

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Estudio de pre-factibilidad para el Restaurante de Lujo Colibrí Aeropuerto - Tababela

Felipe Sebastián Trujillo Hernández

Administración de empresas de Hospitalidad

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado de Administración de Empresas de Hospitalidad

Quito, 27 de Mayo de 2022

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**Estudio de pre-factibilidad para el Restaurante de Lujo Colibrí
Aeropuerto - Tababela**

Felipe Sebastián Trujillo Hernández

Nombre del profesor, Título académico

Paulina Alexandra Endara, M.Sc.

Quito, 27 de Mayo de 2022

© 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: Felipe Sebastián Trujillo Hernández

Código: 00123018

Cédula de identidad: 1723227672

Lugar y fecha: Quito, 27 de Mayo de 2022

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UNPUBLISHED DOCUMENT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>.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres, Anderson Trujillo y Mercedes Hernández, por todo el apoyo, amor, paciencia y cariño que siempre me brindaron, a mis hermanos y también a mi familia en general, primos, tíos, abuelos, también amigos muy queridos que siempre me daban buenas energías para salir adelante. A todo el personal de la Universidad San Francisco de Quito por siempre darme ayuda y demostrar que son la universidad número uno del país, a mis profesores y tutores que siempre estuvieron pendientes y me ayudaron cuando tenía alguna dificultad, a Paulina Endara, a Juan Carlos Valdivieso, Santiago Villota, a Damián Ramia que son unos excelentes profesionales y profesores. A Myriam Rodríguez, Paulina Rodríguez, Paulina Lozada y todo el personal de educación en línea que siempre me brindo soporte. Agradezco a Dios y a la vida por darme varias oportunidades para poder culminar con mi carrera. Un agradecimiento especial a mi familia que me permitió hacerme responsable de Hostería Colibrí Aeropuerto y así poner en práctica mis conocimientos, gracias a la Universidad San Francisco de Quito por darnos una educación distinta basada en las artes liberales ya que aprendí muchas cosas interesantes que me sirvieron a lo largo de mi vida profesional y personal.

Culmino una etapa de mi vida y me siento muy feliz; es un logro que me ha costado mucho esfuerzo y sacrificio, a lo largo del tiempo se presentaron muchas trabas, problemas, pero siempre pude levantarme y seguir adelante. En fin, doy gracias a todas las personas que de una forma u otra me ayudaron y apoyaron a salir adelante en mi etapa de estudiante, que fue increíble; muy agradecido con la vida por permitirme estudiar en la mejor universidad del Ecuador.

RESUMEN

En el presente trabajo final, presentamos un estudio de factibilidad de la creación del Restaurante Colibrí, Aeropuerto Tababela, un restaurante de lujo que formará parte de las instalaciones de la Hostería Colibrí Aeropuerto, que ya existe y está ubicada en Quito-Tababela. Un restaurante poco convencional que tiene una mezcla de lujo, elegancia, naturaleza, áreas al aire libre y experiencias como cocina abierta y prepara tu plato junto al chef. El objetivo del restaurante es satisfacer las necesidades de los huéspedes de la hostería en su mayoría ofreciendo alimentación y bebidas, ya que la hostería no cuenta con un restaurante; y a su vez, generar demanda adicional para la hostería por medio del restaurante. Se incluye un estudio de factibilidad financiero, el cual muestra según la inversión y la cantidad de clientes que se proyecta tener, si el proyecto es factible o no, y en cuánto tiempo se puede recuperar la inversión. Es un proyecto ambicioso y optimista que va a darle un valor agregado a la Hostería Colibrí Aeropuerto, generar empleo para las personas de Tababela, impulsar al turismo del sector y del país ofreciendo innovación; será un restaurante con un servicio de excelencia y un menú que satisfaga las necesidades del paladar del cliente.

Palabras clave: restaurantes, servicio, factibilidad, Tababela, naturaleza, proyecto, inversión.

ABSTRACT

In this final work we present a feasibility study of the creation of a luxury restaurant named Restaurante Colibrí Aeropuerto Tababela, which will be part of the facilities of Hostería Colibrí Aeropuerto that exists and is located in Quito-Tababela. An unconventional restaurant that has a blend of luxury, elegance, nature, outdoor areas and experiences like open kitchen and prepares your dish with the chef. The aim of the restaurant is to meet the needs of the guests of the inn mostly by offering food and drinks, since it does not have a restaurant and at the same time generate additional demand for the inn through the restaurant. A financial feasibility study is included, which shows, according to the investment and the number of clients that are projected to have, whether it is feasible or not and how long the investment can be recovered. An ambitious and optimistic project that will give added value to the Hostería Colibrí Aeropuerto that will generate employment for the people of Tababela, seeks to boost tourism in the sector and the country by offering innovation, a restaurant with an excellent service and a menu that meets the needs of the client's palate.

Keywords: restaurants, service, feasibility, Tababela, nature, project, investment.

Tabla de contenido

Agradecimientos	5
RESUMEN	6
ABSTRACT.....	7
Introducción	11
1. Concepto	12
1.1. Tipo de empresa.....	12
1.2. Tipo de concepto.....	13
1.4. Ubicación	15
1.5. Servicios.....	16
1.6. Capacidad.....	17
1.7. Mercado meta.....	17
2. Estudio de factibilidad	19
2.1. Entorno Macroeconómico.....	19
2.2. Análisis de Sitio	21
2.3. Análisis de Vecindario	25
2.4. Análisis del área de mercado	28
2.5. Análisis de Oferta	28
2.6. Análisis de Demanda	31
2.8. Análisis de Rentabilidad del Proyecto	33
3. Programa de Alimentos y Bebidas.....	34
3.1. Menú	34
4. Programa de Recursos Humanos	35
4.1. Cultura Organizacional	35
7. Conclusiones	38
Referencias bibliográficas.....	39
Anexos	41

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 COMPETENCIA PRIMARIA.....	29
TABLA 2 SUPUESTOS INICIALES	41
TABLA 3 INVERSIÓN INICIAL. FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.	42
TABLA 4 COSTOS FIJOS	43
TABLA 5 DEPRECIACIÓN DE LA DEUDA	44
TABLA 6 BALANCE GENERAL	45
TABLA 7 ESTADO DE RESULTADOS.....	46
TABLA 8 FLUJO DE CAJA	47
TABLA 9 ANÁLISIS FINANCIERO	48

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1. MAPA DE LA ZONA DE TABABELA EL CURSOR ROJO ES DONDE SE ENCUENTRA EL RESTAURANTE.	15
ILUSTRACIÓN 2. FOTO HOSTERÍA COLIBRÍ AEROPUERTO.	18
ILUSTRACIÓN 3: IMAGEN DEL TERRENO DE LA HOSTERÍA.	22
ILUSTRACIÓN 4. LLEGADA DESDE QUITO POR CUMBAYA.	23
ILUSTRACIÓN 5. LLEGADA DESDE EL NORTE DE QUITO.	24
ILUSTRACIÓN 6 IRM PREDIO.	49
ILUSTRACIÓN 7 ENCUESTA PREGUNTA #1	50
ILUSTRACIÓN 8 ENCUESTA PREGUNTA #2	50
ILUSTRACIÓN 9 ENCUESTA PREGUNTA #3	51
ILUSTRACIÓN 10 ENCUESTA PREGUNTA #4	51

INTRODUCCIÓN

El tema de este trabajo final es determinar la factibilidad de la creación de un restaurante de lujo en Tababela, ubicado dentro de la Hostería Colibrí Aeropuerto. El tema surge de la necesidad de ofrecer un restaurante que se llamará *Restaurante Colibrí Aeropuerto Tababela* para esta hostería. Dentro del área del conocimiento y para el contexto ecuatoriano, este estudio es relevante debido a la importancia turística de la zona aledaña al Aeropuerto Mariscal Sucre de Quito, en Tababela. Se tiene en cuenta el conocimiento adquirido durante la carrera para poder crear este análisis sobre empezar un restaurante desde cero y qué información se debe desarrollar para saber si es un proyecto factible. Como primer punto, se describirán el concepto, tipo de empresa, tipo de concepto, la experiencia del cliente, la ubicación, los servicios, la capacidad y el mercado meta. Como segundo punto, se realizará el estudio de factibilidad, el cual incluirá el entorno macroeconómico, el análisis del sitio, el análisis de vecindario, el análisis de área de mercado, el análisis de oferta, el análisis de demanda un pronóstico de ingresos y gastos y un análisis de rentabilidad del proyecto. El punto tres es el programa de alimentos y bebidas con su respectivo menú. El cuarto punto es el programa de recursos humanos: la cultura organizacional. Como quinto punto, el plan de comunicación de marketing, la comunicación interna y la comunicación externa. Al final como punto siete, las conclusiones, referencias bibliográficas y anexos.

1.CONCEPTO

1.1. Tipo de empresa

Restaurante de lujo, *Colibrí Aeropuerto Tababela – Ecuador*, es un tipo de empresa que tiene como objetivo brindar a sus clientes un restaurante único en el sector por su ubicación, la excelente comida y el servicio personalizado. Es de lujo por su infraestructura, por la elegancia en las mesas, sillas, cubiertos y decoración de espacios, por la comida con ingredientes seleccionados y por brindar una excelente calidad. Se llama *Colibrí* porque en Tababela, en el sector donde se ubica, el sitio está rodeado de naturaleza, variedad de flores y colibríes y porque está ubicado dentro de la *Hostería Colibrí Aeropuerto*. Las necesidades que se van a satisfacer de los clientes son ofrecer un restaurante de lujo, estar en un lugar agradable, lleno de naturaleza donde se puede relajar, y reunirse con familiares y amigos, mientras se disfruta de un delicioso menú, con una gran variedad de alimentos y bebidas. Además, el restaurante aplicará procedimientos de mejora continua con el fin de presentar productos de estación a sus comensales y optimizar de su atractivo rodeado de naturaleza. Al estar ubicado dentro de la hostería, uno de sus principales generadores de demanda serán los huéspedes que se hospedan o utilizan las instalaciones del lugar. El perfil del cliente varía tanto en nacionalidad como en edad. Históricamente, la demanda de la zona está conformada por huéspedes nacionales y extranjeros en un amplio rango de edad (entre 30 y 75 años); de un nivel socio económico alto, y que les gusten los lugares con naturaleza y de lujo. Una empresa especializada en servicio al cliente que busca mantener un contacto personalizado con los clientes para tener retroalimentación de su experiencia y con esto poder mejorar continuamente y hacer que el cliente se fidelice con la empresa. La empresa será una sociedad anónima, S.A. La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la

aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones; es uno de los principales tipos de compañías en Ecuador (Equipo Legal Ecuador, 2021)

1.2. Tipo de concepto

Por la ubicación del lugar, el concepto es un restaurante de estilo campestre, rodeado de mucha naturaleza, pero sin perder sus características de lujo; es decir, su infraestructura y espacios usan materiales finos que lo hacen ver muy elegante (las mesas, sillas, cubiertos, vasos, deben ser de muy buena calidad y elegantes). Al estar rodeado de naturaleza, plantas y flores, los aromas transmiten tranquilidad y el respirar aire puro es una ventaja. El color que va a predominar es el verde, con tonos claros en la pared de la cocina que demuestre sanidad y limpieza. La música va a depender de la ocasión, pero se van a poner canciones tranquilas como música clásica.

