UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Estudio de factibilidad de la cafetería "Caleta" Emprendimiento

Carolina Gabriela Durán Neira

Arte Culinario y Administración de Bebidas y Alimentos

Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del título de Licenciada en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Universidad San Francisco de Quito USFQ Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Estudio de factibilidad de la cafetería "Caleta"

Carolina Gabriela Durán Neira

Calificación:	
Nombre del profesor, Título académico:	Mauricio Cepeda, Master of Management in Hospitality
Firma del profesor:	

Quito, 14 de mayo de 2019

3

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: Carolina Gabriela Durán Neira

Código: 00123496

Cédula de Identidad: 1723067607

Lugar y fecha: Quito, 14 de mayo de 2019

RESUMEN

El documento presente refleja el análisis realizado sobre el estudio de factibilidad de la apertura de la cafetería "Caleta"; esta cafetería pretende representar la casa de una abuelita donde toda la decoración estará basada en los años 40's y 50's con colores pasteles y tapizados florales. El nombre de "Caleta" significa casa u hogar por lo que pretendemos que todos nuestros invitados se sientan como en casa no solo por la ambientación, sino también por la calidad del servicio y de la comida. La comida ofrecida en la cafetería serán snacks de sal y de dulce, opciones saludables y desayunos que representen nuestros sabores típicos y con un bocado nuestros clientes viajen a su infancia y los haga sentirse como en familia.

Para poder crear estas emociones y sensaciones de sentirse como en casa dentro de nuestros clientes, parte clave de nuestra operación será la alta calidad del servicio, comprometidos con fidelizar a nuestros clientes a largo plazo para que ellos sean nuestra mejor forma de promoción. Trabajaremos con proveedores que conserven la calidad de cada uno de los productos, uno de ellos siendo el café. El café que ofrecerá "Caleta" será un café ecuatoriano de calidad Premium con sabores únicos el cual recordará a nuestros clientes el buen café ecuatoriano que tenemos.

El mercado meta al cual el proyecto esta dirigido es a personas de nivel socioeconómico tipo A (alto) B (medio alto) y C+ (medio), de edades que varían desde los 18 a los 60 años, estos son en su mayoría estudiantes, ejecutivos y familias. Para lograr determinar la rentabilidad del proyecto, se realizo un análisis financiero sobre dos posibles escenarios uno optimista y otro pesimista con una inversión total de \$63.203,22 donde 55% es capital propio y 45% préstamo y en el escenario uno el proyecto es rentable en el escenario dos no es rentable.

Palabras clave: "Caleta", Premium, servicio, típico, ecuatoriano, snacks, café, calidad, clientes, precios, rotación.

ABSTRACT

The following document reflects the analysis carried out on the feasibility study of the opening of "Caleta" cafeteria; This cafeteria aims to represent the house of a grandmother where all the decoration will be based on the years 40's and 50's with pastel colors and floral tapestry. The name "Caleta" means house or home, therefore we want all our guests to feel at home not only because of the setting, but also because of the quality of the service and the food. The food offered in the cafeteria will be sweet and salty snacks, healthy options and breakfasts that represent our typical flavors and with a bite our clients can travel to their childhood and that will make them feel like they are in family.

In order to create these feelings and emotions of feeling at home within our customers, a key part of our operation will be the high quality of service, committed to retain our long-term customers so that they are our best form of promotion. We will work with suppliers that preserve the quality of each one of the products, one of them being coffee. The coffee that "Caleta" will offer will be a Premium Ecuadorian coffee with unique flavors which will remind our customers of the good Ecuadorian coffee we have.

The target market to which the project is directed is to people of socioeconomic level type A (high) B (medium high) and C + (medium), of ages ranging from 18 to 60 years, these are mostly students, executives and families. In order to determine the profitability of the project, a financial analysis was carried out on two possible scenarios, one optimistic and the other pessimistic with a total investment of \$63.203,22 55% where 55% is equity and 45% loan, in scenarios one the project is profitable and it is not profitable un scenario two.

Keywords: "Caleta", Premium, service, typical, Ecuadorian, snacks, coffee, quality, customers, prices, rotation

TABLA DE CONTENIDOS

1. INTR	ODUCCIÓN Y CONCEPTO DEL PROYECTO	11
1.1. (Concepto del proyecto:	11
1.2.	Cipo de empresa	12
	/isión y Misión	
	•	
1.4. I	Promesa de servicio	12
2. DESA	RROLLO DEL PROYECTO	12
2.1. I	Estudio de factibilidad	12
2.1.1.	Entorno Macroeconómico	12
2.2. A	Análisis del sitio	18
2.2.1.	Ubicación y adaptabilidad	
2.2.2.	Capacidad del local	
2.2.3.	Acceso y visibilidad	20
2.2.4.	Servicios básicos	20
2.2.5.	Situación legal y regulaciones municipales de funcionamiento	20
2.3. I	Mercado Meta	21
2.4. A	Análisis de la oferta	22
2.4.1.	Competencia primaria	
2.4.2.	Competencia Secundaria	
2.5. A	Análisis de la demanda	26
2.5.1.	Encuestas	
2.5.2.	Cuantificación de la demanda en el área de mercado	29
2.6. I	Menú, productos y restaurante	31
2.6.1.	Menú	
2.6.2.	Café	34
2.6.3.	Alimentos: Food cost y precios de venta	34
2.6.4.	Bebidas: Food cost y precios de venta	36
2.7. I	Diseño y arquitectura	40
2.7.1.	Estilo y decoración	
2.7.2.	Distribución de áreas y dimensiones	
2.7.3.	Planos del restaurante	41
2.7.4.	Front of the house	42
2.7.	4.1. Generalidades	42
2.7.	4.2. Zona de display y venta	
	4.3. Área de mesas y sillas	
2.7.5.	Descripción del área de producción	
2.7.		
2.7.		
2.7.6. 2.7.7.	Recibimiento de productos Organización de desechos	
	Recursos humanos	
787	Luitura organizacional	46

2.8.2.	Organigrama	47
2.8.3.	Descripciones de puesto	48
2.8.4.	Nómina y salarios	51
2.9.	Plan de marketing	53
2.9.1.		
2.9.2.	Marca y Logo	54
2.9.3.	Estrategia de promoción y publicidad	56
2.9.4.	Medios	57
2.10.	Análisis de Rentabilidad	58
2.10.1	1. Inversión total	58
2.10.2	2. Pronóstico de ingresos y gastos	59
2.10.3	3. Estado de pérdidas y ganancias	61
2.10.4	4. Flujo de caja	63
2.10.5	5. Rentabilidad del proyecto: VAN, TIR, Payback	64
3. CON	CLUSIONES Y RECOMENDACIONES	67
4. REFI	ERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	70
5. ANE	xos	72

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Producto interno bruto. Fuente:BCE	14
Figura 2: Variaciones porcentuales inflación. Fuente: INEC	15
Figura 3: Evolución histórica del IPC. Fuente:INEC	15
Figura 4: Incidencia mensual por división de consumo. Fuente: INEC	16
Figura 5: Ranking de llegadas. Fuente: Turismo Ecuador	18
Figura 6: Ubicación del local. Fuente: Google Maps	19
Figura 7: Vías de acceso local. Fuente: Google Maps	20
Figura 8: Nivel socioeconómico agregado. Fuente: INEC	22
Figura 9: Formula muestra	27
Figura 10: Pregunta #11 encuesta	28
Figura 11: Distribución de áreas	41
Figura 12: Planos cafetería	42
Figura 13: Render front of the house	43
Figura 14: Organigrama	47
Figura 15: Marca Caleta	55
Figura 16: Logotipo Caleta	56

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Competencia primaria zona 1	23
Tabla 2: Competencia primaria zona 2	25
Tabla 3: Competencia secundaria	26
Tabla 4: Demanda Juan Valdez Centro Plaza	29
Tabla 5: Demanda Juan Valdez del parque	30
Tabla 6: Demanda Juan Valdez Paseo San Francisco	30
Tabla 7: Demanda Corfú/Cyrano La Esquina	30
Tabla 8: Menú de comida	32
Tabla 9: Costo, precio y food cost	36
Tabla 10: Menú de bebidas	37
Tabla 11: Costo, precio y beverage cost	39
Tabla 12: Job description gerente general	49
Tabla 13: Job description contador	50
Tabla 14: Job description cajera/mesera	50
Tabla 15: Job description cocinero	51
Tabla 16: Job description auxiliar de cocina y servicio	51
Tabla 17: Nómina	52
Tabla 18: Feriados 2019	53
Tabla 19: Presupuesto del proyecto	59
Tabla 20: Escenario 1 pronostico de ingresos y gastos	60
Tabla 21: Escenario 2 pronóstico de ingresos y gastos	60
Tabla 22: Escenario 1 estado de perdidas y ganancias	61
Tabla 23: Escenario 2 estado de perdidas y ganancias	63
Tabla 24: Escenario 1 flujo de caja operativo	64

1	Λ
1	v

Tabla 25: Escenario 2 flujo de caja operativo	64
Tabla 26: VAN y TIR	66
Tabla 27: Payback	67

INTRODUCCIÓN Y CONCEPTO DEL PROYECTO

1.1. Concepto del proyecto:

El proyecto es la construcción e implementación de la cafetería "Caleta" dedicada al servicio de alimentos y bebidas, basada en productos locales de buena calidad y preparaciones típicas ecuatorianas. El local ofrece un servicio rápido tipo "grab and go" para que los clientes puedan entrar a pedir un café ecuatoriano junto con un snack/lunch para llevar o también servirse en el lugar.

Esta cafetería busca enfatizar la sensación de estar como en casa, por eso lleva el nombre de "Caleta" donde la gente pueda encontrar preparaciones típicas con recetas muy similares a la de sus casas, donde los aromas y sabores les recuerden a sus abuelitas. Este proyecto también busca crear un sentido de conciencia y apreciación a la calidad y variedad de ingredientes que tenemos en nuestro país.

El diferenciador de esta cafetería será la experiencia de volver a la nuestra niñez a través de los colores, aromas y sabores, del lugar y nuestras preparaciones que, si bien serán en su mayoría básicas, forman parte importante de nuestros recuerdos y también de la tradición quiteña.

Caleta es una cafetería con un concepto "vintage" ya que simula una cocina y comedor antigua como de la casa de nuestros abuelitos. Es por esta razón que tiene colores cálidos y pasteles, con decoración de los años 40°s y 50°s. Los materiales usados para la decoración serán básicamente madera y distintos tapices de la época. La cafetería estará también decorada por piezas antiguas y tradicionales de la cultura quiteña.

Los platos, tazas, vasos y cubiertos de la misma manera serán vintage y muy clásicos, para contribuir con toda la ambientación de la casa de la abuelita.

1.2. Tipo de empresa

"Caleta" es el proyecto de una compañía limitada de alimentación y servicio

Premium, enfocado en brindar a sus clientes un pedacito de Ecuador en una taza de café de especialidad y un bocado de sabor hecho en casa. Este modelo de empresa brinda alimentos y bebidas para consumir al momento o para llevar y esta creada con la visión de expandirse a corto plazo, generando múltiples cafeterías en distintas zonas de la ciudad para poder acceder con mayor facilidad al mercado de una manera agresiva y competitiva.

1.3. Visión y Misión

Visión: Ser la primera opción de marca Premium en cafetería ecuatoriana para consumidores que buscan y aprecian lo nuestro.

Misión: Somos una empresa dedicada a desarrollar los mejores productos de cafetería ecuatoriana y de buena comida de casa con excelencia en el servicio y con enfoque a una experiencia gastronómica diferente para nuestros clientes.

1.4. Promesa de servicio

Generar una experiencia de confort, bienestar y satisfacción al rededor de una taza de café ecuatoriano, acompañado de snacks típicos como: tamales, tortillas de mote, sándwiches de pernil, sándwiches de atún, humitas, quimbolitos, higos con queso, dulce de babaco, etc. realizados con el sabor y amor de casa.

2. DESARROLLO DEL PROYECTO

2.1. Estudio de factibilidad

2.1.1. Entorno Macroeconómico

La evaluación de factibilidad de un proyecto debe estar ligada al contexto del Ecuador hoy en día, por esto se deben evaluar diferentes aspectos del ámbito macroeconómico en

nuestro país que nos permitan tomar decisiones importantes a corto y largo plazo, basadas en niveles de estabilidad y balance a nivel nacional en distintos campos. La evaluación y análisis de los siguientes contextos dentro de nuestro país nos dan una clara idea de como realizar la inversión y cómo acercarnos a nuestros futuros compradores exitosamente, al estar bien informados de lo que pasa día a día en nuestro país.

Por lo cual analizaré los siguientes entornos: política financiera o monetaria, política fiscal, entorno social y entorno digital.

La política monetaria o financiera se refiere a todo lo que se usa para mantener la economía de una manera estable, esto influye en la tasa de empleo, fijación de tasas e intereses, el crecimiento económico, fluctuación de precios y mas. Por lo cual he decidido analizar ciertos indicadores dentro de esta rama, que afecten directamente al desarrollo de mi proyecto.

La tasa de desempleo laboral al momento ha mejorado ya que se puede observar un descenso del 1,3%, tomando en cuenta los últimos datos del Instituto nacional de estadística y censos en el Ecuador, en el año 2016 en marzo la tasa era de 5,7% comparada con el año 2017 en marzo la tasa disminuyó a 4,4%, lo cual significa que 94 mil personas aproximadamente salieron del desempleo en ese año, según la última encuesta nacional de empleo, desempleo y subempleo de nuestro país. (INEC,2017). Un nuevo proyecto gastronómico como "Caleta" daría empleo a personas como: equipo de producción y ventas, pero también daría más oportunidades de empleo por fuera de la cafetería a productores de café ecuatoriano que se verían beneficiados al generar demanda para sus productos.

Para analizar el ámbito económico se pueden tomar en cuenta varios indicadores, pero en este caso específico voy a evaluar tres: Índice de precios al consumidor (IPC), El producto interno bruto (PIB) y Riesgo País.

Primeramente en los últimos años el PIB ha sido bastante cambiante en cuanto a crecimiento, según el Banco Central del Ecuador, solo en el primer trimestre del año 2018 se registró un crecimiento interanual de 1,9% con relación al primer trimestre del año 2017, pero presentó una reducción 0,7% comparada con un trimestre anterior, por lo tanto en valor corriente el PIB en el primer trimestre del año 2018 alcanzó un valor de \$26,471 millones, por lo cual se estima que este valor seguirá creciendo durante el año 2019. (BCE, 2018)

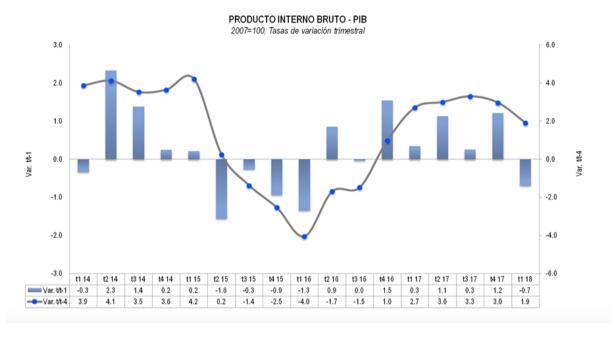


Figura 1: Producto interno bruto. Fuente:BCE

Por el contrario, el índice de inflación en el Ecuador ha disminuido poco a poco a partir del 31 de agosto del 2017 con valores de -0,03% hasta -0,21% en marzo del 2018 siendo este el valor más bajo en los últimos 10 años hasta el momento y se esperaba que este número siguiera bajando durante el año 2019. (BCE,2018) En lo que va del año 2019 podemos observar que el porcentaje de inflación después de haber alcanzado una de las tasas más bajas, pero para enero 2019 muestra un incremento de 0,63%, es decir pasa de -0,09% en enero 2018 a 0,54%.

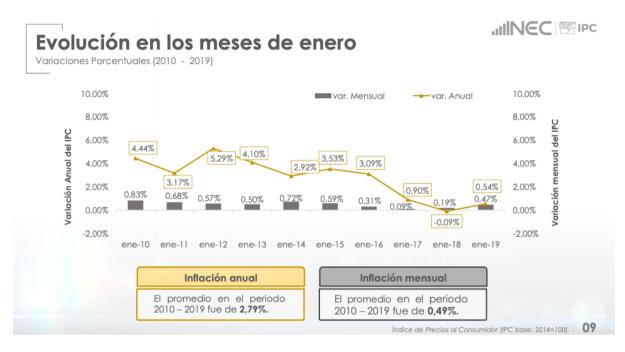


Figura 2: Variaciones porcentuales inflación. Fuente: INEC

El índice de precios al consumidor es la medida oficial que refleja la inflación en nuestro país, este indicador analiza los cambios en el tiempo del nivel general de los precios mensual y anualmente, mensualmente se toman 25,350 tomas de precios para aquellos artículos que forman parte de los 359 artículos de la canasta de bienes y servicios básicos del IPC. (INEC,2019)

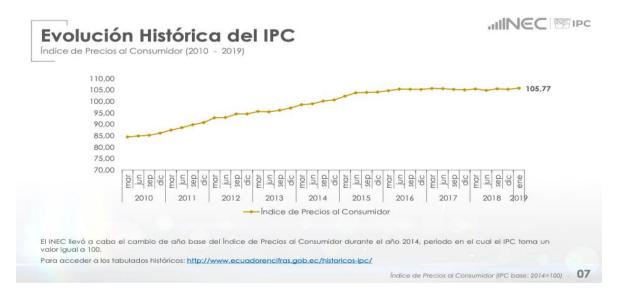


Figura 3: Evolución histórica del IPC. Fuente:INEC

De la figura número 3 podemos observar cómo a partir del año 2010 el IPC ha ido aumentando notoriamente en 20,77 y a su vez el sueldo básico de un ecuatoriano en los

últimos 9 años también ha aumentado, pero no en la misma escala que los precios basados en la canasta de artículos y servicios básicos. Por lo tanto, este aumento del IPC no es lo óptimo para nuestro país al momento.

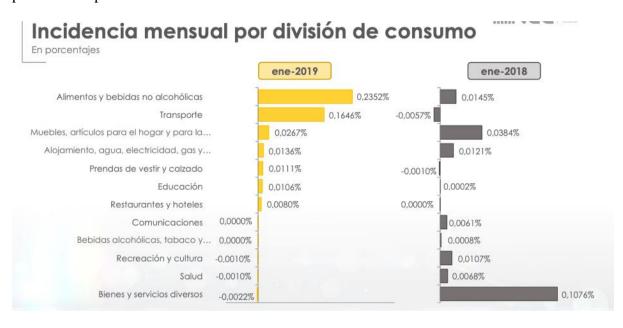


Figura 4: Incidencia mensual por división de consumo. Fuente: INEC

Para agregar, analizaré el impacto de la industria hotelera frente al cálculo de la inflación del Ecuador y para esto tome los datos de incidencia en la inflación por división de productos y servicios. Podemos observar en la figura número 4 la forma en que la división de alimentos y bebidas no alcohólicas da la mayor incidencia inflacionaria en el 2019, pero por el contrario la división de restaurantes y hoteles tiene una incidencia bastante baja, sin embargo, aumentó desde el año 2018. (INEC,2019)

Finalmente analizaré el índice de riesgo país, el cual hoy en día es un importante indicador al momento de tomar decisiones financieras en nuestro país. Este índice mide el riesgo de inversiones o de atracción a capitales extranjeros. (Posso,2006)

El riesgo país del Ecuador es un resultado básicamente de nuestra política fiscal y monetaria, ya que nuestro país al tener varios impuestos se convierte en un ambiente poco atractivo para grandes inversiones, especialmente por el impuesto a la salida de divisas (ISD) que representan un 5%. (SRI,2019)

La información actual de enero 2019 nos muestra un valor de 826,00 de riesgo país lo cual ha dejado al Ecuador con una calificación en el rating de Fitch de B- que significa altamente especulativa, hablando de su capacidad de cumplir con sus obligaciones con algún agente extranjero. (BCE,2019); a pesar de las condiciones fiscales adversas a nuestra economía se puede considerar estable desde el punto de vista monetario por la dolarización.

A parte de todo el entorno fiscal y monetario es también muy importante el análisis del entorno social que nos ayuda a entender el comportamiento de la gente y de nuestros potenciales consumidores de gastronomía hoy en día debido a nuestras raíces, historia y geografía.

Ecuador es un país ubicado en Sudamérica, limita al norte con Colombia, al sur y este con Perú, está dividido en cuatro regiones: Amazonía, Costa, Sierra y las Islas Galápagos.

Debido a esta división, es un país rico en subculturas, grupos sociales, tradiciones y etnias, de esta forma cada región tiene su gastronomía y turismo específico. (Jaen,2012)

Mi proyecto "Caleta" está inicialmente enfocado en la ciudad Quito, capital del Ecuador y conocida mundialmente como "La carita de Dios" ya que refleja toda su riqueza arquitectónica y natural, reconocida por la UNESCO como primer patrimonio cultural de la humanidad. Quito se encuentra en los 25 mejores países para visitar dentro de Sudamérica según varias reseñas en portales como Tripadvisor y Booking, además es considerada la ciudad con el centro histórico mejor conservado de américa latina. (Quito Turismo,2016) Quito es esta ubicado en un país que tiene bastante turismo, pero no el suficiente como debería.

Total anual 189,478

Ranking Llegadas

Llegadas % Partici..

	9	
Venezuela (Repú	48,551	26%
Colombia	40,346	21%
Estados Unidos	28,053	15%
Perú	15,039	8%
España	7,628	4%
Chile	5,110	3%
Argentina	4,664	2%
Canadá	4,058	2%
Brasil	2,879	2%
Alemania	2,832	1%
México	2,352	1%
Cuba	2,243	1%
Francia	2.157	1%

Figura 5: Ranking de llegadas. Fuente: Turismo Ecuador

En la figura número 5 se observa que en lo que va del año 2019 han llegado a Ecuador 189,478 de los cuales claro no todos son turistas debido a la situación actual de Venezuela y todos los migrantes que llegan a Ecuador.

Finalmente, el entorno tecnológico de nuestro país juega parte importante del desarrollo de mi proyecto. Ya que, al ser un establecimiento de café y comida, indudablemente necesita varias máquinas y sistemas, para el funcionamiento óptimo del mismo. Por otro lado, el entorno digital en cuanto a marketing en nuestro país cada vez está tomando más fuerza y esta será una herramienta en la cual me apoyaré bastante para el desarrollo completo de la cafetería y conocimiento a través de redes sociales y página de internet.

2.2. Análisis del sitio

2.2.1. Ubicación y adaptabilidad



Figura 6: Ubicación del local, Fuente: Google Maps

La cafetería "Caleta" estará ubicada en Cumbayá, dentro del centro comercial La Esquina en el primer piso, este centro comercial está ubicado en la Avenida Pampite. El local se encuentra frente al parqueadero municipal del barrio, con acceso directo desde el parqueadero propio del centro comercial. La ubicación de este local es privilegiada ya que al encontrarse centrada en Cumbayá atrae perfecto al mercado meta al cual el proyecto está dirigido.

Este local estaba previamente ocupado por un salón de belleza, por este motivo se deberá realizar ciertas adaptaciones desde mantenimiento hasta reorganización de tomas de agua, luz y teléfono. También se hará una construcción interna que separe el área de producción y cocina, del área de ventas y recepción al cliente, por lo tanto, el local es adaptable a este nuevo proyecto tomando en cuenta todos los equipos necesarios para su funcionamiento. El local no necesitará una construcción de parqueaderos, debido a que está ubicado dentro del centro comercial La Esquina y este posee sus propios estacionamientos. Cabe recalcar que este seria el primer local de muchos, ya que esta cafetería esta proyectada para expandirse en un futuro en Cumbayá y Quito.

2.2.2. Capacidad del local

El local cuenta con 50m2 de construcción, está dividido en dos ambientes y no tiene baño propio, el baño de este local es compartido con otros locales de la planta baja.

Se estima que aproximadamente entrarán 9 mesas para 4 personas y una barra para 4 personas, por esta razón el aforo será para 40 personas sentadas aproximadamente.

2.2.3. Acceso y visibilidad



Figura 7: Vías de acceso local. Fuente: Google Maps

El acceso a esta ubicación se puede dar por 3 caminos distintos: primero desde la Universidad San Francisco por la calle Diego de Robles y Av. Pampite, segundo bajando desde Quito en la entrada a Cumbayá por la Calle Francisco de Orellana hasta la calle Chimborazo, y por último desde el sector de Tumbaco y la Viña, calle Francisco de Orellana y Juan Montalvo ubicada cerca del Colegio Menor transversal a la Vía Láctea. Por lo tanto, el local se encuentra muy bien posicionado y es accesible desde distintos lugares en el área. Además, tiene acceso directo desde los parqueaderos en planta baja y acceso directo desde el área de juegos para niños. El local es visible para futuros clientes desde la calle Chimborazo, los parqueaderos del centro comercial y el área de niños.

2.2.4. Servicios básicos

"Caleta" contará con los servicios básicos de luz artificial y luz natural debido a sus amplias ventanas. El local tendrá agua potable para lavabos y electricidad para cada tomacorriente, además poseerá instalaciones de extracción de humos y olores desde la parte interna hacia la parte externa del local.

2.2.5. Situación legal y regulaciones municipales de funcionamiento

Según el Ministerio del Interior del Ecuador una cafetería como "Caleta" entra dentro del grupo de locales de consumo de alimentos preparados para el consumo inmediato. En este mismo grupo se encuentran: restaurantes, fruterías, heladerías, panaderías, cafeterías, etc. Los requisitos para obtener un permiso de funcionamiento de este tipo de local son los siguientes:

- 1. Cedula de ciudadanía ecuatoriana o pasaporte para extranjeros.
- 2. Patente municipal
- 3. Permiso del ARCSA
- 4. Permiso del cuerpo de bomberos
- 5. RUC

(Ministerio del interior, 2019).

