

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Alamanda Lodge Restaurant

**Camila Sara Larco Velástegui
Wellinton Favio Legarda Solano**

**Mauricio Cepeda, Master of Management in Hospitality,
Director de Tesis**

Tesis de grado presentada como requisito
para la obtención del título de Licenciados en Administración de Empresas de Hospitalidad

Quito, julio de 2015

Universidad San Francisco de Quito

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

Alamanda Lodge Restaurant

Camila Larco

Favio Legarda

Mauricio Cepeda, MMHA.,
Director de Tesis

Renata Moncayo, Master in
Hospitality Management,
Miembro del Comité de Tesis

Mauricio Cepeda, MMH.,
Decano del Colegio de Hospitalidad,
Arte Culinario y Turismo

Quito, julio de 2015

© 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: Camila Sara Larco Velástegui

C. I.: 0502302482

Firma:

Nombre: Wellinton Favio Legarda Solano

C. I.: 2200230726

Fecha: Quito, julio de 2015

DEDICATORIA

Camila Larco

Este trabajo está dedicado principalmente a mis padres, promotores del proyecto, Pablo Larco Ortuño e Ivonne Velástegui Simon, quienes nos hicieron parte del sueño de toda su vida, que gracias a las bendiciones de Dios está tomando sentido paulatinamente, además de que han sido de gran apoyo a lo largo del proceso de desarrollo de nuestro proyecto de tesis, aportándonos sus ideas y comentarios. A Dios por siempre mi camino y luz para que todo vaya en orden a lo largo de mi carrera y vida. A mi hermana María José Larco, quien ha sido mi amiga, mi apoyo y mi guía durante estos 25 años de vida. A Favio Legarda, con quien he trabajado estos seis meses en este trabajo y quien ha sido de gran ayuda para lograr plasmar nuestras ideas y quien ha aportado de forma significativa al proyecto. A Mauricio Cepeda, Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo, y director de tesis, que nos ha brindado su apoyo y ayuda para asegurar el éxito en nuestro proyecto.

DEDICATORIA

Favio Legarda

Dedico este trabajo a la gente que ha estado conmigo de manera incondicional durante mi carrera académica y mi vida. A mis padres porque han estado conmigo en todo momento y me han brindado apoyo emocional. A Douglas McMeekin por apoyarme en mi formación académica. A Larry Smith y Joanne Smith, porque gracias a ellos he tenido la oportunidad de continuar mis estudios. A Mauricio Cepeda, quien ha sido un elemento importante dentro de mi formación académica y también a Camila Larco con quien hemos trabajado en este proyecto.

RESUMEN

Alamanda Lodge Restaurant es un eco-lodge que pretende brindar a sus clientes un espacio en medio de la naturaleza para que disfruten de momentos fuera de la ciudad, el tráfico y la contaminación. El proyecto está conformado por cuatro cabañas, un salón de reuniones y un restaurant con exquisiteces de la comida ecuatoriana con toques de la gastronomía libanesa-mediterránea. Está dirigido a familias, extranjeros, grupos de amigos e instituciones como ONG'S de clase media, media alta.

ABSTRACT

Alamanda Lodge Restaurant is an eco-lodge that aims to provide its customers with a space in the middle of nature to enjoy moments outside the city, traffic and pollution. The project consists of four cottages, a meeting room and a restaurant with delicacies of the Ecuadorian food with touches of Lebanese - Mediterranean cuisine. It is aimed at families, foreigners, friends and institutions such as NGO's of the middle and upper class.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	6
ABSTRACT	7
1. Concepto del proyecto	11
2. Estudio de factibilidad	11
2.1. Entorno macroeconómico	11
2.2. Análisis del sitio	12
2.2.1. Localización	12
2.2.2. Adaptabilidad y Conveniencia Física del terreno	13
2.2.3. Acceso y visibilidad	14
2.2.4. Servicios básicos	14
2.2.5. Situación legal y regulaciones municipales aplicables	15
2.3. Análisis de vecindario	15
2.4. Análisis del área de mercado	17
2.5. Análisis de oferta	20
2.6. Análisis de demanda	21
2.7. Pronóstico de ingresos y gastos	23
2.8. Análisis de la rentabilidad del proyecto	24
3. Diseño y arquitectura- Descripción de la propiedad	25
3.1. Programa de espacio	26
3.2. Diagrama de relación espacial	26
3.3. Guest Room floor	27
3.3.1. Eficiencia del Guest Room Area	27
3.3.2. Definición del Guest Room Mix	27
3.3.3. Guest Room Design	27
3.4. Back of the house	28
3.4.1. Descripción de la cocina	28
3.4.2. Área de bodegas	29
3.4.3. Oficinas	29
3.4.4. Recibidor de basura	29
3.4.5. Área de empleados	29
3.4.6. Lavandería y Housekeeping	30

3.4.7. Mantenimiento	30
4. Programa de Alimentos y Bebidas	30
5. Recursos Humanos	31
5.1. Cultura organizacional	31
5.2. Organigrama	32
6. Plan de comunicación de Marketing	33
7. Presupuesto financiero total del proyecto	35
8. Conclusiones	36
9. Referencias bibliográficas	37
10. Anexos	38
ANEXO 1	38
ANEXO 2	40
PLANOS ARQUITECTÓNICOS	40

Sumario ejecutivo

En medio del verde predominante del bosque nublado de Quito nace la flor de Alamanda en amarillo, blanco, rojo, azul y violeta. Ese espléndido contraste se recrea en el concepto de Alamanda Lodge Restaurant; una paleta de colores entre la enorme biodiversidad del sur del Chocó Andino, en Nanegalito, parroquia rural del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ).

La zona de Nanegalito es actualmente un sector de paso, cuando debería ser un destino turístico importante del DMQ, debido a sus atractivos turísticos relacionados con su enorme biodiversidad, el gran número de ríos y cascadas y el descubrimiento de valiosos restos arqueológicos de la cultura Yumbo. Sin embargo, en 30 km a la redonda de Nanegalito, no existe un restaurante u hostería de primera categoría, salvo por los pintorescos sitios de comida al paso que se expenden en el poblado y a la vera del camino.

El proyecto Alamanda Lodge Restaurant cubre esta necesidad del mercado con una hostería con altos niveles de calidad (diseño y servicio), ofreciendo oportunidades de empleo a la población local y manteniendo el espíritu de conservación que ya tiene como reserva privada de conservación. La reserva privada Alamanda de 43 hectáreas, está ubicada en el km 1,5 en la vía Nanegalito – Nanegal.

La zona ha venido cobrando importancia adicional para el cultivo de café especial de altura. Parte de los atractivos previstos al interior de Alamanda es la visita al cultivo de algunas variedades de cafeto arábigo, la observación del proceso de secado, despulpado, tostado, molido, y la degustación de estas variedades de café especial.

Alamanda Lodge, tiene capacidad para albergar a 16 personas en sus cuatro cabañas, el restaurante tiene capacidad para 60 personas, así como la sala de reunión puede abarcar a 30 personas. La inversión total del proyecto es de \$ US\$ 928.000,00. En base a los cálculos realizados del proyecto y su inversión, los resultados del VAN (valor actual neto) nominal es de \$110.253 que representa al 16%; el resultado del TIR (tasa interna de retorno) nominal es del 21,0 %. El VAN del proyecto real (12%) es de \$ 127.267 y el TIR de 17,4%.

1. Concepto del proyecto

El proyecto es un ecolodge inmerso en la reserva de conservación Alamanda, en la zona de Nanegalito, donde ofreceremos servicio de restaurante y hospedaje además de contar con una sala de reuniones para ONG's, grupos o entidades que estén interesadas en salir de la metrópoli para respirar aire puro y alejarse del mundanal ruido, mientras mantienen reuniones de trabajo o capacitación. Se prevé instalar cuatro cabañas, con 16 camas en total. El restaurante contará con 60 asientos y el salón de reuniones con 30 asientos. El proyecto contará también con senderos para realizar caminatas hacia el río Alambi y las cascadas de la reserva. Puesto que la zona es reconocida por su amplia variedad de aves, orquídeas, mariposas y otras especies de flora y fauna, se ofrecerán también caminatas para el avistamiento de aves y contemplación de la naturaleza.

