

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

Implantación Hotelera en sector de Tababela

Daniel Emilio Rendón Ampuño

Nadia Negrete Córdova

Rosania Giovanni, M.A.D, Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito

para la obtención del título de Licenciado en Operaciones Turísticas,

Guía Nacional de Turismo.

Quito, diciembre 2013

Universidad San Francisco de Quito

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACION DE TESIS

Implantación Hotelera en sector de Tababela

Daniel Emilio Rendón Ampuño

Nadia Negrete Córdova

Rosania, Giovanni. M.D.A.

Director de Tesis

.....

Cepeda, Mauricio .

.....

Master of Management in Hospitality

Decano del Colegio de Hospitalidad

Arte Culinario y Turismo

Quito, diciembre 17 de 2013

© DERECHOS DE AUTOR

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

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma:

Nombre: Daniel Emilio Rendón Ampuño

C. I.: 0916674187

Firma:

Nombre: Nadia Negrete Córdova

C. I.:1711223964

Fecha: Quito, diciembre 17 de 2013

AGRADECIMIENTOS

Al concluir este trabajo de tesis y a pesar de todos los obstáculos que se presentaron en el camino, debemos agradecer de manera muy especial y sincera al M.D.A. Giovanni Rosania profesor destacado que dedicó tiempo y energía valiosa en el desarrollo del presente documento. Su apoyo y su capacidad para guiar nuestras ideas ha sido un aporte invaluable, no solamente en el desarrollo de esta tesis, sino también en nuestra formación como profesionales.

También queremos agradecer a cada uno de los profesores que han sido guías constantes en nuestra formación como profesional así como en la vida personal. A la universidad y sus autoridades. Gracias por hacer de nosotros una herramienta útil para la sociedad.

Contenido

1	RESUMEN	11
3	Introducción	11
3.1	Presentación	11
4	MARCO LEGAL.....	12
4.1	Formación de la compañía	12
4.2	Requisitos principales.....	13
5	ANÁLISIS ADMINISTRATIVO.....	14
5.1	Resumen ejecutivo	14
6	DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO.....	14
6.1	Concepto.....	14
6.2	Misión	15
6.3	Visión	15
7	UBICACIÓN	15
8	IMPLANTACIÓN FISICA	19
9	LÍNEA DE PRODUCTO.....	25
10	INFRAESTRUCTURA.....	25
10.1	DESCRIPCIÓN DE LOS APARTAMENTOS	26
10.1.1	Departamento tipo A	26
10.1.2	Departamento tipo B.....	27
10.1.3	Departamento tipo C.....	27
11	BAR / RESTAURANTE.....	28
12	COSTOS Y FINANZAS	30
12.1	Cocteles	30
12.2	Bar botellas.....	31
12.3	Snacks	32
12.4	Platos a la carta.....	33
12.5	Pastas.....	34

12.6	PLAN FINANCIERO	34
12.7	Mercadeo.....	35
12.8	RECURSOS HUMANOS	35
12.9	MANTENIMIENTO.....	36
12.10	Administrativo.....	37
12.11	Balance de ingresos	39
12.12	Balance de resultados	40
12.13	Inversión total	40
12.14	PROFORMA FINANCIERA	42
13	PRECIO.....	48
13.1	Costos por habitación proyectad	48
13.2	Precio por habitación VS rotación	48
14	FORMAS DE PAGO	49
14.1	Como pagar.....	49
15	OBJETIVOS.....	50
15.1	Objetivos a largo plazo	50
15.2	Objetivos cuantitativos.....	51
15.3	Objetivos generales	51
15.4	Objetivos financieros.....	52
16	BENEFICIOS TANGIBLES E INTANGIBLES.....	52
17	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	53
17.1	Organigrama	53
18	CULTURA ORGANIZACIONAL.....	54
18.1	Descripción del trabajo.....	54
18.1.1	Gerente general	54
18.2	Marketing: Conformado por socios, gerencia y recepcionista principal.....	56
18.3	Recursos Humanos: conformado por socios y gerente.....	56

18.4	Contabilidad.....	57
18.5	Recepcionista principal.....	57
18.6	Recepcionista 1 / 2	59
18.7	Caja	61
18.8	Bodeguero	62
18.9	Limpieza.....	63
18.10	Mantenimiento	64
18.11	Cocinero	65
18.12	Ayudante de cocina.....	66
18.13	Saloneros.....	68
18.14	Barman.....	69
19	MOTIVACIÓN Y FORMACIÓN	71
20	PROCESO DE RECLUTAMIENTO.....	73
21	PROFESIOGRAMAS	73
22	EVALUACIÓN DEL PERSONAL PARA INGRESO	74
23	PROCESO DE CONTRATACIÓN	75
23.1	Anuncios para reclutar personal	75
	Ama de llaves	75
	23.1.1 Documentos importantes que debe presentar el empleado para el contrato definitivo.	76
23.2	Los empleados por contrato.....	77
24	ANÁLISIS DE MERCADO	77
24.1	Investigación de mercado.....	77
24.2	Análisis de competencia	78
25	PROMOCIÓN	79
25.1	Publicidad	79
25.2	Merchandising	80
26	¿CÓMO CONTAINER LODGE SERA VISTO?.....	80

27	PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN.....	81
27.1	Descuentos	83
27.2	Promociones bar.....	84
27.3	Promociones de restaurante	84
28	PERFIL DEL CONSUMIDOR.....	84
28.1	PERSONA.....	84
29	ALIANZAS ESTRATEGICAS	86
30	ESTUDIO DE MERCADO META	86
31	RESULTADOS DE LA ENCUESTA	89
32	MATRIZ FODA.....	99
33	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	101
34	RECOMENDACIONES	102
35	BIBLIOGRAFIA.....	103
36	ANEXOS.....	104
36.1	Anexo 1. PLAN DE COMPAÑIAS	104
36.2	ANEXO 2. PERMISOS Y OBLIGACIONES AHOTEC	111
	Registro actividad turística	111
	Licencia anual de funcionamiento	112
	Permiso de uso de suelo.....	112
	Permiso sanitario ordenanza 118	113
	Patente municipal ordenanza 339	113
	Uso del suelo ordenanza 172	113
	Permiso rótulos y publicidad exterior ordenanza 330.....	114
	Permiso anual de funcionamiento del cuerpo de bomberos. Ordenanza 0130	115
	Registro Único de Contribuyentes	115
	Afiliación a la AHOTEC.....	116
36.3	ANEXO 3. REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS	116

36.4	ANEXO 4. PLANOS.....	126
36.5	ANEXO 5 PROFESIOGRAMAS	135
36.5.1	Profesiograma Gerente	135
36.5.2	Recepcionista	136
36.5.3	Bodeguero	137
36.5.4	Jefe de partida.....	138
36.5.5	Cocinero	139
36.5.6	Ayudante de cocina	140
36.5.7	Servicios varios limpieza.....	141
36.5.8	Salonero.....	142
36.6	ANEXO 6. FORMATOS EVALUACION PERSONAL	143
36.6.1	EVALUACION COCINERO	143
36.6.2	Ayudante de Cocina	144
36.6.3	Servicios varios limpieza	145

1 RESUMEN

En un esfuerzo por conocer la factibilidad en la creación de una implantación hotelera en el sector comprendido de Tababela, Pifo, Yaruqui y Puenbo se han tomado en cuenta factores económicos y sociales para la elaboración de este documento. De los sectores mencionados anteriormente, se ha determinado que Yaruqui cuenta con todos los servicios y características indispensables para el emprendimiento en este proyecto. Se identificó también, la falta de infraestructura hotelera en la zona la misma que permite realizar un proyecto de envergadura turística para abastecer la demanda actual y futura del aeropuerto Internacional Mariscal Sucre. Así mismo, se considera la implementación de una construcción amigable con el medio ambiente que brindar comodidad y calidad en cada rincón. Por último se determina que existe una posibilidad real de posicionarse en el mercado ya que nuestro producto ofrece valor agregado en todos los aspectos como lo es su mera construcción.

Palabras claves: sostenibilidad ambiental, amigable con el medio ambiente, comodidad y calidad.

2 Introducción

2.1 Presentación

El siguiente proyecto es desarrollado en base a la gran oportunidad que se presenta tras la apertura del nuevo aeropuerto Mariscal Sucre en Tababela, debido a que existe un déficit de

infraestructura hotelera en la zona, se cree conveniente proyectar planta hotelera en el sector de Yaruqui.

“Container Lodge” es una empresa creada para facilitar la acomodación de tripulantes de cabina y público en general de las aerolíneas, que por motivos de logística, les resulta más costoso y demorado tener que trasladarse a un hotel en la ciudad (Quito). Se ofertara alojamiento de calidad y manteniendo respeto con el medio ambiente, se puede llegar a la creación de lazos comerciales con las aerolíneas.

3 MARCO LEGAL

3.1 Formación de la compañía

Container Lodge se formará como una compañía limitada. La ley de compañías en el Art. 99 dice “se requiere capacidad civil para contratar, no podrán hacerlo entre padres e hijos no emancipados ni entre cónyuges”. (párr. 1)

Nuestra compañía será constituida por los socios Emilio Rendón y Nadia Negrete.

El capital será de 50.000 dólares americanos cada uno. Se entregará un certificado de aportación en el que consta el número de participaciones y este documento será carácter no negociable.

Dentro de nuestra compañía también se respetará el objeto social que dice “La compañía de responsabilidad limitada podrá tener como finalidad la realización de toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitidas por la ley” Artículo 94 de la ley de compañías (párr. 2)

Ver anexo 1

3.2 Requisitos principales

“Container Lodge” cumplirá con los requisitos que la Cámara de turismo de Pichicha obliga para la operación:

Container Lodge cumplirá con los requisitos legales que el municipio obliga para la operación, LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS.

En La ordenanza metropolitana No. 308 especifica las siguientes obligaciones: **(ver anexo 2**

Permisos y Obligaciones AHOTEC) (ver anexo 3 Registro de actividades turísticas)

- Registro actividad turística
- Licencia anual de funcionamiento
- Permiso de uso de suelo.
- Permiso sanitario ordenanza 118
- Patente municipal ordenanza 339
- Uso del suelo ordenanza 172
- Permiso rótulos y publicidad exterior ordenanza 330
- Permiso anual de funcionamiento del cuerpo de bomberos. Ordenanza 0130
- Registro Único de Contribuyentes
- Afiliación a la AHOTEC

Para mayor información se puede visitar las siguientes paginas web:

<<http://www.hotelesecuador.com>>

<http://www.quito-turismo.gob.ec>

4 ANÁLISIS ADMINISTRATIVO

4.1 Resumen ejecutivo

La parroquia Yaruqui cuenta con un (1) hostel pequeño, que no abastece la demanda, aunque en sus alrededores existen hoteles, hostales u hosterías, no los consideramos una competencia directa por no cumplir con los estándares establecidos por nuestra empresa. Puenbo es la parroquia cuenta con hosterías como por ejemplo: Hostería de Puenbo y Hostería San José de Puenbo, también existe una hostería en Tababela llamada mi Huasipungo. Y a pesar de existir todas estas empresas hoteleras se puede identificar que existe demanda insatisfecha para el mercado al que nos dirigimos, es por eso que con el proyecto propuesto se pretende brindar a esta demanda descontenta, un producto novedoso y de primera calidad.

5 DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

5.1 Concepto

“Restáurate”

El concepto fue escogido en base al reciclaje. También se complementa con el hecho de que nuestros huéspedes pueden descansar y “restaurar “fuerzas después de una larga jornada sea esta por vacaciones o de negocios.

5.2 Misión

“Container Lodge” es una empresa comprometida con el entorno social, respetuoso con el medio ambiente, enraizada con la comunidad y estructurada para ofrecer la mejor experiencia a todos aquellos que quieran ser parte del cambio.

5.3 Visión

Convertirse en la primera década en una cadena reconocida en Ecuador y en América Latina, creando lealtad a la marca a través de la satisfacción de nuestros huéspedes.

6 UBICACIÓN

“Container Lodge” se encuentra en la Parroquia Yaruqui a tan solo 10 minutos del Aeropuerto Internacional Mariscal de Sucre en Tababela Yaruqui y a 48 minutos del Centro urbano de la ciudad de Quito. Rodeada de abundante naturaleza, ofrece a sus visitantes un entorno de paz y tranquilidad.

“Container Lodge” cumple los reglamentos que rige el municipio de Quito:

“Por su importancia en la estructuración territorial el uso Comercial y de Servicios Puede ubicarse de acuerdo a las posibilidades de compatibilidad con el resto de usos Principales, razón por la cual el PUOS (Plan de Uso y Ocupación de Suelo del Distrito Metropolitano de Quito) no ha realizado asignación territorial específica. La categorización de los establecimientos correspondientes a este uso se señala en la ordenanza municipal.”

Municipio de Quito. “Ordenanza Metropolitana 308”. Anexo 1. Consejo Metropolitano de Quito. 18 de Marzo de 2010. 16 de junio de 2013. www.quito.gob.ec

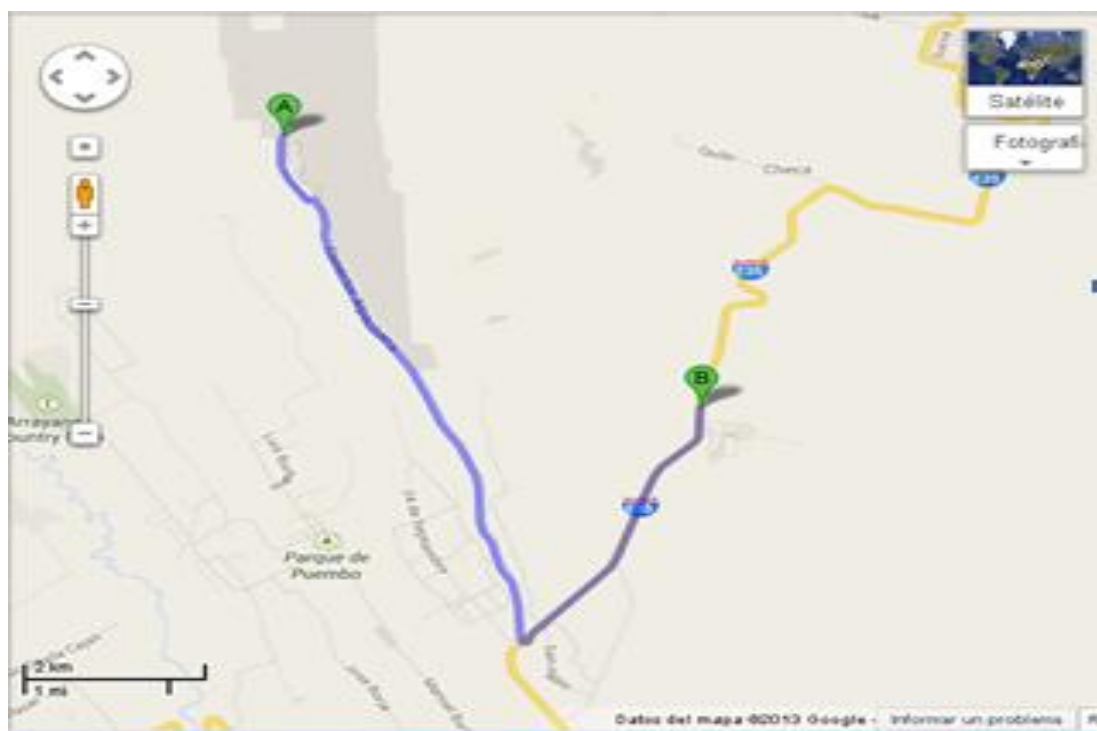


Foto 1: Ubicación “Container Lodge” 14 de agosto de 2013. www.google.com/maps

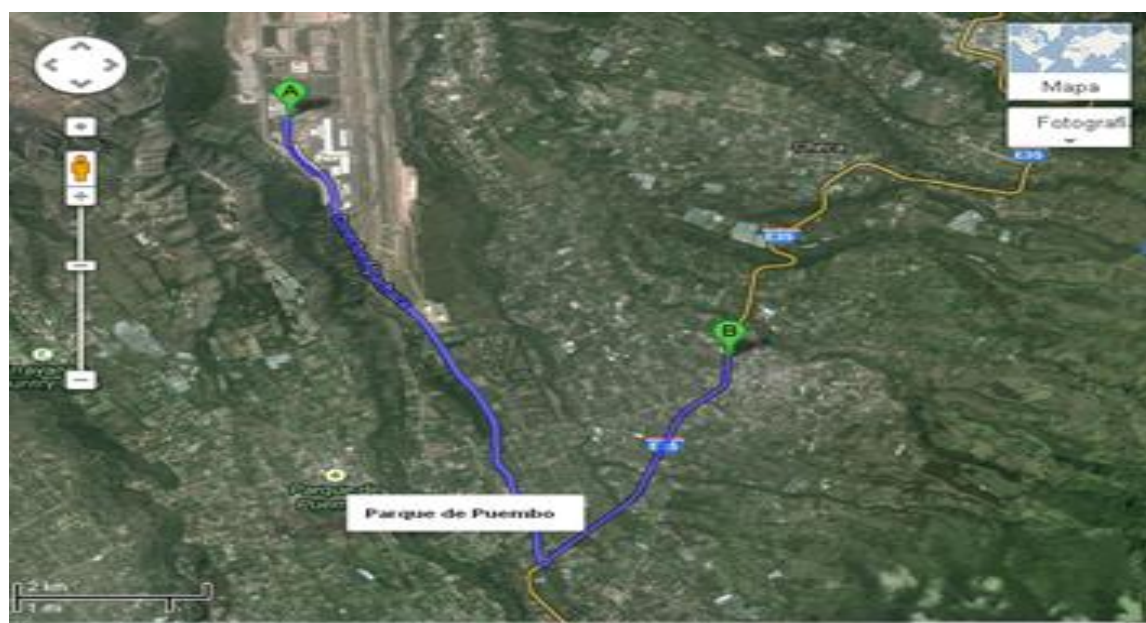


Foto 2: Ubicación “Container Lodge” 14 de agosto de 2013. www.google.com/maps



Foto 3: Ubicación “Container Lodge” 14 de agosto de 2013. www.google.com/maps

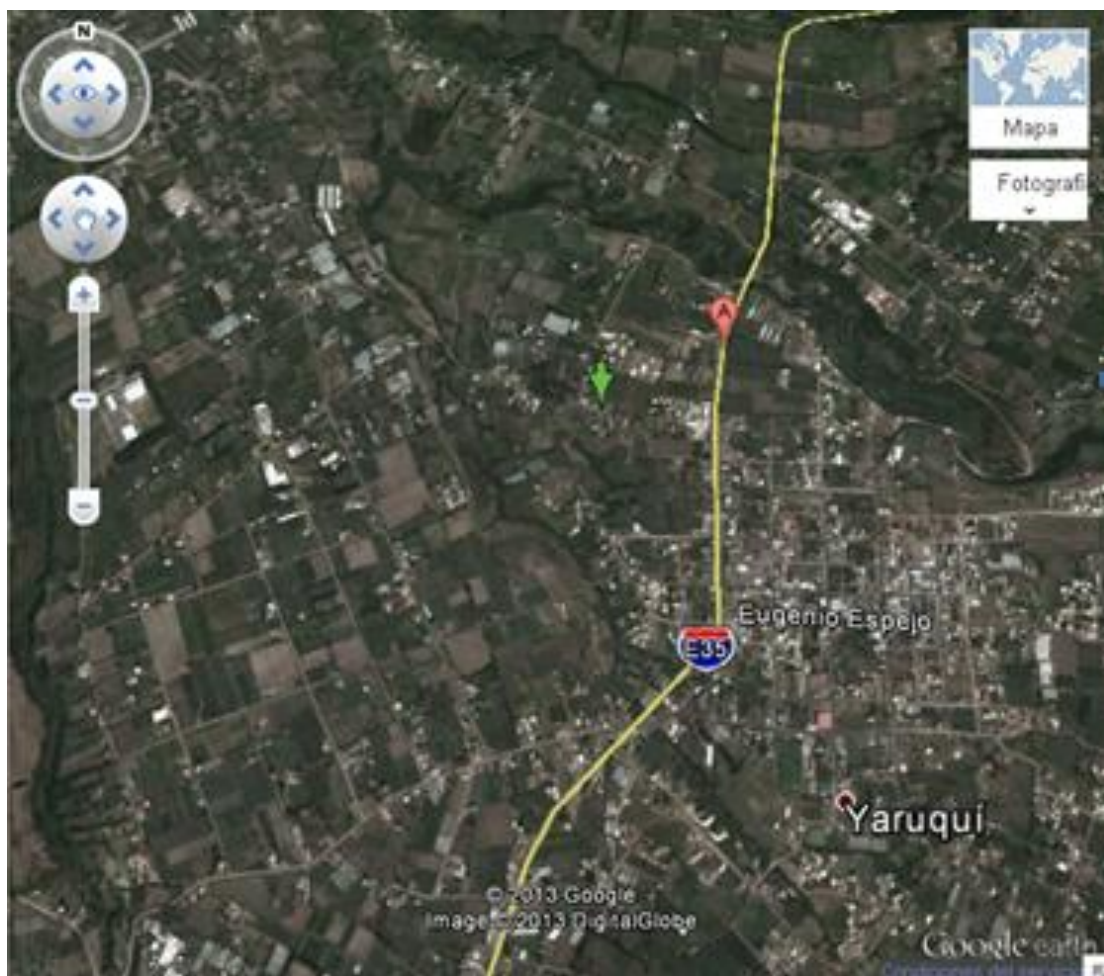
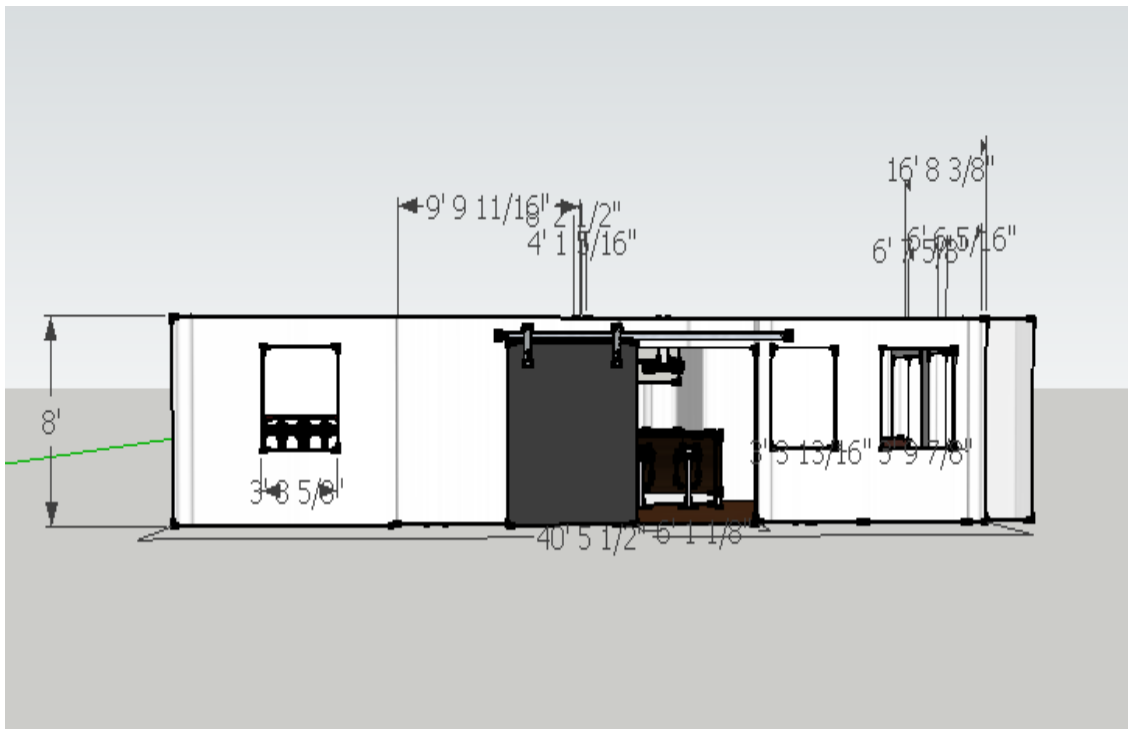
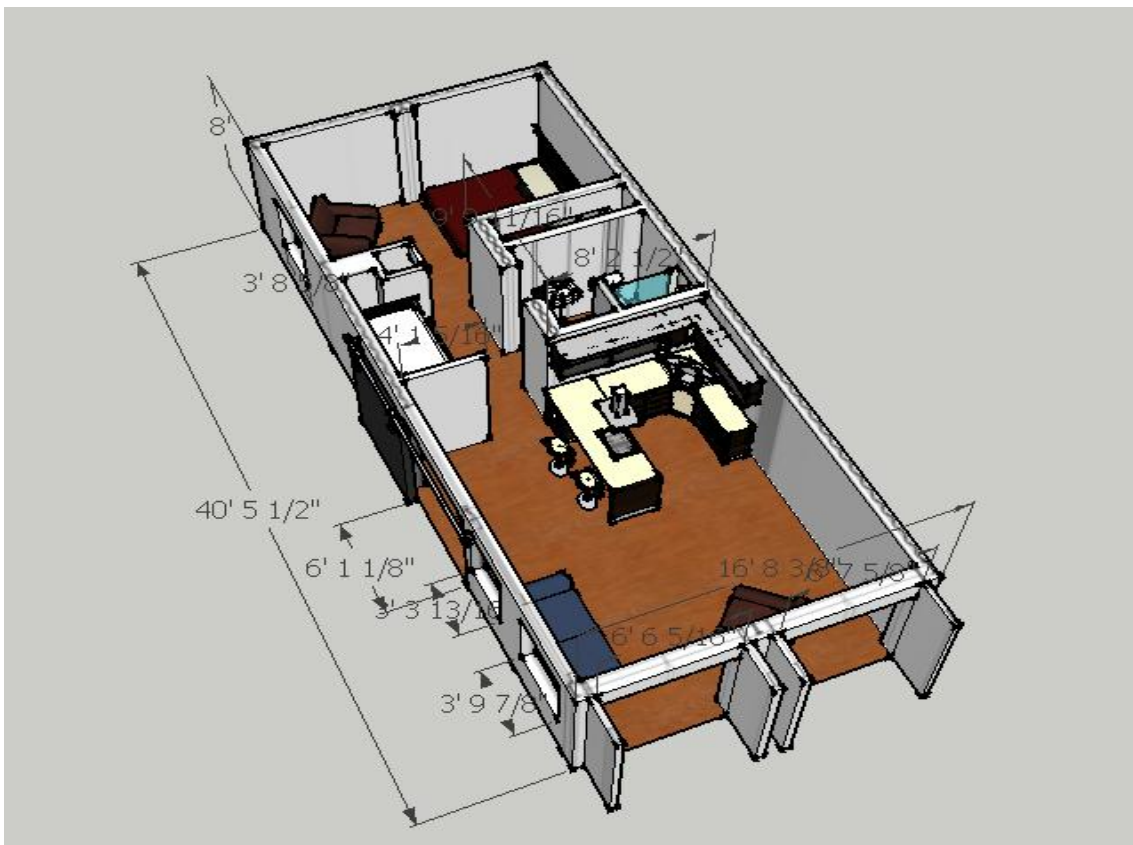
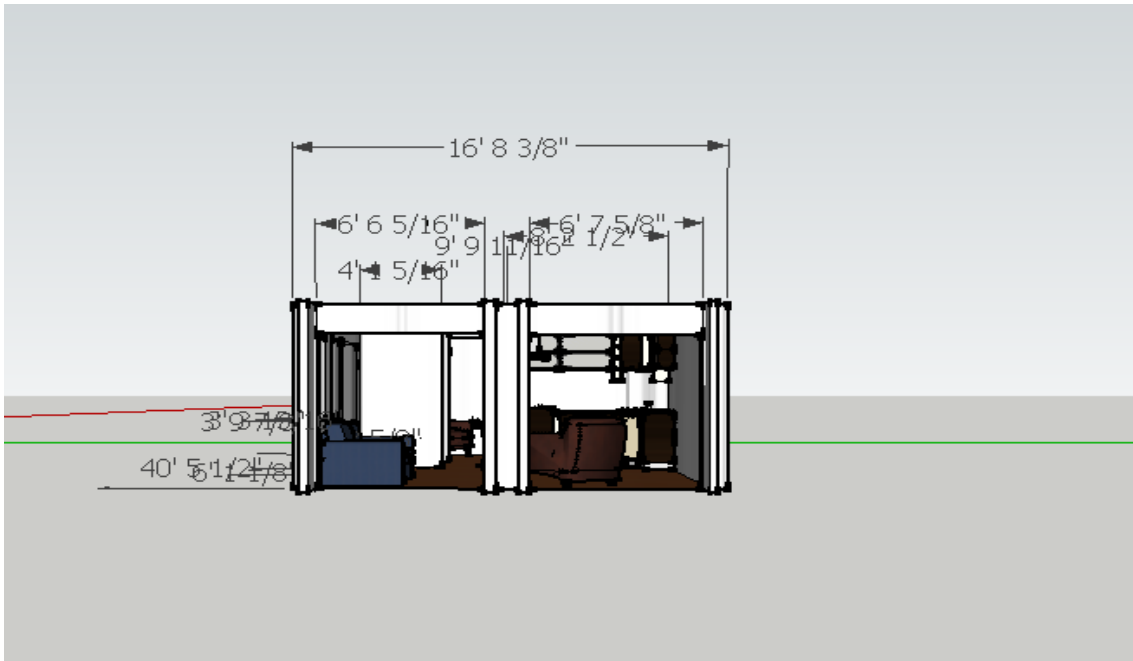
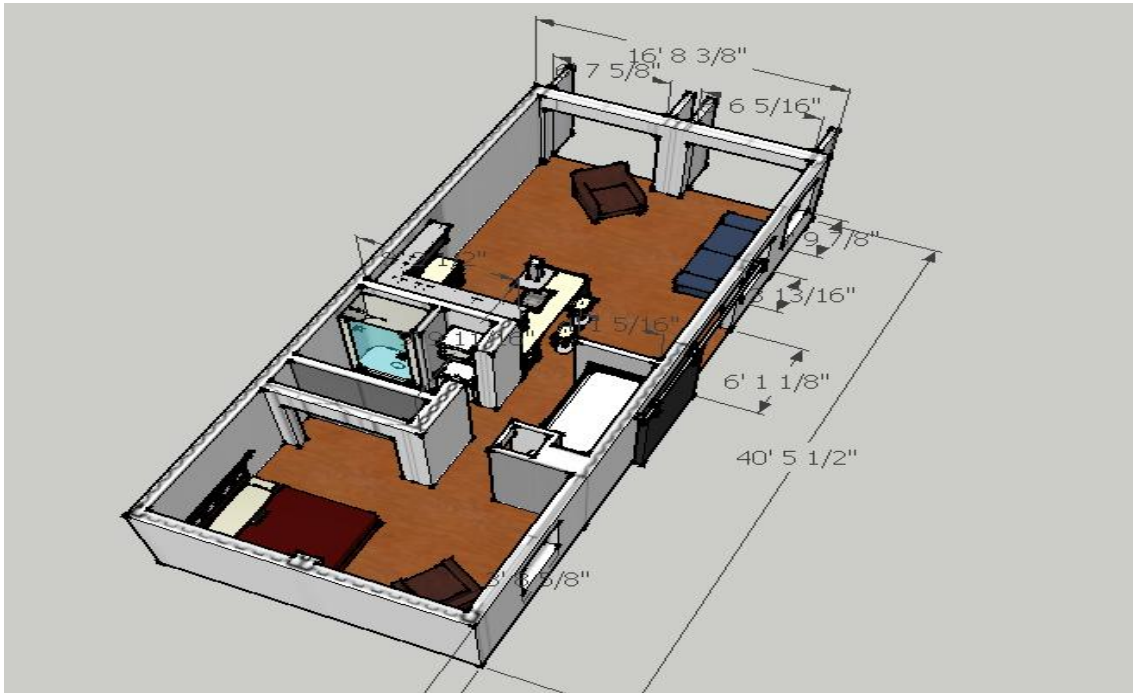


