

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**Estudio de Factibilidad: Restaurante The Half Time
Emprendimiento**

**Marlon Vinicio Bustillos Muñoz
Cristopher Leonardo Montenegro Cevallos**

Hospitalidad y Hotelería

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Hospitalidad y Hotelería

Quito, 17 de Diciembre de 2021

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**Estudio de Factibilidad: Restaurante The Half Time
Emprendimiento**

**Marlon Vinicio Bustillos Muñoz
Cristopher Leonardo Montenegro Cevallos**

Nombre del profesor, Título académico

Mauricio Cepeda, Msc

Quito, 17 de Diciembre de 2021

© 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: Marlon Vinicio Bustillos Muñoz

Código: 00323904

Cédula de identidad: 0502964521

Nombres y apellidos: Cristopher Leonardo Montenegro Cevallos

Código: 00325030

Cédula de identidad: 1716756521

Lugar y fecha: Quito, 17 de Diciembre de 2021

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UNPUBLISHED DOCUMENT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 trabajo muestra el estudio de factibilidad, para el emprendimiento “The Half Time”. Es un restaurante con un enfoque en el entretenimiento deportivo, localizado en la ciudad de Latacunga con un aforo de 161 personas. Su concepto se centra en crear un espacio en la localidad que sirve como punto de encuentro para pasar un tiempo entre amigos y familiares, en un ambiente deportivo con instalaciones de primera calidad.

La oferta gastronómica del restaurante presenta comida rápida y para compartir, la propuesta de valor se enfoca en la elaboración y producción de alimentos con productos locales de alta calidad junto con una atención a la cliente personalizada, para crear una experiencia y un ambiente único en la ciudad.

Palabras Clave: Restaurante Deportivo, Latacunga, Estudio de factibilidad, Comida Rápida, Diseño restaurante

ABSTRACT

This work presents the study of feasibility for designing the restaurant “Half Time”. It is a restaurant whose focus is on sports entertainment, located in the city of Latacunga with a capacity of 161 people. Its concept centers on conceiving a space in the town that serves as a meeting point, intended for friends and family to spend time in a sports setting with excellent facilities.

The gastronomic proposal of the restaurant is of fast food to share. The value proposition concentrates on the elaboration and production of food with high-quality local ingredients. In addition, the personalized customer service offers a unique experience and a fun atmosphere in town.

Key Words: Sports Restaurant, Latacunga, Feasibility Study, Fast Food, Restaurant Design

TABLA DE CONTENIDO

1	Introducción.....	11
2	Concepto.....	11
3	Entorno Macroeconómico	12
3.1	Entorno Económico Y Social De La Ciudad De Latacunga	12
4	Análisis De Sitio.....	13
5	Análisis De Vecindario.....	14
5.1	Clima De Latacunga.....	14
5.2	Generadores De Demanda.....	14
6	Análisis Del Área De Mercado.....	15
6.1	Información Económica Y Demográfica De Latacunga.....	15
7	Análisis De La Oferta.....	16
7.1	Competencia Primaria.....	16
7.2	Competencia Secundaria.....	17
8	Diseño Y Arquitectura.....	17
9	Recursos Humanos	21
9.1	Selección De Personal.....	21
9.2	Organigrama De La Empresa.....	22
9.3	Proceso De Selección De Personal	22
10	Plan De Marketing.....	23
10.1	Redes Sociales.....	23
10.2	Pop Ups	23
10.3	Fidelización.....	23
10.4	Eventos.....	24
11	Alimentos Y Bebidas.....	24
11.1	Menú	24
12	Inversión Inicial.....	28
13	Proyecciones Financieras	29
14	Van Y Tir.....	30
15	Conclusiones.....	30
	Referencias Bibliográficas.....	32
	Anexo A: Receta Estandar.....	33
	Anexo B: Presupuesto Mensual Nómina.....	42
	Anexo C: Menú	43
	Anexo D: Visualizaciones Arquitectónicas.....	44
	Anexo E: Flujo De Caja Año 1.....	49

Anexo F: Flujo De Caja Año 2.....	50
Anexo G: Flujo De Caja Año 3	51

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Cuadro de Áreas	18
Tabla 2 Inversión Inicial (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021)	28
Tabla 3 Proyección de Demanda, Food Cost (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021).....	29
Tabla 4 Flujo de Caja Año 1 (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021).....	30

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ubicación del Terreno (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021)	14
Figura 2 Implantación con Planta Baja	19
Figura 3 Planta Alta.....	20
Figura 14 Organigrama de la Empresa (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021)	22
Figura 4 Perspectiva Elevación Frontal.....	44
Figura 5 Perspectiva Ingreso y Elevación Lateral Izquierda.....	44
Figura 6 Perspectiva Elevación Posterior.....	45
Figura 7 Perspectiva Interior Salon Comedor	45
Figura 8 Perspectiva Interior Área de Juegos.....	46
Figura 9 Perspectiva Interior Bar	46
Figura 10 Perspectiva Interior Cocina.....	47
Figura 11 Perspectiva Interior Área Caliente Cocina.....	47
Figura 12 Perspectiva Horno y Almacenaje.....	48
Figura 13 Perspectiva Lavabos.....	48

1 INTRODUCCIÓN

El restaurante The Half Time estará ubicado en una zona exclusiva de la ciudad de Latacunga en la Av. Roosevelt y calle Márquez de Maenza. Es un lugar de alto tráfico ya que se encuentran varias instituciones públicas y privadas que ofertan varios tipos de servicios. La oportunidad para este restaurante se debe a que dentro de la ciudad existe una gran cantidad de puestos de comida rápida y no existen espacios para reunirse entre amigos. Hay que tomar en cuenta que gran parte de la población es entusiasta de varios deportes.

The Half Time ofrece un ambiente relajado para compartir entre amigos o familia. Cuenta con un menú de 14 platos con un enfoque en “finger food”. El restaurante abrirá 7 días a la semana; de domingo a miércoles desde las 12:00 pm a 22:00 pm y de jueves a sábado desde las 12:00 pm a 00:00 am. La propuesta de valor del restaurante es la excelencia en los productos ya que todo será elaborado por profesionales altamente calificados dentro de las instalaciones del establecimiento.

El objetivo principal del restaurante es brindar a los clientes una gran experiencia antes, durante, y después de los eventos deportivos. Esto se logra con instalaciones de primer nivel junto con un servicio con alta atención al detalle lo cual se muestra en el siguiente documento.

2 CONCEPTO

El concepto de The Half Time es ser un espacio para amigos y familia en un ambiente de juegos con comida para compartir en medio de la transmisión de eventos deportivos. La experiencia que el cliente disfrutara es de primera. El local tendrá disponibles pantallas de alta definición ubicadas en puntos estratégicos con el fin de brindar varias opciones de entretenimiento deportivo. Estarán disponibles juegos de mesa como mesas de billar, air hockey, futbol de mesa, torres de madera, dominó, y otros juegos populares.

El restaurante plantea un aforo máximo de 121 personas distribuidas en dos plantas. El mercado objetivo se centra en estudiantes universitarios, oficinistas, familias jóvenes que buscan un espacio de distracción.

Ubicación: Av. Roosevelt y Calle Márquez de Maenza

Temática: Sports Restaurant

Aforo: 121 personas

3 ENTORNO MACROECONÓMICO

La economía del Ecuador actualmente, se encuentra en una etapa de recuperación. Además de los estragos causados por la pandemia por la COVID-19, el Ecuador ya venía arrastrando ciertos problemas económicos (López y otros, 2020). Esto afectaba, sobre todo, a las pequeñas y medianas empresas, las cuales veían en el Ecuador un espacio poco competitivo y de difícil supervivencia. No obstante, el país se ha estado recuperando económicamente de manera progresiva (Huilca & Baño, 2021), además de estar perfilándose a ser una nación más competitiva y atraer mayor inversión extranjera (infobae, 2021). No se debe olvidar que el dólar y los contenidos índices inflacionarios pueden ser un aliciente para las empresas en términos de preservación de su inversión y la estabilidad de sus negocios a mediano plazo.

Respecto al entorno social, Ecuador posee una sociedad que se está perfilando muy positivamente hacia las tecnologías y la globalización, esto se percibe en términos de su apertura al turismo.

3.1 Entorno Económico y Social de la Ciudad De Latacunga

Latacunga, ciudad capital de Cotopaxi. Dentro de las principales actividades económicas están la explotación de la tierra para la agricultura y la ganadería (Lama, 2018), sobre todo esta última, para la producción de lácteos y carnes. Al ser capital, el comercio

también cobra importancia, estimándose la existencia de poco menos de 7000 establecimientos comerciales, para cifras que impactan el PIB en 566 millones de dólares por año (Germán Mena, 2020). Es una ciudad con buenas perspectivas para la industria manufacturera, por el costo de los servicios básicos y las grandes extensiones de tierra disponible.

En lo que respecta al entorno social, Latacunga es una ciudad donde las actividades culturales y sociales son bastante comunes. La educación universitaria, pese a que es una ciudad pequeña, es muy relevante, con un total de seis universidades y cinco institutos tecnológicos. Ello ayuda a que la ciudad posea un interesante perfil social de ciudadanos capacitados, minimizando la tendencia de migración de personas a las grandes ciudades del país.

4 ANÁLISIS DE SITIO

El terreno seleccionado cuenta con un área de 2544 m², un perímetro de 187.54 m. Al norte limita con la Calle Márquez de Maenza y al sur con la vivienda del Sr. Ángel Espinel. Al este con la Av. Roosevelt y al oeste con el lote del Sr. Miguel Sansur. Actualmente dentro del terreno se encuentra una edificación que será derrocada. El establecimiento cuenta con 4 vías de acceso lo que permite que tenga una buena visibilidad. El lugar cuenta con todos los servicios básicos necesarios para su funcionamiento.



Figura 1 Ubicación del Terreno (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021)

En cuanto a las regulaciones municipales, el terreno pertenece a la zona Z1 la cual permite una altura de 3 pisos con un máximo de 9 metros; retiro frontal y posterior de 3 metros; retiro lateral de 0 a 3 metros; lote mínimo de 288 metros cuadrados; frente mínimo de 12 metros; COS del 60%; CUS del 180%, según la información provista por la Dirección de Planificación del Municipio de Latacunga.

5 ANÁLISIS DE VECINDARIO

5.1 Clima de Latacunga

El clima en la ciudad de Latacunga tiende a ser muy cambiante, tiene veranos cortos y nublados, los inviernos son parcialmente nublados. La temperatura oscila entre 7 a 21 grados centígrados, por este motivo los habitantes y turistas suelen buscar actividades en las tardes y noches. La ciudad no dispone de establecimientos en los cuales se puedan reunir.

