para las diferentes áreas de operación del hotel como limpieza, housekeeping, cocina etc. Dimensión de 187.52m² que permitirá abarcar suficiente espacio para toda la maquinaria y herramienta necesaria.

9.3 Oficinas

Las oficinas estarán en la casa matriz en Quito (Ubicación: Shyris y Avenida Naciones unidas frente al parque la Carolina en el piso 18 Edf. ALLURE.) la cual contará de espacios para contabilidad, reservas y administración del hotel. Será de donde entra y sale todo el dinero destinado para el hotel y en donde se manejaran cualquier tipo de sugerencias o reclamos enviados por el administrador quien estará establecido en el hotel el 100% del tiempo de operación. Espacio de 100m² se rentará a la empresa Urprocom S.A. pagando 800 USD mensuales, con un contrato de mínimo un año y con 2 meses previos de garantía.

9.4 Recibidor y basura

La basura se recolectara en tarros del municipio los cuales serán almacenados en la parte posterior del hotel hasta que el municipio quien se encarga de recolectar y procesar la misma la recoja. Se separaran desechos orgánicos de los comunes para ayudar a la organización y cuidado de la naturaleza del sector. Colector adquirido por medio del Municipio de Muisne, 3m x 1.5m.

9.5 Mantenimiento, Lavandería y Housekeeping

Estas tres áreas tendrán sus utensilios de operación en la amplia bodega junto a la cocina lo que optimizara el trabajo de los empleados. Es importante que se mantenga un control directo del administrador de estas tres áreas por lo que se utilizan varios productos los cuales se pueden extraviar. Tamaño 11,72m x 16m = 187.52.

10 SISTEMAS DE INGENIERIA (OPCIONAL)

10.1 Aguas y Alcantarillado

Para el correcto funcionamiento de las instalaciones del hotel será necesario mantener servicios como: cámara de transformación con transformador PAD-MOUNT, planta eléctrica, cisterna de gas centralizado, cisterna de almacenamiento de agua potable, sistema de agua caliente, servicio de WIFI las 24 horas del día. Servicios que serán manejados por la administración del hotel mas no con servicios de tercerización.

10.1.1 AGUAS: El hotel contará con una cisterna de agua potable de 90,00m³ aproximadamente que se ubicara en el área de subterránea, el mismo que contara con bombas hidroneumáticas que abastecerán el agua a las respectivos habitaciones, cocina y casa de empleados.

- La creación del hotel generará un incremento en el consumo de agua tanto de las habitaciones, piscina, áreas verdes, casa empleados etc. Por esta razón se construirá una cisterna que almacena aproximadamente 90,00m³ de agua, la cual estará en constante mantenimiento y limpieza para asegurar la calidad de agua para los visitantes y residentes (administrador, guardia etc.) del hotel.

10.1.2 RESIDUOS LIQUIDOS: la empresa constructora se encargará de los desechos generados en construcción específicamente de sanitarios de trabajadores, en cuanto a la operación tendremos que tomar en cuenta las aguas residuales generadas por los baños en todo el hotel, las provenientes de la lluvia y las generadas en la piscina. De manera que las aguas de lluvia servirán para el riego de las áreas verdes del terreno, las procedentes de residuos de la piscina se reciclaran y servirán para irrigar

de misma manera las áreas verdes del edificio y en lo que respecta a las aguas servidas de los baños se drenaran por medio de tuberías colgantes bajo la losa del primer piso a las tuberías de alcantarillado.

10.1.3 RESIDUOS SOLIDOS: en construcción del hotel se generaran desechos solidos como tierra, grava, arena, madera etc. Los mismos que serán retirados por la constructora. Durante la etapa de operación también se generaran residuos en todas las áreas del hotel por lo que se desechara en el tarro de basura del municipio de 3m x 1.5m.

10.2 Sistemas Eléctricos

Para la operación de este hotel se tendrá que contemplar el sistema eléctrico con un transformador tipo pedestal de 100 KVA para todas las áreas del mismo y un transformador tipo pedestal de 10 KVA para el proceso de construcción costo que asumirá la constructora. Para obtener la aprobación del servicio eléctrico se tendrá que presentar formularios al CNEL quienes tras su aprobación entregan un numero de confirmación a la propietaria del hotel quien tendrá que coordinar con el cantón de Muisne para todo tipo de instalación como de el transformador monofásico.

10.2.1 RED PRIMARIA : Frente al ingreso del Hotel Decameron termina la red trifásica e inicia una red monofásica que se extiende por la vía publica hasta un poste cercano al hotel. Junto a este poste se colocará un nuevo poste de hormigón . De lo cual será participes el Cantón de Muisne por mejoras y para utilización de los futuros proyectos de sector.

10.3 Sistemas de Iluminación

El hotel contara con un sistema de iluminación bien diseñado por la decoradora del proyecto. Este iluminara toda el área verde visible, ingreso, lobby, piscina, habitaciones etc. Al ser un hotel pequeño tenemos que jugar con la luz haciendo así

algunas partes que luzcan mas profundas que otras. Tendrá luz natural que es la que provee el día, luz artificial que será proporcionada por bombillos con lámparas en de diferentes diseños, luz difusa para conseguir un efecto uniforme dentro de las instalaciones y luz directa que se utilizara en las áreas de operación como la cocina y bodega. En las áreas que mas se pueda sin afectar el diseño del hotel se utilizaran bombillos LED para economizar .

