

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario

Restaurante de Korean BBQ en Manta

**Eliza Viohl Coronel Kang
María Beatriz Puga Meneses**

Administración de Empresas de hospitalidad

Trabajo de integración curricular presentado como requisito para la obtención del título de Licenciada en Administración de Empresas de Hospitalidad

Quito, 27 de Abril de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Restaurante de Korean BBQ en Manta

**Eliza Viohl Coronel Kang
María Beatriz Puga Meneses**

Calificación:

/

Nombre del profesor, Título académico
Administración hotelera

Mauricio Cepeda, Master en

**Firma del
profesor:**

Quito, 27 de Abril de 2020

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: María Beatriz Puga Meneses

Código: 00131951

Cédula de identidad: 1719514446

Lugar y fecha: Quito, Abril de 2020

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: Eliza Viohl Coronel Kang

Código: 00138929

Cédula de identidad: 1717545550

Lugar y fecha: Quito, Abril de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

Nuestro proyecto integrador es el emprendimiento de un nuevo restaurante en la ciudad de Manta llamado Viohl. Es un restaurante que ofrece una experiencia totalmente nueva a través de la gastronomía típica coreana la cual se enfoca principalmente en el korean BBQ, además de mostrar la cultura coreana a través de actividades e interacciones relacionadas con las costumbres, idioma y tradiciones coreanas. Dentro del mercado de Manta el concepto de restaurantes con experiencias no ha sido explotado y tratándose de un lugar donde la gente se interesa por cosas nuevas, diferentes y disfruta de salir a compartir tiempo con amigos o familiares se consideró que es un excelente segmento de mercado para implementar esta idea. El restaurante brindará una faceta moderna y juvenil a la comida coreana en un ambiente relajado y agradable con un servicio amigable. Calculando el valor de la Tasa Interna de Retorno con flujos de caja de los primeros tres años de operación, su resultado de un 25% lo califica como un proyecto viable que tendrá mucha acogida para su mercado target.

Palabras clave: restaurante, Coreano, BBQ, Manta, Ecuador, Manabí, experiencia, servicio, cultura, emprendimiento.

ABSTRACT

Our integrated project is a startup of a new restaurant in Manta, Ecuador called Viohl. This restaurant offers a new gastronomic experience through Korean BBQ, showing the country's culture through activities and interactions that are related with language, tradition and customs. In Manta, the concept of restaurants with experiences hasn't been exploited yet, and considering the fact that the city is inhabited by people constantly showing interest in innovation, we believe it's the perfect place to implement this idea and attract the desired target market. The restaurant offers a modern and juvenile style of Korean BBQ in a nice and relaxed environment, with a friendly service. With the cash flow of the first three years of business operation, the project's Internal Rate of Return (IRR) resulted in 25%, which makes it an ambitious, innovative, viable and high-acceptance project.

Keywords: restaurant, Korea, BBQ, Manta, Ecuador, Manabí, experience, service, culture, start up.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	12
DESARROLLO DEL TEMA.....	13
Antecedentes de cultura y gastronomía coreana.....	13
Concepto.....	13
Propuesta de valor.....	13
Tipo de restaurante.....	14
Experiencia.....	14
Decoración y ambiente.....	15
Servicio.....	16
Tipo de comida.....	16
Menú.....	19
Almuerzos.....	23
Cena.....	23
Diseño.....	23
Distribución de los espacios.....	24
Ubicación.....	25
Competencia.....	26
Estudio de mercado.....	27
Mercado target.....	27
Buyer personas.....	28
Recursos humanos:.....	30
Marketing.....	31
Eventos adicionales.....	32
Adaptaciones para la actualidad y en adelante.....	32

Inversión y costos iniciales	34
Proyecciones financieras.....	36
Cálculo de Tasa Interna de Retorno (TIR) y Valor Actual Neto (VAN).....	37
CONCLUSIÓN.....	38

ÍNDICE DE FIGURAS

Foto 1: Logo de Viohl.....	14
Foto 2: Experiencia del Korean bbq	15
Foto 3: Ambiente minimalista	16
Foto 4: Mesa coreana.....	17
Foto 5: Estilo de sopas coreanas.....	18
Foto 6: Postres Coreanos	19
Foto 7: Estilo del servicio en la mesa	19
Foto 8: Guarniciones.....	21
Foto 9: Pollo frito estilo coreano	22
Foto 10: Bibimbap	22
Foto 11: Ambiente exterior del restaurante	24
Foto 12: Planos internos.....	25
Foto 13: Ubicación tentativa del restaurante	26
Foto 14: Lunch box típico coreano	33
Foto 15: K BBQ kit.....	34

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Nómina de los empleados.....	31
Tabla 2: Especificaciones de la inversión.....	35
Tabla 3: Cheque promedio y costo de venta para almuerzo y cena.....	36
Tabla 4: Flujo de caja de los tres primeros años de operación	37
Tabla 5: Cálculo de VAN y TIR.....	37

INTRODUCCIÓN

Viohl es un restaurante de Korean BBQ enfocado en brindar una experiencia nueva y única, no solo en la gastronomía si no, también, en la cultura que se puede transmitir a través de la interacción dentro del restaurante. Este emprendimiento fue creado con la idea de que en Ecuador existe un fuerte potencial turístico y gastronómico, sin embargo, las ciudades más visitadas del país no cuentan con suficiente variedad de restaurantes que brinden una experiencia diferente al cliente. Para este proyecto, se eligió la ciudad de Manta debido a su crecimiento económico exponencial (Telégrafo, 2017). Después de haber determinado un concepto claro del restaurante y realizado estudios de mercado, estudios de factibilidad, proyecciones financieras y cálculos de la TIR se determinará la viabilidad del proyecto. A continuación, se explicará a detalle todos los puntos importantes para la creación y proyección del restaurante Viohl.

DESARROLLO DEL TEMA

Antecedentes de cultura y gastronomía coreana

La comida coreana ha tomado una posición muy fuerte dentro de la gastronomía mundial, sus ingredientes son principalmente originados de la agricultura antigua y de tradiciones nómadas de la península coreana. La gastronomía coreana se ha ido transformando con los cambios del entorno y las tendencias que aparecen dentro de la cultura. Se pueden identificar tres bases principales para la mayoría de las comidas: arroz, carne y vegetales. Esta gastronomía es conocida por la gran cantidad de guarniciones, que por lo general, son vegetales preparados con diferentes estilos, sabores, texturas y colores. Una de sus principales y más conocidas guarniciones es el kimchi, nabo marinado y fermentado con especias picantes e ingredientes como ajo y cebolla.

A pesar de que los platillos varían dependiendo de la provincia, los ingredientes más utilizados son: aceite de ajonjolí, Doenjang (pasta fermentada de soya), sal, ajo, salsa de soya, jengibre, gochujang (pasta fermentada de ají rojo), col china y ají molido.

Concepto

Propuesta de valor.

La fusión de los ingredientes, sabores y tradiciones coreanas hacen de Viohl un restaurante de experiencias únicas, llevando lo tradicional a un concepto contemporáneo



Foto 1: Logo de Viohl

Tipo de restaurante.

Restaurante coreano con dos experiencias diferentes. Durante el día (hora del almuerzo) de 11h30 a 15h30 una opción de “lunch box” tipo almuerzo del día y en la noche, de 17h00 a 23h30, un verdadero Korean BBQ.

Experiencia.

Lo que se trata de ofrecer en este restaurante es una experiencia cultural para compartir. El korean BBQ permite que cada uno cocine su propia carne al término que prefiera en un pequeño grill instalado en su propia mesa y escoja sus acompañantes favoritos de acuerdo con su preferencia. Esta es una experiencia totalmente nueva y divertida que la gente disfrutará acompañada de su amigos, familia o pareja .

La idea principal es que el cliente se sienta sumergido en aspectos de la cultura coreana, no solo a través de la gastronomía. Algunos de estos aspectos serán: la manera de comer con palillos, música de fondo coreana y el menú escrito en coreano y español. El objetivo es que se trate de transmitir las tradiciones y costumbres coreanas de una manera muy moderna y relajada para complementar la experiencia del cliente.



Foto 2: Experiencia del Korean bbq

Decoración y ambiente.