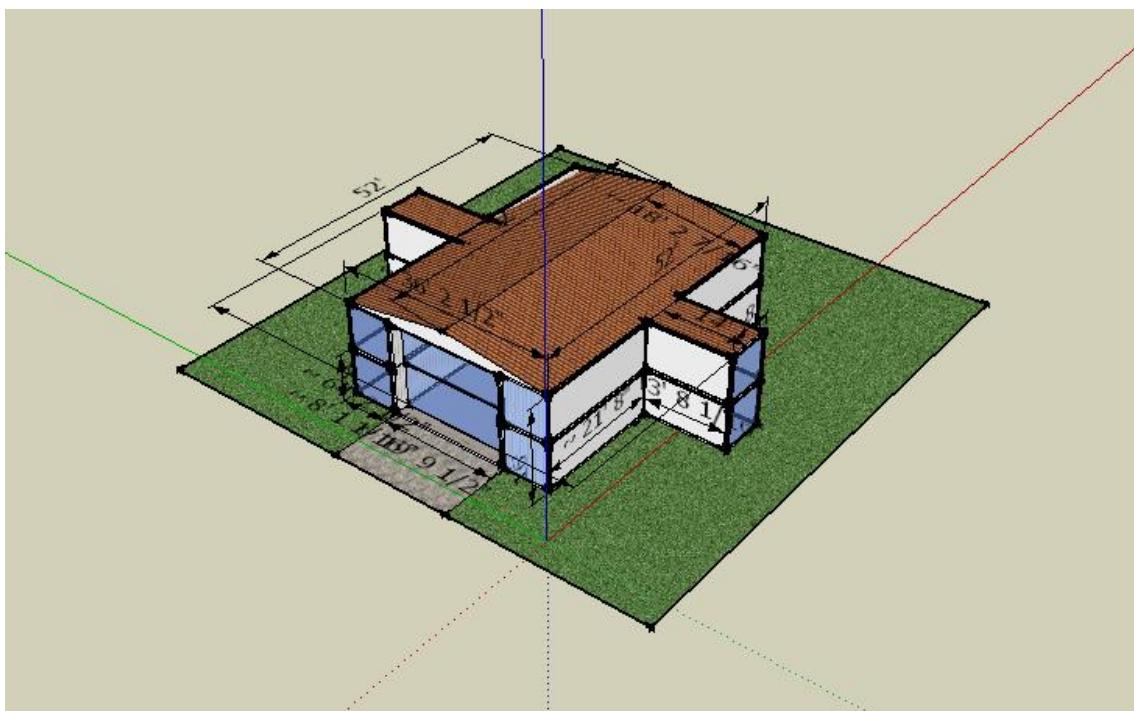
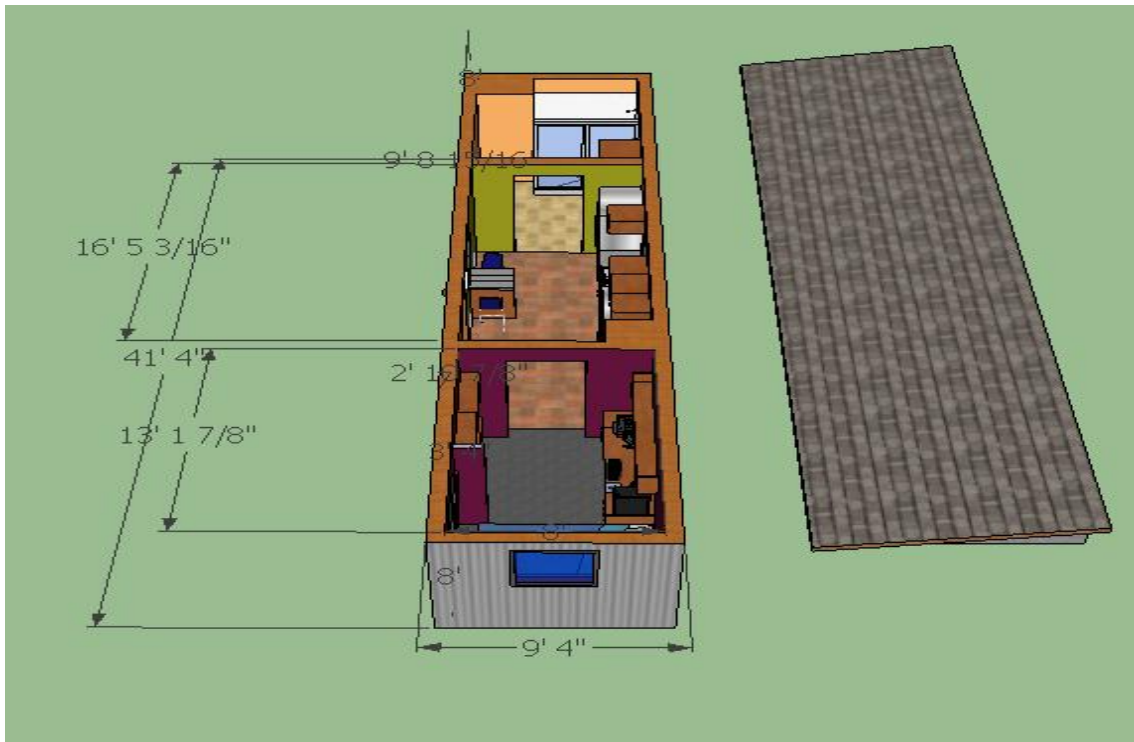
Foto 4: Ubicación “Container Lodge” 14 de agosto de 2013. www.google.com/maps

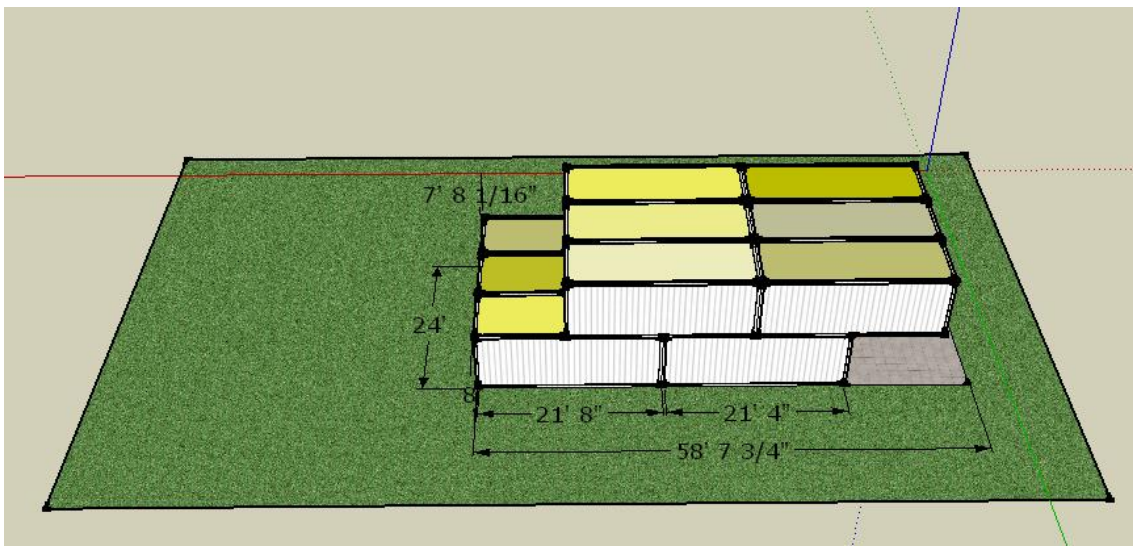
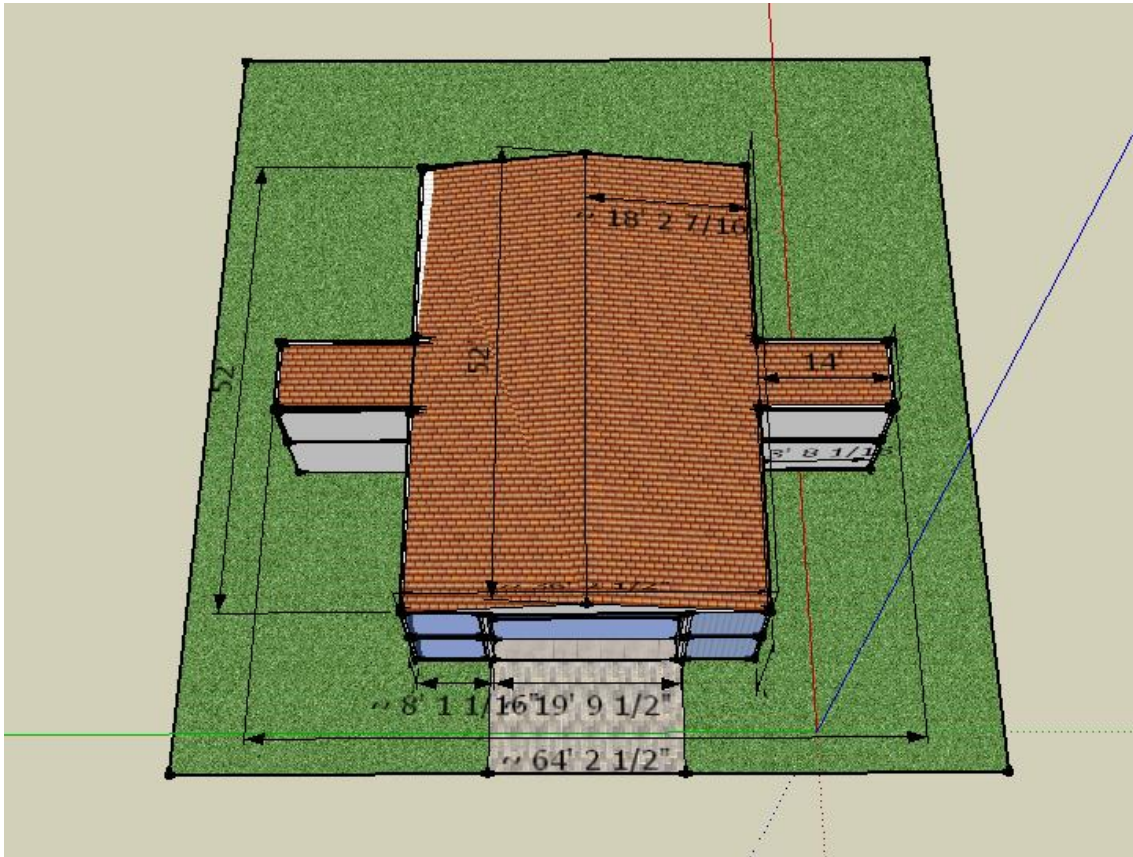
7 IMPLANTACIÓN FISICA











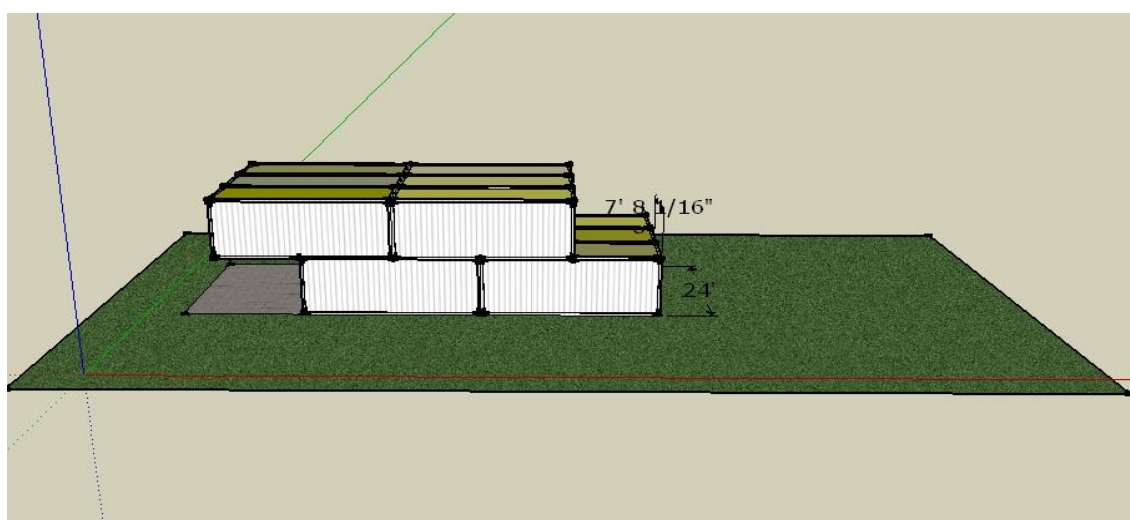
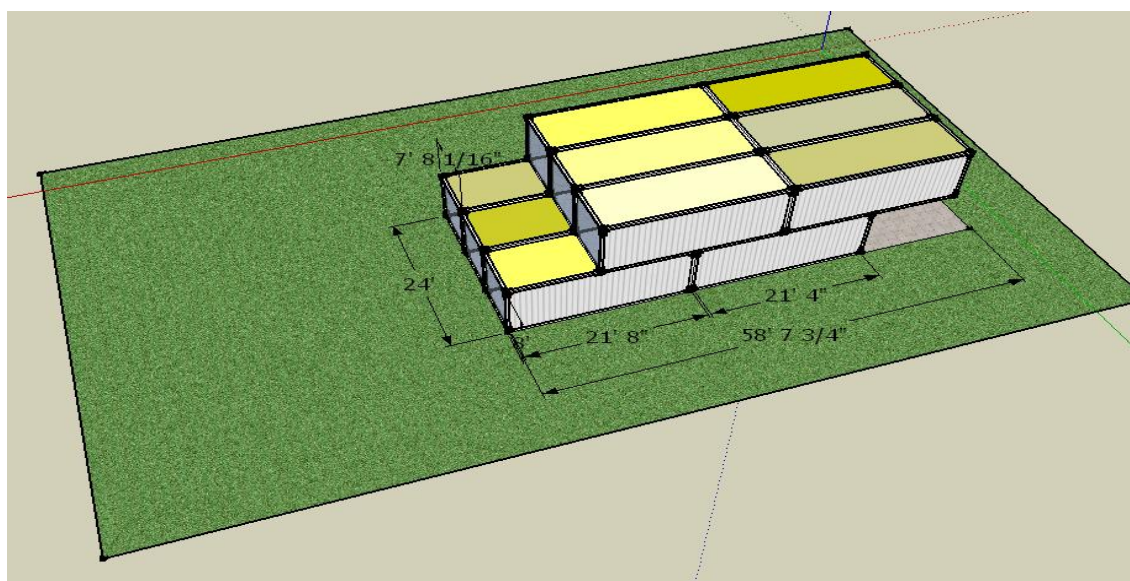


Foto 5: Planos

Ver anexo 4 Planos “Container Lodge”

“Container Lodge” cuenta con alcantarillado, luz eléctrica y agua potable proporcionada por el municipio de la ciudad de Quito.

8 LÍNEA DE PRODUCTO

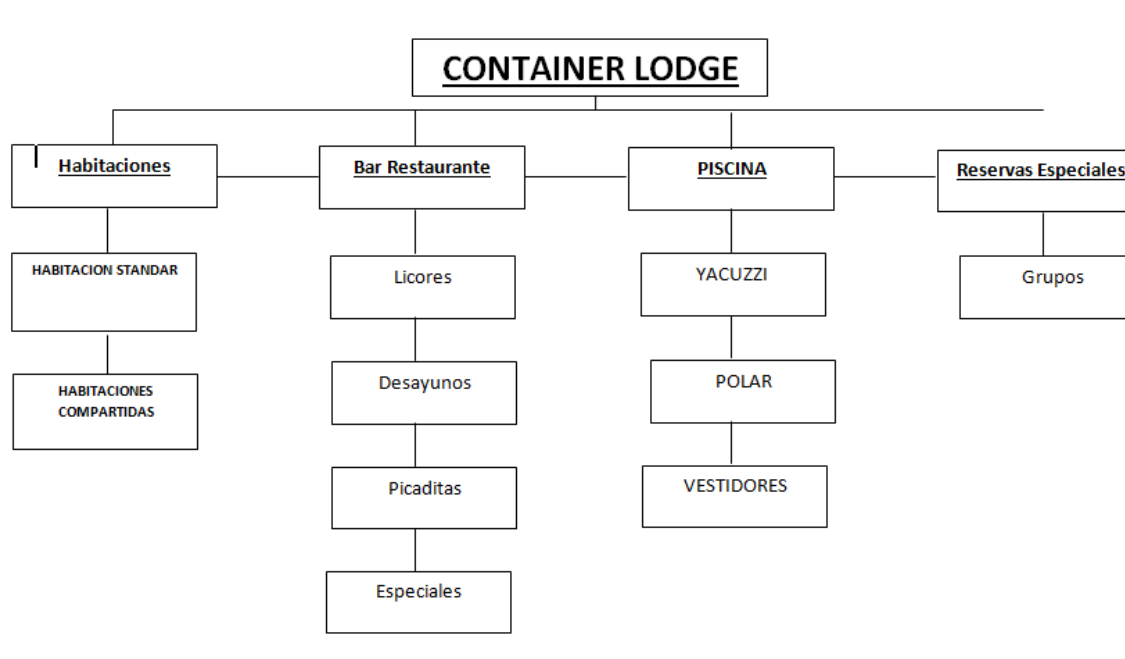


Foto 6: Línea de producto "Container Lodge"

9 INFRAESTRUCTURA

"Container Lodge" contará, con excelentes servicios, transporte gratuito al aeropuerto las 24 horas, piscina exterior, sauna y conexión gratuita a Internet (WIFI). Además, 12 magníficas habitaciones y 1 salas de reuniones y convenciones con luz natural y con capacidad para acoger hasta 150 personas. Tendrá con una única entrada de acceso para los huéspedes y una entrada para el personal, los LODGE`S estarán distribuidos de manera tal que se perciban las aéreas verdes con las que contaremos en gran cantidad.

9.1 DESCRIPCIÓN DE LOS APARTAMENTOS

9.1.1 Departamento tipo A

Estos departamentos son exclusivos, estarán equipados con baño privado, computadora con acceso a internet, cocina totalmente equipada (microondas, refrigeradora, cocina con todos los utensilios necesarios), y una pequeña terraza para ver el atardecer. Capacidad máxima para una (2) personas.



<http://infiniski.com/world/loft.html> Infiniski N.d. Chile. 14 octubre del 2013
<www.infiniski.com>

Foto 7: Departamento A

9.1.2 Departamento tipo B

Este departamento es para aquellas personas que vienen en grupos de tres, y quieren mantenerse juntos. Contará con baño full equipado, tres (3) camas de plaza y media, una computadora con acceso a internet y un pequeño balcón con hamacas.



<http://infiniski.com/world/gallery.html> Infiniski. N.d. Chile. www.infiniski.com

Foto 8: Departamento B

9.1.3 Departamento tipo C

Más conocido como GALPON LODGE, es un concepto innovador que cuenta con ocho (8) habitaciones cada una, con capacidad para 2 personas, el ambiente está distribuido de tal manera que siendo un ambiente cerrado se sienta al aire libre, puesto que la altura de los techos te permite obtener tal sensación. En este espacio habrá, una cafetería que ofrecerá deliciosos menús y bebidas alcohólicas y no alcohólicas (las bebidas alcohólicas están limitadas y tendrán un costo). Además tendrá un área de recreación electrónica (TV, películas, etc.) así como revistas y libros



<http://infiniski.com/world/gallery.html> Infiniski. N.d. Chile. www.infiniski.com

Foto 9: Departamento C.

10 BAR / RESTAURANTE

“Container Lodge” ofrecerá servicio de Bar y Restaurante las 24 horas del día, en el cual ofrece desayunos, picaditas, carnes rojas, blancas y mariscos. Así como también bebidas alcohólicas, cocteles, bebidas frías y calientes

La carta dentro del restaurante es:

- Costillas beba
- Alitas BBQ
- Chuleta de cerdo en salsa de tamarindo

- Pechuga de pollo a la plancha
- Brochetas
- Spaghetti
- Hamburguesa a la plancha
- Papas francesas
- Ensaladas

La carta de la piscina es:

- Cervezas
- Cocteles
- Tequila
- Néctar
- Vodka
- Ron
- Cigarrillos
- Pipas

Para publicar los precios de venta al público se ha trabajado con recetas estándar y a la vez se ha realizado los costos manteniendo un margen de utilidad de un mínimo del 300% de ganancia.

11 COSTOS Y FINANZAS

11.1 Cocteles

AMARETO NARANJA					VASO	JARRA	2 x	D	UTILIDAD	UTILIDAD
CC LICOR	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	TRAGO	P.V.P	P.V.P	P.V.P	VASO	JARRA	2X
84	CC	\$ 0.015	\$ 1.23	\$ 1.58	6.33	19.00	9.50	\$ 4.75	\$ 14.25	\$ 6.33
6	CC	\$ 0.013	\$ 0.08							
20	CC	\$ 0.002	\$ 0.04							
200	CC	\$ 0.001	\$ 0.24							
CUBA LIBRE					VASO	JARRA	2 x	D	UTILIDAD	UTILIDAD
CC LICOR	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	TRAGO	P.V.P	P.V.P	P.V.P	VASO	JARRA	2X
80	CC	\$ 0.001	\$ 0.05	\$ 2.54	10.17	30.51	15.26	\$ 7.63	\$ 22.89	\$ 10.17
50	CC	\$ 0.002	\$ 0.09							
1	CC	\$ 0.050	\$ 0.05							
84	CC	\$ 0.028	\$ 2.35							
LIMON					VASO	JARRA	2 x	D	UTILIDAD	UTILIDAD
CC LICOR	CC	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	TRAGO	P.V.P	P.V.P	P.V.P	VASO	JARRA	2X
56	CC	\$ 0.001	\$ 0.05	\$ 2.49	9.97	29.90	14.95	\$ 7.47	\$ 22.42	\$ 9.97
20	CC	\$ 0.002	\$ 0.04							
1	CC	\$ 0.050	\$ 0.05							
84	CC	\$ 0.028	\$ 2.35							
PADRINO					VASO	JARRA	2 x	D	UTILIDAD	UTILIDAD
CC LICOR	CC	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	TRAGO	P.V.P	P.V.P	P.V.P	VASO	JARRA	2X
56	CC	\$ 0.015	\$ 0.82	\$ 5.63	22.50	67.51	33.75	\$ 16.88	\$ 50.63	\$ 22.50
56	CC	\$ 0.083	\$ 4.63							
20	CC	\$ 0.009	\$ 0.18							
SUNRISE					VASO	JARRA	2 x	D	UTILIDAD	UTILIDAD
CC LICOR	CC	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	TRAGO	P.V.P	P.V.P	P.V.P	VASO	JARRA	2X
10	CC	\$ 0.008	\$ 0.08	\$ 4.33	17.30	51.90	25.95	\$ 12.98	\$ 38.93	\$ 17.30
20	CC	\$ 0.009	\$ 0.18							
125	CC	\$ 0.001	\$ 0.15							
84	CC	\$ 0.047	\$ 3.92							
CLASICO					VASO	JARRA	2X	D	UTILIDAD	UTILIDAD
CC LICOR	CC	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	TRAGO	P.V.P	P.V.P	P.V.P	VASO	JARRA	2X
180	CC	\$ 0.000	\$ 0.07	\$ 2.09	8.35	25.06	12.53	6.27	18.80	8.35
20	CC	\$ 0.001	\$ 0.02							
20	CC	\$ 0.002	\$ 0.03							
7.5	CC	\$ 0.020	\$ 0.15							
5	CC	\$ 0.050	\$ 0.25							
56	CC	\$ 0.028	\$ 1.57							
VODKA NARANJA					VASO	JARRA	2 x	D	UTILIDAD	UTILIDAD
CC LICOR	CC	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	TRAGO	P.V.P	P.V.P	P.V.P	VASO	JARRA	2X
84	CC	\$ 0.043	\$ 3.58	\$ 3.76	15.06	45.17	22.58	11.29	33.88	15.06
20	CC	\$ 0.002	\$ 0.03							
125	CC	\$ 0.001	\$ 0.15							

Foto 13: Costos cocteles

11.2 Bar botellas

PIPAS							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO PIPA	PVP	UTILIDAD 600%
CARBON	1	CC	\$ 0.08	\$ 0.08	0.42	2.93	2.51
ESENCIA	10	G	\$ 0.03	\$ 0.32			
PAPEL	1	METROS	\$ 0.02	\$ 0.02			
CERVEZAS							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 300%
CORONA EXTRA	\$ 1.000	UND	\$ 2.00	\$ 2.00	\$ 2.00	\$ 8.00	\$ 6.00
HEINEKEN	\$ 1.000	UND	\$ 2.00	\$ 2.00	\$ 2.00	\$ 8.00	\$ 6.00
CLUB	\$ 1.000	UND	\$ 0.92	\$ 0.92	\$ 0.92	\$ 3.67	\$ 2.75
PILSENER	\$ 1.000	UND	\$ 0.83	\$ 0.83	\$ 0.83	\$ 3.33	\$ 2.50
SHOTS							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO SHOT	PVP	UTILIDAD 300%
TEQUILA	56	CC	\$ 0.05	\$ 2.61	\$ 2.61	10.45	\$ 7.84
TEQUILA	56	CC	\$ 0.04	\$ 2.46	\$ 2.46	9.86	\$ 7.39
AGUARDIENTE	56	CC	\$ 0.02	\$ 0.97	\$ 0.97	3.88	\$ 2.91
AGUARDIENTE	56	CC	\$ 0.01	\$ 0.67	\$ 0.67	2.69	\$ 2.02
WHISKY	56	CC	\$ 0.04	\$ 2.46	\$ 2.46	9.86	\$ 7.39
BOTELLAS							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 300%
TEQUILA	750	CC	\$ 35.00	\$ 35.00	\$ 35.00	\$ 140.00	\$ 105.00
AGUARDIENTE	750	CC	\$ 13.00	\$ 13.00	\$ 13.00	\$ 52.00	\$ 39.00
AGUARDIENTE	750	CC	\$ 9.00	\$ 9.00	\$ 9.00	\$ 36.00	\$ 27.00
TEQUILA JOSE	750	CC	\$ 42.00	\$ 42.00	\$ 42.00	\$ 168.00	\$ 126.00
TEQUILA JOSE	750	CC	\$ 42.00	\$ 42.00	\$ 42.00	\$ 168.00	\$ 126.00
WHISKY	750	CC	\$ 38.00	\$ 38.00	\$ 38.00	\$ 152.00	\$ 114.00
WHISKY	750	CC	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 160.00	\$ 120.00
RON ABUELO	750	CC	\$ 10.00	\$ 10.00	\$ 10.00	\$ 40.00	\$ 30.00
RON BACARDI	750	CC	\$ 18.00	\$ 18.00	\$ 18.00	\$ 72.00	\$ 54.00
RON BACARDI	750	CC	\$ 18.00	\$ 18.00	\$ 18.00	\$ 72.00	\$ 54.00
VODKA	750	CC	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 128.00	\$ 96.00
VODKA	750	CC	\$ 35.00	\$ 35.00	\$ 35.00	\$ 140.00	\$ 105.00
VODKA	750	CC	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 160.00	\$ 120.00
RON ABUELO 12	750	CC	\$ 34.00	\$ 34.00	\$ 34.00	\$ 136.00	\$ 102.00