2. Estudio de factibilidad

2.1. Entorno macroeconómico

El presidente actual del Ecuador es Rafael Correa Delgado, quien está en el poder desde el año 2007. Su política es izquierdista, perteneciente al partido político Alianza País. En la actualidad uno de los principales generadores de ingresos en el Ecuador es el petróleo el cual representa el 40% de los ingresos de las exportaciones. Otra fuente generadora de ingresos es la exportación agrícola de productos como el banano y las rosas. El PIB per capita actual del país es de \$ 6.460; el FMI ha estimado un crecimiento para el 2015 de 1,9% en el PIB ecuatoriano. Es importante mencionar que a partir de la baja del petróleo el país se ha enfocado en buscar otras fuentes de ingresos aparte de los hidrocarburos tales como la producción nacional, la inversión extranjera así como también el turismo.

En cuanto a indicadores del turismo, en base a cifras establecidas por el Ministerio del Turismo del Ecuador en el año 2014 el Ecuador recibió alrededor de 1,5 millones de visitantes extranjeros. Por otro lado, el país ha recibido reconocimiento a nivel internacional por parte de Lonely Planet y World Travel como uno de los mejores destinos turísticos del mundo. World Travel consideró a las Islas Galápagos como mejor destino turístico a nivel mundial en 2012. Además International Living a considerado a Ecuador como uno de los mejores lugares para vivir. Otro dato importante a mencionar es que el

país ha ganado popularidad a partir de su slogan “All You Need Is Ecuador” al cual han establecido como marca turística y como marca país. Para este efecto el gobierno ha hecho una inversión de alrededor de 16 millones de dólares, cifra que puede ascender a los 40 millones de dólares con el propósito de incrementar el turismo en los próximos años.

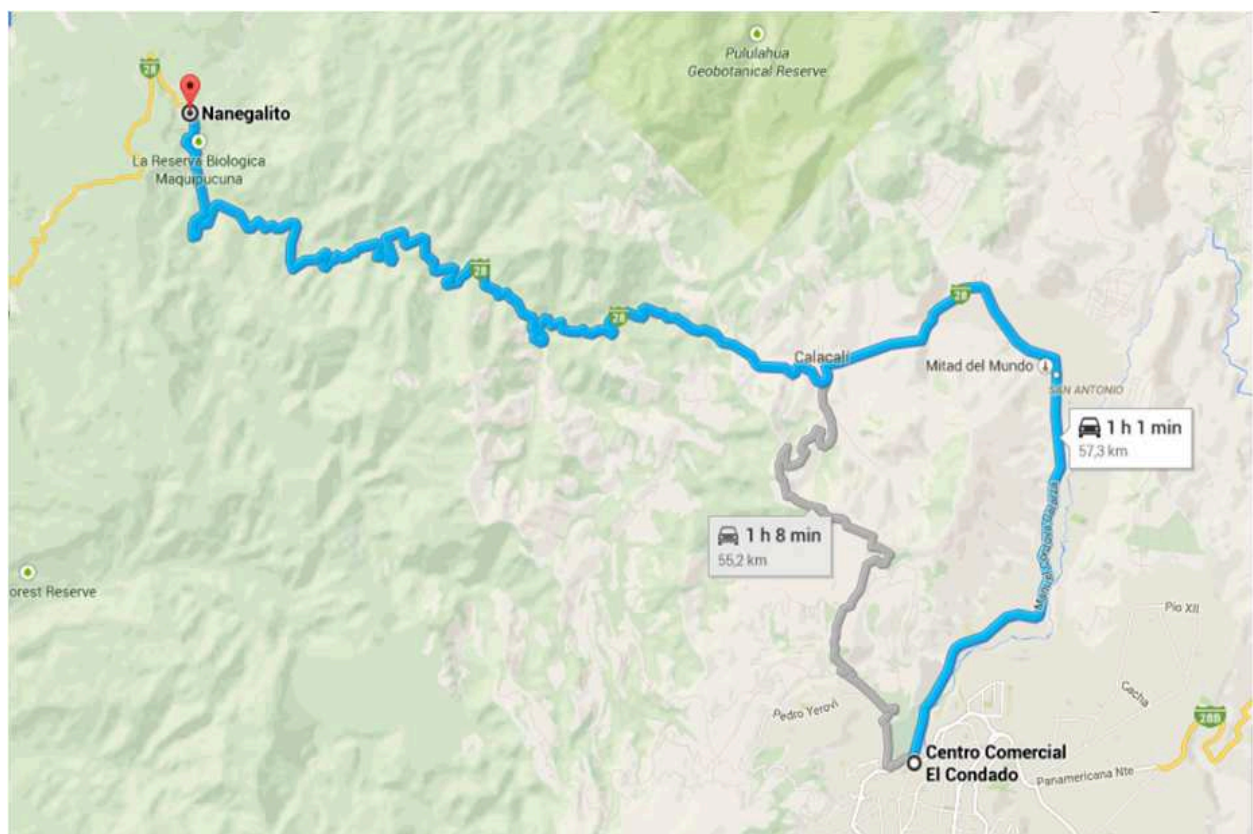
2.2. Análisis del sitio

2.2.1. Localización

Región: Noroccidente de la Provincia de Pichincha

País: Ecuador, Parroquia de Nanegalito, Barrio Palupe, Cantón Quito.

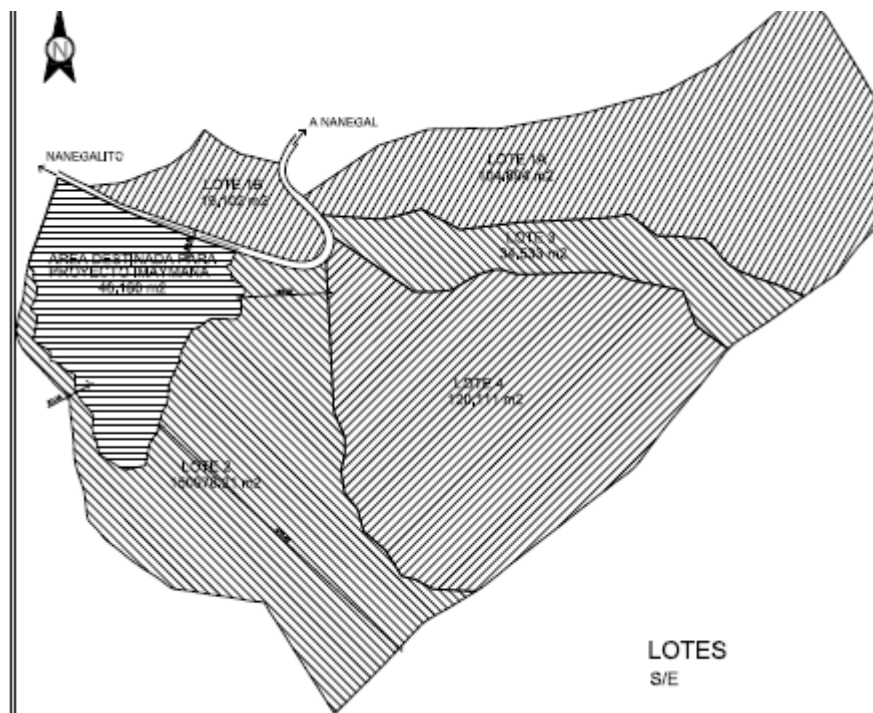
Km 1,5 vía Nanegalito - Nanegal.