La decoración transmite la cultura coreana de una manera fresca y juvenil, muy sencilla, ya que la verdadera decoración está en los platos, los colores de los ingredientes y el emplatado. Un aspecto muy importante de la decoración es la iluminación y naturaleza que se verá transmitida por plantas y flores. Se utilizarán lámparas colgantes con diseños que lleven a la decoración simple a otro nivel. Los colores principales son negro, tonos de madera y blanco. Los “pop of color”¹ estarán en las decoraciones como las macetas, plantas, lámparas, cuadros y platos. Mediante esta decoración queremos transmitir un ambiente relajado y acogedor que atraiga a personas dispuesta a pasar un buen momento, sin formalidades, dispuestas a tener a compartir una nueva experiencia.



Foto 3: Ambiente minimalista

Servicio

El servicio que se brindará es acorde al concepto, es decir coreano. Este tipo de servicio se caracteriza por ser muy atento, rápido, eficiente, anticipado a las necesidades, sencillo, pero siempre preocupado de la satisfacción del cliente. Las personas son muy carismáticas y amables, se trata de un servicio generoso. El personal tendrá conocimiento completo de los platos y también de la cultura. Cada vez que entre o salga algún cliente se utilizarán saludos tradicionales coreanos.

Tipo de comida

La comida coreana se caracteriza por tener sabores y colores muy intensos. La mayoría de sus platos serán marinados a base de los mismos ingredientes: ajo, soya, jengibre, cebolla y pastas fermentadas especiales, esto hace que todas nuestras recetas tengan un gusto similar. Sin embargo, cada plato se podrá personalizar agregando otras opciones adicionales

como: salsa de ostra, aceite de ajonjolí, Gochujang (pasta de ají), Denjang (pasta de soya) o miel. Las recetas también pueden cambiar de acuerdo con el método de cocción para las proteínas como salteado, frito, cocinado y a la parrilla. El sabor que caracteriza a la comida coreana es el picante, pero, en la actualidad, debido al alcance mundial que ha tenido esta ha tenido, se optará por tener diferentes niveles de picantes de acuerdo con el gusto de cada persona.



Foto 4: Mesa coreana

Algo que no puede faltar en una mesa coreana son los diferentes vegetales. En este restaurante se utilizarán: brotes de soja, hojas de ajonjolí, pepino, diferentes presentaciones y sabores con el kimchi, berenjena y zanahoria que complementan a la comida, esto le dará una característica fresca y saludable a los platos.

Las sopas también son un complemento importante ya que acompañan al plato principal. Se ofrecerán distintos tipos de sopas tradiciones coreanas que contienen generalmente variedad de vegetales, tofu y pastas fermentadas. Su sabor principal es el

picante, sin embargo, esto puede tener una variación dependiendo la preferencia del comensal.



Foto 5: Estilo de sopas coreanas

En cuanto a bebidas, nuestro restaurante incentiva al cliente a acompañar su comida con agua, recibéndolos con una jarra en su mesa. Para la experiencia del Korean BBQ se recomienda acompañar a la comida con bebidas alcohólicas como la cerveza o vino. Además, se ofrecerán otros tipos de bebida como jugos y gaseosas.

Como opción de postre y bajativos contaremos con lo que típicamente se ofrece en los restaurantes coreanos que son: frutas, toc (rice cake), pin su (helado típico coreano) y tés de raíces coreanas como el ginseng.



Foto 6: Postres Coreanos

La forma en la que la comida coreana se sirve es muy particular ya que todos los platos son servidos al mismo tiempo y no existe una cronología, es decir, no hay un orden de entradas y platos fuertes.



Foto 7: Estilo del servicio en la mesa

Menú

Todas nuestras jugosas proteínas serán marinadas con la salsa especial de la abuela a base de ajo, salsa de soya, jengibre, cebolla y manzana. El diseño de Menú se incluye en el Anexo A

- **Carnes**
 - Res
 - Cerdo
 - Pollo
- **Personalízalo agregando:**
 - Salsa de Ostión
 - Aceite de ajonjolí
 - Gochullán (pasta de ají)
 - Doenjang (pasta de soya)
 - Miel
- **Acompañantes listos para comer:**
 - Brotes de soja
 - Kimchi (nabo picante)
 - Papa salteada con salsa de ostión
 - Nabo
 - Berenjena con toque de aceite de ajonjolí
 - Tofu frito
 - Pickles
 - Rollitos de huevo con vegetales
 - Tortillitas de mariscos con cebollín
 - Kimchi blanco
 - Espinaca salteada con ajo
 - Zucchini apanado



Foto 8: Guarniciones

- **Nuestros platos a la carta**

- **Bibimbap:** Bowl con un base de arroz acompañado de una variada mezcla de vegetales y con jugosas tiras de carne a la bulgogi, un huevo estrellado en el centro, listo para mezclar con salsa de soya y gochullán al gusto. **\$8.00**
- **Mandu:** Dumplings coreanos rellenos de carne, vegetales y kimchi picante **\$7.00**
- ***Maeun - dakbonggui:** Crocante pollo frito bañado con salsa picante y un toque dulce. **\$10.00**
- ***Dak bokum:** El tradicional pollo picante acompañado de vegetales en salsa de la casa. **\$11.00**
- ***Cheyuk bokum:** trozos de cerdo marinados con salsa de la casa acompañado de vegetales y crujientes papas salteadas. **\$12.00**
- ***Bulgogi:** Tiras de carne de res tierna en salsa especial de la casa a la plancha. **\$11.00**

*incluye una porción de arroz blanco.



Foto 9: Pollo frito estilo coreano



Foto 10: Bibimbap

Almuerzos

La oferta es una opción de almuerzo ejecutivo que cambia a diario. El plato está compuesto de una proteína, un carbohidrato y dos acompañamientos. Este menú se servirá en un “lunch box”. Esta es la manera tradicional de los coreanos de llevar el almuerzo de casa en una especie de lonchera típica coreana. Su precio inicial será \$5.50.

Cena

Durante la noche el concepto del restaurante cambia, brindando una experiencia del tradicional Korean BBQ. Esto quiere decir que, el comensal podrá cocinar su propia carne en una parrilla instalada en su propia mesa. Existirán tres tipo de opciones:

Hana: Es la opción más simple e incluye un tipo de proteína a elección y 5 acompañamientos. Precio \$11,00

Dul: Esta opción incluye dos tipos de proteína y 6 acompañamientos. Precio \$15,00

Set: Esta opción incluye tres tipos de proteína y 7 acompañamientos. Precio \$20,00

Diseño

El restaurante tiene un estilo minimalista, la idea es transmitir la vibra asiática pero no de manera exagerada, sino, con un toque juvenil y fresco. Los colores principales del concepto del restaurante son negro, blanco y madera. Las decoraciones de la pared serán trajes típicos coreanos (hanbok) enmarcados, lo que le dará un toque fuerte de colores vivos. Otro detalle de la decoración es una pared magnética donde estén disponibles todas las letras del abecedario coreano y la gente pueda tener la experiencia de unir las letras y escribir su nombre. Algo muy importante que complementará la decoración de nuestro restaurante son las plantas y flores que le darán un toque fresco al ambiente. Se utilizarán macetas de colores

pasteles como: rosa, celeste, amarillo, y plantas como brómela, zamioculca, maranta leuconeura o planta de la oración, tulipanes, girasoles y orquídeas. Las lámparas colgantes darán un toque vanguardista y moderno al local, así como la iluminación adecuada para establecer el ambiente, esto quiere decir una luz sutil. Las mesas tendrán un tono de madera claro, acompañado de sillas igualmente de madera pero con detalles metálicos.

El restaurante contará con un área exterior, la especificación de las mesas y sillas es la misma solo que contará con una pérgola de madera para hacer sombra y proteger de la lluvia. Adicionalmente, el restaurante contará con una barra de mármol para el bar con un estilo sencillo y elegante y estará acompañado con cuatro sillas altas de madera con detalles metálicos. Las proyecciones del diseño están incluidas en el Anexo B.



Foto 11: Ambiente exterior del restaurante

Distribución de los espacios

Para la construcción del restaurante se utilizarán dos containers. El principal medirá 12 X 3 metros, en el cual se establecerá el área interior del restaurante y contará con cuatro

booths para 4 personas, un bar que contará con una barra y sillas altas para 6 personas y 3 mesas de dos personas. El segundo container que mide 6,5 x 3 metros será utilizado para el área de la cocina, esta área no cuenta con un gran espacio debido a que el concepto del restaurante se basa en la experiencia de cocinar tu propia comida en la mesa, por lo que contará únicamente con una cocina industrial de 6 hornillas, una pequeña plancha, extractor de olores, campana atrapadora de grasa, refrigeradas, mesones de acero inoxidable y un área de lavaplatos. Asimismo, se establecerá un comedor exterior de 11 mesas para cuatro personas, esta área se cubrirá por una tragaluz para crear sombra y permitir el paso de la luz.