10.4 Sistemas de Ventilación

En la cocina se instalará un ventilador para la extracción y purificación del aire no deseado. Se utilizara un sistema de ventilación localizada para el sector de cocción lo que capta el aire contaminado evitando que se extienda por el hotel. Hay que tomar en cuenta ciertas variables como: la cantidad de polución que genera la cocina, la velocidad de captación, la campana del ventilador y el conducto por donde transita el aire al exterior .

Para las habitaciones se instalarán aire acondicionado con monitor independiente para cada habitación, en vista de que el hotel esta situado en un sector de clima caliente – templado no hay necesidad de instalar sistema de calentador.

10.5 Sistemas Telefónicos

Se comprara un sistema de llamadas centralizadas para que los huéspedes puedan llamar y recibir llamadas a todo momento. Siempre y cuando las llamadas entrantes pasen principalmente por la recepción. En vista de que nuestro segmento es principalmente turismo nacional no considero que se utilizará en una gran cantidad este sistema mas que para llamadas internas de huéspedes a recepción o room service. Para la comunicación entre bodega, recepción, cocina, casa empleados, guardianía y lounge también existen teléfonos que les permite comunicarse por cualquier eventualidad. Las llamadas nacionales e internacionales están permitidas con un costo determinado el momento que se establezcan las líneas telefónicas y el

CONATEL nos rija los precios. Hay que tomar en cuenta que de esto no se recibirá una gran ganancia, solamente que cubra el costo y un margen por operación de las líneas y la compra de las mismas, es tan solo permitir la comodidad del huésped para que se sienta comunicado a todo momento.

10.6 Sistemas de Transportación Vertical

Dentro del hotel no existirá transportación tal como ascensores por la facilidad y cercanía de todas las áreas del hotel. Las habitaciones estarán cerca del pasillo y las gradas las mismas que serán muy amplias con descansos y bajas para generar impresión de una camino empinado mas no de gradas. Al ser la piscina, restaurante, lounge, bar y playa en el mismo nivel no necesitamos transporte para estas áreas. En caso de que tengamos discapacitados se contará con rampas que faciliten su transportación.

10.7 Sistemas de seguridad

10.7.1 INCENDIOS: En caso de incendios en cada piso existirán 3 extintores en cada piso de las habitaciones es decir abran 9 extintores en los 3 pisos, en la bodega 1, cocina 1, restaurante y lounge 1, recepción 1, casa de empleados 1 todos con sus debidas indicaciones de uso con mantenimiento cada fecha que indica el cuerpo de bomberos de la provincia de Esmeraldas, se aumentarán en caso de que sea solicitado por el Municipio de Muisne o por el Cuerpo de Bomberos. Igualmente se tendrá que pagar el predio rustico donde incluye 0,67 USD de impuestos para el cuerpo de bomberos.

10.7.2 SEGURIDAD: no se contratará sistema de alarma completa para todo el edificio sino se colocarán sensores automáticos de movimiento en cada piso, área de piscina y áreas verdes para la noche a partir de las 12 pm.

Las demás áreas se mantendrán siempre con iluminación por si los huéspedes desean permanecer en el lounge, restaurante o bar.

11 ALIMENTOS Y BEBIDAS

11.1 Puntos de venta

El hotel cuenta con 2 puntos de venta:

1. Restaurante: este provee alimentación y bebidas no alcohólicas, en caso de requerir bebidas alcohólicas se enviara la comanda a el área de bar directamente para su preparación.
2. Bar: se encarga de preparar las bebidas alcohólicas tanto para el restaurante como para el lounge, habitaciones y piscina.

Tanto el restaurante, bar y lounge estarán localizados cerca para la facilidad de transportación de los productos.

11.2 Restaurante y Menú:

El restaurante tiene capacidad para 30 personas a la vez, este servirá desayuno, almuerzo y cena, a parte de la bebidas. El menú a continuación no es el presentado al cliente tan solo una demostración de cómo lucirían los platos y que contienen.

DESAYUNO

∠ CLÁSICO

Jugo natural
Café, Chocolate, Té
Queso, Jamón
Pan, Mantequilla, Mermelada



∠ DE CASA

Jugo natural
Café, Chocolate, Té
Pan, Mantequilla, Mermelada
Huevos a la Cazuela
Queso, Jamón



∠ PROSCIUTTO PITA

Una deliciosa combinación de pan pita,
Huevos fritos, rúgula y queso.
Incluye una bebida a su elección.



∠ A SU ELECCIÓN

Pancakes
Bowl de frutas
Cereal con leche o yogurt
Muesli



ENTRADA

∠ CEVICHE

Con la mejor elección de mariscos como concha, camarón o pescado, preparado a la tradicional forma ecuatoriana.



∠ ENVUELTOS DE PIÑA Y CAMARON

Tres exquisitos envuelto de camarón con piña y tocino .



