

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Estudio de Factibilidad: Restaurante MEI MEI

Emprendimiento

David Israel Vinueza Fiallos

Douglas Noe Carmona Cunalata

Administración de Empresas de Hospitalidad

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito

para la obtención del título de

Licenciado en Administración de Empresas de Hospitalidad

Quito, 22 de diciembre de 2020

Universidad San Francisco de Quito USFQ
Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Emprendimiento: Restaurante MEI MEI

David Israel Vinueza Fiallos

Douglas Noe Carmona Cunalata

Nombre del profesor: Mauricio Cepeda

Quito, 22 de diciembre de 2020

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: David Israel Vinueza Fiallos

Código: 00134337

Cédula de identidad: 1719189142

Nombres y apellidos: Douglas Noe Carmona Cunalara

Código: 00139639

Cédula de identidad: 1722726336

Lugar y fecha: Quito, 22 de diciembre de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

El presente documento permite analizar de manera concisa los puntos importantes a tomar en cuenta antes de abrir un emprendimiento en la industria de la hospitalidad durante la pandemia mundial del Covid 19. En este caso el restaurante que se pretende diseñar va enfocado a la comida asiática y a lo saludable, ubicado en la ciudad de Quito, en el sector norte (Calle Republica del Salvador). En este documento se analizan temas relacionados con el marketing interno, el costo del equipamiento del local, proyecciones de ventas, demanda y por supuesto tablas contables que ayudarán a tomar la mejor decisión.

ABSTRACT

The present document allows us to thoroughly analyze the most important points to be taken into account when starting a business during the Covid 19 global pandemic. In this case, the intended concept for the designed restaurant is healthy asian food. The restaurant will be located in Quito, northern sector (Republica del Salvador Street). How marketing strategies, cost of equipment, sales projections, supply and financial statements will improve decision making is going to be analyzed.

DEDICATORIA

Yo, David Vinueza quisiera dedicar este trabajo de titulación a mis padres, sin los cuales no hubiera llegado a este punto de mi vida, no estaría a punto de graduarme, no hablaría 6 idiomas, no tendría habilidades básicas de la vida y no habría tenido las experiencias que he tenido. A mis hermanos que me han enseñado lo que es el no rendirse. A mis mejores amigos del colegio, Diego y Sebastián por enseñarme lo que es la amistad verdadera. A África, con quien compartí mis mejores y peores momentos en Beijing, y finalmente a Jasmine, con quien conocí algo verdadero en Disney y quien, a pesar de una distancia de casi 14.000 Km, sigue tendiéndome su hombro para llorar cuando estoy a punto de tirar la toalla. Gracias de todo corazón.

Yo, Douglas Carmona dedico este trabajo principalmente a mi madre, Lourdes Cunalata, por brindarme el valor necesario para poder culminar con esta meta. A mi padre, Noe Carmona, por brindarme los recursos necesarios y encaminarme en el mundo de la hospitalidad que tanto me gusta. A mis hermanos, Diego y Henry, por enseñarme a ser fuerte y superar las adversidades de la vida y por sembrar ese grano de cordura en mí. A Sushicorp por brindarme el apoyo en el manejo de horarios para poder estudiar y trabajar al mismo tiempo. Y, por último, a Evelyn Sánchez y Martina Carmona, pilares fundamentales en mi vida que me han brindado las fuerzas para poder llegar a donde he llegado el día de hoy.

TABLA DE CONTENIDO

| | |
|--|-----------|
| 1.- Sumario ejecutivo | 9 |
| 2.- Concepto del restaurante | 10 |
| 3.- Objetivo | 11 |
| 4.- Constitución de la compañía | 12 |
| 5.- Estudio de factibilidad | 14 |
| 5.1 Entorno macro | 14 |
| 5.1.1 Entorno económico | 14 |
| 5.1.2 Entorno político | 14 |
| 5.1.3 Entorno social | 15 |
| 5.2 Análisis de sitio | 15 |
| 5.2.1 Ubicación | 15 |
| 5.2.2 Clima | 16 |
| 5.3 Análisis de vecindario | 16 |
| 5.3.1 Generadores de demanda | 16 |
| 5.4 Análisis del área de mercado | 16 |
| 5.4.1 Definición de límites | 16 |
| 5.4.2 Información económica y demográfica | 17 |
| 5.5 Análisis de la oferta | 18 |
| 5.5.1 Descripción del proceso | 18 |
| 5.5.2 Competencia primaria | 18 |
| 5.5.3 Competencia secundaria | 19 |
| 6. Plan de talento humano | 19 |
| 6.1 Descripción | 19 |
| 6.2 Requisitos selección del personal | 20 |
| 6.2.1 Cocina | 20 |
| 6.2.2 Caja | 21 |
| 6.2.3 Servicio | 22 |
| 6.2.4 Organigrama de la empresa | 23 |
| 6.2.5 Proceso de selección de personal | 23 |
| 7 Análisis FODA | 23 |
| 7.1 Fortalezas | 24 |
| 7.2 Oportunidades | 24 |
| 7.3 Debilidades | 24 |
| 7.4 Amenazas | 25 |
| 8 Plan financiero | 25 |
| 8.1 Inversión en activos | 25 |
| 8.1.1 Equipos de cocina | 26 |
| 8.1.2 Enseres de comedor | 26 |
| 8.1.3 Enseres de oficina | 26 |
| 9 Plan de comunicación de marketing | 27 |
| 9.1 Logo | 27 |
| 9.2 Boca a boca | 27 |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| 9.3 Apariencia del local | 27 |
| 9.4 Publicidad | 28 |
| 9.4.1 Redes sociales | 28 |
| 9.4.2 Tarjetas de cliente frecuente | 28 |
| 9.4.3 Baos por el cumpleaños | 29 |
| 10 Cultura organizacional | 29 |
| 10.1 Misión | 29 |
| 10.2 Visión | 29 |
| 10.3 Valores | 29 |
| 11. Análisis financiero | 30 |
| 11.1 Estado de resultados | 30 |
| 11.2 Flujo de caja | 32 |
| 11.3 Inversión Inicial | 33 |
| 11.4 VAN y TIR | 34 |
| 12. Conclusiones | 35 |
| Bibliografía | 37 |
| Anexos | 38 |

1.- SUMARIO EJECUTIVO

El restaurante Mei Mei se encontrará ubicado en la parte norte Quito, en la conocida Av. República del Salvador. El restaurante estará ubicado en esta zona ya que en este lugar se centra una gran parte del movimiento económico de la ciudad. Aparte, este lugar se encuentra en una limpieza constante y puede brindar una buena imagen para el restaurante y lo que se quiere transmitir.

Mei Mei se centra en ofrecer 8 platos de comida asiática: Dumpling (cerdo, camarón, vegetariano), sopa de fideos con carne, fideos fritos, arroz frito (vegetariano y de pollo) y Nai Wong Bao. El objetivo de Mei Mei es especializarse en estos ocho platos preparados de manera oriental. Por supuesto que, como un nuevo emprendimiento, el objetivo es seguir creciendo y generar dos o más establecimientos alrededor de la ciudad ubicado en puntos estratégicos. Estos establecimientos serán tipo “hueca”, entendiéndose como hueca aquel lugar pequeño y recomendado en donde las personas puedan ir al paso o quedarse a comer en un ambiente tranquilo estilo oriental. El horario de atención del restaurante será de 13:00 – 21:00 pm de lunes a domingo.

El objetivo principal del restaurante es que los comensales se enamoren del lugar por su excelente diseño y por supuesto de una excelente comida de calidad preparada rápidamente.

En un futuro, analizando la demanda de domicilios del restaurante, se creará una app personalizada para ofrecer un mayor contacto con el cliente y por ende un mejor servicio.