El restaurante de lujo, *Colibrí Aeropuerto Tababela – Ecuador*, se diferencia de la competencia por estar ubicado en un lugar único, muy hermoso, por la variedad de comida que pueden encontrar y por su cocina abierta (los clientes pueden observar cómo preparan sus alimentos). Además de tener algunas variedades de hortalizas y especies de plantas comestibles en su pequeño huerto orgánico para darle un sentido amigable con el ambiente y de comida saludable. La innovación es muy importante para este restaurante, por lo cual, el menú irá cambiando de acuerdo con la estacionalidad. Cada seis meses se reunirán todas las encuestas y sugerencias del menú, también según las ventas se eliminarán platos que no tengan rotación y se dará prioridad a los platos que más se vendan o se aumentarán preparaciones que sean requeridas por los clientes (siempre que el Chef Ejecutivo las apruebe). Se buscará la innovación constante en las estrategias de marketing, y la calidad de la infraestructura y el servicio.

Se ofrece un menú variado ya que el segmento de mercado también es variado con personas nacionales, extranjeras, familias, grupo de amigos, parejas o personas solas entre 30 a 75 años con un estatus socio económico alto, por lo que dentro del menú se puede encontrar comida típica de Ecuador, platos a la carta, especialidad en carnes con cortes finos. Las preferencias del menú se van a ir adaptando según las exigencias de los clientes ya que se van a lanzar encuestas todo el año. Es un restaurante de comida variada, no tiene una especificación única como gourmet o de comida rápida.

1.3. Experiencia del cliente

La experiencia del cliente en el restaurante de lujo, *Colibrí Aeropuerto-Ecuador* va a ser única ya que los comensales van a encontrar un lugar rico en flora, acogedor, y lleno de naturaleza. El menú es variado ya que el objetivo es cumplir con las necesidades de clientes tanto nacionales como extranjeros; se tendrán platos típicos, comida tradicional, y carnes con cortes finos deliciosos. Además, los comensales podrán ver la preparación de sus alimentos ya que la cocina es abierta. El cliente se sentirá en un ambiente natural, lleno de naturaleza y música clásica tranquila donde se puede disfrutar con amigos o familiares. La ubicación del restaurante dentro de la *Hostería Colibrí Aeropuerto* permite que los comensales puedan también disfrutar de las instalaciones como las áreas verdes, jardines, piscina, hidromasaje, y zona de hamacas. Los comensales podrán degustar nuevas recetas debido a que el Chef va a innovar constantemente al implementar nuevos platos en el menú. El ambiente del restaurante es muy acogedor y el clima templado de Tababela, hará que los clientes quieran volver y vivir la experiencia que solo la encuentra en este restaurante. Una de las experiencias icónicas de los clientes será la interacción con el Chef al ver la preparación de diversas preparaciones en la cocina abierta. Además, se ejecutarán actividades como música en vivo y artistas invitados.

1.4. Ubicación

El restaurante estará ubicado en Quito, Ecuador en la parroquia de Tababela, a 10 minutos del Aeropuerto Mariscal Sucre de Quito, en la calle Tobias Trujillo y 24 de Septiembre (Ver Ilustración 1). Como se mencionó anteriormente, el restaurante estará ubicado dentro de la *Hostería Colibrí, Aeropuerto*.

Tababela es una parroquia tranquila, que no ha crecido en los últimos años; aún se mantiene como una zona rural, rodeada de naturaleza y tranquilidad, los accesos al restaurante se mantienen adecuados, con calles asfaltadas y adoquinadas en perfecto estado (Go Raymi, s.f.). La creación de este restaurante en la hostería es muy relevante ya que las personas que se hospedan o llegan a usar las instalaciones de la hostería siempre buscan establecimientos para alimentarse. Adicionalmente, dado que Tababela se encuentra en las afueras de la ciudad, aquellas personas que lleguen al restaurante también podrán hacer uso de las instalaciones de la hostería: especialmente durante los fines de semana.

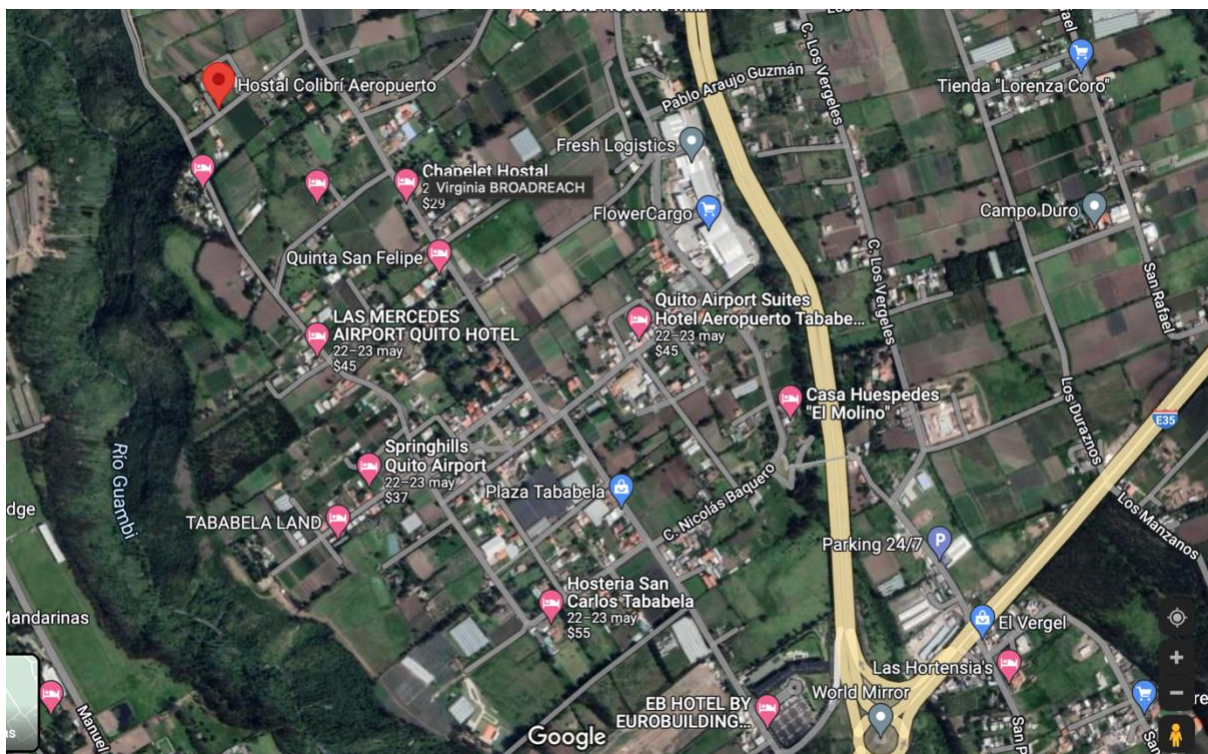


Ilustración 1. Mapa de la zona de Tababela el cursor rojo es donde se encuentra el restaurante.

Fuente: Google Maps.

Con el fin de validar la necesidad de crear un restaurante dentro de la hostería, se realizó una encuesta corta, vía telefónica y WhatsApp, a 100 huéspedes frecuentes de la hostería, el miércoles 11 de mayo del 2022 (Ver Anexo F). De los encuestados, el 90% estimó necesaria la creación de un restaurante dentro de la hostería. El 10% que no estimó necesaria la creación del establecimiento, dijo que era improbable volver a visitar la hostería o que preferirían realizar un asado por ellos mismos en la zona BBQ, ya existente.

1.5. Servicios

Se van a ofrecer servicios de alimentos y bebidas. En alimentos, se ofrecerán platos típicos de Ecuador como fritada, churrasco, yahuarlocro, hornado, y habas con queso.

Platos a la carta como: tierna pechuga de pollo con champiñones a la plancha, filete de res a la plancha en juliana de cebolla con pimiento, chuleta de cerdo al grill, ensalada César con pollo, cordon bleu de pollo, y lomo fino a la parrilla con salsa Forestiere.

Bebidas como: agua, cola, cerveza, vino, café, té, jugos naturales, y capuccino.

Postres como: pasteles de temporada, brownies, crepe de chocolate con fruta del día, pie de manzana y müesli con fruta de temporada.

Este menú es preliminar, se lo modificará al cabo de 6 meses o un año dependiendo la aceptación del cliente y sus recomendaciones.

El servicio se caracteriza por ser personalizado, ya que las necesidades de los clientes serán siempre monitoreadas. La satisfacción del cliente y posibles áreas de mejora se analizarán mediante encuestas para medir la calidad del servicio, la decoración, las mesas, los tiempos, y en consiguiente, cumplir con los objetivos de mejora continua.

La cocina abierta permitirá a los clientes ser parte de la experiencia al poder ver cómo se preparan los alimentos con productos propios de la huerta y productos orgánicos. Adicionalmente, los clientes podrán aprender a preparar platos de acuerdo con un especial

semanal. Los clientes tendrán una experiencia única, rodeados de naturaleza y buen ambiente. Además, disfrutarán de días de música en vivo (presentaciones de artistas).

1.6. Capacidad

La capacidad total del restaurante es de 50 personas con horario de atención de 10 am hasta las 11 pm de jueves a domingo con personal completo, de lunes a miércoles con personal según la ocupación aproximada semanal. Las mesas se distribuyen por todo el lugar, teniendo varios espacios como mesas para parejas, grupos y familias.

1.7. Mercado meta

El mercado meta se enfoca en familias, una pareja con 2 hijos más abuelos y suegros: 8 pax. Sin embargo, también existe la posibilidad de atender a parejas entre 30 años a 75 años y grupos de amigos en el mismo rango de edad. El objetivo es que sean personas de clase media alta debido dado que el cheque promedio por persona es de \$28. Al tener en cuenta que es un mercado meta exigente, se debe promover una atención de primer nivel, con todas las comodidades necesarias para cumplir con la expectativa del cliente. El mercado meta es tanto nacional como internacional, teniendo un menú variado y opción de comida típica para extranjeros.

