

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**Desarrollo de Emprendimiento “Dulce Arte” Cafetería
Plan de Negocio**

Tatiana Carolina Fabara Baldeón

Administración de Empresas de Hospitalidad

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Administración de Empresas de
Hospitalidad

Quito, 15 de diciembre de 2017

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y
TURISMO

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Desarrollo de Emprendimiento “Dulce Arte” Cafetería

Tatiana Carolina Fabara Baldeón

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Renata Moncayo, MMH.

Firma del profesor

Quito, 15 de diciembre de 2017

Derechos de Autor

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

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

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Tatiana Carolina Fabara Baldeón

Código: 00 116328

Cédula de Identidad: 1716047418

Lugar y fecha: Quito, 15 de diciembre de 2017

RESUMEN

Dulce Arte Cafetería se proyecta como un emprendimiento de alimentos y bebidas en la industria de la Restauración, brindando un servicio de repostería y cafetería con una oferta de menú variado internacional y nacional dentro de un ambiente moderno. Este emprendimiento fue focalizado para un mercado objetivo de estudiantes, oficinistas y habitantes del sector del Parque del Arbolito en la ciudad de Quito, donde estos podrán disfrutar de una alternativa diferente de servicio cálido y relajado en la tarde y noche. El estudio de factibilidad muestra que es un proyecto realizable y rentable a largo plazo.

ABSTRACT

Dulce Arte Cafetería is projected as a food and beverage business in the restaurants industry, offering a pastry and coffee service with a varied international and national menu offered in a modern environment. This project was designed for a target market of students, office workers and people of the “Parque del Arbolito” zone in the city of Quito, where they will be able to enjoy a different alternative of warm and relaxed service in the afternoon and evening. The feasibility study shows that it is a viable and profitable project in the long term.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	10
1. Sumario Ejecutivo	10
2. Concepto del Proyecto.....	10
2.1. Cronograma del Plan de Acción.....	11
DESARROLLO	12
3. Estudio de Factibilidad	12
3.1. Entorno macroeconómico.....	12
3.1.1. Fuerzas políticas.....	12
3.1.2. Fuerzas financieras y económicas.....	13
3.2. Análisis del sitio.....	14
3.2.1. Localización.....	14
3.2.2. Adaptabilidad y conveniencia física del terreno	15
3.2.3. Acceso y Visibilidad.....	15
3.2.4. Servicios Básicos.....	15
3.2.5. Situación legal y regulaciones municipales aplicables.....	16
3.3. Análisis del vecindario	17
3.3.1. Clima.....	17
3.3.2. Principales Generadores de Demanda.....	17
3.3.3. Tipo de construcciones en la zona	19
3.3.4. Disponibilidad de tierras.....	19
3.3.5. Principales Competidores.....	20
3.3.6. Futura Competencia.....	21
3.4. Análisis del área del mercado	21
3.4.1. Límites.....	21
3.4.2. Información Económica y Demográfica.....	21
3.4.3. Distribución de la Población por Grupos de Edad.....	22
4. Análisis de mercado	23
4.1. Resultado Encuestas.....	25
4.2. Análisis de la oferta.....	28
4.3. Análisis de demanda.....	29
4.3.1. Área del Mercado.....	29
4.3.2. Generadores de Demanda Potenciales	30
5. Pronósticos de ingresos, gastos y rentabilidad del proyecto	30

5.1.	Costos de Inversión	32
5.2.	Rentabilidad	34
6.	Diseño y arquitectura.....	37
6.1.	Programa de espacio.....	37
6.2.	Diseño del espacio público	38
6.3.	Back of the house	40
7.	Programa de alimentos y bebidas	41
7.1.	Costos y precios de venta	41
7.2.	Proveedores	43
8.	Recursos Humanos	43
8.1.	Reclutamiento y selección	43
8.2.	Organigrama de responsabilidades de personal	44
8.3.	Salarios Personal	45
9.	Plan de comunicación de Marketing.....	46
9.1.	Logo	46
9.2.	Estrategia general	47
9.2.1.	Medios	47
9.3.	Marketing Mix.....	48
CONCLUSIONES		49
REREFENCIAS BIBLIOGRAFICAS		50
ANEXOS.....		51
	Anexo A. Menús Competencia.....	51
	Anexo B. Recetas Estándar Dulce Arte	54
	Anexo C. Planos Arquitectónicos, de iluminación, de fuerza y contra incendios	62
	Anexo D. Justificativos de la Valoración Financiera	66
	Anexo E. Encuesta	68

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Costo servicios básicos Dulce Arte.	16
Tabla 2. Análisis de la competencia.	28
Tabla 3. Cálculo cheque promedio.	32
Tabla 4. Costos iniciales de inversión.	33
Tabla 5. Depredación de arquitectura y equipamiento	33
Tabla 6. Proyección financiera.	35
Tabla 7. Proyección financiera a 5 años.	36
Tabla 8. División de Áreas del proyecto.	37
Tabla 9. Programación de espacio según Revenue Producing Areas.	37
Tabla 10: Productos del Menú con su respectivo costo y precio de venta.	42
Tabla 11. Salarios del personal.	45
Tabla 12. Gastos de mercadeo.	47

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cronograma de actividades del proyecto.	11
Figura 2. Mapa de ubicación del proyecto	14
Figura 3. Información Catastral del predio del proyecto.....	16
Figura 4. Mapa generadores de demanda.	18
Figura 5. Ubicación del proyecto según ficha catastral.....	19
Figura 6. Parroquias cantón Quito.....	22
Figura 7. Cantidad de población urbana de Quito por segmentación de edad.	22
Figura 8. Nivel socio económico de la población urbana de Quito.....	23
Figura 9. Nivel de instrucción de la zona urbana.	23
Figura 10. Plano arquitectónico con delimitaciones front of the house	38
Figura 11. Plano arquitectónico con delimitaciones back of the house.....	40
Figura 12. Organigrama de responsabilidades de personal.	44
Figura 13. Funciones del personal.	44
Figura 14. Logo de Dulce Arte.	46

INTRODUCCIÓN

1. Sumario Ejecutivo

La tesis presentada tiene como objetivo demostrar que el establecimiento de alimentos y bebidas “*Dulce Arte*” Cafetería es realizable y en un futuro rentable para el mercado objetivo seleccionado luego de un estudio de mercado realizado en el área en el que se va a implementar este negocio. Esta empresa tendrá como meta crear un espacio moderno, cómodo y agradable diseñado con un ambiente de relajación y descanso en el que todo nuestro mercado objetivo, personas que trabajan en oficinas o viven cerca del área del negocio puedan disfrutar de una gran variación de repostería de excelente calidad y bebidas frías o calientes del gusto de todos.

Dulce Arte cafetería tiene como principal ventaja competitiva la variedad de postres, sánduches, pasteles hechos con recetas tanto nacionales como internacionales y de excelente calidad.

2. Concepto del Proyecto

Ubicación: Calle Solano E4-215 y 12 de octubre (Frente al parque del arbolito)

Mercado Objetivo: Millenials y adultos, principalmente oficinistas.

Tipo: Informal

Dulce Arte Cafetería plantea un establecimiento moderno con un ambiente cómodo y relajado, busca brindar al cliente un ambiente hogareño y tradicional. Es una propuesta que ofrece una combinación innovadora y diversa de repostería, pastelería y sánduches acompañados de bebidas frías y calientes para que las personas tengan la posibilidad de disfrutar de diferentes sabores tanto tradicionales como de sabores de alrededor del mundo.

Mercado objetivo o target:

Perfil demográfico:

- Edad: 20-65 años de edad.
- Género: Masculino y femenino
- Nivel Socioeconómico (NSE): Medio-alto y alto
- Lugar: Parroquia Quito (INEC)

2.1. Cronograma del Plan de Acción.

N	Actividades	Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Estudio de factibilidad	■	■	■	■																					
2	Investigación del Mercado			■	■	■																				
3	Construcción					■	■	■	■	■	■	■	■	■												
4	Permisos													■	■	■	■									
5	Decoración y cartas de Menús																	■	■	■	■					
6	Compra de muebles y equipo de cocina																	■	■	■	■					
7	Publicidad																					■	■	■	■	
8	Inauguración y apertura																								■	

Figura 1. Cronograma de actividades del proyecto. Fuente: Autor

DESARROLLO

3. Estudio de Factibilidad

3.1. Entorno macroeconómico.

3.1.1. Fuerzas políticas.

En el Ecuador, en el año 2007 el Economista Rafael Correa entro a presidir el gobierno denominado de la Revolución Ciudadana, junto a su movimiento Alianza País, con una aceptación del 80%. Luego de 10 años en el poder cede la presidencia al Licenciado Lenin Moreno del mismo movimiento para un período de 4 años. Este gobierno se caracterizó por hacer un manejo basado en el socialismo del siglo XXI, cuyas bases fueron redactadas en el Foro de Sao Paulo por los movimientos de Izquierda Radical de Latinoamérica, este estilo de gobierno sigue en vigencia en Venezuela, Bolivia, Nicaragua y el Ecuador.

Su principio de gobernabilidad se basó en la captación de todos los poderes , de los sistemas de control, medios de comunicación y redes sociales, al aplicar los principios del socialismo se buscó dar predominancia al estado y que sea éste el elemento generador de crecimiento de la economía del país, esto llevó a que se forjen procesos de corrupción en las más altas esferas, que han llevado a Alianza País ir perdiendo credibilidad frente a la ciudadanía, en la última elección presidencial, prácticamente se generó un empate técnico entre el candidato de la oposición y el representante de la Revolución ciudadana.

En tales circunstancias el sector privado y gran parte de la ciudadanía en general presentó desconfianza en el proceso de cambio, sin embargo, las actuales autoridades han realizado muestras de diálogo con los diferentes representantes de la sociedad con el fin de

entregar confianza en el proceso político y los lineamientos económico y sociales a ser aplicados.

3.1.2. Fuerzas financieras y económicas.

Los diferentes hechos producidos a nivel mundial, como la desaceleración del crecimiento de china, la visión interiorista provocada por el gobierno actual de los Estados Unidos, la baja de los precios de los commodities, y del precio del petróleo principalmente, ha provocado que nuestra balanza de pagos sea desfavorable, a esto debe sumarse la enorme deuda creada en el gobierno anterior, han provocado que el Ecuador entre en Recesión, por lo tanto el gobierno dejó de ser el motor principal de la economía, queriendo ceder esta función al sector privado, a quien le tomará tiempo volver a recuperarse y dinamizarse, ya que existe desconfianza en los capitales privados extranjeros y nacionales.

Estos hechos provocaron en forma general que en el año 2015, 2016 y 2017 cierren muchas empresas dejando vacíos y por lo tanto posibilidades a nuevos emprendimientos, las posibilidades de crecimiento del sector turístico son enormes, por la imagen ganada del Ecuador en el exterior, y el crecimiento paulatino y estable del producto interno bruto permitirá que la economía de la ciudadanía vaya en franco crecimiento donde la gente ávida por encontrar productos nuevos y que son escasos en el mercado, permitirán el nacimiento de nuevas empresas que le apuesten a productos de calidad, a servicios enfocados al cliente y a metas que prioricen el bienestar del ser humano.

3.2. Análisis del sitio.

3.2.1. Localización.

Dulce Arte Cafetería tiene como destino estar situada en la ciudad de Quito, el terreno está ubicado en el barrio Julio Moreno, propiamente en la Calle Solano E4-215 y Avenida 12 de octubre, frente al parque del Arbolito.

En el mapa a continuación se puede observar la exacta ubicación de *Dulce Arte* cafetería, esta se encuentra ubicada alado de *Mejor Sonido* empresa la cual está enfocada en la venta de instrumentos musicales y equipos de sonido.

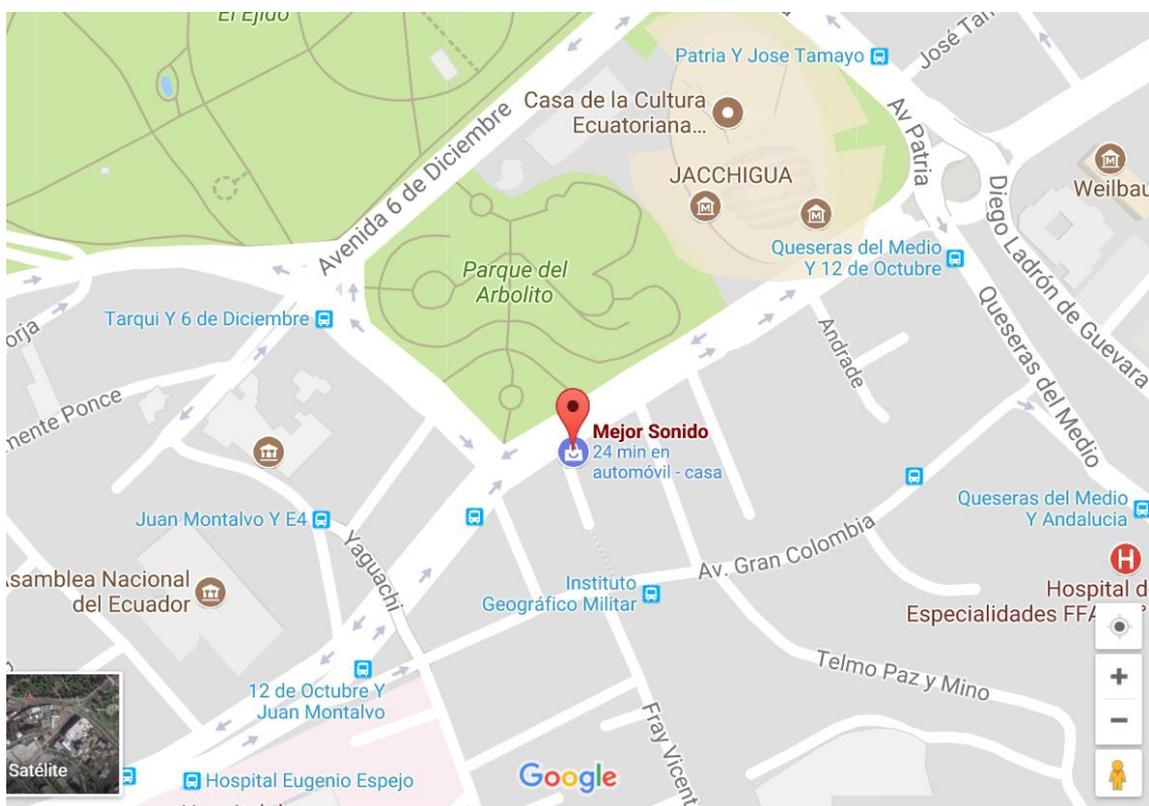


Figura 2. Mapa de ubicación del proyecto: Fuente: Google Maps

3.2.2. Adaptabilidad y conveniencia física del terreno

El frente del terreno cuenta con 8.03 m y el terreno en el que se va a encontrar *Dulce Arte* cafetería cuenta con un total de 124 m², este se va a encontrar en la planta baja de un edificio de 2 pisos. Los linderos del terreno son: Al norte, se encuentra un terreno perteneciente al Tribunal Constitucional, al Sur se encuentra el pasaje Fray Solano, al Este se encuentra una casa familiar y el terreno le pertenece a la Sra. Marcia Trujillo y al Oeste se encuentra el local comercial *Mejor Sonido*.