2.- CONCEPTO DEL RESTAURANTE

El concepto principal de Mei Mei es ofrecer a los comensales platillos asiáticos (muy populares y conocidos en Asia) en un ambiente tranquilo, de igual manera brindar seguridad para entregas a domicilio. La experiencia que se quiere brindar al cliente es un servicio rápido y de calidad con comida asiática auténtica, dejando a un lado las fusiones a las que ya se está acostumbrado y que se conoce en Ecuador.

De igual manera, la idea de combinar el concepto de “hueca” y comida asiática con los requerimientos de bioseguridad que la pandemia exige es la razón por la que el aforo planeado para este restaurante es de máximo 23 personas, sin contar con el personal. Se planea ubicar el restaurante en la zona de la República del Salvador en el norte de Quito, ya que aquí existe alta concentración de oficinas y residencias. El mercado objetivo se basa justamente en estas dos categorías: oficinistas y personas que vivan en la zona que deseen algo rápido, delicioso y diferente.

Ubicación: Av. República del Salvador

Tipo de Comida: Comida Oriental. Platillos basados en recetas chinas, japonesas y coreanas

Estilo del Restaurante: Asiático – Oriental

Capacidad: 23 personas

Mercado Meta: Personas de entre 18 - 60 años que radiquen en la ciudad de Quito y turistas que se sientan apasionados por la gastronomía asiática y no gusten de fusiones.

Algunos de ellos habrán compartido experiencias de intercambios y viajes al exterior y otros

simplemente tendrán la curiosidad de probar algo nuevo y fuera de lo común. El restaurante tiene un ambiente familiar, decorado y diseñado de manera acogedora.

3.- OBJETIVO

El objetivo principal es brindar al comensal una experiencia de comida asiática auténtica, con ingredientes preparados a mano en el restaurante como son fideos y masa para dumplings con opciones vegetarianas. De esta manera dar a conocer la comida oriental tal y como es, sin la necesidad de nacionalizarla.

Como empresarios, el objetivo principal del proyecto es que el comensal no vea estos platos como algo pesado que se debe comer una sola vez al mes. Sino como algo ligero y sano que puede suplantar un almuerzo o una cena. De esta misma manera poco a poco se podrá ganar la confianza del comensal y generar fidelidad de los clientes.

El objetivo en un futuro será poder brindar empleo a familias ecuatorianas para poder contribuir con el crecimiento económico de nuestro país. Analizando la demanda se podrá, en un futuro, contratar a más personal y expandirse a más lugares, mientras tanto antes de los 6 primeros meses se tiene previsto contar con 6 personas trabajando en el restaurante. David Vinueza será el encargado de la parte gastronómica, mientras que Douglas Noe se encontrará enfocado en la entrega de servicio. Un tercero se encargará de la manipulación del dinero, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.

4.- CONSTITUCIÓN DE LA COMPAÑÍA

EL tipo de compañía que se eligió crear es una compañía limitada. Este tipo de compañías debe cumplir con algunos requerimientos que se detallan en el siguiente listado:

4.1 Requisitos

Mínimo 2 socios y máximo 15: En este caso el proyecto contará con 2 socios que compartirán, en partes iguales, los beneficios de la empresa.

4.2 Pasos a Seguir

1. Reservar un nombre: Este trámite debe ser hecho en la Superintendencia de compañías la misma que verifica que este nombre no esté registrado en alguna otra compañía
2. Elaborar Estatuto: Este es el contrato que rige a la sociedad y es validada por un abogado
3. Abrir una cuenta destinada directamente a la empresa Ltda.: Esto se puede realizar en cualquier banco del país. Los requisitos básicos son:
 - Capital mínimo: En el caso de las compañías limitadas el capital mínimo debe ser de \$400
 - Carta de socios detallando la participación de cada uno
 - Copias de cédula y papeleta de socios.
4. Elevar a escritura pública: Con los documentos anteriores se acude a un notario público.

5. Aprobar el Estatuto: Una vez lista la escritura pública se la debe llevar a la superintendencia de compañías para su aprobación
6. Publicar en un diario: La Superintendencia de compañías entregará 4 copias de la resolución y un extracto para realizar la publicación en un diario de circulación nacional
7. Obtener los permisos municipales: Para obtener estos permisos se deberá pagar la patente municipal y pedir el certificado de cumplimiento de obligaciones.
8. Inscribir la compañía: Con todos los documentos que se han obtenido se debe acercar al registro mercantil para poder inscribir a la sociedad
9. Junta general de accionistas: Esta será la primera reunión en donde se definirá los representantes de la empresa y su cargo, según se haya definido en los estatutos
10. Obtener documentos habilitantes: Una vez inscrito en el registro mercantil, la Superintendencia de Compañías entregará los documentos que permitirán abrir el RUC de la empresa
11. Inscribir el nombramiento del representante: En el Registro Mercantil se inscribe el nombramiento del administrador de la empresa (esto debe ser dentro de los 30 días posteriores a su designación)
12. Obtener el RUC: El RUC se obtiene en el SRI y los requisitos son:
 - El formulario lleno
 - Original y copia de la escritura de constitución
 - Original y copia de los nombramientos
 - Copias de cédula y papeleta de votación de los socios

13. Obtener carta para el Banco: Una vez que el RUC se haya creado, la Superintendencia de Compañías entregará una carta dirigida al banco para poder disponer del valor depositado

5.- ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

5.1 Entorno macro

5.1.1 Entorno económico

Según las proyecciones del FMI la economía de Latinoamérica decreció en 9,4% y se proyecta recuperar un 3.7% para el siguiente año. Por otro lado, la economía de Ecuador decreció un 10.9%, todo esto debido a la pandemia global que azotó todo el mundo desde marzo del 2020. El FMI estima que para el año 2021 la economía del Ecuador recupera un 6.3%. Con esta caída económica Ecuador pasa a ser el segundo país más afectado por la crisis sanitaria. (Torres, 2020)

5.1.2 Entorno político

La política en Ecuador es un tema muy delicado ya que en los últimos años la gente se ha alzado en protestas en contra de los mandatarios y exmandatarios, acusándolos de temas de corrupción y hurto. Sin lugar a dudas la pandemia sacó a relucir la verdadera cara de la política, dejando expuestos a varios políticos que lucran de los insumos médicos necesarios para tratar la pandemia.

La política en Ecuador es inestable y en los últimos años la capital ha sufrido protestas pacíficas y violentas que afectan a la producción de los negocios. Un claro ejemplo de esto es la violenta manifestación que hubo en Octubre del 2019, pidiendo la renuncia del actual presidente debido a su mal manejo del gobierno para la gente de escasos recursos.

5.1.3 Entorno social

Por otro lado, Ecuador es uno de los países que tiene marcadas diferencias económicas y sociales. En cada región las costumbres y cultura son diferentes, incluso en algunos lugares también el lenguaje.

En la ciudad de Quito la diferencia de clases sociales es enorme, a los extremos de la ciudad la pobreza se hace notar mucho más. De igual manera, ahora, la cantidad de vendedores informales ha incrementado debido a las migraciones de otros países hacia Ecuador por ser un país dolarizado. Sabemos que esto es un problema ya que con esto la tasa de crimen aumenta en todo el país. Según el Ministerio de Gobierno la tasa de crimen subió 18.7% a escala nacional en el 2019 con respecto al 2018, las provincias que más se vieron afectadas fueron Guayas y Pichincha. (Gonzales, 2020)

5.2 Análisis de sitio

5.2.1 Ubicación

Mei Mei estará ubicado en la conocida Av. República del Salvador en donde se encuentra una gran parte del movimiento económico de Quito.