La capacidad total del restaurante sera de 72 personas (incluyendo el area del bar)

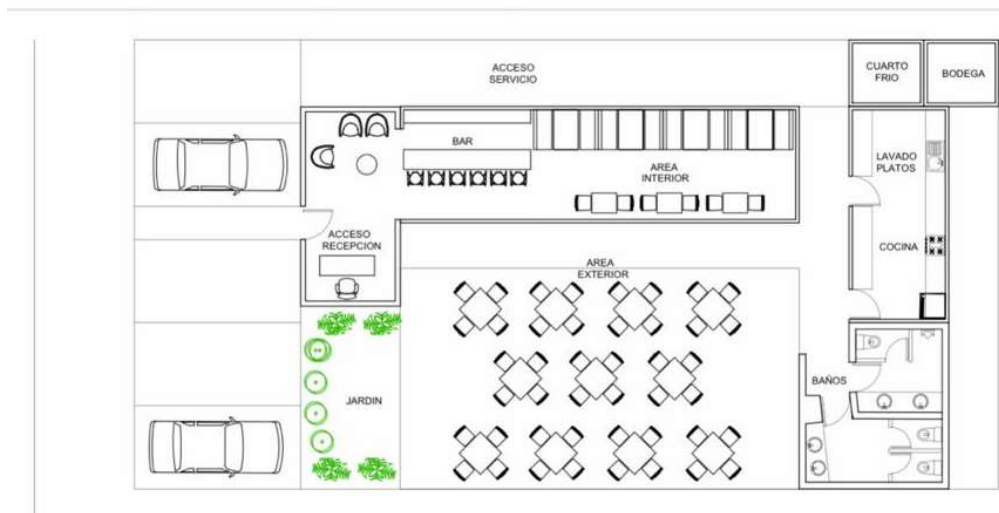


Foto 12: Planos internos

Ubicación

El restaurante se ubicará en la ciudad de Manta, específicamente en el barrio Umiña. La dirección exacta es Calle Umiña 32, frente al teatro La Trinchera (teatro de Manta). Este vecindario se considera de clase social alta y media alta con presencia de algunas urbanizaciones de alta categoría. Al ser una zona muy concurrida, existe la presencia de los principales restaurantes de Manta.

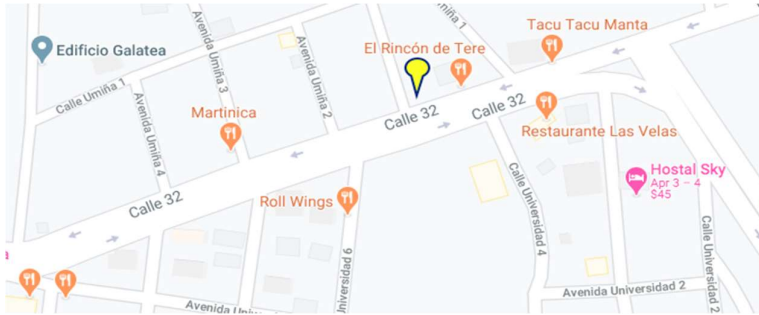


Foto 13: Ubicación tentativa del restaurante

Competencia

La calle Umiña es considerada la zona estratégica de Manta, debido a la gran variedad de restaurantes con diferentes propuestas culinarias desde experiencias gourmet, gastronomía internacional, comida tradicional y cafeterías. Los restaurantes más cercanos, con propuestas interesantes y de alta fluctuación son los siguientes:

- **Tacu Tacu:** Pequeño restaurante con una propuesta de gastronomía peruana con estilo informal.
- **Martinica:** Restaurante de mantel que ofrece comida mediterránea y un ambiente más elegante con propuestas originales dentro del mercado.
- **Rollwings:** Restaurante de estilo americano que ofrece todo tipo de comida tex-mex y un ambiente familiar.
- **Las velas:** Restaurante tipo ejecutivo, que ofrece en su mayor parte parrilladas y mariscos al grill.
- **Pata gorda:** Restaurante casual donde el principal ingrediente de todos sus platos es el cangrejo.
- **Parrilladas del chamo:** Restaurante con concepto casual donde se ofrece la típica parrilla familiar.
- **Porto:** Restaurante de mantel, donde se ofrece principalmente una experiencia del maridaje de vinos.

- **Rincón de tere:** Restaurante tradicional de desayunos y almuerzos típicos manabitas.

Analizando las propuestas precios y conceptos de cada unos de estos restaurantes se consideran como competencia directa para el almuerzo tres restaurantes que ofrecen una opción de almuerzo ejecutivo o menú del día con un precio cercano al nuestro.

- **Martinica:** \$10.00
- **Las velas:** \$9,52
- **Rincón de tere:** \$5,00

Para la cena existen dos restaurantes que ofrecen el mismo tipo de ambiente, un mismo target y un cheque promedio cercano al nuestro:

- **Rollwings:** \$12.00
- **Parrilladas del chamo:** \$11.00

Estudio de mercado

Se realizó una encuesta a 51 personas de la ciudad de Manta con distintas preguntas acerca del tipo de comida, el presupuesto, la o las personas con las que salen a comer regularmente, etc., (véase Anexo C) y con estos datos se predice que:

- Presupuesto para el almuerzo: de \$5,00 a \$7,00
- Presupuesto para la cena: \$15,00 a \$20,00
- La mayoría salen con parejas

Mercado target

Nuestro restaurante está dirigido a personas en un rango de edad entre 20 a 50 años, clase económica media/ media alta, que buscan un ambiente relajado, informal y con un buen diseño, les gusta probar cosas nuevas y disfrutan de compartir su tiempo con su familia, amigos o pareja. En su mayoría son residentes de las urbanizaciones cercanas, empresarios y estudiantes.

Buyer personas

- **Virginia**

- Perfil
 - 23 años
 - Sexo femenino
 - Vive en la Urbanización Manta Beach
 - Hobbie: tomar fotos
- ¿Qué busca en un restaurante?
 - Descubrir lugares trendy²
 - Platos instagrameables
 - Ambiente juvenil que ofrece una experiencia diferente
- Comportamiento de compra
 - \$13 por comida
 - \$6 por bebida (alcohólicas y refrescos)
 - \$3 por postre
- “Me gusta conocer lugares nuevos, que tengan personalidad y pueda tomar fotos cool. me gustan las nuevas experiencias es decir nuevos sabores, nuevas culturas y tradiciones.”

- **Jaime**

- Perfil
 - 35 años
 - Sexo masculino
 - Ejecutivo
 - Le gusta hacer negociaciones en restaurantes

² que está de moda

- Va al teatro La Trinchera frecuentemente
- Hobbie: Jugar tenis, viajar
- ¿Qué busca en un restaurante?
 - Ambiente cómodo y con bebidas
 - Comida saludable y de buen sabor
 - Decoración sobria
- Comportamiento de compra
 - \$20 por comida
 - \$15 por bebidas
 - Siempre deja propina
- “Mi trabajo y mi estilo de vida saludable son muy importantes, me gusta tomarme mi tiempo a la hora de la comida, acompañado de buena comida, buena bebida y compañía.”
- **Aurora**
 - Perfil
 - 45 años
 - Sexo femenino
 - Vive en la Urbanización Portal del Sol
 - Hobbie: salir con sus amigas, pintar, viajar
 - ¿Qué busca en un restaurante?
 - Lugares diferentes
 - Comodidad y espacio para ir con su grupos de amigas
 - Ambiente tranquilo
 - Comportamiento de compra
 - \$15 por comida

- \$5 por bebida (alcohólica o café)
- \$6 por postre
- “Me gusta compartir tiempo con mis amigas, es importante la comida pero lo más importante es tener lugar donde pueda chismear con mis amigas.”