∠ SPRING ROLL DE CANGREJO

Cuatro rollitos primavera con el mejor cangrejo azul de la zona, acompañados con una salsa de ajonjolí.



∠ SOPA DE BROCOLI CON QUESO

Deliciosa sopa tradicional de brócoli con queso, preparada a fuego lento y servida en un panecook.



PLATO FUERTE

(El huésped siempre tendrá una porción de crostinis en la mesa y agua sin gas)

∠ RISOTTO DE LANGOSTINO Y SHIITAKE

Risotto de Langostino acompañado con champiñones shiitake, sobre una reducción de vino tinto.



∠ SOLOMILLO CON GORGONZOLA

Exquisita combinación de solomillo con queso gorgonzola, acompañado de pasta penne y tomates cherry.



∠ POLLO MARSALA

Pechuga de pollo cocinada con el delicioso sabor del vino Marsala, acompañada de vegetales y papa al horno.



∠ ENSALADA CESAR

Tradicional ensalada cesar, servida a tu gusto con mariscos o pollo.



(Todos los platos pueden ser alterados, según sea su preferencia de acompañamientos)

POSTRES

∠ BANANA SPLIT

Tradicional combinación de helados a su gusto recubierto con salsa de frutilla, mora o chocolate, sobre una deliciosa banana del sector.



∠ CHOCOLATE FUDGE

Pastel de chocolate con salsa de mora y más chocolate caliente en encima.



∠ BOWL DE FRUTAS

Mezcla de frutas de temporada a su gusto, servida con dulce de leche, manjar, chocolate, o culis de fruta. Sobre una base de melón o piña.



11.3 Costos y precios de venta A&B:

TIPO	PRODUCTO	COSTO	RENTABILIDAD ESPERADA	PRECIO ESTIMADO	PV FINAL	DIFERENCIA CO - PV
DESAYUNO						
	CLASICO	\$0.85	\$1.70	\$2.55	\$4.00	\$3.15
	DE CASA	\$1.00	\$2.00	\$3.00	\$5.00	\$4.00
	PROSCIUTTO PITA	\$1.50	\$3.00	\$4.50	\$6.00	\$4.50
A SU ELECCION						
	PANCAKES	\$0.75	\$1.50	\$2.25	\$4.00	\$3.25
	BOWL DE FRUTAS	\$0.30	\$0.60	\$0.90	\$3.00	\$2.70
	CEREAL	\$0.25	\$0.50	\$0.75	\$3.00	\$2.75
	MUESLI	\$0.30	\$0.60	\$0.90	\$4.00	\$3.70
ENTRADA						
	CEVICHE	\$0.50	\$1.00	\$1.50	\$4.00	\$3.50
	ENVUELTOS	\$0.75	\$1.50	\$2.25	\$5.00	\$4.25
	SPRING ROLL	\$1.00	\$2.00	\$3.00	\$5.00	\$4.00
	SOPA DE BROCOLI	\$0.80	\$1.60	\$2.40	\$5.00	\$4.20
PLATO FUERTE						
	RISOTTO DE LANGOSTA	\$5.00	\$10.00	\$15.00	\$16.00	\$11.00
	SOLOMILLO	\$4.00	\$8.00	\$12.00	\$14.00	\$10.00
	POLLO MARZALA	\$3.00	\$6.00	\$9.00	\$11.00	\$8.00
	ENSALADA CESAR	\$1.00	\$2.00	\$3.00	\$6.00	\$5.00
POSTRES						
	BANANA SPLIT	\$0.30	\$0.60	\$0.90	\$5.00	\$4.70
	CHOCOLATE FUDGE	\$0.60	\$1.20	\$1.80	\$6.00	\$5.40
	BWOL DE FRUTAS	\$0.50	\$1.00	\$1.50	\$5.00	\$4.50

12 RECURSOS HUMANOS**12.1 Cultura organizacional:**

El hotel se basa en mantener la percepción compartida entre los miembros del equipo de trabajo con valores que todos tienen que seguir a hincapié. Para la contratación de personal se tomará mucho en cuenta en cuanto decididos están en seguir las normas de la empresa tanto de trabajo en comunidad como de servicio al cliente. De ser así tendrán como resultado una experiencia exitosa de la cual sacarán mucho provecho y yo también. Para estructurar la cultura de la empresa me basaré en 7 puntos importantes tanto para los empleados como para las cabezas del negocio:

1. Innovación y toma de riesgos: generar cambios que sean aceptados dentro del común manejo de la empresa sin tampoco salir de tu esquema principal de negocio.
2. Atención al detalle: prestar suma atención a las cosas que al parecer no son una afectación a tu empresa.
3. Orientación a los resultados: junto con los empleados guiarse hacia los objetivos y hacia los resultados definitivos para poder hacer un análisis en base a eso y poder corregir lo malo o mantener lo bueno.
4. Orientación hacia las personas: no dejar de lado a las personas que están colaborando contigo para que tu negocio surja tenerlos presentes en tus reformas y siempre mantenerlos informados.
5. Orientación al equipo: es muy importante al menos en el ámbito del turismo y la hospitalidad ya que todos trabajan juntos siempre y el uno depende del otro para que todo salga de la forma más correcta.
6. Energía y dinamismo: mantener actividad constante aun cuando el negocio no este operando así no pierden el hilo del trabajo.
7. Estabilidad: todas las personas buscamos estabilidad en nuestros trabajos dejar saber a tus empleados que a parte de tener estabilidad pueden crecer junto a la empresa.