5.2 Generadores de Demanda

El vecindario en el que se encuentra ubicado el terreno, es un punto estratégico en la ciudad ya que a su alrededor existen oficinas municipales, la Universidad de las Fuerzas Armadas, notarias, oficinas de entidades públicas como la Agencia Nacional de Transito,

Contraloría General del Estado, Empresa Eléctrica, áreas recreativas, Coliseo Mayor, Plaza de Toros, y el Centro de Exposiciones Cotopaxi. De igual forma instituciones privadas poseen sus instalaciones en el sector.

El vecindario es un sector en constante crecimiento con alta demanda de productos y servicios ya que a su alrededor cuenta con varios generadores de demanda por lo cual, se convierte en un sector idóneo para el desarrollo de múltiples proyectos.

6 ANÁLISIS DEL ÁREA DE MERCADO

Latacunga al ser una ciudad pequeña, se puede desplazar con facilidad desde cualquiera de sus puntos, tanto en transporte público como privado. Es por esta razón que los límites para el proyecto son el área urbana de la ciudad, los clientes podrán acudir al restaurante con un tiempo máximo de 18 minutos.

6.1 Información Económica y Demográfica de Latacunga

En lo económico, la ciudad posee un total de 6.653 establecimientos comerciales, para un total de 24.584 personas empleadas, donde los activos fijos pasaron a calcularse para un valor de 8.7 millones de dólares (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2011). Dentro de las principales actividades productivas se encuentra la fabricación de materias primas para la construcción, así como prendas de vestir. En las actividades comerciales predominan las relacionadas a la venta de alimentos y la reparación de vehículos, todo ello al por menor (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2011). En cuanto a los servicios, se destacó la importancia de los restaurantes y los servicios de comidas rápidas.

En el aspecto demográfico, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (2011) Latacunga poseía, para el año 2010, una población de 170.489 habitantes, por lo que se estima que, para la fecha, este número esté mucho más cercano a los 250.000. La población, está equitativamente distribuida, con un 41,4% hombres y un 41,9% mujeres, siendo el

porcentaje restante como indeterminado. Respeto a las viviendas, la población de Latacunga goza de 57.942 viviendas, lo que permite visualizar un promedio de, aproximadamente 4 personas por cada vivienda construida. Considerándose que Ecuador posee un promedio de 3.2 personas por familia. Es el cantón de Cotopaxi con menor índice de analfabetismo, ubicándose en el 9.2% para el año 2011.

7 ANÁLISIS DE LA OFERTA

La metodología usada para realizar el análisis de la oferta del sector fue un estudio de campo en el cual se recorrió la zona. Se identificaron generadores de demanda, además de entrevistas con algunos habitantes y trabajadores del sector que manifestaron la necesidad de un espacio para compartir entre amigos y familiares. El estudio de campo también permitió identificar posibles competidores tanto directos como indirectos.

7.1 Competencia Primaria

Para definir la competencia primaria se determinó el factor del concepto, el rango de precios, es decir el cheque promedio, el tipo de menú, y el ambiente del restaurante.

En la ciudad existe un Lounge Bar llamado “Fútbol Times” ubicado en la calle General Maldonado y Belisario Quevedo aproximadamente a 10 minutos del proyecto. Este lounge ofrece una variedad de platos a la carta, cocteles, música en vivo, shows de comedia, y transmisión de eventos deportivos. El cheque promedio del lugar está en los 9 dólares. En cuanto a sus instalaciones, cuentan con un espacio limitado, su decoración no va acorde a su nombre ya que se enfocan más en el entretenimiento nocturno que en el deportivo. Adicional a esto al estar ubicados en el centro de la ciudad no cuentan con área de parqueo lo que es un factor fundamental al momento de tomar una decisión en el cliente.

“Food Station”, es un restaurante de comida rápida ubicado en el sur de la ciudad. Cuenta con un aforo de 70 personas. Además su cheque promedio es de \$8 dólares. Con

respecto al menú ofrecen hamburguesas, pizzas, papas, alitas, cuenta con un espacio para parqueo de 5 autos.

Al norte de la ciudad se encuentra “MM wings”, un restaurante de comida rápida especializado en alitas, que nace en 2015, con un ambiente familiar. El cheque promedio es de \$8,50. El menú que ofrecen es de alitas, hamburguesas y nachos. Se encuentran disponibles de lunes a domingo en un horario de 12:00 a 21:00.

“Curuchupa”, es un resto bar. Localizado en el centro de la ciudad. En su menú se puede encontrar hamburguesas, pizzas y pollo rostizado. El consumo promedio es de 7 dólares y tiene un aforo de 40 personas, su horario de atención es de lunes a sábado de 13:00 a 23:00.

7.2 Competencia Secundaria

Para la competencia secundaria se toma en cuenta restaurantes que están dirigidos a otros segmentos de mercado, que tiene un cheque promedio que difiere al establecido para el restaurante, en el caso de restaurantes como:

- Ali’s Parrilladas & pizzería
- La Finca
- La Española parrilladas.

8 DISEÑO Y ARQUITECTURA

La infraestructura del restaurante se encuentra dividida en dos plantas. La primera planta tiene un área total de construcción de 487.85 m² y la planta alta 158.9 m², lo que da un área de construcción total de 646.75 m². El restaurante tiene un estilo industrial, es decir, emplea materiales vistos, acabados rústicos que brindan una sensación de confort y generan un ambiente propicio para el concepto.

La planta baja se encuentra distribuida entre Front of the House (FOH) y Back of the House (BOH). El FOH cuenta con una entrada, una sala de espera, salón de comedor, área de juegos, barra, baños, y un patio pequeño. Se ubicarán 12 mesas para 4 personas y 12 mesas para 2 personas, y la barra tendrá 5 sillas. Por otro lado, el BOH tiene el área de cocina, el almacenamiento, y la entrada de proveedores y empleados. También se encuentran disponibles 18 parqueaderos para autos, 12 para bicicleta, y 7 parqueaderos para empleados y proveedores. Es importante mencionar que existe en un parqueadero público en el terreno colindante que para clientes de restaurante tendrán dos horas gratis.

En la planta superior se encuentran las oficinas y un salón de uso múltiple que estará disponible cuando la planta de abajo se encuentre en su máxima capacidad o para eventos bajo reserva. En este piso se ubicarán 11 mesas para 4 personas.

PLANTA BAJA	M2	PLANTA ALTA	M2		
RECIBIDOR	18.3	COMEDOR	109	área terreno	2544
HALL	15.4	PASILLO DE SERVICIO	6.8	área verde	743
SALON COMEDOR	162.7	SALA DE ESPERA	13.3	construccion total	646.55
BARRA	12.9	OFICINA	24		
LOUNGE	28.5	BAÑO DE MUJERES	2.9		
AREA DE JUEGOS	35.8	BAÑO DE HOMBRES	2.9		
PATIO	17.9				
SSHH HOMBRES	15.7	Total	158.9		
SSHH MUJERES	15				
LAVABO COMP.	10.2				
ENTRADA EMPLEO	19.3				
AREA RECEPCION	5.4				
AREA DE ESTAR	13.9				
ENTRADA DISTRIBUIDORES	18				
HALL	12.5				
COCINA FRIA	13.3				
AREA SERVICIOS	12.3				
DISH	8.4				
ALMACEN DE COCINA	8.4				
ALMACEN DE DESECHOS	6.15				
COCINA CALIENTE	29				
CONGELADORA	8.6				
Total	487.65				