2.2.2. Adaptabilidad y Conveniencia Física del terreno

La zona de Nanegalito se encuentra ubicada en las estribaciones del volcán Pichincha a 1.650 metros sobre el nivel del mar, en un paraje cuya temperatura oscila entre los 18 y 20 grados centígrados. El bosque que rodean Nanegalito forma parte de la zona ecológica llamada el Chocó que se extiende desde el suroeste de Colombia hasta el noroeste de Ecuador.

El terreno de la reserva de Alamanda está dividido en cuatro secciones que hacen un total de 43 hectáreas, las cuales suman 429,454 m² de superficie. Su topografía va desde los 1340 hasta los 1490 metros sobre el nivel del mar (msnm). Sus límites o linderos son el Río Alambi al sureste, la propiedad del Sr. Fausto Calderón al suroeste y las propiedades de los señores Gerardo Parra, Gersan Calderón y M. Piedra al norte. La propiedad está atravesada por la Vía Nanegal al norte, lo cual deja aproximadamente dos hectáreas del terreno separadas del resto. Actualmente en la propiedad existen dos cabañas pequeñas, una de ellas habitable y la otra no, además de una pequeña casa la cual está siendo ocupada por el cuidador del terreno y un establo. Cabe recalcar que 26 hectáreas del terreno están protegidas por el Programa de Incentivos Socio Bosque. La cabaña que es habitable será ampliada y remodelada para el restaurante; la cabaña que no es habitable será refaccionada y adaptada para la sala de reuniones; la casa del cuidador permanecerá como tal; por último, en el establo se construirán habitaciones para el personal, bodega y lavandería. Puesto que el terreno está intacto y es una pendiente, se deberá remover y nivelar la tierra para la futura construcción. La nivelación del suelo será principalmente para los parqueaderos. Se pretende dejar el terreno un tanto como pendiente puesto que las cabañas serán construidas en forma de terraza.



2.2.3. Acceso y visibilidad

Entre las vías principales se encuentra la carretera Quito- Calacalí - Nanegalito la cual es asfaltada y de primer orden. La segunda vía lastrada, parte desde Quito-Santa Ana-Nono-Nanegalito, tiene aproximadamente 77 kilómetros; el recorrido es de una hora y media. Esta vía es transitada principalmente por ciclistas de montaña ya que gran parte de la vía es atravesada por los bosques y el espléndido paisaje del Noroccidente de Pichincha. Es importante mencionar que esta vía es rústica y carece de señalización.

La reserva privada Alamanda de 43 hectáreas, está ubicada en el km 1,5 en la vía Nanegalito – Nanegal, con acceso asfaltado hasta la entrada de la propiedad. El terreno se encuentra al lado derecho de la vía.

2.2.4. Servicios básicos

La propiedad posee servicios de agua potable, luz eléctrica, señal para telefonía celular y telefonía convencional y servicio de recolección de basura perteneciente al Distrito Metropolitano de Quito que realiza su servicio todos los martes. Sin embargo, la propiedad no posee alcantarillado, por lo cual parte del proyecto es construir un sistema “tricameral” que consiste en construir tres pozos bajo la tierra por donde pasarán las aguas

servidas y donde se irán asentando los sólidos; ya en el tercer pozo el agua estará lo suficientemente limpio para regar la tierra y que estas aguas no vayan a quebradas. Por otro lado, dentro de la parroquia existe un subcentro de salud donde se pueden atender emergencias.

2.2.5. Situación legal y regulaciones municipales aplicables

En base al Informe de Regulación Metropolitana (IRM) realizado sobre las 15 hectáreas donde se realizará la construcción, se consiguió reunir la siguiente información:

Nombre del propietario: Larco Ortuño Pablo Fernando

Zonificación: A7 (A50002-1)

Lote mínimo: 50000 m²

Pisos:

Altura: 6 m

Número de pisos: 2

Tipo de zona; zona de conservación y uso sostenible

Frente mínimo: 125 m

Retiros:

Frontal: 5 m

Lateral: 5 m

Posterior: 5 m

Entre bosques: 6 m

2.3. Análisis de vecindario

Las características climáticas de Nanegalito son tropicales, húmedas; oscila entre los 15° a 22° centígrados. La época lluviosa se extiende de diciembre a mayo. Es considerada la parroquia más joven del noroccidente. La vías a Nanegalito son completamente asfaltadas y están en buen estado. Ya en la parroquia se encuentran principalmente vías asfaltadas y adoquinadas, pero también hay vías de segundo orden.

Es importante mencionar que Nanegalito fue habitada por culturas prehispánicas como la cultura Yumbo. Actualmente existe el Centro Ceremonial Tulipe, que es un museo

que permite conocer la historia de la cultura Yumbo. En 1974 se inauguró el Hospital de Nanegalito. En el 2007 se inaugura el Museo de Sitio Tulipe, que actualmente es un importante atractivo turístico de la zona y de Ecuador en general. Hasta el 18 de agosto del 2011 el museo recibió 24.864 visitas, número que es importante destacar para conocer la importancia turística de la zona.

El número de habitantes de la parroquia Nanegalito es de 3.026 habitantes y la población en esta zona es mestiza. La mayor parte de la población se asienta en el área urbana y el resto en el área rural, que es el área más grande del territorio. 1.555 habitantes de Nanegalito son hombres y 1.471 son mujeres. En porcentajes el 51% de la población está constituida por hombres y el 49% por mujeres. El crecimiento poblacional en los últimos 20 años es del 32.6 %. Pese a ser una parroquia relativamente nueva en relación a las demás de la provincia y de tener una población relativamente pequeña, su crecimiento ha sido elevado con respecto al nacional. Hasta el 2010, la población económicamente activa (PEA) era de 1273; la población económicamente inactiva (PEI) era de 1112; y la población en edad de trabajar (PET) era de 2385. El 68,84% de la población son pobres y el 31,16% no lo son. Estos indicadores muestran un alto nivel de pobreza en la parroquia.

Los principales generadores económicos de la zona son una fábrica de bloques, una estación de servicio, una vulcanizadora y una industria de lácteos. Asimismo, estos son los principales generadores de trabajo de la zona según datos del 2010. Las principales actividades económicas de Nanegalito son la agricultura y ganadería; sobre todo en la producción de leche y derivados del mismo. Otras actividades importantes son el comercio y el turismo. La parroquia se dedica esencialmente a elaborar y comercializar alimentos tradicionales de la zona para los visitantes o turistas. El 35,66% está dedicada a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. El 11,44% está dedicada al comercio al por mayor y menor. Por último, el 12% están enfocados en las actividades de alojamiento y comida.

Entre los principales complejos turísticos que encontramos en la zona de Nanegalito están Bellavista Cloud Forest Reserve, el Complejo Turístico Ecuador Primero, El Paradero Los Pinos, Paradero El Sitio, Tucanopy Reserva Inti Llacta, paradero Paraíso de Pescador, Refugio Paz de las Aves, Hostal Nanegalito, Posada Yumbocucho, Hotel Fabara y el reciente Mashpi Lodge.

2.4. Análisis del área de mercado

Las principales actividades económicas a la que se dedica la población de Nanegal es la agricultura y la ganadería, entre los principales cultivos se encuentran cítricos, café, caña de azúcar y plátano, además de dedicarse a cultivos de ciclo corto como frijol, maíz, caña de azúcar y camote, entre otros. Otra de las actividades a la que se dedica la gente de esta zona es la ganadería tanto bovina como porcina. Del ganado bovino se extrae la leche que es comercializada a Inedeca y también se elaboran quesos. Además la carne es expendida en el principal mercado de Quito. También se ha fomentado el comercio de comida a lo largo de la carretera que atraviesa por nanegalito, principalmente restaurantes, locales de fritada y snacks. La introducción de Alamanda Lodge Restaurant puede traer oportunidades de trabajo para la gente de la zona además de aumentar el turismo. Por consiguiente se garantiza la protección del bosque de la zona que está amenazada por la constante expansión de la frontera agrícola.