Foto 14: Costos Bar Botellas

11.3 Snacks

SHAWARMA							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 500%
TORTILLA	1	UND	0.13	0.13	\$ 0.72	3.61	\$ 2.89
POLLO	200	GR	0.00	0.42			
TOMATE RIÑON	10	GR	0.00	0.01			
LECHUGA	15	GR	0.00	0.02			
PAPA SUPER	120	GR	0.00	0.07			
PAPEL	0.25	UNI	0.08	0.02			
AJO	3	GR	0.00	0.01			
MAYONESA	20	GR	0.00	0.05			
HAMBURGUESA							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 500%
PAN	1.00	UND	0.13	0.13	0.77	3.84	3.07
RES MOLIDA	100.00	GR	0.00	0.38			
QUESO	20.00	UND	0.01	0.12			
LECHUGA	20.00	GR	0.00	0.01			
PAPA SUPER	120.00	GR	0.00	0.07			
TOCINO	1.00	GR	0.01	0.01			
TOMATE RIÑON	0.15	GR	0.00	0.00			
PEREJIL LISO	0.01	ATD	0.16	0.00			
PIMIENTO ROJO	4.55	GR	0.00	0.00			
AJO	1.00	GR	0.00	0.00			
APIO	3.33	GR	0.00	0.00			
CEBOLLA	9.00	GR	0.00	0.01			
SAL YODADA	0.00	UNI	0.37	0.00			
APANADURA	10.00	GR	0.00	0.01			
ACEITE BIDON	0.00	UNI	29.61	0.01			
HUEVOS 55GR	0.10	UNI	0.10	0.01			
BROCHETA							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 500%
PINCHO	1.00	UND	0.01	0.01	0.57	2.86	2.29
CERDO	28.00	GR	0.01	0.14			
POLLO VACIO	0.04	UNID	2.09	0.08			
PIMIENTO ROJO	13.00	GR	0.00	0.01			
PAPA SUPER	120.00	GR	0.00	0.07			
CEBOLLA PERLA	18.00	GR	0.00	0.01			
LECHUGA	20.00	GR	0.00	0.01			
TOMATE RIÑON	20.00	GR	0.00	0.02			
RES LOMO	28.00	GR	0.01	0.20			
MANTEQUILLA	2.26	GR	0.00	0.00			
TOMILLO	0.01	ATD	0.00	0.00			
ZANAHORIA	9.09	GR	0.00	0.00			
VINO TINTO 1LT	0.01	UNI	2.46	0.01			

Foto 15: Costos Snacks

11.4 Platos a la carta

MENESTRA CARNE							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 500%
FILETE RES	100.00	GR	\$ 0.01	\$ 0.54	0.79	4.75	3.95
PAPA SUPER CHI	80.00	GR	\$ 0.00	\$ 0.05			
ARROZ	80.00	GR	\$ 0.00	\$ 0.07			
MENESTRA LENTEJA			\$ 0.00	\$ 0.00			
PIMIENTO VERDE	2.73	GR	\$ 0.00	\$ 0.00			
TOMATE RIÑON	4.55	GR	\$ 0.00	\$ 0.00			
AJO	1.36	GR	\$ 0.00	\$ 0.00			
CEBOLLA PAITEN	9.09	GR	\$ 0.00	\$ 0.01			
CILANTRO	0.01	ATD	\$ 0.16	\$ 0.00			
SAL YODADA 2KG	0.00	UND	\$ 0.37	\$ 0.00			
LENTEJA 1 KG	0.03	UND	\$ 1.65	\$ 0.05			
ACEITE BIDON 20	0.00	UND	\$ 29.61	\$ 0.06			
MENESTRA POLLO							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 500%
POLLO FILETE PE	120	GR	0.005	0.570	0.77	4.15	3.38
PAPA SUPER CHI	80	GR	0.001	0.048			
ARROZ	80	GR	0.001	0.074			
MENESTRA FREJOL							
PIMIENTO VERDE	2.73	GR	0.001	0.003			
TOMATE RIÑON	4.55	GR	0.001	0.005			
AJO	1.36	GR	0.003	0.004			
CEBOLLA PAITEN	9.09	GR	0.001	0.007			
CILANTRO	0.01	ATD	0.160	0.001			
SAL YODADA 2KG	0.00	UND	0.370	0.001			
FREJOL	0.03	KG	0.002	0.000			
ACEITE BIDON 20	0.00	UND	29.610	0.059			
MENESTRA CHULETA							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 500%
CHULETA CERDO	80	GR	\$ 0.01	\$ 0.41	0.79	3.95	3.17
PAPA SUPER CHI	80	GR	\$ 0.00	\$ 0.05			
ARROZ	30	GR	\$ 0.00	\$ 0.03			
MENESTRA LENT	80	GR	\$ 0.00	\$ 0.17			
PIMIENTO VERDE	2.73	GR	\$ 0.00	\$ 0.00			
TOMATE RIÑON	4.55	GR	\$ 0.00	\$ 0.00			
AJO	1.36	GR	\$ 0.00	\$ 0.00			
CEBOLLA PAITEN	9.09	GR	\$ 0.00	\$ 0.01			
CILANTRO	0.01	ATD	\$ 0.16	\$ 0.00			
SAL YODADA 2KG	0.00	UND	\$ 0.37	\$ 0.00			
LENTEJA 1 KG	0.03	UND	\$ 1.65	\$ 0.05			
ACEITE BIDON 20	0.00	UND	\$ 29.61	\$ 0.06			
ALITAS BBQ							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 500%
ALITAS BBQ	80	GR	\$ 0.00	\$ 0.24	\$ 0.33	\$ 1.95	\$ 1.63
PAPA SUPER CHI	100	G	\$ 0.00	\$ 0.06			
LECHUGA ESCAF	20	UNID	\$ 0.00	\$ 0.01			
TOMATE RIÑON	20	UNID	\$ 0.00	\$ 0.02			
PECHUGA POLLO PLANCA							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO	PVP	UTILIDAD 500%
POLLO FILETE PE	120	GR	\$ 0.00	\$ 0.57	\$ 0.67	4.01	\$ 3.34
PAPA SUPER CHI	120	GR	\$ 0.00	\$ 0.07			
LECHUGA ESCAF	20	GR	\$ 0.00	\$ 0.01			
TOMATE RIÑON	20	GR	\$ 0.00	\$ 0.02			
SAL YODADA 2KG	0.0022	UNID	\$ 0.37	\$ 0.00			
ACEITE BIDON 20	0.0004	UNID	\$ 29.61	\$ 0.01			

Foto 16: Platos a la carta

11.5 Pastas

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	UNIDAD	TOTAL	SHAWARM	PVP	1000%
SANDUCHERO	50	GR	0.00	0.24	\$ 0.63	6.90	\$ 6.27
GRANEL	4.5	GR	0.00	0.01			
PEREJIL LISO	0.006	ATD	0.16	0.00			
AJO	1.36	GR	0.00	0.00			
NATURAL	10	GR	0.01	0.05			
HARINA FLOR	4.5	GR	0.00	0.00			
2KG	0.0011	UNID	0.37	0.00			
UP	0.25	GR	0.00	0.00			
FIDEO 400GR	100	GR	0.00	0.25			
1/2 LT UHT	0.05	UND	1.22	0.06			
SPAGHETTI BOLOGHESA							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	UNIDAD	TOTAL	SHAWARM	PVP	1000%
RES MOLIDA	92.8	GR	\$ 0.00	\$ 0.08	\$ 0.50	5.51	\$ 5.01
PARMESANO	0.1	UNID	\$ 3.00	\$ 0.30			
ROJO	4.55	GR	\$ 0.00	\$ 0.00			
VERDE	3.5	GR	\$ 0.00	\$ 0.00			
TOMATE RIÑON	30	GR	\$ 0.00	\$ 0.03			
PERLA	7.5	GR	\$ 0.00	\$ 0.02			
ALBAHACA	0.005	ATD	\$ 1.25	\$ 0.01			
VINO TINTO 1LT	0.005	UNID	\$ 1.00	\$ 0.01			
2KG	0.001	UNID	\$ 0.20	\$ 0.00			
SPAGUETTY	0.1	UNID	\$ 0.00	\$ 0.06			
HOJA 200GR	0.000001	UNID	\$ 0.25	\$ 0.00			
TOMATE GL	0.0025	UNID	\$ 0.25	\$ 0.00			
SPAGHETTI CARBONARA							
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	UNIDAD	TOTAL	SHAWARM	PVP	1000%
AHUMADO	27.27	GR	0.00	0.02	\$ 0.25	1.40	\$ 1.16
GRANEL	2.27	GR	0.00	0.00			
PEREJIL LISO	0.005	ATD	0.16	0.00			
AJO	0.9	GR	0.00	0.00			
PERLA	9.09	GR	0.00	0.01			
NATURAL	10	GR	0.01	0.05			
LT	0.003	UNID	2.46	0.01			
HARINA FLOR	9.09	GR	0.00	0.01			
HUEVOS 55GR	0.1	UNID	0.10	0.01			
UP	0.124	GR	0.00	0.00			
SPAGUETTY	120	UNID	0.00	0.12			
1/2 LT UHT	0.01	UND	1.22	0.01			

Foto 17: Pastas

11.6 PLAN FINANCIERO

El plan financiero lo hemos manejado bajo un presupuesto anual el mismo que se encuentra detallado en diferentes puntos como es:

Mercadeo, Recursos humanos, mantenimiento, administrativo, balance de ingresos y gastos.

Balance de resultados

11.7 Mercadeo

MERCADEO	COSTO	VALOR TOTAL	2000 ANUAL
PUBLICIDAD		700	
Guía de teléfonos	700		
PAPELERIA		400	
Trípticos	400		
MANTENIMIENTO PAGINA WEB		900	
manteniminto página web	900		

11.8 RECURSOS HUMANOS

RECURSOS HUMANOS						0.00	90,840.14
REMUNERACIONES							66,816.00
SUELDOS							66,816.00
	sueldo basico	sobreti empos	total mensual	total anual	TOTAL		
Gerencia Recepción					26,736.00		
GERENCIA	700.00	0.00	700.00	8,400.00			
ADMINISTRACION							
contadora	380.00	0.00	380.00	4,560.00			
repcionista principal	450.00	0.00	450.00	5,400.00			
repcionista noche	380.00	0.00	380.00	4,560.00			
repcionista fin de semana	318.00	0.00	318.00	3,816.00			
ALIMENTOS Y BEBIDAS					20,520.00		
COCINA							
Cocinero	400.00	0.00	400.00	4,800.00			
Ayudante de cocina	320.00	0.00	320.00	3,840.00			
Salonero 1	320.00	0.00	320.00	3,840.00			
Salonero 2	320.00	0.00	320.00	3,840.00			
Barman	350.00	0.00	350.00	4,200.00			
AMA DE LLAVES					11,520.00		
Camarera 1	320.00	0.00	320.00	3,840.00			
Camarera 2	320.00	0.00	320.00	3,840.00			
Camarera 3	320.00	0.00	320.00	3,840.00			
MANTENIMIENTO		0.00			8,040.00		
Manteniminto	320.00	0.00	320.00	3,840.00			
Bodequero	350.00	0.00	350.00	4,200.00			

BENEFICIOS SOCIALES		
APORTES PATRONALES	8,118.14	8,118.14
DECIMO TERCERCER SUE	5,568.00	5,568.00
DECIMO CUARTO	4,770.00	4,770.00
FONDOS DE RESERVA	5,568.00	5,568.00
OTROS GASTOS		
AGASAJOS		900.00
Día del Trabajo	400.00	
Navidad	500.00	
CAPACITACION		500.00
Cursos	500.00	
UNIFORMES		500.00
Limpieza	225.00	
Recepción	200.00	

11.9 MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO		ANUAL		12,159.68
UTILES DE ASEO Y LIMPIEZA			1,660.00	1,660.00
Fundas de Basura	500.00			
Ajax Lava	120.00			
Desinfectante Cloro	400.00			
Esponjas	60.00			
Escobas y Trapeadores	80.00			
Limpia Vidrios	44.00			
Detergente	360.00			
Limpia Muebles	36.00			
Guantes	60.00			
MATERIALES DE MANTENIMIENTO			1,800.00	1,800.00
Focos	240.00			
Pintura	600.00			
Linaxol	180.00			
Pintura negra	60.00			
Thiñer	60.00			
brochas	60.00			
Cemento	60.00			
Otros Herramienta Pequeñas	210.00			
Repuesto duchas	200.00			
Tornillos y otros	30.00			
Pilas Baterías lamparas emergencias	100.00			
MANTENIMIENTO MAQUINAS Y EQUIPOS			1,150.00	1,150.00
Recarga extintores	150.00		1,150.00	
Reparaciones y repuestos	1,000.00			
Reparaciones Calefones				
Reparaciones Lavadoras				
Reparaciones Secadora				
Mntenimiento Refrigeradors				
Mntenimiento aspiradoras				
Mantenimiento computadoras				
Mantenimineto Internet				
Reposición de daños de las instalaciones			1,120.00	1,120.00
tinas	400.00			
grifería	200.00			
Otros	520.00			
DECORACION JARDINES			1,290.00	1,290.00
Lamparas de velador	300.00		300.00	
Flores	650.00		650.00	
Manteniminto Jardín			340.00	
Plantas	50.00			
Macetas	100.00			
Tierra y abonos	150.00			
Insecticidas	40.00			

INSUMOS DE ASEO Y ALOJAMIENTO		1,864.68	1,864.68
Papel higiénico	800.00		
Jabón	324.96		
Shampo	243.72		
Lava	200.00		
Limpiones	96.00		
Espojas	100.00		
klennex	100.00		
MANTENIMIENTO INSTALACIONES		600.00	600.00
Laca pisos	400.00		
Lavado de alfombras	200.00		
RENOVACION DE INVENTARIO		2,675.00	2,675.00
TOALLAS	350.00		
SABANAS	1,000.00		
FORROS DE EDREDONES	800.00		
CUBRECOLCHONES	525.00		

11.10 Administrativo

ADMINISTRATIVO		173,296.36	
INFRAESTRUCTURA			49,876.40
10 CONTAINER USADOS FULL EQUIPO	49,876.40		
COMISIONES TARJETAS DE CREDITO			2,880.00
VENTAS ANUALES	160,000.00		
35% DE PAGO CON TARJERA DE CREDITO	48,000.00		
COMISIONES TARJETAS DE CREDITO	2,880.00		
GASTOS BANCARIOS			240.00
COSTO MENSUAL	20.00		
PERIODOS	12.00		
COSTO GSTOS BANCARIOS	240.00		
SUMINISTROS Y MATERIALES DE OFICINA			1,210.00
PAPEL 1 RESMA POR SEMANA	260.00		
TONER Y RECARGA	380.00		
GRAPAS CLIPS ESFEROS LAPICES	100.00		
ARCHIVADORES	120.00		
PAPELERIA FACTURAS NOTAS DE CONSUMO	350.00		
LUZ			3,600.00
COSTO PROMEDIO MENSUAL	300.00		
	12.00		
AGUA			1,896.00
COSTO PROMEDIO MENSUAL	158.00		
	12.00		
	1,896.00		
TELEFONO			3,480.00
COSTO PROMEDIO MENSUAL	290.00		
	12.00		
	3,480.00		
TV CABLE			2,410.71
COSTO PROMEDIO MENSUAL	200.89		
	12.00		
	2,410.71		
INTERNET			1,140.00
COSTO PROMEDIO MENSUAL	95.00		
	12.00		
	1,140.00		
PAGINA WEB			280.00
	280.00		
CORREO			96.00
COSTO PROMEDIO MENSUAL	8.00		
	12.00		
	96.00		

REGISTRO MERCANTIL - PROPIEDAD		100.00
IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES PERMISOS		2,240.00
PATENTE	200.00	
IMPUESTO PREDIAL	360.00	
1.5 POR MIL	60.00	
PERMISO DE SALUD	450.00	
LICENCIA UNICA DE FUNCIONAMIENTO	350.00	
CONTRIBUCION A LA SUPERINTENDENCIA DE CIAS	80.00	
CONTRIBUCION HQM	360.00	
SOPROFOM	80.00	
OTROS	300.00	
DEPRECIACIONES MAQUINAS Y EQUIPOS		1,080.00
COSTO PROMEDIO MENSUAL	90.00	
	12.00	
	1,080.00	
DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES		900.00
COSTO PROMEDIO MENSUAL	75.00	
	12.00	
	900.00	
DEPRECIACION EDIFICIO		36,000.00
COSTO PROMEDIO MENSAL	3,000.00	
	12.00	
	36,000.00	

INSUMOS PARA RESTAURANTE		8,060.00
SUPERMAXI FRUTERIA Y QUESOS	8,060.00	
INSUMOS PARA MINIBAR		3,200.00
LICORES Y OTROS	300.00	
INSUMOS DE LAVANDERIA		260.00
SUPERMAXI DETERGENTE FUNDAS	260.00	
SUSCRIPCIONES		420.00
EL COMERCIO	270.00	
EL HOY	150.00	
VARIOS		300.00
COSTO PROMEDIO MENSUAL	25.00	
	12.00	
	300.00	
GAS	3,198.00	3,198.00
INVENTARIO HABITACIONES		25,485.00
TOALLAS	350.00	
SABANAS	1,000.00	
FORROS DE EDREDONES	800.00	

INVENTARIO HABITACIONES		25,485.00
TOALLAS	350.00	
SABANAS	1,000.00	
FORROS DE EDREDONES	800.00	
CUBRECOLCHONES	525.00	
COLCHONES	1,650.00	
CAMAS 2 PLAZAS	1,900.00	
CAMAS 3 PLAZAS	2,400.00	
VELADORES	1,540.00	
TV PLASMA	12,000.00	
DVD	2,160.00	
LAMPARAS	640.00	
ALMOHADAS	520.00	
COJINES	320.00	
ESPEJOS	225.00	
SOFAS	960.00	
ALFOMBRAS	300.00	
COMODAS	804.00	
INVENTARIO PISCINA		17,380.25
1 JACUZZI	7,000.00	
PISCINA	3,980.25	
ESPEJOS	700.00	
MAMPARAS	3,300.00	
MUEBLES DE BAÑO	1,320.00	
SECADORA	1,080.00	

INVENTARIO OFICINAS		6,202.00
ESCRITORIO	237.00	
COMPUTADORAS	2,480.00	
TELEFONOS	270.00	
ROUTER	224.00	
CAMARAS DE SEGURIDAD	830.00	
IMPRESORAS	570.00	
FAX	240.00	
SCANNER	330.00	
FOTOCOPIADORA	450.00	
ARCHIVADORES	400.00	
SILLAS	171.00	
MUEBLES DE OFICINA	344.00	
INVENTARIO LAVANDERIA		1,362.00
LAVADORA	850.00	
SECADORA	400.00	
PLANCHA	72.00	
MESA DE PLANCHAR	40.00	

Foto 38: Administración

11.11 Balance de ingresos

INGRESOS POR SERVICIOS		
ALOJAMIENTO		300,000.00
PROMEDIO MENSUAL	2,500.00	
X 12 MESES 10 HABITACIONE	12.00	
	300,000.00	
BAR		48,000.00
MINI BAR		
PROMEDIO MENSUAL	4,000.00	
	12.00	
	48,000.00	
RESTAURANTE		30,000.00
PROMEDIO MENSUAL	2,500.00	
	12.00	
	30,000.00	
SEVICIO DENTRO DE PISCINA		24,000.00
PROMEDIO MENSUAL	2,000.00	
	12.00	
	24,000.00	
TELEFONO		6,000.00
PROMEDIO MENSUAL	500.00	
	12.00	
	6,000.00	

Foto 39: balance de ingresos

11.12 Balance de resultados

INGRESOS		408,000.00
EGRESOS		278,296.19
Mercadeo	2,000.00	
Recursos Humanos	90,840.14	
Mantenimiento	12,159.68	
Administrativo	173,296.36	
RESULTADO PROYECTADO		\$ 129,703.81

Foto 40: Balance de resultados

11.13 Inversión total

Departamento 1			
Descripción del equipo	cantidad	precio	total
Contenedores usados de 40 pies	8	2600,00	20800,00
Gypsum para el interior (en metros)	600	13,00	7800,00
Piso flotante reciclado (en metros)	192	22,00	4224,00
Instalaciones eléctricas toma corriente	24	9,00	216,00
Instalaciones eléctricas luz	16	8,70	139,20
puertas	8	168,00	1344,00
Estructura metálica cobertura	1	12000,00	12000,00
(incluye vidrio , techo y paredes)			
			46523,20

Suite 1			
Descripción del equipo	Cantidad	Precio	Total
Contenedores usados de 20 pies	2	1100,00	2200,00
Gypsum para el interior (en metros)	22	13,00	286,00
Piso flotante reciclado (en metros)	24	22,00	528,00
Instalaciones eléctricas toma corriente	6	9,00	54,00
Instalaciones eléctricas luz	6	8,70	52,20
Puertas	1	233,00	233,00
(incluye vidrio , techo y paredes)			
			3353,20

11.14 PROFORMA FINANCIERA

CONTAINER LODGE
ESTUDIO FINANCIERO PROFORMA

INVERSION
49875.40

Días de Cartera	60	Depreciación (años)	5
Días de Cuentas por pagar (mercancías)	30	Depreciación (Valor anual)	2050
Días por pagar de gastos operativos	45	Ventas año 1	38880
Días de Inventario final	15	Crecimiento anual ventas	0,1
Gastos operativos fijos	100	Tasa Pasiva de interés	0,08

PERDIDAS Y GANANCIAS	Año (30%)	1	2	3	4	5
Ventas netas		38880	42768	47044,8	51749,28	56924,208
Costo de ventas (Comisiones, publicidad y transporte)		2000	2200	2420	2662	2928,2
Utilidad bruta		36880	40568	44624,8	49087,28	53996,008
Gastos operativos (rrhh, mantenimiento, administrativo)		202316,19	222547,809	244802,5899	269282,8489	296211,1338
Depreciación hostal		37980	41778	45955,8	50551,38	55606,518
Total gastos operativos		240296,19	264325,809	290758,3899	319834,2289	351817,6518
Utilidad operativa		-203416,19	-223757,809	-246133,5899	-270746,949	-297821,6438
Gastos Financieros		0	0	0	0	0
UTILIDAD NETA		-203416,19	-223757,809	-246133,5899	-270746,949	-297821,6438

FLUJO DE CAJA	Año	1	2	3	4	5
Saldo Inicial		0	41329	45461,9	117772,1	154403,8
Ingresos alojamiento telefono		211680	232848	256132,8	281746,08	309920,688
Servicio dentro piscina		1800	1980	2178	2395,8	2635,38
Mini bar		7200	7920	8712	9583,2	10541,52
Restaurante		14400	15840	17424	19166,4	21083,04
		9000	9900	10890	11979	13176,9
Total ingresos		244080	309817	340798,7	442642,58	511761,328

Egresos		1	2	3	4	5
Pago de gastos de mercadeo		2000	2200	2420	2662	2928,2
pago de gastos recursos humanos		90840	99924	109916,4	120908,04	132998,844
pago de gastos mantenimiento		12159,68	13375,648	14713,2128	16184,53408	17802,98749
pago de gastos administrativos		173296	190625,6	209688,16	230656,976	253722,6736
			0	0	0	0
Seguro Incendios tasa 4.2/1000		84	92,4	101,64	111,804	122,9844
seguro Robo tasa 3.5/100		525	577,5	635,25	698,775	768,6525
Total egresos		278904,68	306795,148	337474,6628	371222,1291	408344,342
Flujo de caja neto		-34824,68	3021,852	3324,0372	71420,45092	103416,986

BALANCES	Año	1	2	3	4	5
ACTIVOS						
Caja/Bancos		1000	1100	1210	1331	1464,1
Cartera		0	7000	7700	8470	9317
Subtotal activos corrientes		1000	8100	8910	9801	10781,1
inventario habitaciones		25485	28033,5	30836,85	33920,535	37312,5885
inventario oficina		6202	6822,2	7504,42	8254,862	9080,3482
inventario lavanderías		1362	1498,2	1648,02	1812,822	1994,1042
inventario piscina		17380	19118	21029,8	23132,78	25446,058
suministros oficina		1210	1331	1464,1	1610,51	1771,561
Activos en Inventarios		0	0	0	0	0
Activos oficina		0	0	0	0	0
depreciacion maquinas y equipos		1080	1188	1306,8	1437,48	1581,228
depreciacin muebles y enseres		900	990	1089	1197,9	1317,69
depreciacion edificio		36000	39600	43560	47916	52707,6
total inventarios - depresiones		13659	15024,9	16527,39	18180,129	19998,1419
Total Activos		14659	23124,9	25437,39	27981,129	30779,2419
PASIVOS						
Préstamo Bancario		0	0	0	0	0
Intereses bancarios por pagar		0	0	0	0	0
Mercancías		1665,5	1832,05	2015,255	2216,781	2438,459
Gastos operativos		18150	18150	18150	18150	18150
Subtotal pasivos corrientes		19815,5	19982,05	20165,255	20366,781	20588,459
TOTAL PASIVOS	0	19815,5	19982,05	20165,255	20366,781	20588,459
PATRIMONIO						
Capital	44372,5	44372,5	44372,5	44372,5	44372,5	44372,5
Utilidad (pérdida acumulada)	0	106742,5	113179,5	120260,2	128049	136616,6
TOTAL PATRIMONIO	44372,5	151115	157552	164632,7	172421,5	180989,1
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO	44372,5	170930,5	177534,05	184797,955	192788,281	201577,559

Inversión	1	2	3	4	5
-49875,4	-34824,68	3021,852	3324,0372	71420,4509	103416,99

VAN: 45989,03

TIR: 20,42%

CONTAINER LODGE
ESTUDIO FINANCIERO PROFORMA

INVERSION
49875.40

Días de Cartera	60	Depreciación (años)	5
Días de Cuentas por pagar (mercancías)	30	Depreciación (Valor anual)	2050
Días por pagar de gastos operativos	45	Ventas año 1	108000
Días de Inventario final	15	Crecimiento anual ventas	0,1
Gastos operativos fijos	100	Tasa Pasiva de interés	0,08

PERDIDAS Y GANANCIAS	Año (50%)	1	2	3	4	5
Ventas netas		108000	118800	130680	143748	158122,8
Costo de ventas (Comisiones, publicidad y transporte)		2000	2200	2420	2662	2928,2
Utilidad bruta		106000	116600	128260	141086	155194,6
Gastos operativos (rrhh, mantenimiento, administrativo)		202316,19	222547,809	244802,5899	269282,8489	296211,1338
Depreciación hostal		37980	41778	45955,8	50551,38	55606,518
Total gastos operativos		240296,19	264325,809	290758,3899	319834,2289	351817,6518
Utilidad operativa		-134296,19	-147725,809	-162498,3899	-178748,229	-196623,0518
Gastos Financieros		0	0	0	0	0
UTILIDAD NETA		-134296,19	-147725,809	-162498,3899	-178748,229	-196623,0518

FLUJO DE CAJA	Año	1	2	3	4	5
Saldo Inicial		0	41329	45461,9	117772,1	154403,8
Ingresos alojamiento telefono		211680	232848	256132,8	281746,08	309920,688
Servicio dentro piscina		3000	3300	3630	3993	4392,3
Mini bar		12000	13200	14520	15972	17569,2
Restaurante		24000	26400	29040	31944	35138,4
		15000	16500	18150	19965	21961,5
Total ingresos		265680	333577	366934,7	471392,18	543385,888

Egresos						
Pago de gastos de mercadeo		2000	2200	2420	2662	2928,2
pago de gastos recursos humanos		90840	99924	109916,4	120908,04	132998,844
pago de gastos mantenimiento		12159,68	13375,648	14713,2128	16184,53408	17802,98749
pago de gastos administrativos		173296	190625,6	209688,16	230656,976	253722,6736
			0	0	0	0
Seguro Incendios tasa 4.2/1000		84	92,4	101,64	111,804	122,9844
seguro Robo tasa 3.5/100		525	577,5	635,25	698,775	768,6525
Total egresos		278904,68	306795,148	337474,6628	371222,1291	408344,342
Flujo de caja neto		-13224,68	26781,852	29460,0372	100170,0509	135041,546

BALANCES	Año	1	2	3	4	5
ACTIVOS						
Caja/Bancos		1000	1100	1210	1331	1464,1
Cartera		0	7000	7700	8470	9317
Subtotal activos corrientes		1000	8100	8910	9801	10781,1
inventario habitaciones		25485	28033,5	30836,85	33920,535	37312,5885
inventario oficina		6202	6822,2	7504,42	8254,862	9080,3482
inventario lavanderías		1362	1498,2	1648,02	1812,822	1994,1042
inventario piscina		17380	19118	21029,8	23132,78	25446,058
suministros oficina		1210	1331	1464,1	1610,51	1771,561
Activos en Inventarios		0	0	0	0	0
Activos oficina		0	0	0	0	0
depreciacion maquinas y equipos		1080	1188	1306,8	1437,48	1581,228
depreciacin muebles y enseres		900	990	1089	1197,9	1317,69
depreciacion edificio		36000	39600	43560	47916	52707,6
total inventarios - depresiones		13659	15024,9	16527,39	18180,129	19998,1419
Total Activos		14659	23124,9	25437,39	27981,129	30779,2419

PASIVOS

Préstamo Bancario		0	0	0	0	0
Intereses bancarios por pagar		0	0	0	0	0
Mercancías		1665,5	1832,05	2015,255	2216,781	2438,459
Gastos operativos		18150	18150	18150	18150	18150
Subtotal pasivos corrientes		19815,5	19982,05	20165,255	20366,781	20588,459
TOTAL PASIVOS	0	19815,5	19982,05	20165,255	20366,781	20588,459

PATRIMONIO

Capital	44372,5	44372,5	44372,5	44372,5	44372,5	44372,5
Utilidad (pérdida acumulada)	0	106742,5	113179,5	120260,2	128049	136616,6
TOTAL PATRIMONIO	44372,5	151115	157552	164632,7	172421,5	180989,1
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO	44372,5	170930,5	177534,05	184797,955	192788,281	201577,559