Tabla 1 Cuadro de Áreas

Av, Roosevelt



Calle Marqués de Maenza

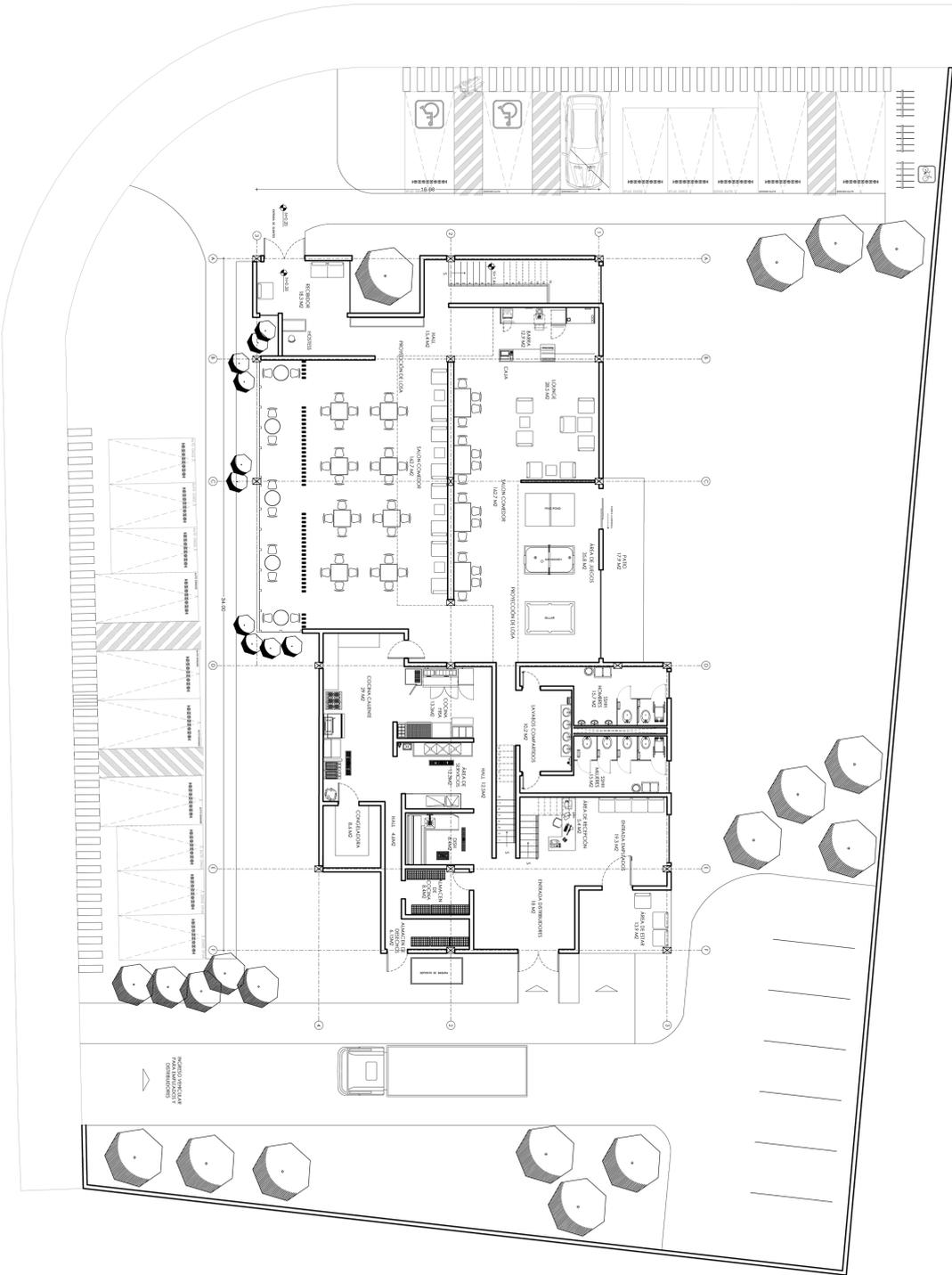


Figura 2 Implantación con Planta Baja

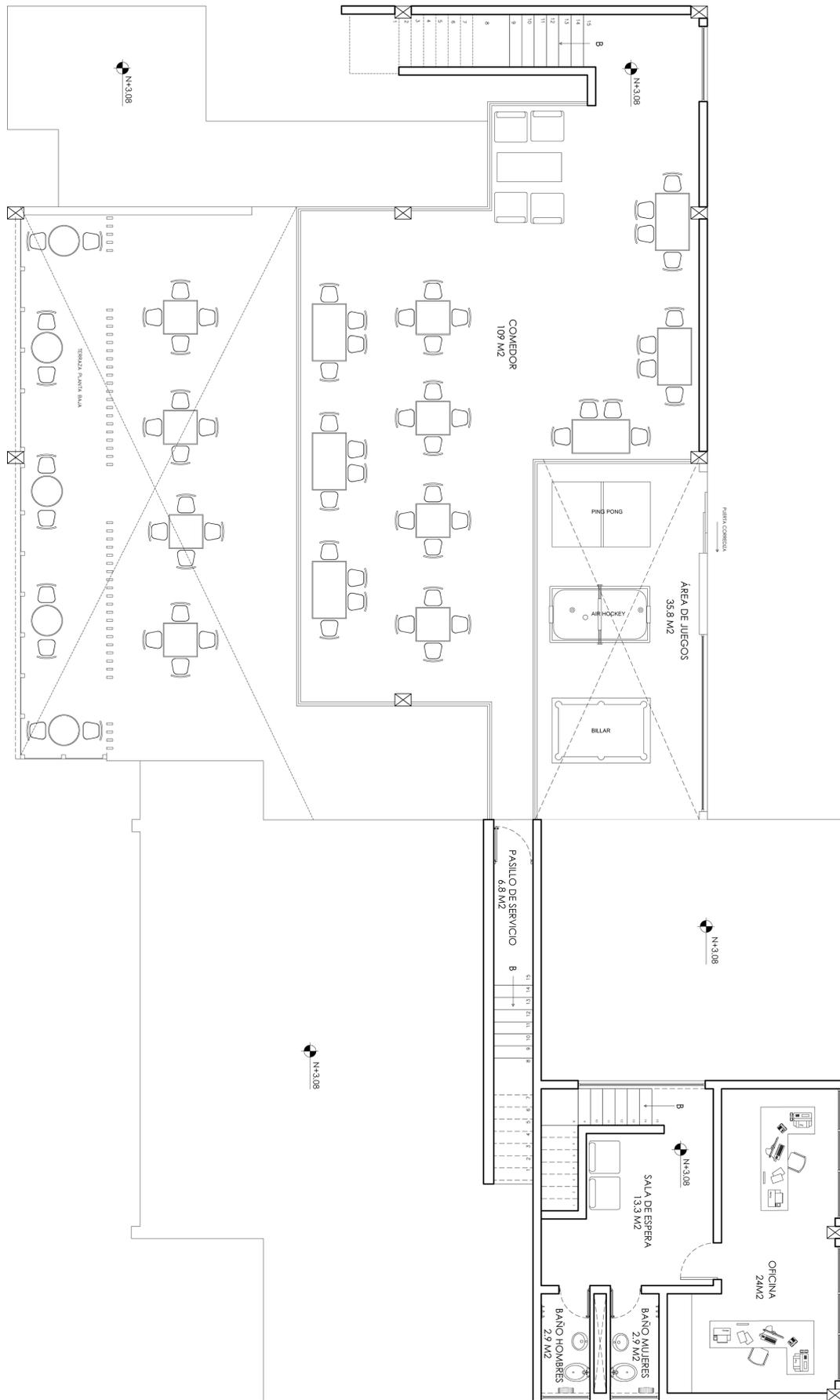


Figura 3 Planta Alta

9 RECURSOS HUMANOS

Para la apertura de The Half Time es necesario contar con un personal de calidad capacitado para lograr que el cliente tenga una experiencia única. Para cumplir los objetivos del restaurante se determina que el personal necesario es el siguiente.

- Meseros: 6
- Gerente: 1
- Contador: 1
- Community Manager: 1
- Bartender-Cajero: 1
- Host: 1
- Steward: 1
- Chef ejecutivo: 1
- Ayudante de cocina: 3

El costo de nómina, para el restaurante es de \$11641,26 incluidos los beneficios de ley establecidos en el código laboral, y adicionalmente beneficios propios del restaurante como alimentación y seguro de vida. Cada empleado deberá cumplir con las funciones de su posición de trabajo. Los sueldos se establecerán de acuerdo con los reglamentos establecidos por el ministerio de trabajo. Además, contarán con beneficios como alimentación y seguro de vida.

9.1 Selección de Personal

Cada colaborador contratado para el restaurante debe contar con la formación técnica y la actitud para cumplir a cabalidad la propuesta de The Half Time.

9.2 Organigrama de la Empresa

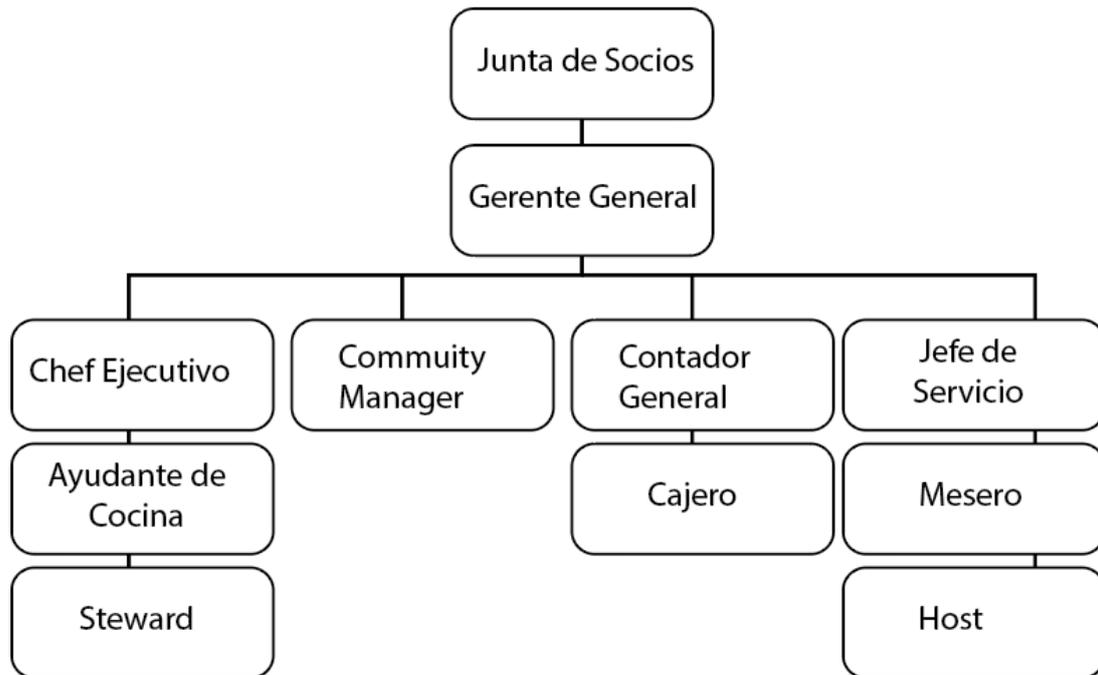


Figura 4 Organigrama de la Empresa (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021)

9.3 Proceso de selección de personal

El proceso de selección de personal se plantea realizar en tres etapas. La primera fase consistirá en una convocatoria mediante medios de comunicación masivos en el cual los documentos requeridos son: hoja de vida y cartas de recomendación. Una vez seleccionados los posibles candidatos se los llamara para una entrevista presencial en la cual las competencias y habilidades tanto técnicas como humanas serán evaluadas. Finalmente, se los llamara para un turno de prueba. Una vez finalizadas estas etapas se procederá de acorde al código laboral ecuatoriano vigente, es decir, se firmará un contrato a prueba durante los tres primeros meses y acorde a la ley al finalizar este se suscribirá el contrato laboral indefinido. Adicional a esto cada colaborador deberá firmar el reglamento interno del restaurante.

10 PLAN DE MARKETING

The Half Time, al ser un restaurante nuevo en la ciudad es necesario tener un plan antes, durante, y después de su apertura. El terreno está ubicado estratégicamente en un lugar con amplia visibilidad por lo cual, durante la construcción en la valla exterior de protección se colocarán spots publicitarios de la propuesta del restaurante.

10.1 Redes Sociales

En la actualidad es fundamental estar presente en la web. Por lo cual las redes sociales son una herramienta primordial para llegar al mercado objetivo en especial Instagram ya que es una red social en la que se puede difundir fotografías y videos cortos en los cuales se presentará platos, ambiente, clientes, actividades, y comunidad. El contenido estará elaborado y supervisado por el community manager con el fin de interactuar con la comunidad.

10.2 Pop Ups

Antes de la apertura del restaurante existirán Pop Ups en varios puntos estratégicos dentro de la ciudad. Esto se realizará con el fin de dar a conocer la propuesta gastronómica y conceptual de The Half Time.

10.3 Fidelización

Para crear una conexión entre el restaurante y la comunidad se ofertarán diferentes descuentos mediante acuerdos con distintas instituciones públicas y privadas. Además, de promociones por feriados, eventos especiales, bebidas de cortesía a cumpleaños y clientes frecuentes.