Nanegalito se encuentra a 1 hora 15 minutos de Quito. La parroquia de Nanegalito posee una superficie de 125,26 km², esta parroquia está en la provincia de Pichincha, en el noroccidente del Distrito Metropolitano de Quito, en las estribaciones de la cordillera Occidental. Límites Norte: Parroquias Nanegal y Gualea, Sur: Cantón San Miguel de los Bancos, Este: Las parroquias Nanegal, y Nono Oeste. La población de Nanegalito es mestiza y ésta es de 3.026 habitantes, se asienta en mayor proporción en el área urbana, es decir en la zona consolidada, la población restante se ubica en el área rural de forma dispersa que ocupa la mayor extensión del territorio. A continuación se presenta una tabla de cómo está distribuida la población por edades desde los más jóvenes hasta los más adultos.

POBLACIÓN POR GRUPOS DE EDAD Y SEXO			
GRUPOS DE EDAD	SEXO		TOTAL
	HOMBRE	MUJER	
Menor de 1 año	25	24	49
De 1 a 4 años	135	130	265
De 5 a 9 años	160	167	327
De 10 a 14 años	169	161	330
De 15 a 19 años	158	145	303
De 20 a 24 años	110	125	335
De 25 a 29 años	116	112	228
De 30 a 34 años	111	115	226
De 35 a 39 años	103	102	205
De 40 a 44 años	69	61	130
De 45 a 49 años	79	55	134
De 50 a 54 años	60	43	103
De 55 a 59 años	59	59	118
De 60 a 64 años	47	38	85
De 65 a 69 años	49	38	92
De 70 a 74 años	42	33	75
De 75 a 79 años	26	25	51
De 80 a 84 años	16	13	29
De 85 a 89 años	9	15	24
De 90 a 94 años	10	4	14
De 95 a 99 años	1	1	2
De 100 años y más	1	-	1
TOTAL	1.555	1.471	3.026

Dentro una población heterogénea hay individuos que tienen más ingresos que otros; en este caso se presentarán en una tabla los indicadores de pobreza según el censo realizado por el INEC en el año 2001.

ÍNDICE DE POBREZA DE LA PARROQUIA NANEGALITO		
POBLACIÓN		2474
POBREZA	HOGARES %	38,0
	POBLACIÓN	1399
EXTREMA POBREZA	HOGARES %	20,4
	POBLACIÓN	897

Nota: Los otros 178 habitantes están dentro del grupo de indigentes de Nanegalito.

Un análisis llevado a cabo en el 2010 mostró que el 68,84% de la población es pobre lo cual en número de habitantes es 2.074 frente al 31.16% que representa 939 personas a las cuales no se las considera pobres.

La ocupación laboral de la población de Nanegalito, según el censo realizado por el INEC, consta en el cuadro siguiente.

OCUPACIÓN LABORAL PREDOMINANTE	
AGRICULTURA Y TRABAJADORES CALIFICADOS	34,37%
OCUPACIONES ELEMENTALES	19,67%
TRABAJADORES DE SERVICIO Y VENDEDORES	19,04%
OFICIALES, OPERARIOS Y ARTESANOS	10,66%
TRABAJO POR CUENTA PROPIA	27,06%
EMPLEADOS PRIVADOS	26,66%
JORNALEROS	17,24%
EMPLEADOS DE GOBIERNO	13,01%

La demografía de Nanegalito muestra que la gran mayoría de la población está en edad productiva, existe una brecha de pobreza muy elevada. No obstante el gobierno parroquial de Nanegalito ha estado trabajando por cambiar estas desigualdades a través de programas como el turismo, actividad que tiene un prometedor futuro gracias a los

atractivos que la zona posee y también por su ubicación geográfica. Además existe mucho interés en incluir a la población femenina de Nanegalito en la fuerza laboral de la parroquia.

2.5. Análisis de oferta

La competencia para Alamanda Lodge Restaurant no está en la misma zona de Nanegalito - Mindo; los potenciales huéspedes y clientes analizan su destino considerando otras opciones que ofrecen servicios similares, ubicadas alrededor de Quito, a no más de 100 km, como Sachatamia, Mindo Garden, La Roulotte (Mindo); Termas de Papallacta (Papallacta); La Carriona (Sangolquí); Rumiloma Lodge (Quito); El Cráter (Pululahua); La Ciénega (Lasso); Tierra del Volcán (Cotopaxi). A continuación se mostrará una tabla mostrando algunos datos importantes de nuestros mayores competidores para, posteriormente, poder analizar nuestra demanda.

COMPETENCIA DIRECTA	CAPACIDAD	% DE OCUPACIÓN PROMEDIO	# HABITACIONES	# DE PERSONAS DE ACUERDO AL %OCC EN UN AÑO	HAB. OCUPADAS EN UN AÑO
Sachatamia Lodge	43 personas	70%	14	10,986.5	3,577
Mindo Garden	40 personas	65%	23	9,490	5,456.75
La Carriona	65 personas	70%	25	16,607.5	6,587.5
El Cráter	36 personas	70%	12	9,198	3,066
La Ciénega	64 personas	70%	34	16,352	8,687
TOTAL				47,917.2	27,174.25

Las mencionadas anteriormente son reconocidas hosterías de calidad que han venido creciendo y evolucionando desde su inauguración, lo que revela una creciente demanda por los servicios que ofrecen. Como se pudo apreciar en el cuadro anterior, el porcentaje de ocupación de cada hotel/hostería está dentro de los estándares establecidos por la industria hotelera. Por los resultados obtenidos se puede concluir que estos hoteles

tienen un flujo positivo de huéspedes, lo que indica que nosotros como Alamanda Lodge Restaurant tenemos buenas posibilidades de penetrar el mercado hotelero.

Resultó difícil conseguir el porcentaje de ocupación de cada uno de las hosterías que hemos establecido como nuestra competencia. El único dato certero que pudieron proporcionarnos fue el de la hostería Mindo Garden del que se sabe que su porcentaje de ocupación es del 65%. Sin embargo, hemos utilizado los datos del Análisis del Mercado Hotelero de Quito, proporcionado por la Universidad San Francisco de Quito, que indica que en promedio, el porcentaje de ocupación de los hoteles y hosterías de Quito y sus alrededores es del 70%.

De la investigación realizada se conoce de al menos un proyecto que puede constituir una competencia directa en la zona para Alamanda: el Centro de Interpretación Ambiental, Comercialización y Operadora Turística (CICOP) que lleva adelante la Red de Bosques Privados del Ecuador, en el km 64 de la vía Calacalí – La Independencia (a 8 km de Alamanda), con el apoyo del Proyecto de Sostenibilidad Financiera (PSF) para el Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SNAP) (Proyecto PNUD/GEF). Sin embargo, los promotores de Alamanda vemos al CICOP más como un polo de atracción adicional de flujo turístico hacia la zona que como una competencia.

En general, consideramos que otros proyectos turísticos que se instalen en la zona contribuirán a consolidar a Nanegalito como destino turístico, siempre que estos proyectos reúnan características de calidad en el diseño, en el servicio y utilicen buenas prácticas de operación turística, en particular, en los estándares sociales y ambientales.

2.6. Análisis de demanda

Como se mencionó en el inciso anterior, la competencia de Alamanda son hosterías que no necesariamente se encuentran en la misma zona de Nanegalito sino que ofrecen servicios similares a los que nosotros ofreceremos, además de estar dirigidos a segmentos de mercado parecidos a los nuestros. En base al cuadro sobre nuestra competencia establecido en el inciso anterior, el porcentaje de ocupación promedio es del 69%. A pesar de que para nuestro proyecto hemos estimado un porcentaje de ocupación conservador (35%), las posibilidades de demanda en base a la competencia son mayores. Nuestro pronóstico de ocupación en un año, basándonos en el promedio obtenido del porcentaje de

ocupación es de 1,007.4 noches por habitación. En cuanto al flujo de personas, así mismo en un año, es de 4,029.6.