Actualmente este predio no está siendo utilizado, se encuentra vacío, pero está destinado justamente para este proyecto el cual va a ser manejado por el Sr. Jorge Fabara y su esposa Myriam Baldeon. En un corto plazo se espera que se lleve a cabo la adecuación y remodelación del edificio para la cafetería.

3.2.3. Acceso y Visibilidad

El local se encuentra en uno de los principales barrios de Quito y es de fácil acceso. Aunque no se encuentra en una calle principal, la pérgola que es el frente principal muestra la entrada a la cafetería y será totalmente llamativo y visible para el público. De igual manera, la cafetería se encuentra entre dos calles muy transitadas por peatones y carros ya que a un lado tenemos la calle 12 de octubre y al otro lado se encuentra la calle Gran Colombia.

3.2.4. Servicios Básicos

“Dulce Arte” cafetería se encuentra en un área totalmente urbana por lo que no existen problemas en cuanto al abastecimiento de servicios básicos. A continuación, se observa por la zona, el gasto de electricidad, teléfono, agua, internet y gas de la cafetería:

SERVICIOS BÁSICOS

Costo Unit.	Descripción	Cantidad	Unidad	Mensual	Anual
\$ 0.12	Electricidad	400	kWh	\$ 48.00	\$ 576.00
\$ 0.55	Agua	70	m3	\$ 38.50	\$ 462.00
	Teléfono			\$ 40.00	\$ 480.00
	Internet			\$ 21.00	\$ 252.00
\$ 15.00	Gas	8	k	\$ 120.00	\$ 1,440.00
				TOTAL	\$ 3,210.00

Tabla 1: Costo servicios básicos Dulce Arte. Fuente: del Autor

3.2.5. Situación legal y regulaciones municipales aplicables

Actualmente, la persona propietaria del terreno es Zoila Sánchez, madre del Señor Jorge Fabara futuro propietario de la cafetería por lo que no hubo necesidad de compra del predio y tampoco habrá gasto de arriendo del mismo.

El avalúo comercial del terreno según su ficha catastral es de: \$33480,00 y el avalúo total del inmueble es de \$55204,00

A continuación, se presenta la cédula catastral para el predio donde será construida la cafetería:

CÉDULA CATASTRAL EN UNIPROPIEDAD PARA REGULARIZACIÓN	
DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO	
C.C./R.U.C.:	1701295683
Nombre o razón social:	SANCHEZ VARGAS ZOILA MARIA
DATOS DEL PREDIO	
Número de predio	34153
Geo clave:	170103130049014112
Clave catastral anterior:	10203 04 005 000 000 000
Denominación de la unidad:	
Año de construcción:	1960
En derechos y acciones:	NO
Destino económico:	HABITACIONAL
ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN	
Área de construcción cubierta:	197.65 m2
Área de construcción abierta:	0.00 m2
Área bruta total de construcción:	197.65 m2
Área adicionales constructivos:	0.00 m2
AVALÚO CATASTRAL	
Avalúo del terreno:	\$ 33,480.00
Avalúo de construcciones cubiertas:	\$ 21,724.24
Avalúo de construcciones abiertas:	\$ 0.00
Avalúo de adicionales constructivos:	\$ 0.00
Avalúo total del bien inmueble:	\$ 55,204.24
AVALÚO DECLARADO	
Avalúo del terreno:	
Avalúo de construcción:	
Avalúo total:	
DATOS DEL LOTE	
Clasificación del suelo:	[SU] Suelo Urbano
Área según escritura:	124.00 m2
Área de levantamiento:	0.00 m2
Área gráfica:	129.85 m2
Frete total:	8.03 m
Máximo ETAM permitida:	40.00 % = 49.40 m2 [SU]

Figura 3. Información Catastral del predio del proyecto. Fuente: Municipio de Quito

3.3. Análisis del vecindario

3.3.1. Clima

Quito es considerada una de las ciudades con mejor clima de Latinoamérica. A pesar de que Quito tiene gran cantidad de lluvias durante todo el año se considera una ciudad con condiciones primaverales la mayoría del tiempo. Aproximadamente, de acuerdo con algunas páginas de Internet como Accuweather.com, Meteored.com, The Weather Channel.com, la temperatura media anual de Quito es de 15 ° C. y precipitaciones promedios 1273 mm.

3.3.2. Principales Generadores de Demanda

El lugar donde estará situada la cafetería es una zona de bastantes instituciones públicas. Luego de haber visitado los alrededores de la zona se encontró que existen los siguientes establecimientos que son principales generadores de demanda para “Dulce Arte” Cafetería:

Asamblea Nacional del Ecuador

Se encuentra en el lado Sur, ubicada entre las calles 12 de octubre y Piedrahita. Es el órgano que ejerce el poder legislativo de la República del Ecuador y cuenta con un total de 1272 colaboradores públicos. Se encuentra a 6 minutos caminando de “Dulce Arte” Cafetería.

Universidad Católica del Ecuador

Esta universidad se encuentra al Norte de la cafetería y se encuentra en la calle 12 de octubre y calle Diego Ladrón de Guevara. Universidad privada y también la más antigua del Ecuador, esta universidad cuenta con un total de 10000 estudiantes y está ubicada a 8 minutos caminando de “Dulce Arte” Cafetería.

Hospital de Especialidades de las Fuerzas Armadas N1.

Este hospital se encuentra al lado Este de la cafetería y se encuentra ubicado en las calles Gran Colombia y Queseras del Medio. Este hospital se fundó el 28 de febrero de 1977 y actualmente cuenta con 1300 trabajadores, está ubicado a 8 minutos caminando de “Dulce Arte” Cafetería.

Corte Constitucional del Ecuador

La Corte Constitucional tiene como misión: “Garantizar la vigencia y supremacía de la Constitución, el pleno ejercicio de los derechos constitucionales y garantías jurisdiccionales, mediante la interpretación, el control y la administración de justicia constitucional.” (Corteconstitucional.gob.ec). Cuenta con un total de 285 colaboradores y se encuentra a 2 min caminando de “Dulce Arte” Cafetería.

Se puede encontrar los principales generadores de demanda en el siguiente mapa:

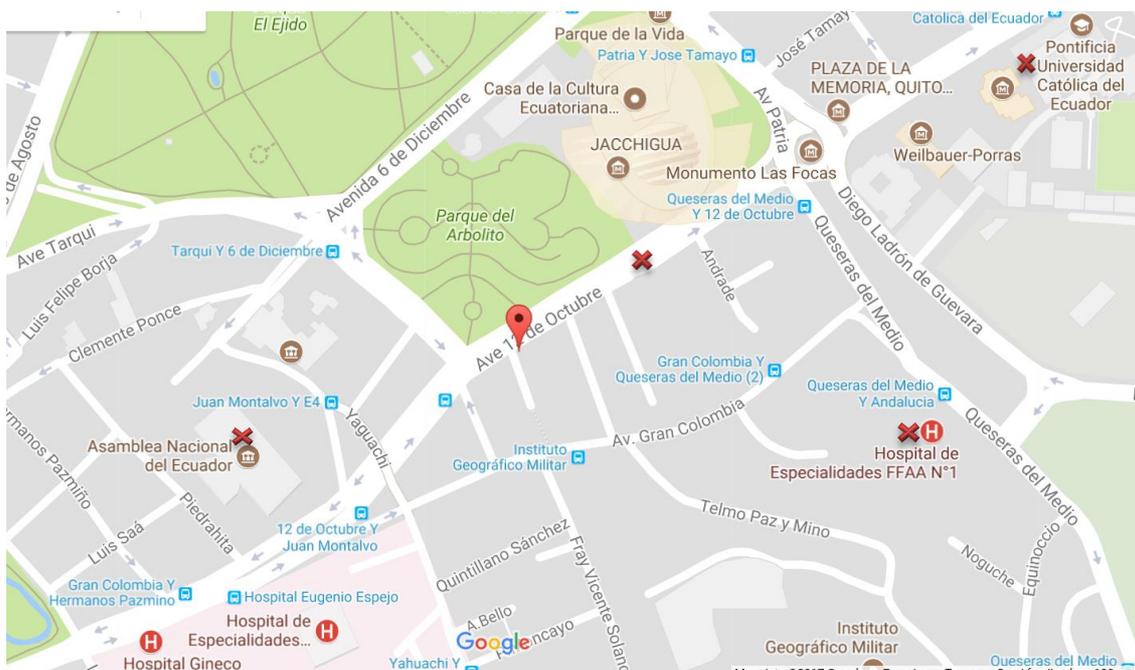


Figura 4. Mapa generadores de demanda. Fuente: Google Maps

3.3.3. Tipo de construcciones en la zona

En la siguiente figura de la ficha catastral del edificio se puede observar que el terreno está ubicado en la siguiente zona:

Dirección:	N16A FRAY VICENTE SOLANO - S/N
Zona Metropolitana:	CENTRO
Parroquia:	ITCHIMBIA
Barrio/Sector:	JULIO MORENO D.

Figura 5. Ubicación del proyecto según ficha catastral

“Los elementos y referentes geográficos como el Panecillo, Itchimbia, las laderas del Pichincha, y las quebradas, se mantienen como parte del paisaje urbano de la ciudad y los cuales son protegidos como parte del imaginario y de la composición de la ciudad a pesar del crecimiento urbano de la ciudad. Estos espacios son hitos al igual que el Centro Histórico, la Mariscal, la Ferroviaria que forman parte de la identidad y del patrimonio que se ha logrado conservar, ya que son los miradores naturales hacia y desde la ciudad. Es necesario que los espacios patrimoniales mencionados que mantienen estrechas relaciones espaciales e históricas con el Centro Histórico sean conservados y mantenidos; Esta área tiene como fin el conservar la calidad espacial de estos espacios, así como de los conjuntos urbanos e inmuebles patrimoniales inventariados, además de afianzar y fortalecer la relación de estos sectores con el Centro Histórico de Quito.” (ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 2012, p.42)

3.3.4. Disponibilidad de tierras

Luego de hacer una observación por toda la zona en la que estará ubicada la cafetería se pudo concluir que no existen terrenos disponibles por el momento para su compra o arriendo. Existen varios locales de comida a los alrededores que se encuentran en uso pero

que no se consideran competencia para *Dulce Arte* cafetería sin embargo al ser un número considerable no se descarta la posibilidad de que en un futuro puedan llegar a ser una amenaza para nosotros.

3.3.5. Principales Competidores.

Luego de una observación detenida por el barrio pudimos observar que no existen competidores directos que puedan afectar la rentabilidad de la cafetería, se ha encontrado: tiendas de barrio pequeñas y restaurantes dirigidos al consumo principalmente de almuerzos. Sin embargo, para conocer nuestra posible competencia se ha hecho un estudio de observación a diferentes cafeterías de la ciudad de Quito parecidas a *Dulce Arte* cafetería.

- Sweet & Coffee
- Café Omi
- Juan Valdez Café
- El Español



Los 4 establecimientos mencionados se pueden considerar posible competencia para *Dulce Arte* cafetería, sin embargo, se ha decidido escoger a *Café Omi* y *Sweet & Coffee* para hacer nuestro estudio de la oferta ya que tiene mayor parecido por su tipo de servicio, calidad, precio, ambiente y decoración al nuevo proyecto.

3.3.6. Futura Competencia.

Como se mencionó anteriormente, se pudo observar que es una zona muy comercial, sin embargo, no se han encontrado locales comerciales en venta o para arrendar por lo que a un corto plazo no se considera que pueda haber competencia para *Dulce Arte* cafetería.

3.4. Análisis del área del mercado

3.4.1. Límites.

Barrio Julio Moreno, ubicado en la parroquia Itchimbia se limita con: al norte se encuentra la Universidad Católica del Ecuador, al sur con el hospital “Eugenio Espejo” al este podemos hallar el parque “El Ejido” y al Oeste con el Hospital de las Fuerzas Armadas.

3.4.2. Información Económica y Demográfica.

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, en la figura 7 se puede observar la división del Cantón Quito en parroquias.



Provincia	Nombre del Cantón	Nombre de la Parroquia
	QUITO	ALANGASI
		AMAGUANA
		ATAHUALPA (HABASPAMBA)
		CALACALI
		CALDERON (CARAPUNGO)
		CHAVEZPAMBA
		CHECA (CHILPA)
		CONOCOTO
		CUMBAYA
		EL QUINCHE
		GUALEA
		GUANGOPOLLO
		GUAYLLABAMBA
		LA MERCED
		LLANO CHICO
		LLOA
		NANEGAL
		NANEGALITO
		NAYON
		NONO
		PACTO
		PERUCHO
		PIFO
		PINTAG
		POMASQUI
		PUELLARO
		PUEMBO
		QUITO
		SAN ANTONIO
		SAN JOSE DE MINAS
		TABABELA
		TUMBACO
		YARUQUI
		ZAMBIZA

Figura 6. Parroquias cantón Quito. Fuente: INEC

Por tal razón, para conocer las cifras sobre: distribución de la población por grupos de edad, nivel socioeconómico de la población y nivel de instrucción, se ha tomado la **parroquia Quito** por la ubicación en la que estará la cafetería.

3.4.3. Distribución de la Población por Grupos de Edad.

“Dulce Arte” cafetería está ubicada en el área urbana de la parroquia de Quito, por consiguiente, de acuerdo con nuestro mercado objetivo podemos observar que los datos de la distribución poblacional son:



35.com

IN, PARROQUIA Y ÁREA DE EMPADRONAMIENTO

Nombre de la Parroquia	ÁREA	De 20 a 24 años	De 25 a 29 años	De 30 a 34 años	De 35 a 39 años	De 40 a 44 años	De 45 a 49 años	De 50 a 54 años	De 55 a 59 años
		De 20 a 24 años	De 25 a 29 años	De 30 a 34 años	De 35 a 39 años	De 40 a 44 años	De 45 a 49 años	De 50 a 54 años	De 55 a 59 años
QUITO	URBANO	156,575	153,789	132,683	113,534	97,509	91,284	74,270	61,454

Figura 7. Cantidad de población urbana de Quito por segmentación de edad. Fuente: INEC

Quiere decir que tenemos de acuerdo con nuestro mercado objetivo en el área urbana de Quito un total de 728,135 habitantes (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2011).

Nivel Socio Económico de la Población

QUITO	Total	PEA	PEI	Total
	Hombre	442,750	193,632	636,382
Mujer	357,880	334,723	692,603	
Total	800,630	528,355	1,328,985	

Figura 8. Nivel socio económico de la población urbana de Quito. Fuente: INEC

Nivel de Instrucción

En la figura 8 podemos observar el nivel socio económico de la población urbana de Quito y en la figura 9 el nivel de instrucción de la zona urbana de Quito.