Recursos humanos:

En relación con la promesa de servicio, nuestro personal requiere de características como: hospitalidad, responsabilidad, talento y dedicación al servicio. Los meseros deben ser personas amigables y de trato fácil que tengan interés en aprender de nuevas culturas. En cuanto a los cocineros es muy importante que tengan afición por la cocina y facilidad para aprender las recetas tradicionales y aplicarlas. Al ser un restaurante de tamaño mediano el personal requerido es reducido:

- 4 cocineros, con dos turnos: dos para el almuerzo y dos para la cena
- 5 camareros
- 1 contador
- 1 cajero
- 1 coordinador de marketing
- 2 personas de limpieza. Los camareros que realicen el cierre del restaurante se encargarán de la limpieza
- 1 gerente encargado de administrar el local

Nómina	Número de empleados	Sueldo	IESS	Fondo de reserva	Décimo tercero	Décimo Cuarto	TOTAL
Cocineros	4	\$400,00	\$44,60	\$33,33	\$33,33	\$33,33	\$2.178,40
Camareros	5	\$500,00	\$55,75	\$41,67	\$41,67	\$33,33	\$3.362,08
Cajero	1	\$400,00	\$44,60	\$33,33	\$33,33	\$33,33	\$544,60
Contador	1	\$600,00	\$66,90	\$50,00	\$50,00	\$33,33	\$800,23
Limpieza	2	\$400,00	\$44,60	\$33,33	\$33,33	\$33,33	\$1.089,20
Marketing	1	\$700,00	\$78,05	\$58,33	\$58,33	\$33,33	\$928,05
Gerente	1	\$1.000,00	\$111,50	\$83,33	\$83,33	\$33,33	\$1.311,50
TOTAL							\$10.214,07

Tabla 1: Nómina de los empleados

Marketing

Al ser un restaurante nuevo, es necesario promocionar el restaurante de manera agresiva. Esta ubicación es de gran visibilidad por lo que se mostrará en el terreno, a través de vallas y pancartas, que próximamente se establecerá un nuevo restaurante en este lugar y tratando de transmitir el concepto de éste, pero no de una manera tan evidente sino, dando pequeñas pistas a los comensales.

Como el mercado meta es gente joven y que hace uso de la tecnología, una forma efectiva de hacer marketing es a través de las redes sociales. Instagram es el mejor canal de distribución para nosotros ya que es una red social donde las fotografías son muy importantes y llaman mucho la atención de las personas a las que el restaurante quiere llegar. El tipo de contenido que será publicado en esta red social tendrá dos objetivos: educacional, para transmitir datos acerca de la cultura coreana; e informativa para comunicar ofertas, promociones y otra información importante. Se utilizarán estrategias de neuromarketing para llegar a las personas a través de las emociones y los sentidos.

De igual manera, formaremos parte de TripAdvisor ya que, cuando se trata de buscar buenos restaurantes, es la primera página a la que se acude, debido a la reseñas de personas reales que ya visitaron el restaurante. Es muy importante que la presencia del restaurante en

TripAdvisor sea muy fuerte y tratar de siempre mantener una buena reputación y aceptar las críticas constructivas.

Para que las redes sociales tengas un buen impacto, en la época inicial se realizarán de dos a tres publicaciones diarias para mantenerse en el *feed* de los comensales con mayor frecuencia. Se tercerizará este servicio con una persona encargada específicamente del marketing. La inversión inicial es la más grande e importante para dar a conocer el restaurante y posteriormente se continuará posteando contenido para estar en el *top of mind* del comensal.

Eventos adicionales

Se ofrecerán eventos especiales con participaciones de artistas de la zona para crear un ambiente un lugar donde la gente puede disfrutar de buena música en vivo. Esta es una estrategia que utilizaremos para atraer a más comensales y a la vez, apoyar al talento provincial para que tenga oportunidades de trabajo y se dé a conocer.

Por otra parte, al ser nuestro principal objetivo transmitir la educación de la cultura coreana, habrá eventos donde se enseñará la preparación de varios platillos tradicionales como el Kimchi, kimbap, entre otros.

Adaptaciones para la actualidad y en adelante

La situación actual del mundo debido a la presencia del virus COVID 19 del año 2020 obliga a los establecimientos a tomar acciones al respecto y más aún, en los establecimientos de la industria de la hospitalidad. Para el restaurante Viohl es muy importante cumplir con las necesidades y expectativas del cliente, por lo que hemos adaptado nuestro menú a una opción que permita al comensal llevar la experiencia de la gastronomía coreana a casa. Empezando por la opción del almuerzo la idea original es presentarlo en un lunch box lo que hace fácil un servicio a domicilio o para llevar.



Foto 14: Lunch box típico coreano

En el caso del Korean BBQ se implementará un K BBQ kit que permitirá llevar la experiencia a casa, cocinando tu propio plato coreano. Este kit incluye un empaquetado especial (al vacío) que permita el arribo fresco de los productos, además de un instructivo para la preparación de la comida y un pequeño manual con expresiones del idioma coreano para aprender.



Foto 15: K BBQ kit

Inversión y costos iniciales

La inversión inicial para el restaurante incluye el costo de los containers, su transportación, la decoración de las áreas exterior e interior, los muebles que se utilizarán incluyendo mesas y sillas, las instalaciones eléctricas, el equipamiento de la cocina, el sistema de televisión y los sistemas de seguridad. A todos estos costos se debe aumentar algunos valores necesarios para poder poner en marcha el negocio, aquí se incluyen los gastos de toda la gestión legal, los gastos pre operativos en los que se incluye los insumos principales, el contrato previo de los empleados y su respectiva capacitación y por último un valor de capital de trabajo que funciona como colchón para iniciar la operación. Todos estos valores están especificados en la siguiente tabla.

INVERSIÓN	
Restaurante	\$70.920,00
Container grande	\$2.600,00
Transporte	\$400,00
Aire Acondicionado	\$1.100,00
Sillas	\$3.000,00
Sillas altas	\$2.500,00
Mesas	\$1.500,00
Luces	\$1.350,00
Decoración	\$4.710,00
Vajilla	\$2.160,00
Sistema de seguridad	\$18.000,00
Zona exterior	
Mesas	\$3.000,00
Decoración	\$6.400,00
Sistema de TV	\$14.000,00
Muro de seguridad	\$10.200,00
Cocina	\$58.090,00
Container pequeño	\$1.800,00
Transporte	\$300,00
Cubierta de acero inoxidable	\$3.700,00
Trituradora de basura	\$1.100,00
Atrapador de grasa	\$1.720,00
Sistemas eléctricos	\$2.150,00
Sistemas de gas	\$8.120,00
Refrigeradora	\$3.500,00
Cocina industrial	\$27.850,00
Cuarto frío	\$7.850,00
Gastos Generales	\$52.120,00
Gestión legal	\$2.120,00
Gastos pre operativos	\$10.000,00
Capital de trabajo	\$40.000,00
Total	\$181.130,00

Tabla 2: Especificaciones de la inversión

Proyecciones financieras

Se realizaron las proyecciones para los siguientes tres años de operación del restaurante. En primer lugar, se establecieron los valores del cheque promedio estimado para almuerzo y cena, así como los porcentajes de costos de venta para alimentos y bebidas.

COMIDAS	Cheque promedio			Costo de Ventas	
	Año 1	Año 2	Año 3		
Almuerzo	\$5,50	\$6,00	\$6,25		
Alimentos	\$4,80	\$5,24	\$5,45	87,3%	45%
Bebidas	\$0,70	\$0,76	\$0,80	12,7%	38%
Cena	\$20,00	\$22,00	\$23,00		
Alimentos	\$15,50	\$17,05	\$17,83	77,5%	40%
Bebidas	\$4,50	\$4,95	\$5,18	22,5%	30%

Tabla 3: Cheque promedio y costo de venta para almuerzo y cena

Para el cálculo de los ingresos se determinaron las ventas estimadas tanto de almuerzos, como de cenas utilizando los datos de número de cubiertos vendidos por la competencia. Se espera que el restaurante llegue a vender a la par de la competencia en el sexto mes después de abierto. Se consideraron temporadas altas como el mes de febrero (vacaciones para la Costa), los meses de julio y agosto (vacaciones para la Sierra) y el mes de diciembre (festividades) debido a que son épocas de alto consumo. Se llega a una utilidad bruta en ventas restando los ingresos de almuerzo y cena menos los costos de venta. A esta utilidad se le restaron el resto de costos incluyendo nómina, gastos de mantenimiento, servicios básicos, gastos generales, arriendo del terreno, comisión de ventas con tarjeta de crédito y los gastos de marketing adicionales, comenzando con una inversión de \$400 y con \$300 cada seis meses.

De acuerdo con las proyecciones se obtendrá una utilidad negativa solamente en los primeros dos meses de operación. Los flujos de caja de los primeros tres años se especifican en la Tabla 4.