Hostería Colibrí Aeropuerto es donde se va a construir el restaurante por la necesidad de un lugar de alimentos y bebidas de lujo, ya que la hostería se ha manejado más como un bed and breakfast. Se maneja el tema de alimentos y bebidas de una manera más simple en una cocina pequeña con poco personal que a veces no se encuentra para cocinar y los huéspedes deben pedir comida a domicilio a restaurantes cercanos que en ocasiones no contestan o no tienen todos los platos requeridos, por lo que se vuelve un problema para el huésped y para la hostería ya que no cumple con todos los requerimientos de sus huéspedes. Otra ventaja de construir el restaurante es crear un generador de demanda tanto para la hostería como para el restaurante ya que se complementan entre los dos. Esta hostería se inauguró en 2014, al ver la demanda

existente de huéspedes por estar cerca al aeropuerto, tiene 9 habitaciones entre matrimoniales, dobles, triples y múltiples para grupos. Cuenta con instalaciones como piscina, hidromasaje, áreas verdes, canchas deportivas, zona BBQ o de asados, zona de hamacas y está rodeada de naturaleza y tranquilidad por estar en el campo. Tiene dos mini suites que son un atractivo por su construcción en bambú.



Ilustración 2. Foto Hostería Colibrí Aeropuerto.

Fuente: foto obtenida de la página web de Hostería Colibrí Aeropuerto www.hosteriacolibreriaeropuerto.com

2. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

2.1. Entorno Macroeconómico

En el aspecto social: COVID-19 es más que una crisis de salud. Al poner a prueba a cada uno de los países, la enfermedad por COVID-19 crea crisis sociales, económicas y políticas devastadoras que dejarán profundas cicatrices. Todo el mundo se conmocionó por la pandemia del COVID-19; el PIB de todos los países se vio afectado por esta crisis sanitaria, económica y social. La reactivación está dándose poco a poco ya que todos los locales comerciales pueden abrir con normalidad y con aforos completos. Las tendencias cambiaron en algunos aspectos como el aumento de plataformas que ofrecen servicios a domicilio de alimentos y bebidas; al estar las personas encerradas durante tanto tiempo, el sector de alimentos y bebidas se vio gravemente afectado, pero poco a poco los aforos empiezan a aumentar y la población se está reactivando. En sí, la población se está recuperando económicamente (PNUD, s.f.).

En el aspecto económico: en el caso de Ecuador, el Banco Mundial señaló que la economía del país creció 3,9 % en 2021 y para el 2022, se proyecta un crecimiento del 3,1 %. Para el año 2023, el banco prevé un crecimiento del 2,5 %. El Ecuador mantiene índices de inflación bajos a comparación de otros países de la región. Ecuador cerró el 2021 con la inflación anual de 1,94%, mientras que Perú lo hizo con una inflación del 6,43% y Colombia, del 5,62% (El Comercio, 2022). A Ecuador, la dolarización le ha permitido mantener los niveles de inflación bajos por no tener una moneda propia y esto permite que la economía se mantenga estable.

En el aspecto político: En el actual gobierno de Guillermo Lasso, las inversiones públicas y privadas tienden a mejorar (El Comercio, 2022). Lamentablemente, la recuperación económica tras el COVID-19 tomará un largo periodo de tiempo dado que la economía mundial se vio altamente afectada. Guillermo Lasso es un político de derecha que tiene como meta atraer inversión extranjera y hacer al Ecuador más productivo, mejorar la salud, la educación, y el

bienestar de las personas. Su gobierno se ha desenvuelto bien y tiene aceptación de la población. Fue elegido en 2021 y tiene 4 años para gobernar el país con la potestad de repostularse una vez más (El Comercio, 2022).

Aspecto ambiental: El Ecuador está expuesto a frecuentes fenómenos y desastres naturales de toda naturaleza, por lo que la sociedad debería generar una cultura de prevención y gestión de riesgos ante futuras catástrofes. Entre terremotos, sequías, inundaciones, epidemias y erupciones volcánicas, son amenazas a las que Ecuador está expuesto (Burbano, 2017).

Las amenazas que se encuentran en el entorno y podrían afectar al negocio se podrían dar por inestabilidad política; por ejemplo, si surge alguna política o decisión del presidente que afecte a la mayoría de la población y se genere un paro nacional. Además, existen amenazas, que podrían tener una menor probabilidad, como un terremoto o una nueva pandemia, que podrían afectar al desarrollo del restaurante (Burbano, 2017).

Llegada de extranjeros: El promedio anual en la llegada de viajeros extranjeros al Ecuador creció un 4% en lo que va de 2019, de acuerdo con los datos proporcionados por el Registro Administrativo de Migración del Ministerio de Gobierno (Quito Turismo, 2022).

Sin considerar dichas llegadas, entre enero y noviembre del año 2019, se registró el ingreso de 1.381.726 personas que provienen de mercados priorizados como Estados Unidos que, respecto de 2018, creció un 15,1%; España (15,8%), Alemania (4,5%), Canadá (10,6%) y Francia (12,2%) (Quito Turismo, 2019)

Quito en Cifras, menciona que, para febrero del 2022, el número de visitantes estimado en la ciudad de Quito es de 33.370 personas. En conectividad nacional e internacional, el número de pasajeros que han aterrizado al aeropuerto de Quito 577.049 extranjeros y 576.617 entre enero y diciembre de 2021 (Quito Turismo, 2022).

2.2. Análisis de Sitio

Ubicación:

Restaurante de lujo, *Colibrí Aeropuerto-Ecuador*, va a estar ubicado en Tababela, la cual es una parroquia del Distrito Metropolitano de Quito, ubicada al nororiente de Quito cerca de las parroquias Yaruquí, Pifo, y Puembo: queda a 45 minutos de la ciudad.

Tababela fue elegida para construir el nuevo aeropuerto Mariscal Sucre de Quito, que se inauguró el 20 de febrero del 2013. Con la construcción del aeropuerto, crecieron varios puntos de la economía; entre estos, el sector turístico y de restaurantes. Tababela es una parroquia tranquila que se mantiene como zona rural (Go Raymi, s.f.).

Atractivos:

Tababela celebra sus fiestas patronales en septiembre. Durante estas fiestas, se realizan desfiles, paseos del chagra (desfile a caballo de las familias y personas en general que quieran participar), elecciones de la reina, bailes populares, tradiciones ecuatorianas, que llaman mucho la atención de extranjeros y nacionales que visitan la parroquia para disfrutar de estas fiestas (Go Raymi, s.f.).

Al ser una zona rural, se puede disfrutar del campo; hay diversas actividades dentro y fuera de la hostería donde va a estar ubicado el restaurante. En Tababela, se pueden encontrar lugares para pasear en caballo, visitar ríos y una cascada, salir a recorrer la parroquia, se pueden observar los cembríos, y animales de varias granjas (Go Raymi, s.f.).

Adaptabilidad y condiciones físicas del terreno:

El terreno donde se va a construir el restaurante es plano y tiene mucho espacio al aire libre por el enfoque que se tiene. Las condiciones físicas del terreno son buenas (Ver Ilustración 3: el terreno total de la Hostería Colibrí Aeropuerto está señalado en rojo y en la parte señalada de amarillo es donde se construirá el restaurante). El terreno tiene 1000 metros cuadrados (Ver Anexo G: IRM del municipio). El predio del terreno es muy extenso por ser herencia familiar.

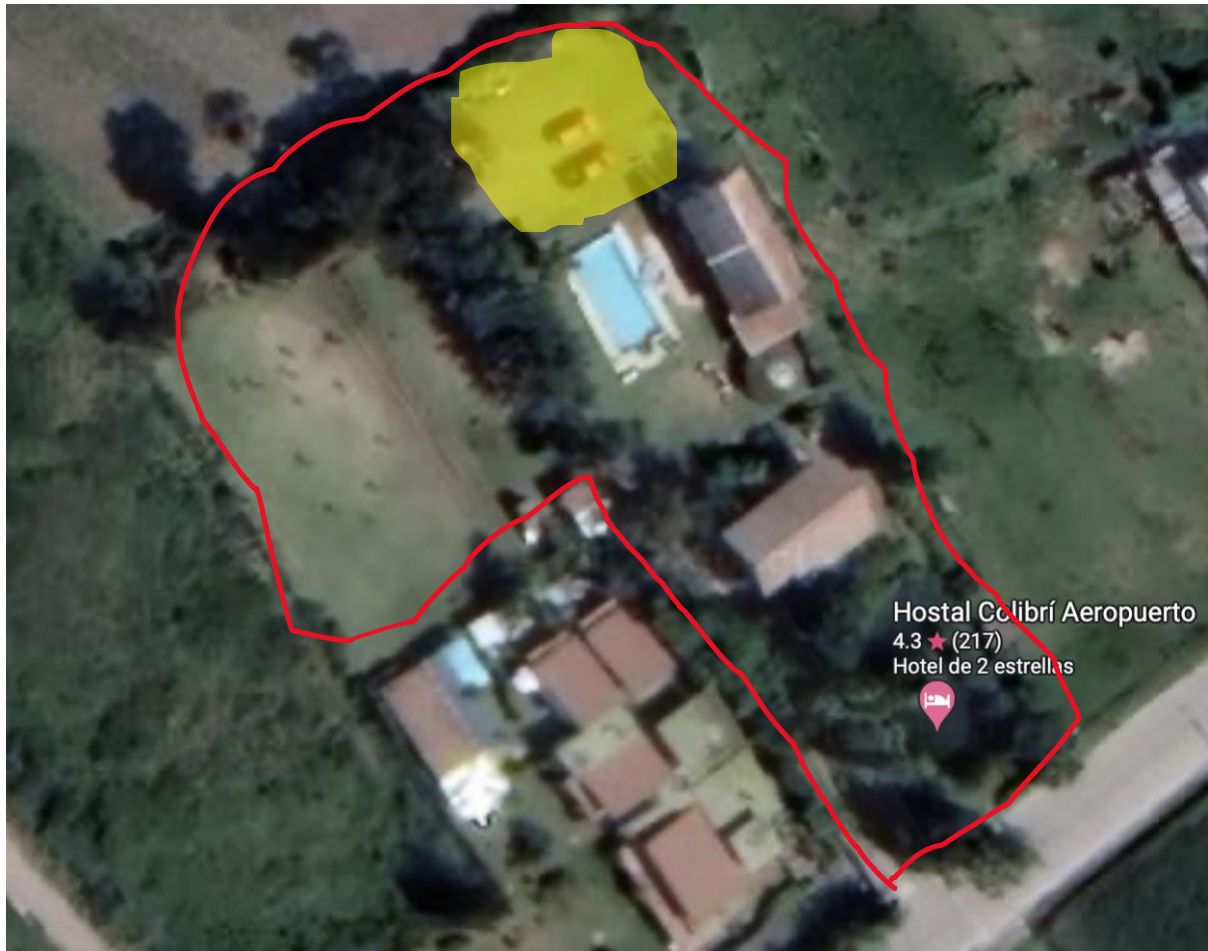


Ilustración 3: Imagen del terreno de la Hostería.

Fuente: Google Maps.