CONCEPTO	VALOR
Tránsito promedio diario (ida y vuelta). Vehículos	12.000
Promedio de personas por vehículo	2,5
Número total de personas transitando diariamente	30.000
Número total de personas transitando mensualmente	900.000
Número total de personas transitando anualmente	10.800.000

Las estadísticas más recientes del Ministerio de Transporte y Obras Públicas del Ecuador, demuestran un mercado potencial significativo para el proyecto, únicamente considerando el flujo vehicular de la vía Calacalí – Los Bancos.

Por otra parte, el 73,8% de los turistas no residentes que visitaron el país en 2011 (cifras más recientes disponibles sobre la experiencia turística en Ecuador)¹, realizó actividades relacionadas con el turismo cultural, y el 21,0% hizo ecoturismo. Aunque un menor porcentaje del turista nacional realiza esas mismas actividades (26% turismo cultural; 10% ecoturismo). Por tanto, las principales motivaciones del turista extranjero y nacional están relacionadas con cultura y naturaleza, que son las principales experiencias que ofrece Alamanda.

Estas estadísticas son referencias importantes que demuestran un interesante mercado potencial. De un modo más preciso, el proyecto ha concebido una estrategia combinada, que hace sinergia, para enamorar a los siguientes segmentos de mercado que permitan mitigar la usual estacionalidad del flujo turístico que enfrentan los proyectos de este tipo.

En el caso del restaurante, los grupos a los que éste estaría destinado son familias y/o amigos de Quito que estén interesados en pasar su fin de semana, feriado o vacación fuera de la ciudad en un lugar innovador y acogedor donde puedan disfrutar de un delicioso y original desayuno, brunch, almuerzo o cena. También a familias y/o amigos

¹ “La experiencia turística en Ecuador, Cifras esenciales del turismo interno y receptor” – Ministerio de Turismo del Ecuador.

que estén viajando a la playa o sitios al noroccidente de Quito como Mindo, Esmeraldas, Puerto Quito, norte de Manabí, Tulipe y que quieran parar a desayunar, almorzar o simplemente descansar un momento disfrutando de la naturaleza. Asimismo, a ciclistas que aprovechan el fin de semana, feriado o vacación para disfrutar de las cinco ecorutas del noroccidente. Por último, turistas extranjeros con interés en la biodiversidad del Ecuador (aves, orquídeas, mariposas) que miran a Alamanda como uno de los puntos a visitar o como centro de desplazamiento hacia otros lugares únicos del Noroccidente de Pichincha.

Por otro lado, la sala de reuniones está destinada para grupos que practiquen ejercicios de relajación o alternativos como el yoga, tai-chi, meditación, que quieran o busquen un lugar vital, en medio de la naturaleza para realizar sus retiros por uno a más días. También para ONG's, empresas, instituciones públicas que buscan un sitio fuera de la ciudad, pero cercano (alrededor de 80 km de Quito), en medio de la naturaleza, para llevar a cabo reuniones de trabajo o de capacitación, ejercicios de liderazgo, integración y fortalecimiento de equipos de trabajo por 1 o 5 días de duración.

En el caso de las cabañas, éstas estarán dirigidas para familias, parejas o grupos de amigos demandando un lugar diferente, innovador, tranquilo, en medio de la naturaleza biodiversa del bosque nublado, para pasar las vacaciones, el fin de semana o feriados. Así también para grupos de extranjeros con interés en la biodiversidad del Ecuador (aves, orquídeas, mariposas) que miran a Alamanda como uno de los puntos a visitar o como centro de desplazamiento hacia otros lugares únicos del Noroccidente de Pichincha.

2.7. Pronóstico de ingresos y gastos

El flujo de caja proyectado se ha hecho en base a cotizaciones hechas por empresas de construcción, posibles empresas que proveerán de equipos y materiales para el restaurante y alojamiento. Los datos que se han tomado en cuenta también son costos de proyectos turísticos dentro del Ecuador y la mayoría cercanos al terreno donde se desarrollará el proyecto como la hostería Sachatamia, Mindo Garden, La Roulotte, La Casona y Papallacta que a pesar de no estar cerca de la zona de Nanegalito es un ejemplo de proyecto que se asemeja a la idea de este proyecto y es considerado un competidor indirecto.

	PROMOTORES	FINANCIAMIENTO
TOTALES	\$375,500	\$552,983
PORCENTAJE	40%	60%

Uno de los datos importantes de mencionar es el monto de la inversión de \$928,483 que fue calculado del monto del aporte de los accionistas o promotores, más el financiamiento. Después de realizar el Flujo de Caja Proyectado se ha llegado a la conclusión de que el año estable de operación es el quinto año. Además de los cálculos realizados se llegó a esta conclusión puesto a que la actividad turística es de lenta maduración.

2.8. Análisis de la rentabilidad del proyecto

TIR, VAN y periodo de recuperación de la inversión estimado:

PROYECTO:	
VAN PROYECTO REAL (12%)	127.267
TIR PROYECTO REAL	17,4%

PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PIR):	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
	Flujo Acumulativo Real del Proyecto	104.086	213.752	329.004	449.831	576.177	686.080	798.670	913.627	1.030.331

PIR Proyecto: 4,91 (4 años; 11 meses)

De acuerdo a los análisis financieros realizados anteriormente se puede concluir que el proyecto sí es viable. Para explicar la viabilidad del proyecto presentaremos los siguientes indicadores:

- ✓ Inversión: \$928,483
- ✓ VAN: \$127,267
- ✓ TIR: 17,4%

- ✓ Financiamiento: \$552,983
- ✓ Periodo de recuperación: 5to año

Tenemos un Valor Actual Neto positivo, lo que nos indica que sí es factible la inversión. La Tasa Interna de Retorno es mayor a la que los accionistas establecieron en un inicio (12%), lo que nos muestra que el proyecto es rentable. La inversión está prevista que se empezará a recuperar a partir del quinto año de operación.

3. Diseño y arquitectura- Descripción de la propiedad

La propiedad consta de 43 hectáreas, sin embargo, sólo cuatro de ellas serán usadas para la construcción del proyecto. Alamanda Lodge Restaurant cuenta con cuatro cabañas separadas compuestas por dos dormitorios cada una, en la que se pueden albergar cuatro personas. Además cuenta con un restaurante con capacidad para 60 personas y un salón de reuniones con capacidad para 30 personas. Al lado derecho del restaurante está un pequeño bar con una barra donde pueden sentarse cinco personas y a continuación está la recepción. Fuera del restaurante está un chozón que tiene capacidad para 10 - 15 personas. Su parqueadero tiene capacidad para 22 vehículos. El área de servicio consta de dos habitaciones con capacidad para cuatro personas cada una, con baño tanto para hombres como para mujeres. Junto al área de servicio está la lavandería y bodega. Bajo el restaurant y junto a él habrá dos bodegas para todos los productos y menaje de cocina. En un área estratégica cerca a las cabañas habrá una bodega para todos los artículos necesarios de housekeeping. En el inciso para anexos se podrán apreciar claramente los planos arquitectónicos para cada área.