Para obtener el permiso del ARCSA para el funcionamiento de un restaurante/cafetería se necesita el número de RUC y la categorización otorgada por el ministerio de turismo. (2019) Con referencia al permiso del cuerpo de bomberos para que éste se otorgue según el tipo de actividades de riesgo que el establecimiento practíca. "Caleta" está dentro de la categoría de permiso C, el cual se actualizará de forma gratuita anualmente. Para que este sea otorgado se necesita:

- 1. Solicitud de la inspección del local
- 2. Informe favorable de la inspección
- 3. Copia del RUC
- 4. Copia de la calificación artesanal

Una vez el establecimiento posea el permiso, deberá hacer la compra de un extintor de 10 libras por cada 100 metros cuadrados de área útil. (Bomberos Quito, 2019).

2.3. Mercado Meta

En términos demográficos el perfil del consumidor hacia el cual "Caleta" está dirigido, de acuerdo con la segmentación realizada por el INEC en el censo del 2010, son

personas de nivel socioeconómico tipo A(alto) B(medio alto) y C+(media), de edades que varían desde los 18 a los 60 años de edad. Referente a estilo de vida de los consumidores, son en su mayoría estudiantes, ejecutivos y familias. Este perfil de consumidor se define como una persona que le gusta probar cosas nuevas, que aprecia la calidad del café, la comida y el buen servicio.

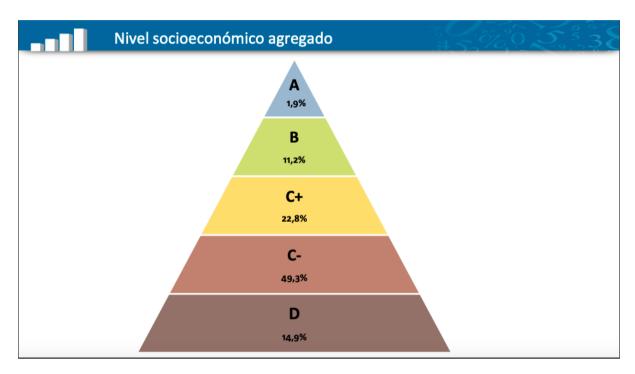


Figura 8: Nivel socioeconómico agregado. Fuente: INEC

2.4. Análisis de la oferta

El Ecuador tiene una oferta muy amplia en cuanto a cafeterías, es algo básico de nuestra sociedad ya que es muy común la idea de salir a tomar un café, ya sea de paso o para una reunión, por lo tanto, es importante analizar cada oferta con su respectiva ubicación, cheque promedio y segmento de mercado.

2.4.1. Competencia primaria

La competencia primaria se refiere a aquellos establecimientos que ofrecen los mismos productos y servicios que "Caleta" dirigidos hacia el mismo segmento de mercado. Al encontrarme con una gran variedad de cafeterías que ofrecen café y snacks para comer en

el lugar o llevar, para un análisis más eficaz y claro, decidí separarlas por zonas: la primera zona siendo Cumbayá, Tumbaco, Puembo y la segunda zona Quito Centro, Norte y Sur.

Competencia Primaria CUMBAYA-PUEMBO-TUMBACO					
Cafetería	Cr Pro	neque medio oor sona	Ubicación	Segmento de Mercado	
Ambrosia	\$	8,00	Av. Pampite	A, B, C+	
Apice	\$	5,00	Paseo San Francisco	A, B, C+	
Bigoté	\$	5,00	Plaza Cumbaya	A, B, C+	
Coco café	\$	5,00	Francisco de Orellana y Salinas	A, B, C+	
Corfu/Cyrano	\$	8,00	1. La esquina 2. Paseo del Rancho	A, B, C+	
Cyril	\$	10,00	Av. Via Lactea	A, B	
Dolce Incontro	\$	8,00	Scala Shopping	A, B, C+	
El español	\$	5,00	1. Plaza Cumbaya 2. Scala Shopping 3.Vetura Mall	A, B, C+	
Hansel & Gretel	\$	8,00	1.Scala Shopping 2.Ventura Mall	A, B	
Juan Valdez	\$	5,00	1. Scala Shopping 2.Paseo San	A, B, C+	
Jurgen	\$	8,00	Centro Plaza	A, B	
La baguetteria	\$	4,00	Plaza Cumbaya	A, B, C+	
La bakery	\$	8,00	Francisco de Orellana	A, B	
La panpite	\$	6,00	Centro Plaza	A, B, C+	
Lucia Coffe Shop	\$	5,00	Paseo San Francisco	A, B, C+	
Piedra Negra	\$	6,00	Calle Manabi	A, B, C+	
Pumpernickle	\$	5,00	Av. Via Lactea	A, B, C+	
Sweet & Coffee	\$	5,00	1.Primax 2.Scala Shopping	A, B, C+	
Zquare	\$	8,00	Yoo Cumbaya	A, B	

Tabla 1: Competencia primaria zona 1

En la tabla 1 se aprecian 24 marcas de cafeterías ubicadas en Cumbayá, Tumbaco y Puembo. De estas las más destacadas por su cercanía serían: Juan Valdez Café, Corfú/Cyrano, Jurgen, Coco Café, La Panpite y la Bakery, siendo de todas estas mi mayor competencia Juan Valdez por el enfoque de café colombiano versus café ecuatoriano y excelencia en servicio y también por tener tres locales muy cercanos: Centro Plaza, El parque de Cumbayá y El Paseo San Francisco. También seria mi competencia directa el Corfú/Cyrano, por que están ubicados dentro del mismo centro comercial.

Todas las categorías mencionadas varían entre \$4 y \$10 aproximadamente y están dirigidas a gente de un segmento alto y medio alto.

En la tabla 2 se observa la competencia primaria de la segunda zona: Quito norte, centro y sur. Estas marcas de cafetería se encuentran alejadas de "Caleta" porque la cafetería se encuentra en Cumbaya, pero de todos modos son marcas que deben ser tomadas en cuenta debido a que brindan productos y servicios similares, al mismo segmento de mercado.

Nuevamente vemos a la marca Juan Valdez destacada por la cantidad de locales que posee esparcidos alrededor de la ciudad, que les da una ventaja competitiva sobre otras marcas de café, ya que al verlos por todas partes se convierten en el "top of mind" de los clientes de este segmento. Otra marca bastante presente en la zona de Quito por su cantidad de establecimientos es Sweet and Coffee, que en Cumbayá tiene dos locales, pero en Quito tiene 9, por dicha razón se vuelve extremadamente competitivo.

Competencia Primaria					
QUITO NORTE - SUR . CENTRO					
	Che	eque			
		nedio		Segmento	
Cafetería	g	or	Ubicación	de Mercado	
	_	sona			
7 Campanarios	\$	4,00	Centro Historico	A,B,C+	
Anaconda	\$	6,00			
Botanica	\$	8,00	•	A,B	
Café Omi			Av. Amazonas	A,B	
Café Rio Intag	\$		La floresta	A,B,C+	
Cafetina	\$		La floresta	A,B,C+	
Caffeto	\$		Eloy Alfaro	A,B,C+	
Cima Café Bistro	\$		San Salvador	A,B	
Cyril	\$	10,00		A,B	
	7	,		,-	
			1.Quicentro Shopping 2.El bosque		
			3.CCI 4.Mall el Jardín 5.Condado		
			Shopping 6.Plaza de las Americas		
			7. Quicentro Sur 8. El Recreo		
			9.Amazonas 10.Gonzales Suarez		
		- 00	11.Portugal 12.Brasil 13.Plaza		
El Español	\$		Foch	A,B,C+	
En Dulce	\$		Calle Guayaquil	A,B	
Europa café	\$		Dann Carlton	ab	
Fankor Coffe Roasting Co.			Av. 6 de Diciembre	A,B,C+	
Galleti	\$		Teatro Bolivar	A,B,C+	
Hansel & Gretel	\$		1.Gonzales Suarez 2.Quicentro	A,B	
Honey & Honey	\$		Eloy Alfaro	A,B	
Il Barista	\$	8,00	•	A,B	
Is Veglio	\$	8,00		A,B	
Jervis	\$	6,00	La floresta	A,B,C+	
			1.Quicentro Sur 2.El Recreo		
			3.Recreo Plaza 4.Condado		
			Shopping 5.El Bosque 6.Plaza		
			Foch 7.Plaza de las Americas		
			8.Vozandes 9.Mall el Jardín		
			10.Quicentro Shopping		
			11.Belmonte 12.CCI 13.Granados		
Juan Valdez	\$	5,00	Plaza 14.Portugal 15.HE Parc	A,B,C+	
Jurgen	\$	8,00	Av. Coruña	A,B	
La Bakery	\$	8,00	Av. Coruña	A,B	
La Petite Patisserie	\$	9,00	Shyris	A,B	
San Mateo	\$	8,00	Centro Historico	A,B	
Sel Et Lumiere	\$	8,00	Calle Irlanda	A,B	
Stratto	\$	7,00	Diego de Almagro	A,B,C+	
			1.Quicentro Sur 2.Recreo		
			3.Gonzales Suarez 4.Plaza la Niña		
			5.6 de Diciembre 6.Amazonas		
Sweet & Coffee	\$	5,00	7.Jardin 8.CCI 9.Quicentro	A,B,C+	
Traviesa	\$	8,00	Humboldt y San Ignacio	A,B,C+	
Umami Café	\$	10,00	Av. Coruña	A,B	
		-			

Tabla 2: Competencia primaria zona 2

2.4.2. Competencia Secundaria

La competencia secundaria se refiere a aquellos establecimientos que tienen o ofrecen productos con alguna similitud a los de "Caleta" pero en esencia no buscan el mismo mercado meta. Esto quiere decir que todos aquellos lugares que ofrecen café o snacks son competencia secundaria de este proyecto, porque muchos clientes que salen a desayunar, almorzar o cenar en alguno de estos lugares, prefieren pedir todo en el mismo lugar incluyendo el café, por comodidad de quedarse en un solo sitio para pagar todo junto.

Para la competencia secundaria decidí enfocarme en los establecimientos que se encuentran ubicados Cumbayá al igual que "Caleta" para poder ser más objetiva al momento de analizarlas. Todos los lugares mencionados en la tabla 3 a parte de su menú especializado también ofrecen café y snacks varios dentro de su menú.

Competencia Secundaria General CUMBAYA						
Restaurante	Pron	heque nedio por ersona	Ubicación	Segmento de Mercado		
Cafetería Amazonas	\$	4,00	Av. Maria Angelica Idrobo	C+		
La casita de chocolate	\$	4,00	Paseo San Francisco	A, B, C+		
Superfoods	\$	8,00	La tejedora	A, B		
Datu Deli	\$	8,00	Av. Via Lactea	A, B, C+		

Tabla 3: Competencia secundaria

2.5. Análisis de la demanda

2.5.1. Encuestas

Para poder realizar un correcto análisis de la demanda se opto primero por realizar una encuesta que nos permita conocer los gustos de las personas ubicadas dentro de nuestro segmento de mercado junto con los datos de sus edades, lugar de residencia, lugar de estudio o trabajo, frecuencia con la que visitan una cafetería y disposición a probar algo nuevo con sabores propios de nuestro país.

Se realizaron en total 127 encuestas, este número se obtuvo de la siguiente formula para determinar el numero de encuestas o numero de la muestra:

$$n = \frac{k^{^2*}p^*q^*N}{(e^{^2*}(N-1))+k^{^2*}p^*q}$$

Figura 9: Formula muestra

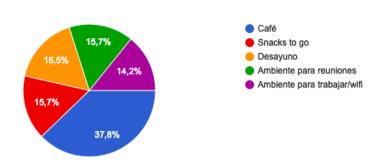
Donde se tomo en cuenta un nivel de confianza de 1,96 con un margen de error de 0,1 y una probabilidad d éxito o fracaso de 0,5, todo esto nos dio como resultado n= 127.

A continuación, analizare las preguntas mas importantes para definir nuestra demanda de las once preguntas realizadas dentro de la encuesta (ver Anexo- Encuestas):

- El 73,2% de los encuestados están ubicados en el rango de edad entre los 18 y 30 años.
- El 55,1% de los encuestados viven en Cumbayá y el 64,6% trabajan o estudian en Cumbayá.
- El 51,2% de los encuestados pagaría de \$1,50 a \$2 por un café americano mediano.
- El 39,4% pagaría \$6 o mas por un desayuno americano con huevos al gusto, tocino, pan, mantequilla, mermelada, acompañado de te, café o chocolate, mientras que el 30,7% pagaría \$5.
- En la pregunta de la encuesta "Que opciones de snacks típicos te gustaría comer en una cafetería para acompañar tu café y las respuestas variaron entre: empanadas, quimbolitos, humitas, sanduches, pan de yuca, tigrillo, bolones, tamales, pasteles, cheesecake, galletas, quiches, churros, budín de pan, alimentos saludables, snacks saludables y opciones vegetarianas.

Cuando visitas una cafeteria cual es la principal razón?

127 respuestas

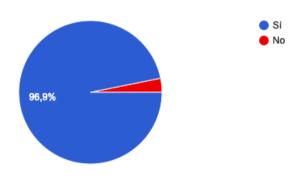


•

En esta pregunta podemos observar que del total de personas encuestadas un 54% va a una cafetería por café, un 22% por snacks y 24% por desayunos (dentro de estos porcentajes se encuentran también aquellas personas que van en busca de un ambiente para reuniones y para trabajar).

Estaría dispuesto a probar una nueva cafetería con preparaciones y sabores típicos ecuatorianos acompañados de una taza de café ecuatoriano?

127 respuestas



_

Figura 10: Pregunta #11 encuesta

Esta pregunta refleja que el 96,9% de las personas encuestadas estarían dispuestas a probar una cafetería con un concepto como el de "Caleta" por sus productos, precios, ubicación y

servicio. Por lo tanto, la cafetería "Caleta" tendría una buena acogida de parte del segmento seleccionado que son personas de nivel socioeconómico tipo A(alto) B (medio alto) y C+(media), de edades que varían desde los 18 a los 60 años.

2.5.2. Cuantificación de la demanda en el área de mercado

La segunda herramienta que se utilizo para analizar la demanda después de las encuestas fue la de observación. Este proceso lo hice visitando y tomando datos de la frecuencia de gente en los distintos días de la semana en los cuatro locales catalogados como competencia primaria dentro del área del mercado:

- Juan Valdez localizado en el paseo San Francisco
- Juan Valdez localizado en el parque de cumbaya
- Juan Valdez localizado en el Centro Plaza
- Cyrano y Corfú localizado en La Esquina

Cafetería:	Juan Valdez Centro Plaza	
Dias	Numero de visitas	
Lunes		55
Martes		72
Miercoles		61
Jueves		223
Viernes		204
Sabado		197
Domingo		34
Total de		
personas a		
la semana		
aprox.		846

Tabla 4: Demanda Juan Valdez Centro Plaza

	ı
Cafetería:	Juan Valdez del parque
Dias	Numero de visitas
Lunes	94
Martes	79
Miercoles	125
Jueves	281
Viernes	237
Sabado	152
Domingo	42
Total de	
personas a	
la semana	
aprox.	1010

Tabla 5: Demanda Juan Valdez del parque

Cafetería:	Juan Valdez Paseo San Francisco
Dias	Numero de visitas
Lunes	603
Martes	685
Miercoles	756
Jueves	782
Viernes	601
Sabado	214
Domingo	111
Total de	
personas a	
la semana	
aprox.	3752

Tabla 6: Demanda Juan Valdez Paseo San Francisco

Cafetería:	Corfú/Cyrano La Esquina	
Dias	Numero de visitas	
Lunes		76
Martes		103
Miercoles		68
Jueves		216
Viernes		242
Sabado		105
Domingo		127
Total de		
personas a		
la semana		
aprox.		937

Tabla 7: Demanda Corfú/Cyrano La Esquina

En estas cafeterías la venta de los productos es bastante variada durante todos los días de la semana, pero durante los días sábado y domingo la mayor cantidad de ventas es por desayunos, ya que la gente visita estos lugares para desayunar en familia y pasar la mañana juntos.

2.6. Menú, productos y restaurante

2.6.1. Menú

MENÚ
Snacks Salados
Tamal de papa
Tamal de mote
Humitas
Quiche de chicharron y cebolla caramelizada
Tortilla de mote con queso y miel de panela
Empanada de verde
Empanada de morocho
Empanada de mejido
Sanduches
Sanduche de pernil cuencano
Sanduche de queso dambo con miel de panela
Snacks Dulces
Torta de maqueño
Torta de coco
Cheesecake de higo
Dulce de tomate de arbol
Cuadraditos de guayaba
Budin de pan de orito
Quimbolitos de chocolate
Snacks Saludables:
Tostones al horno con aguacate y encebollado
Hummus de chochos con albahca y pan pita
Brownie de quinoa vegano con mermelada de naranjilla
Desayunos
Tigrillo: Tirgillo de verde con queso, huevos al gusto, pan,
jugo y café
Pancake: Pancake de banana con chia y miel de abeja,
porcion de fruta, jugo y café
Quiteño: Pan, mermelada de guayaba, mantequilla, queso
fresco o nata, huevos al gusto, jugo y café.
Cuencano: Pan cuencano, mermelada de guayaba,
1

Tabla 8: Menú de comida

mantequilla, mote pillo, jugo y café.

El menú de "Caleta" es bastante variado para todos los gustos; como he mencionado antes decidí basarme mucho en recetas, productos y tradiciones ecuatorianas. Las opciones que ofrece este menú son: snacks salados, sanduches, snacks dulces, snacks saludables y desayunos. Primeramente, los snacks salados son en su gran mayoría recetas de mis abuelas y son snacks que casi todos los ecuatorianos hemos probado alguna vez y nos recuerdan a casa,

ya que los productos que se utilizan para la elaboración de cada uno de ellos son ecuatorianos y bastante tradicionales.

El fin de este menú es poder ofrecer a personas de todas las edades "confort food" o comida de casa, basándonos en las respuestas de las encuestas realizadas en cuanto a que tipos de productos típicos y ecuatorianos la gente quisiera encontrar en cafeterías.

Para los sanduches decidí dejar solamente dos opciones: una de sal y una de dulce. La primera es un tradicional sanduche de pernil cuencano que tiene muchas horas de elaboración por lo tanto sus sabores son concentrados y exquisitos, la segunda opción un sanduche clásico de queso ecuatoriano con miel de panela. Los snacks dulces o postres también son preparaciones tradicionales con unas cuantas variaciones, unas sencillas y otras mas elaboradas, sin embargo, cada una de ellas esta hecha con ingredientes típicos de las ciudades de Quito y Cuenca.

En este menú también encontraremos tres opciones de comida saludable, vegetariana y a su vez vegana. Decidí incorporar estas alternativas para aquellos clientes que desean llevar una dieta mas saludable, cuidar las calorías que consumen o para esos clientes que tienen una alimentación diferente como los veganos o vegetarianos. Creo que es bastante importante poder llegar a todos los clientes que visiten "Caleta" y hacerlos a todos sentir como en casa. Estas son las opciones que elegí: tostón de verde al horno con aguacate y encebollado, humus de chochos con albahaca acompañado de pan pita y brownie vegano de quinua con mermelada de naranjilla. Son snacks llenos de nutrientes, bajos en calorías, pero a su vez son bastante llenadores y tienen todos raíces ecuatorianas. En el menú de las bebidas también existirá la opción de optar por leches vegetales.

Finalmente, los desayunos, para estos decidí tener cuatro opciones cada una con su nombre especifico: Tigrillo, Pancake, Quiteño y Cuencano. El desayuno tigrillo va a llevar a nuestros clientes de un bocado hacia la costa ecuatoriana, la opción de desayuno pancake es

una alternativa saludable y diferente, por el otro lado tenemos el desayuno quiteño que refleja mucho los desayunos típicos del quiteño promedio y finalmente el desayuno cuencano que nos lleva al Azuay y su comida típica. Todos los desayunos son 100% "Confort food" y ecuatorianos, además cada opción viene con un café pequeño y un vaso de jugo de naranja.

2.6.2. Café

El café que será utilizado para "Caleta" será un café artesanal proveniente de la Hacienda la Merced que es una caficultura ubicada en la comunidad de Tulipe en el Noroccidente de Pichincha. Al ser este un café artesanal, quiere decir que cada uno de los procesos para llegar al producto final son bastante rigurosos, desde el momento que se elige el café a mano y se lo seca al sol, hasta el momento de cerrar los quintales de café para la venta en Ecuador y en el extranjero.

El café vendrá en grano para poder moler el café al momento de preparar cada taza. Este café es un blend de café arábigo de los tipos: típica, pacamara y caturra por lo tanto tiene aromas intensos, sabores y notas características de: chocolate, mantequilla, frutas, acaramelado, floral y dulce. La calidad de este café se debe al cuidado dentro de su cosecha y también al toque final del tipo de tueste medio que define aun mas sus sabores y se puede sentir su excelencia. El precio del café La Merced es \$3,20 la libra del grano.

Ya que el café es Premium, con aromas y sabores de la mejor calidad, se debe utilizar una maquina cafetera de la mejor calidad y que nos permita explotar el grano de café en su totalidad, por esta razón he elegido una Nuova Simonelli Appia II 2gr, 110v de fabricación Italiana que estará junto a un ablandador, además tendremos un molino dosificador de café para moler el grano al momento que el cliente ordene su café y este será de la misma marca que la cafetera y el ablandador.

2.6.3. Alimentos: Food cost y precios de venta

En la siguiente tabla podremos apreciar cada elemento del menú junto con su costo, precio sin IVA, ratio de food cost y precio de venta al publico con IVA. Para calcular los costos de cada producto terminado se utilizaron recetas estándar que ayudaron a determinar el costo por porción de acuerdo al peso que lleva cada porción, una vez obtenido este valor se estableció un precio razonable comparado con los precios de productos similares que ofrece la competencia, posteriormente se calculo el ratio de food cost dividiendo el costo por porción para el precio de venta y para finalizar multiplicamos este precio por 12% que es el IVA establecido para nuestro país, obteniendo el precio de venta al publico con IVA incluido.

Los precios fueron establecidos en base a su costo, los precios de la competencia y en gran parte por las respuestas en la encuesta sobre la demanda de los precios por diferentes opciones de productos y de desayunos, es decir cuanto estaría dispuesta a pagar la gente.

Finalmente cabe recalcar que por mas que los precios y food cost estén bastante variados, logramos un food cost promedio de 23% lo cual esta bastante bien para una empresa como "Caleta".

Menú		Costo		osin IVA	Food Cost	Precio con IVA	
Snacks Salados							
Tamal de papa	\$	0,63	\$	2,05	31%	\$	2,30
Tamal de mote	\$	0,66	\$	2,05	32%	\$	2,30
Humitas	\$	0,32	\$	1,52	21%	\$	1,70
Quiche de chicharron y cebolla caramelizada	\$	0,23	\$	1,52	15%	\$	1,70
Tortilla de mote con queso y miel de panela	\$	0,08	\$	0,80	10%	\$	0,90
Empanada de verde	\$	0,07	\$	0,80	8%	\$	0,90
Empanada de morocho	\$	0,22	\$	1,16	19%	\$	1,30
Empanada de mejido	\$	0,29	\$	1,16	25%	\$	1,30
Sanduches							
Sanduche de pernil cuencano	\$	1,26	\$	3,57	35%	\$	4,00
Sanduche de queso dambo con miel de panela	\$	0,65	\$	2,50	26%	\$	2,80
Sanduche tipico de jamón y queso	\$	0,82	\$	2,99	28%	\$	3,35
Sanduche de atún	\$	0,76	\$	2,99	25%	\$	3,35
Snacks Dulces							
Torta de maqueño	\$	0,20	\$	1,52	13%	\$	1,70
Torta de coco	\$	0,36	\$	2,10	17%	\$	2,35
Cheesecake de higo	\$	0,73	\$	2,50	29%	\$	2,80
Dulce de tomate de arbol	\$	0,05	\$	1,79	3%	\$	2,00
Cuadraditos de guayaba	\$	0,14	\$	0,98	15%	\$	1,10
Budin de pan de orito	\$	0,22	\$	2,10	10%	\$	2,35
Quimbolitos de chocolate	\$	0,22	\$	1,96	11%	\$	2,20
Snacks Saludables:							
Tostones al horno con aguacate y encebollado	\$	0,22	\$	1,79	12%	\$	2,00
Hummus de chochos con albahca y pan pita	\$	0,22	\$	1,79	12%	\$	2,00
Brownie de quinoa vegano con mermelada de naranjilla	\$	0,17	\$	2,50	7%	\$	2,80
Desayunos							
Tigrillo: Tirgillo de verde con queso, huevos al gusto, pan,							
jugo y café	\$	1,92	\$	6,25	31%	\$	7,00
Pancake: Pancake de banana con chia y miel de abeja,							
porcion de fruta, jugo y café	\$	1,46	\$	6,25	23%	\$	7,00
Quiteño: Pan, mermelada de guayaba, mantequilla, queso fresco o nata, huevos al gusto, jugo y café.	\$	2,07	\$	6,96	30%	\$	7,80
Cuencano: Pan cuencano, mermelada de guayaba,	Ψ	2,07	Ψ	0,70	3070	Ÿ	7,00
mantequilla, mote pillo, jugo y café.	\$	2,04	\$	6,96	29%	\$	7,80
Total	\$	16,01	\$	68,56			
FOOD COST PROMEDIO		23%					

Tabla 9: Costo, precio y food cost

2.6.4. Bebidas: Food cost y precios de venta

			C	AFE				
		Pite		Miti	Gra	andote		
Espresso Simple	\$	0,99						
Espresso Doble	\$	1,50						
Espresso Cortado	\$	1,60						
Espresso Macchiato	\$	1,60						
Americano	\$	0,99	\$	1,85	\$	2,00		
Capuccino	\$	1,90	\$	2,20	\$	2,90		
Moccacino	\$	2,00	\$	2,60	\$	3,00		
Café con Leche	\$	1,90	\$	2,35	\$	2,90		
	CIN CAFÉ							
			SIN	CAFÉ				
		Pite		CAFÉ Miti		andote		
Chocolate Caliente	\$	Pite 2,20				andote 3,20		
Chocolate Caliente Chai Latte				M iti	Gra			
	\$	2,20	\$	Miti 2,90	Gra	3,20		
Chai Latte	\$	2,20 2,50	\$ \$	Miti 2,90 3,00	Gra \$	3,20 3,40		
Chai Latte	\$	2,20 2,50	\$ \$	Miti 2,90 3,00	Gra \$	3,20 3,40		
Chai Latte	\$ \$ \$	2,20 2,50	\$ \$ \$	90 3,00 2,90	\$ \$ \$	3,20 3,40		
Chai Latte	\$ \$ \$	2,20 2,50 2,20	\$ \$ \$	Miti 2,90 3,00 2,90 TÉ	\$ \$ \$	3,20 3,40 3,20		

Tabla 10: Menú de bebidas

En el menú de bebidas podemos observar las diferentes opciones de café de especialidad que ofrecerá la cafetería "Caleta". Todos los precios han sido establecidos basados en la competencia principal y también en las respuestas de las encuestas en cuanto a la cantidad de dinero que los clientes estarían dispuestos a gastar en distintos tipos de café.