Accesos viales:

Se puede llegar al restaurante ubicado en Tababela desde varios puntos de la ciudad de Quito: bajando por Cumbayá por la avenida Simón Bolívar (Ver Ilustración 4), después se toma la vía Ruta Viva, y por último la Vía Interoceánica. Al seguir la señalización, se toma el camio hacia Tababela. Ahora con la ayuda de la tecnología, Google Maps o Waze, se puede llegar con más facilidad. Las vías se encuentran bien señaladas y al entrar a Tababela, es una parroquia pequeña con calles asfaltadas o adoquinadas de buena calidad, lo que facilita el acceso.



Ilustración 4. Llegada desde Quito por Cumbaya.
Fuente: Google Maps.

Desde el norte de Quito (Ver Ilustración 5), por Calderón, se sale vía al aeropuerto internacional de Quito por la vía Collas, se toma el conector Alpachaca y al salir de esta vía y conectar a la Interoceánica, se encuentra la entrada a Tababela. Estos accesos muestran el camino si los clientes vienen desde Quito, pero, también se encuentran vías de acceso desde el Valle de Los Chillos por la vía Pintag- Pifo o también si vienen vía Cayambe pasando por el Quinche y Yaruquí.

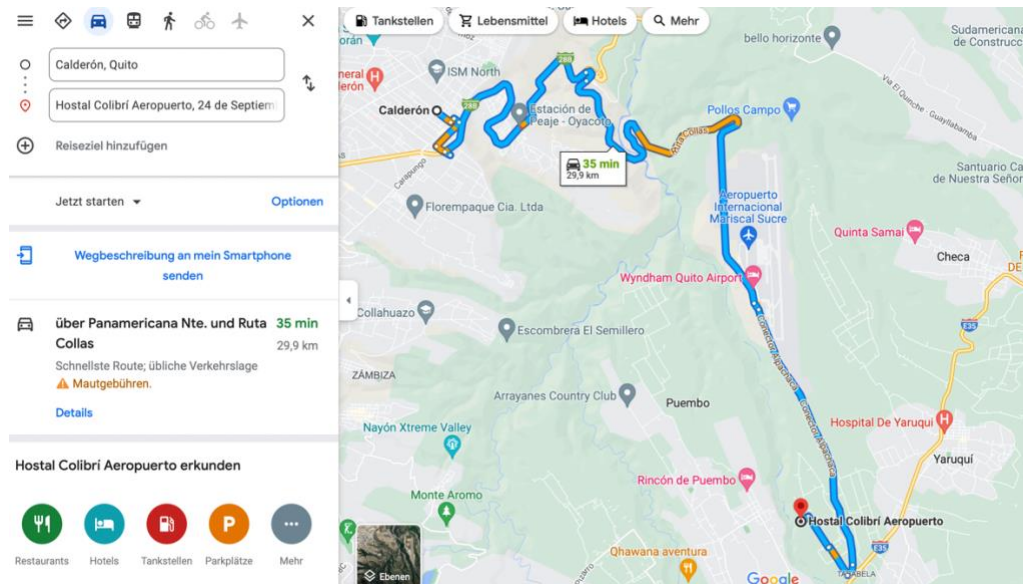


Ilustración 5. Llegada desde el Norte de Quito.

Fuente: Google Maps.

La facilidad para llegar al restaurante determina una ventaja competitiva.

Situación legal y regulaciones municipales:

La situación legal y las regulaciones municipales para el restaurante van a realizarse con menos procesos ya que la Hostería Colibrí Aeropuerto ya cuenta con permisos de funcionamiento. Por esta razón, en los permisos de funcionamiento anuales, ya se toma en cuenta al nuevo proyecto. La situación legal y las regulaciones municipales están aceptadas. Para operar con legalidad, se deben tomar en cuenta los lineamientos que se dan a restaurantes por parte de las autoridades; por lo tanto, la construcción se hace en base a las normas cumpliendo con el tamaño y características que exigen las autoridades (Permisos Quito, 2022).

1. Patente municipal.
2. Licencia única de actividades económicas (LUAE).
3. Permisos de funcionamiento del ministerio del interior.
4. Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA).
5. Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo.

6. Registro turístico en Quito Turismo.

Estos permisos se deben cumplir en el distrito Metropolitano de Quito según las regulaciones especificadas anteriormente (Permisos Quito, 2022).

La Hostería se encuentra registrada en Quito Turismo, tiene la LUAE, y patente municipal. El restaurante funcionaría como parte de un servicio a la hostería que ya cuenta con permisos de funcionamiento. Los permisos del restaurante que se deben sacar son: permisos de funcionamiento de la agencia de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA), y el Registro de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo.

2.3. Análisis de Vecindario

Tababela, al ser una parroquia aeroportuaria, ahora es más conocida. Tiene varios hostales, hoteles, y hosterías, siendo las más relevantes: Hostal El Parque, Hotel Tababela Land, Hotel Quinta la Constanza, Hotel Springhills, Glamping Samay Collections, Hostería Mi Huasipungo, Hostería San Carlos Tababela, Hotel EuroBuilding, Hotel Holiday In Quito, Hotel Wyndham Quito. Hay tantos negocios de alojamiento por la gran afluencia de viajeros que buscan donde quedarse cerca del aeropuerto por un vuelo de llegada o salida; la ciudad de Quito está a 40 minutos aproximadamente, por lo que los viajeros prefieren quedarse más cerca del aeropuerto.

Además, Tababela tiene atractivos turísticos como: Casa Hacienda el Molino, Ecoturismo El Higuerón, Hacienda Ecuestre San Nicolas, Ecoturismo La Moya en el cerro Cotohurco. Al seguir siendo una parroquia rural, en el campo, y todavía tener casas al aire libre, tiene atractivos para turistas y al estar alejada de la ciudad, todavía se disfruta de un ambiente tranquilo y natural. Ahora pasan aviones que causan un poco de ruido, pero no es tan molesto como en la ciudad. Las personas que viven en Tababela son tranquilas, quienes siempre brindan una sonrisa a los viajeros, los ayudan, y son muy hospitalarios. Se encuentran tiendas, pequeñas

tiendas de artesanías, suelen hacer convenciones o reuniones empresariales en Hoteles grandes que se ubican cerca del aeropuerto.

Las fiestas populares de Tababela se realizan el 29 de abril y se extienden por dos semanas; lo más atractivo es el desfile cívico que se realiza en la parroquia. También se celebran las fiestas de la Virgen de las Mercedes el 24 de septiembre, las cuales se extienden durante todo septiembre. Generalmente, se da una inauguración de fiestas con chamiza y castillos con juegos pirotécnicos; la siguiente semana, se da la elección de la reina, desfiles con bailes populares, y carros alegóricos. Durante la última semana, se celebra el pase del chagra (los hacendados y familias exhiben sus caballos demostrando habilidades del caballo), y se realiza una corrida de toros. El último sábado por la noche, se organiza un baile popular con artistas invitados, y el domingo se da la última corrida de toros y cierre de fiestas (Go Raymi, s.f.). En estas fechas, muchas personas de otras partes de Quito y el país llegan a ver los atractivos por fiestas.

Tababela es la puerta del mundo a Ecuador por tener en su parroquia el Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre de Quito.

Clima:

La mejor época para viajar a Tababela es de enero hasta marzo y de junio hasta diciembre, cuando hay un clima templado y agradable. Durante el año, la temperatura generalmente varía de 9 a 20 grados centígrados, y rara vez baja de 7 o sube a más de 22 grados centígrados (Weather Spak , s.f.). Tababela tiene un clima templado que no tiene temperaturas extremas ni de frío ni de calor, por lo que es un lugar agradable para visitar.

Generadores de demanda:

Con la llegada del Aeropuerto Mariscal Sucre de Quito a Tababela en 2013, esta parroquia se dio a conocer en Ecuador y el mundo. En el pasado, se caracterizaba por ser una zona agrícola, ganadera y rural, sin muchos negocios, con vías de tierra o piedras, con poca población y alejada de la ciudad con pocas vías de acceso. Con el proyecto de construcción del nuevo

aeropuerto, se crearon y ampliaron vías de acceso hacia Tababela, se asfaltaron y adoquinaron varias vías internas en la parroquia. Además, con el pasar de los años, se construyeron diversos hostales, hosterías, hoteles, así como restaurantes, pizzerías, tiendas, y ventas de recuerdos. Debido a la ubicación estratégica del aeropuerto, varios viajeros optan por hospedarse en Tababela debido a la cercanía. Por esta razón, se han generado empresas y microempresas que prestan servicios transporte, comida y hospedaje. El turismo interno en el Ecuador no se ha desarrollado en los últimos años, pero el externo sí llama la atención de los extranjeros (por ejemplo, viajeros que buscan ir a La Mitad del Mundo, a Galápagos, a la Amazonía, la costa, Quito, etc., deben primero pasar por Tababela para seguir su viaje). Asimismo, viajeros que tienen escalas de corta duración, vuelos muy tarde o muy temprano, también buscan lugares cercanos al aeropuerto para hospedarse. Por estas razones, el Aeropuerto Mariscal Sucre de Quito es el principal generador de demanda de la zona.

De igual manera, el cliente nacional, proveniente de la ciudad Quito o de otras provincias, buscan llegar al campo a distraerse. Por esta razón, otro generador de demanda es la zona campestre del sector y la tranquilidad (dado que no existen demasiados carros, la zona es tranquila y libre de sonidos).

Tababela es una parroquia limpia, sus habitantes son amables por lo que es atractivo para huéspedes o comensales, nacionales o extranjeros.

Otros generadores de demanda son las fiestas populares de Tababela, eventos religiosos, campeonatos inter parroquiales de fútbol y otros deportes, y empresas de exportación e importación (los cuales generan eventos empresariales y empleados que buscan almuerzos o zonas de distracción cercanos).

2.4. Análisis del área de mercado

Los límites de Tababela en relación con el mercado son al norte: la parroquia de Guayllabamba, la cual es conocida por ser una zona con varios sitios turísticos; es el paso hacia Cayambe e Ibarra y tiene una vía directa que conecta Tababela a Guayllabamba (la vía Collas que sale al aeropuerto). Al sur: la parroquia Pifo, la cual es una zona muy comercial, cuyos negocios son más variados que los de Tababela. Al este: la parroquia de Yaruquí, de igual manera, es una zona comercial, tiene más habitantes que Tababela, y existen negocios de varios tipos (restaurantes, hostales, etc.) Al oeste: se encuentran las parroquias Puembo y Llano Chico; de igual manera, son grandes y más dinámicos comercialmente. Todas estas parroquias tienen diversos generadores de demanda, y por su cercanía, los pobladores de unas y otras se visitan por las fiestas o por visitar algún atractivo de la zona. Igualmente, por estar cerca del aeropuerto también existen varias hosterías o restaurantes que aprovechan el mercado del aeropuerto aunque los viajeros sí prefieran algo más cerca. El área de mercado va también más allá de solo los límites y las parroquias señaladas, ya que se puede generar mucho tráfico de clientes por el aeropuerto que vienen de todas partes de Ecuador y del mundo.