Existen ciertas barreras cuando una empresa se basa en una cultura, pero en este caso veremos como obviarlas y poder seguir creciendo:

1. Barrera contra el cambio: muchas veces las empresas se confían de su forma de operación porque lo han manejado por años, pero en este hotel siendo nuevo con inversionistas jóvenes y gente trabajando de una manera completamente diferente no va a ser difícil el optar por reformas después de unos años. Siempre se escucharán nuevas ideas y se mantendrá la innovación para que el huésped no se aburra de las mismas cosas y tenga una estadía lujosa, placentera y diferente.
2. Barrera hacia la diversidad: como se menciono antes las empresas antiguas tienden a limitarse a cualquier variación, entre estas de diversidad lo que hace una estadía monótona para el huésped y no permite que perciba algo nuevo, cosa que en este hotel será diferente.
3. Barrera contra las fusiones y adquisiciones: en cuanto a las fusiones este hotel nunca será fusionado así que se mantendrá el estilo antiguo, pero por el lado de las adquisiciones cada cierto tiempo si cambiaremos de equipos y remodelares según sea necesario.

12.2 Reclutamiento:

Existen 2 tipos de reclutamiento que se utilizarán dentro del hotel. Al inicio se procederá al reclutamiento externo y cuando el hotel se encuentre en operación se manejará el proceso de reclutamiento interno de promoción mayormente.

1. Reclutamiento Externo: para comenzar la operación del hotel se hará un proceso de búsqueda de personal por medio de anuncios de prensa interna en Esmeraldas, agencia de empleo local, búsqueda por medio de internet, asociaciones profesionales y relaciones personales (recomendados). Es decir tendremos personal solamente del área lo

que nos deja como resultado y responsabilidad el tener que capacitar mucho, ya que la mayoría de estas personas locales no tienen un nivel educacional mayor que escuela.

Después del proceso de búsqueda se precederá a convocatorias para mantener entrevistas con los posibles empleados. Aquí se practicarán ciertas pruebas, se requerirán de documentación como la hoja de vida y copia de cedula mientras pasen por el proceso de reclutamiento.

2. Reclutamiento Interno (Promoción):

Este método de selección se utilizara una vez que los empleados estén operando la empresa, se manejará un proceso de crecimiento interno lo que permitirá a los empleados ir subiendo de nivel y de salario según sea su desempeño dentro de la empresa. Lo que se busca con esto es tener la fidelidad de ellos así sabrán que con este hotel ellos no seguirán teniendo el mismo trabajo toda la vida y aparte de crecimiento vertical tienen la posibilidad de rotar horizontalmente lo que significa que tendremos que tener gente muy capacitada que este dispuesta a trabajar en mas de una sola área si es que es requerido, considero que a los empleados les gusta este método porque de caso contrario se vuelve un trabajo muy monótono al hacer siempre lo mismo.

El proceso de reclutamiento interno aparte de beneficiar a los empleados nos ayuda a nosotros como empresa porque son personas que conocen la empresa es decir no se tiene que invertir mas en reclutamiento del que ya lo hemos hecho, por el lado económico preferimos aumentar el salario a un empleado antiguo que gastar en procesos de reclutamiento y costes de selección, existe una satisfacción en el empleado que nos ayuda a la empresa y es mucho mas eficiente el proceso de reubicación que de implementación.

12.3 Selección:

Existen 3 pasos a seguir, la preselección, el enfoque, y la toma de decisión.

1. Preselección: se procede a analizar la carta de presentación, hoja de vida, solicitud de empleo y entrevista.
2. Enfoque: recabar la información necesaria para tomar una decisión certera. Se van a realizar entrevistas de carácter orientativo que permitan conocer hechos del candidato y obtener una impresión de su conducta. Hay que tomar mucho en cuenta en la selección esta última parte en vista de que si bien estamos tratando con gente que tiene un nivel de estudio primario otros secundario existe un tipo de brecha que recursos humanos tendrá que romper.
3. Decisión: entre los miembros de la cabeza del hotel se tendrá que valorar toda la información disponible sobre los candidatos y pasar a la selección.

12.4 Documentación requerida:

El momento que se haya escogido al personal se necesitara de la siguiente documentación: hoja de vida, record policial, copia de la cedula, papeleta de votación, carta de recomendación, niveles de estudio alcanzados, test psicológico, firma de recibimiento de uniforme, aviso de entrada al puesto de trabajo, firma de contrato, entre otros más que se requerirán con el tiempo. Todo esto se archivará en una carpeta individual de cada empleado de donde al momento de alguna entidad publica requiera la documentación estemos respaldados con toda la información completa, en este caso sería para el Ministerio de lo Laboral.