5.2.2 Clima

El clima de la ciudad de Quito es muy variable y puede cambiar en cuestión de horas. El clima promedio de la ciudad varía de entre 9° a 19° grados centígrados. Pero en realidad no se percibe, el clima variable, como una amenaza para el restaurante debido a que la gente que Quito suele estar preparada para estos cambios bruscos de temperatura. Sin embargo, el segmento de turistas puede no estar acostumbrado a este cambio de clima, es por esto que se ofrece el servicio a domicilio.

5.3 Análisis de vecindario

5.3.1 Generadores de demanda

En la zona de la República del Salvador se hallan varios generadores de demanda como son el Quicentro Shopping, Mall el Jardín, CCI, el parque la Carolina, Megamaxi y el estadio olímpico. Aparte de esto existen varias embajadas y oficinas alrededor. Debido a la pandemia, algunos generadores de demanda como son la Alianza Francesa, el hotel Sheraton, el colegio Benalcázar y el hotel Dann Carlton se han puesto en pausa, pero existe la posibilidad de una reactivación en el futuro, dependiendo de cómo se solucione este problema mundial.

5.4 Análisis del área de mercado

5.4.1 Definición de límites

Los límites se han definido de acuerdo a la cercanía del sector en donde se ubicará el restaurante. Se ha planteado que los clientes están dispuestos a acudir al restaurante con una cercanía de 15 minutos aproximadamente.

Norte: Parque Bicentenario

Sur: Hotel Hilton Colón

Este: Miravalle

Oeste: Av. Occidental

5.4.2 Información económica y demográfica

Como se expuso en párrafos anteriores la economía de Quito se ve muy marcada por sectores, es decir, barrios como Guamaní (al sur) y Carcelén (al norte) se ven azotados por una ola de pobreza y delincuencia. No es lo mismo si se habla de Cumbayá o de la Av. República del Salvador, en donde la delincuencia es muy controlada y de igual manera la venta informal, este tipo de zonas son transcurridas por empresarios, turistas y residentes cercanos al lugar.

Según el INEC el año 2018 Quito estaba cerrando el año, como el cantón más poblado del Ecuador, con aproximadamente 2.690.150 millones de habitantes. Las proyecciones para el año 2020 dicen que la cantidad de habitantes crecerá en 150.000. En general Ecuador tiene una densidad de 67 habitantes por km². (Ortiz, 2020)

El segmento de clientes son personas de entre 18 a 60 años que sean de la ciudad de Quito. Gracias a que el menú contiene platos con un precio acomodado al bolsillo de cualquier ecuatoriano, el restaurante no está segmentado por posición económica.

De igual manera se planea atraer la atención de clientes extranjeros, de preferencia clientes asiáticos que gusten de la comida ofrecida, además del lugar. De esta manera, Mei Mei será recomendado a través de redes sociales y boca a boca.

5.5 Análisis de la oferta

5.5.1 Descripción del proceso

Para poder analizar la oferta de la zona se realizó un estudio de campo recorriendo el sector en el que se planea iniciar este proyecto. De esta manera se puede determinar la competencia primaria y secundaria, como también se podrá saber cuáles son los competidores que comparten los mismos precios y la misma gama de productos y así poder definir una estrategia.

5.5.2 Competencia primaria

Para la competencia primaria se han tomado en cuenta dos factores que para nosotros son los más importantes. El primero tiene que ver con el producto que ofrece el restaurante, es decir, restaurantes que dentro de su menú ofrecen platos coreanos, chinos o japoneses. El segundo aspecto importante es el precio que deberá ser similar al precio que se ha puesto a los platos de Mei Mei, para ser considerado como una competencia primaria.

La zona de la calle República del Salvador se ve sobre todo compuesta de oficinas, locales comerciales, departamentos y restaurantes. Con respecto a los últimos, aquellos que más destacan debido a su semejanza por ofrecer comida asiática y su proximidad son Wok to Walk, Ryu Gin, Tasty Korean, Mizu Sushi Bar y Kobe Sushi Express. Cabe recalcar que el único competidor que ofrece un concepto similar al que Mei Mei piensa ofrecer es Dum Dum Dumplings Shop, el cual está ubicado en la calle De los Colimes, cerca de la UDLA. Si bien existen restaurantes propiamente chinos (no chifas) cerca, ninguno ofrece el tipo de servicio de Mei Mei, es decir, tipo “hueca”.

5.5.3 Competencia secundaria

Para poder definir la competencia secundaria se toma en cuenta los restaurantes cercanos de la zona. Que no necesariamente ofrecen un producto similar y que es muy variable al precio que se ha proyectado para los platos, pero que de igual manera se dedican al segmento del servicio de comida. Aquellos restaurantes que se encuentran más alejados, pero aun relativamente cerca si se viaja en automóvil son algunos chifas cerca de la calle 6 de diciembre, el Nubori de la Catalina de Aldaz, Noe del Quicentro Shopping y Manna Lemon Tree de la plataforma gubernamental. Con respecto a la competencia indirecta, existen varios restaurantes de diferentes tipos de comida a lo largo de la República del Salvador, Shyris y 6 de diciembre. Hay comida italiana, mexicana, americana, pizzerías y restaurantes de shawarmas.

6. PLAN DE TALENTO HUMANO

Todo restaurante que quiera surgir y crecer de manera próspera requiere de un personal de calidad para realizar los trabajos y llegar a los mismos objetivos, es importante que los trabajadores cumplan con los valores en los que la empresa está acentuada.

6.1 Descripción

Mei Mei, al ser un restaurante pequeño, de solamente 23 puestos, no requiere de mucho personal. El personal se encontrará distribuido de la siguiente manera: 2 personas en cocina, 1 en servicio y 1 en la caja. De esta manera el restaurante se encontrará en operaciones los 365 días del año y el personal se va a medir de acuerdo con un horario previamente establecido por los jefes. Es importante recordar que en cocina se encontrará el chef, que en

este caso será uno de los socio-propietarios del restaurante, David Vinueza. Por otro lado, Douglas Carmona, socio-propietario, estará encargado del servicio y atención al cliente.

Se requiere solamente de un cajero ya que cuando este libre, el capitán de servicio tomará la posición de caja, es importante mencionar que los empleados trabajarán 5 días y tendrán libre dos. Al ser una zona muy comercial y turística es importante que los fines de semana a partir del viernes todos los empleados se encuentren en los puestos de trabajo para poder brindar la mejor atención

6.2 Requisitos selección del personal

Los empleados que serán contratados para cumplir funciones dentro del restaurante deberán cumplir con ciertos requisitos, por supuesto tomando en cuenta al puesto al que se le asigna.

A continuación, se detalla los requisitos de cada integrante del proyecto.