10.4 Eventos

Al tener una ubicación privilegiada y contar con espacios amplios, The Half Time realizará eventos bajo reserva y se podrá desarrollar en cualquiera de las dos plantas dependiendo de los requerimientos de los clientes que opten por esta opción.

11 ALIMENTOS Y BEBIDAS

The Half Time ofrece un menú de 14 platos que consisten en hamburguesas, pizzas, papas, nachos, y alitas. Se opta por este tipo de platos ya que el restaurante tiene un enfoque en disfrutar y compartir tiempo entre familiares y amigos mientras gustan de observar los eventos deportivos al igual que de las distintas actividades que el restaurante ofrece.

The Half Time es responsable de realizar todas las producciones de los productos que se ofrecen en el menú, es decir, las salsas, panes de hamburguesa, y masa de pizza serán elaboradas por los encargados de cocina con el fin brindar al cliente una experiencia culinaria cuidando hasta el más mínimo detalle.

Cada receta es costeadada tomando en cuenta el costo de la materia prima basados en normas internacionales, el margen de contribución generado por cada plato representa el 70% del precio de venta y el food cost es del 30%. De igual forma los precios de venta están acorde a la competencia dentro de la ciudad.

11.1 Menú

Hamburguesas

- Classic Burger
 - Hamburguesa de 130 gr de carne de res, lechuga, tomate, queso cheddar, pan brioche, acompañado de papas fritas y salsa de la casa. \$4
- Mexican Burger

- Hamburguesa de 130 gr de carne de res, lechuga, tomate, queso cheddar, pan brioche, guacamole, acompañado de papas fritas y salsa de la casa. \$4.50
- BBQ Burger
 - Hamburguesa de 130 gr de carne de res, lechuga, tomate, queso cheddar, pan brioche, tocino, cebolla caramelizada, acompañado de papas fritas y salsa de la casa. \$7

- Veggie Burger
 - Proteína vegetariana de 130 gr de, lechuga, tomate, queso cheddar, pan brioche, salsa de champiñones, acompañado de papas fritas y salsa de la casa.
\$4.50

Nachos

- Chili Nachos
 - Nachos acompañados de chili con carne, queso mozzarella, queso cheddar, guacamole, y pico de gallo. \$4.25
- Super Chili Nachos
 - Nachos acompañados de chili con carne, queso mozzarella, queso cheddar, guacamole, y pico de gallo. \$10

Papas

- Bacon N Cheese Fries
 - Papas fritas acompañadas de tocino, cebollas caramelizadas, queso cheddar, y salsa de la casa. \$5.50

Pizza

- Jamon y champiñones
 - Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón, champiñones y orégano seco.
\$3.50
- Pepperoni
 - Salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni, y orégano seco. \$4
- Chicken BBQ
 - Salsa BBQ, queso mozzarella, bites de pollo, y orégano seco. \$4

- Vegetariana
 - Salsa pomodoro, mix de vegetales, queso mozzarella, y orégano seco \$3

Alitas

- BBQ Wings 6 und.
 - Alas fritas, salsa bbq, acompañadas de papas fritas y mayonesa de perejil
\$5.60
- BBQ Wings 12 und.
 - Alas fritas, salsa bbq, acompañadas de papas fritas y mayonesa de perejil
\$11.00
- BBQ Wings 24 und.
 - Alas fritas, salsa bbq, acompañadas de papas fritas y mayonesa de perejil
\$21.60

12 INVERSIÓN INICIAL

The Half Time restaurante requiere inicialmente una inversión que incluye la compra del terreno, el diseño y construcción de la infraestructura, ambientación interna, equipos de cocina, menaje de sala, cubertería, vajilla, gastos legales y operativos. A continuación, se presenta a detalle una lista de costos.

Inversión Inicial		
COCINA: Equipo pesado		51,955
Cuarto frio	\$ 15,000	
Trampa de grasa	\$ 1,200	
Sistema de gas	\$ 3,200	
Cocina industrial	\$ 4,750	
Horno	\$ 7,500	
Refrigeradores	\$ 5,000	
Amasadora	\$ 1,450	
Freidoras	\$ 5,000	
Campana	\$ 6,220	
Mesones de acero inoxidable	\$ 2,635	
COCINA: Equipo/Material pequeño de producción		15,000
Utencillos, sartenes, ollas		
Tablas, contenedores, bandejas		
Coches porta bandejas		
SALA		34,650
Sistemas Televisión y audio	\$ 18,000	
Mesas	\$ 3,500	
Sillas	\$ 3,150	
Sistema de seguridad	\$ 10,000	
BARRA		2,000
Muebles	2,000	
GENERALES Y ADMINISTRATIVOS		5,480
Lockers	480	
Computadores, impresoras	3,800	
Muebles de oficina	1,200	
Construcción		57,800
Decoración	50,000	
Sistema purificación agua	2,800	
Sistema contra incendios	5,000	
Capital de Trabajo		55,000
TOTAL		221,885

Tabla 2 Inversión Inicial (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021)

13 PROYECCIONES FINANCIERAS

Para el proyecto se elaboraron proyecciones para los siguientes tres años. Para este proceso primero se estableció el cheque promedio para las distintas horas de atención del establecimiento.

Daypart	Desayuno (8:00-10:00)	Media Manana (10:00- 12:00pm)	Almuerzo (12:00- 15:30pm)	Media Tarde (15:30- 18:30pm)	Cena (18:30-Cierre)	Split	Costo	
Cheque promedio			\$ 8.00	\$ 8.00	\$ 12.00	Food Beverage	60% 40%	30% 25%
Num. de Cubiertos								
Lun			15	10	20			
Mar			30	20	20			
Mie			30	25	25			
Jue			30	40	40			
Vie			45	55	70			
Sab			30	55	60			
Dom			30	10	10			
Promedio			30	31	35			

Tabla 3 Proyección de Demanda, Food Cost (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021)

El cálculo de los ingresos fue determinado mediante la multiplicación del número de cubiertos por el cheque promedio. El número de cubiertos se obtuvo con una comparación con la competencia. Los meses con mayor demanda son los meses de octubre a diciembre ya que estos meses se celebran las festividades de la ciudad. Se desarrollan eventos de interés nacional, como ferias taurinas, convenciones de agricultores y ganaderos, y las celebraciones de fin de año. Adicionalmente, la ubicación del restaurante es estratégica ya que se encuentra en uno de los puntos con alto tráfico de personas. Este se encuentra rodeado de oficinas públicas y privadas, centros educativos, y atractivos turísticos.

Para calcular la utilidad bruta, se realizó la resta entre los ingresos totales y el costo de venta. Una vez obtenida la utilidad bruta se deben restar los gastos operativos. Estos gastos incluyen sueldos, gastos directos de operación, marketing, servicios básicos, renta, y reparación y mantenimiento.

INGRESOS TOTALES	28,077	26,374	30,368	30,564	32,846	34,160	35,527	36,948	37,186	39,963	41,561	43,223
UTILIDAD BRUTA TOTAL	20,216	18,990	21,865	22,006	23,649	24,595	25,579	26,602	26,774	28,773	29,924	31,121
Gastos de Operación												
Sueldos y Administración	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641
Gastos directos de operación	1,263	1,187	1,367	1,375	1,478	1,537	1,599	1,663	1,673	1,798	1,870	1,945
Marketing y Publicidad	1,500	700	800	600	500	500	600	600	800	1,000	800	800
Luz, agua, teléfono, gas	1,650	1,650	1,650	1,650	1,650	1,650	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Renta	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Reparación y mantenimiento	421	396	456	458	493	512	533	554	558	599	623	648
Otros*	421	396	456	458	493	512	533	554	558	599	623	648
Total	19,897	18,969	19,369	19,184	19,255	19,353	19,706	19,812	20,030	20,438	20,358	20,483
Utilidad antes de Impuestos y Depreciación	318	20	2,496	2,823	4,395	5,242	5,873	6,790	6,744	8,335	9,566	10,638
Depreciación Estimada	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
Utilidad antes de Impuestos	(1,182)	(1,480)	996	1,323	2,895	3,742	4,373	5,290	5,244	6,835	8,066	9,138
Reparación a Empleados (15%)	(177)	(222)	149	198	434	561	656	793	787	1,025	1,210	1,371
Impuesto a la Renta (25%)	(251)	(314)	212	281	615	795	929	1,124	1,114	1,452	1,714	1,942
UTILIDAD NETA	(753)	(943)	635	843	1,845	2,386	2,788	3,372	3,343	4,357	5,142	5,625
FLUJO DE CAJA OPERATIVO NETO	-221,885	747	557	2,135	2,343	3,345	3,886	4,288	4,872	4,843	5,857	6,642

Tabla 4 Flujo de Caja Año 1 (Bustillos, M., Montenegro, C. 2021)

14 VAN Y TIR

Para el cálculo del valor actual neto, se usaron los flujos mensuales de los tres primeros años de proyección y se restó la inversión inicial. El resultado es de \$19.116. Para la tasa interna de retorno se usó como referencia una tasa de descuento del 22% obteniendo un TIR anual del 26.6%. En referencia al flujo de caja, el retorno de inversión se realizará a los 27 meses de operación del restaurante.

15 CONCLUSIONES

El análisis social y económico realizado es suficiente para caracterizar a Latacunga como una ciudad con un gran potencial para el crecimiento. La buena dinámica comercial, así como el enfoque a los servicios de la comida en restaurantes y a domicilio, revela una tendencia de consumo relacionada al disfrute de los momentos y las salidas sociales. Esta dinámica, unida a una ciudad que tiene la facilidad de acceso sencillo a los alimentos como las hortalizas y las carnes, revela que, efectivamente, los negocios dedicados a la venta y procesamiento de alimentos pueden ser muy llamativos para emprendimientos.

La propuesta de Half Time marcará un hito de referencia dentro de la ciudad ya que dentro de la misma no existen lugares con el concepto y servicios que se ofrecen en el restaurante. Adicional a esto, la ubicación privilegiada del establecimiento permite que sea un atractivo y así tener un flujo constante de clientes.