12.5 Contrato:

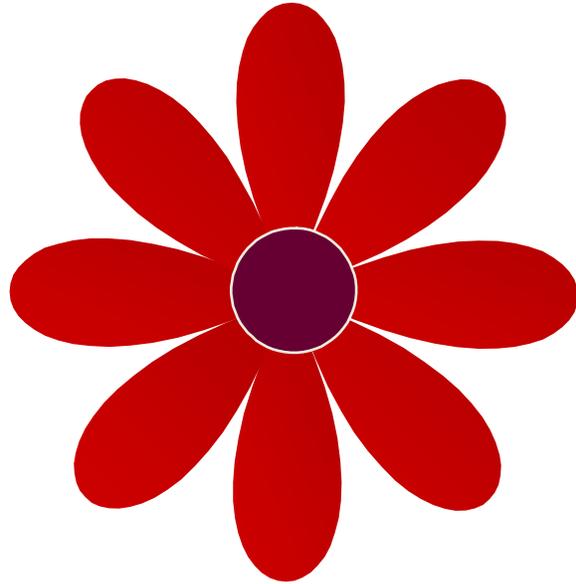
Después se realizan análisis de cada uno de los aplicantes y los que entren en las características requeridas serán llamados para un periodo de prueba pagado de **90 días** tal y como dicta la ley del Ecuador, después de este proceso entrarán en un contrato de plazo fijo los que hayan cumplido con un buen servicio y los que no serán remunerados con todos sus proporcionales de sus beneficios sociales como decimo tercero, decimo cuarto, utilidades y vacaciones por los 90 días de labor. En algunos casos como la persona encargada de sección SPA a las habitaciones estará bajo un contrato de modalidad de destajo ya que cumplirá con tareas el momento que sea requerida y no tendrá una participación continua en el hotel sino solo cuando el huésped lo necesite. El resto tendrán un sueldo normal que cumplirá con contrato de plazo fijo con una jornada ordinaria de 8 horas en horarios rotativos como en la gran mayoría de hoteles, estos contratos serán mínimo de 1 año, no queremos tener mucha rotación en los empleados. Todos tendrán su afiliación al IESS en regla, al igual que los pagos de la aportación patronal, fondos de reserva al gusto del empleado si es que desean cobrar directamente del IESS (nosotros previamente abonando) o si desean se les sumara en su salario mensual durante todo el año, tendrán sus 15 días de vacación anual por ley los cuales se pueden proporcionar en 2 etapas durante el año.

En el caso de que se requiera de horas suplementarias o extraordinarias de los empleados se cumplirá con lo que ordena la ley del pago de 100% en el caso de extraordinarias sobre el valor de la hora o el 25% las horas suplementarias. No se pagara el 50% mas en cuanto a los horarios nocturnos porque los contratos en el hotel serán de formato rotativo lo que significa que pueden ser las 8 horas de la noche o del día.

Todos los contratos deberán estar firmados por el empleado, el gerente, el administrador y notariados en Muisne para su validez.

13 PLAN DE MARKETING**13.1 Servicio principal y suplementarios (Sistema de Flor):**

1. Información.
2. Consultas.
3. Toma de Orden.
4. Hospitalidad.
5. Seguridad.
6. Excepciones.
7. Facturación.
8. Forma de Pago.



1. Mantener a los posibles huéspedes informados sobre todos los amenities de las habitaciones y en general del hotel. Es importante que cualquier promoción o cambio de tarifas los clientes se enteren para que no se sorprendan de ninguna forma. De igual manera cualquier evento o cambios al hotel se debe informar para mantenernos siempre en la mente del consumidor y trabajar con el Word of Mouth que es muy poderoso en este ámbito hotelero.
2. Permitir que los huéspedes reciban siempre respuestas a sus dudas de esta forma sabrán que estamos siempre dispuestos a ayudar en cualquier inquietud y resolver cualquier problema o petición extraordinario que se haga (como amenities adicionales en las habitaciones).
3. Al recibir el requerimiento de información de los interesados en hospedarse sobre las habitaciones y el hotel en general y al concretar con la reservación se enviará vía electrónica la información para que el huésped acepte todas las condiciones y proceda al pago.

4. En todo momento sea cuando comienza la parte informativa al cliente hasta que sale del hotel este será tratado de la manera mas cordial para que tenga la mejor impresión de nosotros esto estrechara nuestros lazos y se creará un vínculo que seguramente atraerá a nuevos huéspedes y mantendrá activos a los que ya existentes.
5. Se mantendrán estándares de seguridad donde los huéspedes pueden estar tranquilos y tener una estadía placentera contamos con guardias que vigilan el entorno y en si la infraestructura por lo que tienen de que temer. En cuanto a la forma de pago se manejarán depósitos bancarios o transferencias por lo que no tiene que pagar nada con su tarjeta de crédito así se evitará cualquier tipo de mala maniobra al rato de pagar las habitaciones. Dentro del hotel el huésped si podrá pagar con tarjeta sus consumos porque estarán controlados por el administración que estará siempre en planta.
6. Si se trabajará con pedidos especiales que los huéspedes deseen como decoración de las habitaciones con flore, champagne, chocolates etc. O cualquier otra cosa que lo podamos hacer y no salga de nuestras manos.
7. Se entregará las facturas al huésped si desea en el hotel en Esmeraldas o puede acercarse a nuestras oficinas en la Shyris y Naciones unidas frente al parque la Carolina en el piso 18 Edf. ALLURE.
8. Como se había dicho anteriormente el pago será por medio de deposito o transferencia bancaria a la cuenta de la empresa Mompiche Bay Hotel Cía. Ltda. La misma quien se encargará de hacer los procesos de reservación y facturación. En el caso de los consumos dentro del hotel se trabajará con tarjetas de crédito es decir tendremos un datafast donde los huéspedes podrán pagar sus consumos extras al hospedaje.