6.2.1 Cocina

Chef

| | |
|------------------------|---|
| NOMBRE DE CARGO | CHEF |
| AREA | OPERATIVA - ADMINISTRATIVA |
| REQUISITOS | Buenas técnicas de liderazgo Interés por la cocina y la buena alimentación Experiencia en cocina profesional Amplio conocimiento de la comida asiática Técnicas culinarias avanzadas Flexible en temas de horarios |
| REPORTA A | Junta de socios |
| SUELDO | Basico más horas extra/complementarias y utilidades |

Figura 1

Ayudante de cocina 1

| | |
|------------------------|---|
| NOMBRE DE CARGO | AYUDANTE DE COCINA 1 |
| AREA | OPERATIVA |
| REQUISITOS | Interés por la cocina y la buena alimentación Previo desempeño en cocina Conocimientos altos de cocina e instrumentos Técnicas culinarias Flexible en temas de horarios |
| REPORTA A | Chef |
| SUELDO | Basico más horas extra/complementarias |

Figura 2

Ayudante de cocina 2

| | |
|------------------------|---|
| NOMBRE DE CARGO | AYUDANTE DE COCINA 2 |
| AREA | OPERATIVA |
| REQUISITOS | Interés por la cocina y la buena alimentación Previo desempeño en cocina Conocimientos básicos de instrumentos de cocina Interés por aprender Flexible en temas de horarios |
| REPORTA A | Chef ó Ayudante de cocina 1 |
| SUELDO | Basico más horas extra/complementarias |

Figura 3

6.2.2 Caja

Cajero

| | |
|------------------------|---|
| NOMBRE DE CARGO | CAJER@ |
| AREA | OPERATIVA |
| REQUISITOS | Conocimiento en contabilidad Título de bachiller Flexibilidad en horarios |
| REPORTA A | Capitán de servicio ó chef |
| SUELDO | Básico mas hora extra / complementaria |

Figura 4

6.2.3 Servicio

Capitán de servicio

| | |
|------------------------|--|
| NOMBRE DE CARGO | CAPITÁN DE SERVICIO |
| AREA | OPERATIVA - ADMINISTRATIVA |
| REQUISITOS | Buenas técnicas de manejo de personal Gusto por la profesión Experiencia en restaurantes con servicio formal Amplio conocimiento de la ingredientes asiáticos Buena actitud Solucionador de problemas |
| REPORTA A | J unta de socios |
| SUELDO | Basico más horas extra/complementarias y utilidades |

Figura 5

Mesero

| | |
|------------------------|---|
| NOMBRE DE CARGO | MESERO |
| AREA | OPERATIVA |
| REQUISITOS | Manejar un vocabulario formal y cordial Nítida presencia Buena actitud Buen manejo de charol F lexible en temas de horarios |
| REPORTA A | Capitán de Servicio |
| SUELDO | Basico más horas extra/complementarias |

Figura 6

6.2.4 Organigrama de la empresa



Figura 7

6.2.5 Proceso de selección de personal

El proceso de selección deberá llevarse a cabo al menos con tres semanas de anticipación a la inauguración del restaurante en donde se deberá presentarse a una reunión presencial con ambos socios junto con su currículum. En este momento los socios del restaurante analizarán y decidirán cuáles son las personas más aptas para cumplir los cargos requeridos.

Después de la primera cita, se realizará una llamada con una semana de anticipación a las cuatro personas elegidas para los puestos, mismo momento en donde se presentará el establecimiento, se entregará el uniforme respectivo, se firmará el contrato y se establecerá reglas para todos.

7 ANÁLISIS FODA

Para saber en qué punto de mercado está situado este proyecto se ha planteado hacer un análisis de factores internos y externos que favorecen y afectan al proyecto. Con el uso de

esta herramienta se pudo determinar que el proyecto cuenta con fuertes componentes internos para poder desarrollarse de una buena manera y según lo proyectado.

7.1 Fortalezas

- Ser uno de los restaurantes pioneros en ofrecer una comida asiática autentica sin fusiones.
- Rapidez en la preparación de la comida.
- Amplio conocimiento teórico, en temas de administración de restaurantes por parte de los socios
- Ofrecer al cliente la experiencia de ver la creación de fideos y dumplings.
- Recetas únicas y auténticas aprendidas de grandes exponentes de la cocina asiática.

7.2 Oportunidades

- Un nuevo mercado de comida saludable y diferente a un cómodo y justo precio.
- Comercialización de una nueva gama de productos.
- El restaurante está en una zona con bastante demanda y en constante expansión
- Facilidad de expansión, ya sea en franquicias o en negocio propio.

7.3 Debilidades

- Carencia de experiencia operativa y administrativa por parte de los socios.

7.4 Amenazas

- El restaurante estará situado en un lugar de alto comercio en el que se encuentran varios restaurantes.
- La inestabilidad política es un tema que afecta al Ecuador y principalmente a Quito ya que aquí se encuentra el palacio de gobierno. Las constantes protestas pueden ser perjudiciales para el restaurante.
- El clima de la ciudad es muy cambiante (no es una gran amenaza ya que la gente de la ciudad está acostumbrada y por ende preparada para cualquier cambio brusco de clima). Al clima se lo ve como una amenaza para el segmento de extranjeros.

8 PLAN FINANCIERO

8.1 Inversión en activos

Como es conocimiento general, para poder iniciar un negocio de comida se necesita maquinaria para poder cumplir a la perfección con las funciones del restaurante. Por eso se ha decidido hacer un cálculo de la instrumentaria necesaria para poder arrancar con el negocio. Este, al ser un restaurante pequeño, no requiere de equipos tan grandes, debido al espacio. Para la selección de los equipos se ha fijado bastante en la marca, ya que son equipos profesionales, además, se ha elegido los equipos que sean pequeños y que vayan acorde con el tipo de restaurante que existe en mente. Se han dividido los gastos por activos en enseres

de: Cocina, Comedor y Oficina. Además de estos gastos, más adelante se detalla los gastos que deben hacerse en vajilla y ollas.

8.1.1 Equipos de cocina

Se ha realizado un análisis de los equipos necesarios para que nuestra cocina funcione sin problema. En equipos de cocina se produce el gasto más fuerte ya que todos los equipos a adquirir son de calidad y hechos a medida del restaurante. Cabe mencionar que debido a la naturaleza del restaurante, los equipos necesarios no son tan grandes.

8.1.2 Enseres de comedor

Dentro de esta categoría se encuentran enseres que tienen que estar en el front house como son mesas y sillas. De igual manera se ha planteado implementar una barra de 3 asientos. El total de asientos será de 23 y el total de mesas de 7 mesas y la barra, distribuidos de esta manera: 4 mesas de 2 personas, 3 mesas de 4 personas y la barra de 3 personas.

8.1.3 Enseres de oficina

Dentro de esta categoría se encuentran los equipos y artículos de oficina para llevar contabilidad interna, entrega de facturas o recibos y cierre de caja. De igual manera equipos necesarios para una atención a domicilio, como son los teléfonos. También es fundamental destinar una computadora para el restaurante que maneje temas de restaurante y quede archivado todos los registros, esto con la finalidad de poder hacer proyecciones de ventas y análisis de demanda. Los equipos no necesitan ser tan sofisticados, basta con una computadora de escritorio básica.

9 PLAN DE MARKETING

Dentro de este plan lo que se busca es generar una campaña que llegue al segmento de mercado deseado y mediante estrategias o técnicas poder llamar la atención de la gente. A continuación, se muestran las tres técnicas en la que se va a enfocar.

9.1 Logo



Figura 8 Logo MEI MEI

9.2 Boca a boca

Algo fundamental para Mei Mei es generar una excelente primera impresión, en cuanto a todos los factores: calidad del producto, servicio y comodidad. De esta manera se logrará que el cliente comente con sus amigos o conocidos y poder llamar la atención de la gente.

9.3 Apariencia del local

El salón del restaurante será fundamental ya que se espera crear un lugar “Instagramable”, es decir, crear un ambiente tan bonito y acogedor en donde las personas se

sientan cómodas de tomarse fotos y compartir en las redes sociales. Se usarán colores ligeros y claros como blanco y verde claro.

9.4 Publicidad

La publicidad estará dividida en tres aspectos, redes sociales, tarjeta de consumo y regalos por los cumpleaños.

9.4.1 Redes sociales

Mei Mei como empresa desea abarcar a los nuevos clientes que están surgiendo, es decir los que están entrando a la adultez y mismos que se encuentran más anclados a las redes sociales. De este modo, plataformas como Facebook e Instagram son las más utilizadas entre personas de 15 a 30 años, por lo que se planea publicitar el negocio a través de estas plataformas. Facebook e Instagram ofrecen entregar publicidad a la página a cambio de dinero, existe la posibilidad de que esta sea una buena forma de tener un alcance inicial.