	Ninguno	Centro de Alfabetización/(EBA)	Preescolar	Primario	Secundario	Educación Básica
URBANO	29,085	4,899	13,666	386,159	362,930	87,500
RURAL	562	55	86	3,887	2,438	1,175
Total	29,647	4,954	13,752	390,046	365,368	88,675

Bachillerato - Educación Media	Ciclo Postbachillerato	Superior	Postgrado	Se ignora	Total
146,998	19,010	353,147	37,652	24,726	1,465,772
556	53	1,112	121	191	10,236
147,554	19,063	354,259	37,773	24,917	1,476,008

Figura 9. Nivel de instrucción de la zona urbana. Fuente: INEC

4. Análisis de mercado

Ya que la superficie de la parroquia de Quito es muy amplia se ha decidido analizar el área desde una perspectiva menor. Por consiguiente, primero se realizó una determinación del tamaño muestral para saber la cantidad de personas que será nuestro mercado objetivo y a las que se les debe de realizar la encuesta sobre la factibilidad de la cafetería, por lo tanto, tenemos los siguientes datos:

Se tiene una población total de: 12857 personas:

Asamblea Nacional del Ecuador: 1272 Colaboradores

Universidad Católica del Ecuador: 10000 estudiantes

Hospital de las fuerzas armadas: 1300 trabajadores

Corte Constitucional del Ecuador: 285 Colaboradores

Luego se tomó la fórmula estadística para saber el tamaño de la muestra que vamos a utilizar, como la población es finita, es decir tenemos el total de la población, se utilizó la siguiente fórmula donde:

- N = Total de la población
- $Z_{\alpha/2} = 1.962$ (si la seguridad es del 95%)
- p = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)
- $q = 1 - p$ (en este caso $1 - 0.05 = 0.95$) • d = precisión (en este caso deseamos un 3%).

$$n = \frac{N * Z_{\alpha/2}^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z_{\alpha/2}^2 * p * q}$$

Aplicando esta fórmula, en nuestro caso tendríamos el siguiente tamaño muestral:

$$n = \frac{12857 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.03^2 * (12857 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95} = 199,61$$

De una población total de 12857 personas se tendría que estudiar a 200 personas para conocer la factibilidad de implementar *Dulce Arte* cafetería.

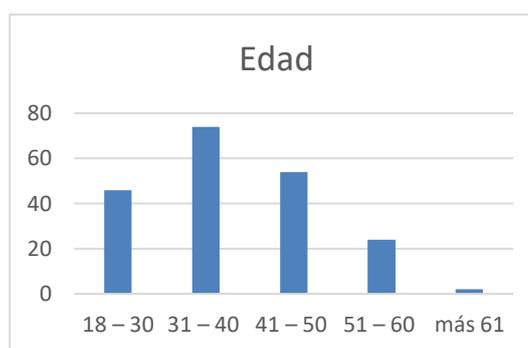
Luego de tener nuestro tamaño de la muestra se realizaron encuestas a 200 personas y se obtuvieron los siguientes resultados.

4.1. Resultado Encuestas.

De acuerdo con las encuestas realizadas se obtuvieron los siguientes resultados:

1. Su edad varía entre:

- 18 – 30 → 46
- 31 – 40 → 74
- 41 – 50 → 54
- 51 – 60 → 24
- 61 o más → 2



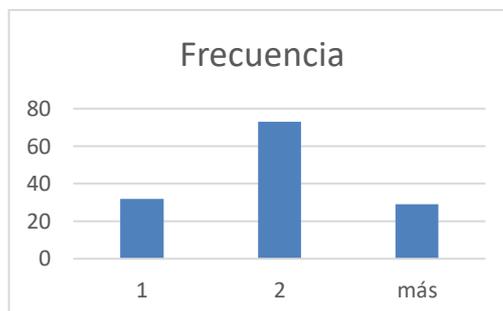
2. ¿Frecuenta usted restaurantes o cafeterías por los alrededores después o durante su jornada de trabajo?

- Sí → 134
- No → 66



3. ¿Si su respuesta fue sí en la pregunta 2, en promedio a la semana cuánto lo hace? Si su respuesta fue negativa continúe a la pregunta 5

- 1 vez → 32
- 2 veces → 73
- o más → 29



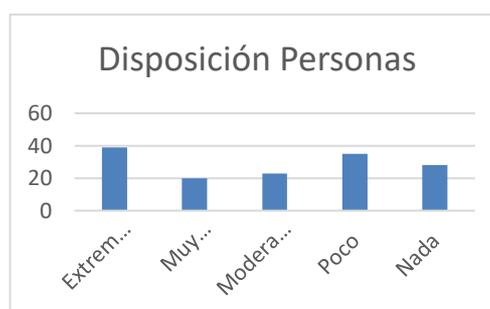
4. En general, ¿cómo calificaría la calidad y el servicio de cafeterías, restaurantes de alrededor de su zona de trabajo?

- Excelente → 0
- Buena → 46
- Regular → 63
- Mala → 25



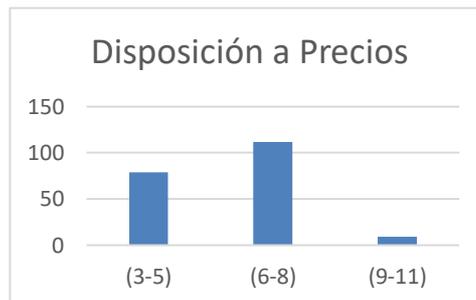
5. ¿En general, que tan dispuesto está a frecuentar una cafetería de buena calidad, buen servicio y con acogedora decoración luego de su jornada laboral?

- Extremadamente dispuesto → 35
- Muy dispuesto → 20
- Moderadamente dispuesto → 23
- Poco dispuesto → 39
- Nada dispuesto → 28



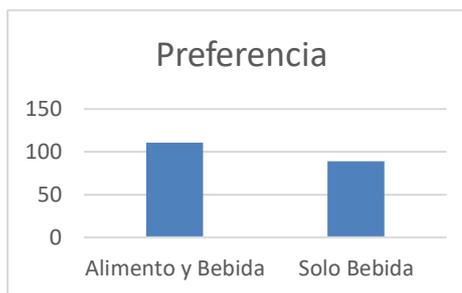
6. Aproximadamente, ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por un cappuccino con una torta húmeda de chocolate?

- \$3 – \$5 → 79
- \$6 - \$8 → 112
- \$9 - \$11 → 9



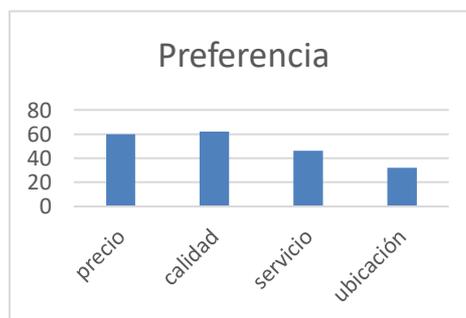
7. El momento que usted consume en una cafetería, prefiere usted:

- Acompañar la bebida con un postre, pastel, etc. → 111
- Tomar solo la bebida (café, jugo, etc.) → 89



8. ¿Qué haría más probable que usted utilizara nuestro servicio? Puede marcar 2 respuestas

- Precio → 60
- Calidad del producto → 62
- Servicio → 46
- Ubicación → 32



4.2. Análisis de la oferta

Como se mencionó previamente, existen algunas cafeterías que pueden llegar a ser competencia para el nuevo proyecto, sin embargo, se decidió realizar el análisis de la oferta a dos establecimientos que tienen un gran parecido con Dulce Arte.

Los datos se hicieron mediante una detenida observación. Se observó por dos horas el número de clientes, su preferencia del menú, la cantidad que gastan, su satisfacción con el servicio y se obtuvo la siguiente información

	Sweet & Coffee	Café Omi
Ubicación	Av. República y Eloy Alfaro	Amazonas y Mariana de Jesús.
Capacidad	25	60
% de Ocupación	75%	70%
Calidad percibida (1 - 5)	3	4
Fecha de apertura	1997	1983
Tipo de administración	Contrato Management	Contrato Management
Imagen(mala/regular/buena/excelente)	Regular	Buena
Acceso y visibilidad	4	3
Condición física (1 - 5)	4	4
Segmento de Mercado	Medio - alto	Medio - alto
% que llega por reservación	0%	30
Generadores de demanda	Quito	Quito

Tabla 2. Análisis de la competencia. Fuente: del Autor

Según la zona en la que estará ubicada Dulce Arte Cafetería no existen establecimientos que puedan ser competencia, se ha realizado un estudio de observación de cafeterías que, por la arquitectura, productos que ofrecen y segmento de mercado al que están dirigidos se asemejan a nuestro establecimiento y no se descarta el hecho de que en un futuro pueda existir una cafetería de este tipo en los alrededores. Por tal razón luego de observar las dos cafeterías del cuadro anterior se pudo establecer que los generadores de demanda también se encuentran en la zona urbana de Quito y son reconocidos por la mayoría de los ciudadanos, además, por su larga trayectoria podemos decir que hace que las personas se fijen más en estos establecimientos, los prefieran y no confíen en nuestra cafetería que va a tener un próximo lanzamiento. A pesar de que el acceso y la visibilidad de estas cafeterías sean relativamente buenos, la condición física tenga un nivel alto y la imagen percibida esté bien, se espera que en *Dulce Arte* cafetería la calidad y la condición física tengan un puntaje de 5 y la imagen percibida por los clientes sea excelente.

4.3. Análisis de demanda

4.3.1. Área del Mercado.

El área del mercado se ha delimitado de acuerdo con nuestros principales generadores de demanda de la siguiente manera:

En un recorrido por la zona se encuentra: al Norte, a una distancia de 1.2 km, la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Al Sur, a una distancia de 450 metros se encuentra la Asamblea Nacional del Ecuador. Al Este, se encuentra el Hospital Militar a una distancia de 600 metros y al Oeste se ha decidido limitar esta área con el parque El Ejido.

4.3.2. Generadores de Demanda Potenciales

A pesar de que es un área con varias oficinas y establecimientos tanto públicos y privados, a una distancia de máximo 1.5 km se encontró algunos generadores de Demanda:

- Banco General Rumiñahui
- Casa de la Cultura Ecuatoriana
- Secretaría Técnica de Discapacidades
- Hospital Gineco Obstétrico Isidro Ayora
- Otros

Sin embargo, se ha decidido tomar como generados de demanda potenciales por el número de trabajadores y distancia más cercana al futuro proyecto a los siguientes establecimientos:

- Pontificia Universidad Católica del Ecuador
- Corte Constitucional
- Asamblea Nacional
- Hospital de las Fuerzas Armadas

5. Pronósticos de ingresos, gastos y rentabilidad del proyecto

En el caso de nuestro proyecto se tienen dos tipos de personas: de una población total de 12857 personas las que al ir a una cafetería prefieren la bebida con un acompañante (7136) y las que prefieren solo bebida (5721) por tal razón para saber el cheque promedio se utilizó la siguiente fórmula:

$$\text{Weighted average price} = \frac{(\text{first price} \times \text{shares}) + (\text{second price} \times \text{shares}) \dots}{\text{total number of shares}}$$

De esta manera, para saber el ticket promedio se realizó la siguiente fórmula:

$$= \{[(\text{Personas que prefieren bebida y acompañante}) * (\text{Suma del promedio de los PV de los alimentos y bebidas})] + [\text{Personas que prefieren solo bebida}) * (\text{Promedio del PV de las bebidas})]\} / \text{Total de la población.}$$

Quiere decir que nuestro ticket promedio sería el siguiente:

$$= \{[(7136) * (5.39)] + [(5721) * (2.16)]\} / 12857$$

$$= \$3,95$$

Los costos anuales promedio se realizaron con la misma fórmula mencionada anteriormente, excepto que, al contrario de hacer con los precios de ventas, se calculó con los promedios de los costos de cada producto, por lo tanto, la fórmula para el costo promedio es:

$$= \{[(\text{Personas que prefieren bebida y acompañante}) * (\text{Suma del promedio de los costos de los alimentos y bebidas})] + [\text{Personas que prefieren solo bebida}) * (\text{Promedio de los costos de las bebidas})]\} / \text{Total de la población.}$$

$$= \{[(7136) * (1.75)] + [(5721) * (0.8)]\} / 12857$$

$$= \$1.33$$

En la tabla 3 se puede apreciar los resultados obtenidos:

	Muestra	Split	Población
<i>Personas que prefieren bebida y acompañante</i>	111	55.5%	7136
<i>Personas que prefieren solo Bebidas</i>	89	44.5%	5721
		TOTAL	12857

Cheque Promedio

Población	Promedio	
7136		\$ 5.39
5721	\$ 2.16	
TOTAL	\$ 3.95	
Costos Anuales Promedio		
Población	Promedio	
7136		\$ 1.75
5721	\$ 0.80	
TOTAL	\$ 1.33	
Al Día	\$ 131.09	
<i>Anual</i>	\$34,084.21	

Tabla 3. Calculo cheque promedio. Fuente: del Autor

5.1. Costos de Inversión

De acuerdo con el arquitecto Julio Guayasamín en la tabla 4 se puede evaluar los costos iniciales para la adecuación de la cafetería y remodelación del edificio, se puede observar también los costos iniciales para el marketing y la promoción que se hará para *Dulce Arte Cafetería*.

COSTOS INICIALES			
ARQUITECTURA Y EQUIPAMIENTO	m2	\$/m2	Total
Comedor	61.5	\$ 400.00	\$ 24,600.00
Cocina	12.5	\$ 500.00	\$ 6,250.00
Bodegas	9.2	\$ 300.00	\$ 2,760.00
2 baños clientes	5	\$ 500.00	\$ 2,500.00
1 baño personal	1.5	\$ 450.00	\$ 675.00
Patio	11.8	\$ 200.00	\$ 2,360.00
TOTAL	101.5	\$ 2,350.00	\$ 39,145.00
MARKETING Y PROMOCION			
Marketing Digital			\$ 150.00
Material Publicitario			\$ 200.00
TOTAL			\$ 350.00
Permisos de funcionamiento			\$ 200.00
Cafetera Industrial Profesional			\$ 3,500.00
COSTO TOTAL			\$ 42,995.00

Tabla 4. Costos iniciales de inversión. Fuente: del Autor

La depreciación de estos elementos se realizó de la siguiente manera:

La arquitectura y el equipamiento que tiene una inversión total de \$39,145 se le calculó una depreciación para 15 años lo cual da un total de \$2609.67, mientras que la cafetera que no se encuentra dentro de lo ya mencionado se realizó una depreciación para 10 años y se obtuvo un total de \$250. Lo que quiere decir que la depreciación por año de la arquitectura y los equipos es de \$2959,67

DEPRECIACIÓN	
A y E	\$2,609.67
Cafetera	\$350.00
TOTAL	\$2,959.67

Tabla 5. Depredación de arquitectura y equipamiento Fuente: del Autor

5.2. Rentabilidad

Para saber la rentabilidad del proyecto se realizó una proyección financiera. Con una capacidad de 48 personas, se espera un porcentaje de ocupación del 58% y una rotación diaria de 3.25 veces, después del quinto año se llegará a tener una utilidad neta de \$3982.08 y una Tasa Interna de Retorno de 27,03% , también se pudo observar que el Valor Actual Neto del proyecto será de \$2669.09 y se realizó un análisis del costo Promedio del Capital y se obtuvo un WAAC del 18,97% lo que significa que después del primer año de funcionamiento se podrá lograr recuperar la inversión inicial. Cabe mencionar que en el porcentaje de ocupación se encuentra la cantidad de personas servidas en la mesa y las personas que compran ya sean las bebidas o los alimentos para llevar.