Inversión	1	2	3	4	5
-49875,4	-13224,68	26781,852	29460,0372	100170,051	135041,55

VAN: 149762

TIR: 49,65%

CONTAINER LODGE
ESTUDIO FINANCIERO PROFORMA

INVERSION
49875.40

Días de Cartera	60	Depreciación (años)	5
Días de Cuentas por pagar (mercancías)	30	Depreciación (Valor anual)	2050
Días por pagar de gastos operativos	45	Ventas año 1	211680
Días de Inventario final	15	Crecimiento anual ventas	0,1
Gastos operativos fijos	100	Tasa Pasiva de interés	0,08

PERDIDAS Y GANANCIAS	Año (70%)	1	2	3	4	5
Ventas netas		211680	232848	256132,8	281746,08	309920,688
Costo de ventas (Comisiones, publicidad y transporte)		2000	2200	2420	2662	2928,2
Utilidad bruta		209680	230648	253712,8	279084,08	306992,488
Gastos operativos (rrhh, mantenimiento, administrativo)		202316,19	222547,809	244802,5899	269282,8489	296211,1338
Depreciación hostel		37980	41778	45955,8	50551,38	55606,518
Total gastos operativos		240296,19	264325,809	290758,3899	319834,2289	351817,6518
Utilidad operativa		-30616,19	-33677,809	-37045,5899	-40750,1489	-44825,16378
Gastos Financieros		0	0	0	0	0
UTILIDAD NETA		-30616,19	-33677,809	-37045,5899	-40750,1489	-44825,16378

FLUJO DE CAJA	Año	1	2	3	4	5
Saldo Inicial		0	41329	45461,9	117772,1	154403,8
Ingresos alojamiento telefono		211680	232848	256132,8	281746,08	309920,688
		4200	4620	5082	5590,2	6149,22
Servicio dentro piscina		16800	18480	20328	22360,8	24596,88
Mini bar		33600	36960	40656	44721,6	49193,76
Restaurante		21000	23100	25410	27951	30746,1
Total ingresos		287280	357337	393070,7	500141,78	575010,448

Egresos						
Pago de gastos de mercadeo		2000	2200	2420	2662	2928,2
pago de gastos recursos humanos		90840	99924	109916,4	120908,04	132998,844
pago de gastos mantenimiento		12159,68	13375,648	14713,2128	16184,53408	17802,98749
pago de gastos administrativos		173296	190625,6	209688,16	230656,976	253722,6736
			0	0	0	0
Seguro Incendios	tasa 4.2/1000	84	92,4	101,64	111,804	122,9844
seguro Robo	tasa 3.5/100	525	577,5	635,25	698,775	768,6525
Total egresos		278904,68	306795,148	337474,6628	371222,1291	408344,342
Flujo de caja neto		8375,32	50541,852	55596,0372	128919,6509	166666,106

BALANCES	Año	1	2	3	4	5
ACTIVOS						
Caja/Bancos		1000	1100	1210	1331	1464,1
Cartera		0	7000	7700	8470	9317
Subtotal activos corrientes		1000	8100	8910	9801	10781,1
inventario habitaciones		25485	28033,5	30836,85	33920,535	37312,5885
inventario oficina		6202	6822,2	7504,42	8254,862	9080,3482
inventario lavanderías		1362	1498,2	1648,02	1812,822	1994,1042
inventario piscina		17380	19118	21029,8	23132,78	25446,058
suministros oficina		1210	1331	1464,1	1610,51	1771,561
Activos en Inventarios		0	0	0	0	0
Activos oficina		0	0	0	0	0
depreciacion maquinas y equipos		1080	1188	1306,8	1437,48	1581,228
depreciacin muebles y enseres		900	990	1089	1197,9	1317,69
depreciacion edificio		36000	39600	43560	47916	52707,6
total inventarios - depresiones		13659	15024,9	16527,39	18180,129	19998,1419
Total Activos		14659	23124,9	25437,39	27981,129	30779,2419

PASIVOS

Préstamo Bancario		0	0	0	0	0
Intereses bancarios por pagar		0	0	0	0	0
Mercancías		1665,5	1832,05	2015,255	2216,781	2438,459
Gastos operativos		18150	18150	18150	18150	18150
Subtotal pasivos corrientes		19815,5	19982,05	20165,255	20366,781	20588,459
TOTAL PASIVOS	0	19815,5	19982,05	20165,255	20366,781	20588,459

PATRIMONIO

Capital	44372,5	44372,5	44372,5	44372,5	44372,5	44372,5
Utilidad (pérdida acumulada)	0	106742,5	113179,5	120260,2	128049	136616,6
TOTAL PATRIMONIO	44372,5	151115	157552	164632,7	172421,5	180989,1
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO	44372,5	170930,5	177534,05	184797,955	192788,281	201577,559

Inversión	1	2	3	4	5
-49875,4	8375,32	50541,852	55596,0372	128919,651	166666,11

VAN: 253534,9

TIR: 20,42%

12 PRECIO

El precio de las habitaciones se calculó en base a la encuesta, estudio de mercado y ventaja sobre nuestra competencia directa

Habitación sencilla USD 50.00

Habitación compartida USD 35.00

12.1 Costos por habitación proyectad

COSTOS /CANTIDAD HABITACIONES/AÑO 12 MESES		16.570,38
16.570,38	VALOR DE INVERSIÓN POR HABITACION AL AÑO	
\$ 1.380,87	VALOR MENSUAL POR RECUPERACION INVERSION X CADA HABITACION	

DIARIO	MENSUAL	ANUAL
46,03	1380,8651	16570,38117

Foto 19: Costos por habitación proyectada

12.2 Precio por habitación VS rotación

PROYECCION AL 100%		DIARIO	30 DIAS	360 DIA AL AÑO
		36.03	1080.8651	12.970.38
COSTO UNITARIO	X ROTACION 1 VES AL DIA	MENSUAL 30 DIAS	ANUAL 360 DIAS	X 10 HABITACIONES
\$ 50.00	50.00	1,500.00	18,000.00	180,000.00
\$ 70.00	70.00	2,100.00	25,200.00	252,000.00

PROYECCION AL 70%		DIARIO	21 DIAS	252 DIA AL AÑO
		51.47	1,080.87	12.970.38
COSTO UNITARIO	ROTACION AL 70%	MENSUAL 21 DIAS	ANUAL 360 DIAS	X 10 HABITACIONES
\$ 50.00	35.00	735.00	8,820.00	88,200.00
\$ 70.00	49.00	1,029.00	12,348.00	123,480.00

PROYECCION AL 60%		DIARIO 60.05	18 DIAS 1,080.87	216 DIA AL AÑO 12,970.38
COSTO UNITARIO	ROTACION AL 60%	MENSUAL 18 DIAS	ANUAL 216 DIAS	X 10 HABITACIONES
\$ 50.00	30.00	540.00	6,480.00	64,800.00
\$ 70.00	42.00	756.00	9,072.00	90,720.00
PROYECCION AL 50%		DIARIO 72.06	15 DIAS 1,080.87	180 DIA AL AÑO 12,970.38
COSTO UNITARIO	ROTACION AL 50%	MENSUAL 30 DIAS	ANUAL 180 DIAS	X 10 HABITACIONES
\$ 50.00	25.00	375.00	4,500.00	45,000.00
\$ 70.00	35.00	525.00	6,300.00	63,000.00
PROYECCION AL 40%		DIARIO 90.07	12 DIAS 1,080.87	144 DIA AL AÑO 12,970.38
COSTO UNITARIO	ROTACION AL 40%	MENSUAL 30 DIAS	ANUAL 144 DIAS	X 10 HABITACIONES
\$ 50.00	20.00	240.00	2,880.00	28,800.00
\$ 70.00	28.00	336.00	4,032.00	40,320.00
PROYECCION AL 30%		DIARIO 120.10	9 DIAS 1,080.87	108 DIA AL AÑO 12,970.38
COSTO UNITARIO	ROTACION AL 30%	MENSUAL 30 DIAS	ANUAL 108 DIAS	X 10 HABITACIONES
\$ 50.00	15.00	135.00	1,620.00	16,200.00
\$ 70.00	21.00	189.00	2,268.00	22,680.00

Foto 20: Precio por habitación vs rotación

13 FORMAS DE PAGO

13.1 Como pagar

Términos de pago

A no ser que se indique otra cosa antes o al momento de la reservación, las reservas se confirman después de recibir el depósito o el pago completo.

Los pagos deben ser realizados al momento de la reservación, no se hará deducción de costos de transferencia de bancos. En casos extraordinarios los pagos atrasados se arriesgan a la cancelación de las reservaciones.

Política de cancelación

Cualquier cancelación por parte de un cliente debe ser hecha por escrito (correo electrónico, fax u otro). La fecha en la que la notificación de cancelación es recibida por la compañía o sus agentes determinará la política de cancelación.

A menos que se indique lo contrario antes o a la hora de la reservación, los siguientes cargos por persona aplicarán en este evento de cancelación antes de la llegada:

Multa de cancelación por habitación:-

15 días o más antes de la llegada::	1era noche (mínimo \$30 USD)
Menos de 15 días:	100%

Precios

Los precios son cotizados en USD, pero pueden variar en cualquier momento. Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

14 OBJETIVOS

14.1 Objetivos a largo plazo

En cinco años “CONTAINERS LODGE”, quiere convertirse en una cadena reconocida en el Ecuador expandiéndose en provincias vecinas.

Identificar nuevos mercados para ofrecer nuestro servicio.

Crear una red nacional de hostales que proporcionan un ambiente agradable a buen precio.

Lograr un óptimo retorno de la inversión para generar una rentabilidad adecuada a los accionistas e inversionistas.

14.2 Objetivos cuantitativos

Objetivos específicos

-Utilizaremos estos objetivos cuantitativos para medir el cumplimiento de las metas establecidas en el cronograma económico con el fin de proporcionar las herramientas necesarias para llevar a cabo su cumplimiento entre las que tenemos:

-Aumentar las Ventas a un 10% en el primer año y un 15% a partir del 2do año

-Ampliar la cuota de mercado a un 10% en el segundo semestre de comenzada la operación.

-Introducir un centros de conferencias en el 3er trimestre después de comenzada la operación.

-Abrir un hostel en la ciudad de Guayaquil para el 5to trimestre después de comenzada la operación.

-Elevar la eficiencia en el manejo de las operaciones en un 20% cada mes después de comenzada la operación.

14.3 Objetivos generales

-Ser el líder del mercado en la Ciudad de Quito.

-Incrementar las ventas.

-Ser una marca reconocida por inigualable construcción arquitectónica en el País.

14.4 Objetivos financieros

- Asegurar la obtención de los fondos necesarios para el normal funcionamiento de la empresa, sean estos generados por las ventas presupuestas, recuperación de cartera por créditos concedidos, utilidades acumuladas de ejercicios anteriores.
- Determinar dónde invertir los excedentes de capital, para generar a la empresa una nueva fuente de ingresos y sirvan en un determinado caso de amortiguador ante necesidades futuras.
- Acoplar los objetivos de una empresa con sus recursos es, en sí, una tarea muy importante y garantizar que los objetivos se alcancen es una tarea aún mayor, que recae en las actividades propias de la administración financiera.

“Objetivos financieros de la empresa”. Octubre 2013.

<<http://www.gestiopolis.com>>/

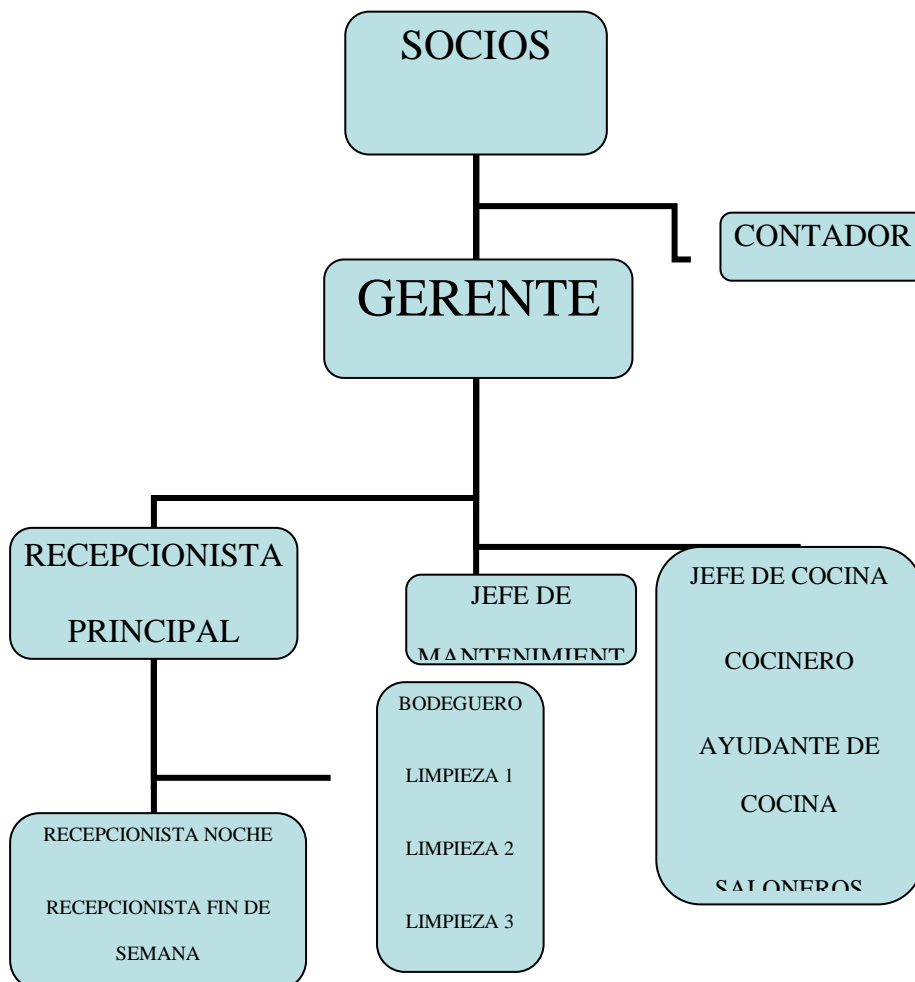
15 BENEFICIOS TANGIBLES E INTANGIBLES

“Container Lodge” ofrecerá los beneficios que se rigen dentro del reglamento de actividades turísticas como indica el art 19 del decreto No. 3400, Registro oficial 726 con fecha 17 diciembre 2002 con vigencia hasta la actualidad.

Ver anexo 3 Reglamento general de actividades Turísticas

16 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

16.1 Organigrama



El organigrama Horizontalmente muestra las distintas jerarquías de la empresa de izquierda a derecha, permite descubrir sus fallos en la organización y eliminar o crear departamentos dependiendo cual fuera el caso. Cada lugar está subordinado a otro y se representa en gráficos de izquierda a derecha, los mismos que se unen por líneas que representan la comunicación, responsabilidad y autoridad.

17 CULTURA ORGANIZACIONAL

La cultura organizacional de Container Lodge será atípica, no existirá reglas estrictas en cuanto a las actividades a realizarse (siempre y cuando el personal cumpla a cabalidad sus funciones). Container Lodge ofrecerá un ambiente que estimule el trabajo y que permita el desarrollo de las destrezas de cada individuo para ser aprovechadas. Y esto se hará con el fin de que “el nivel de satisfacción y de realización que empleado alcance permita obtener mejores niveles de rendimiento y productividad”. (Rosania 2012)

17.1 Descripción del trabajo

17.1.1 Gerente general

El gerente general tiene el deber de controlar y dirigir los programas, políticas, y objetivos de la empresa, así como supervisar el presupuesto asignado.

Responsabilidades

A cargo del hotel es decir es el representante legal ante las autoridades, asociaciones y diversas entidades en que el hotel sea miembro.

Tomar decisiones y vigilar el cumplimiento de todas las leyes laborales y administrativas

Delegar y establecer las normas que son impuestas en el hotel para sus empleados

Motivar a los empleados para así conseguir el mejor rendimiento de los mismos

Delegar oportunamente responsabilidades a los empleados

Controlar el servicio de vigilancia, mantener contactos de emergencia para la protección del hotel y de los huéspedes

Firmar y realizar cualquier tipo de contrato con proveedores para bien del hotel

Descripción y funciones específicas del puesto:

- Administración de procesos.
- Análisis y toma de decisiones.
- Capacidad de negociación y solución de problemas.
- Innovación.
- Compromiso con la misión del hotel.
- Habilidad de liderazgo, conocimiento.
- Calidad en servicio al cliente.
- Comunicación y habilidad social.

Requerimientos para el puesto

Formación educativa: Título profesional en la rama de Hotelería y turismo

Experiencia: 5 años en áreas administrativas

Sexo: Masculino ó Femenino

Riesgos del cargo: Problemas de estrés.

17.2 Marketing: Conformado por socios, gerencia y recepcionista principal

Tiene como objetivo principal las ventas y la publicidad del hotel, de contactar clientes y empresas para ofrecernos nuestros servicios. Las personas que participan en esta área son las responsables de los ingresos en el hotel.

Descripción y funciones específicas del departamento:

- Investigación del mercado
- Analizar la empresa
- Fijación de precio del producto o servicio
- Investigación y desarrollo
- Elección de las estrategias de comunicación
- Controlar la distribución
- Planificar estrategias para promover el hotel
- Definir los canales de distribución
- Analizar el entorno micro y macro
- Crear anuncios publicitarios y de promoción

17.3 Recursos Humanos: conformado por socios y gerente

El objetivo de este departamento es de mantener un excelente ambiente laboral y personal entre todos los empleados que conforman el hotel.

Medir el potencial humano y mejorar el desempeño y estimular la productividad.
Oportunidades de crecimiento y participación de todos los miembros de la organización.

Descripción y funciones específicas del departamento:

- Mantener un ambiente de trabajo excelente
- Crear una buena relación entre la organización y los empleados
- Reclutar, seleccionar y contratar a los empleados.
- Evaluar el trabajo de todos los empleados
- Asegurarse de que todo el personal será respetuoso y educado
- Elaborar contratos de todos los empleados
- Control de nómina de empleados en cuanto a remuneraciones

17.4 Contabilidad

En esta área se deberá manejar de manera eficiente las operaciones financieras que ocurren dentro de la empresa. Así como mantener la contabilidad del hotel al día reportar los estados financieros y proporcionar los análisis financieros del hotel, gestionar las actividades de índole legal.

17.5 Recepcionista principal

Es la persona que tiene toda la responsabilidad de controlar todos los servicios que son proporcionados a los clientes por el hotel.

Responsabilidades

- Supervisa el trabajo de sus subalternos
- Revisa la facturación de las cuentas de los huéspedes
- Asegura que los huéspedes se sientan 100% satisfechos con el servicio
- Deberá informar a su personal sobre las actividades y disposiciones de la gerencia
- Coordina y supervisa las actividades de sus subalternos
- Se incluirá en las reuniones con los demás departamentos
- Revisar los reportes diarios
- Apoyar al personal en dar soluciones rápidas

Descripción y funciones específicas:

- Atención al cliente y comunicación
- Responsabilidad en rendir cuentas
- Controlar su equipo de trabajo
- Iniciativa y creatividad
- Efectividad en equipo

Requerimiento para el puesto

Formación educativa: Título profesional en la rama de hotelería y turismo

Experiencia: 2 años en cargos similares

Sexo: Femenino

Idioma: Inglés, otro idioma en la posibilidad

Riesgos del cargo: problemas de estrés

Cualidades personales: Buenas relaciones interpersonales, buena presencia física, amabilidad, organización, capacidad para resolver problemas, trabajar bajo presión, facilidad de expresión, liderazgo.

17.6 Recepcionista 1 / 2

Los recepcionistas tendrán la capacidad de controlar las solicitudes de reserva que se realicen diariamente sea vía telefónica, agencias de viajes, internet, o tours operadoras. Estos podrán determinar la disponibilidad de habitaciones y a la vez cotizar las tarifas para sí confirmar las reservaciones.

Descripción y funciones específicas

Recibe a los huéspedes.

-Vende y asigna habitaciones.

-Da información general del hotel.

-Hace el registro de entrada del huésped.

-Hace la facturación de los huéspedes al momento de la salida del huésped.

-Revisa el reporte de habitaciones

-Lleva el control de entradas y salidas de huéspedes.

-Reporta a limpieza de las habitaciones checo auto para que se realice prontamente su limpieza.

- Lleva el control de llaves de las habitaciones.
- Debe informar constantemente al resto de departamentos del hotel de los cambios que se hayan producido con respecto a un huésped (cambios de habitación, reclamos, peticiones especiales, etc.)
- Efectuar de manera correcta las anotaciones correspondientes, tanto contables como mensajerías, en documentos manuscritos o computacionales
- Utilizar programas informáticos de gestión hotelera de manera correcta, aplicándolos a las tareas del departamento.
- Manejar la central telefónica de forma eficiente.
- Comunicarse escrita y oral con su interlocutor en otro idioma interpretando y transmitiendo la información necesaria al huésped de manera correcta.
- Redactará informes, mensajes, y comunicados sencillos en otros idiomas y el propio así como escribir cartas tipos según las necesidades del hotel.
- Efectuará cobros y movimientos de caja central si es necesario. Realizará cambios de dineros si así lo solicita el huésped.
- Gestionará arriendos de automóviles.

Requerimiento para el puesto

Formación educativa: título profesional en la rama de hotelería y turismo

Experiencia: 2 años en cargos similares

Sexo: femenino o masculino

Idioma: inglés / otro idioma adicional en lo posible

Riesgos del cargo: problemas de estrés

Cualidades personales: actitud de servicio, buenas relaciones interpersonales, dinamismo, cortesía, iniciativa, trabajo bajo presión, facilidad de expresión, creatividad

17.7 Caja

En el hotel se maneja la caja dentro del departamento de recepción ya que se lo considera aun como un hotel pequeño.

También se tomara en cuenta los diferentes turnos que se maneja en la recepción como es mañana, tarde, noche:

MAÑANA se cobrara las facturas ya que la hora del checkout es a las 12h00 y muchos de los huéspedes abandonaran el hotel

TARDE en este turno se realiza muchos cambios de moneda

NOCHE en este turno se cuadra el total de los pagos con efectivo y crédito efectuados durante el día.

Actividades y funciones

-Cobro de facturas

-Control de caja fuerte y cofres o cajas de seguridad de los huéspedes

-Cambio de moneda extranjera

-Pagos y recaudaciones del día

-Manejo de créditos

-Recolección de dinero de otros departamentos

17.8 Bodeguero

Descripción del cargo

Responsabilizarse por el buen manejo, conservación y manipulación de los productos y mercancías que ingresan al hotel garantizando su oportuna rotación de acuerdo a los mínimos y máximos establecidos aplicando los procesos de seguridad.

FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL CARGO

Actualizar el inventario de bodegas de acuerdo a los procesos establecidos

-Entregar y manejar las requisiciones de suministros, A&B, menaje, etc.

-Entregar, recibir y arreglar toda la mercancía

-Entregar y tramitar la solicitud de compra

-Recopilar la información diaria en los documentos y formatos establecidos en cada uno de los procesos

-Organizar y mantener en buen estado los equipos a su cargo

-Participar en las actividades de la empresa

Requerimiento para el puesto

Formación educativa: Bachiller contable. Experiencia indispensable.

Experiencia: 1 año en cargos similares

Sexo: masculino

Cualidades personales: organización, concentración, buenas relaciones interpersonales y honradez

17.9 Limpieza

Las personas de limpieza están a cargo de dejar las habitaciones y áreas públicas en condiciones ideales de aseo y presentación esperadas por el huésped. Deberá velar por la buena imagen del establecimiento

Responsabilidades

- Responsabilizarse, mediante un formato de inventario de todos los muebles y enseres de habitaciones y áreas públicas del hotel
- Responsabilizarse, mediante un formato de inventario de uniformes, sábanas, toallas y etc. utilizados en el hotel.
- Responsabilizarse de la limpieza y presentación de todas las áreas públicas del hotel
- Elaborar requisiciones de equipo y material para el bodeguero teniendo en cuenta los máximos y mínimos establecidos
- Supervisar el trabajo de mantenimiento que se realice en las habitaciones
- Informar si se necesita de servicio de mantenimiento en habitaciones
- Informar a recepción si un huésped reporta novedades
- Ordenar el lavado de cortinas, paredes y tapicería en las habitaciones

Requerimiento para el puesto

Formación educativa: bachiller. Experiencia indispensable.

Experiencia: 2 años en cargos similares

Sexo: masculino o femenino

Cualidades personales: reserva y confiabilidad, vocación para servir, enfoque al cliente

17.10 Mantenimiento

Mantener la información adecuada con la gerencia para proyectar, proponer y realizar las respectivas reparaciones de todo tipo de daños que ocurran al momento o que pueden presentarse en el futuro dentro de las instalaciones, maquinarias o equipos del hotel.

Responsabilidades

- Reparar todo tipo de daños que se presenten en el hotel
- Aplicar el mantenimiento preventivo en maquinarias o equipos del hotel, para reducir daños y mantener una operación solida
- Dar mantenimiento e inspeccionar los equipos de emergencia sea para incendio o catástrofes
- Mantener un stock de herramientas para su uso

Requerimiento para el puesto

Formación educativa: bachiller. Experiencia indispensable.

Experiencia: 2 años en cargos similares

Sexo: masculino

Cualidades personales: profesionalismo, responsabilidad, ingenio y organización.

17.11 Cocinero

Planear, seleccionar, capacitar, supervisar y coordinar el trabajo en las áreas de cocina, garantizando la calidad de los productos, procesos y estándares de seguridad alimentaria establecidos en el hotel.

Responsabilidades

- Organizar y mantener en buen estado equipos y materiales a su cargo
- Mantener en orden y aseo los cuartos fríos y neveras
- Prepara sopas, fondos, salsas base, carnes, aves y mariscos
- Supervisar el personal de cocina
- Cocinar, asar, freír, rehogar, saltear, guisar y gratinar alimentos
- Preparar, montar y presentar platos calientes y fríos de la cocina
- Supervisar el montaje de servicio
- Limpieza, desinfección, y cuidado de todos los equipos y menaje a su cargo
- Cuidar del área de trabajo, planificar y organizar el propio trabajo
- Operar equipos y maquinaria
- Cuidar de la higiene, seguridad alimentaria y presentación personal
- Apoyar al equipo
- Cuidar de la presentación personal
- Cumplir con las normas de seguridad física e industrial estipulados

-Arreglo y decoración para festivales en el comedor

Requerimiento para el puesto

Formación educativa: estudios superiores en gastronomía.

Experiencia: 3 años en cargos similares

Sexo: masculino o femenino

Cualidades personales: habilidad en toma de decisiones, condiciones de liderazgo, manejo de conflictos. Dominar técnicas de preparación y servicio de alimentos, manejo de costos, manejo administrativo de personal.

17.12 Ayudante de cocina

Responsabilidades

-Apoyar al cocinero, designado en su área, en la administración de existencias y control de consumo de la cocina

-Apoyar al cocinero en la elaboración de menús asignados a cada uno de los servicios.

-Realizar corte y preparación de comestibles variados

-Realizar cocción

-Preparar, diseñar, montar y presentar platos diversos

-Cuidar la higiene y seguridad alimentaría

-Cuidar el área de trabajo

-Operar equipos y maquinaria

- Cocinar asar, freír, rehogar, saltar, guisar y gratinar elementos
- Preparar, montar y presentar platos calientes y fríos de la cocina según menús estipulados para los diferentes servicios
- Revisar el montaje del servicio
- Cuidar del área de trabajo, planificar y organizar el propio trabajo
- Operar equipos y maquinaria
- Cuidar de la higiene, seguridad alimentaria, y presentación personal
- Apoyar al equipo
- Limpieza, desinfección, y cuidado de todos los equipos y menaje a su cargo.

Requerimiento para el puesto

Formación educativa: bachiller, cursos de complementación de cocina

Experiencia: 1 año en cargos similares

Sexo: masculino o femenino

Cualidades personales: técnicas de preparación y servicio de alimentos, manejo de costos buenas relaciones interpersonales, creatividad, organización, agilidad, capacidad de trabajo bajo presión.

17.13 Saloneros

Prestar eficiente y oportunamente el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a los procesos y estándares de seguridad alimentaria establecidos, anticipándose a las necesidades del cliente para su completa satisfacción

Responsabilidades y funciones específicas del cargo

- Realizar apertura del servicio
- Servir alimentos y bebidas
- Retirar vajilla utilizada y limpiar mesas
- Ofrecer alimentos y bebidas adicionales de acuerdo al evento
- Armar mesas y sillas para el servicio
- Colaborar con otras tareas relacionadas con el servicio solicitadas por su inmediato superior.

Requerimiento para el puesto

Formación educativa: bachiller, cursos técnicos en el área de mesa.

Experiencia: áreas afines en hoteles de alta categoría dos (2) años

Sexo: masculino o femenino

Cualidades personales: actitud de servicio, buenas relaciones interpersonales, dinamismo, cortesía, iniciativa, trabajo bajo presión, facilidad de expresión, creatividad

17.14 Barman

El barman prepara, mezcla, sirve y decora las bebidas alcohólicas y bebidas especiales para los clientes en el bar y para los meseros que entregarán las bebidas a los clientes.

Responsabilidades y funciones específicas

- Debe conocer los tipos más comunes de picaditas
- Debe conocer el almacenamiento correcto de los vinos.
- Debe conocer la preparación de bebidas compuestas.
- Debe conocer el tipo de cristalería donde servir cada bebida.
- Levanta inventarios para solicitar lo faltante al almacén.
- Llena requisiciones al almacén.
- Sirve bebidas
- Elabora junto con el cajero el informe de control de botellas cerradas vendidas.
- Elabora una pequeña exposición de bebidas para promocionar y atraer nuevos clientes.
- Cerrar el bar y proteger todos los artículos.
- Distribuye y evalúa las tareas de su ayudante.
- Es responsable de que el bar tenga hielo suficiente.
- Corta fruta, y se encarga de otros objetos básicos en la decoración de bebidas.
- Llena los refrigeradores con el material faltante.