9.4.2 Tarjetas de cliente frecuente

Es una manera diferente de hacer que el cliente regrese al local. Este método de tarjetas de consumo consiste en que el cliente, en su primera visita, recibirá una tarjeta con seis espacios en blanco, cada vez que el cliente asista al restaurante se le pondrá un sello en uno de los espacios vacíos, una vez que se llenen los seis espacios vacíos cuenten con el sello, en la séptima visita el cliente recibirá el platillo que guste de manera gratuita. Esto se hará con la finalidad de llamar la atención del cliente y generar un buen boca a boca que es algo que conviene mucho.

9.4.3 Baos por el cumpleaños

Otra forma de publicidad que se ofrecerá al cliente es el regalo de un Bao dulce durante la semana de su cumpleaños más Baos de regalo al grupo con un máximo de 4 en total

10 CULTURA ORGANIZACIONAL

Mei Mei, al ser un restaurante pequeño, no tiene una nómina extensa ni costosa (al menos al inicio con un solo restaurante). Debido a que los socios estarán involucrados en la operación directamente, se planea tener un ambiente amigable, familiar y tranquilo, pero sin olvidar el respeto mutuo entre compañeros de trabajo incluyendo a los jefes.

10.1 Misión

Mei Mei busca proveer un ambiente tranquilo y fresco en donde los comensales puedan disfrutar de la seguridad de una comida de calidad y un excelente servicio a un precio cómodo para el bolsillo de cualquier Quiteño.

10.2 Visión

Llegar a ser conocidos como la mejor cadena de comida asiática auténtica de la ciudad apoyados por una materia prima de calidad y un excelente servicio llegando a superar las expectativas de los clientes.

10.3 Valores

Seguridad al momento de entregar el producto

Responsabilidad con el cuidado de todos los ciudadanos (tratándose de temas de bioseguridad)

Compromiso con ofrecer siempre un servicio de calidad siempre

Bienestar al ofrecer comidas saludables

11. ANÁLISIS FINANCIERO

En este caso se realizaron dos escenarios: Uno pesimista en donde se asume que a pesar de la promesa de valor excepcional del restaurante con respecto a bioseguridad, precios adecuados y rapidez de servicio, la economía del Ecuador y la situación por la pandemia en general hará que no sea tan atractivo financieramente. Por otro lado, el escenario optimista, en donde se proyectan ventas positivas y alentadoras para el negocio. Debido a la situación actual del país y del mundo en general, se ha decidido quedarse solamente con el escenario pesimista, aunque se espera que la situación mejore a través de los programas de vacunación en el futuro.

11.1 Estado de resultados

Una vez establecidas las recetas estándar correspondientes (Anexo A), se determinó el precio de cada plato y el costo de cada uno, dejando el margen de contribución adecuado.

| PROYECCION DE VENTAS DEL PRIMER MES (ESCENARIO PESIMISTA) | | | | | | | | |
|---|------------------|----------|-----------------|---------------|------------------------|----------------------------|-------------------------|----------------------------|
| PLATOS | NUMEROS VENDIDOS | MENU MIX | RECIBO DE VENTA | COSTO DE ITEM | MARGEN DE CONTRIBUCION | INGRESO TOTAL | COSTO TOTAL | UTILIDAD TOTAL |
| DUMPLING\$ DE CERDO X6 | 220 | 12.86% | \$ 5.25 | \$ 1.23 | \$ 4.02 | \$ 1,155.00 | \$ 270.39 | \$ 884.61 |
| DUMPLING\$ DE CERDO X12 | 110 | 6.43% | \$ 8.10 | \$ 2.46 | \$ 5.64 | \$ 891.00 | \$ 270.80 | \$ 620.40 |
| DUMPLING\$ DE CERDO X18 | 65 | 3.80% | \$ 13.20 | \$ 3.69 | \$ 9.51 | \$ 858.00 | \$ 239.85 | \$ 618.15 |
| DUMPLING\$ VEGETARIANOS X6 | 180 | 10.52% | \$ 5.55 | \$ 1.57 | \$ 3.98 | \$ 999.00 | \$ 282.98 | \$ 716.02 |
| DUMPLING\$ VEGETARIANOS X12 | 80 | 4.68% | \$ 9.60 | \$ 3.14 | \$ 6.46 | \$ 768.00 | \$ 251.53 | \$ 516.47 |
| DUMPLING\$ VEGETARIANOS X18 | 50 | 2.92% | \$ 14.00 | \$ 4.72 | \$ 9.28 | \$ 700.00 | \$ 235.81 | \$ 464.19 |
| DUMPLING\$ DE CAMARON X6 | 95 | 5.55% | \$ 6.25 | \$ 1.88 | \$ 4.37 | \$ 593.75 | \$ 178.98 | \$ 414.77 |
| DUMPLING\$ DE CAMARON X12 | 40 | 2.34% | \$ 11.10 | \$ 3.77 | \$ 7.33 | \$ 444.00 | \$ 150.72 | \$ 293.28 |
| DUMPLING\$ DE CAMARON X18 | 26 | 1.52% | \$ 16.30 | \$ 5.85 | \$ 10.65 | \$ 423.80 | \$ 148.95 | \$ 278.85 |
| SOPA FIDEOS CON CARNE | 130 | 7.60% | \$ 4.75 | \$ 0.93 | \$ 3.82 | \$ 617.50 | \$ 120.85 | \$ 496.65 |
| FIDEOS FRITOS | 150 | 8.77% | \$ 4.75 | \$ 0.91 | \$ 3.84 | \$ 712.50 | \$ 136.08 | \$ 576.42 |
| ARROZ FRITO CON HUEVOS (VEGETARIANO) | 150 | 8.77% | \$ 4.40 | \$ 0.49 | \$ 3.91 | \$ 660.00 | \$ 72.85 | \$ 587.15 |
| ARROZ FRITO CON POLLO | 150 | 8.77% | \$ 4.75 | \$ 0.73 | \$ 4.02 | \$ 712.50 | \$ 109.76 | \$ 602.74 |
| NAI WONG BAO | 265 | 15.49% | \$ 1.20 | \$ 0.18 | \$ 1.02 | \$ 318.00 | \$ 48.53 | \$ 269.47 |
| | 1711 | 100.00% | | | | TOTAL INGRESOS \$ 9,853.05 | TOTAL COSTO \$ 2,515.88 | TOTAL UTILIDAD \$ 7,337.17 |

Figura 9

Debido a la naturaleza del concepto de Mei Mei, el cual se constituye como una hueca rápida y saludable, pero también debido a la naturaleza de la zona en la cual se planea ubicar el local, es posible tener precios ligeramente más elevados, y al tener una variedad de ingredientes simples y baratos, es posible obtener un Food Cost de 25,53%.

| | |
|----------------------------|----------------|
| FOOD COST % | 25.53% |
| AVERAGE MENU MIX | 7.14% |
| AVERAGE ITEM PROFIT | \$ 4.29 |

Figura 10

Finalmente, se puede apreciar cómo afectan todos estos valores en el estado de resultados proyectado para el primer año de operaciones, con ventas de alimentos y bebidas de \$166.461 y una utilidad neta de \$15.648 para el primer año.

| ESTADO DE RESULTADOS 2021 | VALORES | PORCENTAJE |
|------------------------------------|--------------|------------|
| VENTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | \$ 166,461 | 100% |
| COSTO DE VENTAS | \$ 58,390.30 | 35.08% |
| NÓMINA | \$ 55,503.60 | 33.34% |
| UTILIDAD BRUTA | \$ 52,567.43 | 31.58% |
| GASTOS DE MARKETING | \$ 2,880.00 | 1.73% |
| GASTOS DE MANTENIMIENTO | \$ 5,000.00 | 3.00% |
| AGUA, LUZ Y FUERZA | \$ 5,284.69 | 3.17% |
| GASTOS DE ARRIENDO | \$ 11,880.00 | 7.14% |
| OTROS GASTOS | \$ 6,658.45 | 4.00% |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS | \$ 20,864.29 | 12.53% |
| IMPUESTO A LA RENTA | \$ 5,216.07 | 3.13% |
| UTILIDAD NETA | \$ 15,648.22 | 9.40% |

Figura 11

11.2 Flujo de caja

Al tomar en cuenta los precios de los platos y la cantidad de ventas, se empieza con ventas de un mes, un año y posteriormente una proyección a 5 años con un crecimiento anual de ventas de 15% para el primer año, 5% para el segundo y 2% para los restantes.