Para realizar la proyección financiera y obtener los resultados previamente mencionados, se debe mencionar que:

- El establecimiento abre 260 días al año, de lunes a viernes desde las 14:00 hasta las 23:00.
- El porcentaje de ocupación de 58% se colocó de acuerdo con la observación hecha a las cafeterías observadas y mencionadas como competencia. Es importante mencionar que al ser un nuevo establecimiento no se puede colocar el mismo o mayor % de ocupación que estas cafeterías por la falta de trayectoria y reconocimiento, sin embargo, al no tener competencia directa y tener una densidad poblacional bastante alta se ha decidido colocar un porcentaje de ocupación del 58%. La rotación de 3.25 veces al día se colocó de igual manera por la observación hecha por dos horas a las otras cafeterías.

Esto quiere decir que al multiplicar la: capacidad * rotación * %ocupación * días de apertura al año * cheque promedio, nos da como resultado las ventas anuales.

$$= 48 * 3.25 * 58\% * 260 * 3.95$$

$$= \$ 93018,35 \text{ (ventas anuales)}$$

- El crecimiento anual promedio por año se hizo de acuerdo con:

Incremento anual de los ingresos mediante un promedio del 2,83% del crecimiento del Producto Interno Bruto desde el año 2011 al 2017. En el Anexo D1 se puede observar cómo se llegó a este valor. (Banco Mundial., 2017)

Incremento anual de los egresos mediante un promedio del 3,65% de la inflación anual del Ecuador. Desde el año 2007 al 2017. En el Anexo D2 se puede observar cómo se llegó a este valor. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017)

El incremento de los salarios se realizó mediante un promedio del crecimiento del salario básico unificado desde el año 2011 al 2017 el cual dio como resultado 1.63%. En el Anexo D se puede observar cómo se llegó a este valor.

El incremento del impuesto predial se realizó mediante un promedio del crecimiento de los pagos hechos en los años pasados desde el 2014 al 2017, el cual da un resultado de 4,64%. En el Anexo D4 se puede observar cómo se llegó a este valor. (Impuesto predial Distrito Metropolitano de Quito)

Cafetería	Capacidad:	Cheque promedio	Tiempo de servicio	Rotación/Ocupación	Rotación x día
	48	\$ 3.95	Día	58%	3.25
Ventas Cafetería			ANNUAL	Total	Cantidad de personas x día
			\$ 93,018.35	\$ 93,018.35	90

Tabla 6. Proyección financiera. Fuente: del Autor

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
+ Total Ingresos	\$ 93,018.35	\$ 95,653.66	\$ 98,363.62	\$ 101,150.36	\$ 104,016.05
Costos y Gastos Restaurante	\$ 63,510.01	\$ 66,050.41	\$ 68,692.43	\$ 71,440.13	\$ 74,297.73
= utilidad Departamental	\$ 29,508.34	\$ 29,603.24	\$ 29,671.19	\$ 29,710.23	\$ 29,718.32
Administración	\$ 8,533.80	\$ 8,672.92	\$ 8,814.30	\$ 8,957.99	\$ 9,104.03
Mercadeo	\$ 2,160.00	\$ 2,238.82	\$ 2,320.52	\$ 2,405.19	\$ 2,492.96
Mantenimiento	\$ 1,704.00	\$ 1,766.18	\$ 1,830.63	\$ 1,897.43	\$ 1,966.67
Agua-Luz-Fuerza	\$ 3,210.00	\$ 3,327.14	\$ 3,448.55	\$ 3,574.39	\$ 3,704.82
- Total Gastos No Distribuidos	\$ 15,607.80	\$ 16,005.05	\$ 16,414.00	\$ 16,835.01	\$ 17,268.48
= utilidad después de gastos operativos no distribuidos	\$ 13,900.54	\$ 13,598.19	\$ 13,257.20	\$ 12,875.23	\$ 12,449.84
Seguro a la propiedad	\$ 400.00	\$ 400.00	\$ 400.00	\$ 400.00	\$ 400.00
Impuesto predial	\$ 40.50	\$ 42.38	\$ 44.35	\$ 46.41	\$ 48.56
Gastos financieros	\$ 3,270.69	\$ 3,075.29	\$ 2,855.10	\$ 2,606.98	\$ 2,327.40
depreciación	\$ 3,309.67	\$ 3,309.67	\$ 3,309.67	\$ 3,309.67	\$ 3,309.67
amortización	\$ 200.00	\$ 200.00	\$ 200.00	\$ 200.00	\$ 200.00
- Total Cargos Fijos	\$ 7,220.86	\$ 7,027.33	\$ 6,809.11	\$ 6,563.06	\$ 6,285.63
= utilidad antes de impuestos	\$ 6,679.68	\$ 6,570.86	\$ 6,448.08	\$ 6,312.17	\$ 6,164.21
(15% Empleados)	\$ 1,001.95	\$ 985.63	\$ 967.21	\$ 946.83	\$ 924.63
Saldo	\$ 5,677.73	\$ 5,585.23	\$ 5,480.87	\$ 5,365.35	\$ 5,239.58
(24% Impuesto a la renta)	\$ 1,362.65	\$ 1,340.45	\$ 1,315.41	\$ 1,287.68	\$ 1,257.50
= Utilidad Neta	\$ 4,315.07	\$ 4,244.77	\$ 4,165.46	\$ 4,077.66	\$ 3,982.08
1) Flujo de caja Operativo después de impuestos					
= utilidad antes de intereses, impuestos, depreciaciones y amortizaciones (EBITDA)	\$ 13,460.04	\$ 13,155.81	\$ 12,812.85	\$ 12,428.82	\$ 12,001.28
- Intereses	\$ 3,270.69	\$ 3,075.29	\$ 2,855.10	\$ 2,606.98	\$ 2,327.40
- Pago de Principal (Capital)	\$ 1,540.76	\$ 1,736.17	\$ 1,956.36	\$ 2,204.47	\$ 2,484.06
= Flujo de caja antes de impuestos	\$ 8,648.59	\$ 8,344.35	\$ 8,001.39	\$ 7,617.37	\$ 7,189.82
- Impuestos de la operación	\$ 2,364.61	\$ 2,326.08	\$ 2,282.62	\$ 2,234.51	\$ 2,182.13
= Flujo operativo después de impuestos	\$ 6,283.98	\$ 6,018.27	\$ 5,718.77	\$ 5,382.86	\$ 5,007.69
Cálculo de impuestos para el flujo operativo					
(EBITDA)	\$ 13,460.04	\$ 13,155.81	\$ 12,812.85	\$ 12,428.82	\$ 12,001.28
- Intereses sobre la deuda	\$ 3,270.69	\$ 3,075.29	\$ 2,855.10	\$ 2,606.98	\$ 2,327.40
- Depreciación	\$ 3,309.67	\$ 3,309.67	\$ 3,309.67	\$ 3,309.67	\$ 3,309.67
- Costos financieros amortizados	\$ 200.00	\$ 200.00	\$ 200.00	\$ 200.00	\$ 200.00
= utilidad antes de impuestos	\$ 6,679.68	\$ 6,570.86	\$ 6,448.08	\$ 6,312.17	\$ 6,164.21
- 15% trabajadores	\$ 1,001.95	\$ 985.63	\$ 967.21	\$ 946.83	\$ 924.63
saldo	\$ 5,677.73	\$ 5,585.23	\$ 5,480.87	\$ 5,365.35	\$ 5,239.58
- 24 % impuesto renta	\$ 1,362.65	\$ 1,340.45	\$ 1,315.41	\$ 1,287.68	\$ 1,257.50
Paso 3					
				Precio de Compra	\$ -
				Costos de Adquisición	\$ -
				Costo Total	\$ -
				Préstamo	\$ (27,946.75)
				Inversión	\$ (15,048.25)
Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
\$ (15,048.25)	\$ 6,283.98	\$ 6,018.27	\$ 5,718.77	\$ 5,382.86	\$ 5,007.69
	Costo de Capital	18.97%			
	VP	\$17,717.34			
	Inversión Inicial	\$ (15,048.25)			
	VAN	\$ 2,669.09			
	TIR	27.03%			

Tabla 7. Proyección financiera a 5 años. Fuente: del Autor

6. Diseño y arquitectura

El predio en donde estará ubicada “Dulce Arte” Cafetería consta de un total de 101.5 m²

los cuales estarán distribuidos de la siguiente manera:

N°	ÁREAS	M ²
1	Barra	4
2	Pérgola	20
3	Comedor	37.5
4	Cocina	12.5
5	Patio trasero	11.8
6	Baños	5
7	Bodegas y Servicios Personal	9.2
8	Baño Personal	1.5
Área Total		101.5

Tabla 8. División de Áreas del proyecto. Fuente: del Autor

6.1. Programa de espacio

ÁREAS	REVENUE PRODUCING AREAS	NON-REVENUE PRODUCING AREAS
Barra	X	
Pérgola	X	
Comedor	X	
Cocina	X	
Patio trasero		X
Baños		X
Bodega y Servicios Personal		X
Baños Personal		X
TOTAL	74 m²	27.5
PORCENTAJE	72.91%	27.09%

Tabla 9. Programación de espacio según Revenue Producing Areas. Fuente: del Autor

En este caso se ha decidido que el espacio el cual está destinado para el movimiento del cliente sea la mayor parte de la cafetería ya que se busca que este se encuentre en un

lugar espacioso y confortable, pero sin perder un lugar amplio en la parte del Back of the House para que se puedan realizar las diferentes actividades que requiere la cafetería.

6.2. Diseño del espacio público

En la figura 10 a continuación se encuentra el plano arquitectónico donde se puede observar delimitado en rojo el espacio público establecido en la cafetería. Esta área tiene un total de 61.5 m²

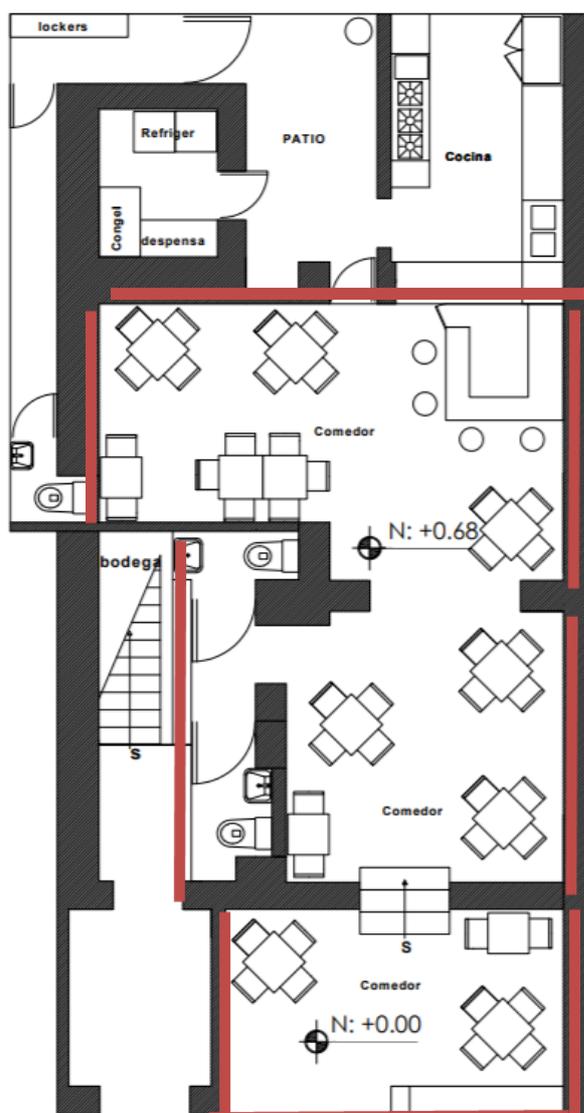


Figura 10. Plano arquitectónico con delimitaciones front of the house. Fuente: del Autor

Entrada: El ingreso se lo hará por el pasaje Fray Solano. Esta entrada se la hace pasando por una pérgola en la que un host le da la bienvenida y le dirige a una mesa, ya sea en el interior de la cafetería o en la pérgola donde existirán dos mesas.

Interior de la cafetería (Comedor): Es el área con mayor superficie de toda la cafetería. El interior del comedor cuenta con siete mesas y una isla para la preparación y servicio de bebidas. Tiene capacidad para 46 personas.

Baños: La cafetería contará con dos baños diseñados para el uso de los clientes.

6.3. Back of the house

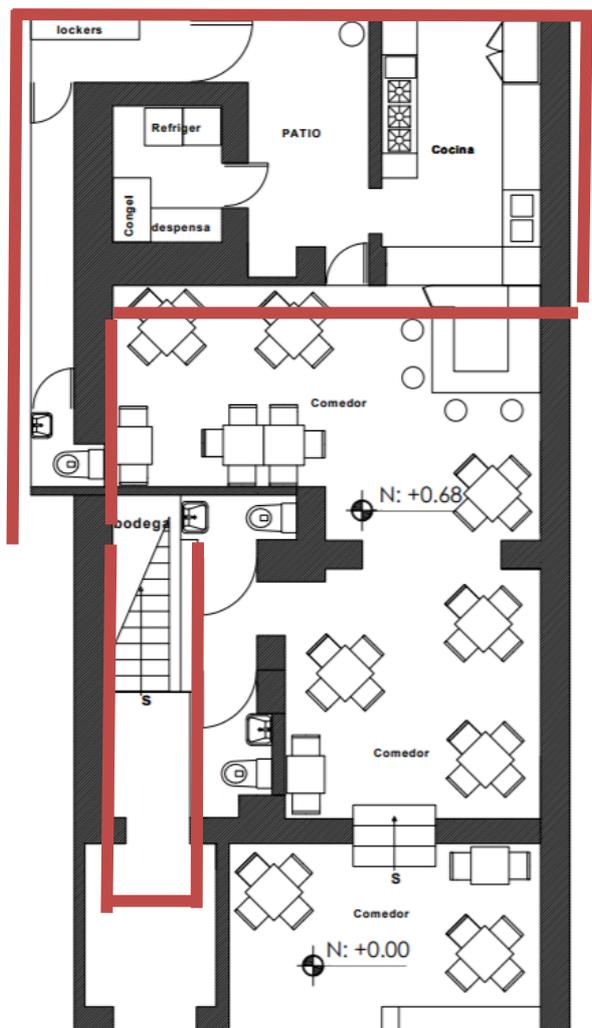


Figura 11. Plano arquitectónico con delimitaciones back of the house. Fuente: del Autor

Tiene un total de 40 m², es el espacio delimitado en rojo en la figura 11 donde se puede observar el área designada como back of the house, aquí podemos encontrar: una cocina, un patio pequeño para uso del personal y cruce a las bodegas, lockers para el personal y un baño.