13.2 Análisis FODA:**Fortalezas:**

- Proveer lujo a los clientes y un servicio de calidad que no encuentran en ningún otro hotel del área.
- Brindar privacidad y tranquilidad al huésped al ser un lugar no apto para niños, aquí solo asisten parejas que quieren descansar y relajarse.
- Se mantiene bien cuidadas todas las áreas (constante mantenimiento) de los alrededores cosa que no en todos los hoteles del sector se percibe por la humedad que inhabilita una fácil limpieza.

Oportunidades:

- Tener parte de un sector donde aun no existe mucha oferta de hoteles aparte del Decameron.
- Tener una playa en donde las personas fuera del hotel no tienen acceso directo.

Debilidades:

- El hotel al comienzo no contará con actividades de diversión privadas del hotel sino tendrá que trabajar con terceros, esto será por ahorro de costos de inversión, pero si vemos después de un tiempo que es rentable definitivamente se implementará.

Amenazas:

- Existirán familias que prefieran viajar con sus hijos y demás familiares pero después de hacer el estudio de mercado hemos comprendido que existe una gran demanda de parejas que necesitan un fin de semana sin responsabilidades, de manera que me atrevería a decir que esto no es una amenaza, de todas formas el target son parejas sin importar si son casados, novios, amigos, adultos mayores etc

14 FOTOS DE PLANOS EN 3D

HABITACIÓN VISTA PANORAMICA



HABITACIÓN VISTA POSTERIOR

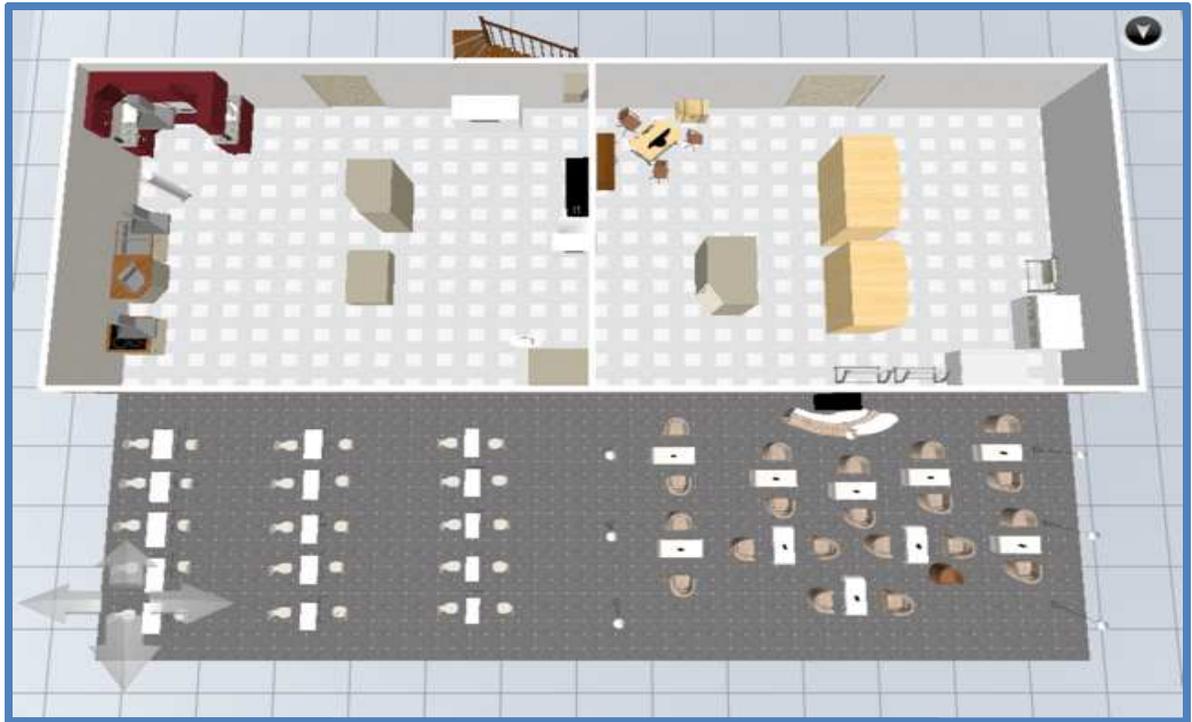


La parte frontal de la habitación es vista al mar en este caso el programa no da la opción de colocar agua pero podemos entender sabiendo que el hotel no esta al nivel del mar sino esta sobre una montaña lo que permite la vista perfecta al mar desde la cama.