2.5. Análisis de Oferta

La oferta de restaurantes en el sector es amplia; existen varios restaurantes de distintos tipos en los alrededores. La gran cantidad de oferta se debe a los distintos tipos de consumidores que también se pueden ver en Tababela, también se ve la competencia que existe entre algunos del mismo tipo con precios y tipo de comida similar. El buyer persona del restaurante en desarrollo es una pareja de 35 años con un estatus socio económico medio alto, que esté interesado en visitar lugares con mucha naturaleza y alejados de la ciudad que tengan servicios de lujo, elegancia, y excelente atención; que trabaje en un puesto alto como gerencia de una empresa o

sea dueño de una empresa; que le guste compartir sus experiencias en redes sociales y que en ocasiones visite los lugares a los que va acompañado de familia o amigos.

Competencia primaria:

Como competencia primaria, se toman los negocios con similitudes en el precio, servicios y calidad que ofrecen a sus comensales (Ver Tabla 1).

Restaurante	Eb Hotel Eurobuilding Tablabella	Wyndham Quito Airport	Holiday Inn Quito Airport
Tipo de servicio	Alimentos y bebidas	Alimentos, bebidas y eventos.	Alimentos y bebidas
Capacidad	60 personas	50 personas	100 personas
Ubicación	Tababela	Tababela vía al aeropuerto, fuera de la parroquia.	Tababela vía al aeropuerto, fuera de la parroquia.
Cheque promedio	\$30	\$35	\$35
Segmento de clientes	Corporativo	Corporativo y Extranjero.	Corporativo
Servicios adicionales	Bar	Eventos.	Bar las 24 horas.

Tabla 1 Competencia primaria

Fuente: Felipe Trujillo, mediante llamadas a los hoteles.

Los datos de la competencia primaria fueron investigados mediante llamadas telefónicas a cada hotel. En el EB Hotel EuroBuilding, nos dio la información el Sr. Erick Reyes. En el hotel Wynham Quito Airport, nos dio la información el Sr. German Iturralde y en el Holiday Inn Quito Airport, nos ayudó la Srta. Valeria Torres.

EB Hotel EuroBuilding.

El restaurante de este hotel 5 estrellas se llama Tabla Bella y ofrece comida internacional y local, tiene un aspecto muy elegante y en su mayoría tiene clientes que se hospedan en el hotel. Está ubicado en la entrada principal de Tababela.

Wyndham Quito Airport.

Tiene en su interior un restaurante abierto de 6:30 am a 10:30 pm con una variedad de platos disponibles y un aspecto muy elegante. Su ubicación es la más cercana al aeropuerto. Por la distancia, captan más clientes hospedados en su hotel o que estén cerca del aeropuerto y busquen un restaurante de lujo.

Holiday Inn Quito Airport.

Tiene salón para cócteles, servicio de catering fuera del hotel. El restaurante está ubicado en el lobby y el horario de servicio es de 6:30 am a 11:00 pm. Tiene capacidad para desayuno, almuerzo, cena y postre. Está ubicado en la vía Alpachaca, conexión entre la Interoceánica y el aeropuerto. Asimismo, el acceso es un poco lejano por lo cual su clientela son los huéspedes del hotel.

Estos tres restaurantes, que están ubicados dentro de hoteles de lujo, son la competencia más cercana en Tababela ya que dentro de la parroquia o a sus alrededores no existen establecimientos de la misma categoría. En Puenbo podrían existir establecimientos similares, pero se encuentran en zonas más alejadas.

Los tres restaurantes estudiados (Tabla 1) constituyen una competencia fuerte ya que son parte de cadenas que manejan presupuestos muy altos, tienen estándares de calidad internacional, tienen la capacidad de contratar Chefs profesionales. Sin embargo, al ser restaurantes dentro de hoteles 5 estrellas, son más enfocados en sus huéspedes ya que no hacen publicidad y marketing muy fuerte para personas externas. El mayor enfoque es brindar servicios de alimentos y bebidas a los huéspedes que se hospedan en hoteles 5 estrellas, cerca del aeropuerto, por lo cual sus tarifas son altas y el mercado objetivo es socio económico alto.

Competencia secundaria:

Como competencia secundaria, se determinaron dos (Rockte y Apricot) restaurantes de la zona que atraen a un segmento de mercado similar, a pesar de no ofrecer la misma calidad, tener precios más bajos, y presentar una imagen menos estilizada.

Rockte.

Ubicado en Tababela, frente al Colegio Arturo Freire, ofrece comida rápida como hamburguesas, papas fritas, alitas, también asados y comida más variada. El estilo es parecido al de Colibrí con áreas verdes y en la naturaleza con buena vista, tiene variedad de sabores y ofrece un concepto diferente a los restaurantes de la zona. Los precios no son altos (el cheque promedio está entre \$5 a \$15).

Apricot.

Restaurante ubicado en el parque de Tababela ofrece comida variada, platos a la carta, entradas, almuerzos, hamburguesas, pizzas y sánduches. Los precios no son altos; están en el rango habitual de los restaurantes de la zona (por ejemplo, el almuerzo completo cuesta \$3,50 o una hamburguesa cuesta \$7).

En Tababela se pueden encontrar más restaurantes y pizzerías como Amore Mio, Chesteer's Pizza, Bella Italia, restaurante de almuerzos y asados de pollo o carne como El Barril, pero ya están enfocados en otro tipo de cliente con precios variados entre medios y bajos, ubicados dentro de la parroquia que atienden en distintos horarios.

2.6. Análisis de Demanda

El sector de alimentos y bebidas es considerado como uno de las principales motores de activación económica y generación de turismo. Su contribución genera importantes ingresos económicos a escala local (Quito Turismo, 2014). Tababela, por ser parroquia donde se encuentra el aeropuerto, tiene alta demanda de clientes, tanto para empresas de hospedaje y de

alimentación. Existen distintos clientes, de diversos países y provincias que tienen necesidades y gustos diferentes.

Ecuador aspira tener 800.000 turistas en 2022, la mitad de lo esperado antes de la pandemia. Los esfuerzos del Ministerio de Turismo (participación en ferias internacionales) buscan promocionar al Ecuador como un destino turístico relevante con el fin de reactivar la economía. Lasso emitió un decreto presidencial, mediante el cual se busca disminuir el IVA (Impuesto al Valor Agregado) del 12 al 8% durante doce feriados clave en el año 2022; esto, con el fin de impulsar el turismo doméstico y de esta manera mejorar la ocupación del sector (SWI, 2021).

Análisis de demanda dentro de la Hostería Colibrí Aeropuerto.

Al esperar una gran cantidad de clientes de personas que visitan la hostería tenemos información de que cantidad de personas extranjeras como nacionales llegan, ya sea para uso de las instalaciones como para hospedarse tenemos un estimado de visitantes extranjeros del 35% y un 75% de clientes nacionales. La Hostería es la generadora de demanda más fuerte y tiene una ventaja competitiva ya que tiene 7 años en el mercado ofreciendo hospedaje, uso de instalaciones en el campo rodeado de naturaleza, por lo que, sus clientes se van a enterar del nuevo restaurante en redes sociales y medios de comunicación de la Hostería con esto se llegara a muchos clientes.

2.7. Pronóstico de ingresos y gastos

Ingresos

Al realizar el análisis financiero para determinar la pre-factibilidad del proyecto, se utilizaron los siguientes supuestos: 50 puestos disponibles, 35% de food cost aproximado (ratio para un restaurante de lujo), 260 días laborables, \$28 de cheque promedio, 6 horas de atención diaria, 50% de ocupación esperada (este porcentaje de ocupación optimista se debe a la ventaja que tiene el restaurante al posicionarse en la hostería un negocio ya establecido que tiene su cartera de clientes y está en el mercado 7 años y por primera vez tendría un restaurante de esta clase

prestando este servicio necesario para los clientes, además se busca atraer más mercado con la nueva oferta del restaurante). Los supuestos anteriores, determinan un número de 13.000 comensales anualmente, y los ingresos anuales suman \$364.000) (Revisar Anexo A).

Inversión inicial, costos, gastos, y financiamiento

La inversión inicial suma \$330.300 (revisar Anexo D). Una parte de la inversión será financiada con capital propio, \$170.000; y, los \$160.300 restantes serán financiados mediante deuda (revisar Anexo D). Asimismo, los costos fijos anuales suman \$126.156 e incluyen costos administrativos, cocina, servicio, y operativos (revisar Anexos C).

2.8. Análisis de Rentabilidad del Proyecto

Se realizó un análisis económico tomando en cuenta el balance general, la depreciación de la deuda, el estado de resultados y el flujo de caja con los datos proyectados en ingresos y gastos aproximados. Se tiene como resultados un TIR del -15%, un VAN de -\$171.025,45 y un retorno de inversión de 5 años aproximadamente (revisar Anexos E, F, G y H).

En el análisis de rentabilidad del proyecto, se puede observar que no bajo las circunstancias actuales, no es factible con los números esperados dentro de los primeros 5 años ya que tenemos un TIR y VAN negativos. Se deben tomar en cuenta los gastos que se va a realizar y tratar de evitar costos muy excesivos como son el valor del terreno y adecuación de parqueaderos; tomando en cuenta que se puede negociar con el dueño del terreno para que sea parte de los inversionistas y entre como accionista del proyecto, se podrían negociar \$117.000. Teniendo en cuenta que el restaurante genera demanda y le da una ventaja competitiva a la hostería y al terreno.

3. PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

3.1. Menú

En alimentos, los platos típicos de Ecuador que se incluirán en el menú son:

- Fritada, Churrasco.
- Yahuarlocro.
- Hornado.
- Habas con queso.

Los platos a la carta son:

- Tierna pechuga de pollo con champiñones a la plancha.
- Filete de res a la plancha en juliana de cebolla con pimiento.
- Chuleta de cerdo al grill.
- Ensalada César con pollo.
- Cordon Bleu de pollo.
- Lomo fino a la parrilla con salsa Forestiere.

Bebidas como: agua, cola, cerveza, vino, café, té, jugos naturales, capuchino.

Postres como: pasteles de temporada, Brownies, Crepe de chocolate con fruta del día,

Pie de manzana y Muesli con fruta de temporada.

Barra: se ofrecerán todo tipo de licores y cocteles. Bebidas alcohólicas como: ron, whisky, vodka.

4. PROGRAMA DE RECURSOS HUMANOS

4.1. Cultura Organizacional

El restaurante de lujo, *Colibrí Aeropuerto Tababela – Ecuador*, tiene como objetivo común brindar un servicio de alta calidad. Todos los empleados de la organización deben capacitarse y entender que los clientes son lo más importante y que merecen el mejor trato y la mejor comida, cumpliendo con los estándares y las normas establecidas. Para lograr cumplir con los objetivos, la selección del personal debe ser cuidadosa, se deben contratar personas que tengan una personalidad enfocada en brindar un excelente servicio. El realizar constantemente encuestas de satisfacción a los clientes permite cumplir con un plan de mejora continua y así ir mejorando.