Para aquellos clientes amantes del café, tendremos varias bebidas a base de este, primeramente, habrá cuatro variedades de espresso: simple, doble, cortado y macchiato; cuatro variedades de café: americano, capuccino, mocaccino y café con leche.

Ofreceremos también bebidas sin café como chocolate caliente, chai latte y matcha latte para aquellos clientes que deseen tomar algo caliente, pero sin cafeína. Por último, tendremos te de frutas y una amplia variedad de aguas aromáticas.

Cada una de las bebidas que tengan leche, tienen la opción de cambiar la leche de vaca entera, por deslactosada, semi deslactosada o leches vegetales de soya, almendras, coco y avena.

Al igual que el menú de alimentos, los precios de las bebidas fueron establecidos en base a su costo, la demanda y la competencia. De las distintas bebidas ofrecidas en "Caleta" logramos obtener un beverage cost promedio de 14% lo cual es excelente para una cafetería.

Menú		osto	Prec	io sin IVA	Food Cost	Precio con IVA				
Espresso Simple	\$	0,16	\$	0,87	18%	\$ 0,99				
Espresso Doble	\$	0,20	\$	1,32	15%	\$ 1,50				
Espresso Cortado	\$	0,17	\$	1,41	12%	\$ 1,60				
Espresso Macchiato	\$	0,18	\$	1,41	13%	\$ 1,60				
Americano Pite	\$	0,15	\$	0,87	17%	\$ 0,99				
Americano Mite	\$	0,18	\$	1,63	11%	\$ 1,85				
Americano Grandote	\$	0,21	\$	1,76	12%	\$ 2,00				
Capuccino Pite	\$	0,27	\$	1,67	16%	\$ 1,90				
Capuccino Mite	\$	0,31	\$	1,94	16%	\$ 2,20				
Capuccino Grandote	\$	0,41	\$	2,55	16%	\$ 2,90				
Mocaccino Pite	\$	0,29	\$	1,76	16%	\$ 2,00				
Mocaccino Miti	\$	0,35	\$	2,29	16%	\$ 2,60				
Mocaccino Grandote	\$	0,46	\$	2,64	17%	\$ 3,00				
Café con Leche Pite	\$	0,26	\$	1,67	16%	\$ 1,90				
Café con Leche Miti	\$	0,31	\$	2,07	15%	\$ 2,35				
Café con Leche Grandote	\$	0,36	\$	2,55	14%	\$ 2,90				
Chocolate Caliente Pite	\$	0,21	\$	1,94	11%	\$ 2,20				
Chocolate Caliente Miti	\$	0,27	\$	2,55	11%	\$ 2,90				
Chocolate Caliente Grandote	\$	0,34	\$	2,82	12%	\$ 3,20				
Chai Latte Pite	\$	0,24	\$	2,20	11%	\$ 2,50				
Chai Latte Miti	\$	0,34	\$	2,64	13%	\$ 3,00				
Chai Latte Grandote	\$	0,41	\$	2,99	14%	\$ 3,40				
Matcha Latte Pite	\$	0,21	\$	1,94	11%	\$ 2,20				
Matcha Latte Miti	\$	0,29	\$	2,55	11%	\$ 2,90				
Matcha Latte Grandote	\$	0,36	\$	2,82	13%	\$ 3,20				
Te de Frutas Pite	\$	0,33	\$	2,20	15%	\$ 2,50				
Te de Frutas Miti	\$	0,36	\$	2,42	15%	\$ 2,75				
Te de Frutas Grande	\$	0,39	\$	2,64	15%	\$ 3,00				
Agua Aromática Pite	\$	0,12	\$	0,87	14%	\$ 0,99				
Agua Aromática Miti	\$	0,15	\$	1,10	14%	\$ 1,25				
Agua Aromática Grandote	\$	0,18	\$	1,41	13%	\$ 1,60				
Total:	\$	8,50	\$	61,49						
FOOD COST PR	OM	EDIO	14%							

Tabla 11: Costo, precio y beverage cost

2.7. Diseño y arquitectura

2.7.1. Estilo y decoración

Como he mencionado antes, la cafetería "Caleta" tendrá un estilo "vintage" con la finalidad de hacer sentir a la gente como si estuviesen dentro de la casa de su abuelita. El diseño de esta cafetería simulara una cocina y un comedor antiguo.

Los colores que he elegido para este proyecto son: blanco, rosado, turquesa pastel y color café madera para que, junto con la decoración, los clientes tengan la sensación de estar atrapados en los años 40°s y 50°s.

La decoración del lugar estará basada en todos esos implementos de cocina que se utilizaban en esos tiempos, estos se encontraran distribuidos en el local sobre repisas y colgados en las paredes como, por ejemplo: teteras de cerámica, utensilios de cocina hechos en madera o cobre, lámparas, cuadros, teléfonos alámbricos, monederos, repisas con madera gastada, delantales, etc.

Los platos, vasos y cubiertos serán de cartón y papel seda reciclable, llevarán estampados con flores en las tonalidades antes mencionadas con la intensión de seguir con el mismo tema de la casa de la abuelita, esto para los clientes que deseen ordenar para llevar. Para los clientes que deseen consumir en el sitio, se servirán sus ordenes en vajilla de cerámica clásica, con estampados y formas de la época.

2.7.2. Distribución de áreas y dimensiones

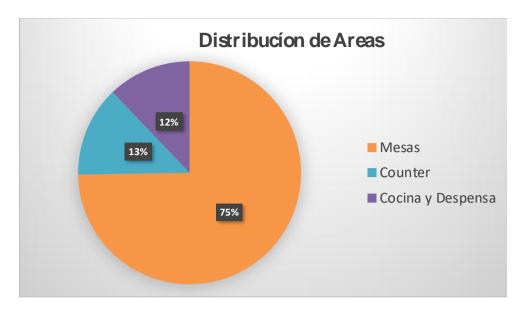


Figura 11: Distribución de áreas

La cafetería estará distribuida en tres partes: cocina y despensa, counter de servicio y mesas. El área del comedor donde están las mesas mide 74 mts² un 75% del total del espacio, el cual esta compuesto por cuatro mesas de cuatro personas y una barra con tres butacas.

Dentro de esos 74 mts² estarán la mayoría de las decoraciones en las paredes, incluyendo repisas colgables para los distintos adornos.

El área del counter tiene 13 mts² lo cual constituye un 13% del total del espacio. En el counter estará el display de los productos en vitrales refrigerados que se encontraran sobre dos cocinas antiguas de decoración que servirán como counter, en esta área también estarán las dos cajeras y meseras, en donde tomaran las ordenes, cobraran y entregaran los pedidos a los clientes. La manera de ingresar al counter es atravesando el área de las mesas.

El counter está conectado a la cocina por una puerta. La cocina mide 9 mts² y la despensa 3 mts², 12 mts² en total que es el 12% faltante del espacio. La cocina es bastante pequeña ya que esta pensada para que este una sola persona adentro para la producción de los alimentos y su almacenamiento.

2.7.3. Planos del restaurante

A continuación, podemos observar los planos de la cafetería que como mencione antes tiene un espacio de 100 mts². Dentro de estos planos podemos ver la división de las tres áreas, la ubicación de las mesas, el counter, la caja, el lavabo de servicio, las mesas de preparación final de los alimentos y la cafetera. Dentro de la cocina vemos el lavabo y zona de producción, hornillas y horno.

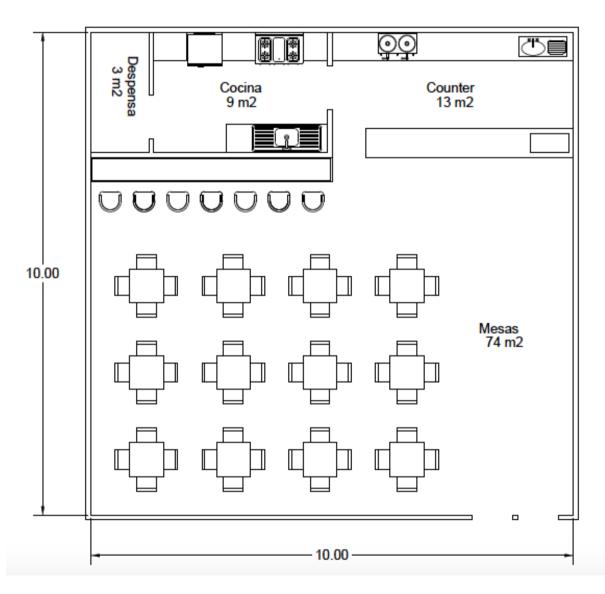


Figura 12: Planos cafetería

2.7.4. Front of the house

2.7.4.1. Generalidades



Figura 13: Render front of the house

Front of the house se refiere a todas esas áreas que estarán visibles y serán utilizadas por los clientes, son áreas que deben estar siempre limpias y listas para el servicio. En "Caleta" las áreas de front of the house son desde la entrada al espacio de mesas y el counter. Como toda la cafetería tiene la temática vintage, el uniforme de las cajeras será igual: pantalones beige, camisa blanca, delantal con estampado de flores, zapatos negros y un pañuelo para la cabeza con el mismo estampado.

El modo de servicio de esta cafetería será el siguiente: los clientes entran, se acercan al counter, ordenan los snacks y café de su preferencia, si es para llevar pagan y reciben su pedido en la barra, si los clientes quieren su pedido para servirse en la cafetería entonces después de hacer su pedido pasan inmediatamente a sentarse en donde ellos deseen, se les entrega su pedido, posteriormente ordenan la cuenta y pagan.

2.7.4.2. Zona de display y venta

La zona de display estará compuesta por un counter de madera que servirán como mesón de toma y entrega de pedido, también estará en esta área adjunto un mostrador de vidrio refrigerado que servirá como display de algunos de los alimentos que estarán dentro

del mismo. En esta zona se encontrarán servilletas y variedades de endulzantes con palitos de madera para que los clientes tengan fácil acceso a estos. Al lado izquierdo estará la entrada a este espacio para las cajeras y al lado derecho se encontrará la caja registradora.

Por dentro del counter de madera, estarán organizados por un lado los platos, cubiertos, vasos y papeles para los pedidos que son para llevar, por el otro lado estará la vajilla de cerámica con los cubiertos de acero que serán utilizados para aquellos pedidos que son para servirse en el lugar.

En la parte trasera de la zona del counter, estará ubicada una mesa de mármol con puertas en la parte de abajo, aquí es donde se harán las preparaciones finales de los alimentos y el café antes de servir a los clientes. Al lado derecho tenemos un lavabo para el constante aseo de las cajeras y al lado izquierdo se encuentra ubicada la cafetera junto con un hornito y una sanduchera para calentar algunos de los productos, en la parte de abajo del lavabo estará un refrigerador con puerta transparente donde estarán las bebidas soft embotelladas.

Finalmente, también en la parte de debajo de la mesa, las puertas servirán para almacenar los productos secos y otros ingredientes adicionales. En esta parte del counter también estarán ubicados tres basureros, para desechos orgánicos, plásticos y papeles.

2.7.4.3. Área de mesas y sillas

Esta área esta compuesta por doce mesas de cuatro personas y una barra con siete taburetes. Las doce mesas son de madera pintadas de blanco y con apariencia desgastada, las sillas también de madera con un look desgastado y tapizadas de blanco, estas sillas serán sumamente cómodas para que los clientes quieran quedarse y volver. La barra pegada a la pared izquierda será una tabla color café con unas butacas altas de madera y tonos rosados coral, igual de cómodas que las sillas de las mesas centrales.

Las mesas estarán posicionadas con suficiente espacio de separación las unas de las otras para que los clientes tengan toda la comodidad de caminar entre ellas, también habrá una división

al lado derecho de la sala para que pueda entrar y salir la gente de la cafetería al igual que para hacer fila antes de ordenar.

2.7.5. Descripción del área de producción

2.7.5.1. Cocina

La cocina es el área de producción en la cual siempre habrá un cocinero, quien estará encargado de realizar todos los snacks salados, dulces, saludables y el mice n place para el desayuno. Esta área tendrá un piso antideslizante por seguridad y estará compuesto de lo siguiente: una refrigeradora doble puerta con congelador, una cocina industrial de dos quemadores y un horno de convección, otros electrodomésticos, utensilios, un lavaplatos de doble pozo y mesas para la preparación de los alimentos. Esta cocina de 9 mts² esta pensado para que el cocinero se pueda mover en ella con mucha comodidad al momento de cocinar, lavar y empacar los alimentos.

Al lado del lavaplatos estarán ubicados tres basureros, el orgánico de color verde que tendrá desperdicios, sobras de la producción de los alimentos y de las mesas, otro basurero de color negro que será para los plásticos y uno café para papeles.

2.7.5.2. Almacenamiento seco y frío

El almacenamiento frío será en la refrigeradora y congelador ubicado dentro de la cocina, por el otro lado el almacenamiento seco será dentro del área de despensa que estará compuesto por tres muebles con varios pisos de repisa, cada mueble pegado a una pared.

Aquí estarán almacenados todos los productos secos: harinas, granos, enlatados, etc.

Estos ingredientes serán ordenados y utilizados por la normativa FIFO, lo que primero entra primero sale, para poder llevar un control de estos controlando su estado y fecha de caducidad, de esta manera se lograra sacar el máximo provecho de cada ingrediente, así evitamos desperdicios y bajas que terminarán siendo costos para la cafetería, por esa razón

todos los ingredientes estarán etiquetados por nombre, fecha de ingreso y fecha en la que se abrieron, peso y cantidad en unidades.

2.7.6. Recibimiento de productos

El recibimiento de productos es la responsabilidad del cocinero y del gerente general el cual por regla deberá ser en la mañana de 8 a 10 am donde se espera haya poca afluencia de gente ya que estas entregas se harán en el parqueadero y serán llevadas hasta la cocina y su respectivo almacenamiento por la entrada única de la cafetería, lo cual implicaría pasar con los ingredientes en medio del comedor. Por este motivo se tendrán cajas plásticas con tapas que no permitan a los clientes ver el interior del contenedor al momento de transportar carnes crudas, ya que estas podrían tener un aspecto no agradable a la vista y queremos preservar el estilo de la cafetería en todo momento.

2.7.7. Organización de desechos

Los desechos estarán separados en tres grupos: basura común, basura reciclable y basura orgánica. Al lado del poso de lavar los platos habrá el espacio suficiente para los tres tipos de basureros, de igual manera en el área de afuera donde se encuentran ubicadas las mesas, estarán ubicados los tres tipos de basureros para que los clientes los clasifiquen y otro grupo de tres basureros en la parte de atrás del counter destinado para las auxiliares de servicio y cocina. En cuanto a los plásticos, estos de preferencia deben ser lavados después de haber sido recolectados para hacer nuestros desechos mas eficientes.

La basura deberá ser sacada por lo menos dos veces al día con la finalidad de evitar la acumulación de basura y olores en el área de producción y entrega de pedidos.

2.8. Recursos humanos

2.8.1. Cultura organizacional

"Caleta" es una cafetería comprometida con la calidad de servicio y de productos, esta empresa busca ser la primera opción de marca Premium en cafetería ecuatoriana para

consumidores que buscan y aprecian lo nuestro.

Dentro de su cultura organizacional esta empresa busca crear un excelente ambiente de trabajo, para que todos nuestros clientes internos que son los empleados estén satisfechos al estar involucrados con la marca "Caleta" para que puedan reflejar nuestros valores en cada una de sus acciones durante el servicio.

Como parte de nuestros valores, además de la excelencia de servicio y productos, creemos que es muy importante mantener un ambiente de respeto, tolerancia, diversidad y cuidado al medio ambiente.

2.8.2. Organigrama

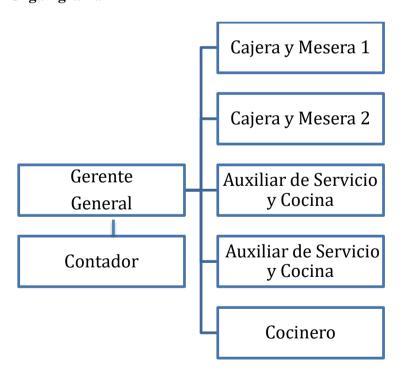


Figura 14: Organigrama

Como se puede observar el negocio inicial estará compuesto por cinco personas: gerente general, contador, dos cajeras/meseras y un cocinero para la producción ya que el calentar y servir lo harán las cajeras. La razón por la cual he establecido estos cargos ha sido

por que en dicho escenario el gerente general de "Caleta" haría también el papel de un administrador, encargándose de supervisar todas las actividades del local.

En otro rango se encontraría un contador que esté específicamente dedicado a las finanzas de la empresa y análisis de estas para tomar decisiones en un futuro. He decidido dividir estos cargos ya que, si bien podría tener un gerente/administrador que se encargue de toda la parte financiera, me gustaría que estos cargos estén lo mas separados posible para que la parte contable no se mezcle con el manejo de empleados y solución de problemas en el sitio.

Las dos cajeras y meseras estarán encargadas del servicio al cliente, pero también manejarán alimentos al calentarlos y servirlos propiamente. Por último, tenemos un cocinero que estará a cargo de la cocina como área de producción, este cocinero no tendrá contacto directo con los clientes. Esta división de trabajo contribuye al crecimiento de la cultura organizacional mediante la aplicación de los valores de esta empresa a cada uno de los cargos establecidos y permite a los empleados sentirse cómodos en su posición teniendo operaciones detalladas.

2.8.3. Descripciones de puesto

La descripción de trabajo nos ayuda a delimitar los requerimientos y las responsabilidades de cada puesto de trabajo mencionado previamente en el organigrama. Una vez especificado cada puesto de trabajo, se puede empezar el proceso de reclutamiento y capacitación, al igual que determinar salarios y beneficios.

La descripción del puesto nos ayudara también dentro del departamento de recursos humanos en su análisis de desarrollo y procesos dentro de cada cargo. A continuación, observaremos la descripción de cada uno de los cargos:

Nombre del cargo	Gerente General					
Reporta A	N/A					
Personas a su cargo	Administrador, Contador, Cajeras y Cocinero					
Preparación académica	Título universitario en Administración de Empresas, Administración de empresas de Hospitalidad, Administración de Alimentos y Bebidas					
Experiencia mínima requerida	2 años de experiencia en manejo de restaurantes y personal.					
Cualidades requeridas	Buena presencia Habilidades de liderazgo Buen comunicador Capaz de trabajar en equipo Tomador de decisiones Conocimiento en servicio al cliente Crece bajo presión Empático Licencia de conducir al día Comprometido Entusiasta Emprendedor Negociador					
Responsabilidades	Administración de la cafetería Recuperación de servicio Manejo de personal Hacer que se cumplan los valores de la empresa Hacer que se cumpla la misión y visión Abrir y cerrar el local Inventarios Contactar proveedores Representar a la empresa Administración y gestión de la empresa Asegurarse que la contabilidad este al día Ejecutar el plan de negocios Preparar y ejecutar el presupuesto Firmar contratos Girar cheques de pagos Negociar Ejercer funciones legales y sociales					

Tabla 12: Job description gerente general

Nombre del cargo	Contador
Reporta A	Gerente General
Personas a su cargo	N/A
Preparación académica	Título universitario en Administración de Empresas, Contabilidad, Finanzas
Experiencia mínima requerida	1 año de experiencia en contabilidad de restaurantes.
Cualidades requeridas	Responsable Buen comunicador Tomador de decisiones Crece bajo presión Comprometido Puntual
Responsabilidades	Manejar e interpretar la contabilidad Realizar informes para gerencia Realizar estados de resultados Calcular y pagar impuestos

Tabla 13: Job description contador

Nombre del cargo	Cajera/Mesera
Reporta A	Administrador
Personas a su cargo	N/A
Preparación académica	Bachillerato
Experiencia mínima requerida	2 años de experiencia en atención al cliente y cobros
Cualidades requeridas	Buena presencia Puntual Responsable Capaz de trabajar en equipo Empático Crece bajo presión Comprometido Conocimientos básicos de cocina Habilidad con los números y manejo de dinero
Responsabilidades	Servicio al cliente Manejo de alimentos Limpieza del local Abrir y cerrar caja Facturar

Tabla 14: Job description cajera/mesera

Nombre del cargo	Cocinero					
Reporta A	Administrador					
Personas a su cargo	N/A					
Preparación académica	Graduado o próximo a graduarse en					
i i epai adoir academica	universidad o escuela de cocina					
Experiencia mínima requerida	1año de experiencia en cocina					
	Conocer procesos de cocción					
	Conocer y manejar alimentos					
	Conocer reglas de sanidad alimentaria					
	Puntual					
Cualidades requeridas	Responsable					
	Capaz de trabajar en equipo					
	Empático					
	Crece bajo presión					
	Comprometido					
	Manejo responsable de los alimentos					
	Realizar recetas estándar					
Responsabilidades	Almacenamiento de alimentos					
	Producción					
	Limpieza de la cocina					

Tabla 15: Job description cocinero

Nombre del cargo	Auxiliar de Cocina y Servicio
Reporta A	Gerente Gnereal
Personas a su cargo	N/A
Preparación académica	Bachillerato
Experiencia mínima requerida	2 años de experiencia en barismo y cocina
Cualidades requeridas	Buena presencia Puntual Responsable Capaz de trabajar en equipo Empático Crece bajo presión Comprometido Conocimiento medio de cocina Habilidad con los números y manejo de dinero
Responsabilidades	Servicio al cliente Manejo de alimentos Preparar cafes de especialidad Limpieza de la parte interna del counter Preparar desayunos Ayuda en cocina con mice n place Lavar vajilla

Tabla 16: Job description auxiliar de cocina y servicio

2.8.4. Nómina y salarios

Los salarios de la cafetería "Caleta" serán calculados en base de las funciones de cada cargo y la experiencia del personal. De igual manera será tomado en cuenta las funciones a desempeñar con su nivel de complejidad y el nivel de responsabilidad. El salario neto saldrá

de los cálculos estipulados por el código laboral del Ecuador vigente a la fecha, el cual incluye bonificaciones, aportes, prestaciones, derechos, responsabilidades y beneficios.

					P	PRE	SUPUE	ST	TO MENSUAL DE PERSONAL AÑO 2019																
								INC	GRESO I	RE/	L MENSU	JAI										COS	TO ADICIO	NAL	PATRONAL
DEPTO	CARGO	PE	S APORTE RSONAL 9,45%	SAL	ARIO NETO		ARIO BASE		HORAS TRAS 100% 2,00	s	UBTOTAL	_	DECIMO ERCERO	_	DECIMO CUARTO	R	ONDO DE ESERVA 8,33%	1	TOTAL NGRESOS	PA	S APORTE TRONAL 11,15%		TOTAL		OSTO POR MPLEADO
Administración	Gerente General		64,26	s	466,30	s	500,00	S	30,56	S	530,56	S	32,83	S	32,83	s	44,20	S	640,42	S	59,16	S	59,16	S	699,57
Contabilidad	Contador	\$	37,23	\$	356,77	\$	394,00	-	,	\$	394,00	\$	32,83	\$	32,83	\$	32,82	\$	492,49	\$	43,93	\$	43,93	\$	536,42
Servicio	Mesera/Cajera 1	\$	37,23	\$	356,77	\$	394,00			\$	394,00	\$	32,83	\$	32,83	\$	32,82	\$	492,49	\$	43,93	\$	43,93	\$	536,42
Servicio	Mesera/Cajera 2	\$	39,51	\$	378,57	\$	394,00	\$	24,08	\$	418,08	\$	34,84	\$	32,83	\$	34,83	\$	520,58	\$	46,62	\$	46,62	\$	567,19
	Auxiliar de Cocina y				256 55											_			102.10		42.02		42.02		
Servicio	Servicio Auxiliar de	\$	37,23	\$	356,77	\$	394,00			\$	394,00	\$	32,83	\$	32,83	\$	32,82	\$	492,49	\$	43,93	\$	43,93	\$	536,42
Servicio	Cocina y	\$	39,51	\$	378,57	\$	394,00	\$	24,08	\$	418,08	\$	34,84	\$	32,83	\$	34,83	\$	520,58	\$	46,62	\$	46,62	\$	567,19
Cocina	Cocinero	\$	39,51	\$	378,57	\$	394,00	\$	24,08	\$	418,08	\$	34,84	\$	32,83	\$	34,83	\$	520,58	\$	46,62	\$	46,62	\$	567,19
TOTA	L ROL					\$ 2	2.864,00	\$	102,79	S	2.966,79	s	247,23	\$	229,83	s	247,13	S	3.679,61	s	330,80	s	330,80	\$	4.010,41

Tabla 17: Nómina

La tabla de nomina muestra los cinco empleados de la empresa con sus respectivos salarios base, IESS aporte personal, horas extras, salario neto, decimo tercero, decimo cuarto, fondo de reserva y vacaciones pagadas. También se puede observar el aporte patronal y el total del costo por empleado para la empresa.