- Es responsable de la limpieza de la barra.
- Es responsable de recoger la basura del bar.
- Se encarga de la limpieza de mesas, estaciones de servicio, ceniceros, charolas, lámparas de mesa.
- Es responsable del montaje de las mesas.
- Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio.
- Ayuda al acomodo de los clientes en las mesas.
- Conoce el manejo correcto de la cristalería.
- Sugiere al cliente aperitivos, cócteles, y demás bebidas.
- Conoce y aplica el sistema para escribir órdenes.
- Presenta al cliente la lista de vinos y lo asiste en la elección.
- Toma órdenes de vinos, bebidas, etc.
- Conoce las temperaturas usuales para servir el vino.
- Conoce las formas de abrir y servir los vinos. .
- Reemplaza ceniceros.
- Recoge vasos y copas sucias.
- Debe portar encendedor para auxiliar al cliente.
- Solicita las cuentas al cajero, y las presenta al cliente.

-Paga al cajero la cuenta y despide al cliente.

Requerimiento para el puesto

Formación educativa: bachiller, cursos técnicos en el área servicio y barman

Experiencia: dos (2) años en cargos similares

Sexo: masculino

Cualidades personales: actitud de servicio, buenas relaciones interpersonales, dinamismo, cortesía, iniciativa, trabajo bajo presión, facilidad de expresión, creatividad.

18 MOTIVACIÓN Y FORMACIÓN

La motivación es fundamental a la hora de conseguir objetivos, es por eso que se utilizara la técnica descrita por Psicólogo Abraham Maslow, en la que propone el reconocimiento laboral como una estrategia que incentiva al personal. Maslow propone dentro de la que se conoce como la “Pirámide de Maslow” cuatro estrategias para alcanzar la autorrealización, en la que ubica al reconocimiento en el último escalón para alcanzar la meta.



Container Lodge consciente que el bienestar y la autoestima son importantes para desarrollar colaboradores con confianza y autorreconocimiento de sus propios esfuerzos ha decidió que aplicara estrategias como las detalladas a continuación:

1. Container Lodge felicitara personalmente a un empleado por un trabajo excepcional, con el fin de acercar la brecha que pudiera existir entre el trabajador y su jefe inmediato, haciéndolo sentir que su trabajo es visto y apreciado.

2. La organización utiliza el desempeño como base para la promoción de su producto. Container Lodge explicara claramente que el reconocimiento del hotel esta estrictamente ligado a la calidad del servicio y que mientras mejor sea mejor será el crecimiento grupal, no individual de la empresa.

3. El jefe reconoce públicamente a un empleado por un buen rendimiento.

Esto se hará a fin de que todo el personal reconozca la oportunidad que le que brinda la empresa de ser reconocido en público. Este reconocimiento se debe hacer tomando en cuenta las capacidades de la persona premiada, pero se debe tener mucho cuidado de evitar las comparaciones puesto que pueden crear resentimientos entre compañeros de trabajo.

4. El jefe desarrolla reuniones para «hacer equipo» para celebrar éxitos individuales y/o grupales.

Los logros grupales deben ser celebrados. Cuando se cumplan metas generales se celebraran con reuniones que permitan socializar y conocer sobre las metas puestas y los logros alcanzados. En este tipo de reuniones Container Lodge agradecerá a cada uno de los que hayan hecho posible el logro alcanzado. En lo posible se los nombrara a cada uno.

19 PROCESO DE RECLUTAMIENTO

Para empezar con el reclutamiento de personal se deberá tomar en cuenta los diferentes formatos de profesiograma, documentos que indican el perfil idóneo tanto físico como salud para puesto de trabajo, estos indican los siguientes aspectos:

- Objetivos del cargo y funciones
- Exigencias académicas y capacidades
- Experiencia laboral
- Exigencias físicas para ejecutar trabajo
- Riesgos propios del puesto (riesgos laborales)
- Firma de responsabilidad

20 PROFESIOGRAMAS

El profesiograma consiste en un documento que organiza las conexiones técnico-organizativas por medio de una gráfica en que se resumen las aptitudes y capacidades de los puestos de trabajo que existen y los que cumplen los trabajadores.

El profesiograma debe recoger obligatoriamente:

La denominación del puesto de trabajo

La descripción profesional del puesto de trabajo

La descripción técnica del puesto de trabajo

La descripción orgánica del puesto de trabajo

Otras características y necesidades que se pudieran requerir

Por otra parte, el profesiograma se debe componer de seis denominaciones concretas:

La identificación del puesto de trabajo

El objetivo del puesto de trabajo

Las responsabilidades del puesto de trabajo

Las relaciones del puesto de trabajo

Las condiciones físicas que se requieren para el trabajo, así como sus riesgos

Los requerimientos que se exigen para ocupar el puesto

“Práctica jurídica y empresarial” Octubre 2013.

<<http://practicajuridicayempresarial.blogspot.com>>

Ver anexo 5 profesiogramas

21 EVALUACIÓN DEL PERSONAL PARA INGRESO

Todo personal que ingresa a laborar en Container Lodge será evaluado por dos días antes de su ingreso, si pasan la prueba con un mínimo del 75% serán contratados inmediatamente.

Para la evaluación se tomara en cuenta formatos que evalúan su conocimiento.

Ver anexo 6 formatos evaluación personal

22 PROCESO DE CONTRATACIÓN

El proceso de contratación para cubrir todos los puestos necesarios se hará en el mismo lugar que esté ubicado el hostel para ofrecer oportunidades de empleo a la población local de Yaruquí y sus alrededores. Para llamar la atención de los futuros colaboradores, se publicitara mediante prensa local como periódicos importantes como El comercio, El hoy, en internet con anuncios en agencias especializadas en busca de empleo como multitrabajos, etc.

22.1 Anuncios para reclutar personal

Los anuncios en el comercio serán con el siguiente ejemplo:

Ama de llaves

Nos encontramos en la búsqueda de ama de llaves de acuerdo al siguiente perfil:

Edad: mínima 28 años máxima 37 años.

Sexo: masculino o femenino.

Formación educativa: bachiller, en preferencia estudios superiores.

Requisitos básicos del cargo: buena presentación personal, buen estado físico de salud, habilidad visual.

Experiencia: tres (3) años en cargos similares.

requisitos secundarios conocimientos básicos en el área de ama de llaves, internet, Excel,

Word

cualidades personales orientación de servicio, buenas relaciones interpersonales, dinamismo,

cortesía, iniciativa, trabajo bajo presión, facilidad de expresión, creatividad, liderazgo,

disponibilidad de trabajar en horarios rotativos y fines de semana.

Se ofrece estabilidad laboral, beneficios legales y propios de la empresa.

22.1.1 Documentos importantes que debe presentar el empleado para el contrato definitivo.

Cuando una persona sea entrevistada y dada el visto bueno por socios y gerencia se deberá pedir toda su documentación para el contrato respectivo como son:

EXAMENES	
BIOMETRIA HEMATICA COMPLETA	
QUIMICA SANGUINEA: GLUCOSA, UREA, CREATININA	
SEROLOGIA (VDRL)	
ELEMENTAL Y MICROSCOPICO DE ORINA	
COPROPARASITARIO	
COPROCULTIVO	
CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	
CARNET DE SALUD (MINISTERIO DE SALUD PUBLICA)	

DOCUMENTOS PENDIENTES POR ENTREGAR PREVIA CONTRATACION	
3 Copia de Cédula de identidad (legible)	
3 Copia de papeleta de votación actualizada	
Partida de nacimiento de hijos 2013	
Acta de matrimonio actualizada	
Notariado de Unión libre (no casados)	
Certificado de antecedentes penales	
2 Fotografías tamaño carnet	
2 Copias de certificados de trabajo actualizado con números de teléfono.	
2 Copias de certificados de honorabilidad	
Cuenta de ahorros (Bco. Pichincha o Bco. Bolivariano)	
Vacuna de Tétano	
Certificados de estudios	

Foto 33: documentos para contratación personal

22.2 Los empleados por contrato

Hoy en día en el Ecuador es muy importante contar con contratos muy claros y bien hecho.

Nuestros colaboradores serán bajo contrato de tiempo completo. Esto significa que:

- Los empleados trabajaran 40 horas por semana
- Que van a trabajar por un período superior a 3 meses y sin límite de tiempo
- También serán afiliados al IESS (obligatorio)

Los sueldos se basan en:

- Titulaciones y estudios
- Experiencia
- Tipo de trabajo
- Responsabilidades

23 ANÁLISIS DE MERCADO

23.1 Investigación de mercado

Yaruqui no cuenta con hoteles u hosterías por lo tanto la gente prefiere viajar a Quito en busca de hoteles con calidad o a otros lugares cercanos al sector. Esto representa una ventaja ya que Container Lodge será un hotel de categoría que la gente preferirá para su alojamiento.

23.2 Análisis de competencia

Una de nuestras principales oportunidades es que “Container Lodge” no tiene competencia directa en el sector de Yaruqui. Nuestra competencia está localizada a los alrededores como en Puenbo, Tababela y Pifo.



Google Maps. Octubre 2014. < www.google.com.ec >

Foto 34: Mapa análisis competencia

HOTELES Y HOSTERIAS CERCA DEL AEROPUERTO	PRECIO POR HABITACION
CUMBAYA HOTEL CUMBAYA	USD 50.00
TUMBACO VENTANA B&B	USD 85.00
PUEMBO HOSTERIA SAN JOSE DE PUEMBO HOSTERIA RINCON DE PUEMBO SU MERCED	USD 121.00 USD 140.00 USD 95.00
PIFO ARIE'S CABIN	USD 25.00
TABABELA QUITO AIRPORT HOSTERIA SAN CARLOS TABABELA CASA D'CAMPO TABABELA HOTEL BOUTIQUE HOSTERIA MI HUASIPUNGO	USD 49.00 USD 15.00 USD 98.00 USD 115.00

24 PROMOCIÓN

24.1 Publicidad

Nuestro principal mercado de destino es proveniente de Europa, América del Norte y América del Sur. Además contaremos con los tripulantes de cabina como nuestro principal cliente. Por

eso, nuestro principal instrumento de promoción será Internet en donde ofreceremos tours virtuales de nuestras instalaciones de manera que podamos ser conocidos por más gente y conseguir más clientes de todo el mundo. También publicaremos nuestra información en guías de viajeros nacionales e internacionales como lo son Lonely Planet y El Viajero de España, en ferias internacionales como FITUR de España y REIZE ZEIT de Alemania, así como en revistas de aviones y en los aeropuertos de los cuales se reciben más viajeros desde y hasta nuestra ciudad.

24.2 Merchandising

El objetivo principal de merchandising es crear una marca de recuerdos al alcance de nuestros futuros clientes, para así posicionar marca en la mente del futuro consumidor. Por ejemplo: Libretas de apuntes, gorras, esferográficas y demás productos que se utilizan de forma diaria.

Para mantenernos en contacto con los clientes que ya hayan disfrutado de nuestras instalaciones, mantendremos una política de “recordatorio” la que implicara que Container Lodge enviara amenities una vez al año. Así también se ofrecerán estos amenities en las ferias de turismo.

25 ¿CÓMO CONTAINER LODGE SERA VISTO?

Para posicionar nuestra marca en futuros clientes se ha tomado los siguientes puntos:

-Identificar el mejor atributo de nuestro producto, con lo cual hemos decidido promocionar nuestra cercanía al aeropuerto y los materiales reciclables de nuestro hotel así como calidad VS precio.

-Conocer la posición de los competidores en función a ese atributo; si bien es cierto que existen hoteles u hostales en la zona, también es cierto que ninguno de ellos cuenta con una construcción amigable con el medio ambiente.

-Decidir nuestra estrategia en función de las ventajas competitivas

-Comunicar el posicionamiento al mercado a través de la publicidad (Ver capítulo Publicidad y promoción)

También tomaremos en cuenta las exigencias del posicionamiento en los aspectos tangibles de producto, plaza, precio y promoción para apoyen la estrategia que se ha escogido.

(Ver capítulo de Matriz FODA)

-Fortalecer la posición actual en la mente del consumidor.

-Apoderarse de la posición desocupada, mediante campañas de publicidad masiva que lleguen a las mentes del consumidor pasivo. *(Ver capítulo Publicidad y promoción)*

-Des-posicionar o reposicionar a la competencia; en este punto ejecutaremos lo que se conoce como Marketing sucio y lo que se pretende con esto es elevar nuestra visibilidad ante la demanda haciendo comparaciones entre los establecimientos para así realzar nuestra imagen.

“Posicionamiento de mercado”. Octubre 2013. <www.liderazgoymercado.com>

26 PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN

Para atraer a nuevos clientes hemos realizado una promoción por pre apertura mediante las redes sociales, el mismo que ira detallado de la siguiente manera:

Preapertura “Container Lodge” para sus fans en Facebook.

Ya queda muy poco. A dos semanas de su apertura, “Container Lodge” ha cuadruplicado el número de fans en Facebook gracias al lanzamiento de una promoción muy especial.

El nuevo LODGE, en Yaruqui invitará a sus fans más activos a una preapertura el próximo martes 4 de junio. Te contamos cómo.

“Container Lodge” abre sus puertas el próximo 5 de MARZO, pero ha organizado una preapertura especial un día antes, en exclusiva, para los fans más activos de su plataforma de Facebook. La respuesta ha sido, hasta la fecha, magnífica. “Container Lodge” ya ha cuadruplicado el número de seguidores en esta red social hasta superar en apenas unos días de promoción la cifra de 1.300 fans. Todos ellos están teniendo la posibilidad de participar en la promoción de preapertura y lograr una invitación especial para ser el primero en descubrir la NUEVA EXPERIENCIA EN ALOJAMIENTO ¿Quieres saber cómo? Es muy fácil. Simplemente tienes que entrar en esta aplicación y compartir NUESTROS ESTABLECIMIENTO en tu muro, siguiendo las instrucciones que la misma aplicación te va aportando. Hasta la fecha, han participado más de 350 seguidores que han compartido 4.500 veces con sus contactos algunos de los 50 productos diferentes disponibles en la aplicación.

La promoción sigue vigente. Ten en cuenta que el número de plazas para la inauguración es limitado, por lo que las posibilidades para conseguir una invitación aumentarán cuantos más productos compartas.

Además, si vienes, te beneficiarás de numerosas ventajas que hemos preparado en exclusiva para ti:

- Entrarás en el sorteo de diez cheques regalo de 300 DOLARES para gastarlos en EL LODGE

- En EL PROPIO LODGE descubrirás todavía más sorpresas exclusivas.

¡No te lo pierdas! ¡Participa!

26.1 Descuentos

-Grupos y temporada baja

PROMOCIONES EN TEMPORADA BAJA.

Paquetes para grupos de estudiantes, instituciones y aerolíneas

a).Paquete de 1 noche y 2 días VALOR USD 26.00

1 noche de hospedaje en habitaciones múltiples (precio por persona).

Dos desayunos

Dos almuerzos

Una cena

b).Paquete de 2 noches y 3 días VALOR USD 44.00

2 noches de hospedaje en habitaciones múltiples (precio por persona).

Tres desayunos

Tres almuerzos

Dos cenas

C. Paquete de 3 noches y 4 días VALOR USD 61.00

3 noches de hospedaje en habitaciones múltiples (precio por persona).

Cuatro desayunos

Cuatro almuerzos

Tres cenas

26.2 Promociones bar

-Happy hour 6 a 9 pm

-Jueves y viernes Happy Hour 3 a 8pm

26.3 Promociones de restaurante

-Desayuno incluido

27 PERFIL DEL CONSUMIDOR

27.1 PERSONA

Las variables de segmentación:

Geográfica: “Container Lodge” se orienta a personas de todo el mundo, que tienen el deseo de conocer el Ecuador.<www.inec.gob.ec>

Demográfico: Estamos dirigiendo nuestra propuesta a un segmento de nivel medio a alto comprendido entre los 18 a 35 años de edad.

Pictográfica: la gente tolerante, extrovertido y amigable

Tipo: La edad que nos interesa para el mercado que estamos explotando son personas de 20 a 50 años de edad sin importar el género. La edad media de la población es de 29,50. (inec.gob.ec). Una edad donde podemos encontrar que muchos son aventureros y buscan nuevas experiencias.

En este grupo de personas podemos tomar en cuenta que poseen las siguientes características (basado en modelo VALS 2) <<http://www.microweb.cl>>

Los actualizadores: Son personas exitosas, sofisticada, con alta autoestima y abundantes recursos, interesados en el crecimiento y procuran desarrollar, explorar y expresarse en una variedad de formas; escépticos de la publicidad, lectores frecuentes de una amplia variedad de publicaciones, televidentes ligeros.

Los realizados: son personas maduras, satisfechas, cómodas, reflexivas, que valoran el orden, el conocimiento y la responsabilidad, están contentos con sus carreras, familias y lugar en la vida, y sus actividades de tiempo libre tienden a concentrarse en sus hogares.

Los competidores: buscan motivación, autodefinición y aprobación del mundo que los rodea, están luchando por encontrar un lugar seguro en la vida, están inseguros de sí mismos, y sus recursos económicos, sociales, y psicológicos son bajos; Gastan en ropa y productos de cuidado personal, prefieren la TV a la lectura.

Los experimentadores: son jóvenes, animados, entusiastas, impulsivos y rebeldes, buscan la variedad y las emociones, saboreando lo nuevo, lo fuera de rutina y los riesgos; Siguen la moda de vestir y las novedades, compran impulsivamente, hacen caso de publicidad, escuchan música de rock.

“Los hacedores: son personas prácticas, que tienen habilidades constructivas y valoran la autosuficiencia, viven en un contexto familiar, de trabajo práctico, y recreación física; tienen la suficiente habilidad, ingreso y energía para llevar a cabo sus proyectos con éxito”.

28 ALIANZAS ESTRATEGICAS

Es muy importante “Container Lodge” crear acuerdos y alianzas con otras empresas que ayudarán a vender nuestro producto y entre las empresas que esperamos contactar, están aerolíneas que podemos alojar a la tripulación con comodidad y cercanía.

Además las agencias de viaje recibirán un porcentaje por cada grupo que nos envíen.

29 ESTUDIO DE MERCADO META

Para el análisis de nuestro mercado meta, realizamos encuestas mediante <https://qtrial.qualtrics.com/WRQualtricsControlPanel/?T=2j4DOU> (ver anexo).

Genero

- Masculino
- Femenino

Cuál es su edad

- De 15 a 20 años
- De 21 a 25 años
- De 26 a 30 años

- De 31 a 35 años
- De 36 en adelante

Por favor indicar como es la estructura de su familia

casado sin hijos

Cuanto es su ingreso mensual

- De 320 a 450 dólares
- De 451 a 700 dólares
- De 701 a 1000 dólares
- De 1001 en adelante

En su tiempo libre prefiere

- Divertirse y socializar
- Estar tranquilo y leer
- Descansar y salir de la rutina

Cómo calificaría el nivel de su estrés en el trabajo

- Bajo
- Leve

- Moderado
- Alto
- Extremo

¿Usted ha escuchado sobre un hotel formado con container?

- Si
- No

¿Está interesado en un hotel cerca del aeropuerto de quito?

- Si
- No
- Tal vez

¿Cómo le gustaría el ambiente de un hotel cerca del aeropuerto de quito?

- Tradicional
- Campestre
- Lujoso

Le gustaría disfrutar de un hotel con piscina, música, comida y excelente servicio para salir de la rutina

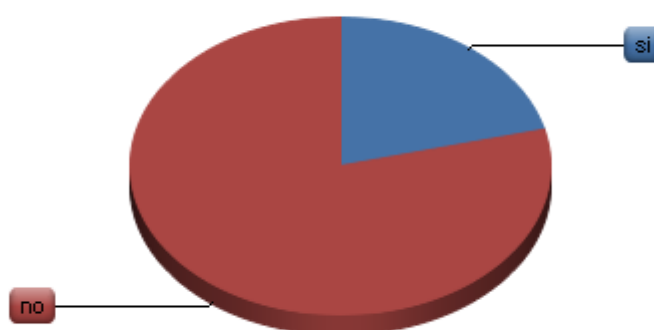
- Si
- No
- Depende de las promociones

Cuanto está usted dispuesto a pagar por un hotel cerca del aeropuerto con las especificaciones anteriores

- De 15 a 20 dólares la noche
- De 21 a 40 dólares la noche
- De 41 a 100 dólares la noche

30 RESULTADOS DE LA ENCUESTA

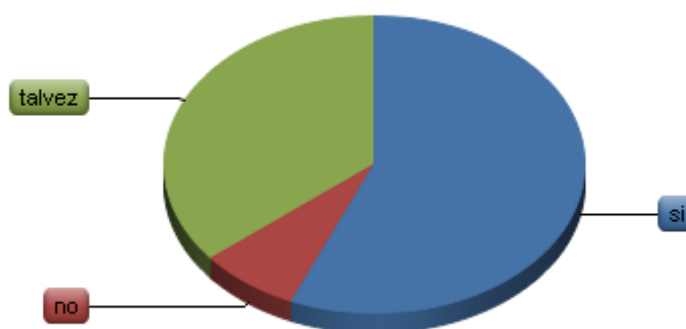
¿Usted ha escuchado sobre un hotel formado con container?



#	Answer		Response	%
1	si		8	21%
2	no		30	79%
	Total		38	100%

Estos resultados reflejan un alto índice de ignorancia en cuanto a la utilización de contenedores como estructura principal de una implantación hotelera, lo cual nos sitúa en un punto importante como pioneros en Ecuador.

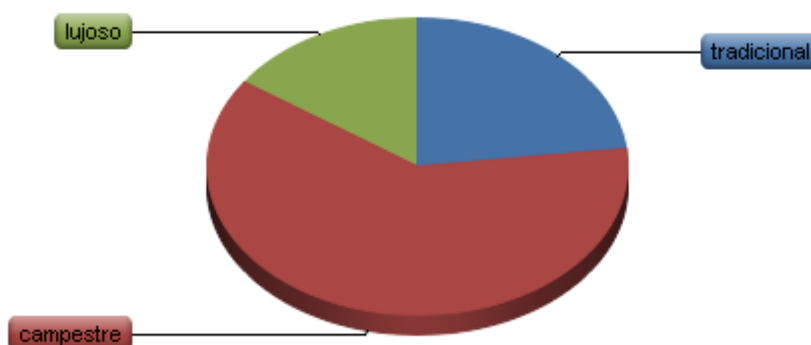
2. ¿Está interesado en un hotel cerca del aeropuerto de Quito?



#	Answer		Response	%
1	si		22	56%
2	no		3	8%
3	tal vez		14	36%
	Total		39	100%

Estas estadísticas permiten conocer sobre la necesidad que tienen los usuarios del aeropuerto de Quito en relación a la ventaja logística.

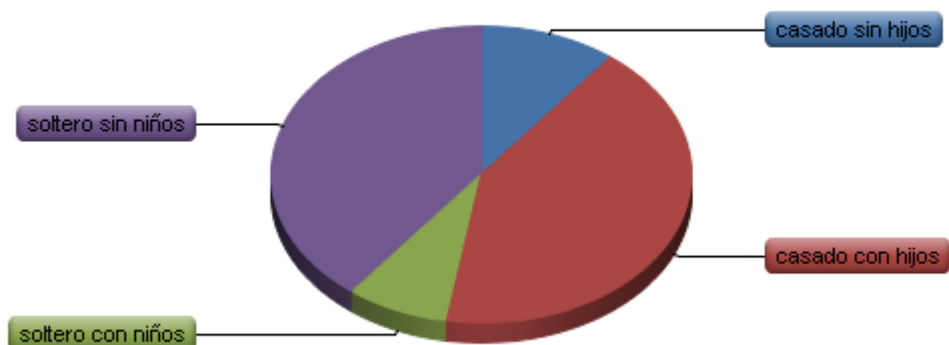
3. ¿Cómo le gustaría el ambiente de un hotel cerca del aeropuerto de quito?



#	Answer	Response	%
1	tradicional	9	23%
2	campestre	24	62%
3	lujoso	6	15%
	Total	39	100%

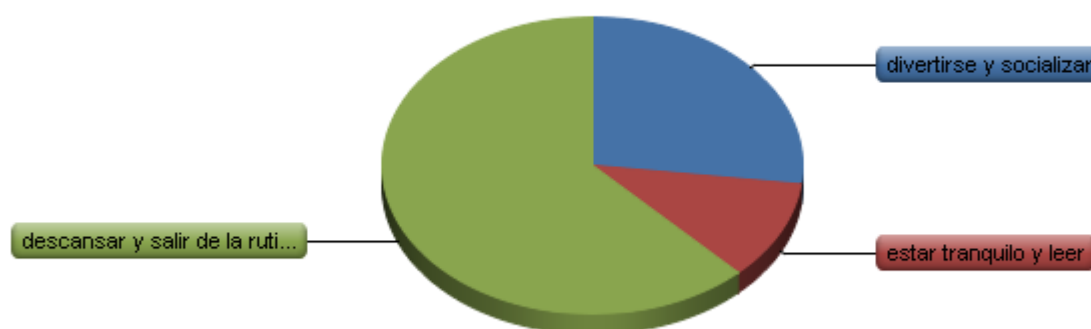
Estos resultados permiten conocer los gustos del mercado meta para el desarrollo de un ambiente que se adapte a las necesidades de cada persona.

4. Por favor indicar como es la estructura de su familia



#	Answer	Response	%
4	casado sin hijos	4	11%
3	casado con hijos	16	42%
1	soltero con niños	3	8%
2	soltero sin niños	15	39%
	Total	38	100%

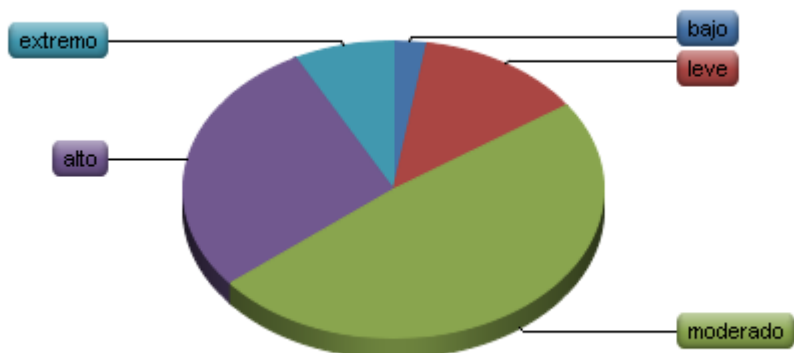
5. ¿En su tiempo libre prefiere?



#	Answer	Response	%
1	divertirse y socializar	10	27%
2	estar tranquilo y leer	4	11%
3	descansar y salir de la rutina	23	62%
	Total	37	100%

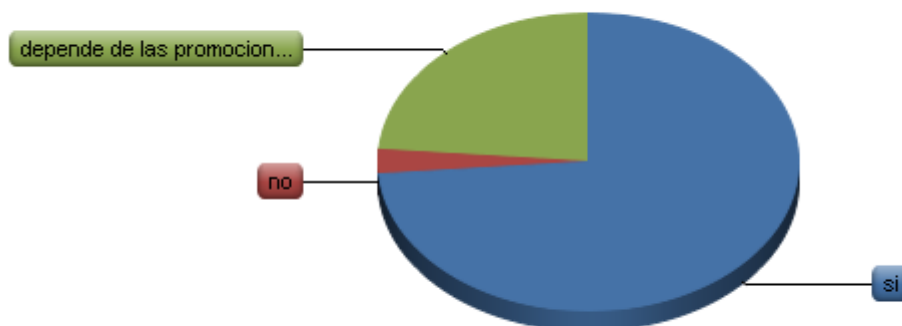
El 62% de los encuestados afirman estar dispuestos a utilizar las instalaciones de Container Lodge como una manera de salir de la rutina, y estos resultados ofrecen valiosa información para la elaboración de productos y servicios para este fin.

6. ¿Cómo calificaría el nivel de su estrés en el trabajo?



#	Answer	Response	%
1	bajo	1	3%
2	leve	5	13%
3	moderado	19	49%
4	alto	11	28%
5	extremo	3	8%
	Total	39	100%

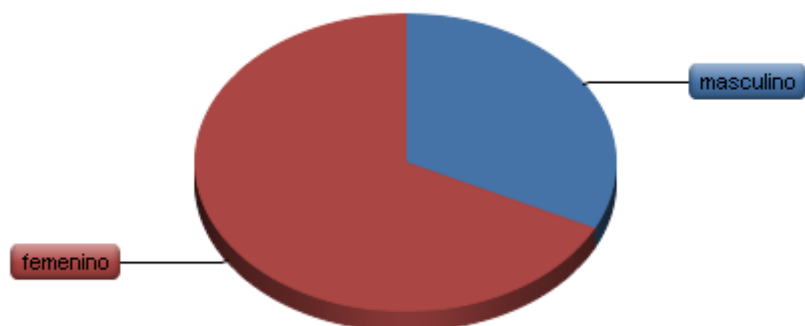
7. Le gustaría disfrutar de un hotel con piscina, música, comida y excelente servicio para salir de la rutina



#	Answer	Response	%
1	Si	28	74%
2	No	1	3%
3	depende de las promociones	9	24%
	Total	38	100%

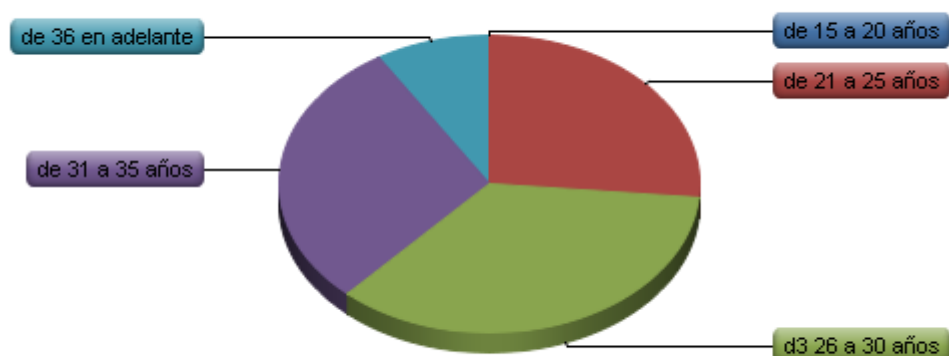
Esta encuesta demuestra que el 74% de los encuestados están interesados en disfrutar de las instalaciones con un propósito recreativo.