Con respecto al costo de nómina, basándose en el histórico de salarios básicos de los últimos 3 años en Ecuador, se ha dispuesto un incremento de un 2% a partir del 2022.

| ESTADO DE RESULTADOS | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
|------------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| VENTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | \$ 166,461 | \$ 191,430.54 | \$ 201,002.06 | \$ 205,022.10 | \$ 209,122.55 |
| COSTO DE VENTAS | \$ 58,390.30 | \$ 67,148.85 | \$ 70,506.29 | \$ 71,916.42 | \$ 73,354.75 |
| NÓMINA | \$ 55,503.60 | \$ 59,930.33 | \$ 61,128.93 | \$ 62,351.51 | \$ 63,598.54 |
| UTILIDAD BRUTA | \$ 52,567.43 | \$ 64,351.36 | \$ 69,366.84 | \$ 70,754.18 | \$ 72,169.26 |
| GASTOS DE MARKETING | \$ 2,880.00 | \$ 3,312.00 | \$ 3,477.60 | \$ 3,547.15 | \$ 3,618.10 |
| GASTOS DE ARRIENDO | \$ 11,880.00 | \$ 11,880.00 | \$ 11,880.00 | \$ 11,880.00 | \$ 11,880.00 |
| GASTOS DE MANTENIMIENTO | \$ 5,000.00 | \$ 5,750.00 | \$ 6,037.50 | \$ 6,158.25 | \$ 6,281.42 |
| AGUA, LUZ Y FUERZA | \$ 5,284.69 | \$ 6,077.39 | \$ 6,381.26 | \$ 6,508.89 | \$ 6,639.07 |
| OTROS GASTOS | \$ 6,658.45 | \$ 7,657.22 | \$ 8,040.08 | \$ 8,200.88 | \$ 8,364.90 |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS | \$ 20,864.29 | \$ 29,674.75 | \$ 33,550.39 | \$ 34,459.00 | \$ 35,385.78 |
| IMPUESTO A LA RENTA | \$ 5,216.07 | \$ 7,418.69 | \$ 8,387.60 | \$ 8,614.75 | \$ 8,846.45 |
| UTILIDAD NETA | \$ 15,648.22 | \$ 22,256.06 | \$ 25,162.80 | \$ 25,844.25 | \$ 26,539.34 |

Figura 12

11.3 Inversión Inicial

A continuación se ofrece un detalle de todos los activos necesarios para empezar las operaciones del restaurante.

| INSUMOS DE BIOSEGURIDAD | | | | |
|--------------------------------------|---|----|-------|------------------|
| TERMOMETRO LASÉR | 2 | \$ | 60.00 | \$ 120.00 |
| DISPENSADORES DE JABON | 2 | \$ | 30.00 | \$ 60.00 |
| DISPENSADORES DE GEL ANTIBACTERIAL | 2 | \$ | 30.00 | \$ 60.00 |
| ALFOMBRAS DESINFECTANTES | 2 | \$ | 25.00 | \$ 50.00 |
| BOMBA DESINFECTANTE DE 12L | 1 | \$ | 30.00 | \$ 30.00 |
| DISPENSADOR DE GEL METALICO PARA PIE | 1 | \$ | 65.00 | \$ 65.00 |
| COSTO TOTAL | | | | \$ 385.00 |

Figura 13

| ENSERES DE COCINA | | | | |
|--|---|----|----------|--------------------|
| COCINA PROFESIONAL DE 6 QUEMADORES A/I | 1 | \$ | 2,150.00 | \$ 2,150.00 |
| REFRIGERADOR (VERTICAL DE 200 LITROS) | 2 | \$ | 1,100.00 | \$ 2,200.00 |
| CONGELADOR (HORIZONTAL DE 100 LITROS) | 1 | \$ | 600.00 | \$ 600.00 |
| LICUADORA INDUSTRIAL (20 LITROS) | 1 | \$ | 540.00 | \$ 540.00 |
| MESA METALICA | 1 | \$ | 520.00 | \$ 520.00 |
| BATIDORA INDUSTRIAL | 1 | \$ | 778.00 | \$ 778.00 |
| CALENTADOR DE VAJILLA | 1 | \$ | 320.00 | \$ 320.00 |
| LAMINADORA INDUSTRIAL | 1 | \$ | 1,250.00 | \$ 1,250.00 |
| COSTO TOTAL ENSERES DE COCINA | | | | \$ 8,358.00 |

Figura 14

| ENSERES DE OFICINA | | | | |
|---------------------------------------|---|----|----------|--------------------|
| COMPUTADORA DE ESCRITORIO | 1 | \$ | 690.00 | \$ 690.00 |
| IMPRESORA DOCUMENTOS | 1 | \$ | 240.00 | \$ 240.00 |
| TELEFONO OPERADORA 0 | 1 | \$ | 130.00 | \$ 130.00 |
| CAJA REGISTRADORA | 1 | \$ | 150.00 | \$ 150.00 |
| ESCRITORIO | 1 | \$ | 200.00 | \$ 200.00 |
| SILLA | 2 | \$ | 90.00 | \$ 180.00 |
| CALCULADORA | 2 | \$ | 20.00 | \$ 40.00 |
| SISTEMA DE PUNTO DE VENTA | 1 | \$ | 1,200.00 | \$ 1,200.00 |
| COSTO TOTAL ENSERES DE OFICINA | | | | \$ 2,830.00 |

Figura 15

| ENSERES DE COMEDOR | | | | |
|--|---|--|-----|--------------------|
| MESAS 2 PAX con sillas | 4 | | 220 | \$ 880.00 |
| MESAS 4 PAX con sillas | 3 | | 240 | \$ 720.00 |
| MESA BARRA | 1 | | 100 | \$ 100.00 |
| SILLAS BARRA | 3 | | 85 | \$ 255.00 |
| COSTO TOTAL DE ENSERES DE COMEDOR | | | | \$ 1,955.00 |

Figura 16

| AMBIENTACIÓN Y DECORACIÓN | | | |
|---------------------------|---|-----------|--------------------|
| PINTURA | 2 | \$ 90.00 | \$ 180.00 |
| PLANTAS | 5 | \$ 80.00 | \$ 400.00 |
| LAMPARAS | 9 | \$ 55.00 | \$ 495.00 |
| TELEVISOR 40" | 1 | \$ 400.00 | \$ 400.00 |
| CUADROS Y PINTURAS | 7 | \$ 65.00 | \$ 455.00 |
| ARTICULOS VARIOS | | \$ 30.00 | \$ 30.00 |
| ROTULO | 2 | \$ 600.00 | \$ 600.00 |
| MANO DE OBRA | 4 | \$ 80.00 | \$ 320.00 |
| COSTO TOTAL | | | \$ 2,880.00 |