La ley laboral ecuatoriana establece que todos los empleados de una empresa deben ser afiliados al seguro social desde el primer día de trabajo y al estar afiliados los trabajadores deben aportar un 9,45% de su salario base. La empresa debe también calcular dentro de su nomina un 12,15% del salario de cada empleado que corresponde al aporte patronal.

El decimo tercer sueldo es equivalente a un salario más dentro del año, el cual es dividido para los 12 meses de este, de todas maneras, este salario se paga en diciembre y este valor es calculado en base al tiempo que el empleado haya trabajado.

El decimo cuarto sueldo equivale a un salario básico unificado, de igual manera calculado en base al tiempo que el empleado haya trabajado y es distribuido para los 12 meses del año. Finalmente, el fondo de reserva es un salario base distribuido en los 12 meses del año, pero esta remuneración es adquirida por los empleados a partir del segundo año dentro de la empresa.

La ley laborar del ecuador también estipula que el trabajador tiene derecho a 15 días de vacación por año. El empleado puede hacer uso de sus días de vacación, siempre y cuando haya notificado a su empleador con la suficiente antelación para remplazar el cargo y reorganizar tareas dentro de la empresa, al igual que calcular horas extra de los trabajadores que vayan a hacer el trabajo de la persona en vacaciones.

En la tabla de nomina podemos observar que el costo total por empleado durante el año 2019 será de \$4010,41 En la tabla de nomina también están calculados los días de feriado para el 2019 en horas laborables y se obtuvo lo siguiente:

MES	DIAS	HORAS	DETALLE
ENERO	1	8	1 DE ENERO
FEBRERO	0	0	0
MARZO	2	16	4-5 MARZO
ABRIL	1	8	19-abr
MAYO	2	16	1-24 MAYO
JUNIO			
JULIO			
AGOSTO	1	8	9-ago
SEPTIEMBRE			
OCTUBRE	1	8	11-oct
NOVIEMBRE	1	8	4-nov
DICIEMBRE	2	16	25-31 DICIEMBRE
TOTAL	11	88	

Tabla 18: Feriados 2019

Para los 11 días de feriado que son 88 horas de trabajo, se necesitara para "Caleta" al gerente general, una cajera, un cocinero y auxiliar de cocina y servicio. Por lo tanto, durante el año 2019 dentro de nomina se destinarán \$102,79 en horas extras.

2.9. Plan de marketing

2.9.1. Objetivos

El plan de marketing de "Caleta" estará basado en las metas generales de la empresa: misión, visión y valores y estará enfocado en dar a conocer la marca a nuestro target de

mercado mediante distintas plataformas con la finalidad de entrar a la competencia de una manera agresiva para lograr posicionar la marca en un corto periodo de tiempo.

Los siguientes objetivos establecidos dentro de este plan de marketing nos ayudarán a definir metas a corto y largo plazo, de esta manera servirán como una estrategia a seguir en cada uno de los aspectos de la empresa:

- Para el segundo año de operación de la empresa, lograr incrementar la notoriedad de la marca para alcanzar una cuota del mercado de un 10% mas que el año pasado y a su vez aumentar las ventas de la empresa en un 7%.
- Fidelizar a los clientes desde el momento de la apertura del local porque siempre es mas económico mantener a los clientes fieles que conseguir nuevos y también estos clientes son una forma de publicidad gratis.
- Incrementar después del primer año en un 12% la rotación de los pedidos para servirse en el local y en un 15% la rotación de los pedidos take away.

2.9.2. Marca y Logo

La marca "Caleta" lleva este nombre porque en la búsqueda de una palabra que representara la sensación de estar en casa, de comodidad, cobijo y seguridad encontré esta palabra que no solo significa casa u hogar, sino que también lleva una identidad ecuatoriana de por sí al ser parte de la jerga antigua de nuestro país; hoy en día ya no se escucha mucho a la gente referirse a su casa como Caleta, pero es un dicho muy común entre las personas mayores del Ecuador y para no dejar que se pierda, decidí apropiarme de la misma como marca. La marca tiene como slogan "Como en casa" refiriéndose a las preparaciones, los aromas y sabores, pero también al servicio de primera que hará que los clientes quieran quedarse y sientan que están en su hogar. En la marca podemos apreciar también en la parte de abajo un diseño floral, que representa los tapices y estampados de la época de los años 40's y 50's y también le da mas armonía a la marca como tal.



Figura 15: Marca Caleta

El logo de "Caleta" es su identidad y la parte mas importante dentro de la promoción de la marca, ya que quiero lograr que el logo se quede dentro de la cabeza de las personas, por su forma y sus colores, al ser un logo sencillo será mas fácil posicionarlo en el top of mind de las personas haciendo que este logo sea reconocible en todas partes.

El logo de la cafetería "Caleta" es una casa de color rosado bajito tirando a coral, con un corazón turquesa saliendo de la chimenea y todo sobre un fondo beige.

Los colores elegidos para la marca y su logo son: rosado coral, turquesa, blanco y beige junto con estampados y tapices florales de la época. He elegido estos colores por su significado y la combinación de estos juntos:

 El color azul turquesa es un color asociado con el cielo y el mar, por lo cual transmite estabilidad, calma, armonía y seguridad.

- El color rosa coral transmite calidez, feminidad, amor y cariño y esta considerado
 como un color psicológicamente muy poderoso en especial para el publico femenino.
- El color blanco y el beige están asociados con lo puro, la limpieza, pureza, claridad, simplicidad e inocencia.

Cada uno de estos colores contribuyen con el objetivo principal de caleta y su eslogan "Como en casa". Este es el logo que estará impreso en las servilletas, papeles de alimentos para llevar, tazas de café, delantales, etc. (Romero, 2018).

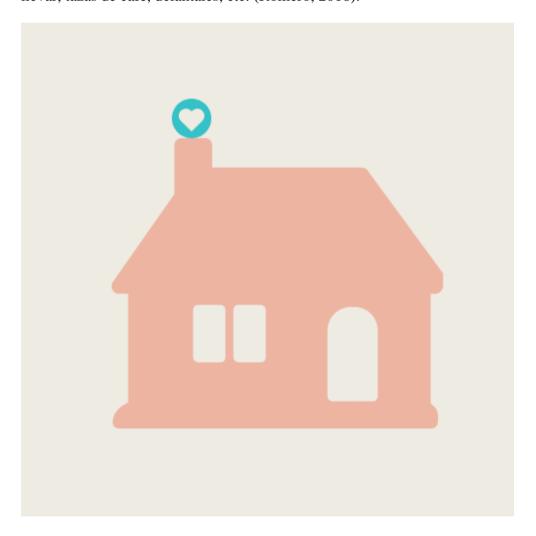


Figura 16: Logotipo Caleta

2.9.3. Estrategia de promoción y publicidad

La estrategia de promoción de la cafetería será construida alrededor de los objetivos de marketing para así llevar estas dos de la mano y lograr una campaña exitosa.

Primeramente, se buscará e identificará al segmento de mercado interesado en nuevas ofertas

de productos de cafetería con una identidad ecuatoriana y que tengan un nivel socio económico medio y medio alto. En cuanto al posicionamiento, "Caleta" buscara ser la cafetería top of mind para los consumidores de café Premium ecuatoriano y así mismo ser la primera opción para todas aquellas personas que busquen un producto típico y sabores innovadores que sepan a hechos en casa, para lograr este buen posicionamiento los precios de la cafetería estarán dentro del mismo rango de precios de la competencia primaria ya que existen algunos productos similares a los de la competencia. Los productos seleccionados para la cafetería están basados en el tipo de comida que "Caleta" quiere ofrecer, pero también en una investigación de producto realizada a través del análisis de la demanda.

Una campaña publicitaria será desarrollada para capar la atención de los clientes futuros desde un principio, es decir, se utilizarán bayas publicitarias que promocionen la cafetería antes de su apertura con mensajes como "Pronto te sentirás como en casa" junto con el logo de la cafetería para causarle a la gente ese sentido de curiosidad por lo que viene y desde antes de la apertura ya estar posicionados en la mente de los clientes. También se realizarán campañas publicitarias una vez abierto el local, esta publicidad como letreros y vallas, estará dirigida al target del proyecto ubicado estratégicamente en Cumbayá para que el segmento seleccionado pueda verlo con facilidad, y también estará enfocada hacia las personas que bajan de Quito hacia Cumbayá.

2.9.4. Medios

Los medios de promoción seleccionados para la cafetería serán tres: redes sociales, vallas publicitarias y boca o boca. En primer lugar, tendremos el medio de las redes sociales el cual jugara un gran papel en todo el plan de marketing y será el principal de los medios para acercarnos a los clientes futuros y también para lograr fidelizarlos a la marca, este medio será atacado desde el punto de vista del marketing digital, por cada una de las plataformas que nos permitan acercarnos a nuestros clientes como: Instagram, Facebook y Twitter. En

estas plataformas habrá información del local y sus productos, pero también habrá videos de la comida típica y el café Premium en sus distintas preparaciones, además en estas plataformas los clientes podrán encontrar promociones del día o del mes, así como también nuevos productos y presentaciones. Este será el medio que nos permita interactuar con las personas de una manera mas cercana, ya que pueden comunicarse con nosotros por preguntas, sugerencias o comentarios en cualquiera de las redes y sentirán que son escuchados, debido a las rápidas respuestas de nuestra parte.

En segundo lugar, tenemos como medio a las vallas publicitarias y letreros, que estas estarán ubicadas estratégicamente en distintos lugares centrales de Cumbayá, una de estas vallas estará en la bajada de Quito a Cumbayá por el puente de Miravalle, otra estará cerca de la universidad San Francisco y del centro comercial Paseo San Francisco, también habrá letreros dentro y fuera del centro comercial la esquina para que la gente que frecuenta este lugar se entere de la nueva cafetería.

Finalmente el medio conocido como boca a boca, este jugara un gran papel para la publicidad de nuestra cafetería, es por esto que para nosotros será tan importante dar un servicio al cliente de calidad, para que se corra la voz de como te tratan y te hacen sentir en la cafetería "Caleta", también queremos que la gente hable positivamente de nuestro café y de cada uno de nuestros productos por eso siempre trataremos de complacer cada uno de sus pedidos por mas específicos que sean.

2.10. Análisis de Rentabilidad

2.10.1. Inversión total

La inversión total de la cafetería esta valorada en \$ \$63.203,22 en la cual están contemplados todos los aspectos para la apertura de esta, incluyendo tres meses de nomina, gastos de operación, capacitaciones, insumos de alimentos y bebidas para la operación inicial. En la siguiente tabla también están incluidas los precios de las cotizaciones varias realizadas

en cuanto a equipamiento de la cocina, utensilios, equipamiento de área de mesas y sillas, display y decoración.

Dentro de la inversión del proyecto el capital propio será \$34 800,00 siendo este valor un 55% del total de la inversión y los \$ \$28.403,22 faltantes serán un préstamo del banco a una tasa anual del 14% a cinco años con pagos mensuales. (ver Anexo D– Tabla de amortización)

PRESUPUES	TO DEL PROYECTO	COSTO	PORCENTAJE
CONSTRUCCION	ADAPTACIONES Y MEJORAS	\$ 2.000,00	3,16%
	ILUMINACION	\$ 1.700,00	2,69%
DISEÑO INTERIOR	PINTURA	\$ 1.200,00	1,90%
DISENS INTERIOR	DECORACION	\$ 3.000,00	4,75%
	PISO	\$ 5.500,00	8,70%
	COCINA	\$ 10.000,00	15,82%
	COUNTER Y DISPLAY	\$ 7.000,00	11,08%
EQUIPAMIENTO	MENAJE	\$ 1.083,00	1,71%
	CUBIERTERIA	\$ 1.129,00	1,79%
	MESAS Y SILLAS	\$ 3.500,00	5,54%
	ASUNTOS LEGALES	\$ 500,00	0,79%
	PERMISOS DE OPERACIÓN	\$ 850,00	1,34%
GASTOS PRE-OPERATIVOS	ASUNTOS CONTABLES	\$ 200,00	0,32%
CASTOSTINE-OF ENATIVOS	MARKETING Y PUBLICIDAD	\$ 3.000,00	4,75%
	SERVICIOS BASICOS 3 MESES	\$ 700,00	1,11%
	ARRIENDO TERRENO 3 MESES	\$ 2.610,00	4,13%
	NOMINA 3 MESES	\$ 12.031,22	19,04%
	GASTOS DE OPERACIÓN	\$ 700,00	1,11%
CAPITAL DE TRABAJO	CAPACITACIONES	\$ 500,00	0,79%
	INSUMOS ALIMENTICIOS	\$ 4.000,00	6,33%
	INSUMOS BEBIDAS	\$ 2.000,00	3,16%
•	TOTAL	\$ 63.203,22	100%

Tabla 19: Presupuesto del proyecto

2.10.2. Pronóstico de ingresos y gastos

Para realizar el pronostico de ingresos y gastos he tomado en cuenta dos posibles escenarios, uno optimista y el otro pesimista en cuanto a las ventas de la cafetería, primero analizaremos el escenario uno en el cual se toma en cuenta la capacidad del local para personas sentadas que es 55 y se le asigna una rotación de 1,25 basado en el análisis de la demanda realizado previamente lo cual nos da una cantidad de 68,75 personas diarias con pedidos para servirse y con esa rotación un 80% de pedidos para llevar lo cual nos da un total

de 55 personas diarias con pedidos take away, también se incluyen en los costos el food cost y el beverage cost:

Capacidad Cafeteria		55	Ro	tacion		1,25					
			Rơ	tacion en #							
Cheque Promedio	\$	3,50	de	personas		68,75					
Dias de apertura anual		363	FC	& BC		23%					
Numero de personas Take Away		55									
			ES	CENARIO 1					ESC	ENARIO 1	
	AÑC	01	AÑO 2 AÑO 3					AÑO 4 AÑO 5			
V entas L levar	\$	69.877,50	\$	74.768,93	\$	80.002,75	\$	85.602,94	\$	91.595,15	
V entas Cafeteria	\$	87.346,88	\$	93.461,16	\$	100.003,44	\$	107.003,68	\$	114.493,94	
+ Total Ingresos departamentales	\$	157.224,38	\$	168.230,08	\$	180.006,19	\$	192.606,62	\$	206.089,08	
Costos y Gastos Restaurante	\$	36.161,61	\$	38.692,92	\$	41.401,42	\$	44.299,52	\$	47.400,49	
- Total Costos y Gastos departamentales	\$	36.161,61	\$	38.692,92	\$	41.401,42	\$	44.299,52	\$	47.400,49	
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	\$	121.062,77	\$	129.537,16	\$	138.604,76	\$	148.307,10	\$	158.688,59	

Tabla 20: Escenario 1 pronostico de ingresos y gastos

En dicho escenario optimista se espera tener como utilidad departamental al final del primer año de operación \$121 062,77. Por el otro lado tenemos el escenario dos en el cual se tomo un acercamiento pesimista o mínimo en cuanto a ocupación:

Capacidad Cafeteria		55	Rot	acion		1				
Cheque Promedio	\$			& BC		23%				
Dias de apertura anual	-	363		<u> </u>		25,0				
Numero de personas Take Away		44								
			ES	CENARIO 2						
	ΑÑ	01	ΑÑ	0 2	ΑÑ	03	ΑÑ	0 4	ΑÑ	0 5
V entas Llevar	\$	55.902,00	\$	59.815,14	\$	64.002,20	\$	68.482,35	\$	73.276,12
V entas Cafeteria	\$	69.877,50	\$	74.768,93	\$	80.002,75	\$	85.602,94	\$	91.595,15
+ Total Ingresos departamentales	\$	125.779,50	\$	134.584,07	\$	144.004,95	\$	154.085,30	\$	164.871,27
Costos y Gastos Restaurante	\$	28.929,29	\$	30.954,33	\$	33.121,14	\$	35.439,62	\$	37.920,39
- Total Costos y Gastos departamentales	\$	28.929,29	\$	30.954,33	\$	33.121,14	\$	35.439,62	\$	37.920,39
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	\$	96.850,22	\$	103.629,73	\$	110.883,81	\$	118.645,68	\$	126.950,88

Tabla 21: Escenario 2 pronóstico de ingresos y gastos

En este segundo escenario se tomo una rotación de 1 que es igual a 55 personas por día y 44 personas diarias con pedidos para llevar, el mismo cheque promedio de \$3,50 calculado en base a los precios de venta sin iva, food cost y beverage cost. En este escenario pesimista observa al final del primer año de operación una utilidad departamental de \$96 850,22.

2.10.3. Estado de pérdidas y ganancias

De la misma forma para el estado de resultados realice uno para el escenario uno y otro para el dos, para tener claro cada valor en cada uno de estos escenarios, primero analizaremos el escenario 1 que esta proyectado a cinco años y calculado con un incremento en las ventas anuales de 7%:

			ES	CENARIO 1					ESC	CENARIO 1
	ΑÑ	01	ΑÑ	02	ΑÑ	10 3	ΑÑ	0 4	ΑÑ	O 5
V entas L levar	\$	69.877,50	\$	74.768,93	\$	80.002,75	\$	85.602,94	\$	91.595,15
V entas Cafeteria	\$	87.346,88	\$	93.461,16	\$	100.003,44	\$	107.003,68	\$	114.493,94
+ Total Ingresos departamentales	\$	157.224,38	\$	168.230,08	\$	180.006,19	\$	192.606,62	\$	206.089,08
Costos y Gastos Restaurante	\$	36.161,61	\$	38.692,92	\$	41.401,42	\$	44.299,52	\$	47.400,49
- Total Costos y Gastos departamentales	\$	36.161,61	\$	38.692,92	\$	41.401,42	\$	44.299,52	\$	47.400,49
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	\$	121.062,77	\$	129.537,16	\$	138.604,76	\$	148.307,10	\$	158.688,59
Nomina	\$	48.124,87	\$	49.087,36	\$	50.069,11	\$	51.070,49	\$	52.091,90
Administración	\$	2.400,00	\$	2.448,00	\$	2.496,96	\$	2.546,90	\$	2.597,84
Mercadeo	\$	3.000,00	\$	3.060,00	\$	3.121,20	\$	3.183,62	\$	3.247,30
Mantenimiento	\$	2.400,00	\$	2.448,00	\$	2.496,96	\$	2.546,90	\$	2.597,84
Gastos por operación	\$	12.000.00	\$	12.240,00	\$	12.484,80	\$	12.734,50	\$	12.989.19
Agua-Luz-Fuerza	\$	2.400,00	\$	2.448,00	\$	2.496,96	\$	2.546,90	\$	2.597,84
- Total Gastos No Distribuidos	\$	70.324,87	\$	71.731,36	\$	73.165,99	\$	74.629,31	\$	76.121,90
UTILIDAD DESPUES DE GASTOS NO DISTRIBUIDOS	\$	50.737,90	\$	57.805,80	\$	65.438,77	\$	73.677,79	\$	82.566,70
Arriendo	\$	10.440,00	\$	10.440,00	\$	10.440,00	\$	10.440,00	\$	10.440,00
Depreciacion	\$	660,89	\$	660,89	\$	660,89	\$	660,89	\$	660,89
Interes	\$	3.712,59	\$	3.082,64	\$	2.358,62	\$	1.526,47	\$	570,05
Amortizacion	\$	300,00	\$	300,00	\$	300,00	\$	300,00	\$	300,00
- Total Cargos Fijos	\$	15.113,48	\$	14.483,54	\$	13.759,51	\$	12.927,37	\$	11.970,94
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$	35.624,42	\$	43.322,26	\$	51.679,26	\$	60.750,42	\$	70.595,75
(15% Empleados)	\$	5.343,66	\$	6.498,34	\$	7.751,89	\$	9.112,56	\$	10.589,36
Saldo	\$	30.280,76	\$	36.823,92	\$	43.927,37	\$	51.637,86	\$	60.006,39
(25% I mpuesto a la renta)	\$	7.570,19	\$	9.205,98	\$	10.981,84	\$	12.909,46	\$	15.001,60
UTILIDAD NETA	\$	22.710,57	\$	27.617,94	\$	32.945,53	\$	38.728,39	\$	45.004,79

Tabla 22: Escenario 1 estado de perdidas y ganancias

En este estado de resultados del escenario optimista podemos observar que la utilidad después de gastos no distribuidos va creciendo progresivamente en cada año a pesar de los distintos gastos que también aumentan año por año, el arriendo se mantiene ya que se

realizara un contrato de arriendo por cinco años en el cual ya esta contemplada la alícuota. En este estado de perdidas y ganancias también podemos observar que el 15% de utilidades para los empleados es una cantidad no demasiado alta debido a pesar de las altas utilidades que presenta la empresa y la utilidad neta de "Caleta" es bastante favorable en este escenario.

En la siguiente tabla observaremos el estado de resultados del segundo escenario que es el pesimista, el cual la utilidad neta es significativamente menor que la del primer escenario, por lo tanto, todos los valores anteriores a esta utilidad como el 15% de utilidades a los empleados y el 25% de impuesto a la renta también bajan un montón en este caso. Este escenario es el pesimista, sin embargo, es sorprendente como a pesar de su baja rotación en pedidos para servirse y pedidos para llevar, la utilidad neta sigue siendo positiva lo cual es algo muy bueno para la cafetería.

			FS	CENARIO 2						
	. ~.				~.		. ~.		. ~	
	ΑÑ		AÑ		_	03		0 4	ΑÑ	
V entas Llevar	\$	55.902,00	\$	59.815,14	\$	64.002,20	\$	68.482,35	\$	73.276,12
Ventas Cafeteria	\$	69.877,50	\$	74.768,93	\$	80.002,75	\$	85.602,94	\$	91.595,15
+ Total Ingresos departamentales	\$	125.779,50	\$	134.584,07	\$	144.004,95	\$	154.085,30	\$	164.871,27
Costos y Gastos Restaurante	\$	28.929,29	\$	30.954,33	\$	33.121,14	\$	35.439,62	\$	37.920,39
- Total Costos y Gastos departamentales	\$	28.929,29	\$	30.954,33	\$	33.121,14	\$	35.439,62	\$	37.920,39
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	\$	96.850,22	\$	103.629,73	\$	110.883,81	\$	118.645,68	\$	126.950,88
Nomina	ф	40.104.07	ф	40.007.26	ф	50.050.11	ф	51.050.40	ф	52 001 00
- 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	\$	48.124,87	\$	49.087,36	\$	50.069,11	\$	51.070,49	\$	52.091,90
Administración Mercadeo	\$	2.400,00	\$	2.448,00	\$	2.496,96	\$	2.546,90	\$	2.597,84
Mantenimiento	\$	3.000,00 2.400,00	\$	3.060,00 2.448,00	\$	3.121,20	\$	3.183,62	\$	3.247,30
Gastos por operación	\$	12.000,00	\$	12.240,00	\$	2.496,96 12.484,80	\$	2.546,90 12.734,50	\$	2.597,84
Agua-Luz-Fuerza	\$	2.400,00	\$	2.448,00	\$	2.496,96	\$	2.546,90	\$	2.597,84
- Total Gastos No Distribuidos	\$	70.324,87	\$	71.731,36	\$	73.165,99	\$	74.629,31	\$	76.121,90
UTILIDAD DESPUES DE	Ψ	10.324,01	Ψ	71.731,30	Ψ	75.105,99	Ψ	74.023,31	Ψ	70.121,30
GASTOS NO DISTRIBUIDOS	\$	26.525,35	\$	31.898,37	\$	37.717,82	\$	44.016,37	\$	50.828,98
Arriendo	\$	10.440,00	\$	10.440,00	\$	10.440,00	\$	10.440,00	\$	10.440,00
Depreciacion	\$	660,89	\$	660,89	\$	660,89	\$	660,89	\$	660,89
Interes	\$	3.712,59	\$	3.082,64	\$	2.358,62	\$	1.526,47	\$	570,05
Amortizacion	\$	300,00	\$	300,00	\$	300,00	\$	300,00	\$	300,00
- Total Cargos Fijos	\$	15.113,48	\$	14.483,54	\$	13.759,51	\$	12.927,37	\$	11.970,94
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$	11.411,87	\$	17.414,83	\$	23.958,31	\$	31.089,00	\$	38.858,04
(15% Empleados)	\$	1.711,78	\$	2.612,22	\$	3.593,75	\$	4.663,35	\$	5.828,71
Saldo	\$	9.700,09	\$	14.802,61	\$	20.364,56	\$	26.425,65	\$	33.029,33
(25% Impuesto a la renta)	\$	2.425,02	\$	3.700,65	\$	5.091,14	\$	6.606,41	\$	8.257,33
UTILIDAD NETA	\$	7.275,07	\$	11.101,95	\$	15.273,42	\$	19.819,24	\$	24.772,00

Tabla 23: Escenario 2 estado de perdidas y ganancias

2.10.4. Flujo de caja

Para realizar el análisis del flujo de caja también esta dividido en los dos escenarios previamente analizados, en el escenario uno el EBITDA que se refiere a los beneficios antes de intereses, impuestos, depreciación y amortización, parece ser bastante favorable ya que en el primer año tenemos \$40 297,90 y en los siguientes este aumenta progresivamente, también podemos ver que el flujo de caja total es positivo en los tres años de operación. En la siguiente tabla podemos observar lo mencionado:

FLUJO DE CAJA O	PERAT	IVO DESP	UES	DEIMPUE	STO	S				
	ESCE	NARIO1								
	AÑO 1	1	ΑÑ	02	ΑÑ	03	ΑÑ	0 4	ΑÑ	0 5
EBITDA	\$	40.297,90	\$	47.365,80	\$	54.998,77	\$	63.237,79	\$	72.126,70
- Intereses	\$	3.712,59	\$	3.082,64	\$	2.358,62	\$	1.526,47	\$	570,05
- Pago de Principal (Capital)	\$	4.218,13	\$	4.848,08	\$	5.572,10	\$	6.404,25	\$	7.360,67
FLUJO DE CAJA ANTES DE IMPUESTOS	\$	32.367,19	\$	39.435,08	\$	47.068,06	\$	55.307,07	\$	64.195,98
- Impuestos de la operación	\$	12.913,85	\$	15.704,32	\$	18.733,73	\$	22.022,03	\$	25.590,96
FLUJO OPERATIVO DESPUES DE IMPUESTOS	\$	19.453,33	\$	23.730,76	\$	28.334,32	\$	33.285,04	\$	38.605,02
FLUJO DE CAJA TOTAL	\$	19.453,33	\$	23.730,76	\$	28.334,32	\$	33.285,04	\$	38.605,02

Tabla 24: Escenario 1 flujo de caja operativo

En la siguiente tabla podemos observar en análisis de flujo de caja del segundo escenario, en el cual su EBITDA es mucho menor que el anterior escenario, pero sigue siendo bastante favorable, al igual que el flujo de caja total para el primer año que es \$4 017,83 para el segundo \$7 214,77 y para el tercero \$10 662,22. En la misma tabla están contemplados los impuestos para el flujo operativo.