Revenue Producing Areas

1. Restaurante
2. Salón de reuniones
3. Cabañas
4. Parqueadero
5. Bar
6. Cocina

Cocina	0	0	0	2	2				
Restaurante	2	0	0	2					
Bar	2	0	0						
House Keeping	0	1							
Cabañas	0								
Lobby									

3.3. Guest Room floor

3.3.1. Eficiencia del Guest Room Area

Las cabañas se encuentran separadas de manera que exista mayor privacidad para los huéspedes. Las cabañas son familiares. El concepto del diseño de las habitaciones va acorde con el logo del Ecolodge, “rompiendo muros entre el ser humano y la naturaleza”. Los elementos que cobrarán protagonismo dentro de las cabañas son el deck y el baño. Se planea utilizar el sistema “Agua lluvia” con el fin de recolectar el agua de la lluvia en cisternas para que ésta sea utilizada en los jacuzzis que estarán en cada cabaña. Asimismo, el proyecto utilizará el sistema “Tricameral” que consiste en conducir las descargas líquidas tanto del restaurante como de las cabañas por tres canales. Tanto el restaurante como las cabañas tendrán grandes ventanales que permitan la entrada de luz solar y así evitar encender la luz eléctrica. Cada baño tendrá lavabos inteligentes así como inodoros con el sistema de descargas líquidas y sólidas.

3.3.2. Definición del Guest Room Mix

El proyecto consta de cuatro cabañas familiares con capacidad para cuatro personas. Dentro de la cabaña existen dos habitaciones, cada una con cama doble. Se ha elegido esta configuración de habitaciones porque nuestro target de mercado son familias, grupos de amigos y parejas.

3.3.3. Guest Room Design

El área del guest room está diseñada de tal manera que el cliente tenga total contacto con la naturaleza; para ello se han diseñado grandes ventanales donde el cliente

puede ver el exterior y estar en contacto directo con el sonido de las aves y animales de la zona, así como con su vegetación. El área del deck está sobre el nivel del suelo por lo que no posee pasamanos, con eso se propone evitar una barrera visual y se pretende dar una experiencia de contacto directo con la naturaleza. En el área del deck además hay una pequeña hoguera donde los huéspedes pueden calentarse en un día frío.

Consiguientemente, el área del baño contiene un Jacuzzi que también tiene vista al bosque y si se desea mayor privacidad se puede cerrar la cortina. La temática del diseño de las habitaciones está enfocada en jugar con los colores de la flor de la Alamanda, que principalmente es el amarillo. La decoración, tanto de las habitaciones como del restaurante, tiene símbolos de la cultura Yumbo que habitaba en la zona, tales como las canastas que se usaban para transportar productos, jeroglíficos encontrados en la zona de Nanegalito, entre otros.

3.4. Back of the house

El back of the house cuenta con una amplia cocina con espacios suficientes para que los chefs encargados y sus asistentes tengan la facilidad de moverse y despachar platos. También existirá una bodega en la planta inferior del restaurante donde se almacenarán alimentos y bebidas. En la planta superior está la oficina administrativa y a continuación dos dormitorios con baños para los dueños.

El área de mantenimiento, lavandería y dormitorios para el personal se encuentra separada de las áreas a la vista de los huéspedes. Cada una de estas áreas está adecuada para sus respectivos propósitos.

3.4.1. Descripción de la cocina

La cocina tiene un diseño donde el cliente puede observar una parte del proceso que ocurre dentro de ella. El área de la cocina cuenta con un sistema de trampa de grasas tricameral. La cocina también cuenta con dos puertas, una principal que tiene contacto con el cliente y otra trasera para permitir el ingreso de proveedores y personal de servicio, y por donde se podrá sacar la basura que se produce en la cocina. Cabe recalcar que para el manejo de la basura se establecerá horarios específicos para evitar que el cliente tenga contacto.

3.4.2. Área de bodegas

Las bodegas están ubicadas en la parte inferior de la cocina; este es un lugar estratégico ya que al estar en contacto con la tierra se mantienen temperaturas relativamente bajas lo cual es ideal para la conservación de productos frescos. Existen también bodegas en el área de servicio, junto a la lavandería donde se podrá conservar maquinaria, muebles, etc. En un área estratégica cerca a las cabañas existirá una bodega donde se podrán guardar todos los equipos y artículos para housekeeping.

3.4.3. Oficinas

Las oficinas están en la parte superior de la construcción principal, que es el restaurant, donde se llevarán a cabo tareas administrativas y de contabilidad.

3.4.4. Recibidor de basura

Todos los martes, el recolector de basura del Distrito Metropolitano de Quito realiza la recolección de basura por toda el área de Nanegalito, pero debido a que en la cocina se genera la mayor cantidad de basura, se crearán alianzas con campesinos de la zona que deseen recolectar la basura a cambio de basura orgánica para sus animales o composteras. Una parte de la basura orgánica será utilizada para la compostera de la misma hostería.

3.4.5. Área de empleados

El área de empleados está separada de todas las áreas a la vista de los huéspedes. Esta área está junto a la lavandería y bodega principal, donde originalmente es el establo. El área de empleados consta con dos cuartos con capacidad para cuatro personas cada uno, además de dos baños, uno para hombres y otro para mujeres. Junto a esta área existe una casa para el cuidador de la propiedad.

3.4.6. Lavandería y Housekeeping

Lavandería y housekeeping se encuentran junto a la área donde viven los empleados. Para facilidad y eficiencia para el equipo de housekeeping se ha decidido construir una bodega junto a las cabañas donde se puedan guardar todos los equipos necesarios.

3.4.7. Mantenimiento

En el área de mantenimiento se tendrá todo tipo de herramientas que servirán para hacer reparaciones inmediatas en las instalaciones. Esta área se encuentra junto a la lavandería.

4. Programa de Alimentos y Bebidas

Alamanda Lodge Restaurant cuenta con un restaurante de comida artesanal ecuatoriana con fino toques de comida palestina-mediterránea. Esta idea nace a partir de la descendencia de la promotora chef del proyecto cuya familia es palestina. Es importante recalcar que se usarán muchos productos locales en la preparación de estas recetas; con locales nos referimos a productos producidos por gente de la zona de Nanegalito y productos que se dan en la zona.

Entre los platos principales que se ofrecerán en Alamanda Lodge Restaurant se encuentran los siguientes:

Ceviche de camarón; hummus con pan pita; Ensalada Tabouleh; Locro de papa; Quipe de res; Bonitísimas de aguacate; Pulpo grillado; Ensalada Alamanda; Crema de zapallo; Sopa gratinada de cebolla; Medallones de lomo fino al lomo fino de Nanegalito; lomo y costillas de cerdo en fritada ecuatoriana; Costilla de cordero al cardamomo.

En el inciso de anexos se detallarán las recetas estándar junto con sus costos y precio de venta al público. Cabe recalcar que el precio de venta al público que consta en la

receta estándar no es el precio que se establecerá sino que se definirá a partir de los precios establecidos por la competencia. Dicho esto y basándonos en los resultados obtenidos en las recetas estándar, se ha establecido que el ticket promedio del restaurant será de USD 20 por persona, sin incluir impuestos.

5. Recursos Humanos

5.1. Cultura organizacional

Objetivos específicos

- Construir y equipar, en un plazo no mayor a 10 meses, la infraestructura turística ya aprobada por el Municipio del DMQ y con el aval técnico del Ministerio de Turismo del Ecuador.
- Capacitar al personal local contratado, en cada una de sus responsabilidades, mientras se construye la hostería.
- Sorprender gratamente al huésped que arriba a Alamanda con detalles innovadores en su habitación, en el restaurante y en toda el área de la hostería, relacionados con la calidad del servicio y las posibilidades de integración con la naturaleza, mientras ejecutamos buenas prácticas de operación turística, incluyendo el acceso para personas con discapacidad motriz, que nos permitan acceder a certificaciones reconocidas en el mercado nacional e internacional (Distintivo Q, *Smart Voyager*, *Rainforest Alliance*, Carbono Neutral).
- Lograr que al menos el 35% de los clientes retornen un mínimo de 4 veces al año al restaurante y, por lo menos 2 veces para un servicio completo de alojamiento y alimentación en Alamanda, en los 2 primeros años de funcionamiento.