Una vez finalizado el análisis financiero, con los resultados obtenidos, el restaurante The Half Time es una propuesta completamente viable y rentable. El entorno social y económico de la ciudad favorece al desarrollo de este proyecto así como a una posible expansión con franquicias en ciudades aledañas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Germán Mena, D. X. (2020). *El sector agrícola y el crecimiento económico del cantón Latacunga durante el año 2017- 2018*. Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Contabilidad y Auditoría, Ambato. Retrieved from <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/31720/1/T4848e.pdf>
- Huilca, D., & Baño, A. (2021). La Reactivación de la Economía Ecuatoriana durante la Pandemia por COVID – 19. *Revista Crítica y Derecho*, 2(3), 79-89. doi:<https://doi.org/10.29166/cyd.v2i3.3191>
- infobae. (2021, noviembre 19). Ecuador firma contratos de inversión por unos 470 millones de dólares con mineras. Retrieved noviembre 19, 2021, from <https://www.infobae.com/america/agencias/2021/11/19/ecuador-firma-contratos-de-inversion-por-unos-470-millones-de-dolares-con-mineras/>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2011). *Resultados. Censo Nacional Económico*. Ministerio de Gobierno, Ecuador en Cifras. Retrieved from https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/CENEC/Presentaciones_por_ciudades/Presentacion_Latacunga.pdf
- Lama, A. (2018). *"Lo que el trabajo esconde": juventud y trabajo rural en la agricultura de exportación cantón Latacunga - Cotopaxi*. Tesis de Maestría, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Quito. Retrieved from <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/14070/2/TFLACSO-2018LAIJ.pdf>
- López, D., Solórzano, S., Burgos, S., & Mejía, M. (2020). La economía de las empresas del Ecuador en el contexto de la pandemia. *Revista Polo del Conocimiento*, 5(1), 285-304. Retrieved from <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7659353.pdf>

Anexo A: Receta Estandar

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	ALAS DE POLLO				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	1	ALAS DE POLLO	\$ 4.84	\$ 4.84	
kilogram	0.06	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$ 0.04	
kilogram	0.1	PAPRIKA	\$ 8.00	\$ 0.80	
kilogram	0.1	AJO EN POLVO	\$ 9.60	\$ 0.96	
kilogram	0.06	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$ 6.00	\$ 0.36	
Cantidad Total	1.36		COSTO TOTAL	\$ 7.00	
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 5.15				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	APANADURA				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	0.4	HARINA TRIGO	\$ 0.70	\$ 0.28	
kilogram	0.3	PAPRIKA	\$ 8.00	\$ 2.40	
kilogram	0.1	AJO EN POLVO	\$ 9.60	\$ 0.96	
kilogram	0.1	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$ 6.00	\$ 0.60	
kilogram	0.1	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$ 0.07	
Cantidad Total	1		COSTO TOTAL	\$ 4.31	
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 4.31				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	ALAS FRITAS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	1	ALAS DE POLLO	\$ 5.15	\$ 5.15	
kilogram	0.2	APANADURA	\$ 4.31	\$ 0.86	
Cantidad Total	1.2		COSTO TOTAL	\$ 6.01	
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 5.01				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	CARNE HAMBURGUESA				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	1	CARNE MOLIDA 50/50	\$ 3.60	\$ 3.60	
kilogram	0.1	AJO EN POLVO	\$ 9.60	\$ 0.96	
kilogram	0.075	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$ 0.05	
kilogram	0.05	COMINO	\$ 9.00	\$ 0.45	
kilogram	0.05	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$ 6.00	\$ 0.30	
	0.1	PAPRIKA	\$ 8.00	\$ 0.80	
Cantidad Total	1.375		COSTO TOTAL	\$ 6.16	
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 4.48				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	CEBOLLA CARAMELIZADA				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	1	CEBOLLA PERLA	\$ 1.60	\$ 1.60	
kilogram	0.03	AZUCAR MORENA	\$ 2.01	\$ 0.06	
Cantidad Total	0.721		COSTO TOTAL	\$ 1.66	
Merma (%-cant)	30.00%				
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 2.30				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	PAN HAMBURGUESA				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	0.12	MASA DE PAN	\$ 1.08	\$	0.13
kilogram	0.002	AJONJOLI	\$ 8.60	\$	0.02
Cantidad Total	0.122		COSTO TOTAL	\$ 0.15	
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por unidad	\$ 0.15				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	MASA PIZZA				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	0.5	HARINA TRIGO	\$ 0.70	\$	0.35
kilogram	0.01	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$	0.01
kilogram	0.025	LEVADURA FRESCA	\$ 5.31	\$	0.13
kilogram	0.1	ACEITE 1LT	\$ 1.75	\$	0.18
kilogram	0.3	AGUA	\$ -	\$	-
Cantidad Total	0.935		COSTO TOTAL	\$ 0.66	
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 0.71				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	MAYONESA ALBAHACA				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	0.015	ALBAHACA FRESCA	\$ 4.20	\$	0.06
kilogram	0.5	ACEITE 1LT	\$ 1.75	\$	0.88
kilogram	0.02	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$	0.01
kilogram	0.04	LIMON SUTIL	\$ 1.45	\$	0.06
Each	5	HUEVOS UND	\$ 0.13	\$	0.65
Cantidad Total	1		COSTO TOTAL	\$ 1.66	
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 1.66				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	MAYONESA PEREJIL				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	0.015	PEREJIL FRESCO	\$ 1.20	\$	0.02
kilogram	0.5	ACEITE 1LT	\$ 1.75	\$	0.88
kilogram	0.02	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$	0.01
kilogram	0.04	LIMON SUTIL	\$ 1.45	\$	0.06
Each	5	HUEVOS UND	\$ 0.13	\$	0.65
Cantidad Total	1		COSTO TOTAL	\$ 1.62	
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 1.62				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	SALSA DE AJI				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	0.05	AJI FRESCO	\$ 1.20	\$	0.06
kilogram	0.03	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$	0.02
kilogram	0.04	LIMON SUTIL	\$ 1.45	\$	0.06
kilogram	0.03	CILANTRO	\$ 1.60	\$	0.05
kilogram	0.15	CEBOLLA PERLA	\$ 1.60	\$	0.24
kilogram	0.015	AJO PELADO	\$ 3.00	\$	0.05
kilogram	0.2	ACEITE 1LT	\$ 1.75	\$	0.35
kilogram	0.05	AGUA	\$ -	\$	-
kilogram	0.07	TOMATE ARBOL	\$ 1.38	\$	0.10
Cantidad Total	0.635		COSTO TOTAL	\$ 0.92	
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 1.45				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
RECETA:		MIX VEGETALES		NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	0.2	PIMIENTO ROJO	\$ 2.23	\$	0.45
kilogram	0.2	PIMIENTO AMARILLO	\$ 2.15	\$	0.43
kilogram	0.2	PIMIENTO VERDE	\$ 1.20	\$	0.24
kilogram	0.2	CHAMPIÑON LAMINADO	\$ 8.84	\$	1.77
kilogram	0.2	CEBOLLA PERLA	\$ 1.60	\$	0.32
Cantidad Total	1		COSTO TOTAL	\$	3.20
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 3.20				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
RECETA:		PAPAS FRITAS		NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	1	PAPA CHOLA	\$ 0.58	\$	0.58
kilogram	0.025	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$	0.02
Cantidad Total	1.025		COSTO TOTAL	\$	0.60
Merma (%-cant)					
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 0.58				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
RECETA:		POMODORO		NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	1.2	CEBOLLA PERLA	\$ 1.60	\$	1.92
kilogram	0.12	AJO PELADO	\$ 3.00	\$	0.36
Liter	5	AGUA	\$ -	\$	-
kilogram	1.3	TOMATE RIÑON	\$ 1.35	\$	1.76
kilogram	1.6	PASTA DE TOMATE	\$ 5.59	\$	8.94
	0.05	ALBAHACA FRESCA	\$ 4.20	\$	0.21
	0.1	AZUCAR BLANCA	\$ 1.50	\$	0.15
	0.1	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$	0.07
Cantidad Total	7.576		COSTO TOTAL	\$	12.98
Merma (%-cant)	20.00%				
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 1.71				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
RECETA:		TOCINO FRITO		NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	1	TOCINO	\$ 12.50	\$	12.50
Cantidad Total	0.6		COSTO TOTAL	\$	12.50
Merma (%-cant)	40.00%				
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 20.83				

				TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
RECETA:		POLLO COCIDO		NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram	1	POLLO PECHUGA S/H	\$ 5.80	\$	5.80
kilogram	0.075	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$	0.05
kilogram	0.05	PAPRIKA	\$ -	\$	-
kilogram	0.07	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$ 6.00	\$	0.42
kilogram	0.05	AJO EN POLVO	\$ 9.60	\$	0.48
kilogram	0.1	VINO BLANCO TORO 1LT	\$ 4.88	\$	0.49
Cantidad Total	1.2105		COSTO TOTAL	\$	6.75
Merma (%-cant)	10.00%				
Rendimiento total kg					
Costo por kilogramo	\$ 5.58				

		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
		NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	CHILI CON CARNE		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO
kilogram	0.2	CEBOLLA PERLA	\$ 1.60
kilogram	0.4	TOMATE RINON	\$ 1.35
kilogram	0.02	AJO PELADO	\$ 3.00
kilogram	0.1	PASTA DE TOMATE	\$ 5.59
kilogram	0.1	PIMIENTO ROJO	\$ 2.23
kilogram	0.015	COMINO	\$ 9.00
kilogram	0.01	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$ 6.00
kilogram	0.02	SAL CRISAL	\$ 0.70
kilogram	0.3	FREJOL ROJO	\$ 2.30
kilogram	0.5	CARNE RES MOLIDA ESPECIAL	\$ 4.90
	0.04	AJÍ EN POLVO	\$ 4.00
Cantidad Total	1.364		COSTO TOTAL \$ 5.21
Merma (%-cant)	20.00%		
Rendimiento total kg			
Costo por kilogramo	\$ 3.82		

		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
		NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	PICO DE GALLO		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO
kilogram	0.35	CEBOLLA PAITEÑA	\$ 1.70
kilogram	0.35	TOMATE RINON	\$ 1.35
kilogram	0.15	JALAPEÑO	\$ 6.00
kilogram	0.2	LIMON SUTIL	\$ 1.45
kilogram	0.05	SAL CRISAL	\$ 0.70
Cantidad Total	1		COSTO TOTAL \$ 2.29
Merma (%-cant)			
Rendimiento total kg			
Costo por kilogramo	\$ 2.29		

		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
		NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	GUACAMOLE		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO
kilogram	0.2	PICO DE GALLO	\$ 2.29
kilogram	1	AGUACATE	\$ 2.00
kilogram	0.2	LIMON SUTIL	\$ 1.45
kilogram	0.05	SAL CRISAL	\$ 0.70
Cantidad Total	1		COSTO TOTAL \$ 2.78
Merma (%-cant)			
Rendimiento total kg			
Costo por kilogramo	\$ 2.78		