	Año 1	Año 2	Año 3
Ingresos por ventas	\$506.696,00	\$593.732,00	\$681.549,25
Costos de venta	\$197.934,18	\$232.490,44	\$266.567,92
Utilidad bruta en ventas	\$308.761,82	\$361.241,56	\$414.981,33
Costos operativos	\$202.204,12	\$213.049,18	\$224.695,82
Flujo neto antes de impuestos	\$106.557,70	\$148.192,38	\$190.285,51
15% de repartición de empleados	\$17.203,07	\$22.228,86	\$28.542,83
25% de impuestos	\$24.371,02	\$31.490,88	\$40.435,67
Flujo de Caja Operativo	\$64.983,60	\$94.472,64	\$121.307,01

Tabla 4: Flujo de caja de los tres primeros años de operación

Cálculo de Tasa Interna de Retorno (TIR) y Valor Actual Neto (VAN)

Se realizó un cálculo del Valor Actual Neto del proyecto utilizando los flujos mensuales de los primeros tres años de operación y restándole el valor de la inversión inicial que se calculó en \$181 130,00. El resultado de este cálculo fue \$9 753,96, este número representa el valor del proyecto hoy en día.

Se calculó la Tasa Interna de Retorno con una tasa de descuento del 22% y los valores que se obtuvieron fueron un 2% de TIR mensual y un 25% de TIR anual. Comparando ambas tasas, la TIR es mayor a la tasa de descuento de la industria lo que quiere decir que es un proyecto viable ya que la ganancia que se obtiene en los primeros tres años de operación supera al valor de la inversión.

Cálculos de VAN y TIR	
Tasa de descuento (K)	22%
Valores presentes de los flujos futuros	\$190.883,96
Inversión	\$-181.130,00
VAN	\$9.753,96
TIR mensual	2%
TIR anual	25%

Tabla 5: Cálculo de VAN y TIR

CONCLUSIÓN

El concepto del restaurante Viohl tiene una fuerte promesa, la cual es brindar una experiencia nueva y única. En este proyecto se ha descrito todas las características como, la decoración, arquitectura, ambiente, gastronomía, y experiencias culturales, que complementan a Viohl como un emprendimiento innovador en Manta, una ciudad proyectada a ser una de las potencias económicas más fuertes a nivel nacional (Telégrafo, 2017). Después de obtener los resultados de las proyecciones financieras, la tasa interna de retorno anual de 25% y valor actual neto de \$9 753.96 se puede concluir que es un proyecto viable y sobre todo innovador.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Corbishley, N (2019). Korean Fried Chicken. Obtenido el 20 de Abril 2020 de
<https://www.myrecipemagic.com/korean-fried-chicken-2639781440.html>
- Cotter, C. (2015) Sticky rice Cake with red bean Paste. Obtenido el 15 de abril 2020 de
<https://www.cottercrunch.com/sticky-rice-cake-with-red-bean-paste-gluten-free/>
- Gab, S (2017). Table Stakes:June recuperado. Obtenido el 10 Abril 2020 de
<https://www.insidehook.com/article/culture/best-new-restuarants-nyc-brooklyn-june-2017>
- GT (2017). Namoo House. Obtenido el 15 de abril 2020 de
<https://web.500px.com/photo/200919813/Namoo-House--Korean-Food-by-G-T/>
- Huss, J (2019) korean Food Culture- what makes it Unique. Obtenido el 16 de abril 2020 de
<https://divertliving.com/korean-food-culture/>
- Kaitlin (2017) A culinary genealogy the woks of life. Obtenido el 15 de abril 2020 de
<https://thewoksoflife.com/soondubu-jigae-korean-tofu-stew/>
- Kapusnak, J (s/d) eating Korean food with friends. Obtentido el 15 de abril 2020 de
<https://www.rawpixel.com/image/449419/korean-dinner?referral=1344>
- Kim (2019) Restaurant design extravaganza. Obtenido el 16 de abril 2020 de
<https://www.desiretoinspire.net/2019/07/28/restaurant-design-extravaganza/>
- Natsu, H (2019) 今日のお弁当. Obtenido el 20 de Abril 2020 de
<https://www.instagram.com/p/BbQCdCVFKqO/>
- Pan,H. (2015). Bibimbab. Recuperado el 15 de abril 2020 de
<https://www.flickr.com/photos/128641704@N02/22708366566>
- Steward, M (2017) Korean recipes, Obtenido el 15 de abril 2020 de
<https://www.pinterest.ca/pin/654147914606048804/>

Telégrafo (2017) Manta se moderniza y dinamiza su economía, Obtenido el 25 de Abril 2020 de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/manta-se-moderniza-y-dinamiza-su-economia>

Wilkinson, S (s/f). Timber revival. Obtenido el 10 de abril 2020 de <https://www.timberrevival.com.au>

White, J (s/f) Here. Obtenido el 20 de Abril 2020 de <https://www.mrandmrswhite.net/pages/here-yoga>

Young, N (2019) 20 Eco-friendly Packaging Done right, Vol.2. Obtenido el 20 de Abril 2020 de <https://www.hongkiat.com/blog/eco-friendly-package-designs/>

ANEXO A: MENÚ DEL RESTAURANTE

VIOHL
KOREAN FOOD & BBQ

B B Q

Todas nuestras jugosas proteínas serán marinadas con la salsa especial de la abuela a base de ajo, salsa de soya, jengibre, cebolla y manzana

1 하나
Carnes

Res
Cerdo
Pollo



2 둘
Personalízalo agregando

Salsa de Ostión
Aceite de ajonjolí
Gochullán (pasta de ají)
Doenjang (pasta de soya)
-Miel

3 셋
Acompañantes listos para comer:

- Brotes de soja
- Kimchi (nabo picante)
- Papa salteada con salsa de ostión
- Nabo
- Berenjena con toque de aceite de ajonjolí



- Tofu frito
- Pickles
- Rollitos de huevo con vegetales
- Tortillitas de mariscos con cebollín
- Kimchi blanco
- Espinaca salteada con ajo
- Zucchini apanado



VIOHL

KOREAN FOOD & BBQ

PLATOS A LA CARTA

Bibimbap 비빔밥

bowl con un base de arroz acompañado de una variada mezcla de vegetales y con jugosas tiras de carne a la bulgogi, un huevo estrellado en el centro, listo para mezclar con salsa de soya y gochuján al gusto.

Mandu 만두

Dumplings coreanos rellenos de carne, vegetales y kimchi picante

*Maeun - dakbonggui 닭강정

Crocante pollo frío bañado con salsa picante y un toque dulce.

*Dak bokum 닭볶음탕

El tradicional pollo picante acompañado de vegetales en salsa de la casa

*Cheyuk bokum 제육볶음

trozos de cerdo marinados con salsa de la casa acompañado de vegetales y crujientes papas sañeadas

*Bulgogi 불고기

Tiras de carne de res tierna en salsa especial de la casa a la plancha

*INCLUYE UNA PORCIÓN DE ARROZ BLANCO



ANEXO C: ENCUESTA DE ESTUDIO DE MERCADO

Pregunta 1: ¿Qué edad tienes?

Resultados

- 20 a 30 años 16 %
- 30 a 40 años 16 %
- 40 años en adelante 66 %

Pregunta 2: En tu jornada laboral o estudiantil prefieres...

Resultados

- Salir a comer 41%
- Llevar comida de casa o comer en casa 58%

Pregunta 3: Si sales a comer durante tu jornada laboral o estudiantil, ¿cuál es tu presupuesto?

Resultados:

- \$2,00 a \$5,00 27%
- \$5,00 a \$7,00 36%
- \$7,00 en adelante 36%

Pregunta 4: ¿Qué tipo de gastronomía crees que le hace falta a Manta?

Resultados

- Asiática 58%
- Mediterránea 42%

Pregunta 5: ¿Has oído hablar del Korean BBQ?

Resultados

- Sí 25%
- No 75%

Pregunta 6: ¿Qué tan atractiva te parece la propuesta de asar tu propia carne en tu mesa?