A continuación, se presentará un FODA de la empresa:

Fortalezas.

La ubicación y el entorno donde se encuentra el restaurante, rodeado de naturaleza y con una vista única. El servicio y la infraestructura distinta a un restaurante de lujo tradicional, al tener al campo y naturaleza como aliados en el diseño. La forma de preparar los alimentos en una cocina abierta, donde los comensales pueden observar y tener una experiencia distinta al ver cocina en vivo con ingredientes orgánicos. La innovación constante, de esta manera, un comensal que regrese varias veces en el año va a encontrarse con platos nuevos y ambientes distintos.

Oportunidades.

La ubicación y al estar dentro de Hostería Colibrí Aeropuerto es una oportunidad dado que la hostería es un negocio en marcha con una cartera de clientes amplia, que tiene la necesidad de un restaurante establecido. Atender las necesidades de un nuevo público que le llama la atención un buen restaurante en Tababela, que busca salir de lo cotidiano y que puede vivir una

experiencia única. Aliarse estratégicamente con operadores turísticos, organizadores de eventos, empresarios que busquen un buen restaurante para cerrar sus negocios, aerolíneas y embajadas internacionales.

Debilidades.

El ser un restaurante nuevo; el ganar clientes es un reto. El clima, como lluvias muy fuertes, ya que la mayoría de los espacios son al aire libre con parasoles en las mesas y una zona con pérgola, pero se reduciría el espacio disponible. El costo de mantenimiento de jardines es alto. Al estar en el campo, los mosquitos pueden generar malestar al comensal.

Amenazas.

Un fuerte terremoto que destruya la infraestructura. El aumento de la inseguridad en el país. La competencia desleal debido a la copia del concepto por parte de alguna hostería cercana. La economía se ve afectada por malas políticas y la población disminuye en su capacidad de gasto.

Misión y visión

La misión, visión y valores de una empresa son las bases de la cultura de ésta; son los lineamientos que determina la identidad de la organización, alinean la motivación, y determinan el enfoque de los colaboradores. El hecho de tener enunciada la misión, la visión y los valores de la empresa también ayuda a fomentar el sentido de pertenencia, ya que de esta manera, los que forman parte de la organización, los pueden hacer suyos y sentir que orientan sus esfuerzos hacia un objetivo mayor que los individuales. (Rosas, 2021).

Misión.

La misión es brindar un servicio de alta calidad y ofrecer una experiencia única a nuestros clientes, ser un restaurante diferente que comparte lujo con un ambiente de naturaleza poco tradicional, con productos orgánicos y de máxima calidad, un ambiente e infraestructura acogedores con muchas plantas y flores, espacios abiertos acompañados de música en vivo y

cocina abierta para que el cliente pueda observar cómo preparan sus alimentos y sea parte de la experiencia de cocinar junto al chef algunos platos del menú.

Visión.

Restaurante de lujo, *Colibrí Aeropuerto Tababela- Ecuador*, tiene como visión llegar a posicionarse en el mercado como el mejor restaurante de la parroquia y ser uno de los mejores de la ciudad, con el tiempo estar entre los mejores restaurantes del país, siendo un ejemplo al prestar un servicio de máxima calidad y ser reconocido por su excelente comida.

7. CONCLUSIONES

Restaurante Colibrí Aeropuerto Tababela se va a crear como parte de los servicios que brinda *Hostería Colibrí Aeropuerto*, una empresa que actualmente está posicionada en el mercado de Tababela. Las investigaciones realizadas en este trabajo final dan como resultado que la prefactibilidad de realizar este restaurante es negativa en el estudio económico. La necesidad que cubre al dar un servicio de restaurante con este concepto el ser de lujo y con ambiente rodeado de naturaleza muestra un proyecto atractivo, pero se deben revisar las estimaciones financieras dado que varios rubros de la inversión inicial son elevados. La competencia para este tipo de mercado es baja ya que los restaurantes en hoteles de lujo cercanos y que podrían prestar el mismo servicio en cuanto a precios de alimentos, bebidas y atención tienen un nicho de mercado muy específico como son ejecutivos en su mayoría, tienen la mayor parte de ocupación de las personas que se hospedan en sus hoteles. El cheque promedio es de \$28 en comparación de la competencia, lo cual es aceptable. Según la proyección financiera a 5 años, se observa un TIR de -15% y un retorno de inversión de cinco años con una utilidad neta en el primer año de \$4.689,59 y un VAN de -\$171.025,45, lo cual genera números poco optimistas. Para que el proyecto pueda ser factible en el futuro, se deben tomar en cuenta evitar costos muy altos; como, por ejemplo, el costo del terreno, el cual se podría negociar con el dueño.

Es un proyecto que no es factible en el aspecto económico, pero con algunos cambios sería una excelente opción para la hostería, ya que un restaurante cubriría con una necesidad latente de los huéspedes.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Burbano, I. (2017, Abril 1). *usfq.edu.ec* . Retrieved from Sociedad de las Catastrofes ENFOCE COCOA USFQ : https://www.usfq.edu.ec/sites/default/files/2020-07/enfoque_2017_04_0.pdf
- El Comercio. (2022, Enero 11). *www.elcomercio.com*. Retrieved from El Banco Mundial proyecta que economía de Ecuador crecerá 3,1 % este 2022: <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/banco-mundial-economia-incremento-anual.html>
- Equipo Legal Ecuador. (2021, Junio 18). *BIZLATINHUB*. Retrieved from Tipos de compañías en Ecuador: <https://www.bizlatinhub.com/es/principales-tipos-de-companias-en-ecuador-2/>
- Go Raymi. (n.d.). *Tababela*. Retrieved from GORAYMI: <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/rurales/tababela-a4e404278>
- Marketing XXI. (n.d.). *marketing-XXI.com*. Retrieved from Comunicación interna: <https://www.marketing-xxi.com/la-comunicacion-interna-119.htm>
- Peiró, R. (n.d.). *economipedia.com*. Retrieved from Comunicación externa: <https://economipedia.com/definiciones/comunicacion-externa.html>
- Permisos Quito. (2022, Enero 30). *Permisos de Funcionamiento. Restaurantes. Venta de comidas. Quit, 2022*. Retrieved from PERMISOS QUITO: <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>
- PNUD. (n.d.). *ec.undp.org*. Retrieved from La Pandemia: <https://www.ec.undp.org/content/ecuador/es/home/coronavirus.html>

Quito Turismo. (2019, Diciembre 23). *turismo.gob.ec*. Retrieved from Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/promedio-de-llegada-de-visitantes-extranjeros-a-ecuador-crecio-4-en-2019/>

Quito Turismo. (2022, Febrero 01). *quito-turismo.gob.ec*. Retrieved from Quito en cifras: <https://www.quito-turismo.gob.ec/descargas/LOTAIP%202022/web2022/QUITO%20EN%20CIFRAS%20005.pdf>

Rosas, A. (2021). *mejoratuempresa.com*. Retrieved from Mejora tu empresa: <https://mejoratuempresa.com/que-es-mision-vision-y-valores-de-la-empresa/>

SWI. (2021, Diciembre 30). *Swissinfo.ch*. Retrieved from Ecuador aspira tener 800.000 turistas en 2022, la mitad que antes de pandemia: https://www.swissinfo.ch/spa/ecuador-turismo_ecuador-aspira-tener-800.000-turistas-en-2022--la-mitad-que-antes-de-pandemia/47228154

Weather Spak . (n.d.). *Weather Spak.com*. Retrieved from El clima en Tababela. : <https://es.weatherspark.com/y/149576/Clima-promedio-en-Aeropuerto-Internacional-Mariscal-Sucre-Ecuador-durante-todo-el-año>

ANEXOS

Anexo A: SUPUESTOS INICIALES

SUPUESTOS INICIALES	
TOTAL ASIENTOS	50
FOOD COST	35%
DIAS LABORABLES ANUAL	260
PVP PROMEDIO ALIMENTOS (PRINCIPALES)	\$ 23,00
PVP PROMEDIO BEBIDAS	\$ 5,00
CHEQUE PROMEDIO DIARIO (POR PERSONA)	\$ 28,00
COSTO PROMEDIO ALIMENTOS	\$ 8,05
COSTO PROMEDIO BEBIDAS	\$ 1,75
COSTO TOTAL PROMEDIO (POR PERSONA)	\$ 9,80
HORAS DIARIAS DE ATENCION	6
TIEMPO DE ROTACION TEORICO (HORAS)	3
PAX DIARIO	100
INDICE DE ROTACION IDEAL	2
MAX PERSONAS A SERVIR ANUALMENTE	26.000
OCUPACION ESPERADA (%)	50%
PAX ANNUAL ESPERADO	13.000
INDICE DE ROTACION ESPERADO	1,00
INGRESOS ANUALES (TOTAL)	\$ 364.000

Tabla 2 Supuestos Iniciales
Fuente: Elaboración propia.

Anexo B: INVERSIÓN INICIAL

TABLA DE INVERSIÓN INICIAL (En \$)					
<i>INFRAESTRUCTURA</i>					
Detalle	Tamaño/Capacidad	Unidad de medición	Unidades	Costo unitario	Costo Final
Terreno para construcción (1000 m2)	1000	metros cuadrados	1	117,00	117.000,00
Construcción y acabados (FRONT Y BACK OF THE HOUSE)	167	metros cuadrados	1	900,00	150.300
Adecuación de exteriores y parqueaderos	1		1	15.000,00	15.000
				TOTAL	\$282.300,00
<i>MAQUINARIA Y ACTIVOS</i>					
Detalle	Unidades		Costo unitario		Costo Final
Congeladores	2		600,00		1.200,00
Refrigeradores	2		1.000,00		2.000,00
Cocinas	2		1.500,00		3.000,00
Freidora doble	1		700,00		700,00
Horno industrial	1		1.500,00		1.500,00
Lavavajillas industrial	2		1.500,00		3.000,00
Extractora	2		800,00		1.600,00
Mobiliario	1		10.000,00		10.000,00
<i>CAPITAL DE TRABAJO</i>					
EFFECTIVO	1		5.000,00		5.000,00
INVENTARIO INICIAL	1		20.000,00		20.000,00
			TOTAL		48.000,00
TOTAL INVERSIÓN					330.300,00
<i>FINANCIADO CON CAPITAL</i>					170.000,00
<i>FINANCIADO CON DEUDA</i>					\$160.300,00

Tabla 3 Inversión Inicial. Fuente: Elaboración propia.