		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
		NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	HAMBURGUESA VEGETARIANA		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO
kilogram	0.5	FREJOL ROJO	\$ 2.30
kilogram	0.5	GARBANZO	\$ 5.08
kilogram	0.5	CHAMPINON LAMINADO	\$ 8.84
kilogram	0.3	CEBOLLA PERLA	\$ 1.60
kilogram	0.2	PEREJIL FRESCO	\$ 1.20
kilogram	0.1	SAL CRISAL	\$ 0.70
kilogram	0.05	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$ 6.00
Cantidad Total	2.15		COSTO TOTAL \$ 9.20
Merma (%-cant)			
Rendimiento total kg			
Costo por kilogramo	\$ 4.28		

		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
		NÚMERO DE PORCIONES	
RECETA:	MASA DE PAN		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO
kilogram	1	HARINA TRIGO	\$ 0.70
kilogram	0.02	SAL CRISAL	\$ 0.70
kilogram	0.05	AZUCAR BLANCA	\$ 1.50
kilogram	0.1	MANTEQUILLA S/S	\$ 6.29
kilogram	0.035	LEVADURA FRESCA	\$ 5.31
kilogram	0.03	LECHE EN POLVO	\$ 12.80
kilogram	0.6	AGUA	\$ -
Cantidad Total	1.835		COSTO TOTAL \$ 1.99
Merma (%-cant)			
Rendimiento total kg			
Costo por kilogramo	\$ 1.08		

RECETA:			TAMAÑO DE LA PORCIÓN	NÚMERO DE PORCIONES
SALSA CHAMPIÑONES				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.34	CEBOLLA PERLA	\$ 1.80	\$ 0.54
kilogram	0.025	AJO PELADO	\$ 3.00	\$ 0.08
kilogram	0.3	CHAMPINON LAMINADO	\$ 8.84	\$ 2.65
kilogram	0.025	SAL CRISAL	\$ 0.70	\$ 0.02
kilogram	0.01	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$ 6.00	\$ 0.06
Liter	0.3	CREMA DE LECHE	\$ 2.91	\$ 0.87
Cantidad Total	0.63		COSTO TOTAL	\$ 3.35
Merma (%-cant)	10.00%			
Rendimiento total kg				
Costo por kilogramo	\$ 5.32			

RECETA:			TAMAÑO DE LA PORCIÓN	NÚMERO DE PORCIONES
SALSA BBQ				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.25	SALSA SOYA	\$ 5.14	\$ 1.29
kilogram	0.25	VINAGRE 1LT	\$ 1.94	\$ 0.49
kilogram	0.09	MOSTAZA	\$ 1.70	\$ 0.15
kilogram	1.9	SALSA TOMATE	\$ 1.63	\$ 3.10
kilogram	0.15	SALSA INGLESA	\$ 12.57	\$ 1.89
kilogram	0.15	AHUMADOR	\$ 11.89	\$ 1.78
kilogram	0.4	PANELA	\$ 2.24	\$ 0.90
kilogram	1.6	AGUA	\$ -	\$ -
Cantidad Total	3.832		COSTO TOTAL	\$ 9.59
Merma (%-cant)	20.00%			
Rendimiento total kg				
Costo por kilogramo	\$ 2.50			

RECETA:			TAMAÑO DE LA PORCIÓN	NÚMERO DE PORCIONES
Bacon Cheese Fries				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.3	PAPAS FRITAS	\$ 0.58	\$ 0.17
kilogram	0.025	CEBOLLA CARAMELIZADA	\$ 2.30	\$ 0.06
kilogram	0.04	TOCINO FRITO	\$ 20.83	\$ 0.83
kilogram	0.04	QUESO CHEDAR	\$ 9.80	\$ 0.39
kilogram	0.01	MAYONESA PEREJIL	\$ 1.62	\$ 0.02
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 1.47
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 4.91
Costo por kilogramo				\$ 5.50

RECETA:	BBQ WINGS x 6		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.3	ALAS FRITAS	\$ 5.01	\$ 1.50
kilogram	0.04	SALSA BBQ	\$ 2.50	\$ 0.10
kilogram	0.1	PAPAS FRITAS	\$ 0.58	\$ 0.06
kilogram	0.01	MAYONESA PEREJIL	\$ 1.62	\$ 0.02
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 1.68
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 5.59
Costo por kilogramo				

RECETA:	BBQ WINGS x 12		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.6	ALAS FRITAS	\$ 5.01	\$ 3.01
kilogram	0.08	SALSA BBQ	\$ 2.50	\$ 0.20
kilogram	0.1	PAPAS FRITAS	\$ 0.58	\$ 0.06
kilogram	0.01	MAYONESA PEREJIL	\$ 1.62	\$ 0.02
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 3.28
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 10.93
Costo por kilogramo				

RECETA:	BBQ WINGS x 24		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	1.2	ALAS FRITAS	\$ 5.01	\$ 6.01
kilogram	0.15	SALSA BBQ	\$ 2.50	\$ 0.38
kilogram	0.1	PAPAS FRITAS	\$ 0.58	\$ 0.06
kilogram	0.01	MAYONESA PEREJIL	\$ 1.62	\$ 0.02
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 6.46
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 21.53
Costo por kilogramo				

RECETA:		Classic Burger		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogram		PAN HAMBURGUESA	\$ 0.15	\$	0.15
kilogram	0.015	TOMATE RIÑÓN	\$ 1.35	\$	0.02
kilogram	0.02	LECHUGA CRESPA	\$ 2.30	\$	0.05
kilogram	0.02	QUESO CHEDAR	\$ 9.80	\$	0.20
kilogram	0.13	CARNE HAMBURGUESA	\$ 4.48	\$	0.58
kilogram	0.1	PAPAS FRITAS	\$ 0.58	\$	0.06
kilogram	0.01	MAYONESA PEREJIL	\$	\$	-
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$	1.05
Merma (%-cant)			FOOD COST		30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$	3.51
Costo por kilogramo			P. VENTA, IVA	\$	3.93

RECETA:		BBQ Burger		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
Each	1	PAN HAMBURGUESA	\$ 0.15	\$	0.15
kilogram	0.015	TOMATE RIÑÓN	\$ 1.35	\$	0.02
kilogram	0.02	LECHUGA CRESPA	\$ 2.30	\$	0.05
kilogram	0.02	QUESO CHEDAR	\$ 9.80	\$	0.20
kilogram	0.13	CARNE HAMBURGUESA	\$ 4.48	\$	0.58
kilogram	0.03	TOCINO FRITO	\$ 20.83	\$	0.63
kilogram	0.02	CHOCOLLA CARAMELIZADA	\$ 2.30	\$	0.05
kilogram	0.02	SALSA BBQ	\$ 2.50	\$	0.05
kilogram	0.1	PAPAS FRITAS	\$ 0.58	\$	0.06
kilogram	0.01	MAYONESA PEREJIL	\$ 1.62	\$	0.02
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$	1.79
Merma (%-cant)			FOOD COST		30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$	5.97
Costo por kilogramo				\$	6.68

RECETA:		Mexican Burger		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
Each	1	PAN HAMBURGUESA	\$ 0.15	\$	0.15
kilogram	0.015	TOMATE RIÑÓN	\$ 1.35	\$	0.02
kilogram	0.02	LECHUGA CRESPA	\$ 2.30	\$	0.05
kilogram	0.02	QUESO CHEDAR	\$ 9.80	\$	0.20
kilogram	0.13	CARNE HAMBURGUESA	\$ 4.48	\$	0.58
kilogram	0.02	SUACAMOLE	\$ 2.78	\$	0.06
kilogram	0.1	PAPAS FRITAS	\$ 0.58	\$	0.06
kilogram	0.01	MAYONESA PEREJIL	\$ 1.62	\$	0.02
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$	1.12
Merma (%-cant)			FOOD COST		30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$	3.75
Costo por kilogramo				\$	4.20

RECETA:		Veggie Burger		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
Each	1	PAN HAMBURGUESA	\$ 0.15	\$	0.15
kilogram	0.015	TOMATE RIÑÓN	\$ 1.35	\$	0.02
kilogram	0.02	QUESO CHEDAR	\$ 9.80	\$	0.20
kilogram	0.02	LECHUGA CRESPA	\$ 2.30	\$	0.05
kilogram	0.13	HAMBURGUESA VEGETARIANA	\$ 4.28	\$	0.56
kilogram	0.1	PAPAS FRITAS	\$ 0.58	\$	0.06
kilogram	0.01	MAYONESA PEREJIL	\$ 1.62	\$	0.02
kilogram	0.02	SALSA CHAMPIÑONES	\$ 5.32	\$	0.11
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$	1.15
Merma (%-cant)			FOOD COST		30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$	3.83
Costo por kilogramo				\$	4.29

RECETA:	Nachos		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.06	NACHOS	\$ 6.50	\$ 0.39
kilogram	0.02	QUESO CHEDAR	\$ 9.80	\$ 0.20
kilogram	0.02	QUESO MOZARELLA	\$ 9.30	\$ 0.19
kilogram	0.04	GUACAMOLE	\$ 2.78	\$ 0.11
kilogram	0.01	PICO DE GALLO	\$ 2.29	\$ 0.02
kilogram	0.05	CHILI CON CARNE	\$ 3.82	\$ 0.19
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 1.10
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 3.66
Costo por kilogramo				\$ 4.10

RECETA:	Super Nachos		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.2	NACHOS	\$ 6.50	\$ 1.30
kilogram	0.035	QUESO CHEDAR	\$ 9.80	\$ 0.34
kilogram	0.035	QUESO MOZARELLA	\$ 9.30	\$ 0.33
kilogram	0.07	GUACAMOLE	\$ 2.78	\$ 0.19
kilogram	0.025	PICO DE GALLO	\$ 2.29	\$ 0.06
kilogram	0.09	CHILI CON CARNE	\$ 3.82	\$ 0.34
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 2.56
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 8.55
Costo por kilogramo				\$ 9.57

RECETA:	Jamon y Champiñones		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.1	MASA PIZZA	\$ 0.71	\$ 0.07
kilogram	0.03	POMODORO	\$ 1.71	\$ 0.05
kilogram	0.06	QUESO MOZARELLA	\$ 9.30	\$ 0.56
kilogram	0.001	OREGANO SECO	\$ 0.99	\$ 0.00
kilogram	0.015	JAMON	\$ 6.90	\$ 0.10
kilogram	0.01	CHAMPIÑON LAMINADO	\$ 8.84	\$ 0.09
				\$ -
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 0.87
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 2.91
Costo por kilogramo				\$ 3.26