8. Genero



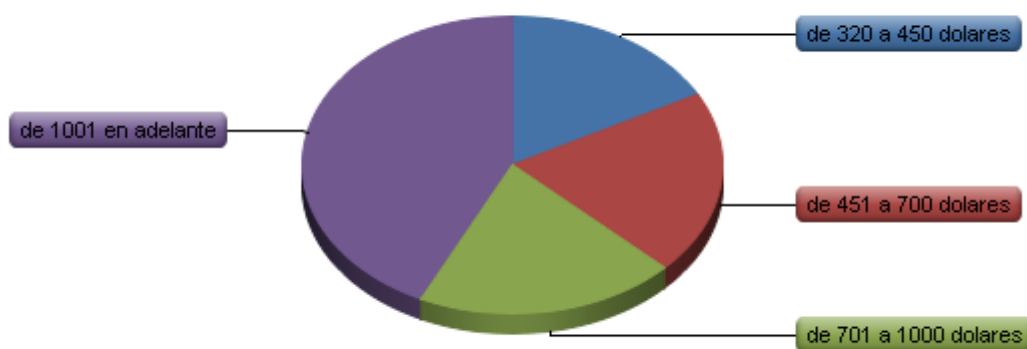
#	Answer	Response	%
1	masculino	11	32%
2	femenino	23	68%
	Total	34	100%

9. ¿Cuál es su edad?



1	de 15 a 20 años		0	0%
2	de 21 a 25 años		9	26%
3	de 26 a 30 años		12	35%
4	de 31 a 35 años		10	29%
5	de 36 en adelante		3	9%
	Total		34	100%

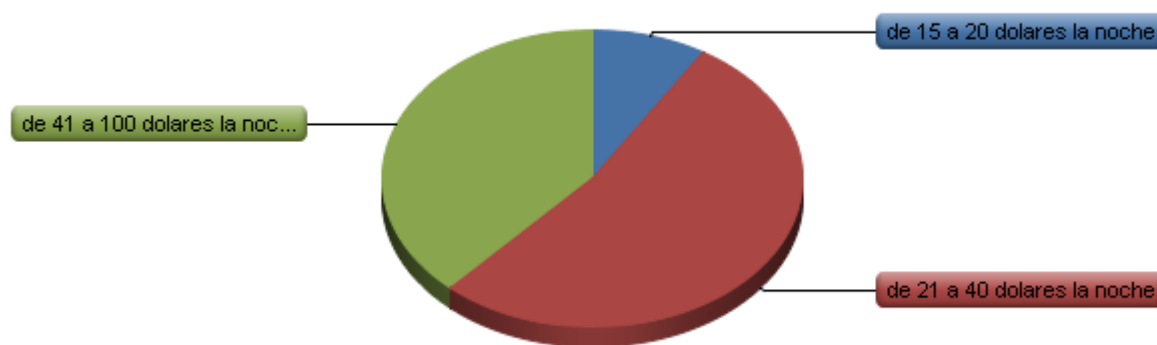
10. Cuanto es su ingreso mensual



1	de 320 a 450 dólares		6	17%
2	de 451 a 700 dólares		7	20%
3	de 701 a 1000 dólares		7	20%
4	de 1001 en adelante		15	43%
	Total		35	100%

El 43% de los encuestados posee un sueldo mensual mayor a \$ 1001.00 lo cual permite identificar que los futuros clientes de Container Lodge provienen de la clase media alta de la sociedad.

11. Cuanto está usted dispuesto a pagar por un hotel cerca del aeropuerto con las especificaciones anteriores



1	de 15 a 20 dólares la noche		3	9%
2	de 21 a 40 dólares la noche		18	53%
3	de 41 a 100 dólares la noche		13	38%
	Total		34	100%

Los resultados de esta encuesta permiten tener una idea clara con respecto a cuanto estarían dispuestos a pagar por ocupar los servicios de Container Lodge, y estos resultados despliegan una gran información al momento de definir el PVP de las habitaciones.

Conclusiones generales

Conclusiones: un 87% afirma que estaría interesado en contar con un hotel de las características mencionadas, lo que es un indicio más sobre la factibilidad de lanzar este producto al mercado.

Los datos finales de la encuesta permitieron conocer los gustos y preferencias de consumidor que conforman el público objetivo o mercado meta. Así mismo la extracción de información esencial para el desarrollo de un producto que satisfagan dichas necesidades.

31 MATRIZ FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>“CONTAINERS LODGE” es un nuevo concepto en el Ecuador. No se encuentra ningún hotel en la región que ofrezca el servicio con esta estructura.</p> <p>El hostel cuenta con una infraestructura innovadora.</p> <p>Utiliza materiales ecológicos, ayudando a la conservación del ecosistema.</p>	<p>Como “CONTAINERS LODGE” es un nuevo concepto, la empresa tiene el riesgo de tener menos demanda de lo que se esperaba.</p> <p>Falta de innovación a través del tiempo.</p> <p>Ser una empresa joven en el mercado y sin el respaldo de grandes marcas</p> <p>Poca experiencia y conocimiento del mercado.</p>

<p>Los precios que ofrecemos son los mejores en comparación con nuestra competencia indirecta</p> <p>Ubicación estratégica, gracias a su localización cercana al nuevo Aeropuerto Mariscal Sucre de Quito que facilitara el cómodo desplazamiento de los turistas.</p> <p>Personal altamente especializado capaz de responder con profesionalismo cualquier inconveniente y brindando el mejor servicio.</p> <p>El hostel ofrece muchos servicios como Wi-Fi, piscina, karaoke, bar, desayuno libre, a un precio razonable</p>	
<p>OPORTUNIDADES</p> <p>“CONTAINERS LODGE” no tiene competencia en el Ecuador.</p> <p>No hay hoteles en el Distrito Metropolitano de Quito, que puedan ostentar la posición de</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Inexistencia de lugares de diversión.</p> <p>Inexistencia de restaurantes en la zona.</p> <p>Inexistencia de agencias de viajes.</p> <p>Competencia con conocimiento del área y</p>

reciclable y ecológico.	mercado
Yaruqui ofrece muchas atracciones turísticas que ofrecen la ventaja de ubicación del hostal	

32 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Gracias a la reubicación del aeropuerto internacional Mariscal Sucre de Quito, se ha abierto una plaza importante en lo que a la industria de la hotelería se refiere en el sector comprendido de Puembo, Tababela y Yaruqui. Y ya que aun es un sector que carece de oferta (no de demanda) hotelera y de acuerdo a las investigaciones realizadas para la elaboración de este proyecto hotelero se ha determinado que:

-El proyecto es viable, que existe una posibilidad real para la realización de este proyecto ya que las encuestas demuestran que existe interés en adquirir tiempo de calidad en instalaciones como las que se ofrecen en este proyecto por lo que se recomienda agilidad en la ejecución del proyecto así como la realización de estudios permanentes para analizar la competencia o posible competencia en el sector y sus alrededores.

-Que la demanda que genera el Aeropuerto internacional Mariscal de Sucre, está insatisfecha en un 74.36 % según datos del I.M de Quito, por lo que existe una gran posibilidad de afianzarnos en el sector.

-Que el sector comprendido por Puembo, Tababela y Yaruqui, cuenta con todos los servicios básicos para el establecimiento de una implantación hotelera y que además es un punto estratégico en la zona entre el distrito metropolitano de Quito y sus alrededores.

-Que la inversión destinada para la elaboración de este proyecto es fácilmente recuperable en un plazo razonable. (Ver capítulo Inversión)

-Que la oportunidad de afianzarse en el mercado es elevada puesto que existe déficit de infraestructura y que las existentes carecen de características a las propuestas en este proyecto.

33 RECOMENDACIONES

-Se recomienda continuar con monitoreo constantes para tener actualizada la demanda y oferta del mercado.

-Ampliar el estudio de demanda a otras provincias para conocer el comportamiento de los consumidores que van a utilizar los servicios aeroportuarios.

-Ampliar la búsqueda de materiales de construcción del proyecto con el fin de encontrar precios más económicos y así disminuir el monto de inversión.

-Actualizar la base de infraestructura hotelera en el sector e investigar las características que ostentan con el fin de conocer la competencia sea esta directa o indirecta.

34 BIBLIOGRAFIA

Infiniski. Lodge. N.d. 22 de Octubre de 2013. Chile. [https:// www.infiniski.com.cl](https://www.infiniski.com.cl)

Maslow, Abraham. "Jerarquía de necesidades de Maslow". Wisconsin 1934. 11 de Enero de 2104. <http://encina.pntic.mec.es>

Municipio de Quito. Ordenanza Metropolitana 308.18 de marzo de 2010. 29 de noviembre 2013. <http://www.quito.gob.ec/>

Municipio de Quito. "Ordenanza Metropolitana 308". Anexo 1. Consejo Metropolitano de Quito. 18 de Marzo de 2010. 16 de junio de 2013. <https://www.quito.gob.ec>.

Negrete, Nadia y Rendón, Emilio. Encuestas: Hotel en Yaruqui: Container Lodge.17 de Julio de 2013. <https://www.qtrial.qualtrics.com>

Ríos, Amílcar. Legislación Ecuatoriana. Noviembre 1999 .21 de octubre de 2013. <https://www.lexis.com.ec>

Infiniski. Lodge. "Construcciones renovables". N.d. 22 de agosto de 2014. Chile.

35 ANEXOS

35.1 Anexo 1. PLAN DE COMPAÑIAS

CONSTITUCION

1. CONSTITUCION

1.1 COMPAÑIAS DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

Requisitos:

1.1.1 El nombre.- En esta especie de compañías puede consistir en una razón social, una denominación objetiva o de fantasía. Deberá ser aprobado por la Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías, o por la Secretaría General de la Intendencia de Compañías de Quito, o por el funcionario que para el efecto fuere designado en las intendencias de compañías de Cuenca, Ambato, Machala Portoviejo y Loja (Art. 92 de la Ley de Compañías y Resolución N°. SC. SG. 2008.008 (R.O. 496 de 29 de diciembre de 2008).

Las denominaciones sociales se rigen por los principios de “propiedad” y de “inconfundibilidad” o “peculiaridad”. (Art. 16 LC). El “principio de propiedad” consiste en que el nombre de cada compañía es de su dominio de o propiedad y no puede ser adoptado por ninguna otra.

El “principio de inconfundibilidad o peculiaridad” consiste en que el nombre de cada compañía debe ser claramente distinguido del de cualquier otra sociedad sujeta al control y vigilancia de la Superintendencia de Compañías De conformidad con lo prescrito en el Art. 293 de la Ley de Propiedad Intelectual, el titular de un derecho sobre marcas, nombres

comerciales u obtenciones vegetales que constatare que la Superintendencia de Compañías hubiere aprobado uno o más nombres de las sociedades bajo su control que incluyan signos idénticos a dichas marcas, nombres comerciales u obtenciones vegetales, podrá solicitar al Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual –IEPI-, a través de los recursos correspondientes, la suspensión del uso de la referida denominación o razón social para eliminar todo riesgo de confusión o utilización indebida del signo protegido.

1.1.2 Solicitud de aprobación.- La presentación al Superintendente de Compañías o a su delegado de tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, a las que se adjuntará la solicitud, suscrita por abogado, requiriendo la aprobación del contrato constitutivo (Art. 136 de la Ley de Compañías).

1.1.3 Socios

1.1.3.1. Capacidad: Se requiere capacidad civil para contratar, no podrán hacerlo entre padres e hijos no emancipados ni entre cónyuges. Art. 99 de la ley de Compañías.

1.1.3.2. Números mínimo y máximo de socios.- La compañía se constituirá con dos socios, como mínimo, según el primer inciso del Artículo 92 de la Ley de Compañías, reformado por el Artículo 68 de la Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada, publicada en el Registro Oficial No. 196 de 26 de enero del 2006, o con un máximo de quince, y si durante su existencia jurídica llegare a exceder este número deberá transformarse en otra clase de compañía o disolverse (Art. 95 de la Ley de Compañías).

1.1.4 Capital

1.1.41.- Capital mínimo.- La compañía de responsabilidad limitada se constituye con un capital mínimo de cuatrocientos dólares de los Estados Unidos de América. El capital deberá

suscribirse íntegramente y pagarse al menos en el 50% del valor nominal de cada participación. Las aportaciones pueden consistir en numerario

2 (dinero) o en especies (bienes) muebles o inmuebles e intangibles, o incluso, en dinero y especies a la vez. En cualquier caso las especies deben corresponder a la actividad o actividades que integren el objeto de la compañía. Si la aportación fuere en especie, en la escritura respectiva se hará constar el bien en que consista, su valor, la

transferencia de dominio a favor de la compañía y las participaciones que correspondan a los socios a cambio de las especies aportadas. Estas serán avaluadas por los socios o por peritos por ellos designados, y los avalúos incorporados al contrato. Los socios responderán solidariamente frente a la compañía y con respecto a terceros

por el valor asignado a las especies aportadas. (Artículos 102 y 104 de la Ley de Compañías).

Si como especie inmueble se aportare a la constitución de una compañía un piso, departamento o local sujeto al régimen de propiedad horizontal será necesario que se inserte en la escritura respectiva copia auténtica tanto de la

correspondiente declaración municipal de propiedad horizontal cuanto del reglamento de copropiedad del inmueble al que perteneciese el departamento o local sometido a ese régimen.

Tal dispone el Art. 19 de la Ley de Propiedad Horizontal (Codificación 2005-013. R. O. 119 del 6 de octubre de 2005). Asimismo, para que pueda

realizarse la transferencia de dominio, vía aporte, de un piso, departamento o local, será requisito indispensable que el respectivo propietario pruebe estar al día en el pago de las expensas o cuotas de administración, conservación y reparación, así como el seguro. Al efecto, el notario autorizante exigirá como documento habilitante la certificación otorgada por

el administrador, sin la cual no podrá celebrarse ninguna escritura. Así prescribe la Disposición General Primera del Reglamento a la Ley de Propiedad Horizontal, Decreto 1229, publicado en el R. O. 270 de 6 de septiembre de 1999, Reformado, Decreto 1759, publicado en el R. O. 396 de 23 de agosto de 2001

El aporte de intangibles, se fundamenta en los artículos 1y 10 de la Ley de Compañías en concordancias con los artículos 1 y 2 de la Ley de Propiedad Intelectual y en el Artículo Primero, inciso tercero de la Decisión 291 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y Artículos 12 y 14 de la Ley de Promoción y Garantía de las Inversiones.

En esta clase de compañías no es procedente establecer el capital autorizado. Y, conforme a lo dispuesto en el artículo 105 de la Ley de la materia, esta compañía tampoco puede constituirse mediante suscripción pública.

1.14. 2. Participaciones.- Comprenden los aportes del capital, son iguales, acumulativas e indivisibles. La compañía entregará a cada socio un certificado de aportación en el que consta, necesariamente, su carácter de no negociable y el número de las participaciones que por su aporte le corresponde.

1.1.5 El objeto social: La compañía de responsabilidad limitada podrá tener como finalidad la realización de toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitida por la Ley, excepción, hecha de operaciones de banco, segura, capitalización de ahorro.
Artículo 94 de la Ley de Compañías

1.1.5.1. Informe previo: De la Comisión Nacional de Transporte Terrestre, Tránsito y Seguridad Vial.-

Si la compañía va a dedicarse al transporte terrestre de personas o bienes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 29, ordinal 25 en concordancia con la Disposición General, Décima Novena de la Ley Orgánica de transporte Terrestre y Seguridad Vial, (Ley s/n, Suplemento del R. O. 398 del 7 de julio de 2008), es indispensable que se obtenga el informe favorable previo de la Comisión Nacional de Transporte Terrestre, Tránsito y Seguridad Vial. El documento que lo contenga se incorporará como habilitante de la respectiva escritura pública de constitución de la compañía. Adicionalmente estas compañías (Operadoras de Transporte Terrestre) deben tener

objeto social exclusivo en sus estatutos, de acuerdo al servicio a prestarse, conforme lo dispone el artículo 79 de la cita Ley. Si la compañía va a dedicarse al transporte terrestre dentro del ámbito exclusivo de la jurisdicción territorial del Distrito Metropolitano de Quito, el informe favorable citado en el párrafo precedente le corresponderá emitirlo al Distrito Metropolitano de Quito, de acuerdo al Decreto Ejecutivo No. 336 de 21 de julio del 2005, publicado en el Registro Oficial No. 71 de 29 de julio del mismo año. El documento que contenga el informe favorable se incorporará como habilitante de la respectiva escritura pública de constitución de la compañía.

1.1.5.2 Cumplimiento de otros requisitos en razón del objeto social:

Compañías dedicadas a Actividades Complementarias, de Vigilancia – seguridad, alimentación, mensajería o limpieza, diversas de las labores propias y habituales del proceso productivo de la usuaria.- Estas compañías tendrán un objeto único y exclusivo y deben acreditar un capital social mínimo de diez mil dólares de los Estados Unidos de América. Mandato Constituyente No. 8, publicado en el R. O. 330, de 6 de

mayo de 2008. Reglamento para la Aplicación del Mandato Constituyente No. 8 que Suprime la tercerización de servicios complementarios, la intermediación laboral y la contratación por horas. Publicado en el Suplemento del R. O. 352 del 5 de junio de 2008. Instructivo para la constitución de compañías dedicadas a actividades

complementarias y para la modificación del estatuto social de las constituidas con anterioridad al mandato Constituyente 8, Resolución No. 08.Q. 004 de julio 10 de 2008, publicada en el R. O. 394, del 1 de agosto de 2008, reformada con Resolución No. 08.Q. 05 de julio 23 de 2008, publicada en el R. O.401, del 12 de agosto de 2008.

Respecto a las compañías dedicadas a la actividad de Vigilancia - Seguridad- Esta clase de compañías deberá adoptar, exclusivamente, el régimen jurídico de la compañía de responsabilidad limitada, en atención a lo dispuesto en el Art. 7 de la Ley de Vigilancia y Seguridad Privada, publicada en el Registro Oficial No. 130 de 22 de

julio del 2003; de igual manera, el objeto social deberá ser exclusivo, en orden a lo previsto en el Art. 8 del mismo cuerpo legal, y éstas no podrán realizar al mismo tiempo, otra actividad complementaria.

Compañías, Agencias Navieras.- Estas compañías que acorde a su objeto social se dedicarán al servicio de agencia miento del comercio marítimo, tienen un capital social suscrito y pagado sea igual o superior a cuatro mil dólares de los Estados Unidos de América.

Compañías “holding”.- Las compañías de esta clase, llamadas también “tenedoras de acciones o de participaciones”, deben tener como actividad principal de su objeto la compra de acciones o de participaciones sociales de otras compañías, con la finalidad de vincularlas y

ejercer su control a través de nexos de propiedad accionaria, gestión, administración, responsabilidad crediticia o resultados, para conformar así un grupo empresarial (Art. 429 de la Ley de Compañías).

Compañías de Servicios Auxiliares del Sistema Financiero.- En la constitución de compañías que se van a dedicar a prestar servicios auxiliares del sistema financiero, tales como: Transporte de especies monetarias y de valores, servicios de cobranza, cajeros automáticos, servicios contables y de computación, fomento a las exportaciones e inmobiliarias propietarias de bienes destinados exclusivamente a uso de oficinas de una sociedad controladora o institución financiera; y, otras, deberán previamente ser calificadas como tales por la Superintendencia de Bancos y luego someter el trámite de aprobación a la Superintendencia de Compañías, en orden a lo dispuesto en el tercer inciso del artículo primero de la Ley General de Instituciones del Sistema Financiero, sin perjuicio de cumplir con otros requisitos que la Ley exija en atención a la actividad específica que estas compañías realicen.

1.1.6 El origen de la Inversión:

Galápagos.- De acuerdo a lo dispuesto en la Disposición General, Décima Segunda de la Ley Orgánica de Régimen Especial para la Conservación y Desarrollo Sustentable de la Provincia de Galápagos, publicada en el R. O 278, del 18 de marzo de 1998, las personas naturales no residentes y las personas jurídicas que no tengan su domicilio en Galápagos podrán realizar inversiones en la provincia siempre y cuando se asocien con un residente permanente.

Acorde a lo que prescribe el artículo 3 de la Resolución No. 04-C-21-I-2008 publicada en el R. O. 327, del 30 de abril de 2008, reformada con Resolución 010—CI-28, publicada en el R.

O. 362 del 18 de junio de 2008, toda inversión que se realice en 4 Galápagos por una persona natural que no tenga la calidad de residente permanente; una asociación de cuentas en participación; o una persona jurídica; será obligatoriamente en asocio con un residente permanente calificado por el Comité de Calificación y Control de Residencia del Consejo del INGALA. Y de conformidad con lo que establece el Plan Regional para la conservación y desarrollo de Galápagos, las asociaciones que se formen para realizar inversiones en esa provincia, deben respetar el porcentaje de inversión de 51% para el residente permanente y 49% para la inversionista extra- regional.

Extranjera.- Si en la constitución de la compañía invierten personas naturales o jurídicas extranjeras es indispensable que declaren el tipo de inversión que realizan, esto es, extranjera directa, subregional o nacional, en los términos de la Decisión 291 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena, publicada en el Suplemento del R.O. 682 de 13 de mayo de 1991. La inversión extranjera directa en laboratorios de larvas y centros de investigación

acuícola será autorizada por el Consejo Nacional de Desarrollo Pesquero, previo informe del Instituto Nacional de Pesca (Art. 36 de la Ley de Promoción y Garantía de las Inversiones) R. O. 219, del 19 de diciembre de 1997.

35.2 ANEXO 2. PERMISOS Y OBLIGACIONES AHOTEC

FEDERACION HOTELERA DEL ECUADOR –AHOTEC-

Registro actividad turística

- Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de capital o reforma de Estatutos.

- Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del Registro Mercantil.
- Copia del R.U.C.
- Copia de la cédula de identidad.
- Copia de la papeleta de votación
- Copia del Contrato de compra-venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario, con la autorización de utilizar el nombre comercial.
- Certificado de búsqueda de nombre comercial, emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual IEPPi.
- Copia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
- Lista de Precios de los servicios ofertados (original y copia)
- Declaración Juramentada de activos

Licencia anual de funcionamiento

- Copia del comprobante de pago de la tasa de turismo y patente municipal,
- Formulario de solicitud de autorización de funcionamiento firmado por el representante legal.

Permiso de uso de suelo.

- Copia del RUC (actualizado, si existieren cambios).

Permiso sanitario ordenanza 118

- Certificado de uso de suelo.
- Categorización (para locales nuevos) otorgado por el área de control sanitario.
- Comprobante de pago de patente del año.
- Permiso sanitario de funcionamiento del año anterior (original).
- Certificado (s) de salud.
- Informe del control sanitario sobre cumplimiento de requisitos para la actividad.
- Copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación actualizada.

Patente municipal ordenanza 339

- Formulario de declaración del impuesto de patentes, original y copia.
- Escritura de constitución de la compañía original y copia.
- Original y copia de la resolución de la Superintendencia de Compañías.
- Copia de la cédula de ciudadanía.

Uso del suelo ordenanza 172

- Informe de regulación metropolitana o línea de fábrica
- carta del impuesto predial del año
- copias de la cédula de identidad
- papeleta de votación de la persona que presenta el trámite

- Pago del impuesto predial.

Permiso rótulos y publicidad exterior ordenanza 330

- Solicitud dirigida al Administrador Zonal respectivo, señalando que la publicidad cumple con la normativa.
- Croquis del predio en el que se instalará el medio publicitario y fotografía actual del lugar.
- Autorización escrita del propietario del inmueble, con reconocimiento de firmas efectuado por autoridad competente, en el que se vaya a realizar la instalación; en caso de propiedad horizontal, la autorización notariada de todos los copropietarios del inmueble (100% de las alícuotas).
- Copia de la carta de pago del impuesto predial del año correspondiente a la solicitud del inmueble en el cual se va a instalar el medio publicitario.
- Patente actualizada del solicitante.
- En el caso de vallas con altura igual o superior a 6 m., informe técnico suscrito por un ingeniero que garantice la estabilidad de la estructura de sustentación.
- Pago de la regalía por instalación de la publicidad exterior fija, compromiso y garantía por cumplimiento de la obligación de desmontar la publicidad, una vez fenecido el término de la licencia o en caso de haberse dispuesto la revocatoria de la misma, así como el seguro por daños a terceros.
- El compromiso de desmontar la publicidad y la totalidad de los elementos constitutivos del medio publicitario, al vencimiento del plazo de la licencia en caso de

haberse dispuesto revocatoria de la misma y la restitución completa de la acera o parterre, respectivo. No podrá dejarse elemento de naturaleza alguna sobre el piso en el que estuvo instalado el medio.

Permiso anual de funcionamiento del cuerpo de bomberos. Ordenanza 0130

- Se debe pagar este permiso anualmente.
- Licencia ambiental
- Tramitar el Certificado Ambiental en la Dirección Metropolitana de Medio Ambiente del Municipio de Quito y cancelar 0,5 RBUM en la Administración Zonal respectiva y es válido por dos años.

Registro Único de Contribuyentes

- Presentar el original y entregar una copia de la cédula de identidad
- presentarán el original del certificado de votación del último proceso electoral, hasta un año posterior a su emisión por parte del Tribunal Supremo Electoral (TSE).
- Formulario RUC-01-A y RUC -01-B suscritos por el representante legal.
- Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil.
- Original y copia, o copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Original y copia de la hoja de datos generales otorgada por la Superintendencia de Compañías.

- Planilla de servicio eléctrico, o consumo telefónico, o consumo de agua potable, de uno de los últimos tres (3) meses anteriores a la fecha de inscripción o contrato de arrendamiento vigente a la fecha de inscripción, legalizado o con el sello del juzgado de inquilinato, o pago del impuesto predial, puede corresponder al año actual o al anterior a la fecha de inscripción.

Afiliación a la AHOTEC

- Número Patronal del IESS
- Permiso Intendencia de policía

35.3 ANEXO 3. REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS

REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS

NORMA: Decreto Ejecutivo 3400 STATUS: Vigente

PUBLICADO: Registro Oficial 726 FECHA: 17 de Diciembre de 2002

Gustavo Noboa Bejarano PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPUBLICA

Considerando:

Que el Gobierno Nacional está impulsando un proceso de depuración de ordenamiento jurídico ecuatoriano;

Que como resultado de ese proceso, se han expedido ya varios decretos ejecutivos que derogan cuerpos legales obsoletos o inaplicables y que establecen procedimientos unificados;

Que como parte de ese proceso, es necesario reunir en cuerpos jurídicos unificados, los varios reglamentos que se encuentran vigentes y regulan una misma

materia; Que al momento están vigentes varios decretos ejecutivos y acuerdos ministeriales relacionados con la actividad turística, que es necesario concordar y sistematizar en un solo cuerpo normativo; Que la Comisión Jurídica de Depuración Normativa ha recomendado la expedición de este decreto; y, En ejercicio de la potestad reglamentaria, prevista en el Art. 171 de la Constitución Política de la República.

Decreta:

EL SIGUIENTE REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS.

TITULO I

DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS

Capítulo I

DE LOS ALOJAMIENTOS

Sección I

Disposiciones Generales

Art. 1.- Alojamiento.- Son alojamientos los establecimientos dedicados de modo habitual, mediante precio, a proporcionar a las personas alojamiento con o sin otros servicios complementarios. El Ministerio de Turismo autorizará la apertura, funcionamiento y clausura de los alojamientos.

Art. 2.- Categorías.- La categoría de los establecimientos hoteleros será fijada por el Ministerio de Turismo por medio del distintivo de la estrella, en cinco, cuatro, tres, dos y una estrella, correspondientes a lujo, primera, segunda, tercera y cuarta categorías. Para el efecto, se atenderá a las disposiciones de este reglamento, a las características y calidad de las

instalaciones y a los servicios que presten. En la entrada de los alojamientos, en la propaganda impresa y en los comprobantes de pago, se consignará en forma expresa la categoría de los mismos.

Art. 3.- Clasificación.- Los alojamientos se clasifican en los siguientes grupos:

Grupo 1.- Alojamientos Hoteleros.

Subgrupo 1.1. Hoteles.

1.1.1. Hotel (de 5 a 1 estrellas doradas).

1.1.2. Hotel Residencia (de 4 a 1 estrellas doradas).

1.1.3. Hotel Apartamento (de 4 a 1 estrellas doradas).

Art. 4.- Nomenclatura.- La nomenclatura que se usará para cada actividad será la siguiente:

ACTIVIDAD NOMENCLATURA

Hotel H

Art. 5.- Placas distintivas.- Todos los alojamientos deberán exhibir junto a la entrada principal la placa distintiva que consistirá en un cuadrado de metal en el que sobre fondo azul turquesa figurarán, en blanco, la letra o letras correspondientes a la actividad que desarrolle el establecimiento, así como las estrellas que indiquen su categoría.

El Ministerio de Turismo diseñará y elaborará dichas placas y las pondrá a disposición de los usuarios, previo al pago de su valor.

Art. 6.- Uso de denominaciones.- Ningún establecimiento de alojamiento podrá usar denominación o indicativos distintos de los que le correspondan por su grupo y subgrupo, ni otra categoría que aquella que les fuera asignada.

Art. 7.- Modificaciones en los establecimientos.- Toda modificación en la estructura, características o sistema de administración de los establecimientos, que pueda afectar a su clasificación, deberá ser notificada previamente para su aprobación al Ministerio de Turismo.