Resultados

- Promedio de 84/100

ANEXO D: PERSPECTIVA DEL PROYECTO

Realizado por Marcelo Puga, Abril 2020



Ilustración 1: Perspectiva desde arriba



Ilustración 2: Perspectiva frontal 1



Ilustración 3: Perspectiva frontal 2



Ilustración 4: Perspectiva del comedor



Ilustración 5: Perspectiva interior

Gastos generales por mes

Transporte de empleados	250
Suministros de Oficina	70
Uso de sistema	300
Total	620

Calculo de demanda

ALMUERZO	# de comensales
Rincon de Tere	70
Las Velas	40
Martinica	65
VIOHL	58

CENA	# de comensales
Roll wings	70
Parrilladas Chamo	55
VIOHL	63

Servicios básicos mensuales

Luz	150
Agua	90
Directv	55
Internet	117
Gas	100
Total	512

Nómina	Numero de empleados	Sueldo	IESS	Fondo de reserva	Décimo tercero	Décimo Cuarto	TOTAL
Cocineros	4	\$ 400.00	\$ 44.60	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 2,178.40
Camateros	5	\$ 500.00	\$ 55.75	\$ 41.67	\$ 41.67	\$ 33.33	\$ 3,362.08
Cajero	1	\$ 400.00	\$ 44.60	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 544.60
Contador	1	\$ 600.00	\$ 66.90	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 33.33	\$ 800.23
Limpieza	2	\$ 400.00	\$ 44.60	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 33.33	\$ 1,089.20
Marketing	1	\$ 700.00	\$ 78.05	\$ 58.33	\$ 58.33	\$ 33.33	\$ 928.05
Gerente	1	\$ 1,000.00	\$ 111.50	\$ 83.33	\$ 83.33	\$ 33.33	\$ 1,311.50
TOTAL							\$10,214.07

Décimo Cuarto	TOTAL
\$ 33.33	\$ 2,178.40
\$ 33.33	\$ 3,362.08
\$ 33.33	\$ 544.60
\$ 33.33	\$ 800.23
\$ 33.33	\$ 1,089.20
\$ 33.33	\$ 928.05
\$ 33.33	\$ 1,311.50
\$ 10,214.07	

Espacios					
Container interior		Espacio exterior		Container pequeño	
Largo	13 m	Largo	12 m	Largo	6.5 m
Ancho	3 m	Ancho	6 m	Ancho	3 m
Area	39	Area	72	Area	19.5
4 Booths de 4 persona:	16 personas	11 mesas de 4	44 personas		
3 Mesas de dos	6	Capacidad	44 personas		
Barra del bar	6				
Capacidad	28 personas				
Capacidad total	72 personas				

		Cheque promedio			Costo de Ventas				
		Año 1	Año 2	Año 3					
Almuerzo		\$	5.50	\$	6.00	\$	6.25		
	Alimentos	\$	4.80	\$	5.24	\$	5.45	87.3%	45%
	Bebidas	\$	0.70	\$	0.76	\$	0.80	12.7%	38%
Cena		\$	20.00	\$	22.00	\$	23.00		
	Alimentos	\$	15.50	\$	17.05	\$	17.83	77.5%	40%
	Bebidas	\$	4.50	\$	4.95	\$	5.18	22.5%	30%

	Año 1													
INGRESOS	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec		
Dias en el mes		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	
ALMUERZO														
No. De cubiertos dia		22	25	33	40	50	58	75	75	63	55	55	72	
Ingreso total	\$	3,751.00	\$ 3,850.00	\$ 5,626.50	\$ 6,600.00	\$ 8,525.00	\$ 9,625.00	\$ 12,787.50	\$ 12,787.50	\$ 10,395.00	\$ 9,377.50	\$ 9,075.00	\$ 12,276.00	
A	\$	3,273.60	\$ 3,360.00	\$ 4,910.40	\$ 5,760.00	\$ 7,440.00	\$ 8,400.00	\$ 11,160.00	\$ 11,160.00	\$ 9,072.00	\$ 8,184.00	\$ 7,920.00	\$ 10,713.60	
B	\$	477.40	\$ 490.00	\$ 716.10	\$ 840.00	\$ 1,085.00	\$ 1,225.00	\$ 1,627.50	\$ 1,627.50	\$ 1,323.00	\$ 1,193.50	\$ 1,155.00	\$ 1,562.40	
CENA														
No. De cubiertos dia	\$	25.00	\$ 28.00	\$ 36.00	\$ 43.00	\$ 53.00	\$ 62.50	\$ 78.00	\$ 78.00	\$ 65.00	\$ 57.00	\$ 58.00	\$ 75.00	
Ingreso total	\$	15,500.00	\$ 15,680.00	\$ 22,320.00	\$ 25,800.00	\$ 32,860.00	\$ 37,500.00	\$ 48,360.00	\$ 48,360.00	\$ 39,000.00	\$ 35,340.00	\$ 34,800.00	\$ 46,500.00	
A	\$	12,012.50	\$ 12,152.00	\$ 17,298.00	\$ 19,995.00	\$ 25,466.50	\$ 29,062.50	\$ 37,479.00	\$ 37,479.00	\$ 30,225.00	\$ 27,388.50	\$ 26,970.00	\$ 36,037.50	
B	\$	3,487.50	\$ 3,528.00	\$ 5,022.00	\$ 5,805.00	\$ 7,393.50	\$ 8,437.50	\$ 10,881.00	\$ 10,881.00	\$ 8,775.00	\$ 7,951.50	\$ 7,830.00	\$ 10,462.50	
INGRESO POR VENTAS	\$	19,251.00	\$ 19,530.00	\$ 27,946.50	\$ 32,400.00	\$ 41,385.00	\$ 47,125.00	\$ 61,147.50	\$ 61,147.50	\$ 49,395.00	\$ 44,717.50	\$ 43,875.00	\$ 58,776.00	
COSTOS														
Costo de Ventas														
Almuerzo														
Alimentos	\$	1,473.12	\$ 1,512.00	\$ 2,209.68	\$ 2,592.00	\$ 3,348.00	\$ 3,780.00	\$ 5,022.00	\$ 5,022.00	\$ 4,082.40	\$ 3,682.80	\$ 3,564.00	\$ 4,821.12	
Bebidas	\$	181.41	\$ 186.20	\$ 272.12	\$ 319.20	\$ 412.30	\$ 465.50	\$ 618.45	\$ 618.45	\$ 502.74	\$ 453.53	\$ 438.90	\$ 593.71	
Cena														
Alimentos	\$	4,805.00	\$ 4,860.80	\$ 6,919.20	\$ 7,998.00	\$ 10,186.60	\$ 11,625.00	\$ 14,991.60	\$ 14,991.60	\$ 12,090.00	\$ 10,955.40	\$ 10,788.00	\$ 14,415.00	
Bebidas	\$	1,046.25	\$ 1,058.40	\$ 1,506.60	\$ 1,741.50	\$ 2,218.05	\$ 2,531.25	\$ 3,264.30	\$ 3,264.30	\$ 2,632.50	\$ 2,385.45	\$ 2,349.00	\$ 3,138.75	
	\$	7,505.78	\$ 7,617.40	\$ 10,907.60	\$ 12,650.70	\$ 16,164.95	\$ 18,401.75	\$ 23,896.35	\$ 23,896.35	\$ 19,307.64	\$ 17,477.18	\$ 17,139.90	\$ 22,968.58	
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$	11,745.22	\$ 11,912.60	\$ 17,038.90	\$ 19,749.30	\$ 25,220.05	\$ 28,723.25	\$ 37,251.15	\$ 37,251.15	\$ 30,087.36	\$ 27,240.32	\$ 26,735.10	\$ 35,807.42	
Costos operativos														
Nómina	\$	10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	\$ 10,214.07	
Alimentacion del personal	\$	1,550.00	\$ 1,400.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	
Mantenimineto	\$	577.53	\$ 585.90	\$ 838.40	\$ 972.00	\$ 1,241.55	\$ 1,413.75	\$ 1,834.43	\$ 1,834.43	\$ 1,481.85	\$ 1,341.53	\$ 1,316.25	\$ 1,763.28	
Sevicios Basicos	\$	512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	
Markting	\$	400.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 300.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 300.00	
Gastos generales	\$	620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	
Arriendo del terreno	\$	2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	
Comision tarjeta de credito	\$	288.77	\$ 292.95	\$ 419.20	\$ 486.00	\$ 620.78	\$ 706.88	\$ 917.21	\$ 917.21	\$ 740.93	\$ 670.76	\$ 658.13	\$ 881.64	
	\$	16,162.36	\$ 15,624.92	\$ 16,153.66	\$ 16,304.07	\$ 16,758.39	\$ 17,266.69	\$ 17,647.70	\$ 17,647.70	\$ 17,068.84	\$ 16,908.35	\$ 16,820.44	\$ 17,840.99	
FLUJO NETO antes de impuesto	\$	-4,417.14	\$ -3,712.32	\$ 885.24	\$ 3,445.23	\$ 8,461.66	\$ 11,456.56	\$ 19,603.45	\$ 19,603.45	\$ 13,018.52	\$ 10,331.97	\$ 9,914.66	\$ 17,966.43	
15% de reparticion de empleados	\$	-	\$ -	\$ 132.79	\$ 516.79	\$ 1,269.25	\$ 1,718.48	\$ 2,940.52	\$ 2,940.52	\$ 1,952.78	\$ 1,549.79	\$ 1,487.20	\$ 2,694.96	
	\$	-4,417.14	\$ -3,712.32	\$ 752.46	\$ 2,928.45	\$ 7,192.41	\$ 9,738.07	\$ 16,662.93	\$ 16,662.93	\$ 11,065.74	\$ 8,782.17	\$ 8,427.46	\$ 15,271.47	
25% de impuestos	\$	-	\$ -	\$ 188.11	\$ 732.11	\$ 1,798.10	\$ 2,434.52	\$ 4,165.73	\$ 4,165.73	\$ 2,766.44	\$ 2,195.54	\$ 2,106.86	\$ 3,817.87	
Inversión inicial														
FLUJO DE CAJA OPERTIVO	\$	-181,130.00	\$ -4,417.14	\$ -3,712.32	\$ 564.34	\$ 2,196.34	\$ 5,394.31	\$ 7,303.56	\$ 12,497.20	\$ 12,497.20	\$ 8,299.31	\$ 6,586.63	\$ 6,320.59	\$ 11,453.60
														\$ 64,983.60