FLUJO DE CAJA O	PER/	ATIVO DESF	PUES	DEIMPUES	TOS)				
	ESC	ENARIO 2								
	AÑC	1	ΑÑ	0 2	ΑÑ	03	ΑÑ	0 4	ΑÑ	0 5
EBITDA	\$	16.085,35	\$	21.458,37	\$	27.277,82	\$	33.576,37	\$	40.388,98
- Intereses	\$	3.712,59	\$	3.082,64	\$	2.358,62	\$	1.526,47	\$	570,05
- Pago de Principal (Capital)	\$	4.218,13	\$	4.848,08	\$	5.572,10	\$	6.404,25	\$	7.360,67
FLUJO DE CAJA ANTES DE IMPUESTOS	\$	8.154,63	\$	13.527,65	\$	19.347,10	\$	25.645,65	\$	32.458,26
- Impuestos de la operación	\$	4.136,80	\$	6.312,88	\$	8.684,89	\$	11.269,76	\$	14.086,04
FLUJO OPERATIVO DESPUES DE IMPUESTOS	\$	4.017,83	\$	7.214,77	\$	10.662,22	\$	14.375,89	\$	18.372,22
FLUJO DE CAJA TOTAL	\$	4.017,83	\$	7.214,77	\$	10.662,22	\$	14.375,89	\$	18.372,22

Tabla 25: Escenario 2 flujo de caja operativo

2.10.5. Rentabilidad del proyecto: VAN, TIR, Payback

Después de haber realizado la proyección de ingresos y gastos, el estado de resultados y el flujo de efectivo proyectado a tres años, se podrá determinar si la cafetería "Caleta" es un negocio rentable o no bajo cualquiera de los dos escenarios propuestos. En el análisis de la rentabilidad del proyecto se toman en cuenta varios aspectos como el costo total de la inversión de esta cuanto es el préstamo e inversión propia, para poder calcular indicadores de rentabilidad como el VAN, TIR y Payback.

El primer valor calculado fue el VAN el cual nos permite obtener el valor del dinero a valor presente, este considera los flujos futuros de efectivo a valor presente comparándolos contra la inversión del negocio que asciende a \$34 800,00 y una tasa de descuento del 15% basada en la tasa establecida según el Banco Central del ecuador para PYMES de 11,83% ajustándola a nuestra industria de hoteles y restaurantes por la cual he decidido asignar este valor. El valor actual neto según lo señalado es de \$79 585,70 en el escenario uno, lo cual significa que después de recuperada la inversión se genera el superávit indicado y por el otro lado, en el escenario dos tenemos un VAN negativo de -\$1 486,55 el cual mostraría que el negocio en este escenario no es tan rentable para la empresa basándonos solo en este indicador. (BCE, 2019)

La TIR es la tasa interna de retorno de los flujos traídos a valor presente o la rentabilidad del proyecto, que en el caso del escenario uno es de 69% y en el escenario dos 14% estos porcentajes nos muestran que la cafetería en el escenario uno es rentable y en el escenario dos no lo es ya que el resultado es mas bajo que el costo de capital.

Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ 19.453,33 \$ 23.730,76 \$ 28.334,32 \$ 33.285,04 \$ 38.605,02													
INVERSION \$ 34.800,00		COS	STO TOTAL	\$	63.203,22								
ESCENARIO 1		PRE	STAMO	\$	28.403,22								
ESCENARIO 1		INV	ERSION	\$	34.800,00								
ESCENARIO 1													
Año 0		COS	STO CAPITAL		15,00%								
Año 0													
Año 0							ESCEN <i>A</i>	RI	01				
Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ 19.453,33 \$ 23.730,76 \$ 28.334,32 \$ 33.285,04 \$ 38.605,02			Año 0		Año 1						Año 4		Año 5
FLujo de caja Total \$ (34.800,00) \$ 19.453,33 \$ 23.730,76 \$ 28.334,32 \$ 33.285,04 \$ 38.605,02 FC a VP \$ (34.800,00) \$ 16.915,94 \$ 17.943,86 \$ 18.630,28 \$ 19.030,83 \$ 19.193,52 VP	Flujo de caja			\$	19.453,33	\$	23.730,76	\$	28.334,32	\$	33.285,04	\$	38.605,02
FLujo de caja Total \$ (34.800,00) \$ 19.453,33 \$ 23.730,76 \$ 28.334,32 \$ 33.285,04 \$ 38.605,02 FC a VP \$ (34.800,00) \$ 16.915,94 \$ 17.943,86 \$ 18.630,28 \$ 19.030,83 \$ 19.193,52 VP													
FC a VP \$ (34.800,00) \$ 16.915,94 \$ 17.943,86 \$ 18.630,28 \$ 19.030,83 \$ 19.193,52 VP \$ \$114.385,70 Inversion Inicial \$ (34.800,00) VPN \$ 79.585,70 TIR 69% Payback 2,00 Año 0	Inversion Inicial	\$	(34.800,00)										
Second S	Flujo de caja Total	\$	(34.800,00)	\$	19.453,33	\$	23.730,76	\$	28.334,32	\$	33.285,04	\$	38.605,02
Second S													
Sample S	FC a VP	\$	(34.800,00)	\$	16.915,94	\$	17.943,86	\$	18.630,28	\$	19.030,83	\$	19.193,52
Sample S			****										
VPN \$ 79.585,70 69% Payback 2,00													
TIR 69% Payback 2,00 Sescendroor Fescendroor Fescen													
ESCENARIO 2 Año 0 Año 1 Año 2 Año 3 Año 4 Año 5		. \$,										
ESCENARIO 2 Año 3 Año 4 Año 5													
Año 0 Año 1 Año 2 Año 3 Año 4 Año 5 \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 Perpetuidad Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 FC a VP \$ (34.800,00) \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46 \$ 9.134,24 VP \$ \$33.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ VPN \$ (1.486,55) TIR \$ 14%	Payback		2,00										
Año 0 Año 1 Año 2 Año 3 Año 4 Año 5 \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 Perpetuidad Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 FC a VP \$ (34.800,00) \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46 \$ 9.134,24 VP \$ \$33.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ VPN \$ (1.486,55) TIR \$ 14%													
Año 0 Año 1 Año 2 Año 3 Año 4 Año 5 \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 Perpetuidad Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 FC a VP \$ (34.800,00) \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46 \$ 9.134,24 VP \$ \$33.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ VPN \$ (1.486,55) TIR \$ 14%													
Año 0 Año 1 Año 2 Año 3 Año 4 Año 5 \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 Perpetuidad Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 FC a VP \$ (34.800,00) \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46 \$ 9.134,24 VP \$ \$33.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ VPN \$ (1.486,55) TIR \$ 14%													
\$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 Perpetuidad Inversion Inicial Flujo de caja Total FC a VP \$ (34.800,00) \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46 \$ 9.134,24 VP \$ \$33.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ VPN \$ (1.486,55) TIR 14%								۱RI				ı	
Perpetuidad Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 \$ FC a VP \$ (34.800,00) \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46 \$ 9.134,24 \$ VP \$ \$333.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ VPN \$ (1.486,55) TIR 14%			Año 0		Año 1		Año 2		Año 3		Año 4		Año 5
Perpetuidad Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 \$ FC a VP \$ (34.800,00) \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46 \$ 9.134,24 \$ VP \$ \$333.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) \$ VPN \$ (1.486,55) TIR 14%													
Sacration Sacr				\$	4.017,83	\$	7.214,77	\$	10.662,22	\$	14.375,89	\$	18.372,22
Flujo de caja Total \$ (34.800,00) \$ 4.017,83 \$ 7.214,77 \$ 10.662,22 \$ 14.375,89 \$ 18.372,22 FC a VP \$ (34.800,00) \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46 \$ 9.134,24 VP \$ \$33.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) VPN \$ (1.486,55) TIR 14%			(24.000.00)										
\$\ \(\text{(34.800,00)} \\$ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \				_	101-00	_		_	10.000.00	_	440== 00	_	10.000.00
VP \$33.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) VPN \$ (1.486,55) TIR 14%	Flujo de caja Total	\$	(34.800,00)	\$	4.017,83	\$	7.214,77	\$	10.662,22	\$	14.375,89	\$	18.372,22
VP \$33.313,45 Inversion Inicial \$ (34.800,00) VPN \$ (1.486,55) TIR 14%	FC - VD		(24 900 00)	¢	2 402 76	¢	E 4EE 40	¢	7 040 59	¢	9 240 46	¢	0.424.24
Inversion Inicial \$ (34.800,00) VPN \$ (1.486,55) TIR 14%	FC a VP	. Ф	(34.800,00)	Ф	3.493,76	Ф	5.455,40	Ф	7.010,38	Ф	8.219,46	Þ	9.134,24
Inversion Inicial \$ (34.800,00) VPN \$ (1.486,55) TIR 14%	VP		\$33.313.45										
VPN \$ (1.486,55) TIR 14%		\$											
TIR 14%	VPN												
	TIR	. T											
	Payback		5,11										

Tabla 26: VAN y TIR

Finalmente, el Payback descontado es un indicador que nos muestra en cuanto tiempo exactamente se recupera la inversión tomando en cuenta los flujos de cada año y su valor presente, por lo tanto en el escenario uno tenemos un payback de 2,00 lo cual significa que la inversión se recuperara exactamente en 2 años, por el otra lado en el escenario dos el payback es de 5,11 lo cual indica que la inversión se recupera en 5 años 1 mes y 10 días en este escenario la inversión se recupera dentro del sexto año de operación.

Periodo		Flujos	Valor presente	ac	Flujos umulados			
0	\$	34.800,00	\$ -	\$	-		Tiempo e	estimado
1	\$	19.453,33	\$ 16.915,94	\$	16.915,94		2	Años
2	\$	23.730,76	\$ 17.943,86	\$	34.859,81	0,00	0	Meses
3	\$	28.334,32	\$ 18.630,28	\$	53.490,08	0,00	0	Días
4	\$	33.285,04	\$ 19.030,83	\$	72.520,91			
5	\$	38.605,02	\$ 19.193,52	\$	91.714,43			
6	\$	52.440,02	\$ 22.671,27	\$	114.385,70			
Payback=		2,00						
Pariodo		Fluios	Valor		Flujos			
Periodo		Flujos	Valor presente	ac	Flujos umulados			
Periodo	\$	Flujos 34.800,00		ac \$			Tiempo e	estimado
	\$		presente					estimado Años
0	_	34.800,00	presente \$ -	\$	umulados -	1,32	5	
0	\$	34.800,00 4.017,83	<pre>presente \$ - \$ 3.493,76</pre>	\$ \$	umulados - 3.493,76	1,32 0,32	5	Años
0 1 2	\$	34.800,00 4.017,83 7.214,77	<pre>presente \$ - \$ 3.493,76 \$ 5.455,40</pre>	\$ \$ \$	3.493,76 8.949,17	-	5	Años Meses
0 1 2 3	\$ \$ \$	34.800,00 4.017,83 7.214,77 10.662,22	presente \$ - \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58	\$ \$ \$	3.493,76 8.949,17 15.959,75	-	5	Años Meses
0 1 2 3 4	\$ \$ \$	34.800,00 4.017,83 7.214,77 10.662,22 14.375,89	\$ - 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46	\$ \$ \$ \$	3.493,76 8.949,17 15.959,75 24.179,21	-	5	Años Meses
0 1 2 3 4 5	\$ \$ \$ \$	34.800,00 4.017,83 7.214,77 10.662,22 14.375,89 18.372,22	s 3.493,76 \$ 3.493,76 \$ 5.455,40 \$ 7.010,58 \$ 8.219,46 \$ 9.134,24	\$ \$ \$ \$ \$	3.493,76 8.949,17 15.959,75 24.179,21 33.313,45	-	5	Años Meses

Tabla 27: Payback

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Después de haber realizado el estudio de factibilidad de la apertura de la cafetería "Caleta" ubicada en el centro comercial La Esquina en Cumbayá se sacaron las siguientes conclusiones:

En Cumbayá la demanda de cafeterías es alta, para la gente que va en busca de un café, snacks to go, desayunos, ambiente para reuniones y wifi para trabajar. Como la demanda es grande, la cantidad de ofertas también, por esta razón para una nueva cafetería la competencia primaria y secundaria es constante y fuerte, por lo tanto "Caleta" busca diferenciarse por sus productos, todos 100% ecuatorianos y de la mejor calidad, un servicio de excelencia y un lugar que les haga sentír a nuestros invitados como si estuvieran en casa.

- Si bien "Caleta" tiene productos y preparaciones típicas ecuatorianas, también ofrece productos con sabor ecuatoriano en opciones mas saludables, vegetarianas o veganas para todos esos clientes que llevan uno de esos estilos de vida, por lo tanto, siempre habrá opciones de comida, pero también de bebidas con base de leches vegetales y con variaciones de endulzantes.
- El diseño arquitectónico y la decoración del local lleva varios elementos de los años 40's y 50's ya que la cafetería busca reflejar el comedor de la abuelita y una comida familiar. Además de tener un diseño que llama la atención y brinda confort por sus colores, el espacio también es amigable para que las personas se muevan con comodidad y puedan hacer fila sin obstaculizar el paso para las personas que quieran salir del local.
- Las encuestas realizadas mostraron la aceptación de la cafetería en su totalidad: precios propuestos, lugar, productos y también a probar un nuevo proyecto que ofrezca preparaciones típicas de nuestro país.
- El negocio muestra tener una rentabilidad alta en el escenario optimista y una rentabilidad baja en el pesimista, además en cualquiera de los escenarios este negocio presenta utilidades netas altas.
- La clave para mantener las ventas altas es la campaña de marketing en redes para lograr atacar mas publico en el área y de esta manera dar a conocer la cafetería y su estilo rápidamente.
- El proveedor de café "La Merced" es clave para poder ofrecer un café Premium con gamas de sabores ecuatorianos y a un buen costo. De igual manera todos nuestros proveedores de alimentos serán escogidos por su calidad y su costo para poder mantener un food cost entre 23% y 27%.

- La inversión inicial del proyecto será \$63 203,22 de la cual un 55% será capital del propietario y el 45% restante será financiado en un banco ecuatoriano a 5 años con una taza de 14% anual.
- El sexto año se continuara con el proyecto esperando un flujo de caja en el escenario uno de \$62 440,02 y en el escenario dos \$30 682,18.
- La cafetería "Caleta" bajo cualquiera de los dos escenarios busca una expansión futura a otros locales dentro de Quito y mas adelante en otras ciudades como Cuenca y Guayaquil.
- Para finalizar, personalmente opino que este estudio de factibilidad ha sido de suma importancia porque me ayudo a poner en practica todo lo aprendido a lo largo de la carrera de Arte Culinario y Administración de Alimentos y bebidas, además estoy segura de que este estudio me servirá como base para proyectos futuros ya que contempla todos los aspectos previos a la apertura de un negocio y también me ha ayudado a especializarme en ciertas áreas de conocimiento que me servirán en mi vida profesional.

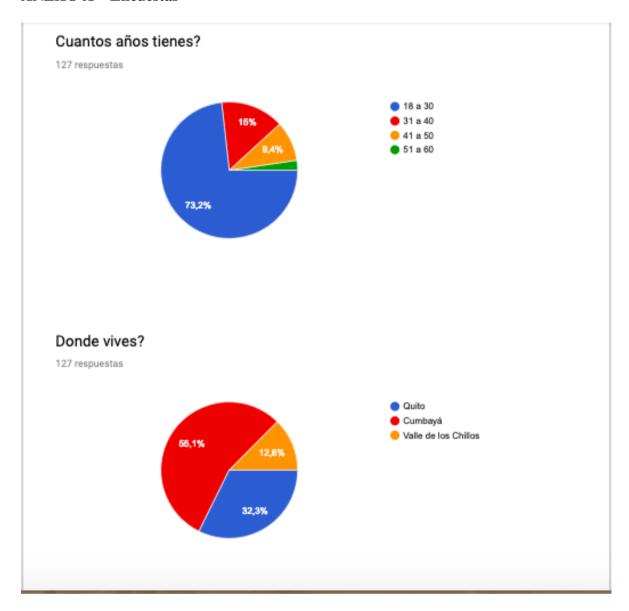
4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARCSA. (2019). Consulta requisitos para permisos de funcionamiento. Recuperado el 11 de febrero de 2019 de http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/
- Banco Central del Ecuador (2018). La economía ecuatoriana creció 1,9% en el primer trimestre de 2018. Recuperado el 8 de febrero de 2019 de https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/1105-la-economia-ecuatoriana-crecio-19-en-el-primer-trimestre-de-2018
- Banco Central del Ecuador (2019). Riesgo_País. Recuperado el 9 de febrero de 2019 de https://contenido.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=riesgo_pais
- Banco Central del Ecuador (2019). Tasa de interés. Recuperado el 2 de abril de 2019 de https://contenido.bce.fin.ec/docs.php?path=/documentos/Estadisticas/SectorMonFin/TasasInteres/Indice.htm
- Instituto Nacional de Estadística. (2017). Desempleo muestra la reducción más significativa de los últimos cinco años. Recuperado el 7 de febrero de 2019 de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/desempleo-muestra-la-reduccion-mas-significativa-de-los-ultimos-cinco-anos/
- Instituto Nacional de Estadística. (2019). Índice de precios al consumidor. Recuperado el 8 de febrero de 2019 de http://www.ecuadorencifras.gob.ec//indice-de-precios-al-consumidor/
- Jaen, A. (2012). Aspectos sociales en el ecuador. Recuperado el 10 de febrero de 2019 de http://empresayeconomia.republica.com/responsabilidad-social/aspectos-sociales-en-elecuador.html
- Ministerio del interior. (2019). Permisos de funcionamiento. Recuperado el 11 de febrero de 2019 de https://www.ministeriointerior.gob.ec/wp-

- content/uploads/2012/10/Categori%CC%81as-Permisos-de-funcionamiento.pdf
- Posso, M. (2006). Cómo se mide el riesgo país. Recuperado el 8 de febrero de 2019 de https://www.derechoecuador.com/coacutemo-se-mide-el-riesgo-paiacutes
- Quito turismo. (2019). Estadísticas. Recuperado el 10 de febrero de 2019 de https://www.quito-turismo.gob.ec/estadisticas/llegadas-y-salidas-quito
- Romero, B. (2018). Psicología del color: Qué es y cómo usar la teoría del color en marketing y en el diseño. Recuperado el 30 de marzo de 2019 de https://www.begoromero.com/psicologia-del-color/#Cual_es_el_significado_de_los_colores_en_la_psicologia_y_marketing
- SRI (2019). Impuesto a la salida de divisas ISD. Recuperado el 8 de febrero de 2019 de http://www.sri.gob.ec/web/guest/impuesto-a-la-salida-de-divisas-isd
- Turismo Ecuador. (2019). Llegadas de extranjeros. Recuperado el 10 de febrero de 2019 de http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-19-17-01-51/movimientos-internacionales

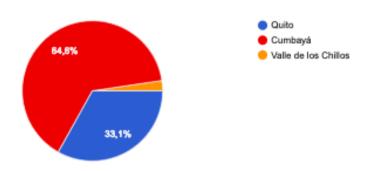
5. ANEXOS

ANEXO A – Encuestas

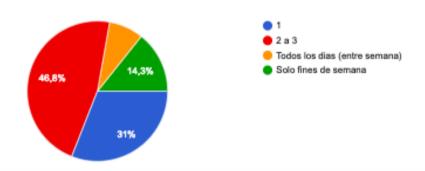


Donde trabajas o estudias?

127 respuestas

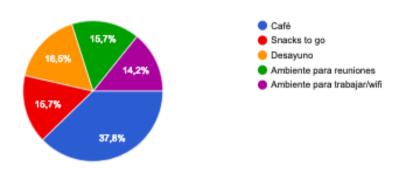


¿Cuantas veces a la semana visitas una cafeteria?

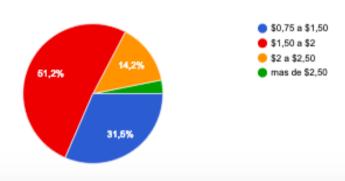


Cuando visitas una cafeteria cual es la principal razón?

127 respuestas

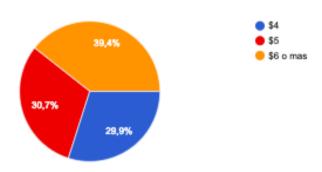


Por un café americano de tamaño mediano cuanto pagas?

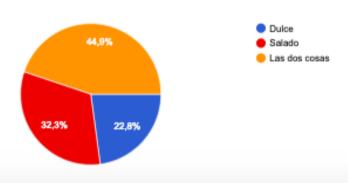


Por un desayuno americano (huevos al gusto, tocino, pan, mantequilla, mermelada acompañado de té, café o chocolate cuanto pagas?

127 respuestas

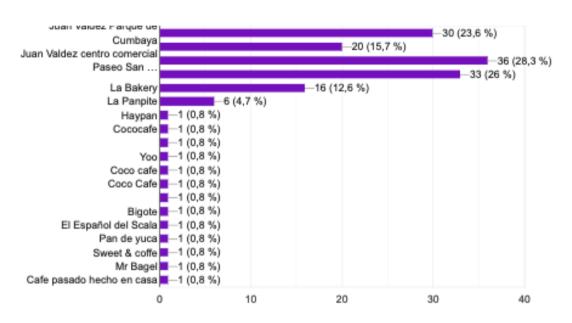


Para acompañar tu café con un snack/lunch prefieres algo:



Marca tu cafeteria favorita en Cumbayá

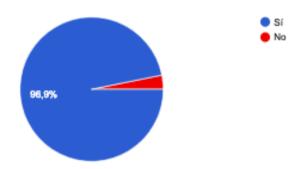
127 respuestas



Que opciones de snacks típicos te gustaría comer en una cafetería para acompañar tu café

Empanadas
Quesadillas
Humitas
Humitas, tamales
Empanadas de morocho
Bolon
Galletas
Arepas con queso
Tigrillo, huevos rancheros y benedictinos
Choco chips
Crossaint, pan de yuca
Algo nuevo

Estaría dispuesto a probar una nueva cafetería con preparaciones y sabores típicos ecuatorianos acompañados de una taza de café ecuatoriano?