RECETA:	Pepperoni		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.1	MASA PIZZA	\$ 0.71	\$ 0.07
kilogram	0.03	POMODORO	\$ 1.71	\$ 0.05
kilogram	0.06	QUESO MOZARELLA	\$ 9.30	\$ 0.56
kilogram	0.001	OREGANO SECO	\$ 0.99	\$ 0.00
kilogram	0.02	PEPERONI	\$ 17.85	\$ 0.36
				\$ -
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 1.04
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 3.46
Costo por kilogramo				\$ 3.88

RECETA:	Vegetariana		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.1	MASA PIZZA	\$ 0.71	\$ 0.07
kilogram	0.03	POMODORO	\$ 1.71	\$ 0.05
kilogram	0.06	QUESO MOZARELLA	\$ 9.30	\$ 0.56
kilogram	0.001	OREGANO SECO	\$ 0.99	\$ 0.00
kilogram	0.02	MIX VEGETALES	\$ 3.20	\$ 0.06
				\$ -
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 0.75
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 2.49
Costo por kilogramo				\$ 2.78

RECETA:	Chicken BBQ		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0.1	MASA PIZZA	\$ 0.71	\$ 0.07
kilogram	0.03	SALSA BBQ	\$ 2.50	\$ 0.08
kilogram	0.06	QUESO MOZARELLA	\$ 9.30	\$ 0.56
kilogram	0.001	OREGANO SECO	\$ 0.99	\$ 0.00
kilogram	0.06	POLLO COCIDO	\$ 5.58	\$ 0.33
				\$ -
Cantidad Total			COSTO TOTAL	\$ 1.04
Merma (%-cant)			FOOD COST	30%
Rendimiento total kg			P. VENTA	\$ 3.47
Costo por kilogramo				\$ 3.88

Anexo B: Presupuesto Mensual Nómina

N°	DEPTO	CARGO	INGRESO REAL MENSUAL										COSTO ADICIONAL PATRONAL					
			ESS AVORTE PATRONAL 9.45%	SALARIO NETO	SALARIO BASE	JORNADA NOCTURNA 23% 1.25	HORAS EXTRAS 100% 2.00	SUBTOTAL	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDO DE RESERVA 6.39%	TOTAL INGRESOS	ESS AVORTE PATRONAL 11.19%	VACACIONES	SEGURO DE VIDA	ALIMENTACION	TOTAL	COSTO POK EMPLEADO
1	Administración	Administrador General	\$ 64.26	\$ 615.74	\$ 680.00			\$ 680.00	\$ 56.67	\$ 33.33	\$ 56.64	\$ 826.64	\$ 75.82	\$ 28.33	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 173.14	\$ 999.79
2	Contabilidad	Contador General	\$ 47.25	\$ 452.75	\$ 500.00			\$ 500.00	\$ 41.67	\$ 33.33	\$ 41.65	\$ 616.65	\$ 57.75	\$ 20.83	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 145.57	\$ 762.22
3	Servicio	Mesero 1	\$ 37.80	\$ 362.20	\$ 400.00			\$ 400.00	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.32	\$ 499.99	\$ 44.60	\$ 16.67	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 130.26	\$ 630.24
4	Servicio	Mesero 2	\$ 37.80	\$ 362.20	\$ 400.00			\$ 400.00	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.32	\$ 499.99	\$ 44.60	\$ 16.67	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 130.26	\$ 630.24
5	Servicio	Mesero 3	\$ 37.80	\$ 362.20	\$ 400.00			\$ 400.00	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.32	\$ 499.99	\$ 44.60	\$ 16.67	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 130.26	\$ 630.24
6	Servicio	Mesero 4 Nocturno	\$ 47.25	\$ 452.75	\$ 400.00	\$ 100.00		\$ 500.00	\$ 41.67	\$ 33.33	\$ 41.65	\$ 616.65	\$ 57.75	\$ 20.83	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 145.57	\$ 762.22
7	Servicio	Mesero 5 Nocturno	\$ 47.25	\$ 452.75	\$ 400.00	\$ 100.00		\$ 500.00	\$ 41.67	\$ 33.33	\$ 41.65	\$ 616.65	\$ 57.75	\$ 20.83	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 145.57	\$ 762.22
8	Servicio	Mesero 6 Nocturno	\$ 47.25	\$ 452.75	\$ 400.00	\$ 100.00		\$ 500.00	\$ 41.67	\$ 33.33	\$ 41.65	\$ 616.65	\$ 57.75	\$ 20.83	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 145.57	\$ 762.22
9	Contabilidad	Cajero/Recepcionista	\$ 37.80	\$ 362.20	\$ 400.00			\$ 400.00	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.32	\$ 499.99	\$ 44.60	\$ 16.67	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 130.26	\$ 630.24
10	Contabilidad	Community Manager	\$ 37.80	\$ 362.20	\$ 400.00			\$ 400.00	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.32	\$ 499.99	\$ 44.60	\$ 16.67	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 130.26	\$ 630.24
11	Servicio	1.uel	\$ 37.80	\$ 362.20	\$ 400.00			\$ 400.00	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.32	\$ 499.99	\$ 44.60	\$ 16.67	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 130.26	\$ 630.24
12	Cocina	Prst-Asistente	\$ 66.15	\$ 639.85	\$ 700.00			\$ 700.00	\$ 38.33	\$ 33.33	\$ 38.31	\$ 849.98	\$ 78.05	\$ 29.17	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 176.21	\$ 1,026.18
13	Cocina	Cocinero 1	\$ 37.80	\$ 362.20	\$ 400.00			\$ 400.00	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.32	\$ 499.99	\$ 44.60	\$ 16.67	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 130.26	\$ 630.24
14	Cocina	Cocinero 2	\$ 37.80	\$ 362.20	\$ 400.00			\$ 400.00	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.32	\$ 499.99	\$ 44.60	\$ 16.67	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 130.26	\$ 630.24
15	Cocina	Cocinero 3 Nocturno	\$ 47.25	\$ 452.75	\$ 400.00	\$ 100.00		\$ 500.00	\$ 41.67	\$ 33.33	\$ 41.65	\$ 616.65	\$ 57.75	\$ 20.83	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 145.57	\$ 762.22
16	Limpieza	Señalado Nocturno	\$ 47.25	\$ 452.75	\$ 400.00	\$ 100.00		\$ 500.00	\$ 41.67	\$ 33.33	\$ 41.65	\$ 616.65	\$ 57.75	\$ 20.83	\$ 13.99	\$ 55.00	\$ 145.57	\$ 762.22
TOTAL ROL			\$ 716.31	\$ 6,863.69	\$ 7,080.00	\$ 500.00		\$ 7,580.00	\$ 631.67	\$ 533.33	\$ 631.41	\$ 9,376.41	\$ 845.17	\$ 315.83	\$ 223.84	\$ 880.00	\$ 2,264.84	\$ 11,641.26

PRESUPUESTO MENSUAL DE PERSONAL

Anexo C: Menú



Anexo D: Visualizaciones Arquitectónicas



Figura 5 Perspectiva Elevación Frontal



Figura 6 Perspectiva Ingreso y Elevación Lateral Izquierda



Figura 7 Perspectiva Elevación Posterior



Figura 8 Perspectiva Interior Salon Comedor



Figura 9 Perspectiva Interior Área de Juegos



Figura 10 Perspectiva Interior Bar



Figura 11 Perspectiva Interior Cocina



Figura 12 Perspectiva Interior Área Caliente Cocina



Figura 13 Perspectiva Horno y Almacenaje



Figura 14 Perspectiva Lavabos

Anexo E: Flujo de Caja Año 1

Projected Operating Cash Flow

		4.00%	4.00%	4.00%	4.00%	4.00%	4.00%	4.00%	4.00%	4.00%	4.00%	4.00%
		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
In US Dollars												
MES	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
Incremento en demanda												
Incremento en precio												
UNIDAD: CAFETERIA-RESTAURANTE												
Dias abierto al mes	31	28	31	30	31	31	31	31	30	31	31	31
Variables												
Cubiertos al día												
Desayuno (8:00-10:00)	0											
Media Manana (10:00-12:00pm)	0											
Almuerzo (12:00-15:30pm)	30	31	32	34	35	36	38	39	41	43	44	46
Media Tarde (15:30-18:30pm)	31	32	33	35	36	37	39	40	42	44	45	47
Cena (18:30-Cierre)	35	36	38	39	41	43	44	46	48	50	52	54
Average Check												
Desayuno (8:00-10:00)												
Media Manana (10:00-12:00pm)	0.00											
Almuerzo (12:00-15:30pm)	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
Media Tarde (15:30-18:30pm)	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
Cena (18:30-Cierre)	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00
Revenues												
Ventas Brutas Cafeteria-Restaurante	28,077	26,374	30,368	30,564	32,846	34,160	35,527	36,948	37,186	39,963	41,561	43,223
Food	16,846	15,825	18,221	18,338	19,708	20,496	21,316	22,169	22,312	23,978	24,937	25,934
Beverage	11,231	10,550	12,147	12,226	13,139	13,664	14,211	14,779	14,874	15,985	16,624	17,289
Total	28,077	26,374	30,368	30,564	32,846	34,160	35,527	36,948	37,186	39,963	41,561	43,223
Costo de Ventas												
Food	5,054	4,747	5,466	5,502	5,912	6,149	6,395	6,651	6,693	7,193	7,481	7,780
Beverage	2,808	2,637	3,037	3,056	3,285	3,416	3,553	3,695	3,719	3,996	4,156	4,322
Total	7,862	7,385	8,503	8,558	9,197	9,565	9,947	10,345	10,412	11,190	11,637	12,103
Utilidad Bruta Cafeteria Restaurante	20,216	18,990	21,865	22,006	23,649	24,595	25,579	26,602	26,774	28,773	29,924	31,121
INGRESOS TOTALES												
	28,077	26,374	30,368	30,564	32,846	34,160	35,527	36,948	37,186	39,963	41,561	43,223
UTILIDAD BRUTA TOTAL												
	20,216	18,990	21,865	22,006	23,649	24,595	25,579	26,602	26,774	28,773	29,924	31,121
Gastos de Operacion												
Sueldos y Administracion	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641	11,641
Gastos directos de operacion	1,263	1,187	1,367	1,375	1,478	1,537	1,599	1,663	1,673	1,798	1,870	1,945
Marketing y Publicidad	1,500	700	800	600	500	500	600	600	800	1,000	800	800
Luz, agua, telefono, gas	1,650	1,650	1,650	1,650	1,650	1,650	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Renta	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Reparacion y mantenimiento	421	396	456	458	493	512	533	554	558	599	623	648
Otros*	421	396	456	458	493	512	533	554	558	599	623	648
Total	19,897	18,969	19,369	19,184	19,255	19,353	19,706	19,812	20,030	20,438	20,358	20,483
Utilidad antes de Impuestos y Depreciacion												
	318	20	2,496	2,823	4,395	5,242	5,873	6,790	6,744	8,335	9,566	10,638
Depreciacion Estimada	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
Utilidad antes de Impuestos												
Reparticion a Empleados (15%)	(177)	(222)	149	198	434	561	656	793	787	1,025	1,210	1,371
Impuesto a la Renta (25%)	(251)	(314)	212	281	615	795	929	1,124	1,114	1,452	1,714	1,942
UTILIDAD NETA	(753)	(943)	635	843	1,845	2,386	2,788	3,372	3,343	4,357	5,142	5,825
FLUJO DE CAJA OPERATIVO NETO												
	-221,885	747	557	2,135	2,343	3,345	3,886	4,288	4,872	4,843	5,857	6,642