Año 2

INGRESOS	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec	
Días en el mes	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	31
ALMUERZO													
No. De cubiertos dia	50	52	53	53	54	60	77	75	63	55	55	72	
	\$ 9,300.00	\$ 8,736.00	\$ 9,858.00	\$ 9,540.00	\$ 10,044.00	\$ 10,800.00	\$ 14,322.00	\$ 13,950.00	\$ 11,340.00	\$ 10,230.00	\$ 9,900.00	\$ 13,392.00	
	\$ 8,116.36	\$ 7,624.15	\$ 8,603.35	\$ 8,325.82	\$ 8,765.67	\$ 9,425.45	\$ 12,499.20	\$ 12,174.55	\$ 9,896.73	\$ 8,928.00	\$ 8,640.00	\$ 11,687.56	
	\$ 1,183.64	\$ 1,111.85	\$ 1,254.65	\$ 1,214.18	\$ 1,278.33	\$ 1,374.55	\$ 1,822.80	\$ 1,775.45	\$ 1,443.27	\$ 1,302.00	\$ 1,260.00	\$ 1,704.44	
CENA													
No. De cubiertos dia	\$ 55.00	\$ 56.00	\$ 55.00	\$ 55.00	\$ 58.00	\$ 63.00	\$ 78.00	\$ 78.00	\$ 68.00	\$ 57.00	\$ 59.00	\$ 77.00	
	\$ 34,100.00	\$ 31,360.00	\$ 34,100.00	\$ 33,000.00	\$ 35,960.00	\$ 37,800.00	\$ 48,360.00	\$ 48,360.00	\$ 40,800.00	\$ 35,340.00	\$ 35,400.00	\$ 47,740.00	
	\$ 26,427.50	\$ 24,304.00	\$ 26,427.50	\$ 25,575.00	\$ 27,869.00	\$ 29,295.00	\$ 37,479.00	\$ 37,479.00	\$ 31,620.00	\$ 27,388.50	\$ 27,435.00	\$ 36,998.50	
	\$ 7,672.50	\$ 7,056.00	\$ 7,672.50	\$ 7,425.00	\$ 8,091.00	\$ 8,505.00	\$ 10,881.00	\$ 10,881.00	\$ 9,180.00	\$ 7,951.50	\$ 7,965.00	\$ 10,741.50	
INGRESO POR VENTAS	\$ 43,400.00	\$ 40,096.00	\$ 43,958.00	\$ 42,540.00	\$ 46,004.00	\$ 48,600.00	\$ 62,682.00	\$ 62,310.00	\$ 52,140.00	\$ 45,570.00	\$ 45,300.00	\$ 61,132.00	
COSTOS													
Costo de Ventas													
Almuerzo													
Alimentos	\$ 3,652.36	\$ 3,430.87	\$ 3,871.51	\$ 3,746.62	\$ 3,944.55	\$ 4,241.45	\$ 5,624.64	\$ 5,478.55	\$ 4,453.53	\$ 4,017.60	\$ 3,888.00	\$ 5,259.40	
Bebidas	\$ 449.78	\$ 422.50	\$ 476.77	\$ 461.39	\$ 485.76	\$ 522.33	\$ 692.66	\$ 674.67	\$ 548.44	\$ 494.76	\$ 478.80	\$ 647.69	
Cena													
Alimentos	\$ 10,571.00	\$ 9,721.60	\$ 10,571.00	\$ 10,230.00	\$ 11,147.60	\$ 11,718.00	\$ 14,991.60	\$ 14,991.60	\$ 12,648.00	\$ 10,955.40	\$ 10,974.00	\$ 14,799.40	
Bebidas	\$ 2,301.75	\$ 2,116.80	\$ 2,301.75	\$ 2,227.50	\$ 2,427.30	\$ 2,551.50	\$ 3,264.30	\$ 3,264.30	\$ 2,754.00	\$ 2,385.45	\$ 2,389.50	\$ 3,222.45	
	\$ 16,974.90	\$ 15,691.77	\$ 17,221.02	\$ 16,665.51	\$ 18,005.22	\$ 19,033.28	\$ 24,573.20	\$ 24,409.12	\$ 20,403.97	\$ 17,853.21	\$ 17,730.30	\$ 23,928.94	
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$ 26,425.10	\$ 24,404.23	\$ 26,736.98	\$ 25,874.49	\$ 27,998.78	\$ 29,566.72	\$ 38,108.80	\$ 37,900.88	\$ 31,736.03	\$ 27,716.79	\$ 27,569.70	\$ 37,203.06	
Costos operativos													
Nómina	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	\$ 10,724.77	
Alimentacion del personal	\$ 1,550.00	\$ 1,400.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	
Mantenimineto	\$ 1,302.00	\$ 1,202.88	\$ 1,318.74	\$ 1,276.20	\$ 1,380.12	\$ 1,458.00	\$ 1,880.46	\$ 1,869.30	\$ 1,564.20	\$ 1,367.10	\$ 1,359.00	\$ 1,833.96	
Sevicios Basicos	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	
Marketing	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 300.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 300.00	
Gastos generales	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	
Arriendo del terreno	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	\$ 2,100.00	
Comision tarjeta de credito	\$ 651.00	\$ 601.44	\$ 659.37	\$ 638.10	\$ 690.06	\$ 729.00	\$ 940.23	\$ 934.65	\$ 782.10	\$ 683.55	\$ 679.50	\$ 916.98	
	\$ 17,459.77	\$ 17,161.09	\$ 17,484.88	\$ 17,371.07	\$ 17,576.95	\$ 17,943.77	\$ 18,327.46	\$ 18,310.72	\$ 17,803.07	\$ 17,557.42	\$ 17,495.27	\$ 18,557.71	
FLUJO NETO antes de impuesto	\$ 8,965.33	\$ 7,243.14	\$ 9,252.10	\$ 8,503.42	\$ 10,421.83	\$ 11,622.95	\$ 19,781.34	\$ 19,590.16	\$ 13,932.96	\$ 10,159.37	\$ 10,074.43	\$ 18,645.35	
15% de reparticion de empleados	\$ 1,344.80	\$ 1,086.47	\$ 1,387.81	\$ 1,275.51	\$ 1,563.27	\$ 1,743.44	\$ 2,967.20	\$ 2,938.52	\$ 2,089.94	\$ 1,523.91	\$ 1,511.16	\$ 2,796.80	
	\$ 7,620.53	\$ 6,156.67	\$ 7,864.28	\$ 7,227.91	\$ 8,858.56	\$ 9,879.51	\$ 16,814.14	\$ 16,651.64	\$ 11,843.02	\$ 8,635.46	\$ 8,563.27	\$ 15,848.55	
25% de impuestos	\$ 1,905.13	\$ 1,539.17	\$ 1,966.07	\$ 1,806.98	\$ 2,214.64	\$ 2,469.88	\$ 4,203.53	\$ 4,162.91	\$ 2,960.75	\$ 2,158.87	\$ 2,140.82	\$ 3,962.14	
FLUJO DE CAJA OPERTIVO	\$ 5,715.40	\$ 4,617.50	\$ 5,898.21	\$ 5,420.93	\$ 6,643.92	\$ 7,409.63	\$ 12,610.60	\$ 12,488.73	\$ 8,882.26	\$ 6,476.60	\$ 6,422.45	\$ 11,886.41	\$ 94,472.64