Sección 2

Hoteles

Art. 8.- Hotel.- Es hotel todo establecimiento que de modo habitual, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, comidas y bebidas y que reúna, además de las condiciones necesarias para la categoría que le corresponde, las siguientes:

- a) Ocupar la totalidad de un edificio o parte del mismo, siempre que ésta sea completamente independiente, debiendo constituir sus dependencias un todo homogéneo, con entradas, escaleras y ascensores de uso exclusivo;
- b) Facilitar al público tanto el servicio de alojamiento como de comidas, a excepción de los hoteles residencias y hoteles apartamentos; y, c) Disponer de un mínimo de treinta habitaciones.

Art. 9.- Hoteles de cinco y cuatro estrellas.- Los hoteles de cinco y cuatro estrellas deberán además cumplir con lo siguiente:

- a) Contar con un Asistente de Gerencia para atender los reclamos de los clientes;
- b) Ofrecer a los huéspedes dos o más variedades de desayunos;

c) Sin perjuicio de lo previsto en el artículo 59, deberán existir en estos establecimientos cajas fuertes individuales a disposición de los clientes que deseen utilizarlas, a razón de una por cada veinte habitaciones, salvo que se encuentren instaladas en éstas. De los efectos introducidos en dichas cajas fuertes, no será responsable el alojamiento salvo que hubiere dolo por parte de éste o de sus empleados;

d) Poseer instalaciones y maquinaria propias para el lavado y secado de ropa; y,

e) Cambiar ropa de cama y toallas diariamente y revisar las habitaciones a última hora de la tarde a fin de que estén listas para la noche.

Art. 10.- Servicios en los hoteles de cinco estrellas.- Los hoteles de cinco estrellas deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción y conserjería que estarán atendidos por personal experto y distinto para cada uno de estos servicios.

El Jefe de Recepción y el Primer Conserje conocerán, además del español, dos idiomas de los cuales uno deberá ser el inglés; los demás recepcionistas y conserjes, incluso los que presten servicio durante la noche, hablarán el idioma inglés además del español. El portero del exterior, los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y

mensajeros, dependerán de la Conserjería;

b) De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones así como su limpieza y preparación, que estará a cargo de un Ama de Llaves, auxiliada por las camareras de piso, cuyo número dependerá de la capacidad del alojamiento. Habrá como mínimo una camarera por cada doce habitaciones;

c) De habitaciones que deberá tener personal encargado de atender los pedidos de los huéspedes durante las veinticuatro horas del día, tanto de comidas como de bebidas. El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por un Mayordomo, auxiliado por los camareros y ayudantes necesarios. El Mayordomo o Jefe del Servicio de Habitaciones deberá conocer, además del español, el idioma inglés;

d) De comedor, que estará atendido por el "Maître" o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario según la capacidad del alojamiento, cuidando que las estaciones del comedor no excedan de cuatro mesas. Los jefes de comedor deberán conocer, además del español, el idioma inglés. Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio. En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cinco o más especialidades dentro de cada grupo de platos;

e) Telefónico, en el que existirá una central de por lo menos diez líneas, atendidas permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz; los encargados de este servicio deberán conocer, además del español, el idioma inglés;

f) De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento;

Esta dependencia deberá contar con lavadoras automáticas con capacidad mínima de una libra por habitación; y,

g) Médico debidamente atendido por un médico y un enfermero; este último atenderá permanentemente. Estos servicios se prestarán con cargo al cliente que los requiera. En los hoteles ubicados en la región interandina, será conveniente la existencia de algunas máscaras y equipos de oxígeno.

Art. 11.- Hoteles de cuatro estrellas.- Los hoteles de cuatro estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción y conserjería, permanentemente atendidos por personal experto. El Jefe de Recepción y el Capitán de Botones conocerán, además del idioma español, otro idioma, preferentemente el inglés. El Capitán de Botones, así como los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros, dependerán de la recepción;

b) De pisos para el mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza y preparación, que estará a cargo de un Ama de Llaves, auxiliada por las camareras de pisos, cuyo número dependerá de la capacidad del alojamiento, debiendo existir como mínimo una camarera por cada catorce habitaciones;

c) De habitaciones, para atender los pedidos de comidas y bebidas a las habitaciones de manera permanente. Este servicio deberá estar atendido por personas especializadas bajo las órdenes del Mayordomo o Jefe del Servicio de Habitaciones, quien deberá tener conocimientos del idioma inglés, además de hablar el español;

d) De comedor que estará atendido por un Maître o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario, según la capacidad del establecimiento, con estaciones de seis mesas como máximo. Los jefes de Comedor, a más de conocer el español, deberán tener por lo menos conocimientos básicos del idioma inglés.

Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio. En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cuatro o más especialidades dentro de cada grupo de platos;

e) Telefónico. Existirá una central con por lo menos cinco líneas atendida permanentemente por personal experto y eficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Los encargados de este servicio deberán conocer además del español, el idioma inglés;

f) De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del establecimiento. Esta dependencia deberá tener una batería de lavado con una capacidad mínima de una libra por habitación; y,

g) Médico, debidamente atendido por un médico y un enfermero; este último atenderá permanentemente. Estos servicios se prestarán con cargo al cliente que los requiera. En los hoteles de la región interandina, será conveniente la existencia de algunas máscaras y equipos de oxígeno.

Art. 12.- Hoteles de tres estrellas.- Los hoteles de tres estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción y conserjería, permanentemente atendido por personal experto. El Jefe de Recepción conocerá los idiomas español e inglés. Los demás recepcionistas y el Capitán de Botones deberán tener conocimientos básicos de algún idioma extranjero. El Capitán de Botones, los ascensoristas, los mozos de equipajes y los botones o mensajeros, dependerán de la recepción;

b) De pisos, para mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza y preparación; estará a cargo de un Ama de Llaves ayudada por las camareras de pisos. El número de camareras dependerá de la capacidad del establecimiento, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y seis habitaciones;

c) De comedor, que estará atendido por el Maître o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario, según la capacidad del alojamiento, con estaciones de ocho mesas como máximo.

Los jefes de comedor, además de conocer el idioma español, tendrán conocimientos básicos del inglés. El menú del hotel permitirá al cliente la elección entre tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos. El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido, de no existir el personal específicamente destinado a tal efecto, por el del comedor.

d) Telefónico. Existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Los encargados de este servicio deberán hablar el español y tener, además, conocimientos de inglés;

e) De lavandería y planchado para atender el lavado y planchado de la ropa de los huéspedes y de la lencería del alojamiento. Este servicio podrá ser propio del alojamiento o contratado; y,

f) Botiquín de primeros auxilios.

Art. 13.- Hoteles de dos estrellas.- Los hoteles de dos estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción, permanentemente atendido por personal capacitado. Los botones o mensajeros dependerán de la recepción;

b) De pisos para el mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza, que será atendido por camareras cuyo número dependerá de la capacidad del alojamiento; debiendo existir al menos una camarera por cada diez y ocho habitaciones;

c) De comedor, que estará atendido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento, con estaciones de diez mesas como máximo.

El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre por lo menos dos especialidades dentro de cada grupo de platos.

El servicio de comidas y bebidas a las habitaciones será atendido por el personal de comedor;

d) Telefónico. Existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este cometido la recepción;

e) De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento. Este servicio podrá ser propio del alojamiento o contratado; y,

f) Botiquín de primeros auxilios.

Art. 14.- Hoteles de una estrella.- Los hoteles de una estrella, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción, permanentemente atendido, dentro de lo posible, por personal capacitado.

Los botones o mensajeros dependerán de recepción;

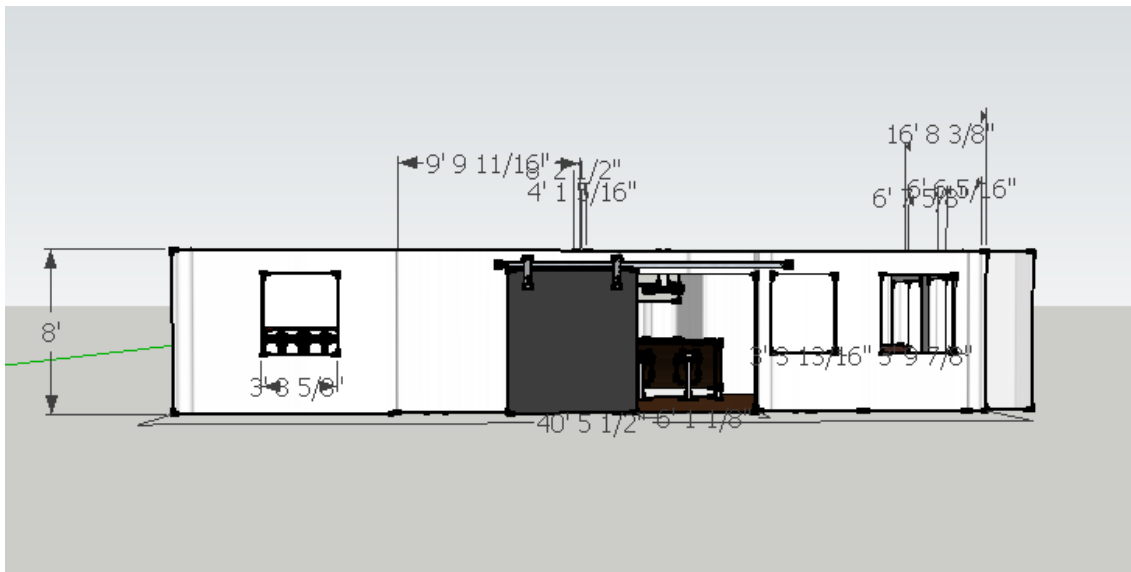
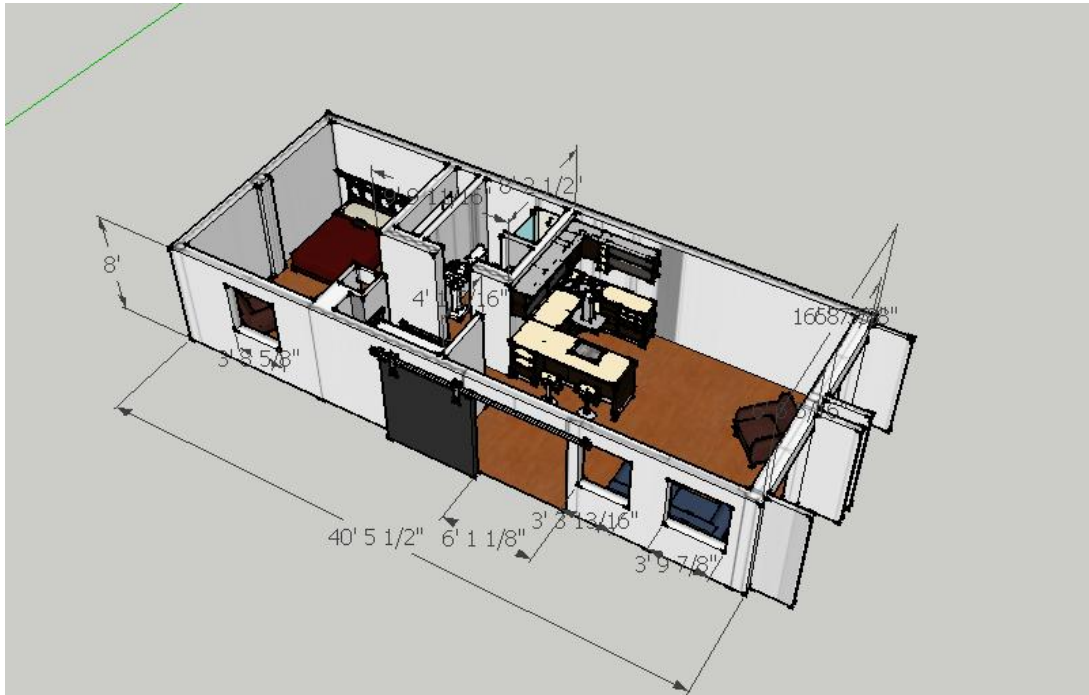
b) De pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza, que será atendido por camareras, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y ocho habitaciones;

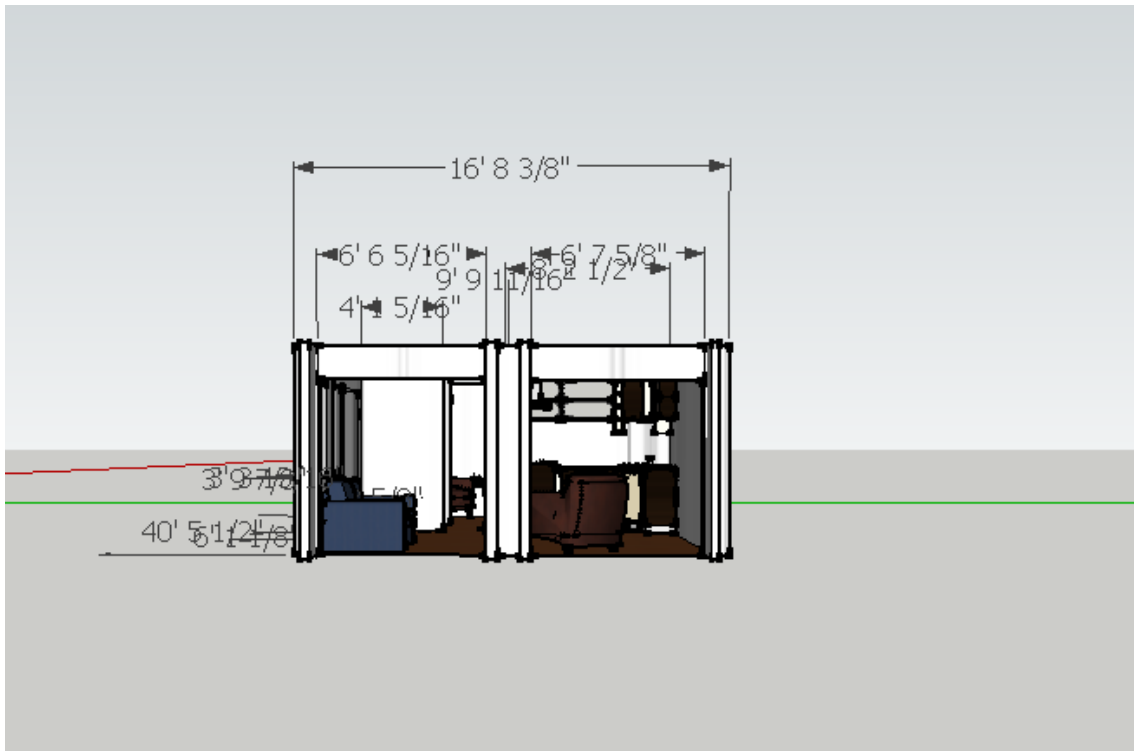
c) De comedor, atendido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento.

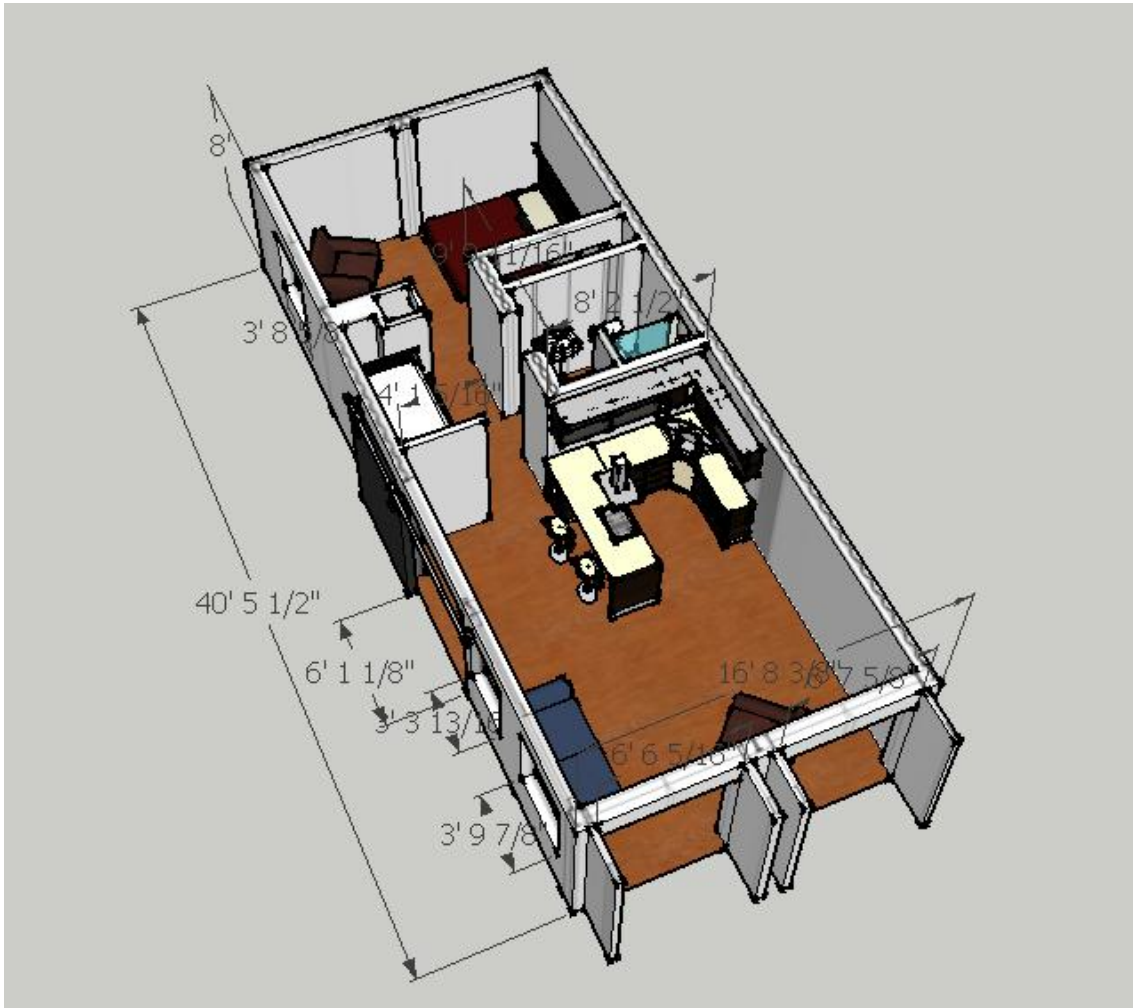
El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre por lo menos una especialidad dentro de cada grupo de platos. El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por el personal de comedor;

d) Teléfono público; y, e) Botiquín de primeros auxilios.

35.4 ANEXO 4. PLANOS

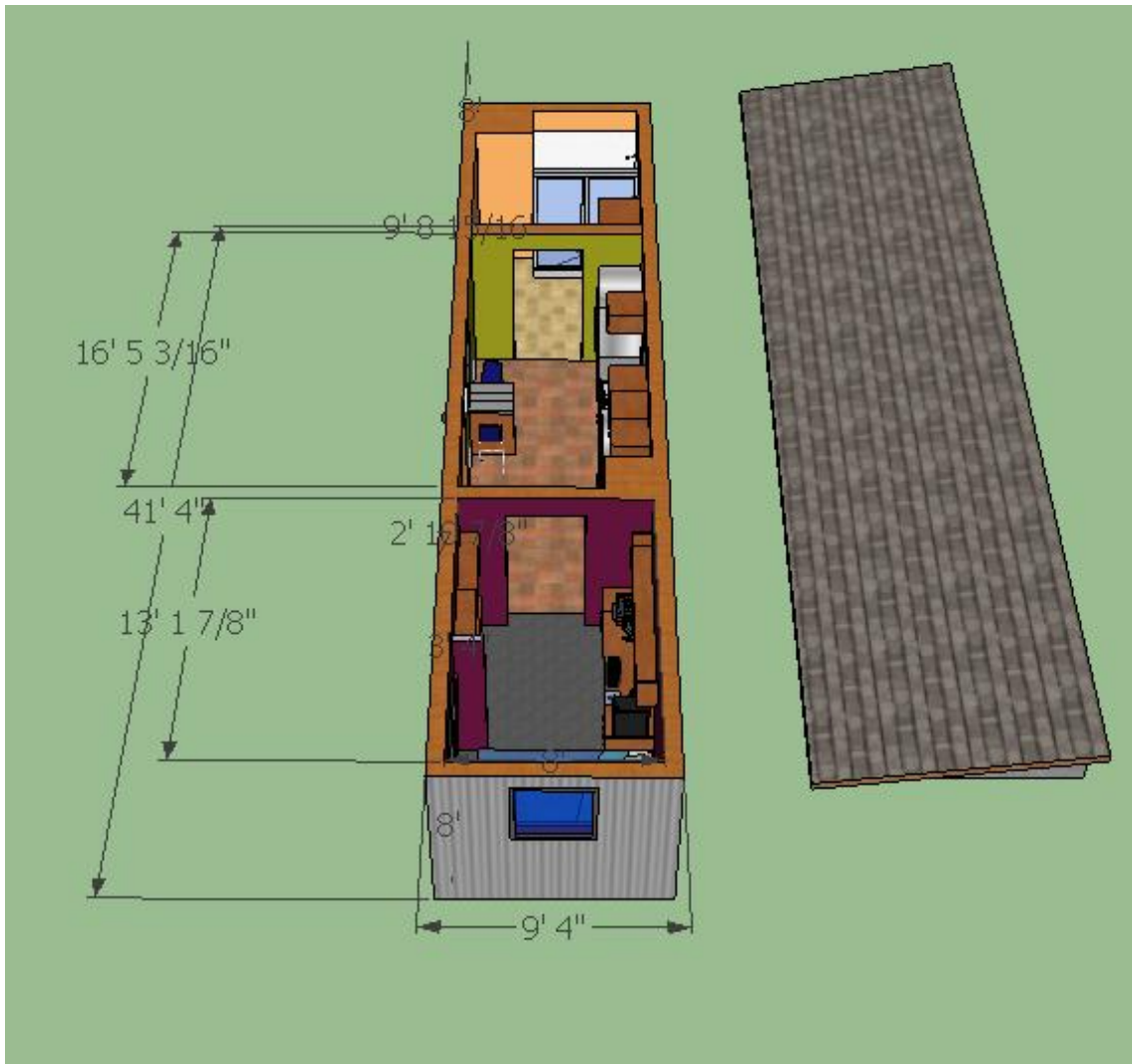


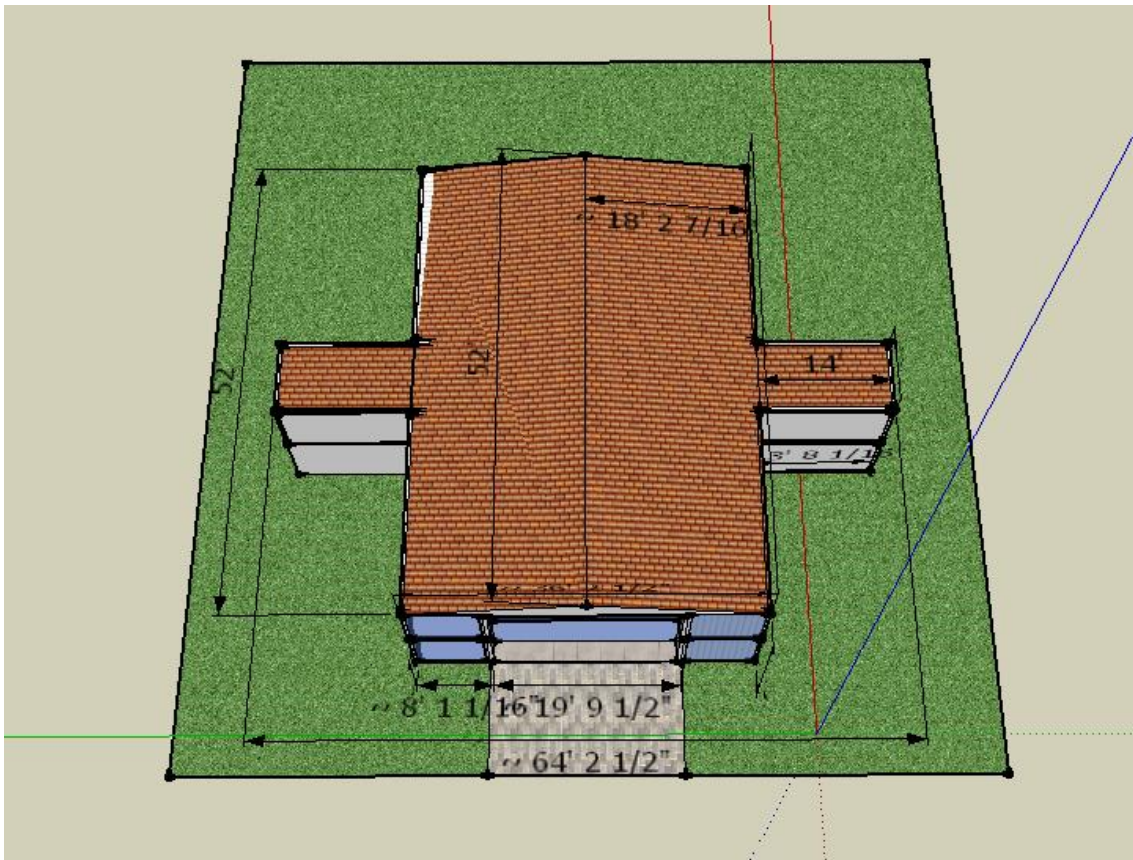
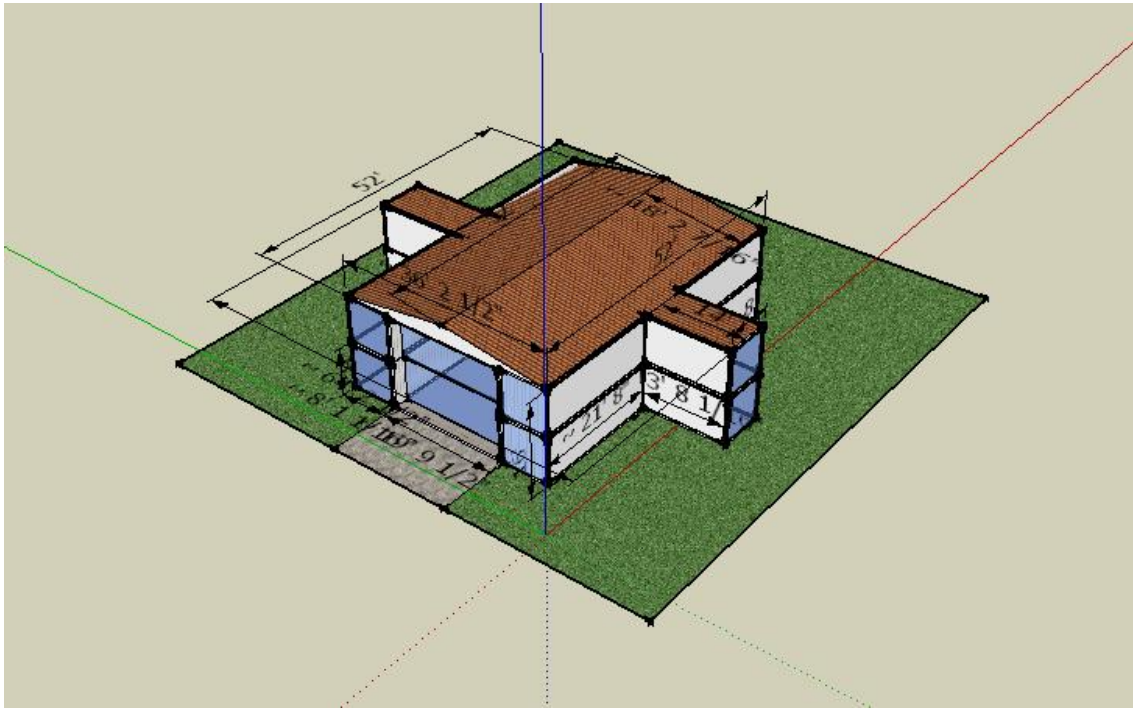