ANEXO B – Recetas Estándar

RECETA:		TAMAL DE PAPA	LA PO	RO DE	0,195			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COST		COSTO TOTAL			
each		HOJA ACHIRA	\$	0,05	\$ 0,60			
kilogram		PAPA CHOLA	\$	0,76	\$ 0,76			
each		HUEVOS	\$	0,12	\$ 0,60			
liter		POLLO PECHUGAS S/H	\$	6,15	\$ 3,07			
kilogram		MANTEQUILLA C/SAL	\$	8,79	\$ 2,20			
kilogram		SAL CRISAL	\$	0,37	\$ 0,00			
kilogram		POLVO HORNEAR	\$	3,49	\$ 0,05		19,01	100%
kilogram		PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$	9,00	\$ 0,05		2,35	12,36%
kilogram		PIMIENTO VERDE	\$	0,75	\$ 0,14		87,64%	,
kilogram	0,02	PASAS	\$	3,00	\$ 0,06			
liter	0,03	ACEITE GIRASOL	\$	2,00	\$ 0,06			
Cantidad Total	2,35		(Costo Total	\$ 7,58			
Ganancia (%-cant)	87,64%		Cos	to por Kilo	\$ 3,23			
			Costop	or Porción	\$ 0,63			
			PVP:		\$ 2,05	FOOD COST	31%	
			FVF.		\$ 2,03	FOOD COST	3170	
				NÑO DE				
RECETA:		TAMAL DE MOTE	LA PO	RCIÓN	0,195			
		IIIIII III DE MOTE	NÚME	RO DE				
			PORCI		13,12820513			
UNIDAD		INGREDIENTES	COST		COSTO TOTAL			
kilogram		POLLO PECHUGAS S/H	\$	6,15	\$ 3,07			
liter		ACEITE ACHIOTE	\$	2,96	\$ 0,03			
each		HUEVOS	\$	0,12	\$ 1,08			
kilogram		POLVO HORNEAR	\$	3,49	\$ 0,03			
kilogram		SAL CRISAL	\$	0,37	\$ 0,00			
kilogram		COMINO MOLIDO	\$	5,60	\$ 0,06			
kilogram		MANTEQUILLA C/SAL	\$	8,79	\$ 1,27		10,89	100%
kilogram		CERDO MANTECA	\$	4,07	\$ 0,39		2,56	23,51%
kilogram		MOTE COCINADO	\$	1,80	\$ 1,80		76,49%	
kilogram		PIMIENTO VERDE	\$	0,75	\$ 0,04			
kilogram		CEBOLLA PAITENA AJO ENTERO	\$	2,18	\$ 0,13 \$ 0,02			
kilogram	0,005	ARVEJA CONGELADA	\$	4,20 2,21	\$ 0,02			
kilogram	- ,	HOJA ACHIRA	\$	0.05	\$ 0.65			
each Cantidad Total	2,56		_	costo Total	\$ 8,68			
Ganancia (%-cant)	76,49%			to por Kilo	\$ 3,39			
Ganancia (%-cant)	70,49%			or Porción	\$ 0,66			
				or Fordon				
			PVP:		\$ 2,05	FOOD COST	32%	
		Į.		AÑO DE RCIÓN	0,086			
RECETA:		HUMITA		RO DE	0,000			
			PORCI	_	25,09302326			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COST		COSTO TOTAL			
kilogram		CHOCLO DESGRANADO	\$	2,60	\$ 2,96			
kilogram		MANTEQUILLA S/SAL	\$	5,01	\$ 1,13			
kilogram		CERDO MANTECA	\$	4,07	\$ 0,47			
kilogram		QUESO FRESCO	\$	5,20	\$ 1,30			
kilogram		AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,01			
kilogram		POLVO HORNEAR	\$	3,49	\$ 0,03			
each		HUEVOS	\$	0,12	\$ 0,72		32,768	100%
each		HOJA DE CHOCLO	\$	0,05	\$ 1,36		2,16	6,59%
kilogram		SAL CRISAL	\$	0,37	\$ 0,00		93,41%	
Cantidad Tatal	2.450		-	Costo Total	\$ 7.99			
Cantidad Total Ganancia (%-cant)	2,158 93,41%			to por Kilo	\$ 7,99 \$ 3,70			
Janancia (%-Calit)	93,41%			or Porción	\$ 0,32			
-			PVP:	or r ur urum	\$ 0,32 \$ 1,52	FOOD COST	21%	
L	L		rvr:		φ 1,52	FOOD COSI	∠1%	

			TAMA					
RECETA:	QUICHE DE	CHICHARRON Y CEBOLLA CARAMELIZADA	LA POR		0,076			
			NÚME		15 00472604			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PORCIO		15,89473684 COSTO TOTAL			
kilogram		HARINA TRIGO	\$	0,72	\$ 0,11			
kilogram	0,075	MANTEQUILLA S/SAL	\$	5,01	\$ 0,38			
each	3	HUEVOS	\$	0,12	\$ 0,36			
kilogram		AZUCAR MICRO IMPALPABLE	\$	2,13	\$ 0,53			
kilogram		CEBOLLA PERLA	\$	0,85	\$ 0,13			
kilogram		CERDO CHICHARON	\$	11,30	\$ 1,02			
kilogram		QUESO FRESCO	\$ \$	5,20	\$ 0,52 \$ 0.60		4,028	100%
liter kilogram		CREMA LECHE SAL CRISAL	\$	2,98 0,37	\$ 0,60 \$ 0,00		1,21 70,01%	29,99%
kilogram		PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$	9.00	\$ 0,05		70,0170	
Cantidad Total	1,208			osto Total	\$ 3,69			
Ganancia (%-cant)	70,01%			o por Kilo	\$ 3,05			
			Costo po	or Porción	\$ 0,23			
			PVP:		\$ 1,52	FOOD COST	15%	
			TAMA	ÑO DE				
DECETA:	TODT	HIAG DE MOTE CON MIEL DE DANELA	LA POR	CIÓN	0,03			
RECETA:	IORI	ILLAS DE MOTE CON MIEL DE PANELA	NÚME	RO DE				
			PORCIO		40,93333333			
UNIDADES		INGREDIENTES	COST		COSTO TOTAL		0,79	100%
kilogram		MOTE COCINADO	\$	1,80	\$ 1,35		1,23	155,44%
kilogram		CERDO MANTECA	\$	4,07	\$ 0,02		-55,44%	
kilogram		MANTEQUILLA C/SAL	\$	8,79	\$ 0,31			
each kilogram		HUEVOS POLVO HORNEAR	\$ \$	0,12 3,49	\$ 0,24 \$ 0,01			
kilogram		SAL CRISAL	\$	0,37	\$ 0,01			
kilogram		QUESO FRESCO	\$	5,20	\$ 1,04			
kilogram		PANELA MOLIDA	\$	1,55	\$ 0,16			
Cantidad Total	1,228		C	osto Total	\$ 3,13			
Ganancia (%-cant)	-55,44%			o por Kilo	\$ 2,55			
				or Porción	\$ 0,08			
			PVP:		\$ 0,80	FOOD COST	10%	
			TAMA	ÑO DE				
RECETA:		EMPANADAS DE VERDE	LA POR	CIÓN	0,132			
1.20277.			NÚME	RO DE				
			PORCIO		12,03030303			
UNIDADES		INGREDIENTES	COST		COSTO TOTAL		1,52	100%
kilogram		PLATANO SEDA VERDE HUEVOS	\$	0,65	\$ 0,31 \$ 0,12		1,59 -4,47%	104,47%
kilogram kilogram		MANTEQUILLA C/SAL	\$	8,79			-4,41 /0	
each		SAL CRISAL	\$	0,37				
kilogram		QUESO FRESCO	\$	5,20				
	.,	C						
Cantidad Total	1,588			osto Total	\$ 0,80			
Ganancia (%-cant)	-4,47%			o por Kilo	\$ 0,50			
			•	or Porción	\$ 0,07 \$ 0.80		00/	
			PVP:		\$ 0,80	FOOD COST	8%	
				_				
			TAMA					
RECETA:		EMPANADAS DE MOROCHO	LA POR		0,132			
			NÚME		10.000000			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	PORCIO		12,03030303 COSTO TOTAL	<u> </u>	0,558	100%
kilogram		MASA MOROCHO	\$	2,62	\$ 1,20		1,59	284,59%
kilogram		MANTECA VEGETAL (MANTEPAN-PAN RICO		1,51	\$ 0,03		-184,59%	_3-1,33 /0
liter		ACEITE GIRASOL	\$	2,00	\$ 0,16		,	
kilogram		CEBOLLA BLANCA	\$	0,96	\$ 0,10			
kilogram		CILANTRO	\$	3,26	\$ 0,03			
kilogram		ARVEJA CONGELADA	\$	2,21	\$ 0,11			
kilogram		CERDO CARNE MOLIDA	\$	8,00				
each		HUEVOS	\$	0,12				
kilogram		SAL CRISAL	\$	0,37	\$ 0,00			
kilogram	0,005	COMINO MOLIDO	Ф	5,60	\$ 0,03			
Cantidad Total	1,588		C	osto Total	\$ 2,70			
Ganancia (%-cant)	-184,59%			o por Kilo	\$ 1,70			
				or Porción	\$ 0,22			
	1		PVP:		\$ 1,16	FOOD COST	19%	

			TAMA	ÑO DE	0,087			
RECETA:		EMPANADAS DE MEJIDO		RO DE	18,25287356			
UNIDADES	CANTIDA	DINGREDIENTES	COST		COSTO TOTAL		0,583	100%
kilogram		0,5 HARINA TRIGO	\$	0,72	\$ 0,36		1,59	272,38%
kilogram		05 SAL CRISAL	\$	0,72	\$ 0,00		-172.38%	212,30/6
			-				-172,3070	
kilogram		78 POLVO HORNEAR	\$	3,49	\$ 0,27			
each		MANTEQUILLA C/SAL	\$	8,79	\$ 0,53			
kilogram		02 LIMON MEYER	\$	0,99	\$ 0,02			
		0,5 QUESO FRESCO	\$	5,20	\$ 2,60			
	(0,2 PLATANO SEDA	\$	0,74	\$ 0,15			
each		2 AZUCAR	\$	0,72	\$ 1,44			
Contided Total	1.5	00		acto Total	¢ 527			
Cantidad Total	1,5			osto Total	\$ 5,37			
Ganancia (%-cant)	-172,38	<mark>%</mark>		o por Kilo	\$ 3,38			
				or Porción	\$ 0,29			
			PVP:		\$ 1,16	FOOD COST	25%	
			TAMAÍ	ÑO DE LA	0,12			
RECETA:		SANDUCHE DE PERNIL CUENCANO	NÚMEI PORCIO	RO DE	9,691666667			
UNIDADES	CANTIDAL	INGREDIENTES	COSTC		COSTO TOTAL		13,163	100%
kilogram		CERDO PIERNA S/H	\$	8.00			1,16	8,84%
kilogram		AJO PELADO	\$	4,20	\$ 0,02		91,16%	0,01,0
kilogram		CEBOLLA PAITENA	\$	0,78	\$ 0,06			
liter		JUGO VALLE NECTAR MANZANA X L	\$	0,80				
kilogram		SAL CRISAL	\$	0,37	\$ 0,03			
kilogram		PIMIENTA NEGRA MOLIDA	\$	9,00	\$ 4,50			
each		PAN MESTIZO	\$	0,30	\$ 3,60			
eacii	12	PAIN MESTIZO	\$	0,30	\$ 3,00			
Cantidad Total	1,163			Costo Total	\$ 12,24			
Ganancia (%-cant)	96,21%			to por Kilo	\$ 10,52			
Ganancia (70-cant)	90,2170			or Porción	\$ 1,26			
			PVP:	or Fordon	\$ 3,57	FOOD COST	35%	
			rvr.		9 3,37	FOOD COST	3370	
			TAMA	ÑO DE LA				
RECETA:	SANDUC	CHE DE QUESO DAMBO CON MIEL DE PANELA	PORCIÓ	RO DE	0,1			
	0411777	WODERLEUTEO.	PORCIO		10			
UNIDADES		INGREDIENTES	COST		COSTO TOTAL		1	100%
kilogram		PAN MOLDE C/CORTEZA	\$	3,67			1,00	100,00%
kilogram	·	QUESO DAMBO	\$	14,97			0,00%	
kilogram		PANELA MOLIDA	\$	1,55				
1	0,1	AGUA POTABLE	\$	-	\$ -			
Cantidad Total	1		(Costo Total	\$ 6,48			
Ganancia (%-cant)	96,21%			to por Kilo	\$ 6,48			
	2 3,21 70			or Porción	\$ 0,65			
			PVP:		\$ 2,50	FOOD COST	26%	
					_,50			

			TAMA PORCIÓ	ÑO DE LA	0,204			
RECETA:	1	SANDUCHE TIPICO DE JAMON Y QUESO	NÚME		-, -			
			PORCIO		5			
UNIDADES	CANTIDA	INGREDIENTES	COST		COSTO TOTAL		5,87	100%
kilogram	0,275	QUESO FRESCO	\$	5,20	\$ 1,43		1,02	17,38%
kilogram	0,4	JAMON AMERICANO REVANADO	\$	1,64	\$ 0,66		82,62%	
kilogram	0,03	MAYONESA	\$	2,88	\$ 0,09			
kilogram	0,07	TOMATE FRESCO	\$	0,85	\$ 0,06			
kilogram	0,05	LECHUGA CRESPA VERDE	\$	1,60	\$ 0,08			
kilogram	0,045	SALSA DE TOMATE (HUNTS)	\$	6,74	\$ 0,30			
each	5	PAN GUSANITO	\$	0,30	\$ 1,50			
Cantidad Total	1,02			Costo Total	\$ 4,12			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Cos	sto por Kilo	\$ 4,03			
			Costo	por Porción	\$ 0,82			
			PVP:		\$ 2,99	FOOD COST	28%	
			ТАМА	ÑO DE LA				
			PORCIÓ		0,156			
RECETA:		SANDUCHE DE ATÚN	NÚME		0,120			
			PORCIO	NES	5			
UNIDADES	CANTIDA	INGREDIENTES	COST)	COSTO TOTAL		5,63	100%
kilogram		ATUN EN ACEITE	\$	6,26	\$ 1,88		0,78	13,85%
kilogram		APIO FRESCO	\$	0,80	\$ 0,06		86,15%	
kilogram	0,07	TOMATE FRESCO	\$	0,85	\$ 0,06			
liter		MAYONESA	\$	2,88	\$ 0,14			
kilogram		MOSTAZA	\$	1,77	\$ 0,05			
kilogram		CEBOLLA PERLA	\$	0,85	\$ 0,04			
kilogram		LIMON MEYER	\$	0,99	\$ 0,06			
each	5	PAN GUSANITO	\$	0,30	\$ 1,50			
Cantidad Total	0,78			Costo Total	\$ 3,79			
Ganancia (%-cant)	96,21%			sto por Kilo	\$ 4,86			
	, . , . ,			oor Porción	\$ 0,76			
			PVP:		\$ 2,99	FOOD COST	25%	

RECETA:		TORTA DE MAQUEÑO	TAMAÑ PORCIÓ	ÍO DE LA N	0,10	04		
7.20277.		TOKITI DE IMIQUENO	NÚMER PORCIO		11,009615	38		
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO		соѕто тот	AL	1,145	100%
kilogram	0,8	PLATANO MAQUENO	\$	0,75	\$ 0,6	0	1,15	100,00%
kilogram	0,3	QUESO FRESCO	\$	5,20	\$ 1,5	<mark>6</mark>	0,00%	
liter	0,04	ACEITE GIRASOL	\$	2,00	\$ 0,0	8		
kilogram	0,005	SAL CRISAL	\$	0,37	\$ 0,0	0		
						_		
						_		
						_		
						_		
Cantidad Total	1,145			osto Total	\$ 2,2	4		
Ganancia (%-cant)				to por Kilo	\$ 1.9	_		
Gantaleia (70-cart)	0,0070			or Porción	\$ 0,2			
			PVP:		\$ 1,5		13%	

			TAMAÑ PORCIÓN			0,18			
RECETA:		TORTA DE COCO	NÚMER	O DE					
		I	PORCION	NES		2222222			
UNIDADES		INGREDIENTES	COSTO			ATOT C		7,664	100%
kilogram	1	COCO FRESCO	\$	1,70	\$	1,70		2,20	28,71%
kilogram	0,145	HARINA TRIGO	\$	0,72	\$	0,10		71,29%	
kilogram	0,004	POLVO HORNEAR	\$	3,49	\$	0,01			
each	0,095	MANTEQUILLA S/SAL	\$	5,01	\$	0,48			
		LECHE CONDENSADA	\$	4,53	\$	1,36			
		HUEVOS	\$	0,12	\$	0,72			
		AZUCAR	\$	0,72	\$	0,07			
	0,025	AGUA POTABLE	\$	-	\$	-			
Cantidad Total	2,2		C	osto Total	\$	4,44			
Ganancia (%-cant)	71,29%		Cost	o por Kilo	\$	2,02			
			Costo po	r Porción	\$	0,36			
			PVP:		\$	2,10	FOOD COST	17%	
			FVF.			2,10	FOOD COST	1 / 70	
RECETA:		CHEESECAKE DE HIGOS	TAMAÑ PORCIÓN	1		0,178			
			NÚMER		0.00	5617070			
		I	PORCION	NES .)5617978			
UNIDADES		INGREDIENTES	COSTO			ATOT C	_	1,425	100%
kilogram	0,172	GALLETA MARIA	\$	3,87	\$	0,67		1,43	100,00%
kilogram	0,15	MANTEQUILLA S/SAL	\$	5,01	\$	0,75		0,00%	
kilogram	0,25	HIGOS ALMIBAR	\$	3,80	\$	0,95			
kilogram		LECHE CONDENSADA	\$	4,53	\$	1,79			
kilogram		QUESO CREMA	\$	3,99	\$	1,00			
liter		CREMA LECHE	\$	2,98	\$	0,60			
kilogram	0,008	GELATINA S/SABOR	\$	13,12	\$	0,10			
Cantidad Tatal	4.405			anta Tatal	¢.	5.00			
Cantidad Total	1,425			osto Total	\$	5,86			
Ganancia (%-cant)	0,00%			o por Kilo	\$	4,11			
			Costo po	or Porción	\$	0,73			
			PVP:		\$	2,50	FOOD COST	29%	
			_	O DE LA					
RECETA:	DUL	CE DE TOMATE DE ARBOL	PORCIÓN NÚMER			0,06			
	<u> </u>		PORCION	IES		25			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO		COST	IATOT C	-	1,155	100%
kilogram	0.6	TOMATE ARBOL	\$	0,98	\$	0,59		1,50	129,87%
kilogram		CANELA RAMA	\$	19,48	_	0,06		-29,87%	-,
kilogram		PIMIENTA DULCE	\$	8,97		0,02		_0,0.70	
			\$	0,72					
kilogram		AZUCAR				0,36			
liter	0,05	AGUA POTABLE	\$	4,18	\$	0,21			
Cantidad Total	1,5		C	osto Total	\$	1,23			
Ganancia (%-cant)	-29,87%			o por Kilo	\$	0,82			
(/o cart)	25,5770			or Porción	\$	0,05			
<u> </u>	 				\$	1,79	FOOD COST	3%	
	l		PVP:		Þ	1,/9	FOOD COST	3%	

RECETA:	CUA	ADRADITOS DE GUAYABA	TAMAÑO DE L PORCIÓN	A	0,06			
NEOLIA.	007	IDIAIDITOS DE GUATABA	NÚMERO DE		22 222222			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	PORCIONES		23,333333333 COSTO TOTAI		4,178	100%
kilogram		HARINA TRIGO		72	\$ 0,11		1,40	33,51%
kilogram		MANTEQUILLA S/SAL		01	\$ 0,38		66,49%	33,3170
each		HUEVOS		12	\$ 0,36		00,4070	
		AZUCAR MICRO IMPALPABLE	,	13	\$ 0,53			
kilogram				51	\$ 0,33			
kilogram kilogram		GUAYABA AZUCAR	/	72	\$ 0,14			
		CANELA POLVO	\$ 18,		\$ 0,14			
kilogram	0,003	CANELA POLVO	\$ 16,	00	\$ 0,03			
				_				
Cantidad Total	1,4		Costo To	tal	\$ 3,33			
Ganancia (%-cant)	66,49%		Costo por K	ilo	\$ 2,38			
	,		Costo por Porci		\$ 0,14			
			PVP:		\$ 0.98	FOOD COST	15%	
			1 11.		Ψ 0,20	1000 0001	1570	
			TAMAÑO DE L	Α.	0.005			
RECETA:	В	UDIN DE PAN DE ORITO	NÚMERO DE PORCIONES		0,095 8,210526316			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO		COSTO TOTAL	Ļ	2,647	100%
kilogram	0,2	PAN BRIOCHE LARGO	\$ 5,	00	\$ 1,00		0,78	29,47%
liter	0,19	LECHE L	\$ 0,	95	\$ 0,18		70,53%	
kilogram	0,03	MANTEQUILLA S/SAL	\$ 5,	01	\$ 0,15			
liter	0,002	ESENCIA VAINILLA NEGRA	\$ 6,	93	\$ 0,01			
kilogram	0,025	AZUCAR	\$ 0,	72	\$ 0,02			
each	2	HUEVOS	\$ 0,	12	\$ 0,24			
kilogram		PLATANO ORITO	\$ 0,	90	\$ 0,18			
<u>-</u> .								
Cantidad Total	0,78		Costo To	tal	\$ 1,78			
Ganancia (%-cant)	70,53%		Costo por K	ilo	\$ 2,29			
			Costo por Porci	ón	\$ 0,22			
			PVP:		\$ 2,10	FOOD COST	10%	
					, , ,			
			TAMAÑO DE L PORCIÓN	Α	0.007			
RECETA:	QUIN	MBOLITOS DE CHOCOLATE	NÚMERO DE PORCIONES		0,087 16,09195402			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO		COSTO TOTAL		25,615	100%
kilogram		MANTEQUILLA S/SAL		01	\$ 0,73		1,40	5,47%
liter		AZUCAR		72	\$ 0,73		94,53%	J,71 /0
kilogram		HUEVOS		12	\$ 1,08		3-7,3376	
liter		ANIS ESTRELLADO		20	\$ 0,01		+	
kilogram		AGUARDIENTE	/	20 95	\$ 0,06		+	
each		HARINA MAIZ		93 72	\$ 0,08		+	
kilogram		HARINA TRIGO		72 72	\$ 0,06		+	
KnOgram		PASAS		00	\$ 0,08		+	
each		HOJA ACHIRA		05	\$ 0,18		+	
Cacii		POLVO HORNEAR		05 49	\$ 0,80		+	
		ESENCIA VAINILLA NEGRA		49 93	\$ 0,03		+	
		COCOA POLVO		02	\$ 0,02			
Cantidad Total	1,4		Costo To					
Ganancia (%-cant)	94,53%		Costo por K		\$ 3,48		+	
Canancia (/0=Callt)	74,3370		Costo por Porci		\$ 0,22			
	 		PVP:	J. I	\$ 1,96	FOOD COST	11%	
	1		1 V1.		ψ 1,90	1000 0031	1 1 70	

kilogram kilogram		ENCEBOLLADO	PORCIÓN NÚMERO DE	0,15			
kilogram kilogram		IN ORTHURES	PORCIONES	8,666666667			10001
kilogram		INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL		1,61	100% 80,75%
		PLATANO MADURO BARRAGANETE AGUACATE	\$ 0,90 \$ 2,10	\$ 0,90 \$ 0,84		1,30 19,25 %	80,75%
			, , , ,			19,25%	
kilogram		CEBOLLA PERLA					
Kilogram		TOMATE FRESCO	\$ 0,85	\$ 0,09			
Kilogram	0,01	LIMON MEYER	\$ 0,99	\$ 0,01			
<u> </u>							
<u> </u>							
Cantidad Total	1,3		Costo Total	\$ 1,92			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por Kilo	\$ 1,48			
Gunaren (70 curt)	70,2170		Costo por Porción	\$ 0,22			
			PVP:	\$ 1,79	FOOD COST	12%	
			1 111	Ψ 1,77	. 002 000.	1270	
			TAMÁÑO DE LA				
RECETA:	HUMMUS	DE CHOCHOS CON ALBAHACA Y PAN	PORCIÓN	0,108			
		PITA	NÚMERO DE				
			PORCIONES	11,43518519			
		INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL			4000
kilogram		CHOCHOS	\$ 3,10			4,435	100%
kilogram		ALBAHACA FRESCA	\$ 4,50			1,24	27,85%
kilogram		SAL CRISAL	\$ 0,37	\$ 0,00		72,15%	
kilogram		LIMON MEYER	\$ 0,99	\$ 0,05			
kilogram		PASTA AJONJOLI (TAHINI) x KG	\$ 33,04	\$ 0,33			
each		PAN PITA (EACH)	\$ 0,22 \$ 4.20	\$ 0,87 \$ 0,04			
kilogram	0,01	AJO PELADO	\$ 4,20	\$ 0,04			
Cantidad Total	1,235		Costo Total	\$ 2,49			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por Kilo	\$ 2,02			
			Costo por Porción	\$ 0,22			
			PVP:	\$ 1,79	FOOD COST	12%	
			TAMAÑO DE LA				
RECETA:		WNIE DE QUINOA VEGANO CON	PORCIÓN	0,054			
	N	IERMELADA DE NARANJILLA	NÚMERO DE				
			PORCIONES	9,074074074			
		INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL			
kilogram		QUINUA	\$ 2,50	\$ 0,63		0,49	100%
kilogram		COBERTURA 71%	\$ 10,32			0,49	100,00%
kilogram		PLATANO SEDA	\$ 0,74	\$ 0,05		0,00%	
kilogram		PANELA MOLIDA		\$ 0,08			
kilogram		POLVO HORNEAR	\$ 3,49 \$ 16,00	\$ 0,17 \$ 0,32			
kilogram		NUEZ S/CASCARA LECHE ALMENDRA		\$ 0,32			
liter	0,03	LECHE ALMENDRA	\$ 2,71	φ 0,08			
 							
Cantidad Total	0,49		Costo Total	\$ 1,54			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por Kilo	\$ 3,14			
			Costo por Porción	\$ 0,17			
			PVP:	\$ 2,50	FOOD COST	7%	