Además, a pesar de que en los planos no se encuentran los parqueaderos para uso de los clientes se debe mencionar que todo el pasaje Fray Solano tiene a todo lo largo espacio de

parqueadero, de igual manera al frente de este pasaje se encuentran los parqueaderos posteriores de la Casa de la Cultura los cuales son de uso público.

7. Programa de alimentos y bebidas

El menú que ofrecerá *Dulce Arte* cafetería está basado en repostería, pastelería, sánduches y también bebidas frías y calientes como cafés, jugos y algunas opciones de vinos: Prosecco, Moscatto y vino tinto. Se basa en un menú combinado entre recetas tanto nacionales como internacionales de excelente calidad.

7.1. Costos y precios de venta

Luego de observar los precios de la competencia y un análisis de los costos de nuestros productos se decidió que el precio de venta será el costo de cada producto más un 70% de margen de ganancia con algunas variaciones para estar dentro del rango de la competencia.

En el caso de cobrar el 10% de servicio se ha tomado en cuenta la Regulación de los beneficiarios de propinas y bares en el cual se establece en el Acuerdo Ministerial 7 – Registro Oficial 36 de 08-mar-2007 de LOS BENEFICIARIOS DE PROPINAS EN BARES Y RESTAURANTES, el cual establece que: “Art. 3.- El 10% adicional al consumo se cobrará en los establecimientos de hoteles, bares y restaurantes de las dos primeras categorías establecidas en el Reglamento General de Actividades Turísticas, reglamentos especiales y demás normas expedidas por el Ministerio de Turismo.” y en el Reglamento de Actividades Turística, Art 2 menciona que: “La categoría de los establecimientos hoteleros será fijada por el Ministerio de Turismo por medio del distintiva 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.

Por lo tanto, en el siguiente cuadro se puede observar los productos de la cafetería con su costo y su respectivo precio de venta.

Producto	Costo	PV sin Impuestos	Food cost	12% IVA	PV TOTAL
ALIMENTOS					
Panzerotti	\$ 0.99	\$ 3.13	31.54%	\$ 0.38	\$ 3.50
Calzone	\$ 0.68	\$ 2.68	25.39%	\$ 0.32	\$ 3.00
Pizza Al Trancio	\$ 1.13	\$ 3.57	31.56%	\$ 0.43	\$ 4.00
Quiche Loraine	\$ 1.02	\$ 3.57	28.50%	\$ 0.43	\$ 4.00
Sánduche De Pollo	\$ 1.76	\$ 4.02	43.79%	\$ 0.48	\$ 4.50
Sánduche Mixto	\$ 1.46	\$ 2.68	54.41%	\$ 0.32	\$ 3.00
Torta Linzer	\$ 1.61	\$ 3.13	51.49%	\$ 0.38	\$ 3.50
Pie de Manzana	\$ 0.57	\$ 3.13	18.15%	\$ 0.38	\$ 3.50
Torta de Chocolate	\$ 0.70	\$ 3.13	22.55%	\$ 0.38	\$ 3.50
Strudel	\$ 0.85	\$ 3.57	23.68%	\$ 0.43	\$ 4.00
New York Cheese Cake	\$ 1.18	\$ 4.02	29.39%	\$ 0.48	\$ 4.50
Torta de Plátano	\$ 0.39	\$ 2.01	19.53%	\$ 0.24	\$ 2.25
Quimbolitos	\$ 0.45	\$ 2.01	22.59%	\$ 0.24	\$ 2.25
Humitas	\$ 0.49	\$ 2.01	24.57%	\$ 0.24	\$ 2.25
<i>PROMEDIO</i>	\$ 0.95	\$ 3.05	31.14%		
BEBIDAS					
Smoothie de Fresa y Plátano	\$ 1.12	\$ 3.57	31.33%	\$ 0.43	\$ 4.00
Smoothie Mango y Miel	\$ 1.32	\$ 3.57	36.96%	\$ 0.43	\$ 4.00
Chocolate Caliente	\$ 0.94	\$ 2.23	42.19%	\$ 0.27	\$ 2.50
Jugo de Naranja	\$ 0.78	\$ 1.79	43.73%	\$ 0.21	\$ 2.00
Jugo de Mora	\$ 0.88	\$ 1.79	49.33%	\$ 0.21	\$ 2.00
Café Americano 12oz	\$ 0.52	\$ 1.34	39.08%	\$ 0.16	\$ 1.50
Café Cappuccino 12oz	\$ 0.49	\$ 1.34	36.59%	\$ 0.16	\$ 1.50
Café Mocaccino 12oz	\$ 0.57	\$ 1.34	42.56%	\$ 0.16	\$ 1.50
Café Latte 12oz	\$ 0.58	\$ 1.34	43.31%	\$ 0.16	\$ 1.50
<i>PROMEDIO</i>	\$ 0.80	\$ 2.03	39.37%		
VINOS					
Tinto Santa Julia	\$ 2.50	\$ 5.00	50.00%	\$ 0.60	\$ 5.60
Moscato	\$ 2.00	\$ 5.00	40.00%	\$ 0.60	\$ 5.60
Prosecco	\$ 3.00	\$ 5.80	51.69%	\$ 0.70	\$ 6.50
<i>PROMEDIO</i>	\$ 2.50	\$ 5.27	47.46%		

Tabla 10: Productos del Menú con su respectivo costo y precio de venta. Fuente: del Autor

7.2. Proveedores

Los principales proveedores de Dulce Arte serán la importadora DatuGourmet y el Supermaxi. Se escogió a DatuGourmet como principal proveedor debido a que nuestro menú consta de recetas internacionales y esta empresa al ser importadora, cuenta con los mejores productos ya que son frescos de origen. Por otro lado, el Supermaxi se seleccionó como proveedor de ingredientes que se pueden nombrar como diarios, ya que la compra de ingredientes será hecha personalmente por el chef cada semana.

8. Recursos Humanos

Para establecer un área de recursos humanos se creó una misión y visión que vayan de acuerdo con la cultura organizacional de Dulce Arte.

Misión: Mediante un ambiente acogedor y hogareño brindar a los clientes una experiencia relajante, además de alimentos y bebidas de excelente calidad.

Visión: Llegar a ser la primera alternativa de cafés y de postres dentro de la zona y a su vez ser reconocidos por la excelente calidad y servicio que brinda la cafetería.

8.1. Reclutamiento y selección

Para el reclutamiento y selección se publicará en la bolsa de trabajo de Quito de manera gratuita la oferta laboral de los puestos abiertos para trabajar en Dulce Arte. Después de recibir los curriculum vitae, se analizará los perfiles idóneos para cada puesto y se hará entrevistas con los mejores candidatos. Luego de revisar credenciales se escogerá al personal con las aptitudes necesarias para cada puesto.

8.2. Organigrama de responsabilidades de personal

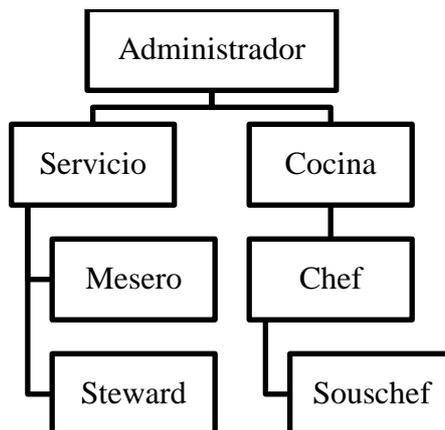


Figura 12. Organigrama de responsabilidades de personal. Fuente: del Autor

Mediante el organigrama se puede establecer las responsabilidades de cada colaborador y sus funciones. A continuación, se puede observar las responsabilidades de cada trabajador dentro de la cafetería, de esta manera se puede garantizar que haya una clara división de las funciones de cada persona y así llegar a ser más eficientes ya que no hay tareas sin realizar ni muchos trabajadores haciendo el mismo trabajo.

Administrador	Chef	Souschef	Mesero	Steward
<ul style="list-style-type: none"> •Controla la operación •Toma decisiones de momentos críticos •Cobrar •Cierra caja •Manejar Cuentas 	<ul style="list-style-type: none"> •Preparación de alimentos •Requisiciones •Compras de Mercadería •Manejo Bodegas 	<ul style="list-style-type: none"> •Toma el puesto del chef en su ausencia •Ayuda a controlar stock •Preparación de Alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> •Limpieza Salón •Servir •Atención al cliente •Preparación bebidas •Bienvenida al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> •Limpiar BOH / FOH •Limpiar baños •Lavar platos / utensilios

Figura 13. Funciones del personal. Fuente: del Autor

8.3. Salarios Personal

PRESUPUESTO MENSUAL DE PERSONAL AÑO 2017														
N°	DEPTO	CARGO	I.E.S.S. APORTE PERSONAL 9.45%	SALARIO NETO	INGRESO REAL MENSUAL			COSTO ADICIONAL PATRONAL		COSTO POR EMPLEADO	COSTO TOTAL ANUAL			
					SALARIO BASE	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDO DE RESERVA 8.39%	TOTAL INGRESOS			I.E.S.S. APORTE 12.15%	VACACIONES	TOTAL
ADMINISTRATIVOS														
1	Administración	Administrador Gen	\$ 47.25	\$ 452.75	\$ 500.00	\$ 41.67	\$ 31.25	\$ 41.65	\$ 614.57	\$ 60.75	\$ 20.83	\$ 81.58	\$ 696.15	\$ 8,353.80
2	Servicio	Mesero	\$ 35.44	\$ 339.56	\$ 375.00	\$ 31.25	\$ 31.25	\$ 31.24	\$ 468.74	\$ 45.56	\$ 15.63	\$ 61.19	\$ 529.93	\$ 6,359.10
3	Cocina	Chef	\$ 56.70	\$ 543.30	\$ 600.00	\$ 50.00	\$ 31.25	\$ 49.98	\$ 731.23	\$ 72.90	\$ 25.00	\$ 97.90	\$ 829.13	\$ 9,949.56
4	Cocina	Souschef	\$ 37.80	\$ 362.20	\$ 400.00	\$ 33.33	\$ 31.25	\$ 33.32	\$ 497.90	\$ 48.60	\$ 16.67	\$ 65.27	\$ 563.17	\$ 6,758.04
5	Limpieza	Steward 1	\$ 35.44	\$ 339.56	\$ 375.00	\$ 31.25	\$ 31.25	\$ 31.24	\$ 468.74	\$ 45.56	\$ 15.63	\$ 61.19	\$ 529.93	\$ 6,359.10
TOTAL ROL			\$ 212.63	\$ 2,037.38	\$ 2,250.00	\$ 187.50	\$ 156.25	\$ 187.43	\$ 2,781.18	\$ 273.38	\$ 93.75	\$ 367.13	\$ 3,148.30	\$ 37,779.60

Tabla 11. Salarios del personal. Fuente: del Autor

9. Plan de comunicación de Marketing

El plan de comunicación de Marketing comienza con la creación del logo. A continuación, su explicación.

9.1. Logo



Figura 14. Logo de Dulce Arte. Fuente: del Autor

Este negocio tiene 25 años de antigüedad dentro de una familia y el logo fue hecho en base a la trayectoria de todos estos años de la futura dueña de la cafetería. Myriam Baldeón es chef especializada en repostería y se dedica a la venta de pasteles para eventos. Por tal razón, este logo es tradicional, familiar y se desea transmitir ese sentido de ambiente hogareño en la estadía de los clientes en la cafetería. Por eso se puede observar en el logo la representación de una madre con un pastel y en la parte inferior

9.2. Estrategia general

La estrategia general del plan de marketing de Dulce Arte se divide en la planificación de promoción a través de medios digitales y la segunda en la organización de mini eventos como relaciones públicas.

9.2.1. Medios

Se utilizará un plan de medios digitales basado en “Community Management”, teniendo presencia de marca en redes sociales como Facebook, Instagram y Pinterest. En un futuro se proyectará realizar una página web con información detallada del menú.

Como relaciones publicas se ofertará a las principales oficinas del sector la organización de eventos sociales corporativos dentro de Dulce Arte, como cumpleaños, degustaciones, tardes de té, etc. En un principio se ofertará estos eventos gratuitos (degustaciones) para las personas del sector de manera gratuita y así lograr un boca a boca positivo. En la tabla 12 se describe el presupuesto inicial para los gastos de mercadeo.

Cantidad	Descripción	Mensual	Anual
1	Marketing Digital	\$ 100.00	\$ 1,200.00
1	Mini Eventos	\$ 80.00	\$ 960.00
		TOTAL	\$ 2,160.00

Tabla 12. Gastos de mercadeo. Fuente: del Autor

9.3. Marketing Mix

El marketing mix de Dulce arte es:

- **Product:** El producto de Dulce arte es su menú variado internacional y nacional.
- **Price:** Como se pudo observar en el cheque promedio, el precio medio del menú es de \$3.95.
- **Place:** Dulce Arte se proyecta como una cafetería con decoración de ambiente hogareño y con un estilo y decoración europeo.
- **Promotion:** Los medios a utilizarse como ya detallado anteriormente serán medios digitales y relaciones públicas a través de mini eventos.

CONCLUSIONES

Gracias a la investigación de mercado se espera que en *Dulce Arte* cafetería sea percibido como de calidad y condición física sea excelente.

Por otro lado, luego de las encuestas realizadas, se pudo concluir que las personas no están conformes con las tiendas y restaurantes informales que se encuentran en la zona, la gente está dispuesta a frecuentar una cafetería de alta calidad, buen servicio y con un ambiente acogedor ya que no lo encuentran en los alrededores, aparte a los oficinistas de la zona y millenials les gusta frecuentar estos lugares, lo hacen la mayoría dos veces por semana y les interesa lo que es la calidad, el buen servicio, la ubicación y un precio justo, cosas que no lo encuentran en otros establecimientos de la zona.

Como conclusión acerca de la factibilidad de nuestro establecimiento haciendo referencia a lo que es el sitio, el vecindario y el mercado objetivo podemos decir que *Dulce Arte* cafetería estaría localizada en un lugar totalmente apto para su desarrollo y para su rentabilidad. Primero, el establecimiento estaría localizado en un barrio con crecimiento comercial gracias a varios generadores de demanda en la zona. Segundo, es un área urbana con alta densidad demográfica y también gran cantidad de oficinas con trabajadores de medio y alto nivel socioeconómico que están dispuestos a consumir nuestros productos.

Tercero, a pesar de que existe la posibilidad de que en un futuro haya competencia, después de lo observado podemos concluir que actualmente no existe competencia que pueda ser perjudicial para la cafetería. Finalmente, por todas estas razones presentadas se puede decir que el lugar en el que estará encontrada la cafetería es totalmente beneficioso para su desarrollo y que tendrá en un futuro una alta rentabilidad.

REREFENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Astudillo, G. (2016) El salario mínimo en Ecuador pasó de USD 160 a 366 en 10 años. *El Comercio*, (Dic 14). Obtenido el 11 de octubre 2017 de <http://www.elcomercio.com/actualidad/salariobasicounificado-salariominimo-ecuador-inflacion.html>
- Banco Mundial. (2017) *El banco mundial en Ecuador*. Obtenido el 11 de octubre 2017 de <http://www.bancomundial.org/es/country/ecuador>
- Corte Constitucional del Ecuador. (2017) Quienes somos. Obtenido el 11 de octubre 2017 de <https://www.corteconstitucional.gob.ec/index.php/quienes-somos.html>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2017) *Ecuador cierra el 2016 con una inflación de 1,12%*. Obtenido el 7 de diciembre 2017 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/inflacion-diciembre-2016/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010) *Información censal*. Obtenido el 11 de octubre 2017 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/informacion-censal-cantonal/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2002) Reglamento general de actividades turísticas. Obtenido el 15 de noviembre 2017 de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-DE-ACTIVIDADES-TUR%C3%8DSTICAS.pdf>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2007) *Regula los beneficiarios de propinas en bares y restaurantes*. Obtenido el 15 de Noviembre 2017 de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/REGULA-LOS-BENEFICIARIOS-DE-PROPINAS-EN-BARES.pdf>
- Pachano G. (2011). *Compendio de Operaciones del Back Office HSP 0311*. Quito, Ecuador: Universidad San Francisco de Quito

ANEXOS

Anexo A. Menús Competencia

1. Sweet & Coffee



2. Juan Valdez

NEVADOS, BEBIDAS FRÍAS Y CHAI					
NEVADOS		CHAI		GRANIZADOS Y FRUPPÉS	
CAFÉ	Md. 1.99 Gr. 4.25	CHAI CALIENTE		GRANIZADO DE CAFÉ	
AREQUIPE	Md. 4.30 Gr. 4.70	Md. 3.50 Gr. 3.75		GRANIZADO MOCA	
CHOCOLATE	Md. 3.50 Gr. 4.70	CHAI FRÍO		Md. 3.75 Gr. 3.95	
	Md. 4.30 Gr. 4.70	Md. 3.70 Gr. 3.65		FRUPPÉS	Md. Gr.
BROWNIE	Md. 4.30 Gr. 4.70	ADICIONES		MORA	3.20 3.50
MOCACHIP	Md. 4.30 Gr. 4.70	Chantilly 0.85 Vainilla 0.85		MANGO	
		Arequipe 0.90 Caramelo 0.85		MARACUYÁ	
		Leche condensada 0.85 Almendra 0.85		NARANJILLA	
		Chocolate 0.85 Avellana 0.85		COCO	

3. Café Omi

<i>Postres</i>	
Helado Omi	
Helado de vainilla, chocolate y frutilla, bañados en Amaretto.	\$6,99
Helado	
Helado de vainilla, chocolate y frutilla, con miel de chocolate	\$5,83
Café Helado con Nuez	
Helado de vainilla con café express, un toque de miel de abeja y nuez.	\$ 5,83
Torta del Día	
Acompañada de rodajitas de durazno y frutilla.	\$ 5,78
Torta con Helado	
Acompañada de un delicioso helado de vainilla, frutilla o chocolate	\$ 6,67
Frutillas con crema	
Deliciosas frutillas bañadas por nuestra crema especial Omi.	\$5,67
Frutillas con helado de chocolate	
Helado de chocolate rodeado de frutillas y un toque de miel de fresa.	\$5,67
Ensalada de Frutas	
Variedad de frutas frescas en trocitos, bañadas en miel de fresa y/o crema.	\$ 5,67
Ensalada de Frutas con helado	
Sobre una variedad de frutas frescas, delicioso helado de vainilla y frutilla	\$6,58

<i>Sandwiches</i>	
Sandwich Omi	
Jamón, queso, salami, champiñones, nueces y trocitos de pollo con un toque de tocino en tajapan con bordes de ajonjolí, acompañado de papas al orégano y guarnición de lechugas frescas con tomates salteados en aceite de oliva.	\$ 8,81
Sandwich Gratinado de Pollo	
Pollo y champiñones en deliciosa salsa a base de mostaza de Dijón, gratinado con queso gruyere, sobre pan croissant, acompañado de papas al orégano, lechuga y tomates salteados en aceite de oliva.	\$8,81
Sandwich de Pollo	
Trocitos de pechuga de pollo en salsa especial, servidos en tajapan con bordes de ajonjolí y acompañado de una guarnición de lechugas frescas y tomate cherry.	\$8,09
Sandwich de Bife Stroganoff	
Lomo fino de res con champiñones en salsa especial a base de vodka, servido en tajapan con bordes de ajonjolí, acompañado de papas al orégano y guarnición de lechugas frescas con tomates salteados en aceite de oliva.	\$11,24
Sandwich Croque Madame	
Sobre una deliciosa salsa de champiñones al estilo Omi, la combinación perfecta de jamón y queso derretido	\$8,09
Sandwich de Atún	
Atún en salsa especial a base de yogurt, sobre tajapan con bordes de ajonjolí, acompañado de guarnición de lechugas frescas, tomate cherry, aceitunas y alcázaras.	\$6,34
Sandwich de Jamón y Queso	
Acompañado de guarnición de lechuga y tomates cherry, bañados en una deliciosa vinagreta Omi.	\$7,67
Sandwich de Queso	
Acompañado de guarnición de lechuga y tomates cherry, bañados en una deliciosa vinagreta Omi.	\$ 6,94
Sandwich Clásico	
Sandwich de queso con mermelada de mora o miel de abeja en tajapan.	\$7,23

<i>Cafés</i>	
Americano	\$ 2,43
Express	\$ 2,43
Pintado	\$ 2,43
Capuccino	
Express, leche vaporizada y espumada.	\$3,09
Capuccino Vienés	
Express, leche vaporizada y crema.	\$3,29
Mocaccino	
Express, leche vaporizada y espumada, con adición de chocolate.	\$ 3,09
Express Cortado	
Express preparado sobre una base de leche condensada.	\$3,28
Frapuccino	
Express, leche, leche condensada y hielo frapé.	\$ 3,28
<i>Cafés Especiales</i>	
Café Omi	
Amaretto, café, leche, crema y pepitas de café.	\$7,98
Café al Estilo Antiguo	
Kahlúa, café, leche, crema.	\$ 7,98
Irish Coffe	
Whisky, café, crema.	\$ 7,98
Café Irlandés	
Whisky, crema de menta, café, rodajas de naranja tostada y canela.	\$7,98

Café Francés		Cust
Grand Marnier, café, leche, crema de leche.	\$11,59	
Café Clásico		
Baileys, café, crema.	\$10,37	
Carajillo		
Café, Brandy, agua.	\$7,98	
Frapuccino Omi		
Express, leche, leche condensada, hielo frapé y Amaretto.	\$7,98	
<i>Chocolates</i>		
Chocolate con crema	\$3,29	
Chocolate con queso	\$3,29	
Chocolate con Marshmallows	\$3,29	
Chocolate con Amaretto	\$7,98	
<i>Te</i>		
Natural	\$2,43	
Ice Tea	\$2,79	
Te de Frutas	\$3,09	
<i>Bebidas</i>		
Limonada	\$3,09	
Jugo de frutas	\$3,09	
Balido de frutas	\$3,78	
Milksake	\$4,27	
Caseona	\$2,26	
Caseona dietética	\$2,94	
Agua mineral	\$1,39	
Agua sin gas botella	\$1,49	
Agua aromática	\$2,43	
Nuestros precios ya incluyen 10% de servicio y 12% de		

4. El Español

Bebidas Calientes Pedidos a domicilio

	CAFÉS			CHOCOLATES	
	simple	doble		mediano	grande
Cortadito	\$1.50	\$1.70	Tradicional	\$2.40	\$2.50
	mediano	grande	Bios		\$2.90
Americano	\$1.50	\$1.80	De la casa		\$2.99
Pintado	\$1.50	\$1.90	Con marshmallows		\$2.90
Latte		\$2.70			
Cappuccino	\$2.40	\$2.70			
Mocaccino	\$2.70	\$2.90			





PANINI TRADICIONAL
\$ 4.99
Jamón Americano, queso tipo Holandés...
[PEDIR A DOMICILIO](#)



SÁNDUCHE DE PAVO HORNEADO
\$ 3.99
Carne de pavo 100% horneado en vino, jugo de pavo...
[PEDIR A DOMICILIO](#)



SÁNDUCHE MIXTO
\$ 2.99
Jamón americano, queso tipo holandés...
[PEDIR A DOMICILIO](#)



BOCCATA CAPRESE
\$ 7.40
Pan de yogurt, jamón serrano español...
[PEDIR A DOMICILIO](#)

Postres



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS
\$ 3.25



ENSALADA DE FRUTAS
\$ 2.70



TORTA CUATRO LECHEs
\$ 3.25



TORTA DE CHOCOLATE
\$ 3.25

Anexo B. Recetas Estándar Dulce Arte

Datos	Nombre	Panzerotti			
	Cantidad	12 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
Masa	Harina de trigo	0.250	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.18
	Sémola	0.050	kilogramos	\$ 3.20	\$ 0.16
	Mantequilla	0.500	kilogramos	\$ 4.76	\$ 2.38
	Agua	0.100	litros	\$ 1.00	\$ 0.10
	Huevos	1.000	unidades	\$ 0.12	\$ 0.12
Relleno	Queso Mozzarella	0.100	kilogramos	\$ 9.70	\$ 0.97
	Salsa de Tomate Pera	0.100	kilogramos	\$ 10.10	\$ 1.01
	Albahaca	0.010	kilogramos	\$ 2.25	\$ 0.02
	Orégano	0.020	kilogramos	\$ 4.01	\$ 0.08
	Aceite	2.000	litros	\$ 3.40	\$ 6.80
	Sal	0.010	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.01
TOTAL					\$ 11.83
1 PAX					\$ 0.99

Datos	Nombre	Calzone			
	Cantidad	4 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
Masa Pizza	Harina	0.500	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.35
	Agua	0.250	litros	\$ 1.00	\$ 0.25
	Levadura	0.015	kilogramos	\$ 6.50	\$ 0.10
	Sal	0.010	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.01
Relleno	Ricotta	0.150	kilogramos	\$ 4.32	\$ 0.65
	Salami Ahumado Rebanado	0.030	kilogramos	\$ 11.79	\$ 0.35
	Salsa de Tomate	0.100	kilogramos	\$ 10.10	\$ 1.01
TOTAL					\$ 2.72
1 PAX					\$ 0.68

Datos	Nombre	Pizza al Trancio			
	Cantidad	8 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
Masa	Harina	0.500	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.35
	Agua	0.290	litros	\$ 1.00	\$ 0.29
	Levadura	0.015	kilogramos	\$ 6.50	\$ 0.10
	Sal	0.010	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.01
Relleno	Pasta de Tomate	0.200	kilogramos	\$ 8.50	\$ 1.70
	Aceite de oliva	0.020	litros	\$ 11.80	\$ 0.24
	Sal + Pimienta	0.005	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.01
	Orégano	0.200	kilogramos	\$ 4.01	\$ 0.80
	Hojas de Albahaca	0.300	kilogramos	\$ 2.25	\$ 0.68
	Queso Mozzarella	0.500	kilogramos	\$ 9.70	\$ 4.85
TOTAL					\$ 9.02
1 PAX					\$ 1.13

Datos	Nombre	Quiche Loraine			
	Cantidad	8 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
Masa	Harina	0.250	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.18
	Mantequilla	0.125	kilogramos	\$ 4.76	\$ 0.60
	Agua	0.065	litros	\$ 1.00	\$ 0.07
	Sal	0.003	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.00
Relleno	Cebolla Perla	0.100	kilogramos	\$ 1.20	\$ 0.12
	Mantequilla	0.020	kilogramos	\$ 4.76	\$ 0.10
	tocino	0.200	kilogramos	\$ 12.00	\$ 2.40
	Jamón Americano	0.200	kilogramos	\$ 5.89	\$ 1.18
	Huevos	3.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.36
	Harina	0.020	kilogramos	\$ 1.62	\$ 0.03
	Sal	0.005	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.01
	Leche	0.100	litros	\$ 0.80	\$ 0.08
	Crema de Leche	0.100	litros	\$ 2.94	\$ 0.29
	Queso Parmesano	0.200	kilogramos	\$ 13.70	\$ 2.74
TOTAL					\$ 8.14
1 PAX					\$ 1.02

Datos	Nombre	Sánduche de Pollo			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
Masa	Pan de Ajonjolí	0.150	kilogramos	\$ 2.20	\$ 0.33
	Lechuga	0.050	kilogramos	\$ 1.80	\$ 0.09
	Tomate	0.100	kilogramos	\$ 2.00	\$ 0.20
	Mayonesa	0.080	kilogramos	\$ 2.43	\$ 0.19
	Pechuga de Pollo	0.150	kilogramos	\$ 6.30	\$ 0.95
TOTAL					\$ 1.76

Datos	Nombre	Sánduche Mixto			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Pan de Ajonjolí	0.150	kilogramos	\$ 2.20	\$ 0.33
	Queso Holandés	0.050	kilogramos	\$ 6.97	\$ 0.35
	Tomate	0.100	kilogramos	\$ 2.00	\$ 0.20
	Mayonesa	0.080	kilogramos	\$ 2.43	\$ 0.19
	Lechuga	0.050	kilogramos	\$ 1.80	\$ 0.09
	Jamón Americano	0.050	kilogramos	\$ 5.89	\$ 0.29
TOTAL					\$ 1.46

Datos	Nombre	Torta Linzer			
	Cantidad	8 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
Masa	Harina	0.250	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.18
	Huevos	1.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.12
	Almendra	0.250	kilogramos	\$ 19.97	\$ 4.99
	Mantequilla	0.250	kilogramos	\$ 4.72	\$ 1.18
	Azúcar	0.250	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.60
Relleno	Mermelada Frambuesa	0.200	kilogramos	\$ 2.96	\$ 0.59
	Nueces	0.250	kilogramos	\$ 20.85	\$ 5.21
TOTAL					\$ 12.87
1 PAX					\$ 1.61

Datos	Nombre	Pie de Manzana			
	Cantidad	6 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
Masa	Harina	0.300	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.21
	Huevos	1.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.12
	Azúcar Impalpable	0.100	kilogramos	\$ 2.30	\$ 0.23
	Mantequilla	0.200	kilogramos	\$ 4.72	\$ 0.94
Relleno	Harina	0.020	kilogramos	\$ 1.62	\$ 0.03
	Leche	0.100	litros	\$ 0.80	\$ 0.08
	Crema de Leche	0.100	litros	\$ 2.94	\$ 0.29
	Manzana	0.300	kilogramos	\$ 3.20	\$ 0.96
	Huevos	2.000	unidad	\$ 0.17	\$ 0.34
	Azúcar	0.080	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.19
TOTAL					\$ 3.40
1 PAX					\$ 0.57