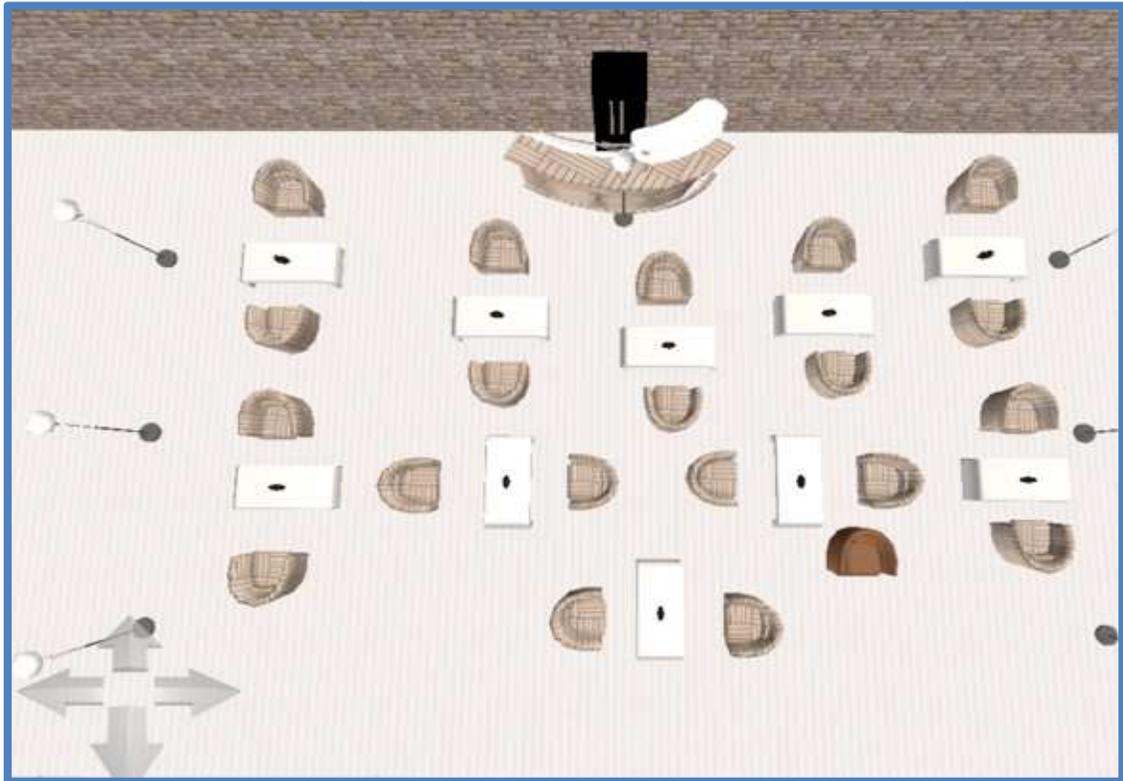
HABITACIÓN VISTA PANORAMA CON BAÑO Y TERRAZA

La el metraje sale en esta foto de la habitación, baño, terraza y espesor de las paredes.