Misión

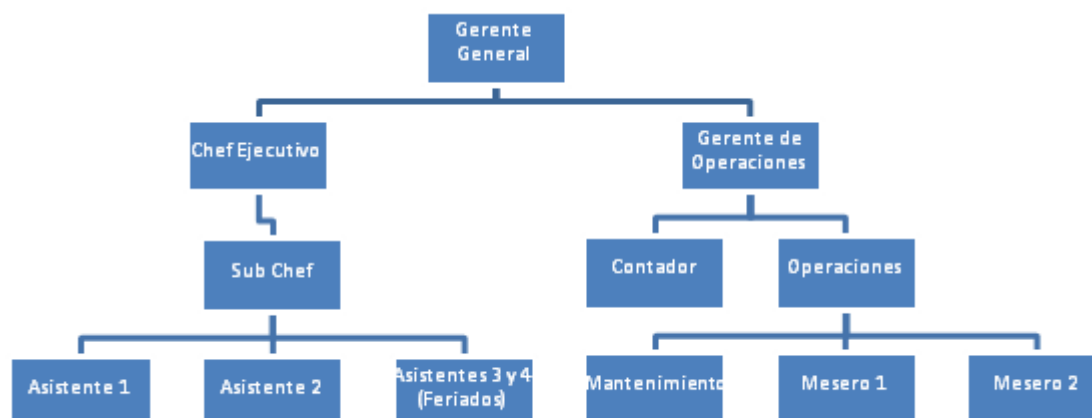
“Sorprender gratamente al huésped que arriba a Alamanda con detalles innovadores en su habitación, en el restaurant y en toda el área de la hostería, relacionados con la calidad del servicio y las posibilidades de integración con la naturaleza, mientras ejecutamos buenas prácticas de operación turística, incluyendo el acceso para personas con discapacidad motriz, que nos permitan acceder a certificaciones reconocidas en el mercado nacional e internacional (Distintivo Q, *Smart Voyager*, *Rainforest Alliance*, Carbono Neutral).”

Visión

Contribuir al desarrollo sostenible del noroccidente del Distrito Metropolitano de Quito y aportar para transformar la zona de Nanegalito en destino turístico, en lugar de zona de paso, mediante la implantación y operación de infraestructura turística de primera categoría en la reserva privada de conservación Alamanda, de tal manera que los turistas nacionales y extranjeros disfruten de una experiencia de contemplación e integración con la exuberante naturaleza mientras aprenden sobre la rica biodiversidad del bosque nublado.

5.2. Organigrama

Procurando mantener la mínima estructura administrativa necesaria, a continuación se presenta el organigrama de Alamanda Lodge Restaurant:



Reclutamiento y selección

Para el reclutamiento se empezará por definir el perfil necesario para cada cargo que Alamanda requerirá. Posteriormente se procederá a recibir carpetas de los candidatos y a estudiar cada una de ellas. Se reclutará a gente de la zona en base a perfiles profesionales de cada persona. Por consiguiente, se seleccionará a tres personas que cumplan los requisitos y se les entrevistará; en base a las entrevistas y dando preferencia a las mujeres se procederá a contratar.

6. Plan de comunicación de Marketing

Con el objeto de asegurar un flujo turístico continuo y sostenido, Alamanda apuesta a la estrategia de "boca a boca", como la estrategia de mercadeo más importante y efectiva para este tipo de negocios. La experiencia del turista en Alamanda será difundida tanto personalmente entre su círculo familiar, de amigos, vecinos y colegas de trabajo como a través de las redes sociales.

Los mensajes fuerza serán: i) Comida artesanal ecuatoriana innovadora con un toque palestino-mediterráneo, de alta calidad y precios razonables (en el rango de la competencia señalada antes); ii) Diseño arquitectónico exterior e interior original, confortable, acogedor, integrado a la naturaleza; iii) vistas espectaculares; iv) atención cálida y personalizada; v) posibilidad de conocer a profundidad el Chocó Andino y la cultura Yumbo o experimentar deportes extremos, en cortos desplazamientos alrededor del proyecto (8 a 15 km) hacia los atractivos turísticos, reservas y museos de la zona.

Los mecanismos para potenciar o complementar el "boca a boca" son:

Internet:

Puesto que el "boca a boca" se propaga rápidamente a través de las redes sociales, es fundamental contar con las siguientes herramientas informáticas, considerando además que el turista es una fuente respetada de información, tanto en los portales web especializados de turismo internacional como en los foros sobre este tema:

- Portal web Alamanda Lodge Restaurant (diseño de la web innovador, amigable y actualizado permanentemente);
- Fan Page en Facebook (actualizado permanentemente);
- Incorporar avisos o *links* en páginas web especializadas en turismo de naturaleza:
 - www.freenomads.com
 - www.tripadvisor.com
 - www.lonelyplanet.com
 - www.yahoo.com/travel
 - www.wikitravel.org
 - www.worldtravelguide.com
 - www.expedia.com

Revistas:

- Publicidad seleccionada y enfocada al target de mercado del proyecto en revistas especializadas: Terra Incógnita, Vida Activa, Ecuador Infinito;

Folletería (papel reciclado, cuidadoso texto original):

- Publicidad en el Centro de Interpretación, Comercialización y Operadora Turística (CICOP) de la Red de Bosques Privados del Ecuador;
- Publicidad ubicada en hosterías seleccionadas del Noroccidente y en otras del país;

Gestión de ventas:

- Visitar y concretar acuerdos con agencias especializadas y operadoras de turismo: Galasam Internacional S.A.; Ecomontes Tours Cía. Ltda.; Great Tours Cía. Ltda.; Magic River; Neotropic Turis Cía. Ltda.; Nomadrek Tours; Samona Expedition Cía. Ltda.; Ecuador Verde País; Deep Forest Expedition; Nicky Tours; Ara Expeditions; South American Tours; Metropolitan Touring; Carlson Wagon Lit; Klein Tours.
- Alianzas con el circuito turístico de Noroccidente;
- Integración a la ruta del café de Quito;
- Visitar personalmente y concretar acuerdos con ONG, empresas e instituciones

públicas para eventos empresariales.

- Visitar personalmente y concretar acuerdos con grupos practicantes de yoga, taichi, meditación.
- Visitar personalmente y concretar acuerdos con empresas especializadas en ejercicios de integración de equipos empresariales (juegos de cuerdas, liderazgo, coaching): The Edge, Catapulta, Outward Bound.

Alianzas estratégicas:

Con el objeto de compartir información, de ida y vuelta, y de estar integrados en los diferentes proyectos que se llevan a cabo en el Noroccidente de Pichincha (inclusión en los mapas turísticos), los promotores consideran estratégicos mantener una relación cercana y fluida comunicación con:

- Red de Bosques Privados del Ecuador (CNBRPE);
- Quito Turismo (EPMGDT);
- Secretaría de Ambiente del Municipio del DMQ;
- Agencia Metropolitana de Promoción Económica - ConQuito;
- Prefectura de Pichincha;
- Ministerio de Turismo del Ecuador;
- Cámara de Turismo de Quito (Membresía);
- Cámara de Turismo de Pichincha (Membresía);
- Ministerio de Ambiente del Ecuador (MAE).