Datos	Nombre	Torta de Chocolate			
	Cantidad	8 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Harina	0.700	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.49
	Cocoa	0.200	kilogramos	\$ 4.80	\$ 0.96
	Bicarbonato	0.100	kilogramos	\$ 8.70	\$ 0.87
	Vinagre	0.080	litros	\$ 3.20	\$ 0.26
	Huevos	2.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.24
	Azúcar	0.400	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.96
	Sal	0.020	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.02
	Aceite Vegetal	0.250	litros	\$ 6.40	\$ 1.60
	Leche	0.300	litros	\$ 0.80	\$ 0.24
TOTAL					\$ 5.64
1 PAX					\$ 0.70

Datos	Nombre	Strudel			
	Cantidad	10 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
Masa	Harina	0.400	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.28
	Aceite de Oliva	0.150	litros	\$ 11.80	\$ 1.77
	Agua	0.150	litros	\$ 1.00	\$ 0.15
	Sal	0.010	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.01
Relleno	Mantequilla	0.100	kilogramos	\$ 4.72	\$ 0.47
	Pasas	0.100	kilogramos	\$ 5.30	\$ 0.53
	Nueces	0.100	kilogramos	\$ 16.43	\$ 1.64
	Manzana	0.500	kilogramos	\$ 6.00	\$ 3.00
	Huevos	1.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.12
	Azúcar	0.200	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.48
TOTAL					\$ 8.46
1 PAX					\$ 0.85

Datos	Nombre	New York Cheese Cake			
	Cantidad	12 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
base	Galletas	0.500	kilogramos	\$ 8.36	\$ 4.18
	Mantequilla	0.100	kilogramos	\$ 4.72	\$ 0.47
	Canela	0.020	kilogramos	\$ 6.70	\$ 0.13
	Azúcar Impalpable	0.020	kilogramos	\$ 2.30	\$ 0.05
Relleno	Queso Crema	1.000	kilogramos	\$ 7.90	\$ 7.90
	Crema de Leche	0.100	litros	\$ 2.94	\$ 0.29
	Harina	0.050	kilogramos	\$ 1.62	\$ 0.08
	Jugo de Limón	0.020	litros	\$ 5.20	\$ 0.10
	Huevos	3.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.36
	Azúcar	0.250	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.60
TOTAL					\$ 14.17
1 PAX					\$ 1.18

Datos	Nombre	Torta de Plátano			
	Cantidad	6 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Harina	0.400	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.28
	Plátanos	0.400	kilogramos	\$ 0.65	\$ 0.26
	Bicarbonato	0.025	kilogramos	\$ 8.70	\$ 0.22
	Vainilla	0.010	litros	\$ 6.70	\$ 0.07
	Huevos	1.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.12
	Azúcar	0.120	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.29
	Sal	0.020	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.02
	Chips de Chocolate	0.125	kilogramo	\$ 8.80	\$ 1.10
TOTAL					\$ 2.35
1 PAX					\$ 0.39

Datos	Nombre	Quimbolitos			
	Cantidad	10 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Harina	0.200	kilogramos	\$ 0.70	\$ 0.14
	Harina de Maíz	0.200	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.48
	Mantequilla	0.200	kilogramos	\$ 4.72	\$ 0.94
	Vainilla	0.010	litros	\$ 6.70	\$ 0.07
	Huevos	6.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.72
	Azúcar	0.250	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.60
	Queso Fresco	0.250	kilogramos	\$ 5.68	\$ 1.42
	Polvo de Hornear	0.040	kilogramo	\$ 4.20	\$ 0.17
				TOTAL	\$ 4.54
				1 PAX	\$ 0.45

Datos	Nombre	Humitas			
	Cantidad	10 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Choclo	1.000	kilogramos	\$ 2.60	\$ 2.60
	Manteca	0.050	kilogramos	\$ 1.80	\$ 0.09
	Mantequilla	0.125	kilogramos	\$ 4.72	\$ 0.59
	Queso Fresco	0.125	kilogramos	\$ 7.80	\$ 0.98
	Huevos	3.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.36
	Azúcar	0.050	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.12
	Sal	0.030	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.03
	Polvo de Hornear	0.040	kilogramo	\$ 4.20	\$ 0.17
				TOTAL	\$ 4.94
				1 PAX	\$ 0.49

Datos	Nombre	Smoothie de Fresa y Plátano			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Plátanos	0.100	kilogramos	\$ 0.65	\$ 0.07
	Fresas	0.100	kilogramos	\$ 3.00	\$ 0.30
	Hielo	0.200	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.22
	Azúcar	0.080	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.19
	Yogurt Natural	0.100	litros	\$ 2.21	\$ 0.22
	Vaso café yummy 12 Oz	1.000	unidad	\$ 0.07	\$ 0.07
	Tapa café viajero 8 Oz	1.000	unidad	\$ 0.04	\$ 0.04
	Servilletas	1.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.01
				TOTAL	\$ 1.12

Datos	Nombre	Smoothie de Mango y Miel			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Mango	0.100	kilogramos	\$ 4.10	\$ 0.41
	Yogurt Natural	0.100	kilogramos	\$ 2.21	\$ 0.22
	Hielo	0.200	kilogramos	\$ 1.10	\$ 0.22
	Azúcar	0.050	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.12
	Miel de Abeja	0.050	litro	\$ 4.56	\$ 0.23
	Vaso café yummy 12 Oz	1.000	unidad	\$ 0.07	\$ 0.07
	Tapa café viajero 8 Oz	1.000	unidad	\$ 0.04	\$ 0.04
	Servilletas	1.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.01
TOTAL					\$ 1.32

Datos	Nombre	Chocolate Caliente			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Leche	0.200	litros	\$ 0.80	\$ 0.16
	Chocolate Tableta	0.080	kilogramos	\$ 6.06	\$ 0.48
	Canela	0.010	kilogramos	\$ 5.60	\$ 0.06
	Azúcar	0.050	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.12
	Vaso café yummy 12 Oz	1.000	unidad	\$ 0.07	\$ 0.07
	Tapa café viajero 8 Oz	1.000	unidad	\$ 0.04	\$ 0.04
	Servilletas	1.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.01
TOTAL					\$ 0.94

Datos	Nombre	Jugo de Naranja			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Naranja	0.300	litros	\$ 1.80	\$ 0.54
	Azúcar	0.050	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.12
	Vaso café yummy 12 Oz	1.000	unidad	\$ 0.07	\$ 0.07
	Tapa café viajero 8 Oz	1.000	unidad	\$ 0.04	\$ 0.04
	Servilletas	1.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.01
TOTAL					\$ 0.78

Datos	Nombre	Jugo de Mora			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Mora	0.300	litros	\$ 1.80	\$ 0.54
	Azúcar	0.050	kilogramos	\$ 2.40	\$ 0.12
	Agua	0.100	litros	\$ 1.00	\$ 0.10
	Vaso café yummy 12 Oz	1.000	unidad	\$ 0.07	\$ 0.07
	Tapa café viajero 8 Oz	1.000	unidad	\$ 0.04	\$ 0.04
	Servilletas	1.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.01
TOTAL					\$ 0.88

Datos	Nombre	Café Americano 12OZ			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Café Americano Filtrado Jarra	0.325	litros	\$ 0.65	\$ 0.21
	Azúcar	3.000	unidad	\$ 0.02	\$ 0.06
	Servilletas	2.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.02
	Vaso café yummy 12 Oz	1.000	unidad	\$ 0.07	\$ 0.07
	Tapa café viajero 8 Oz	1.000	unidad	\$ 0.04	\$ 0.04
	Capuchones grandes	1.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.12
	Removedores de café	1.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.01
				TOTAL	\$ 0.52

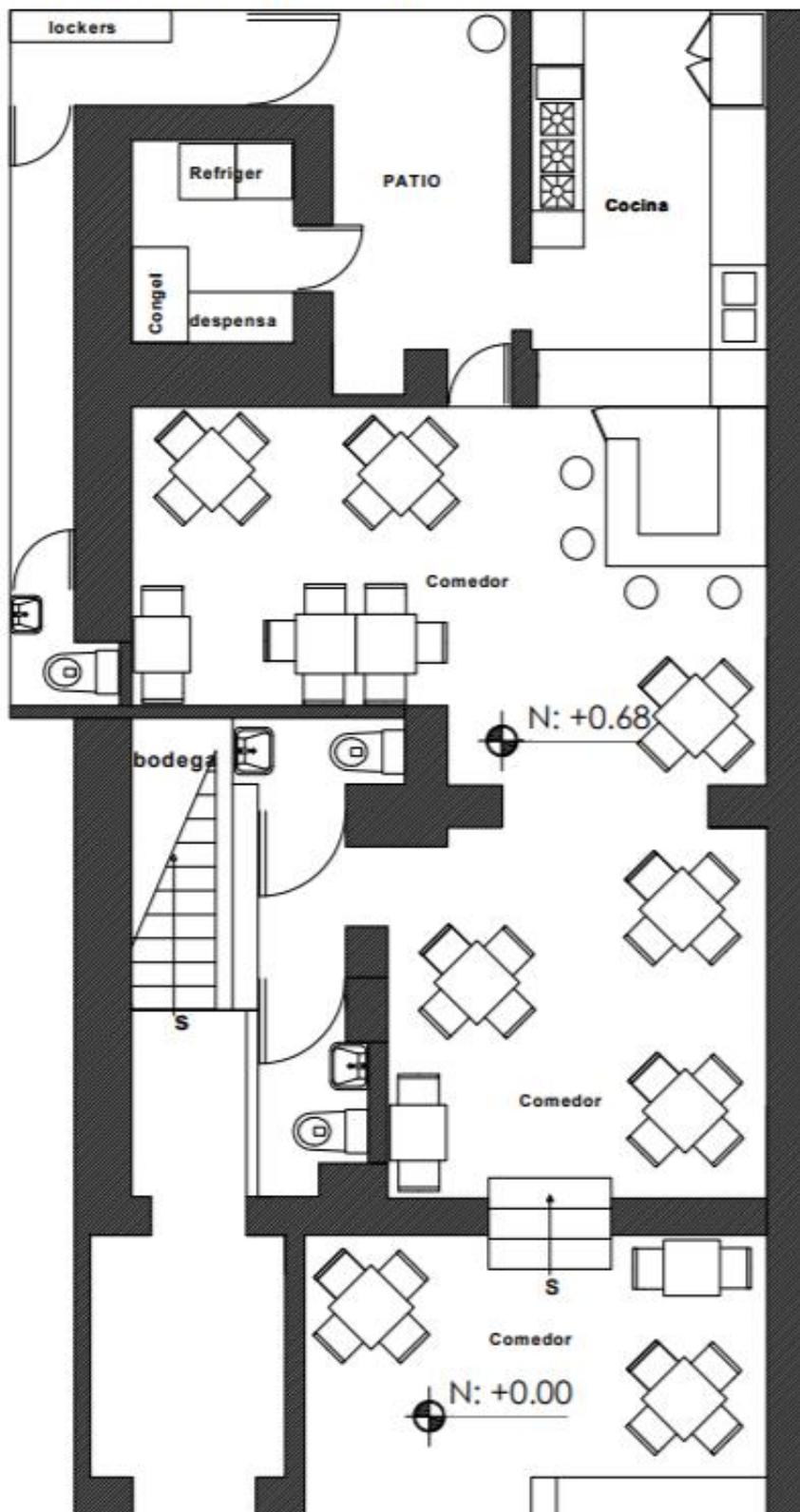
Datos	Nombre	Café Cappuccino 12OZ			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Café grano	0.018	litros	\$ 10.50	\$ 0.19
	Leche entera	0.235	litros	\$ 0.95	\$ 0.22
	Azúcar	3.000	unidad	\$ 0.02	\$ 0.06
	Servilletas	2.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.02
	Vaso café yummy 12 Oz	1.000	unidad	\$ 0.07	\$ 0.07
	Tapa café viajero 8 Oz	1.000	unidad	\$ 0.04	\$ 0.04
	Capuchones grandes	1.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.12
	Removedores de café	1.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.01
				TOTAL	\$ 0.72

Datos	Nombre	Café Mocaccino 12OZ			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Café Grano	0.018	kilogramos	\$ 10.50	\$ 0.19
	Glaseado Chocolate	0.020	litros	\$ 3.77	\$ 0.08
	Leche entera	0.235	litros	\$ 0.95	\$ 0.22
	Azúcar	3.000	unidad	\$ 0.02	\$ 0.06
	Servilletas	2.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.02
	Vaso café yummy 12 Oz	1.000	unidad	\$ 0.07	\$ 0.07
	Tapa café viajero 8 Oz	1.000	unidad	\$ 0.04	\$ 0.04
	Capuchones grandes	1.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.12
	Removedores de café	1.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.01
				TOTAL	\$ 0.80

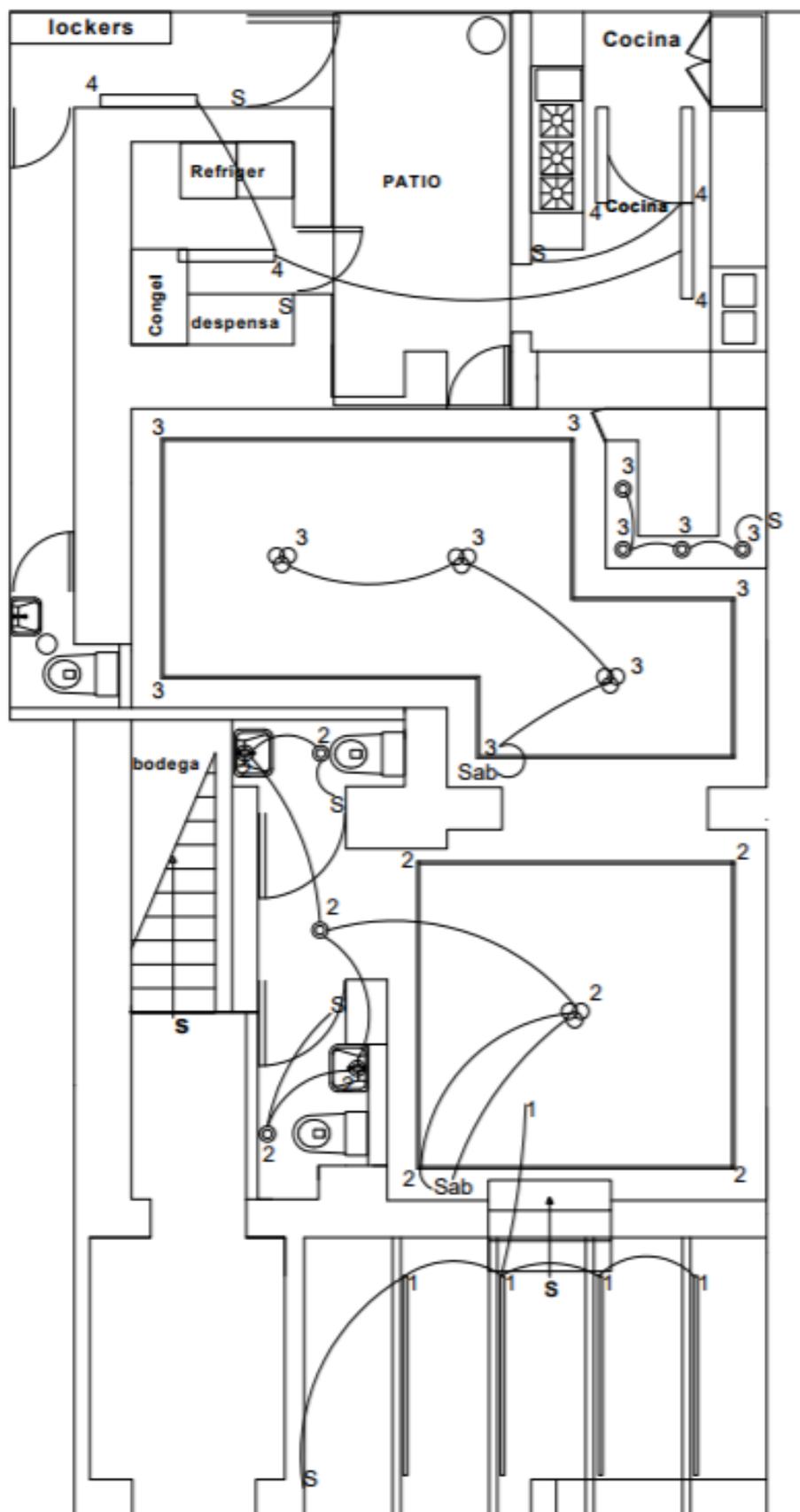
Datos	Nombre	Café Latte 12OZ			
	Cantidad	1 pax			
	Producto	Cantidad	Unidad	Costo Unit.	Costo Total
	Café Grano	0.018	litros	\$ 10.50	\$ 0.19
	Leche entera	0.325	litros	\$ 0.95	\$ 0.31
	Azúcar	3.000	unidad	\$ 0.02	\$ 0.06
	Servilletas	2.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.02
	Vaso café yummy 12 Oz	1.000	unidad	\$ 0.07	\$ 0.07
	Tapa café viajero 8 Oz	1.000	unidad	\$ 0.04	\$ 0.04
	Capuchones grandes	1.000	unidad	\$ 0.12	\$ 0.12
	Removedores de café	1.000	unidad	\$ 0.01	\$ 0.01
				TOTAL	\$ 0.81