Anexo F: Flujo de Caja Año 2

Projected Operating Cash Flow

	3.00%	3.00%	3.00%	3.00%	3.00%	3.00%	1.50%	1.50%	1.50%	1.50%	1.50%	1.50%
Incremento en demanda	3.00%	3.00%	3.00%	3.00%	3.00%	3.00%	1.50%	1.50%	1.50%	1.50%	1.50%	1.50%
Incremento en precio	4.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
US Dolls												
MES	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
UNIDAD: CAFETERIA-RESTAURANTE												
Dias abierto al mes	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
Variables												
Cubiertos al día												
Desayuno (8:00-10:00)												
Media Manana (10:00-12:00pm)												
Almuerzo (12:00-15:30pm)	48	49	50	52	54	55	56	57	58	59	59	60
Media Tarde (15:30-18:30pm)	49	50	52	53	55	56	57	58	59	60	61	62
Cena (18:30-Cierre)	55	57	59	61	62	64	65	66	67	68	69	70
Average Check												
Desayuno (8:00-10:00)												
Media Manana (10:00-12:00pm)												
Almuerzo (12:00-15:30pm)	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32
Media Tarde (15:30-18:30pm)	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32	8.32
Cena (18:30-Cierre)	12.48	12.48	12.48	12.48	12.48	12.48	12.48	12.48	12.48	12.48	12.48	12.48
Revenues												
Ventas Brutas Cafeteria-Restaurante	46,301	47,690	49,121	50,594	52,112	53,676	54,481	55,298	56,127	56,969	57,824	58,691
Food	27,781	28,614	29,472	30,357	31,267	32,205	32,688	33,179	33,676	34,182	34,694	35,215
Beverage	18,520	19,076	19,648	20,238	20,845	21,470	21,792	22,119	22,451	22,788	23,130	23,476
Total	46,301	47,690	49,121	50,594	52,112	53,676	54,481	55,298	56,127	56,969	57,824	58,691
Costo de Ventas												
Food	8,334	8,584	8,842	9,107	9,380	9,662	9,807	9,954	10,103	10,254	10,408	10,564
Beverage	4,630	4,769	4,912	5,059	5,211	5,368	5,448	5,530	5,613	5,697	5,782	5,869
Total	12,964	13,353	13,754	14,166	14,591	15,029	15,255	15,483	15,716	15,951	16,191	16,434
Utilidad Bruta Cafeteria Restaurante	33,337	34,337	35,367	36,428	37,521	38,646	39,226	39,814	40,412	41,018	41,633	42,258
INGRESOS TOTALES												
	46,301	47,690	49,121	50,594	52,112	53,676	54,481	55,298	56,127	56,969	57,824	58,691
UTILIDAD BRUTA TOTAL												
	33,337	34,337	35,367	36,428	37,521	38,646	39,226	39,814	40,412	41,018	41,633	42,258
Gastos de Operacion												
Sueldos y Administracion	12,107	12,107	12,107	12,107	12,107	12,107	12,107	12,107	12,107	12,107	12,107	12,107
Gastos directos de operacion	2,084	2,146	2,210	2,277	2,345	2,415	2,452	2,488	2,526	2,564	2,602	2,641
Marketing y Publicidad	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350
Luz, agua, telefono, gas	1,872	1,872	1,872	1,872	1,872	1,872	1,872	1,872	1,872	1,872	1,872	1,872
Renta	3,120	3,120	3,120	3,120	3,120	3,120	3,120	3,120	3,120	3,120	3,120	3,120
Reparacion y mantenimiento	1,019	1,049	1,081	1,113	1,146	1,181	1,199	1,217	1,235	1,253	1,272	1,291
Otros*	695	715	737	759	782	805	817	829	842	855	867	880
Total	21,246	21,359	21,477	21,598	21,722	21,850	21,916	21,983	22,051	22,120	22,190	22,262
Utilidad antes de Impuestos y Depreciacion												
	12,091	12,977	13,890	14,830	15,799	16,796	17,310	17,831	18,360	18,897	19,443	19,996
Depreciacion Estimada	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
Utilidad antes de Impuestos												
	10,591	11,477	12,390	13,330	14,299	15,296	15,810	16,331	16,860	17,397	17,943	18,496
Reparacion a Empleados (15%)	1,589	1,722	1,859	2,000	2,145	2,294	2,371	2,450	2,529	2,610	2,691	2,774
Impuesto a la Renta (25%)	2,251	2,439	2,633	2,833	3,038	3,250	3,360	3,470	3,583	3,697	3,813	3,930
UTILIDAD NETA	6,752	7,317	7,899	8,498	9,115	9,751	10,079	10,411	10,748	11,091	11,438	11,791
FLUJO DE CAJA OPERATIVO NETO												
	-221,885	8,252	8,817	9,399	9,998	10,615	11,251	11,579	11,911	12,248	12,591	12,938

Anexo G: Flujo de Caja Año 3

Projected Operating Cash Flow

	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%
Incremento en demanda	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%
Incremento en precio	3.80%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
US Dolls												
MES	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
UNIDAD: CAFETERIA-RESTAURANTE												
Dias abierto al mes	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
VARIABLES												
Cubiertos al día												
Desayuno (8:00-10:00)												
Media Manana (10:00-12:00pm)												
Almuerzo (12:00-15:30pm)	61	62	62	63	63	64	65	65	66	67	67	68
Media Tarde (15:30-18:30pm)	62	63	64	64	65	66	66	67	68	68	69	70
Cena (18:30-Cierre)	71	72	72	73	74	75	75	76	77	78	78	79
Average Check												
Desayuno (8:00-10:00)												
Media Manana (10:00-12:00pm)												
Almuerzo (12:00-15:30pm)	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64
Media Tarde (15:30-18:30pm)	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64	8.64
Cena (18:30-Cierre)	12.95	12.95	12.95	12.95	12.95	12.95	12.95	12.95	12.95	12.95	12.95	12.95
Revenues												
Ventas Brutas Cafeteria-Restaurante	61,531	62,146	62,767	63,395	64,029	64,669	65,316	65,969	66,629	67,295	67,968	68,648
Food	36,918	37,288	37,660	38,037	38,417	38,802	39,190	39,581	39,977	40,377	40,781	41,189
Beverage	24,612	24,858	25,107	25,358	25,612	25,868	26,126	26,388	26,652	26,918	27,187	27,459
Total	61,531	62,146	62,767	63,395	64,029	64,669	65,316	65,969	66,629	67,295	67,968	68,648
Costo de Ventas												
Food	11,076	11,186	11,298	11,411	11,525	11,640	11,757	11,874	11,993	12,113	12,234	12,357
Beverage	6,153	6,215	6,277	6,340	6,403	6,467	6,532	6,597	6,663	6,730	6,797	6,865
Total	17,229	17,401	17,575	17,751	17,928	18,107	18,288	18,471	18,656	18,843	19,031	19,221
Utilidad Bruta Cafeteria Restaurante	44,302	44,745	45,193	45,644	46,101	46,562	47,028	47,498	47,973	48,452	48,937	49,426
INGRESOS TOTALES	61,531	62,146	62,767	63,395	64,029	64,669	65,316	65,969	66,629	67,295	67,968	68,648
UTILIDAD BRUTA TOTAL	44,302	44,745	45,193	45,644	46,101	46,562	47,028	47,498	47,973	48,452	48,937	49,426
Gastos de Operacion												
Sueldos y Administracion	12,567	12,567	12,567	12,567	12,567	12,567	12,567	12,567	12,567	12,567	12,567	12,567
Gastos directos de operacion	2,769	2,797	2,825	2,853	2,881	2,910	2,939	2,969	2,998	3,028	3,059	3,089
Marketing y Publicidad	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350
Luz, agua, telefono, gas	1,943	1,943	1,943	1,943	1,943	1,943	1,943	1,943	1,943	1,943	1,943	1,943
Renta	3,239	3,239	3,239	3,239	3,239	3,239	3,239	3,239	3,239	3,239	3,239	3,239
Reparacion y mantenimiento	1,354	1,367	1,381	1,395	1,409	1,423	1,437	1,451	1,466	1,480	1,495	1,510
Otros*	923	932	942	951	960	970	980	990	999	1,009	1,020	1,030
Total	23,144	23,195	23,246	23,297	23,349	23,402	23,455	23,508	23,562	23,617	23,672	23,728
Utilidad antes de Impuestos y Depreciacion	21,158	21,550	21,947	22,347	22,752	23,160	23,573	23,990	24,411	24,836	25,265	25,699
Depreciacion Estimada	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
Utilidad antes de Impuestos	19,658	20,050	20,447	20,847	21,252	21,660	22,073	22,490	22,911	23,336	23,765	24,199
Reparacion a Empleados (15%)	2,949	3,006	3,067	3,127	3,188	3,249	3,311	3,373	3,437	3,500	3,565	3,630
Impuesto a la Renta (25%)	4,177	4,261	4,345	4,430	4,516	4,603	4,690	4,779	4,868	4,959	5,050	5,142
UTILIDAD NETA	12,532	12,782	13,035	13,290	13,548	13,808	14,071	14,337	14,605	14,876	15,150	15,427
FLUJO DE CAJA OPERATIVO NETO	-221,885	14,032	14,282	14,535	14,790	15,048	15,308	15,571	15,837	16,105	16,376	16,650