Figura 17

| MENAJE Y UTENSILLOS | | | |
|---|--|--|--------------------|
| UTENSILLOS Y MENAJE DE COCINA | | | \$ 1,600.00 |
| UTENSILLOS Y MENAJE DE SALON | | | \$ 1,200.00 |
| COSTO TOTAL DE UTENSILLOS Y MENAJE | | | \$ 2,800.00 |

Figura 18

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| CAPITAL DE TRABAJO | \$ 5,000.00 |
| TOTAL DE ACTIVOS FIJOS | \$ 24,208.00 |

Figura 19

11.4 VAN y TIR

| | |
|-------------------|-----------------------|
| TASA | 12% |
| | FLUJOS DE CAJA |
| INVERSION INICIAL | -\$ 24,208.00 |
| 2021 | \$ 15,648.22 |
| 2022 | \$ 22,256.06 |
| 2023 | \$ 25,162.80 |
| 2024 | \$ 25,844.25 |
| 2025 | \$ 26,539.34 |
| VAN | \$50,803.59 |
| TIR | 78% |

Figura 20

A una tasa del 12%, una inversión inicial de \$24.208 y los flujos de la proyección, se obtiene un VAN de \$50.803,47 y un TIR de 78%.

12. CONCLUSIONES

En conclusión, se puede afirmar que, asumiendo que la economía del Ecuador se recupere poco a poco de la crisis que ha causado en Covid 19, Mei Mei es un restaurante con un diseño y propuesta de valor que podría ser rentable a largo plazo. Además, cabe recalcar que debido a la sencillez del Know How, una expansión mediante el uso de franquicias es bastante posible y factible dependiendo de en donde se planee ubicar el local.

Cabe mencionar que Mei Mei está diseñado para sobrevivir durante y después de la pandemia. A pesar de que los estándares de bioseguridad ya no son un extra, sino algo imperativo al momento de ofrecer un servicio como el de restaurantes, Mei Mei cumplirá con todas las normas establecidas de una manera responsable y segura.

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1 Requisitos chef..... | 20 |
| Figura 2 Requisitos ayudantes de cocina | 21 |
| Figura 3 Requisitos ayudantes de cocina | 21 |
| Figura 4 Requisitos cajero | 21 |
| Figura 5 Requisitos capitán de servicio..... | 22 |
| Figura 6 Requisitos de mesero | 22 |
| Figura 7 Organigrama | 23 |
| Figura 8 Logo | 27 |
| Figura 9 Proyección de ventas primer mes | 31 |
| Figura 10 Food cost..... | 31 |
| Figura 11 Estado de resultados primer año | 32 |
| Figura 12 Flujo de caja de 5 años | 32 |
| Figura 13 Insumos de bioseguridad | 33 |
| Figura 14 Enseres de cocina | 33 |
| Figura 15 Enseres de oficina | 33 |
| Figura 16 Enseres de comedor | 33 |
| Figura 17 Ambientación y decoración | 34 |
| Figura 18 Menaje y utensilios..... | 34 |
| Figura 19 Capital de trabajo total | 34 |
| Figura 20 VAN y TIR | 34 |

BIBLIOGRAFÍA

Gonzales, M. A. (09 de 10 de 2020). *Primicias* . Obtenido de Ecuador registra las cifras más altas de violencia desde 2015: <https://www.primicias.ec/noticias/sociedad/ecuador-cifras-mas-altas-violencia-cinco-anos/>

Torres, W. (15 de 07 de 2020). *Primicias* . Obtenido de Economía de Ecuador decrecerá 10,9% en 2020, según el FMI: <https://www.primicias.ec/noticias/economia/economia-ecuador-decrecera-109-2020-fmi/#:~:text=Seg%C3%BAn%20la%20nueva%20estimaci%C3%B3n%20del,caer%C3%ADa%20un%206%2C3%25.>

ANEXOS

A: Recetas estándar

| Dumplings de cerdo | | | | |
|--------------------------------|----------|----------------------------|-------------------------|----------------|
| | | Rendimiento | 6 pax | |
| | | Numero de Porciones | 36 Porciones | |
| Unidad | Cantidad | Ingrediente | Costo x Kg/L/Und | Total |
| kg | 0.500 | Carne de cerdo molida | \$ 10.00 | \$ 5.00 |
| kg | 0.500 | Col | \$ 1.00 | \$ 0.50 |
| L | 0.100 | Vino de cocinar Shaoxing | \$ 12.00 | \$ 1.20 |
| L | 0.110 | Aceite vegetal | \$ 1.57 | \$ 0.17 |
| L | 0.044 | Salsa de Soya | \$ 1.20 | \$ 0.05 |
| Und | 36.000 | Masa de dumplings | \$ 0.01 | \$ 0.23 |
| L | 0.160 | Agua | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | Sub Total | \$ 7.16 |
| | | | (3%) condimentos | \$ 0.21 |
| | | | Costo Total | \$ 7.37 |
| | | | Costo por plato | \$ 1.23 |
| Dumplings vegetarianos/veganos | | | | |
| | | Rendimiento | 1 pax | |
| | | Numero de Porciones | 6 Porciones | |
| Unidad | Cantidad | Ingrediente | Costo x Kg/L/Und | Total |
| L | 0.026 | Aceite vegetal | \$ 1.57 | \$ 0.04 |
| Kg | 0.012 | Jengibre | \$ 1.79 | \$ 0.02 |
| Und | 0.600 | Cebolla perla | \$ 0.45 | \$ 0.27 |
| Kg | 0.110 | Champiñon rebanado | \$ 9.50 | \$ 1.05 |
| Kg | 0.110 | Col | \$ 1.00 | \$ 0.11 |
| Und | 6.000 | Masa de dumplings | \$ 0.01 | \$ 0.04 |
| L | 0.026 | Vino de cocinar Shaoxing | \$ 12.00 | \$ 0.31 |
| Kg | 0.110 | Zanahoria | \$ 0.69 | \$ 0.08 |
| L | 0.017 | Salsa de Soya | \$ 1.20 | \$ 0.02 |
| | | | Sub Total | \$ 1.53 |
| | | | (3%) condimentos | \$ 0.05 |
| | | | Costo Total | \$ 1.57 |
| Dumplings de camaron | | | | |
| | | Rendimiento | 1 pax | |
| | | Numero de Porciones | 6 Porciones | |
| Unidad | Cantidad | Ingrediente | Costo x Kg/L/Und | Total |
| L | 0.014 | Aceite vegetal | \$ 1.57 | \$ 0.02 |
| Kg | 0.012 | Jengibre | \$ 1.79 | \$ 0.02 |
| L | 0.005 | Salsa Anguila | \$ 4.50 | \$ 0.02 |
| Kg | 0.200 | Camaron pelado | \$ 8.60 | \$ 1.72 |
| Kg | 0.004 | Azucar morena | \$ 1.03 | \$ 0.00 |
| Und | 6.000 | Masa de dumplings | \$ 0.01 | \$ 0.04 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | Sub Total | \$ 1.83 |
| | | | (3%) condimentos | \$ 0.05 |
| | | | Costo Total | \$ 1.88 |