Anexo C. Planos Arquitectónicos, de iluminación, de fuerza y contra incendios

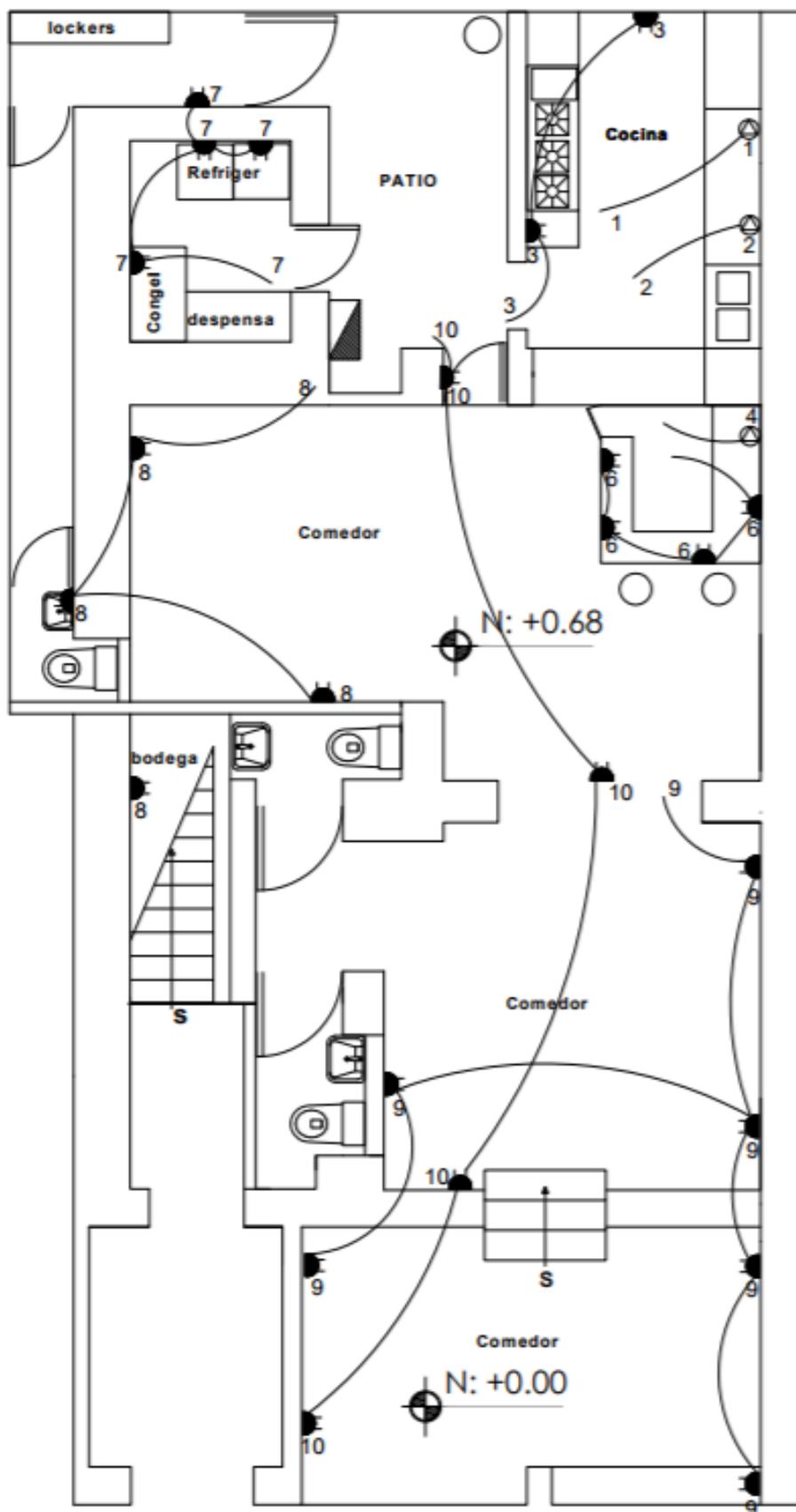
DULCE ARTE PLANO ARQUITECTONICO



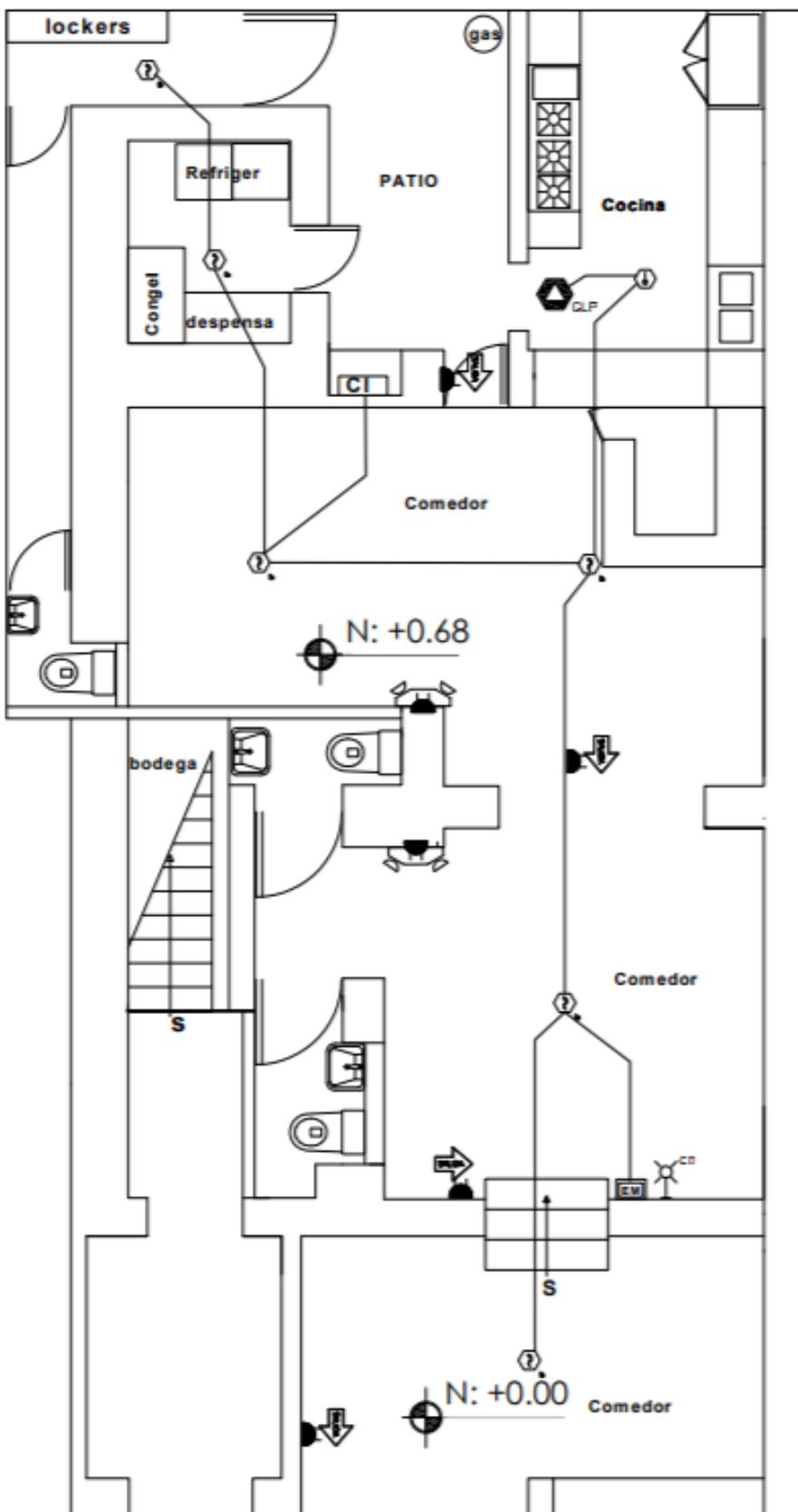
DULCE ARTE SISTEMA DE ILUMINACION



DULCE ARTE SISTEMA DE FUERZA



DULCE ARTE SISTEMA CONTRA INCENDIOS



Anexo D. Justificativos de la Valoración Financiera

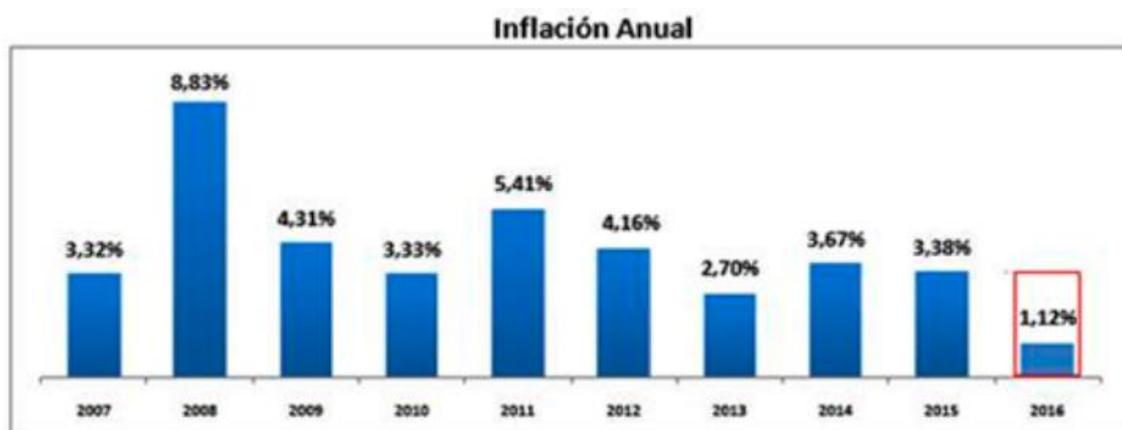
1. PRODUCTO INTERNO BRUTO DEL ECUADOR

año	Incremento (%)	PIB
2020	2.49	proyectado BCE
2019	2.39	proyectado BCE
2018	1.6	proyectado BCE
2017	0.71	proyectado el 5/12/17 BCE
2016	-1.467	Banco Mundial Ecuador
2015	0.158	Banco Mundial Ecuador
2014	3.993	Banco Mundial Ecuador
2013	4.947	Banco Mundial Ecuador
2012	5.642	Banco Mundial Ecuador
2011	7.868	Banco Mundial Ecuador
	2.83	Promedio de Crecimiento del PIB
	2.83%	

(Banco Mundial., 2017)

2. Se considera que los costos se verán afectadas por el índice de inflación.

Inflación anual del Ecuador



INFLACION ANUAL

2007	3.32
2008	8.83
2009	4.31
2010	3.33
2011	5.41
2012	4.16
2013	2.7
2014	3.67
2015	3.38
2016	1.12
2017	-0.09
PROMEDIO 10 AÑOS	3.65 %

El INEC también informó que la inflación anual (octubre 2016-octubre 2017) llegó al -0,09%.

(Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017)

3) Evolución del salario básico unificado

Año	Salario	% de incremento	Razón de incremento salarial
2011	264	10.00%	
2012	292	10.61%	
2013	318	8.90%	1.71%
2014	340	6.92%	1.98%
2015	354	4.12%	2.80%
2016	366	3.39%	0.73%
2017	375	2.46%	0.93%
			1.63%

Promedio

(Astudillo, 2016)

Anexo E. Encuesta

Desarrollo de Cafetería como Tesis de Grado

Tatiana Fabara CI 1716047418

Universidad San Francisco de Quito



Marque con una x la respuesta

1. Su edad varía entre:

- 18 – 30 → 46
- 31 – 40 → 74
- 41 – 50 → 54
- 51 – 60 → 24
- 61 o más → 2

2. ¿Frecuenta usted restaurantes o cafeterías por los alrededores después o durante su jornada de trabajo?

- Sí → 134
- No → 66

3. ¿Si su respuesta fue sí en la pregunta 2, en promedio a la semana cuánto lo hace? Si su respuesta fue negativa continúe a la pregunta 5

- 1 vez → 32
- 2 veces → 73
- o más → 29

4. En general, ¿cómo calificaría la calidad y el servicio de cafeterías, restaurantes de alrededor de su zona de trabajo?
- Excelente → 0
 - Buena → 43
 - Regular → 63
 - Mala → 36
5. ¿En general, que tan dispuesto está a frecuentar una cafetería de buena calidad, buen servicio y con acogedora decoración luego de su jornada laboral?
- Extremadamente dispuesto → 35
 - Muy dispuesto → 20
 - Moderadamente dispuesto → 23
 - Poco dispuesto → 39
 - Nada dispuesto → 28
6. Aproximadamente, ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por un cappuccino con una torta húmeda de chocolate?
- \$3 – \$5 → 79
 - \$6 - \$8 → 112
 - \$9 - \$11 → 9
7. El momento que usted consume en una cafetería, prefiere usted:
- Acompañar la bebida con un postre, pastel, etc. → 111
 - Tomar solo la bebida (café, jugo, etc.) → 89

8. ¿Qué haría más probable que usted utilizara nuestro servicio? Puede marcar 2 respuestas

- Precio → 60
- Calidad → 62
- Servicio → 46
- Ubicación → 32