7. Presupuesto financiero total del proyecto

CRÉDITO E INVERSIONES	VALOR	OBSERVACIONES
Avalúo inicial reserva Alamanda	322.500	43 ha. X \$7.500/ha
Crédito (70%)	225.750	
Obras exteriores y restaurante (sin equipamiento)	225.750	5 meses de construcción
Ampliación de crédito (70%)	158.025	
Equipos cocina, chozón, salón, juegos, sendero, parte cabañas	158.025	2 meses de construcción
Ampliación de crédito (70%)	110.618	

Cabañas, menaje	109.207	2 meses de construcción
Ampliación crédito (54%)	58.590	
Camioneta, sendero río, Capital Operación	60.000	
Total crédito	552.983	383.775
Total inversiones	552.982	

8. Conclusiones

Alamanda Lodge Restaurant, puede cobrar protagonismo dentro del sector turístico de Nanegalito gracias a la ubicación del mismo. Alamanda Lodge se encuentra rodeada de una amplia biodiversidad cobijada por la región del Chocó Andino, además de la gran infinidad de ríos y cascadas. Asimismo, ésta ofrece un ambiente cultural por la presencia de vestigios arqueológicos como los de la cultura Yumbo. No obstante el proyecto Alamanda Lodge Restaurant responde la necesidad de cubrir un mercado con altos niveles de calidad y servicio, donde se presta servicios de hospedaje, restaurante así como también una sala de reuniones para distintos propósitos. Alamanda Lodge Restaurant, presenta una oportunidad para los residentes de la zona ya que con el desarrollo de este proyecto se empleará a los habitantes de la parroquia, especialmente se enfocará en la población femenina. Por último, desde un punto de vista financiero el proyecto es viable, ya que los indicadores tales como el VAN y TIR son positivos y superan las expectativas de los promotores. En cuanto al VAN nominal (16%) es de \$110.253 y la TIR nominal de 21,0%. El VAN real representa al 12% de \$127.267 y la TIR es del 17%. Este proyecto tiene un inversión total de US\$ 928.000,00, tomando en cuenta la inversión realizada previamente por los promotores en la compra de la propiedad más las construcciones existentes. El flujo vehicular que existe en la carretera ofrece una oportunidad para atraer a quienes transitan esta zona. Al estar cerca de la ciudad de Quito Alamanda se presenta como una oportunidad para escapar de la ciudad y entrar en contacto con la naturaleza. Como último punto de referencia el proyecto Alamanda Lodge Restaurant obtuvo el segundo puesto en el concurso de “Proyectos Turísticos productivos e innovadores del Distrito Metropolitano de Quito”, convocado por Quito turismo. Tal premio involucra el apoyo en la promoción local e internacional del proyecto, así como asistencia técnica en buenas prácticas de operación turística tanto para los empleados como para los promotores

del proyecto.

9. Referencias bibliográficas

Quito, (2012). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial de la parroquia Nanegalito*.
Obtenido el 15 de febrero de 2015. De
http://www.pichincha.gob.ec/phocadownload/leytransparencia/literal_k/ppot/dmq/pdot_nanegalito.pdf

Quito, (2015). *Museo de sitio Tulipe*, Obtenido el 25 de febrero de 2015, de
<http://museodesitiotulipe.com>

Quito, (...). *Información de Sachatamia Lodge*, Obtenido el 27 de febrero de 2015,
<http://www.elcrater.com/hotel-meetings-and-events.html>.

Latacunga.(2002). *Creación de empresas de servicios turísticos Pujilí*. Obtenido el 2 abril
de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream:/21000/4506/1/T-ESPEL-0272.pdf>.

Quito, (2009-2013). *Boletín de estadísticas turísticas*, Obtenido El 27 de febrero de 2015.
http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/turismo-cifras/boletinesEstadisticos/Anuario/boletnes-estadisticos-estadisticas_turisticas.pdf.

Quito, (2015). Ecuador: *Panorama general*. Obtenido el 15 de abril de 2015.
<http://www.bancomunidal.org/es/country/ecuador/orv>

Quito, (...) Ecuador: La economía ecuatoriana se incrementa un 4,2% según FMI,
<http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/>

Quito, (2010). Ecuador, “ama a la vida”.es el nuevo lema turístico de la nación andina.
http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101034318/-1/'Ecuador_ama_la_vida',_es_el_nuevo_lema_tur%C3%ADstico_de_la_naci%C3%B3n_andina.html#.VUmZhvl_Oko

10. Anexos

ANEXO 1

Cuadro de Flujo de caja

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD FINANCIERA

RESTAURANT 60 PAX; SALÓN 30 PAX; 4 CABAÑAS 16 PAX.

CONCEPTO □ / AÑOS	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10	Año 11
Inversión inicial	605.983											
INGRESOS												
Restaurante:												
Temporada alta		92.400	99.940	108.095	116.915	126.456	136.775	147.935	160.007	173.063	187.185	
Temporada baja		132.000	141.398	151.466	162.250	173.803	186.177	199.433	213.633	228.843	245.137	
Desayunos miércoles a viernes		21.060	22.559	24.166	25.886	27.729	29.704	31.819	34.084	36.511	39.111	
Desayunos fines semana y feriados		36.960	39.976	43.238	46.766	50.582	54.710	59.174	64.003	69.225	74.874	
Grupos empresariales		21.600	22.464	23.363	24.297	25.269	26.280	27.331	28.424	29.561	30.744	
Grupos turistas		10.800	11.232	11.681	12.149	12.634	13.140	13.665	14.212	14.781	15.372	
Alojamiento:												
Grupos empresariales		24.300	25.272	26.283	27.334	28.428	29.565	30.747	31.977	33.256	34.586	
Grupos turistas		10.800	11.232	11.681	12.149	12.634	13.140	13.665	14.212	14.781	15.372	
Total Ingresos		349.920	374.074	399.973	427.747	457.536	489.490	523.770	560.552	600.022	642.381	
EGRESOS												
Costos Fijos		93.931	97.688	101.596	105.659	109.886	114.281	118.853	123.607	128.551	133.693	
Costos variables MP directa		110.187	118.149	126.703	135.892	145.766	156.375	167.775	180.027	193.195	207.348	
Remuneraciones variables		11.448	11.906	12.382	12.877	13.393	13.928	14.485	15.065	15.667	16.294	
Comisión agencias		6.998	7.481	7.999	8.555	9.151	9.790	10.475	11.211	12.000	12.848	
Promoción y Publicidad		4.800	4.992	5.399	6.074	7.105	8.645	10.938	14.394	19.699	28.038	
Total Egresos		227.364	240.217	254.080	269.058	285.300	303.019	322.527	344.303	369.112	398.220	
FLUJO OPERATIVO		122.556	133.857	145.893	158.689	172.235	186.471	201.244	216.249	230.909	244.161	

Impuesto a la renta		0	0	0	0	0	32.67 4	37.25 2	41.88 7	46.43 6	50.63 3	
Valor residual												18.0 19
Capital de Trabajo Incremental		1.442	1.499	1.559	1.621	1.686	1.754	1.824	1.897	1.973	2.052	
Recuperación de Capital de Trabajo												17.3 07
FLUJO NETO NOMINAL DEL PROYECTO	605.9 83	121.1 14	132.3 58	144.3 34	157.0 67	170.5 49	152.0 43	162.1 68	172.4 65	182.5 00	191.4 76	35.3 26
FLUJO REAL DEL PROYECTO	605.9 83	121.1 14	127.2 67	133.4 45	139.6 32	145.7 86	124.9 68	128.1 64	131.0 59	133.3 51	134.5 28	23.8 65
Préstamo	552.9 83											
Costo financiero		60.82 8	60.82 8	59.59 4	54.38 1	48.58 0	42.12 3	34.93 6	26.93 6	18.03 3	8.123	
Amortización de capital				46.11 7	51.33 0	57.13 1	63.58 8	70.77 5	78.77 5	87.67 8	97.58 8	
Pago préstamo total		60.82 8	60.82 8	105.7 11	105.7 11	105.7 11	105.7 11	105.7 11	105.7 11	105.7 11	105.7 11	
FLUJO NOMINAL DE LOS INVERSIONISTAS	53.00 0	61.72 8	73.02 9	40.18 2	52.97 8	66.52 5	80.76 0	95.53 3	110.5 38	125.1 98	138.4 50	35.3 26
FLUJO REAL DE LOS INVERSIONISTAS	53.00 0	61.72 8	70.22 0	37.15 1	47.09 7	56.86 5	66.37 9	75.50 1	84.00 0	91.48 1	97.27 3	23.8 65

ANEXO 2

PLANOS ARQUITECTÓNICOS