| Fideos fritos | | | | |
|---------------|----------|----------------------------|-------------------------|----------------|
| | | Rendimiento | 2 pax | |
| | | Numero de Porciones | 2 Porciones | |
| Unidad | Cantidad | Ingrediente | Costo x Kg/L/Und | Total |
| Und | 1.000 | Cebolla blanca | \$ 0.10 | \$ 0.10 |
| kg | 0.150 | Zanahoria | \$ 0.69 | \$ 0.10 |
| L | 0.007 | Salsa de Soya | \$ 1.20 | \$ 0.01 |
| kg | 0.015 | Semillas de ajonjolí | \$ 5.00 | \$ 0.08 |
| L | 0.001 | Vino de cocinar Shaoxing | \$ 12.00 | \$ 0.01 |
| Und | 1.000 | Fideos de huevo | \$ 0.15 | \$ 0.15 |
| L | 0.020 | Aceite vegetal | \$ 1.57 | \$ 0.03 |
| Kg | 0.150 | Vainitas | \$ 2.70 | \$ 0.41 |
| | | | | |
| | | | Sub Total | \$ 0.88 |
| | | | (3%) condimentos | \$ 0.03 |
| | | | Costo Total | \$ 0.91 |

| Sopa de carne con fideos | | | | |
|--------------------------|----------|----------------------------|-------------------------|----------------|
| | | Rendimiento | 8 pax | |
| | | Numero de Porciones | 8 Porciones | |
| Unidad | Cantidad | Ingrediente | Costo x Kg/L/Und | Total |
| Kg | 0.005 | Canela | \$ 20.00 | \$ 0.10 |
| Kg | 0.005 | Anís estrellado | \$ 13.33 | \$ 0.07 |
| Kg | 0.005 | Cardamomo negro | \$ 40.00 | \$ 0.20 |
| Kg | 0.008 | Clavo de olor | \$ 13.33 | \$ 0.11 |
| Kg | 0.005 | Hojas de Laurel | \$ 8.88 | \$ 0.04 |
| Kg | 0.003 | Pimienta blanca entera | \$ 11.00 | \$ 0.03 |
| Kg | 0.003 | Semillas de hinojo | \$ 20.00 | \$ 0.06 |
| Kg | 0.010 | Cáscara de mandarina seca | \$ 1.00 | \$ 0.01 |
| Kg | 0.010 | Jenjibre | \$ 1.79 | \$ 0.02 |
| Kg | 0.680 | Carne de res | \$ 5.50 | \$ 3.74 |
| L | 0.044 | aceite vegetal | \$ 1.57 | \$ 0.07 |
| Kg | 0.015 | Azúcar morena | \$ 1.03 | \$ 0.02 |
| Und | 4.000 | Cebolla blanca | \$ 0.10 | \$ 0.40 |
| Kg | 0.120 | Ajo | \$ 3.80 | \$ 0.46 |
| Und | 0.500 | Nabo chino | \$ 2.00 | \$ 1.00 |
| L | 0.050 | Vino de cocinar Shaoxing | \$ 12.00 | \$ 0.60 |
| L | 0.055 | Salsa de Soya | \$ 1.20 | \$ 0.07 |
| Kg | 0.100 | Fideos | \$ 0.70 | \$ 0.07 |
| Kg | 0.020 | Acelga | \$ 7.00 | \$ 0.14 |
| Kg | 0.010 | Cilantro | \$ 2.50 | \$ 0.03 |
| L | 3.780 | Agua | | |
| | | | Sub Total | \$ 7.22 |
| | | | (3%) condimentos | \$ 0.22 |
| | | | Costo Total | \$ 7.44 |
| | | | Costo por plato | \$ 0.93 |

| Arroz frito con huevo (vegetariano) | | | | |
|-------------------------------------|----------|----------------------------|-------------------------|----------------|
| | | Rendimiento | 6 pax | |
| | | Numero de Porciones | 6 Porciones | |
| Unidad | Cantidad | Ingrediente | Costo x Kg/L/Und | Total |
| Kg | 0.640 | Arroz cocinado | \$ 1.31 | \$ 0.84 |
| Und | 5.000 | Huevos | \$ 0.13 | \$ 0.65 |
| Kg | 0.001 | Curcuma | \$ 13.33 | \$ 0.01 |
| Kg | 0.001 | Paprika | \$ 13.33 | \$ 0.01 |
| L | 0.044 | Aceite vegetal | \$ 1.57 | \$ 0.07 |
| Und | 1.000 | Cebolla perla | \$ 0.45 | \$ 0.45 |
| Kg | 0.050 | Pimiento verde | \$ 1.34 | \$ 0.07 |
| Kg | 0.110 | Arveja | \$ 2.90 | \$ 0.32 |
| Kg | 0.002 | Azúcar | \$ 1.03 | \$ 0.00 |
| Und | 2.000 | Cebolla blanca | \$ 0.10 | \$ 0.20 |
| kg | 0.300 | Zanahoria | \$ 0.69 | \$ 0.21 |
| | | | Sub Total | \$ 2.83 |
| | | | (3%) condimentos | \$ 0.08 |
| | | | Costo Total | \$ 2.91 |
| | | | Costo por plato | \$ 0.49 |

| Arroz frito con pollo | | | | |
|-----------------------|----------|----------------------------|-------------------------|----------------|
| | | Rendimiento | 6 | pax |
| | | Numero de Porciones | 6 | Porciones |
| Unidad | Cantidad | Ingrediente | Costo x Kg/L/Und | Total |
| Kg | 0.640 | Arroz cocinado | \$ 1.31 | \$ 0.84 |
| Kg | 0.450 | Pollo pechuga | \$ 4.63 | \$ 2.08 |
| Kg | 0.001 | Curcuma | \$ 13.33 | \$ 0.01 |
| Kg | 0.001 | Paprika | \$ 13.33 | \$ 0.01 |
| L | 0.044 | Aceite vegetal | \$ 1.57 | \$ 0.07 |
| Und | 1.000 | Cebolla perla | \$ 0.45 | \$ 0.45 |
| Kg | 0.050 | Pimiento verde | \$ 1.34 | \$ 0.07 |
| Kg | 0.110 | Arveja | \$ 2.90 | \$ 0.32 |
| Kg | 0.002 | Azucar | \$ 1.03 | \$ 0.00 |
| Und | 2.000 | Cebolla blanca | \$ 0.10 | \$ 0.20 |
| kg | 0.300 | Zanahoria | \$ 0.69 | \$ 0.21 |
| | | | Sub Total | \$ 4.26 |
| | | | (3%) condimentos | \$ 0.13 |
| | | | Costo Total | \$ 4.39 |
| | | | Costo por plato | \$ 0.73 |

| Nai Wong Bao (Baos rellenos de crema) | | | | |
|---------------------------------------|----------|----------------------------|-------------------------|----------------|
| | | Rendimiento | 12 | pax |
| | | Numero de Porciones | 12 | Porciones |
| Unidad | Cantidad | Ingrediente | Costo x Kg/L/Und | Total |
| Und | 2.000 | Huevos | \$ 0.13 | \$ 0.26 |
| Kg | 0.060 | Azucar impalpable | \$ 2.00 | \$ 0.12 |
| L | 0.060 | Leche | \$ 1.02 | \$ 0.06 |
| L | 0.045 | Crema de leche | \$ 3.97 | \$ 0.18 |
| Kg | 0.025 | Harina | \$ 0.70 | \$ 0.02 |
| Kg | 0.030 | Maicena | \$ 4.47 | \$ 0.13 |
| Kg | 0.030 | Leche en polvo | \$ 9.45 | \$ 0.28 |
| Kg | 0.030 | Mantequilla | \$ 11.96 | \$ 0.36 |
| Und | 12.000 | Masa para Nai Wong Bao | \$ 0.06 | \$ 0.72 |
| | | | Sub Total | \$ 2.13 |
| | | | (3%) condimentos | \$ 0.06 |
| | | | Costo Total | \$ 2.20 |
| | | | Costo por porcion | \$ 0.18 |