ANEXO C: COSTOS FIJOS

COSTOS FIJOS (En \$)				
RUBRO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
<i>ADMINISTRATIVOS</i>				
MANAGER DE RESTAURANTE	1	\$ 1.200,00	\$	1.200,00
ASISTENTE	1	\$ 700,00	\$	700,00
GASTO MARKETING	1	\$ 2.500,00	\$	2.500,00
<i>TOTAL ADM</i>			\$	<i>4.400,00</i>
<i>COCINA</i>				
CHEF EJECUTIVO	1	\$ 1.200,00	\$	1.200,00
COCINEROS	2	\$ 600,00	\$	1.200,00
MESEROS	6	\$ 500,00	\$	3.000,00
<i>TOTAL COCINA Y SERVICIO</i>			\$	<i>5.400,00</i>
<i>OPERATIVOS</i>				
TERCERIZACION SERVICIO DE LIMPIEZA	1	\$ 400,00	\$	400,00
AGUA	1	\$ 70,00	\$	70,00
LUZ	1	\$ 70,00	\$	70,00
TELEFONO	1	\$ 13,00	\$	13,00
INTERNET	1	\$ 160,00	\$	160,00
<i>TOTAL OPERATIVOS</i>			\$	<i>713,00</i>
TOTAL COSTOS FIJOS MENSUALES				10.513,00
TOTAL COSTOS FIJOS ANUALES				126.156,00

Tabla 4 Costos fijos

Fuente: Elaboración propia.

ANEXO D: DEPRESIACIÓN DE LA DEUDA

DEPRECIACION DE DEUDA					
PERIODO	CAPITAL ADEUDADO	INTERES	CAPITAL PAGADO	CUOTA	SALDO
1 AÑO	\$ 160.300,00	\$ 15.645,28	\$26.382,50	(\$42.027,78)	\$133.917,50
2 AÑO	\$ 133.917,50	\$ 13.070,35	\$28.957,43	(\$42.027,78)	\$104.960,06
3 AÑO	\$ 104.960,06	\$ 10.244,10	\$31.783,68	(\$42.027,78)	\$73.176,38
4 AÑO	\$ 73.176,38	\$ 7.142,02	\$34.885,77	(\$42.027,78)	\$38.290,62
5 AÑO	\$ 38.290,62	\$ 3.737,16	\$38.290,62	(\$42.027,78)	(\$0,00)
TASA	9,76%				
PLAZO	5 AÑOS				

Tabla 5 Depreciación de la deuda
Fuente: Elaboración Propia.

ANEXO E : BALANCE GENERAL

BALANCE GENERAL (en \$)						
TIMELINE	EMPIEZA EL PROYECTO (0)	1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO	4 AÑO	5 AÑO
ACTIVOS						
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES	5.000,00	20.617,09	60.811,80	103.338,25	148.206,81	195.415,83
INVENTARIOS	20.000,00	20.300,00	20.604,50	20.913,57	21.227,27	21.545,68
CUENTAS POR COBRAR	-	25.480,00	26.754,00	28.091,70	29.496,29	30.971,10
MOBILIARIO	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00
MAQUINARIA	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00	13.000,00
PROPIEDAD Y PLANTA	282.300,00	282.300,00	282.300,00	282.300,00	282.300,00	282.300,00
DEPRECIACION	-	(61.060,00)	(122.120,00)	(183.180,00)	(244.240,00)	(305.300,00)
TOTAL ACTIVOS	330.300,00	310.637,09	291.350,30	274.463,51	259.990,37	247.932,61
PASIVOS						
DEUDA INVERSION INICIAL	160.300,00	133.917,50	104.960,06	73.176,38	38.290,62	(0,00)
CUENTAS POR PAGAR	-	2.030,00	2.060,45	2.091,36	2.122,73	2.154,57
TOTAL PASIVOS	160.300,00	135.947,50	107.020,51	75.267,74	40.413,34	2.154,57
CAPITAL						
CAPITAL SOCIAL	170.000,00	170.000,00	170.000,00	170.000,00	170.000,00	170.000,00
RESULTADOS ACUMULADOS	-	4.689,59	14.329,79	29.195,77	49.577,02	75.778,04
TOTAL CAPITAL	170.000,00	174.689,59	184.329,79	199.195,77	219.577,02	245.778,04
TOTAL P + C	330.300,00	310.637,09	291.350,30	274.463,51	259.990,37	247.932,61

Tabla 6 Balance General

Fuente: Elaboración Propia Excel

ANEXO F : ESTADO DE RESULTADOS

ESTADO DE RESULTADOS (En \$)						
	<i>EMPIEZA EL PROYECTO (0)</i>	<i>1 AÑO</i>	<i>2 AÑO</i>	<i>3 AÑO</i>	<i>4 AÑO</i>	<i>5 AÑO</i>
INGRESOS POR VENTAS	-	364.000,00	382.200,00	401.310,00	421.375,50	442.444,28
COSTO DE LOS BIENES VENDIDOS	-	127.400,00	133.770,00	140.458,50	147.481,43	154.855,50
MARGEN BRUTO	-	236.600,00	248.430,00	260.851,50	273.894,08	287.588,78
GASTOS ADM Y MKT	-	52.800,00	55.440,00	58.212,00	61.122,60	64.178,73
GASTOS COCINA Y SERV	-	64.800,00	66.096,00	67.417,92	68.766,28	70.141,60
GASTOS OPERATIVOS	-	8.556,00	8.684,34	8.814,61	8.946,82	9.081,03
EBITDA	-	110.444,00	118.209,66	126.406,97	135.058,37	144.187,42
DEPRECIACION	-	(61.060,00)	(61.060,00)	(61.060,00)	(61.060,00)	(61.060,00)
EBIT	-	49.384,00	57.149,66	65.346,97	73.998,37	83.127,42
GASTO FINANCIERO	-	(42.027,78)	(42.027,78)	(42.027,78)	(42.027,78)	(42.027,78)
EBT	-	7.356,22	15.121,88	23.319,19	31.970,59	41.099,64
PARTICIPACION DE TRABAJADORES (15)	-	1.103,43	2.268,28	3.497,88	4.795,59	6.164,95
UTILIDAD	-	6.252,79	12.853,60	19.821,31	27.175,00	34.934,69
IMPUESTO A LA RENTA (25%)	-	1.563,20	3.213,40	4.955,33	6.793,75	8.733,67
UTILIDAD NETA	-	4.689,59	9.640,20	14.865,99	20.381,25	26.201,02

Tabla 7 Estado de resultados

Fuente: Elaboración propia.

ANEXO G: FLUJO DE CAJA

FLUJO DE CAJA (En \$)						
	<i>EMPIEZA EL PROYECTO (0)</i>	1	2	3	4	5
NET INCOME	-	4.689,59	9.640,20	14.865,99	20.381,25	26.201,02
DEPRECIACION	-	61.060,00	61.060,00	61.060,00	61.060,00	61.060,00
CAMBIO EN NWC	(20.000,00)	(23.750,00)	(1.548,05)	(1.615,86)	(1.686,92)	(1.761,38)
FEO	(20.000,00)	41.999,59	69.152,15	74.310,12	79.754,33	85.499,64
CAMBIO EN ACTIVOS	305.300,00	-	-	-	-	-
FEI	(305.300,00)	-	-	-	-	-
CAMBIO EN DEUDA	160.300,00	(26.382,50)	(28.957,43)	(31.783,68)	(34.885,77)	(38.290,62)
CAMBIO EN CAPITAL	170.000,00	-	-	-	-	-
FEF	330.300,00	(26.382,50)	(28.957,43)	(31.783,68)	(34.885,77)	(38.290,62)
FLUJO DE CAJA	5.000,00	15.617,09	40.194,71	42.526,45	44.868,57	47.209,02

Tabla 8 Flujo de caja
Fuente: Elaboración propia Excel.

ANEXO H: ANÁLISIS FINANCIERO

EMPIEZA EL PROYECTO (0)	1	2	3	4	5
\$ (330.300,00)	\$ 15.617,09	\$ 40.194,71	\$ 42.526,45	\$ 44.868,57	\$ 47.209,02

TIR	-15%
------------	-------------

INVERSION	RETORNO	SALDO
\$ (330.300,00)	\$ 15.617,09	\$ (314.682,91)
\$ (314.682,91)	\$ 40.194,71	\$ (274.488,20)
\$ (274.488,20)	\$ 42.526,45	\$ (231.961,75)
\$ (231.961,75)	\$ 44.868,57	\$ (187.093,19)
\$ (187.093,19)	\$ 47.209,02	\$ (139.884,17)

PAYBACK APROX (AÑOS)	5,00
---------------------------------	-------------

TASA PASIVA REFERENCIAL MAYO 2022	5,54%
--	--------------

VAN	\$ (171.025,45)
------------	------------------------

Tabla 9 Análisis financiero
Fuente: Elaboración propia.

ANEXO G: IRM PREDIO


INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA Municipio del Distrito Metropolitano de Quito													
IRM - CONSULTA													
*INFORMACIÓN PREDIAL EN UNIPROPIEDAD		*IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE											
DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO C.C./R.U.C.: 1701077099 Nombre o razón social: TRUJILLO DUQUE TEOBALDO FIDEL													
DATOS DEL PREDIO Número de predio: 5158541 Geo clave: Clave catastral anterior: 11130 01 003 000 000 000 En derechos y acciones: SI													
ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN Área de construcción cubierta: 1784.54 m2 Área de construcción abierta: 3083.88 m2 Área bruta total de construcción: 4868.42 m2													
DATOS DEL LOTE Área según escritura: 97368.05 m2 Área gráfica: 94252.52 m2 Frente total: 245.99 m Máximo ETAM permitido: 5.00 % = 4868.40 m2 [SRU] Zona Metropolitana: AEROPUERTO Parroquia: TABABELA Barrio/Sector: GUAMBI Dependencia administrativa: Administración Zonal Tumbaco Aplica a incremento de pisos:													
VÍAS													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fuente</th> <th>Nombre</th> <th>Ancho (m)</th> <th>Referencia</th> <th>Nomenclatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SIREC-Q</td> <td>39647</td> <td>20</td> <td>5 m a 10m del eje</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Fuente		Nombre	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura	SIREC-Q	39647	20	5 m a 10m del eje	0		
Fuente	Nombre		Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura								
SIREC-Q	39647		20	5 m a 10m del eje	0								
REGULACIONES													
ZONIFICACIÓN Zona: A4 (A5002-5) Lote mínimo: 5000 m2 Frente mínimo: 40 m COS total: 10 % COS en planta baja: 5 % Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada Uso de suelo: (RN/PS) Recursos Naturales/Producción Sostenible			PISOS Altura: 8 m Número de pisos: 2										
			RETIROS Frontal: 5 m Lateral: 5 m Posterior: 5 m Entre bloques: 6 m										
			Clasificación del suelo: (SRU) Suelo Rural Factibilidad de servicios básicos: NO										
sd													

Ilustración 6 IRM predio.