RECETA:	TIGRILLO:	TIGRILLO DE VERDE CON QUESO, HUEVOS AL GUSTO, PAN, JUGO Y CAFÉ PITE	LA POR	ERO DE		4,025			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COST	0	COST	TOTAL		4,16	100%
kilogram	0,06	TIGRILLO	\$	1,85	\$	0,11		4,03	96,75%
each	2	HUEVOS	\$	0,12	\$	0,24		3,25%	
each	1	PAN	\$	0,50	\$	0,50			
liter	0,1	JUGO NARANJA	\$	0,75	\$	0,07			
each	1	Americano	\$	0,99	\$	0,99			
Cantidad Total	4,025		C	osto Total	\$	1,92			
Ganancia (%-cant)	96,21%		_	o por Kilo	\$	0.48			
Gantaricia (70 cant)	70,2170			or Porción	\$	1,92			
			PVP:		\$	6,25	FOOD COST	31%	
RECETA:		PANCAKE DE BANANA CON CHIA CON MIEL DE A, PORCION DE FRUTA, JUGO Y CAFÉ PITE	LA POR	ERO DE		1,389			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COST		COST	TOTAL		1,389	100%
kilogram		PANCAKES DE AVENA BANANA CON CHIA	\$	0.62		0,11		1.39	100.00%
liter		MIEL DE ABEJA	\$	4,50	\$	0,18		0,00%	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
kilogram	0,035	SANDIA	\$	0,65	\$	0,02			
kilogram	0,02	PINA	\$	0,73	\$	0,01			
kilogram	0,019	FRUTILLA	\$	3,42	\$	0,07			
liter	0,1	JUGO NARANJA	\$	0,75	\$	0,07			
each	1	Americano	\$	0,99	\$	0,99			
Cantidad Total	1,389	_	С	osto Total	\$	1,46			
Ganancia (%-cant)	96,21%			o por Kilo	\$	1,05			
1 (1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				or Porción	\$	1,46			
			PVP:		\$	6.25	FOOD COST	23%	

RECETA:	_	'EÑO: PAN, MERMELADA DE GUAYABA, UILLA, QUESO FRESCO O NATA, HUEVOS AL GUSTO, JUGO Y CAFÉ	TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES	1,389			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL		4,16	100%
each	1	PAN	\$ 0,50	\$ 0,50		1,39	33,39%
kilogram	0,02	MERMELADA DE GUAYABA	\$ 3,01	\$ 0,06		66,61%	
kilogram	0,02	MANTEQUILLA S/SAL	\$ 5,01	\$ 0,10			
kilogram	0,02	QUESO FRESCO	\$ 5,20	\$ 0,10			
each	2	HUEVOS	\$ 0,12	\$ 0,24			
liter	0,1	JUGO NARANJA	\$ 0,75	\$ 0,07			
each	1	Americano	\$ 0,99	\$ 0,99			
0 411 17 11	1.000		0 . 7				
Cantidad Total	1,389		Costo Total	\$ 2,07			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por Kilo	\$ 1,49			
			Costo por Porción	\$ 2,07		200/	
			PVP:	\$ 6,96	FOOD COST	30%	

RECETA:	MAN	PAN CUENCANO, MERMELADA DE GUAYABA, NTEQUILLA, MOTE PILLO, JUGO Y CAFÉ	NÚMERO DE PORCIONES	1,389			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL		3,14	100%
each	1	PAN CUENCANO	\$ 0,50	\$ 0,50		1,39	44,24%
kilogram	0,02	MERMELADA DE GUAYABA	\$ 3,01	\$ 0,06		55,76%	
kilogram	0,02	MANTEQUILLA S/SAL	\$ 5,01	\$ 0,10			
each	1	HUEVOS	\$ 0,12	\$ 0,12			
liter	0,1	JUGO NARANJA	\$ 0,75	\$ 0,07			
each	1	Americano	\$ 0,99	\$ 0,99			
kilogram	0,1	MOTE COCINADO	\$ 1,80	\$ 0,18			
liter	0,005	ACEITE ACHIOTE	\$ 2,96	\$ 0,01			
Cantidad Total	1,389		Costo Total	\$ 2,04			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por Kilo	\$ 1,47			
			Costo por Porción	\$ 2,04			
			PVP:	\$ 6,96	FOOD COST	29%	

RECETA:		ESPRESSO SIMPLE	L/	TAMAÑO DE A PORCIÓN NÚMERO DE DRCIONES	0,118			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES		COSTO	COSTO TOTAL			
kilogram	0,012	CAFÉ EN GRANO LA MERCED	\$	7,06	\$ 0,08		3,017	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 4 OZ	\$	0,05	\$ 0,05		0,12	3,91%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		96,09%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00			
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01			
Cantidad Total	0,118			Costo Total	\$ 0,16			
Ganancia (%-cant)	96,21%			Costo por Kilo	\$ 1,34			
				osto por Porción	\$ 0,16			
			P	VP:	\$ 0,99	FOOD COST	16%	
RECETA:		ESPRESSO DOBLE	L/	TAMAÑO DE A PORCIÓN NÚMERO DE	0,118			
			PC	RCIONES	1			
UNIDADES		INGREDIENTES		COSTO	COSTO TOTAL			
kilogram	0,018	CAFÉ EN GRANO LA MERCED	\$	7,06	\$ 0,13		3,023	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 4 OZ	\$	0,05	\$ 0,05		0,12	3,90%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		96,10%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00			
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01			
-								
Cantidad Total	0,118			Costo Total	\$ 0,20			
Ganancia (%-cant)	96,21%			Costo por Kilo	\$ 1,70			
				osto por Porción	\$ 0,20			
			P	VP:	\$ 1,50	FOOD COST	13%	

RECETA:	ESPRESSO CORTADO		LA PO	IAÑO DE RCIÓN IERO DE ONES	0,128			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COS		COSTO TOTAL			
kilogram	0,012	CAFÉ EN GRANO LA MERCED	\$	7,06	\$ 0,08		3,017	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 4 OZ	\$	0,05	\$ 0,05		0,13	4,24%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		95,76%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00			
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01			
liter	0,01	LECHE L	\$	0,95	\$ 0,01			
Cantidad Total	0,128			Costo Total	\$ 0,17			
Ganancia (%-cant)	96,21%		C	osto por Kilo	\$ 1,31			
			Costo	por Porción	\$ 0,17			
_			PVP:		\$ 1,60	FOOD COST	10%	

				ÑO DE				
RECETA:		ESPRESSO MACCHIATO	LA POR		0,12			
				RO DE				
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	PORCIC		COSTO TOTAL			
kilogram		CAFÉ EN GRANO LA MERCED	\$	7,06	\$ 0.08	_	3,017	100%
each		VASO DE CAFÉ 4 OZ	\$	0,05	\$ 0,05		0,12	3,98%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		96,02%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00			
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01			
liter	0,01		\$	0,95	\$ 0,01			
kilogram	0,003	COCOA POLVO	\$	5,02	\$ 0,02			
Cantidad Total	0,12			osto Total	\$ 0,18			
Ganancia (%-cant)	96.21%			o por Kilo	\$ 1.52			
(// 1111)	20,227			or Porción	\$ 0,18			
			PVP:		\$ 1,60	FOOD COST	11%	
				~				
				ÑO DE	1.7			
RECETA:		CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA	LA POR		1,7			
			PORCIO	RO DE	1			
<u> </u>	 	I	PURCIC	NEO	1			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COST	O	COSTO TOTAL			
kilogram		CAFÉ EN GRANO LA MERCED	\$	7,06	\$ 0,64		2,99	100%
each		FILTRO DE CAFÉ	\$	0,03	\$ 0,03		1,70	56,86%
liter		AGUA POTABLE	\$	0,01	\$ 0,02		43,14%	,
				- ,,-				
Cantidad Total	1,7		C	osto Total	\$ 0,68			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Cos	to por Kilo	\$ 0,40			
			Costo p	or Porción	\$ 0,68			
			PVP:		\$ 1,60	FOOD COST	43%	
				~				
				ÑO DE	0.45			
RECETA:		AMERICANO PITE	LA POR		0,17			
				RO DE				
UNUDADEO.	CANTIDAD	INODEDIENTES	PORCIO		000000000000000000000000000000000000000			
UNIDADES		INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA	COST	0,40	COSTO TOTAL			
kilogram each		VASO DE CAFÉ 6 OZ	\$	0,40	\$ 0,05			
cacii	1	VASO DE CALE O OZ	φ	0,03	\$ 0,03			
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		3,125	100%
cucii	-	TELMO VED ON DE CITE	Ψ	0,01	ψ 0,01		3,123	10070
kilogram	0.005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00		0,17	5,44%
each		SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01		94,56%	
each	1	TAPA 6 OZ	\$	0,03	\$ 0,03			
Cantidad Total	0,17		C	osto Total	\$ 0,15			
Ganancia (%-cant)	96,21%			to por Kilo	\$ 0,89			
				or Porción	\$ 0,15			
			PVP:		\$ 0,99	FOOD COST	15%	
		l.		ño r=				
			LA POR	ÑO DE	0.226			
		AMRICANO MITI		RO DE	0,236			
RECETA:		initiation to the contract of				1		
RECETA:		initio initi			1			
	CANTIDAD		PORCIO	NES	COSTO TOTAL			
UNIDADES	_	INGREDIENTES	PORCIO	NES O	COSTO TOTAL \$ 0.05			
	_	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA	PORCIO	NES	1 COSTO TOTAL \$ 0,05 \$ 0,06			
UNIDADES kilogram	_	INGREDIENTES	PORCIO COST	NES 0 0,40	\$ 0,05		3,125	100%
UNIDADES kilogram each	_	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA VASO DE CAFÉ 8 OZ	PORCIO COST \$	0,40 0,06	\$ 0,05 \$ 0,06		3,125	100%
UNIDADES kilogram each	0,12	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA VASO DE CAFÉ 8 OZ	PORCIO COST \$	0,40 0,06	\$ 0,05 \$ 0,06		3,125 0,24	
UNIDADES kilogram each each	0,12	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA VASO DE CAFÉ 8 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ	PORCIO COST \$ \$	0 0,40 0,06 0,01	\$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,01			
UNIDADES kilogram each each	0,12	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA VASO DE CAFÉ 8 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ	PORCIO COST \$ \$	0 0,40 0,06 0,01	\$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,01			
UNIDADES kilogram each each kilogram	0,12 1 1 0,005	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA VASO DE CAFÉ 8 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR	PORCIC COST \$ \$ \$	0,40 0,06 0,01	\$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,01 \$ 0,00		0,24	
UNIDADES kilogram each each kilogram each each	0,12 1 1 0,005	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA VASO DE CAFÉ 8 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 8 OZ	PORCIC COST \$ \$ \$ \$ \$	0,40 0,06 0,01 0,72 0,01 0,05	\$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05		0,24	100% 7,55%
UNIDADES kilogram each each kilogram each each Cantidad Total	0,12 1 1 0,005	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA VASO DE CAFÉ 8 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 8 OZ	PORCIC COST \$ \$ \$ \$ \$	0,40 0,06 0,01 0,72 0,01 0,05	\$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,05 \$ 0,18		0,24	
UNIDADES kilogram each each kilogram each each	0,12 1 1 0,005	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA VASO DE CAFÉ 8 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 8 OZ	PORCIC COST \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ COCCOST	0,40 0,06 0,01 0,72 0,01 0,05 costo Total to por Kilo	\$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,18 \$ 0,77		0,24	
UNIDADES kilogram each each kilogram each each Cantidad Total	0,12 1 1 0,005	INGREDIENTES CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA VASO DE CAFÉ 8 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 8 OZ	PORCIC COST \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ COCCOST	0,40 0,06 0,01 0,72 0,01 0,05	\$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,05 \$ 0,18	FOOD COST	0,24	100% 7,55%

_					,			
				AÑO DE				
RECETA:		AMRICANO GRANDOTE	LA POI NÚM PORCI	ERO DE	0,295			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	cos		COSTO TOTAL			
kilogram	0,12	CAFÉ AMERICANO FILTRADO JARRA	\$	0,40	\$ 0,05			
each	1	VASO DE CAFÉ 10 OZ	\$	0,08	\$ 0,08			
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		3,125	100%
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00		0,30	9,44%
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01		90,56%	
each	1	TAPA 10 OZ	\$	0,06	\$ 0,06			
Cantidad Total	0,295			Costo Total	\$ 0,21			
Ganancia (%-cant)	96,21%			sto por Kilo	\$ 0,72			
				por Porción	\$ 0,21			
			PVP:		\$ 2,00	FOOD COST	11%	
RECETA:		CAPUCCINO PITE	LA POI	ERO DE	0,17			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COS		COSTO TOTAL			
kilogram		,	\$	7,06	\$ 0,08			
each	1	VASO DE CAFÉ 6 OZ	\$	0,05	\$ 0,05			
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		3,017	100%
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00		0,17	5,63%
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01		94,37%	-,
each	1	TAPA 6 OZ	\$	0,03	\$ 0,03			
liter	0,085	LECHE L	\$	0,95	\$ 0,08			
Cantidad Total	0,17			Costo Total	\$ 0,27			
Ganancia (%-cant)	96,21%			sto por Kilo	\$ 1,58			
				por Porción	\$ 0,27			
			PVP:		\$ 1,90	FOOD COST	14%	
RECETA:		CAPUCCINO MITI	LA POI	ERO DE	0,236			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COS		COSTO TOTAL			
kilogram		CAFÉ EN GRANO LA MERCED	\$	7,06	\$ 0,08			
each	1	,	\$	0,06	\$ 0,06			
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		3,017	100%
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00		0,24	7,82%
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01		92,18%	
each	1	TAPA 8 OZ	\$	0,05	\$ 0,05			,
liter	0,1	LECHE L	\$	0,95	\$ 0,10			
Cantidad Total Ganancia (%-cant)	0,236 96,21%			Costo Total sto por Kilo	\$ 0,31 \$ 1,33			
Ganancia (76-cant)	90,2170			por Porción	\$ 0,31			
			PVP:	porrordon	\$ 2,20	FOOD COST	14%	
			1 11.		2,20	10000001	1470	
RECETA:		CAPUCCINO GRANDOTE	LA POI		0,295			
		I	PORCI		1			
UNIDADES		INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED	cos	7,06	\$ 0,08			
kilogram each	0,012	VASO DE CAFÉ 10 OZ	\$	0,08	\$ 0,08 \$ 0,08			
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,08	\$ 0,08		3,017	100%
kilogram	0.005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00		0,30	9,78%
each	0,003	SERVILLETA	\$	0,72	\$ 0,00		90,22%	5,. 678
each	1	TAPA 10 OZ	\$	0,06	\$ 0,06		30,EE /0	
liter	0.17	LECHE L	\$	0,95	\$ 0,16			
	3,17				3,10			
Cantidad Total	0,295			Costo Total	\$ 0,41			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Co	sto por Kilo	\$ 1,39			
(70 cuit)	20,2170			por Porción	\$ 0,41			
			PVP:		\$ 2,90	FOOD COST	14%	

			TAMA	AÑO DE				
RECETA:		MOCACCINO PITE	LA POR		0,17			
			_	ERO DE				
UNUDAREO	CANTIDAD	INODEDIENTEO	PORCIO		1			
kilogram		INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED	COST \$	7,06	\$ 0,08			
each	1	,	\$	0,05	\$ 0,05			
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		3,017	100%
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00		0,17	5,63%
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01		94,37%	
each	1	TAPA 6 OZ	\$	0,03	\$ 0,03			
kilogram	0,005	COCOA EN POLVO	\$	5,17	\$ 0,03			
liter	0,08	LECHE L	\$	0,95	\$ 0,08			
Camtidad Tatal	0.47			Santa Tatal	6 0.20			
Ganancia (%-cant)	0,17 96,21%			to por Kilo	\$ 0,29 \$ 1,71			
Ganancia (70-cant)	90,2170			or Porción	\$ 0,29			
			PVP:	or i ordari	\$ 2.00	FOOD COST	15%	
			1,11.		\$ 2,00	1005 000.	1570	
			TAMA	AÑO DE				
DECETA		Mode conto Mili	LA POR		0,236			
RECETA:		MOCACCINO MITI		ERO DE	·			
			PORCIO		1			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COST	O	COSTO TOTAL			
kilogram	0,012	CAFÉ EN GRANO LA MERCED	\$	7,06	\$ 0,08		3,017	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 8 OZ	\$	0,06	\$ 0,06		0,24	7,82%
each	1		\$	0,01	\$ 0,01		92,18%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00			
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01			
each	1	TAPA 8 OZ	\$	0,05	\$ 0,05			
kilogram	0,008	COCOA EN POLVO	\$	5,17	\$ 0,04			
Paris.	0.1	LECTIE I	0	0.05	é 0.10			
liter	0,1	LECHE L	\$	0,95	\$ 0,10			
Cantidad Total	0,236		(Costo Total	\$ 0,35			
Ganancia (%-cant)	96,21%			to por Kilo	\$ 1,50			
				or Porción	\$ 0,35			
			PVP:		\$ 2,60	FOOD COST	14%	
			TAMA	AÑO DE				
RECETA:		MOCACCINO GRANDOTE	LA POR		0,295			
				ERO DE				
					1			
LINUDADEO	CANTIDAD	INODEDIENTEO	PORCIO		OCCITO TOTAL			
UNIDADES		INGREDIENTES	cost	0	COSTO TOTAL		2.017	1000/
kilogram		CAFÉ EN GRANO LA MERCED	COST \$	7,06	\$ 0,08		3,017	100%
kilogram each	0,012	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ	COST \$ \$	7,06 0,08	\$ 0,08 \$ 0,08		0,30	100% 9,78%
kilogram each each	0,012 1	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ	COST \$ \$ \$	7,06 0,08 0,01	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01			
kilogram each each kilogram	0,012 1 1 0,005	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR	COST \$ \$ \$ \$	7,06 0,08 0,01 0,72	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00		0,30	
kilogram each each	0,012 1 1 0,005	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ	COST \$ \$ \$	7,06 0,08 0,01	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01		0,30	
kilogram each each kilogram each	0,012 1 1 0,005	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA	**COST	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01		0,30	
kilogram each each kilogram each	0,012 1 1 0,005 1	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA	**COST	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,06		0,30	
kilogram each each kilogram each	0,012 1 1 0,005 1	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ	COST	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,06		0,30	
kilogram each each kilogram each	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ	COST	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,06		0,30	
kilogram each each kilogram each each kilogram liter	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	COST S S S S S S S S S S S S S S S S S S	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,06 \$ 0,05 \$ 0,05		0,30	
kilogram each each kilogram each each each liter	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01 0,17	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	COST S S S S S S S S S S S S S S S S S S	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,06 \$ 0,05 \$ 0,16		0,30	
kilogram each each kilogram each each kilogram liter	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	COST \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,06 \$ 0,16 \$ 0,16		0,30	
kilogram each each kilogram each each each liter	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01 0,17	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	COST S S S S S S S C C C C C C C C C C C C	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46		0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each each liter	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01 0,17	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	COST \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,06 \$ 0,16 \$ 0,16	FOOD COST	0,30	
kilogram each each kilogram each each each liter	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01 0,17	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	COST S S S S S S S C C C C C C C C C C C C	7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46	FOOD COST	0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each each liter	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01 0,17	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total 80 por Kilo oor Porción	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46	FOOD COST	0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each liter Cantidad Total Ganancia (%-cant)	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01 0,17	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total to por Kilo oor Porción	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00	FOOD COST	0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each each liter	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01 0,17	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total 80 por Kilo NÃO DE CIÓN	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46	FOOD COST	0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each liter Cantidad Total Ganancia (%-cant)	0,012 1 1 0,005 1 1 0,01 0,17	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total sto por Kilo or Porción	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00	FOOD COST	0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each liter Cantidad Total Ganancia (%-cant)	0,012 1 0,005 1 1 0,01 0,17 0,295 96,21%	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total do por Kilo por Porción AÑO DE CI ÓN ERO DE DNES	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00	FOODCOST	0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant)	0,012 1 0,005 1 0,017 0,17 0,295 96,21%	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L CAFÉ CON LECHE PITE INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED	COST S S S S S S S S S T S S T S S T S	0 7,06 0,08 0,01 0,01 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total to por Kilo por Porción De CIÓN ERO DE CIÓN ERO DE CIÓN 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17	FOOD COST	0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES	0,012 1 0,005 1 0,017 0,17 0,295 96,21%	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ	COST S S S S S S S S S S COCOSTOP PVP: TAMM LA POR NÚMI PORCIC COST S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total 80 por Kilo bor Pordón	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 \$ 0,17	FOOD COST	0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram	0,012 1 1 0,005 1 1 0,017 0,17 0,295 96,21% CANTIDAD 0,012 1 1	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ	COST S S S S S S S S S S COST COST PVP: TAM// LA POR NÚMI PORCIC COST S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total sto por Kilo por Rodón 0,00 ERO DE por Kilo por Rodón 0,00 ERO DE por Kilo por Rodón 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 COSTO TOTAL \$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,08	FOOD COST	0,30 90,22%	
kilogram each each kilogram each each kilogram each cach kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram each each each	0,012 1 1 0,005 1 1 0,017 0,17 0,295 96,21% CANTIDAD 0,012 1 1	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR	COST S S S S S S S S S S S COCC COSTO P PVP: TAM// LA POR NÚMI PORCIC COST S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,06 0,05 0,01 0,02 0,01 0,01 0,06 0,05 0,01 0,01 0,00 0,00 0,01 0,01 0,01	\$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 COSTO TOTAL \$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00	FOOD COST	0,30 90,22% 15% 3,017 0,17	9,78%
kilogram each each kilogram each each kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram each each	0,012 1 1 0,005 1 1 0,017 0,17 0,295 96,21% CANTIDAD 0,012 1 1	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR	COST S S S S S S S S S S COST COST PVP: TAM// LA POR NÚMI PORCIC COST S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total sto por Kilo por Rodón 0,00 ERO DE por Kilo por Rodón 0,00 ERO DE por Kilo por Rodón 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 COSTO TOTAL \$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,08	FOOD COST	0,30 90,22%	9,78%
kilogram each each kilogram each each kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram each each each each	0,012 1 0,005 1 0,017 0,17 0,295 96,21% CANTIDAD 0,012 1 1 0,005	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA	COST S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,01 0,01 0,00 0,01 0,06 0,05 0,01 0,072 0,01 0,01 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,0	\$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 The Costo total \$ 0,08 \$ 0,09 \$ 0,00 \$ 0,00	FOOD COST	0,30 90,22% 15% 3,017 0,17	9,78%
kilogram each each kilogram each each kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram each each each each	0,012 1 0,005 1 0,017 0,17 0,295 96,21% CANTIDAD 0,012 1 1 0,005	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR	COST S S S S S S S S S S S COCC COSTO P PVP: TAM// LA POR NÚMI PORCIC COST S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,06 0,05 0,01 0,02 0,01 0,01 0,06 0,05 0,01 0,01 0,00 0,00 0,01 0,01 0,01	\$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 The Costo total \$ 0,08 \$ 0,09 \$ 0,00 \$ 0,00	FOOD COST	0,30 90,22% 15% 3,017 0,17	9,78%
kilogram each each kilogram each each kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram each each kilogram each each	0,012 1 0,005 0,17 0,295 0,295 0,012 0,012 0,012 1 1 0,005 1	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ	COST S S S S S S S S S S S S S S S S S S	O 7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total sto por Kilo por Kilo por Kilo por Kilo Por Ción ERO DE NES O 7,06 0,05 0,01 0,72 0,01	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 COSTO TOTAL \$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,01	FOOD COST	0,30 90,22% 15% 3,017 0,17	9,78%
kilogram each each kilogram each each kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram each each each each	0,012 1 0,005 0,17 0,295 0,295 0,012 0,012 0,012 1 1 0,005 1	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA	COST S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,01 0,01 0,00 0,01 0,06 0,05 0,01 0,072 0,01 0,01 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,0	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 COSTO TOTAL \$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,01	FOOD COST	0,30 90,22% 15% 3,017 0,17	9,78%
kilogram each each kilogram each each each liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram each each each each liter	0,012 1 0,005 1 0,017 0,17 0,295 96,21% CANTIDAD 0,012 1 1 0,005 1 1 0,08	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ AZ EMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ LECHE L	COST S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,01 0,05 0,05 0,01 0,02 0,01 0,03 0,05 0,05 0,05 0,05 0,05 0,05 0,05	\$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 The Costo total \$ 0,08 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,01 \$ 0,01 \$ 0,01 \$ 0,01	FOOD COST	0,30 90,22% 15% 3,017 0,17	9,78%
kilogram each each kilogram each each kilogram liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) WIDADES kilogram each each each each liter Cantidad Total Cantidad Total	0,012 1 1 0,005 1 0,17 0,295 96,21% CANTIDAD 0,012 1 1 0,005 1 1 0,005 1 1 0,08	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ LECHE L	COST S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,01 0,01 0,05 0,05 0,01 0,03 0,95 0,95 0,005 0,003 0,95 0,00	\$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 \$ 0,17 \$ 0,01 \$ 0,08 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,00 \$	FOOD COST	0,30 90,22% 15% 3,017 0,17	9,78%
kilogram each each kilogram each each liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram each each kilogram each each kilogram each each kilogram	0,012 1 0,005 1 0,017 0,17 0,295 96,21% CANTIDAD 0,012 1 1 0,005 1 1 0,08	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ LECHE L	COST S S S S S S S S S S S S COSTOP PVP: TAM/A LA POR NÚMI PORCIC COST S S S S S S S S S S S S S S S S S S	O 7,06 0,08 0,01 0,72 0,01 0,06 5,17 0,95 Costo Total to por Kilo ERO DE NNES O 7,06 0,05 0,01 0,72 0,01 0,03 0,95 Costo Total to por Kilo	\$ 0,08 \$ 0,08 \$ 0,00 \$ 0,00 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 \$ 0,17 \$ 0,17 \$ 0,01 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,05 \$ 0,06 \$ 0,07 \$ 0,07 \$ 0,08 \$	FOOD COST	0,30 90,22% 15% 3,017 0,17	9,78%
kilogram each each kilogram each each liter Cantidad Total Ganancia (%-cant) RECETA: UNIDADES kilogram each each each each liter Cantidad Total Cantidad Total	0,012 1 1 0,005 1 0,017 0,17 0,295 96,21% CANTIDAD 0,012 1 1 0,005 1 1 0,08	CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 10 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 10 OZ COCOA EN POLVO LECHE L INGREDIENTES CAFÉ EN GRANO LA MERCED VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ LECHE L	COST S S S S S S S S S S S S COSTOP PVP: TAM/A LA POR NÚMI PORCIC COST S S S S S S S S S S S S S S S S S S	0 7,06 0,08 0,01 0,01 0,01 0,05 0,05 0,01 0,03 0,95 0,95 0,005 0,003 0,95 0,00	\$ 0,08 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,05 \$ 0,05 \$ 0,16 \$ 0,46 \$ 1,56 \$ 0,46 \$ 3,00 \$ 0,17 \$ 0,17 \$ 0,01 \$ 0,08 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,00 \$	FOOD COST	0,30 90,22% 15% 3,017 0,17	9,78%