Año 3

INGRESOS	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec	
Días en el mes		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
ALMUERZO													
No. De cubiertos dia		56	58	59	60	62	58	77	78	65	60	63	77
	\$ 9,687.50	\$ 10,150.00	\$ 11,431.25	\$ 11,250.00	\$ 12,012.50	\$ 10,875.00	\$ 14,918.75	\$ 15,112.50	\$ 12,187.50	\$ 11,625.00	\$ 11,812.50	\$ 14,918.75	
	\$ 8,454.55	\$ 8,858.18	\$ 9,976.36	\$ 9,818.18	\$ 10,483.64	\$ 9,490.91	\$ 13,020.00	\$ 13,189.09	\$ 10,636.36	\$ 10,145.45	\$ 10,309.09	\$ 13,020.00	
	\$ 1,232.95	\$ 1,291.82	\$ 1,454.89	\$ 1,431.82	\$ 1,528.86	\$ 1,384.09	\$ 1,898.75	\$ 1,923.41	\$ 1,551.14	\$ 1,479.55	\$ 1,503.41	\$ 1,898.75	
CENA													
No. De cubiertos dia	\$ 60.00	\$ 62.00	\$ 63.00	\$ 64.00	\$ 66.00	\$ 60.00	\$ 80.00	\$ 82.00	\$ 70.00	\$ 65.00	\$ 68.00	\$ 83.00	
	\$ 40,920.00	\$ 36,960.00	\$ 42,284.00	\$ 41,580.00	\$ 43,648.00	\$ 43,560.00	\$ 40,920.00	\$ 54,560.00	\$ 54,120.00	\$ 47,740.00	\$ 42,900.00	\$ 46,376.00	
	\$ 31,713.00	\$ 28,644.00	\$ 32,770.10	\$ 32,224.50	\$ 33,827.20	\$ 33,759.00	\$ 31,713.00	\$ 42,284.00	\$ 41,943.00	\$ 36,998.50	\$ 33,247.50	\$ 35,941.40	
	\$ 9,207.00	\$ 8,316.00	\$ 9,513.90	\$ 9,355.50	\$ 9,820.80	\$ 9,801.00	\$ 9,207.00	\$ 12,276.00	\$ 12,177.00	\$ 10,741.50	\$ 9,652.50	\$ 10,434.60	
INGRESO POR VENTAS	\$ 50,607.50	\$ 47,110.00	\$ 53,715.25	\$ 52,830.00	\$ 55,660.50	\$ 54,435.00	\$ 55,838.75	\$ 69,672.50	\$ 66,307.50	\$ 59,365.00	\$ 54,712.50	\$ 61,294.75	
COSTOS													
Costo de Ventas													
Almuerzo													
Alimentos	\$ 3,804.55	\$ 3,986.18	\$ 4,489.36	\$ 4,418.18	\$ 4,717.64	\$ 4,270.91	\$ 5,859.00	\$ 5,935.09	\$ 4,786.36	\$ 4,565.45	\$ 4,639.09	\$ 5,859.00	
Bebidas	\$ 468.52	\$ 490.89	\$ 552.86	\$ 544.09	\$ 580.97	\$ 525.95	\$ 721.53	\$ 730.90	\$ 589.43	\$ 562.23	\$ 571.30	\$ 721.53	
Cena													
Alimentos	\$ 12,685.20	\$ 11,457.60	\$ 13,108.04	\$ 12,889.80	\$ 13,530.88	\$ 13,503.60	\$ 12,685.20	\$ 16,913.60	\$ 16,777.20	\$ 14,799.40	\$ 13,299.00	\$ 14,376.56	
Bebidas	\$ 2,762.10	\$ 2,494.80	\$ 2,854.17	\$ 2,806.65	\$ 2,946.24	\$ 2,940.30	\$ 2,762.10	\$ 3,682.80	\$ 3,653.10	\$ 3,222.45	\$ 2,895.75	\$ 3,130.38	
	\$ 19,720.37	\$ 18,429.47	\$ 21,004.43	\$ 20,658.72	\$ 21,775.72	\$ 21,240.76	\$ 22,027.83	\$ 27,262.39	\$ 25,806.10	\$ 23,149.53	\$ 21,405.14	\$ 24,087.47	
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$ 30,887.13	\$ 28,680.53	\$ 32,710.82	\$ 32,171.28	\$ 33,884.78	\$ 33,194.24	\$ 33,810.93	\$ 42,410.11	\$ 40,501.40	\$ 36,215.47	\$ 33,307.36	\$ 37,207.29	
Costos operativos													
Nómina	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	\$ 11,261.01	
Alimentacion del personal	\$ 1,550.00	\$ 1,400.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	\$ 1,500.00	\$ 1,550.00	
Mantenimineto	\$ 1,518.23	\$ 1,413.30	\$ 1,611.46	\$ 1,584.90	\$ 1,669.82	\$ 1,633.05	\$ 1,675.16	\$ 2,090.18	\$ 1,989.23	\$ 1,780.95	\$ 1,641.38	\$ 1,838.84	
Sevicios Basicos	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	\$ 512.00	
Marketing	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 300.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 300.00	
Gastos generales	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	\$ 620.00	
Arriendo del terreno	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	\$ 2,205.00	
Comision tarjeta de credito	\$ 759.11	\$ 706.65	\$ 805.73	\$ 792.45	\$ 834.91	\$ 816.53	\$ 837.58	\$ 1,045.09	\$ 994.61	\$ 890.48	\$ 820.69	\$ 919.42	
	\$ 18,425.35	\$ 18,117.96	\$ 18,565.19	\$ 18,475.36	\$ 18,652.73	\$ 18,847.58	\$ 18,660.75	\$ 19,283.27	\$ 19,081.85	\$ 18,819.43	\$ 18,560.07	\$ 19,206.27	
FLUJO NETO antes de impuesto	\$ 12,461.79	\$ 10,562.57	\$ 14,145.62	\$ 13,695.92	\$ 15,232.04	\$ 14,346.65	\$ 15,150.17	\$ 23,126.84	\$ 21,419.56	\$ 17,396.03	\$ 14,747.29	\$ 18,001.01	
15% de reparticion de empleados	\$ 1,869.27	\$ 1,584.39	\$ 2,121.84	\$ 2,054.39	\$ 2,284.81	\$ 2,152.00	\$ 2,272.53	\$ 3,469.03	\$ 3,212.93	\$ 2,609.41	\$ 2,212.09	\$ 2,700.15	
	\$ 10,592.52	\$ 8,978.18	\$ 12,023.78	\$ 11,641.53	\$ 12,947.24	\$ 12,194.65	\$ 12,877.65	\$ 19,657.82	\$ 18,206.62	\$ 14,786.63	\$ 12,535.20	\$ 15,300.86	
25% de impuestos	\$ 2,648.13	\$ 2,244.55	\$ 3,005.95	\$ 2,910.38	\$ 3,236.81	\$ 3,048.66	\$ 3,219.41	\$ 4,914.45	\$ 4,551.66	\$ 3,696.66	\$ 3,133.80	\$ 3,825.22	
FLUJO DE CAJA OPERTIVO	\$ 7,944.39	\$ 6,733.64	\$ 9,017.84	\$ 8,731.15	\$ 9,710.43	\$ 9,145.99	\$ 9,658.24	\$ 14,743.36	\$ 13,654.97	\$ 11,089.97	\$ 9,401.40	\$ 11,475.65	\$ 121,307.01

Cálculo de VAN y TIR

Tasa de descuento (K)		22.00%
Valores presentes de los flujos futuros		\$190,883.96
Inversion	\$	-181,130.00
VAN		\$9,753.96
TIR mensual		2%
TIR anual		25.15%

TIR > k

La tasa interna de retorno es mayor a la tasa de descuento

	Año 1	Año 2	Año 3
Ingresos por ventas	\$506,696.00	\$593,732.00	\$681,549.25
Costos de venta	\$197,934.18	\$232,490.44	\$266,567.92
Utilidad bruta en ventas	\$308,761.82	\$361,241.56	\$414,981.33
Costos operativos	\$202,204.12	\$213,049.18	\$224,695.82
Flujo neto antes de impuestos	\$106,557.70	\$148,192.38	\$190,285.51
15% de reparticion de empleados	\$ 17,203.07	\$ 22,228.86	\$ 28,542.83
25% de impuestos	\$ 24,371.02	\$ 31,490.88	\$ 40,435.67
Flujo de Caja Operativo	\$ 64,983.60	\$ 94,472.64	\$121,307.01