AFECTACIONES/PROTECCIONES				
Descripción	Tipo	Derecho Retiro de vía (m)	Observación	
Zona de restricción aeroportuaria y conos de aproximación.	ESPECIAL		El lote se encuentra en zona de restricción aeroportuaria y conos de aproximación. Para edificar solicitará a la DAC emitir informe favorable sobre la altura máxima permitida.	
OBSERVACIONES				
PROTECCION DE QUEBRADAS TALUDES Y RIOS: SE CONSIDERARA EL AREA DE PROTECCION DE QUEBRADAS TALUDES Y RIOS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTICULOS 116 117 Y 118 DE LA ORDENANZA N° 172 QUE ESTABLECE EL REGIMEN ADMINISTRATIVO DEL SUELO EN EL DISTRITO METROPOLITANO EN EL CASO QUE EL PREDIO TENGA CANALES DE RIEGO SE DEBE RESPETAR LOS SIGUIENTE: AREA DE PROTECCION A 1.50M DEL BORDE DEL CANAL SECUNDARIO Y TERCIARIO DE RIEGO Y 3.00M DE CANAL PRIMARIO DE RIEGO SOLICITAR DEFINICION Y REPLANTEO VIAL. PROTECCION A 1.50M DEL CANAL DE RIEGO. SE TRATA DE DERECHOS Y ACCIONES Previa a iniciar cualquier proceso de edificación o habilitación del suelo, procederá con la regularización de excedentes o diferencias de áreas del lote en la Administración Zonal respectiva, conforme lo establece el CÓDIGO MUNICIPAL, TITULO II.				
NOTAS				
- Los datos aquí representados están referidos al Plan de Uso y Ocupación del Suelo e instrumentos de planificación complementarios, vigentes en el DMQ. - * Esta información consta en los archivos catastrales del MDMDQ. Si existe algún error acercarse a las unidades desconcentradas de Catastro de la Administración Zonal correspondiente para la actualización y corrección respectiva. - Este informe no representa título legal alguno que perjudique a terceros. - Este informe no autoriza ningún trabajo de construcción o división de lotes, tampoco autoriza el funcionamiento de actividad alguna. - "ETAM" es el "Error Técnico Aceptable de Medición", expresado en porcentaje y m2, que se acepta entre el área establecida en el Título de Propiedad (escritura), y la superficie del lote de terreno proveniente de la medición realizada por el MDMDQ, dentro del proceso de regularización de excedentes y diferencias de superficies, conforme lo establecido en el Artículo 481.1 del COOTAD, y, a la Ordenanza Metropolitana 0126 sancionada el 19 de julio de 2016. - Para iniciar cualquier proceso de habilitación de la edificación del suelo o actividad, se deberá obtener el IRM respectivo en la administración zonal correspondiente. - Este informe tendrá validez durante el tiempo de vigencia del PUOS. - Para la habilitación de suelo y edificación los lotes ubicados en área rural solicitará a la EPMAPS factibilidad de servicios de agua potable y alcantarillado.				
© Municipio del Distrito Metropolitano de Quito Secretaría de Territorio Hábitat y Vivienda 2011 - 2022				

Fuente: Página del Municipio Metropolitano de Quito obtenido de. - https://pam.quito.gob.ec/mdmq_web_irm/irm/irm.jsf

ANEXO F. ENCUESTA.

PREGUNTA #1: ¿Es de Ecuador o del extranjero?

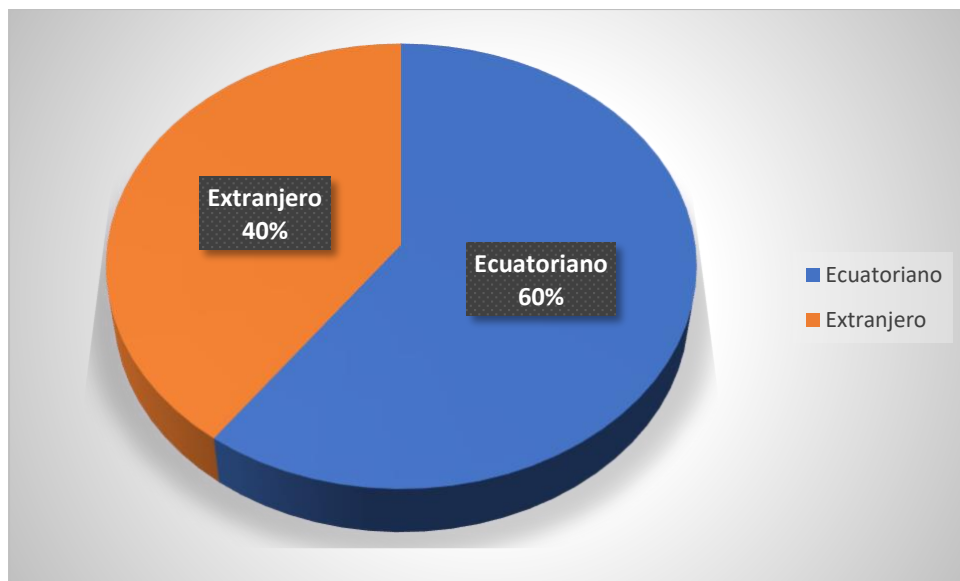


Ilustración 7 Encuesta pregunta #1
Elaborado por: El Autor

PREGUNTA #2: ¿Se debería hacer un restaurante de lujo en Hostería Colibrí Aeropuerto?

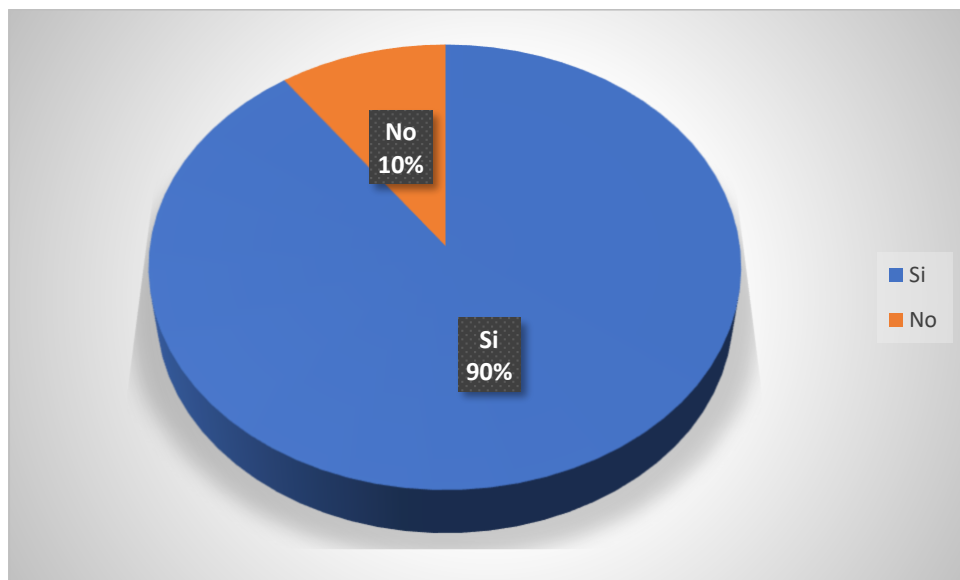


Ilustración 8 Encuesta pregunta #2
Elaborado por: El Autor

PREGUNTA #3: ¿Iría al restaurante con familia, amigos o solo?

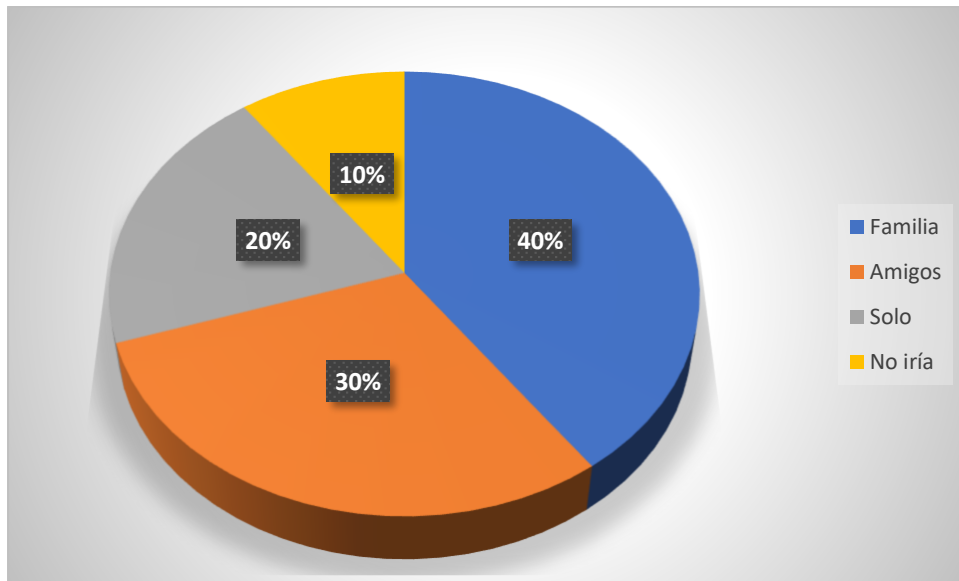


Ilustración 9 Encuesta pregunta #3
Elaborado por: El Autor

PREGUNTA#4: ¿Conoces Hostería Colibrí Aeropuerto?

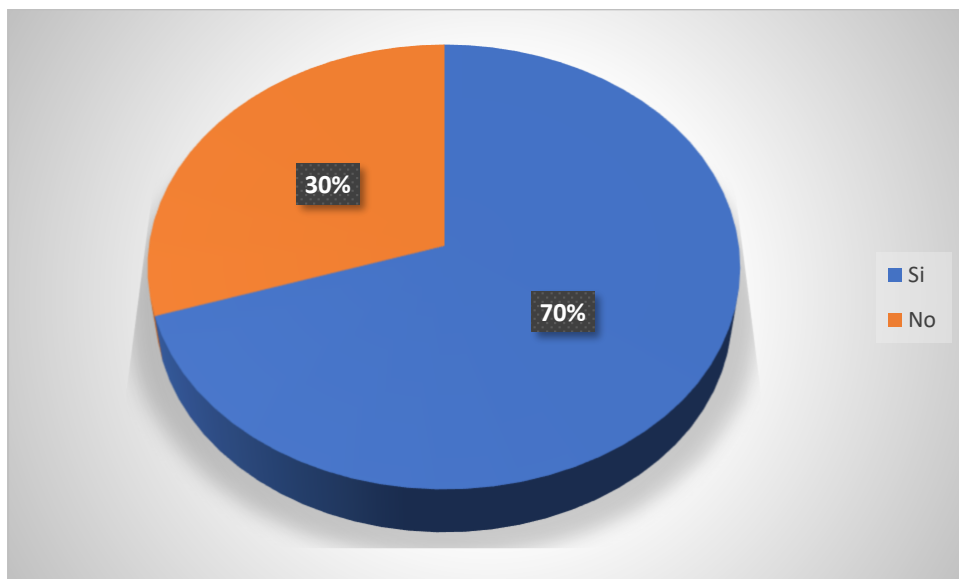


Ilustración 10 Encuesta pregunta #4
Elaborado por: El Autor