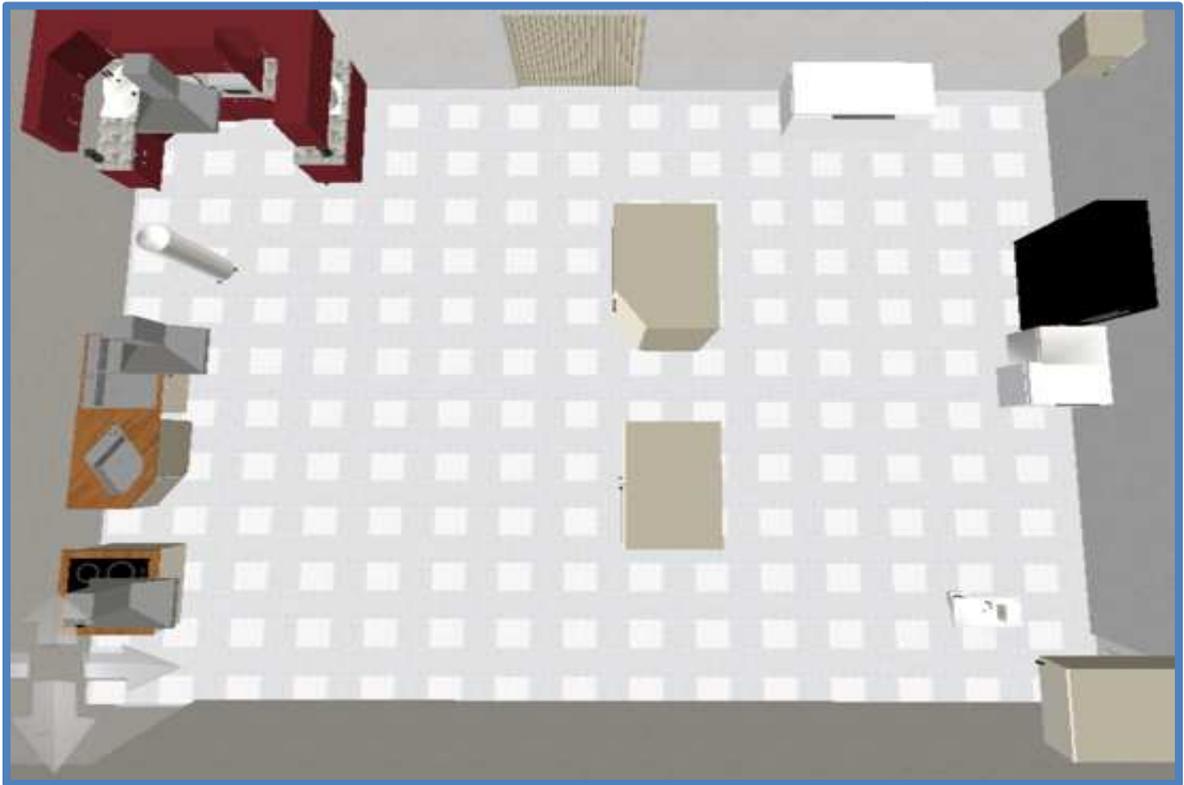
ÁREA DE COCINA-BODEGA-ADMINISTRACIÓN-LOUNGE-BAR



LOUNGE - BAR



RESTAURANTE - COCINA



BODEGA - OFICINA - ALMACENAMIENTO



Estas 3 áreas están separadas por paredes de Gypsum que no son percibidas por el programa.

15 PLANOS DE INFRAESTRUCTURA

16 CONCLUSIONES

∠ La construcción de este hotel será beneficiosa para el sector de Mompiche, Portete, Same, Sua etc. Debido a que contribuirá a mejorar la imagen urbana del sector, cosa de la que los residentes de la zona podrán lucrar con turismo.

∠ Se generará aproximadamente 10 plazas de trabajo lo que significa disposición de una fuente mas generadora de riquezas para las familias. Esto aumentará el poder adquisitivo en todos los casos, generará mayor estabilidad en las familias y mejora de calidad de vida de los habitantes de alrededor.

∠ El incremento de áreas verdes y fuentes de agua que se construirán en el hotel ayudará a recuperar las áreas verdes perdidas y mejoraran el entorno urbano.

∠ Los impactos generados negativos que serán parte del proceso de construcción son temporales y para evitar todo esto se tomarán medidas preventivas necesarias antes, durante y después de la construcción y también durante la operación del hotel.

∠ La demanda de los servicios básicos será alta aun que no tendrá el mismo impacto que se tiene por ejemplo en el conjunto Casa Blanca en Same en vista de que aquí tenemos una cocina y varios departamentos en el otro caso se manejan cocinas por departamentos lo que genera mas contaminación y utilización de los recursos básicos.

∠ Desde el momento de la construcción este hotel se asegurará siempre en mantener el medio ambiente sano , no generar desechos tóxicos y primordialmente preocuparse por mantener un buen contacto y buena relación con las comunidades del sector, esto nos ayudará a estar siempre apoyados por nuestros vecinos

17 BIBLIOGRAFÍA

<http://aplicaciones.inec.gob.ec/emp-portal/main.html#app=f824&9109-selectedIndex=2>

<http://www.slideshare.net/hbussenius/cultura-organizacional-354444>

<http://www.promonegocios.net/empresa/tipos-empresa.html>

Gobierno Municipal del Cantón de Muisne

INEC

INAMHI

Ministerio de Turismo del Ecuador

http://www.google.com.ec/imgres?q=entisol&um=1&hl=es&biw=1362&bih=614&tbm=isch&tbnid=el_JDBsBze9kvM:&imgrefurl=http://cain.ice.ucdavis.edu/repository/SerpWebSoilPics.htm&docid=K3ZWjfJUj58BMM&imgurl=http://cain.ice.ucdavis.edu/repository/SerpWebSoil/S11.jpg&w=373&h=558&ei=KktdT6yMJ4bftgfM_73bDg&zoom=1&iact=hc&vpx=395&vpy=116&dur=3029&hovh=275&hovw=183&tx=71&ty=148&sig=107465720451133006846&page=1&tbnh=148&tbnw=99&start=0&ndsp=28&ved=1t:429,r:3,s:0 (Foto)

[\(Foto\)](http://www.google.com.ec/imgres?q=molisol&um=1&hl=es&biw=1362&bih=614&tbm=isch&tbnid=-PAWXiIcwX0MzM:&imgrefurl=http://www.pbase.com/dougsherman/image/95106262&docid=rw5RR_tH0EHUTM&imgurl=http://i.pbase.com/o6/43/815143/1/95106262.5gP6ohAo.molisol.jpg&w=423&h=576&ei=90pdT4aCEdOTtwfU5uCFDA&zoom=1&iact=hc&vpx=368&vpy=152&dur=132&hovh=262&hovw=192&tx=92&ty=158&sig=107465720451133006846&page=1&tbnh=126&tbnw=93&start=0&ndsp=22&ved=1t:429,r:2,s:(Foto))