_								
			TAMAÑO D	E				
RECETA:		CAFÉ CON LECHE MITI	LA PORCIÓN		0,236			
			NÚMERO DI PORCIONES	E	1			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO		COSTO TOTAL			
kilogram	0,012			7,06				
each	1	VASO DE CAFÉ 8 OZ		0,06	\$ 0,06			
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		3,017	100%
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00		0,24	7,82%
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01		92,18%	
each	1	TAPA 8 OZ		0,05	\$ 0,05			
liter	0,1	LECHE L	\$	0,95	\$ 0,10			
Cantidad Total	0,236		Costo T	otal	\$ 0,31			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por		\$ 1,33			
Guntaneia (70 cuit)	70,2170		Costo por Por		\$ 0,31			
			PVP:			FOOD COST	13%	
			T444000	_				
			TAMAÑO DI LA PORCIÓN	E	0,295			
RECETA:		CAFÉ CON LECHE GRANDOTE	NÚMERO D	_	0,293			
			PORCIONES	_	1			
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO		COSTO TOTAL			
kilogram	0,012	CAFÉ EN GRANO LA MERCED	\$	7,06	\$ 0,08			
each	1	VASO DE CAFÉ 10 OZ		0,08	\$ 0,08			
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ		0,01	\$ 0,01		3,017	100%
kilogram	0,005			0,72	\$ 0,00		0,30	9,78%
each	1	SERVILLETA		0,01	\$ 0,01		90,22%	
each liter	0,12	TAPA 10 OZ LECHE L		0,06	\$ 0,06 \$ 0,11			
inter	0,12	LECHEL	\$	0,93	5 0,11			
Cantidad Total	0,295		Costo T	otal	\$ 0,36			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por	Kilo	\$ 1,23			
			Costo por Por	ción	\$ 0,36			
			PVP:		\$ 2,90	FOOD COST	12%	
			TAMAÑO DE	=				
			LA PORCIÓN	_	0,118			
RECETA:		CHOCOLATE CALIENTE PITE	NÚMERO DE		0,110	1		
			PORCIONES	_	1			
UNIDADES	CANTIDA	INGREDIENTES	COSTO		COSTO TOTAL			
kilogram		COCOA POLVO		5,02	\$ 0,03		3,011	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 6 OZ		0,05	\$ 0,05		0,12	3,92%
each	1	,		0,01	\$ 0,01		96,08%	
kilogram	0,005),72	\$ 0,00			
each	1	SERVILLETA	\$ 0	0,01	\$ 0,01			
each	1	TAPA 6 OZ	\$ 0	0,03	\$ 0,03	i		
liter	0,08	LECHE L	\$ 0),95	\$ 0,08	i		
						ĺ		
Cantidad Total	0,118	3	Costo To	otal	\$ 0,21			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por l	Kilo	\$ 1,78			
			Costo por Poro	ción	\$ 0,21			
			PVP:		\$ 2,20	FOOD COST	10%	
			TAMAÑO DE	E				
RECETA:		CHOCOLATE CALIENTE MITI	LA PORCIÓN		0,236	<u> </u>		
			NÚMERO DE	Ε				
			PORCIONES		1			
UNIDADES	_	INGREDIENTES	COSTO		COSTO TOTAL			
kilogram		COCOA POLVO		5,02			3,014	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 8 OZ),06			0,24	7,83%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ		0,01			92,17%	
kilogram	0,005	AZUCAR),72				
each	1	SERVILLETA),01	\$ 0,01			
each	1	TAPA 8 OZ),05	\$ 0,05			
liter	0,1	LECHE L	\$ 0),95	\$ 0,10			
Camtille 17 : :	0.000							
Cantidad Total								
C	0,236		Costo To			-		
Ganancia (%-cant)			Costo por Poro	Kilo	\$ 1,16			

			TAMAÑO DE				
DECETA:	CT	LOCOL A TE CALIENTE CRANDOTE	LA PORCIÓN	0,295			
RECETA:	CF	IOCOLATE CALIENTE GRANDOTE	NÚMERO DE				
			PORCIONES	1			
UNIDADES	CANTIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL			
kilogram		COCOA POLVO	\$ 5,02			3,017	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 10 OZ	\$ 0,08	\$ 0,08		0,30	9,78%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$ 0,01	\$ 0,01		90,22%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,00			
each		SERVILLETA	\$ 0.01				
each		TAPA 10 OZ	\$ 0,06	\$ 0,06			
liter	0,12	LECHE L	\$ 0,95	\$ 0,11			
Cantidad Total	0,295		Costo Total	\$ 0,34			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por Kilo	\$ 1,15			
			Costo por Porción	\$ 0,34			
			PVP:	\$ 3,20	FOOD COST	11%	
			TAMAÑO DE				
RECETA:		CHAI LATTE PITE	LA PORCIÓN	0,118			
			NÚMERO DE				
			PORCIONES	1			
UNIDADES	CANTIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL			
kilogram	0,003	JARABE TE CHAI	\$ 18,53	\$ 0,06		3,008	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 6 OZ	\$ 0,05	\$ 0,05		0,12	3,92%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$ 0,01	\$ 0,01		96,08%	
kilogram		AZUCAR	\$ 0,72				
each		SERVILLETA	\$ 0,01				
each		TAPA 6 OZ	\$ 0,03	1 - 7,1			
liter		LECHE L	\$ 0,95				
Cantidad Total	0,118		Costo Total	\$ 0,24			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por Kilo	\$ 1,99			
			Costo por Porción	\$ 0,24			
			PVP:	\$ 2,50	FOOD COST	9%	
			TAMAÑO DE				
RECETA:		CHAI LATTE MITI	LA PORCIÓN	0,236			
ALOLIA.		CHAI LATTE MITI	NÚMERO DE				
			PORCIONES	1			
UNIDADES	CANTIDA	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL			
kilogram	0,006	JARABE TE CHAI	\$ 18,53	\$ 0,11		3,011	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 8 OZ	\$ 0,06	\$ 0,06		0,24	7,84%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$ 0,01	\$ 0,01		92,16%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0.00		,	
each		SERVILLETA	\$ 0,01	\$ 0,01			
each		TAPA 8 OZ	\$ 0,05				
liter		LECHE L	\$ 0,95				
1101	0,1	1201122	Φ 0,25	ψ 0,10			
Cantidad Total	0,236		Costo Total	\$ 0,34			
Cuntidud i otal	0,200		O COLO 1 OLGI	Ψ 0,54			
Ganancia (%-cant)	06.210/		Casta nar Kila	\$ 1,44			
Ganancia (%-Cant)	96,21%		Costo por Kilo	1,44			
	1		Code non Bounds	0.21			
	-		Costo por Porción				
			PVP:	\$ 3,00	FOOD COST	11%	
		<u>l</u>					
			TAMAÑO DE				
RECETA:	1	CHAI LATTE GRANDOTE	LA PORCIÓN	0,295			
	1		NÚMERO DE				
			PORCIONES	1			
UNIDADES		INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL			
kilogram		JARABE TE CHAI	\$ 18,53			3,013	100%
each		VASO DE CAFÉ 10 OZ	\$ 0,08	+		0,30	9,79%
each		REMOVEDOR DE CAFÉ	\$ 0,01			90,21%	
La sa	0.005	AZUCAR	\$ 0,72				
kilogram		SERVILLETA	\$ 0,01				
each	1						
	1	TAPA 10 OZ	\$ 0,06	\$ 0,06			
each	1		\$ 0,06 \$ 0,95				
each each	1	TAPA 10 OZ					
each each	1	TAPA 10 OZ					
each each	1	TAPA 10 OZ LECHE L		\$ 0,10			
each each liter	1 0,1	TAPA 10 OZ LECHE L	\$ 0,95	\$ 0,10			
each each liter Cantidad Total	0,295	TAPA 10 OZ LECHE L	\$ 0,95	\$ 0,10			
each each liter	0,295	TAPA 10 OZ LECHE L	\$ 0,95 Costo Total Costo por Kilo	\$ 0,10 \$ 0,41 \$ 1,38			
each each liter Cantidad Total	0,295	TAPA 10 OZ LECHE L	\$ 0,95	\$ 0,10 \$ 0,41 \$ 1,38	FOOD COST	12%	

RECETA:		МАТСНА LATTE PITE	TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE	0,118		
		···	PORCIONES	1		
UNIDADES		INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL		
kilogram		MATCHA POLVO	\$ 9,70	\$ 0,03	3,008	100%
each		VASO DE CAFÉ 6 OZ	\$ 0,05	\$ 0,05	0,12	3,92%
each		REMOVEDOR DE CAFÉ	\$ 0,01	\$ 0,01	96,08%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,00		
each	1	SERVILLETA	\$ 0,01	\$ 0,01		
each	1	TAPA 6 OZ	\$ 0,03	\$ 0,03		
liter	0,08	LECHE L	\$ 0,95	\$ 0,08		
Cantidad Total Ganancia (%-cant)	0,118 96,21%		Costo Total Costo por Kilo	\$ 0,21 \$ 1,77		
			Costo por Porción	\$ 0,21		
			PVP:	\$ 2,20	FOOD COST 9%	
RECETA:		MATCHA LATTE MITI	TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES	0,236		
UNIDADES		INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL		
kilogram		MATCHA POLVO	\$ 9,70		3,011	100%
each		VASO DE CAFÉ 8 OZ	\$ 0,06	\$ 0,06	0,24	7,84%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$ 0,01	\$ 0,01	92,16%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,00		
each	1	SERVILLETA	\$ 0,01	\$ 0.01		
each		TAPA 8 OZ	\$ 0,05	\$ 0,05		
cucii	-		ψ 0,02	Φ 0,05		
liter	0.1	LECHE L	\$ 0,95	\$ 0,10		
			7 3,22	, ,,,,,		
Cantidad Total	0,236		Costo Total	\$ 0,29		
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por Kilo	\$ 1,22		
Ganancia (70-cant)	70,2170		Costo por Porción	\$ 0,29		
					100/	
			PVP:	\$ 2,90	FOOD COST 10%	
RECETA:		MATCHA LATTE GRANDE	TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES	0,295		
UNIDADES		INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL		
kilogram	0,009	MATCHA POLVO	\$ 9,70		3,014	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 10 OZ	\$ 0,08	\$ 0,08	0,30	9,79%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$ 0,01	\$ 0,01	90,21%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$ 0,72	\$ 0,00		
each		SERVILLETA	\$ 0,01	\$ 0,01		
each		TAPA 10 OZ	\$ 0,06	\$ 0,06		
liter	0,12	LECHE L	\$ 0,95	\$ 0,11		
Cantidad Total	0,295		Costo Total	\$ 0,36		
Ganancia (%-cant)	96,21%		Costo por Kilo	\$ 1,24		
Januarea (/0-Caill)	70,2170					
•	l .		•			
			Costo por Porción	\$ 0,36	F000.000 1100	
			•		FOOD COST 11%	
			Costo por Porción	\$ 0,36	FOOD COST 11%	
RECETA:		TÉ DE FRUTAS PITE	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE	\$ 0,36	FOOD COST 11%	
			Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118	FOOD COST 11%	
UNIDADES		INGREDIENTES	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118		
UNIDADES kilogram	0,003	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 1 COSTO TOTAL \$ 0,23	3,008	100%
UNIDADES	0,003	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 1 COSTO TOTAL \$ 0,23		100% 3,92%
UNIDADES kilogram	0,003	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05 \$ 0,01	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 1 COSTO TOTAL \$ 0,23 \$ 0,05 \$ 0,01	3,008	
UNIDADES kilogram each	0,003 1 1	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 1 COSTO TOTAL \$ 0,23 \$ 0,05	3,008 0,12	
UNIDADES kilogram each	0,003 1 1 0,005	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05 \$ 0,01	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 1 COSTO TOTAL \$ 0,23 \$ 0,05 \$ 0,01	3,008 0,12	
UNIDADES kilogram each each kilogram	0,003 1 1 0,005	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,72	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 COSTO TOTAL \$ 0,23 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,00	3,008 0,12	
UNIDADES kilogram each each each	0,003 1 1 0,005 1	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,72	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 1 COSTO TOTAL \$ 0,23 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01	3,008 0,12	
UNIDADES kilogram each each kilogram	0,003 1 1 0,005 1	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,72 \$ 0,01	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 1 COSTO TOTAL \$ 0,23 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01	3,008 0,12	
UNIDADES kilogram each each kilogram each each liter	0,003 1 1 0,005 1 1 0,08	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ AGUA POTABLE	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,72 \$ 0,01	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 1 COSTO TOTAL \$ 0,23 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,03	3,008 0,12	
UNIDADES kilogram each each kilogram each each liter	0,003 1 1 0,005 1 1 0,08 0,118	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ AGUA POTABLE	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,72 \$ 0,01 \$ 0,03 \$	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 COSTO TOTAL \$ 0,23 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,03	3,008 0,12	
UNIDADES kilogram each each kilogram each each liter	0,003 1 1 0,005 1 1 0,08	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ AGUA POTABLE	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,72 \$ 0,01 \$ 0,72	\$ 0,36 \$ 3,20	3,008 0,12	
UNIDADES kilogram each each kilogram each each liter	0,003 1 1 0,005 1 1 0,08 0,118	INGREDIENTES ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS VASO DE CAFÉ 6 OZ REMOVEDOR DE CAFÉ AZUCAR SERVILLETA TAPA 6 OZ AGUA POTABLE	Costo por Porción PVP: TAMAÑO DE LA PORCIÓN NÚMERO DE PORCIONES COSTO \$ 76,32 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,72 \$ 0,01 \$ 0,03 \$	\$ 0,36 \$ 3,20 0,118 COSTO TOTAL \$ 0,23 \$ 0,05 \$ 0,01 \$ 0,00 \$ 0,01 \$ 0,03	3,008 0,12	

	I		_		T	1		
		,		AMAÑO DE PORCIÓN	0,236			
RECETA:		TÉ DE FRUTAS MITI		ÚMERO DE	0,230			
				RCIONES	1			
UNIDADES	CANTIDA	INGREDIENTES	С	OSTO	COSTO TOTAL			
kilogram	0,003	ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS	\$	76,32	\$ 0,23		3,008	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 8 OZ	\$	0,06			0,24	7,85%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		92,15%	
			_					
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00			
	1	SERVILLETA	\$	0.01	\$ 0,01			
each each	1	TAPA 8 OZ	\$	0,01	\$ 0,01			
liter	0,1		\$		\$ -			
					-			
Cantidad Total	0,236			Costo Total	\$ 0,36			
Ganancia (%-cant)	96,21%			Costo por Kilo	\$ 1,54			
			C	sto por Porción	\$ 0,36			
			PV	P:	\$ 2,75	FOOD COST	13%	
				~				
				AMAÑO DE				
RECETA:		TÉ DE FRUTAS GRANDOTE		PORCIÓN	0,295			
				ÚMERO DE	1			
UNIDADES	CANTIDA	INGREDIENTES		OSTO	COSTO TOTAL			
kilogram		ALIBÚ TE DE FRUTAS DESHIDRATADAS	\$	76,32	\$ 0,23		3,008	100%
each	1	,	\$	0,08			0,30	9,81%
each	1	,	\$	0,01	\$ 0,01		90,19%	
kilogram	0,005		\$	0,72	\$ 0,00			
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01			
each		TAPA 10 OZ	\$	0,06				
liter	0,12	AGUA POTABLE	\$	-	\$ -			
Cantidad Total	0,295			Costo Total	\$ 0,39			
Ganancia (%-cant)	96,21%			Costo por Kilo	\$ 0,39			
Ganancia (70-cant)	90,2170			sto por Porción	\$ 0,39			
			PV	•	\$ 3,00	FOOD COST	13%	
					φ 5,00	. 555 555.	1370	
			T	AMAÑO DE				
RECETA:		AROMÁTICA PITE	LAI	PORCIÓN	0,118			
neoe m		AROMATICA TITE		ÚMERO DE				
		I		RCIONES	1			
UNIDADES		INGREDIENTES		OSTO	COSTO TOTAL		2.025	1000/
each each	0,02	TE DE HIERBAS PAQUETE VASO DE CAFÉ 6 OZ	\$ \$	0,98	\$ 0,02 \$ 0,05		3,025 0,12	100% 3,90%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,03			96,10%	3,3070
kilogram	0.005	AZUCAR	\$	0,01	1 - 7.		30,1070	
each	0,003		\$	0,72	\$ 0,00			
	1		Ψ	0,01	- 0,01			
each	1	TAPA 6 OZ	\$	0,03	\$ 0,03			
					,,,,,			
liter	0,08	AGUA POTABLE	\$	-	\$ -			
Cantidad Total	0,118			Costo Total	\$ 0,12			
Ganancia (%-cant)	96,21%			Costo por Kilo	\$ 1,04			
			_	sto por Porción				
	I		PV	P:	\$ 0,99	FOOD COST	12%	

			TAM	AÑO DE				
RECETA:		AROMÁTICA MITI	LA PO	RCIÓN	0,236			
RECEIA.		AROMATICA MITI	NÚM	IERO DE				
			PORCI	ONES	1			
UNIDADES	CANTIDA	INGREDIENTES	COS	то	COSTO TOTAL			
each	0,02	TE DE HIERBAS PAQUETE	\$	0,98	\$ 0,02		3,025	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 8 OZ	\$	0,06	\$ 0,06		0,24	7,80%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		92,20%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00			
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01			
each	1	TAPA 8 OZ	\$	0,05	\$ 0,05			
liter	0,08	AGUA POTABLE	\$	-	\$ -			
Cantidad Total	0,236			Costo Total	\$ 0,15			
Ganancia (%-cant)	96,21%		Co	osto por Kilo	\$ 0,65			
			Costo	por Porción	\$ 0,15			
			PVP:		\$ 1,25	FOOD COST	12%	
			TAM	AÑO DE				
RECETA:		AROMÁTICA GRANDOTE	LA PO	RCIÓN	0,295			
/LOLIA.		AROMATICA GRANDOIL	_	IERO DE				
			PORCI		1			
UNIDADES	_	INGREDIENTES	cos		COSTO TOTAL			
each	0,02	TE DE HIERBAS PAQUETE	\$	0,98	\$ 0,02		3,025	100%
each	1	VASO DE CAFÉ 10 OZ	\$	0,08	\$ 0,08		0,30	9,75%
each	1	REMOVEDOR DE CAFÉ	\$	0,01	\$ 0,01		90,25%	
kilogram	0,005	AZUCAR	\$	0,72	\$ 0,00			
each	1	SERVILLETA	\$	0,01	\$ 0,01			
each	1	TAPA 10 OZ	\$	0,06	\$ 0,06			
ĺ								
liter	0,08	AGUA POTABLE	\$	-	\$ -			
Cantidad Total	0,295			Costo Total	\$ 0,18			
Ganancia (%-cant)	96,21%			osto por Kilo	\$ 0,62			
				por Porción	\$ 0,18			
			PVP:		\$ 1,60	FOOD COST	11%	

ANEXO C – Horarios Empleados

Personal	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo	TOTAL HORA	SUPLEMENTARIAS
Gerente General									
Mesera/Cajera 1								40	0
Mesera/Cajera 2								40	0
Auxiliar de Cocina y Servicio								40	0
Auxiliar de Cocina y Servicio								40	0
Cocinero								40	0
	Horario 1	7:00 - 15:30	con media ho	ra de almuerzo					
	Horario 2	13:00 - 21:30	con media ho	ra de almuerzo					

ANEXO D – Tabla de amortización

Inversión Total	Ca	pital propio	Financiamiento									
\$ 53.353.22	\$	34.800,00	\$ 18.553.22									
9 33.333,22	ψ	65%	φ 16.555,22									
	+	0370										
	+											
T 4 37 1			TD 1 1 4									
Loan-to-Value		250/	Tasa de interes									
(LTV)		35%	mensual									
Tasa de interes		14,00%	1,17%	,		26	- T					
Plazo (# años)		3	años con pagos r	nensuales	_	36	To	tal periodos				
Costos de												
financiamiento	\$	1.500,00										
PAGO		(\$634,10)										
PERIODO	_	ALDO INICIAL		CAPITAL	_			LDO FINAL	,	SUMA	A INTERES	SUMA DE CAPITAL
1	_	18.553,22	(\$634,10)	(\$417,65)	\$	216,45	\$	18.135,57				
2		18.135,57	(\$634,10)	(\$422,52)	\$	211,58	\$	17.713,04				
3	_	17.713,04	(\$634,10)	(\$427,45)	\$	206,65	\$	17.285,59				
		17.285,59	(\$634,10)	(\$432,44)	\$	201,67	\$	16.853,15		-		
5		16.853,15	(\$634,10)	(\$437,48)	\$	196,62	\$	16.415,66				
(16.415,66	(\$634,10)	(\$442,59)	\$	191,52	\$	15.973,08				
	_	15.973,08	(\$634,10)	(\$447,75)	\$	186,35	\$	15.525,32				
	_	15.525,32	(\$634,10)	(\$452,98)	\$	181,13	\$	15.072,35				
Ģ	_	15.072,35	(\$634,10)	(\$458,26)	\$	175,84	\$	14.614,09				
10	-	14.614,09	(\$634,10)	(\$463,61)	\$	170,50	\$	14.150,48				
11	+-	14.150,48	(\$634,10)	(\$469,02)	\$	165,09	\$	13.681,46				
12	_	13.681,46	(\$634,10)	(\$474,49)	\$	159,62	\$	13.206,98		\$	2.263,02	(\$5.346,24)
13		13.206,98	(\$634,10)	(\$480,02)	\$	154,08	\$	12.726,95				
14	_	12.726,95	(\$634,10)	(\$485,62)	\$	148,48	\$	12.241,33				
15	_	12.241,33	(\$634,10)	(\$491,29)	\$	142,82	\$	11.750,04				
16	_	11.750,04	(\$634,10)	(\$497,02)	\$	137,08	\$	11.253,02				
17	_	11.253,02	(\$634,10)	(\$502,82)	\$	131,29	\$	10.750,20				
18	_	10.750,20	(\$634,10)	(\$508,69)	\$	125,42	\$	10.241,51				
19	_	10.241,51	(\$634,10)	(\$514,62)	\$	119,48	\$	9.726,89				
20	_	9.726,89	(\$634,10)	(\$520,62)	\$	113,48	\$	9.206,27				
21		9.206,27	(\$634,10)	(\$526,70)	\$	107,41	\$	8.679,57		-		
22	_	8.679,57	(\$634,10)	(\$532,84)	\$	101,26	\$	8.146,72				
23	-	8.146,72	(\$634,10)	(\$539,06)	\$	95,05	\$	7.607,66				
24		7.607,66	(\$634,10)	(\$545,35)	\$	88,76	\$	7.062,32		\$	1.464,60	(\$6.144,66)
25	_	7.062,32	(\$634,10)	(\$551,71)	\$	82,39	\$	6.510,60				
26	_	6.510,60	(\$634,10)	(\$558,15)	\$	75,96	\$	5.952,46				
27	+-	5.952,46	(\$634,10)	(\$564,66)	\$	69,45	\$	5.387,80				
28	_	5.387,80	(\$634,10)	(\$571,25)	\$	62,86	\$	4.816,55		-		
29	_	4.816,55	(\$634,10)	(\$577,91)	\$	56,19	\$	4.238,64				
30	_	4.238,64	(\$634,10)	(\$584,65)	\$	49,45	\$	3.653,98				
31	-	3.653,98	(\$634,10)	(\$591,48)	\$	42,63	\$	3.062,51				
32	-	3.062,51	(\$634,10)	(\$598,38)	\$	35,73	\$	2.464,13				
33	_	2.464,13	(\$634,10)	(\$605,36)	\$	28,75	\$	1.858,78				
34	_	1.858,78	(\$634,10)	(\$612,42)	\$	21,69	\$	1.246,36				
35	_	1.246,36	(\$634,10)	(\$619,56)	\$	14,54	\$	626,79				
36	5 \$	626,79	(\$634,10)	(\$626,79)	\$	7,31	\$	-		\$	546,94	(\$7.062,32)