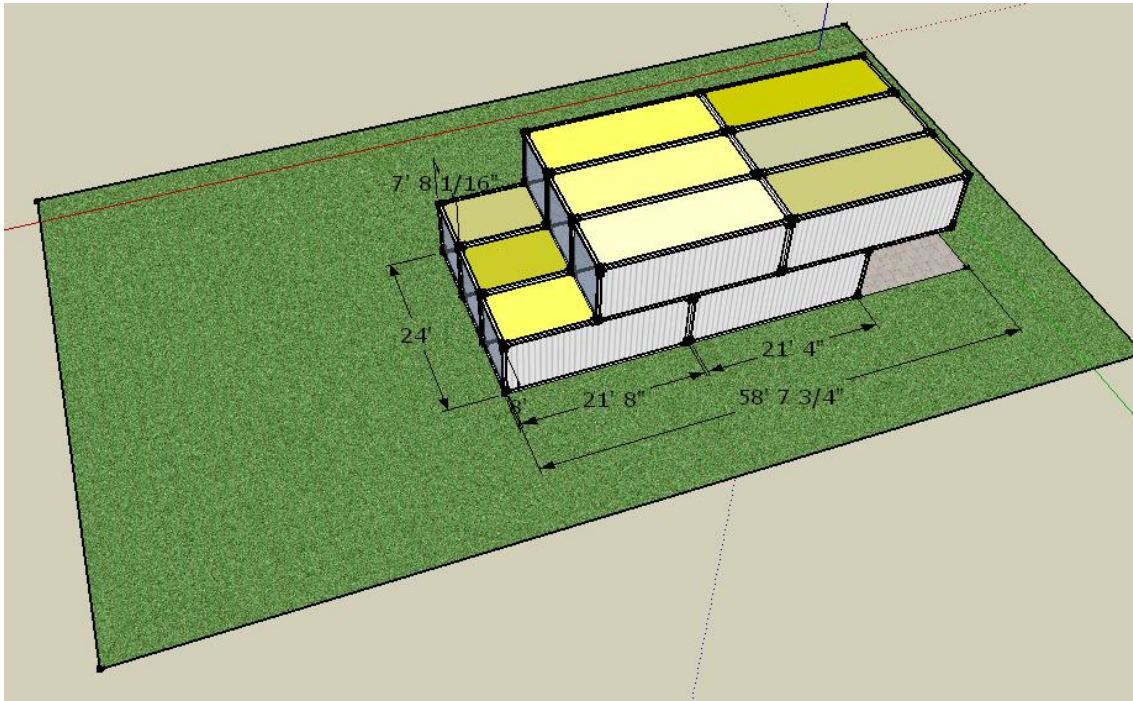
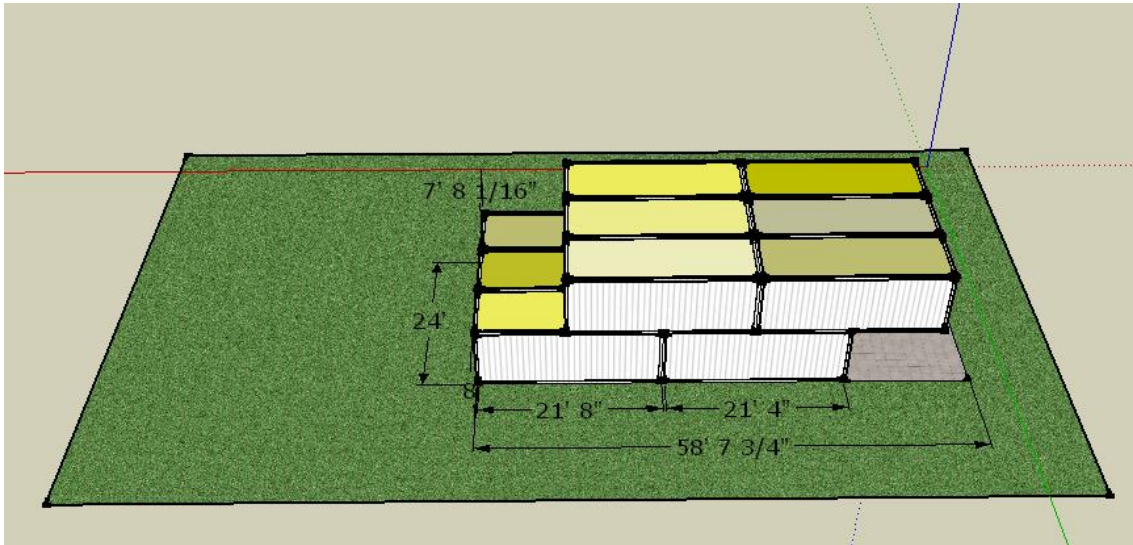


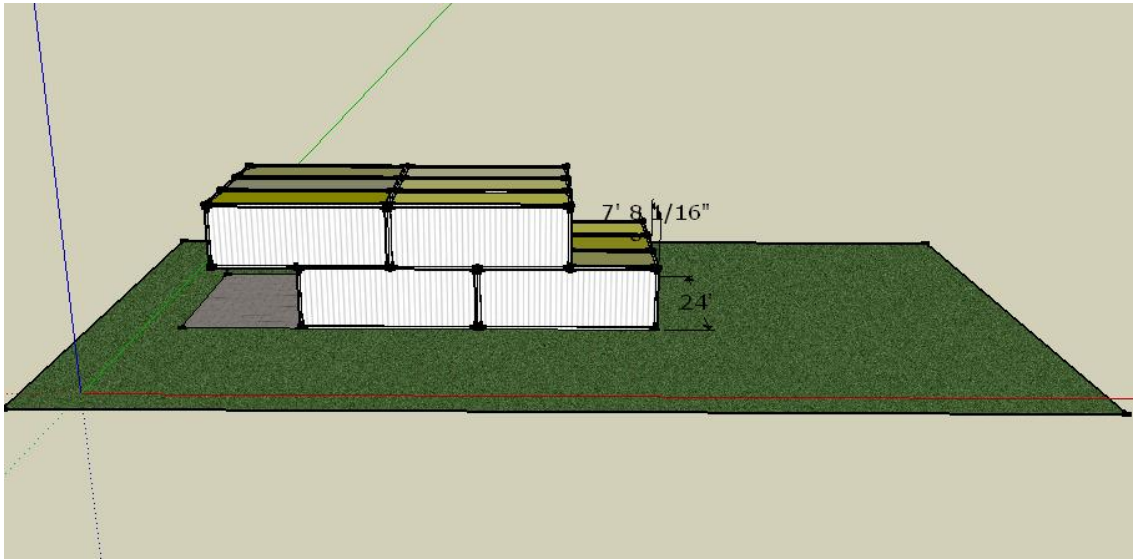












35.5 ANEXO 5 PROFESIOGRAMAS

35.5.1 Profesiograma Gerente

Sistema de Información de Recursos Humanos
DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE CARGOS
CONTAINER LODGE

NOMBRE DEL CARGO	GERENTE	CODIGO	
		FECHA	

RELACIONES ORGANIZACIONALES

DEPARTAMENTO	OPERATIVO	SECCION	Servicios de A y B
JEFE INMEDIATO	SOCIOS	JEFE FUNCIONAL	Ninguno
NIVEL DE RESPONSABILIDAD	JEFE I	CARGOS SUBORDINADOS	TODO EL PERSONAL

REQUISITOS

EDAD	Mínima	25 años	Máxima	35 años
SEXO	Masculino o Femenino.			
FORMACIÓN EDUCATIVA	Licenciatura en Adm. Hotelera de Alimentos y Bebidas			
REQUISITOS BÁSICOS DEL CARGO	Control de Costos, manejo de recetas, conocimiento de cocina, atención al cliente, manejo del personal, administración de alimentos y bebidas.			
EXPERIENCIA EXTERNA (Áreas, Años)	Tres (3) años en planificación y supervisión de servicios en A y B.			
REQUISITOS SECUNDARIOS	Conocimientos básicos de inglés			
PRERREQUISITOS INTERNOS PARA PROMOCION AL CARGO	Supervisor			
CUALIDADES PERSONALES	Actitud de Servicio, Buenas relaciones interpersonales, dinamismo, cortesía, iniciativa, trabajo bajo presión, facilidad de expresión, creatividad			
HABILIDADES ADMINISTRATIVAS	Ninguna			
OTROS REQUISITOS				

RELACIONES DEL CARGO

INTERNAS	Todo el personal del contrato, Gerencia de Operaciones y personal administrativo.
EXTERNAS	Clientes

DESCRIPCION DEL CARGO

Garantizar el funcionamiento operativo, brindando al cliente un servicio que cumpla con los procedimientos y estándares de Seguridad Alimentaria y satisfacción del cliente establecidos por la empresa y los requerimientos específicos de cada cliente.

FUNCIONES ESPECIFICAS DEL CARGO

Responsabilizarse completamente del servicio prestado al cliente.
Realizar evaluaciones de servicio y satisfacción del cliente.
Entregar reportes de facturación, servicios y demás oportunamente a la Gerencia de Operaciones.
Programar eventos y festivales.
Supervisar operación general del contrato.
Participar en las actividades de salud ocupacional de la empresa.

Foto 22: profesiograma de Gerente

35.5.2 Recepcionista

Sistema de Información de Recursos Humanos
DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE CARGOS
CONTAINER LODGE

NOMBRE DEL CARGO	GERENTE	CODIGO	
		FECHA	

RELACIONES ORGANIZACIONALES

DEPARTAMENTO	OPERATIVO	SECCION	Servicios de A y B
JEFE INMEDIATO	SOCIOS	JEFE FUNCIONAL	Ninguno
NIVEL DE RESPONSABILIDAD	JEFE I	CARGOS SUBORDINADOS	TODO EL PERSONAL

REQUISITOS

EDAD	Mínima	25 años	Máxima	35 años
SEXO	Masculino o Femenino.			
FORMACIÓN EDUCATIVA	Licenciatura en Adm. Hotelera de Alimentos y Bebidas			
REQUISITOS BÁSICOS DEL CARGO	Control de Costos, manejo de recetas, conocimiento de cocina, atención al cliente, manejo del personal, administración de alimentos y bebidas.			
EXPERIENCIA EXTERNA (Áreas, Años)	Tres (3) años en planificación y supervisión de servicios en A y B.			
REQUISITOS SECUNDARIOS	Conocimientos básicos de inglés			
PRERREQUISITOS INTERNOS PARA PROMOCION AL CARGO	Supervisor			
CUALIDADES PERSONALES	Actitud de Servicio, Buenas relaciones interpersonales, dinamismo, cortesía, iniciativa, trabajo bajo presión, facilidad de expresión, creatividad			
HABILIDADES ADMINISTRATIVAS	Ninguna			
OTROS REQUISITOS				

RELACIONES DEL CARGO

INTERNAS	Todo el personal del contrato, Gerencia de Operaciones y personal administrativo.
EXTERNAS	Clientes

DESCRIPCION DEL CARGO

Garantizar el funcionamiento operativo, brindando al cliente un servicio que cumpla con los procedimientos y estándares de Seguridad Alimentaria y satisfacción del cliente establecidos por la empresa y los requerimientos específicos de cada cliente.

FUNCIONES ESPECIFICAS DEL CARGO

Responsabilizarse completamente del servicio prestado al cliente.
Realizar evaluaciones de servicio y satisfacción del cliente.
Entregar reportes de facturación, servicios y demás oportunamente a la Gerencia de Operaciones.
Programar eventos y festivales.
Supervisar operación general del contrato.
Participar en las actividades de salud ocupacional de la empresa.

Foto 23: Profesiograma Recepcionista

35.5.3 Bodeguero

|
Sistema de Información de Recursos Humanos
DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE CARGOS
CONTAINER LODGE

NOMBRE DEL CARGO	BODEGUERO	CODIGO	
		FECHA	

RELACIONES ORGANIZACIONALES

DEPARTAMENTO	OPERACIONES	SECCION	OPERATIVA
JEFE INMEDIATO	SUPERVISOR	JEFE FUNCIONAL	
NIVEL DE RESPONSABILIDAD	Técnico	CARGOS SUBORDINADOS	Ninguno.

REQUISITOS

EDAD	Mínima	22 años	Máxima	36 años
SEXO	Masculino			
FORMACIÓN EDUCATIVA	Bachiller Contable EXPERIENCIA INDISPENSABLE			
REQUISITOS BÁSICOS DEL CARGO	Conocimientos técnicos en técnicas de manipulación y conservación de alimentos.			
EXPERIENCIA EXTERNA (Áreas, Años)	Un (1) año en áreas de A & B			
REQUISITOS SECUNDARIOS	Habilidad aritmética, conocimiento y manejo óptimo de medidas de peso.			
PRERREQUISITOS INTERNOS PARA PROMOCION AL CARGO	Servicios varios o Rosillero con entrenamiento en Bodega.			
CUALIDADES PERSONALES	Organización, concentración, buenas relaciones interpersonales y honradez.			
HABILIDADES ADMINISTRATIVAS	Habilidades en comunicación efectiva, distribución eficiente del tiempo. Computación y manejo de inventarios			
OTROS REQUISITOS				

RELACIONES DEL CARGO

+	INTERNAS	Todas las áreas
	EXTERNAS	Clientes y proveedores

DESCRIPCIÓN DEL CARGO

Responsabilizarse por el buen manejo, conservación y manipulación de los productos y mercancías que entran al contrato garantizando su oportuna rotación de acuerdo a los mínimos y máximos establecidos aplicando los procesos de seguridad alimentaria establecidos.

FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL CARGO

Actualizar el inventario de suministros y A & B de acuerdo a los procesos establecidos.
 Entregar y manejar las requisiciones de suministros y A & B
 Entregar, recibir y arreglar suministros y A & B
 Entregar y tramitar la solicitud de compra de suministros y A & B.
 Recopilar la información diaria en los documentos y formatos establecidos en cada uno de los procesos.
 Organizar y mantener en buen estado los equipos a su cargo.
 Participar en las actividades de salud ocupacional de la empresa.

RIESGOS DEL CARGO

Ergonómicos, Biológicos, Psicolaborales y Físicos.

Foto 24: Profesiograma Bodeguero

35.5.4 Jefe de partida

Sistema de Información de Recursos Humanos
DESCRIPCION Y PERFIL DE CARGOS
CATERING SERVICE

NOMBRE DEL CARGO	JEFE DE PARTIDA	CODIGO	
		FECHA	

RELACIONES ORGANIZACIONALES

DEPARTAMENTO	OPERACIONES	SECCION	OPERATIVA
JEFE INMEDIATO	SUPERVISOR	JEFE FUNCIONAL	Ninguno.
NIVEL DE RESPONSABILIDAD	Supervisor II	CARGOS SUBORDINADOS	Cocinero

REQUISITOS

EDAD	Mínima	30 años	Máxima	40 años
SEXO	Masculino o Femenino.			
FORMACIÓN EDUCATIVA	Bachiller, estudios superiores en Gastronomía.			
REQUISITOS BÁSICOS DEL CARGO	Dominar las técnicas de preparación y servicio de alimentos, manejo de costos, manejo administrativo de personal.			
EXPERIENCIA EXTERNA (Áreas, Años)	Tres (3) años de experiencia.			
REQUISITOS SECUNDARIOS	Técnicas en Cocina Nacional e Internacional			
PRERREQUISITOS INTERNOS PARA PROMOCION AL CARGO	Cocinero			
CUALIDADES PERSONALES	Buenas relaciones interpersonales, creatividad, organización, agilidad, habilidad de trabajo bajo presión.			
HABILIDADES ADMINISTRATIVAS	Habilidad de toma de decisiones, condiciones de liderazgo, manejo de conflictos. Dominar técnicas de entrenamiento y motivación de personal.			
OTROS REQUISITOS				

RELACIONES DEL CARGO

INTERNAS	Todo el personal del contrato
EXTERNAS	Clientes.

DESCRIPCION DEL CARGO

Planear, seleccionar, capacitar, supervisar y coordinar el trabajo en las áreas de cocina, garantizando la calidad de los productos, procesos y estándares de seguridad alimentaria establecidos para la completa satisfacción del cliente.

FUNCIONES ESPECIFICAS DEL CARGO

Asegurar la conservación de la materia prima e higiene de producto terminado
Coordinar las labores del personal a su cargo.
Coordinar el stock de las materias primas de acuerdo a las necesidades del servicio.
Velar por el buen manejo de los equipos a su cargo.
Informar permanentemente cualquier desperfecto en su equipo de trabajo
Programar turnos del personal a su cargo.
Realizar el control disciplinario del personal a su cargo.
Entrenar del personal a su cargo.
Participar en las actividades de salud ocupacional de la empresa.

RIESGOS DEL CARGO

Físicos, Ergonómicos, Biológicos, psicolaborales y mecánicos.

Foto 25: Profesiograma Jefe de Partida

35.5.5 Cocinero

Sistema de Información de Recursos Humanos
DESCRIPCION Y PERFIL DE CARGOS
CONTAINER LODGE

NOMBRE DEL CARGO	COCINERO	CODIGO	
		FECHA	

RELACIONES ORGANIZACIONALES

DEPARTAMENTO	OPERACIONES	SECCION	OPERATIVA
JEFE INMEDIATO	Jefe de Partida	JEFE FUNCIONAL	
NIVEL DE RESPONSABILIDAD	Técnicos intermedios	CARGOS SUBORDINADOS	Ayudante de Cocina

REQUISITOS

EDAD	Mínima	25 años	Máxima	40 años
SEXO	Masculino o Femenino			
FORMACIÓN EDUCATIVA	Bachiller, de preferencia estudios superiores especializados en Gastronomía.			
REQUISITOS BÁSICOS DEL CARGO	Conocimiento de cocina fría, cocina caliente, porciones, salsas, cocina industrial.			
EXPERIENCIA EXTERNA (Áreas, Años)	Dos (2) años de experiencia.			
REQUISITOS SECUNDARIOS	Conocimientos de costos de cocina, experiencia en el manejo administrativo del personal de cocina, conocimientos en panadería y pastelería.			
PRERREQUISITOS INTERNOS PARA PROMOCION AL CARGO	Ayudante de Cocina			
CUALIDADES PERSONALES	Buenas relaciones interpersonales, creatividad, organización, agilidad, habilidad del trabajo bajo presión.			
HABILIDADES ADMINISTRATIVAS	Habilidad en la toma de decisiones, condiciones de liderazgo, manejo de conflictos.			
OTROS REQUISITOS				

RELACIONES DEL CARGO

INTERNAS	Todo el personal del contrato
EXTERNAS	Clientes

DESCRIPCION DEL CARGO

Organizar, coordinar y ejecutar las labores necesarias para cumplir el ciclo de producción de cocina caliente de acuerdo a los menús cumpliendo con los procesos y estándares de seguridad alimentaria establecidos.

FUNCIONES ESPECIFICAS DEL CARGO

Organizar y mantener en buen estado equipos y materiales a su cargo.
Mantener en orden y aseo los cuartos fríos y neveras.
Preparar: sopas, fondos, salsas base, carnes, aves y mariscos.
Supervisar el personal de cocina.
Participar en las actividades de salud ocupacional de la empresa.

RIESGOS DEL CARGO

Físicos, Biológicos, Ergonómicos, Mecánicos, Psicolaboral.

Fo

35.5.6 Ayudante de cocina

|

Sistema de Información de Recursos Humanos
DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE CARGOS
CONTAINER LODGE

NOMBRE DEL CARGO	AYUDANTE DE COCINA	FECHA	
-------------------------	---------------------------	--------------	--

RELACIONES ORGANIZACIONALES

DEPARTAMENTO	OPERACIONES	SECCION	OPERATIVA
JEFE INMEDIATO	Cocinero	JEFE FUNCIONAL	Ninguno.
NIVEL DE RESPONSABILIDAD	Operativo	CARGOS SUBORDINADOS	Ninguno.

REQUISITOS

EDAD	Mínima	20 años	Máxima	35 años
SEXO	Masculino ó Femenino			
FORMACIÓN EDUCATIVA	Bachiller, Cursos de complementación de cocina.			
REQUISITOS BÁSICOS DEL CARGO	Conocimientos básicos del área de cocina.			
EXPERIENCIA EXTERNA (Áreas, Años)	Un (1) año de experiencia como ayudante de cocina.			
REQUISITOS SECUNDARIOS				
PRERREQUISITOS INTERNOS PARA PROMOCION AL CARGO	Servicios varios, Posillero con entrenamiento en cocina.			
CUALIDADES PERSONALES	Buenas relaciones interpersonales, creatividad, organización, agilidad, capacidad de trabajo bajo presión.			
HABILIDADES ADMINISTRATIVAS				
OTROS REQUISITOS				

RELACIONES DEL CARGO

INTERNAS	Personal de Cocina, Supervisor.
EXTERNAS	Clientes.

DESCRIPCIÓN DEL CARGO

Colaborar, apoyar y organizar el trabajo específico de la cocina delegado por sus superiores, de acuerdo a los procesos de seguridad alimentaria establecidos.

FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL CARGO



Organizar materia prima en la cocina.
Recolectar, lavar y desinfectar alimentos, previo a la cocción.
Organizar y mantener en buen estado equipos y materiales a su cargo.
Participar en las actividades de salud ocupacional de la empresa.

RIESGOS DEL CARGO

Físicos, Biológicos, Ergonómicos, Mecánicos y Psicolaborales.

Foto 27: Profesiograma ayudante de cocina

35.5.7 Servicios varios limpieza

Sistema de Información de Recursos Humanos
DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE CARGOS
CONTAINER LODGE

NOMBRE DEL CARGO	VARIOS	CODIGO	
		FECHA	

RELACIONES ORGANIZACIONALES

DEPARTAMENTO	OPERACIONES	SECCION	OPERATIVA
JEFE INMEDIATO	SUPERVISOR	JEFE FUNCIONAL	Ninguno.
NIVEL DE RESPONSABILIDAD	Operativo V	CARGOS SUBORDINADOS	Ninguno

REQUISITOS

EDAD	Mínima	18 años	Máxima	35 años
SEXO	Masculino o femenino			
FORMACIÓN EDUCATIVA	Bachiller.			
REQUISITOS BÁSICOS DEL CARGO	Buen estado físico y presentación personal.			
EXPERIENCIA EXTERNA (Áreas, Años)	De preferencia 6 meses en limpieza o servicio en línea.			
REQUISITOS SECUNDARIOS				
PRERREQUISITOS INTERNOS PARA PROMOCION AL CARGO				
CUALIDADES PERSONALES	Buenas relaciones interpersonales, agilidad, actitud de servicio, organización, calidad en el trabajo.			
HABILIDADES ADMINISTRATIVAS				
OTROS REQUISITOS				

RELACIONES DEL CARGO

INTERNAS	Todo el personal del contrato.
EXTERNAS	Clientes.

DESCRIPCION DEL CARGO

Mantener un excelente estado de limpieza de cocina y comedor de acuerdo a los procesos y estándares de seguridad alimentaria establecidos.
--

FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL CARGO

Realizar limpieza y desinfección de pisos, ventanas, paredes, baños, sillas, muebles, equipos y utensilios.
Organizar y mantener en buen estado materiales y equipos de limpieza
Participar en las actividades de salud ocupacional de la empresa.
Colaborar con tareas adicionales asignadas por el Supervisor.

RIESGOS DEL CARGO

Ergonómicos, Psicolaboral, físicos

Foto 28: Profesiograma servicios varios de limpieza

35.5.8 Salonerero

Sistema de Información de Recursos Humanos DESCRIPCION Y PERFIL DE CARGOS CONTAINER LODGE

NOMBRE DEL CARGO	SALONEROS	CODIGO	
		FECHA	

RELACIONES ORGANIZACIONALES

DEPARTAMENTO	OPERATIVO	SECCION	Servicios de A y B
JEFE INMEDIATO	SUPERVISOR	JEFE FUNCIONAL	Ninguno
NIVEL DE RESPONSABILIDAD	Operativo V	CARGOS SUBORDINADOS	

REQUISITOS

EDAD	Minima	20 años	Máxima	35 años
SEXO	Masculino o Femenino.			
FORMACIÓN EDUCATIVA	Bachiller, Cursos Técnicos en el área de Mesa.			
REQUISITOS BÁSICOS DEL CARGO	Buena presentación personal, buen estado físico, habilidad aritmética.			
EXPERIENCIA EXTERNA (Áreas, Años)	Áreas afines en hoteles de alta categoría Dos (2) años.			
REQUISITOS SECUNDARIOS	Conocimientos de bebidas.			
PRERREQUISITOS INTERNOS PARA PROMOCION AL CARGO	Ninguno.			
CUALIDADES PERSONALES	Actitud de servicio, Buenas relaciones interpersonales, dinamismo, cortesía, iniciativa, trabajo bajo presión, facilidad de expresión, creatividad			
HABILIDADES ADMINISTRATIVAS	Ninguna			
OTROS REQUISITOS				

RELACIONES DEL CARGO

INTERNAS	Todo el personal del contrato.
EXTERNAS	Clientes.

DESCRIPCION DEL CARGO

Prestar eficiente y oportunamente el servicio de alimentos y bebidas en el área de acuerdo a los procesos y estándares de seguridad alimentaria establecidos, anticipándose a las necesidades del cliente para su completa satisfacción.

FUNCIONES ESPECIFICAS DEL CARGO

Realizar apertura del servicio.
Servir alimentos y bebidas.
Retirar vajilla utilizada y limpiar mesas.
Ofrecer alimentos y bebidas adicionales de acuerdo al evento.
Armar mesas y sillas para el servicio.
Participar en las actividades de salud ocupacional de la empresa.
Colaborar con otras tareas relacionadas con el servicio solicitadas por su inmediato superior.

RIESGOS DEL CARGO

Físicos, Ergonómicos, Biológicos, psicolaborales.

35.6 ANEXO 6. FORMATOS EVALUACION PERSONAL

35.6.1 EVALUACION COCINERO

CARGO: JEFE DE PARTIDA / COCINERO		
NOMBRE EVALUADO:		
PERIODO DE EVALUACIÓN:	Desde:	Hasta:
EVALUADOR:	Chef (Nombre):	
	Jefe Operativo (Nombre):	Supervisor (Nombre):
FECHA DE EVALUACION		
INSTRUCCIONES	<p>Por favor Designe una valoración (en todas las celdas) entre 5 y 1 en la columna "Calificación" considerando los siguientes parámetros:</p>	
	<p>PARÁMETROS</p> <p>5 Óptimo, sólidos conocimientos 4 Habilidad desarrollada 3 Requiere fortalecer la habilidad 2 Conocimiento básico 1 No cumple el perfil requerido</p>	
EVALUACIÓN COMPETENCIAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA EL PUESTO		
		70%
Descripción	Calificación	
Manejo de cuchillo y uso de utensilios básicos de cocina		
Conocimiento de cortes y terminología culinaria		
Manejo de área fría conocimiento de elaboración de ensaladas, aderezos y tiempo de cocción de vegetales		
Decoración de bandejas y armado de platos		
Procedimientos para la preparación de sopas nacionales e internacionales		
Conocimiento de carnicería cortes en lomo fino, lomo de falda y pulpas (tiempos de cocción)		
Conocimiento de carnicería en manipulación de aves pollo, pavo, etc		
Conocimiento de carnicería en manipulación de pescados y mariscos (Descongelamiento, manipulación y tiempos de cocción)		
Conocimiento en la elaboración de fondos claros y oscuros		
Conocimientos de técnicas para la elaboración de salsas frías emulsionadas		
Conocimientos de técnicas para la elaboración de salsas calientes en base a Bechamell		
Conocimientos de técnicas para la elaboración de salsas calientes en base a Demiglace o fondo oscuro		
Conocimientos de técnicas nuevas y creativas para la elaboración de salsas a la minuta		
Conocimiento de recetas/ gramajes y buen manejo documentos administrativos		
Conocimiento de elaboración de bebidas típicas y postres		
Conocimientos de panadería y pastelería elaboración de recetas		
Organización de tiempos de trabajo (Agilidad y Orden)		
SUBTOTAL 1	0%	
EVALUACIÓN COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES REQUERIDAS PARA EL PUESTO		
		30%
Descripción	Calificación	
Organización de grupos de trabajo (delegación de responsabilidades)		
Comunicación efectiva con el personal a cargo		
Capacidad de seguimientos en todas las áreas de cocina		
Solución de problemas de producción a tiempo		
Liderazgo proactivo		
Compromiso		
Orientación a Resultados		
Iniciativa		
SUBTOTAL 2	0%	
RESULTADO TOTAL DE LA EVALUACIÓN		0%
(mínimo 70% para aprobación)		70

Foto 30: Prueba de evaluación Jefe de partida / Cocinero

35.6.2 Ayudante de Cocina

CARGO: AYUDANTES DE COCINA		
NOMBRE EVALUADO:		
PERIODO DE EVALUACIÓN:	Desde:	Hasta:
EVALUADOR:	Chef (Nombre):	Sous Chef (Nombre):
	Jefe Operativo (Nombre):	Supervisor (Nombre):
FECHA DE AVALUACION		

INSTRUCCIONES	PARÁMETROS
Por favor Designe una valoración (en todas las celdas) entre 5 y 1 en la columna "Calificación" considerando los siguientes parámetros:	5 Óptimo, sólidos conocimientos 4 Habilidad desarrollada 3 Requiere fortalecer la habilidad 2 Conocimiento básico 1 No cumple el perfil requerido

EVALUACIÓN COMPETENCIAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA EL PUESTO		70%
Descripción	Calificación	
Manejo de cuchillo y uso de utensilios básicos de cocina		
Conocimiento de cortes		
Conocimiento de montaje de ensaladas		
Conocimiento para preparación de sopas		
Conocimiento y experiencia en la elaboración de arroz		
Conocimiento y experiencia en la elaboración de guarniciones y acompañantes		
Conocimiento en la elaboración de fondos y refritos		
Conocimiento de elaboración de bebidas calientes y jugos		
SUBTOTAL 1	0%	

EVALUACIÓN COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES REQUERIDAS PARA EL PUESTO		30%
Descripción	Calificación	
Trabajo en Equipo		
Comprensión de instrucciones asignadas		
Compromiso		
Orientación a Resultados		
Iniciativa		
SUBTOTAL 2	0%	

RESULTADO TOTAL DE LA EVALUACIÓN (mínimo 70% para aprobación)	0%
---	-----------

Foto 31: Prueba de ingreso Ayudante de Cocina

35.6.3 Servicios varios limpieza

CARGO: SERVICIOS VARIOS		
NOMBRE EVALUADO:	Sergio Carval	
PERIODO DE EVALUACIÓN:	Desde: 06 de Febrero 2013	Hasta: 07 de Febrero 2013
EVALUADOR:	Chef (Nombre):	Sous Chef (Nombre):
	Jefe Operativo (Nombre):	Supervisor (Nombre): Elena Bravo
FECHA DE AVALUACION	07 de Febrero 2013	
INSTRUCCIONES		PARÁMETROS
Por favor Designe una valoración (en todas las celdas) entre 5 y 1 en la columna "Calificación" considerando los siguientes parámetros:		5 Óptimo, sólidos conocimientos 4 Habilidad desarrollada 3 Requiere fortalecer la habilidad 2 Conocimiento básico 1 No cumple el perfil requerido
EVALUACIÓN COMPETENCIAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA EL PUESTO 40%		
Descripción	Calificación	
Orden y limpieza del sector de trabajo (uso adecuado de herramientas de limpieza)		
Manejo y dosificación de químicos para posillería		
SUBTOTAL 1	0%	
EVALUACIÓN COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES REQUERIDAS PARA EL PUESTO 60%		
Descripción	Calificación	
Trabajo en Equipo		
Vocación por temas culinarios		
Comprensión de instrucciones asignadas		
Orientación de Servicio al Cliente		
Compromiso		
Orientación a Resultados		
Iniciativa		
SUBTOTAL 2	0%	
RESULTADO TOTAL DE LA EVALUACIÓN 0%		
(mínimo 70% para aprobación)		

Foto 32: Prueba ingreso Servicios Varios limpieza