

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DEL RESTAURANTE CANO'S
BAR EN LA CIUDAD DE CALI

LINA MARCELA CANO TABORDA
LUISA FERNANDA CASTILLO PÉREZ
ESTEBAN MORALES

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CATÓLICA LUMEN GENTIUM
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
SANTIAGO DE CALI

2020

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DEL RESTAURANTE CANO'S
BAR EN LA CIUDAD DE CALI

LINA MARCELA CANO TABORDA
LUISA FERNANDA CASTILLO PÉREZ
ESTEBAN MORALES

Anteproyecto presentado para optar al título de Administrador de empresas

Director de trabajo de grado: José David Rojas Pico.

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CATÓLICA LUMEN GENTIUM
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
SANTIAGO DE CALI

2020

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma del jurado

Firma del jurado

Cali, 24 de noviembre de 2020

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado en primer lugar, a Dios, por darnos la oportunidad de culminar esta etapa de técnicas en administración de empresas.

También a familiares y amigos que, con su apoyo, nos dieron la motivación para seguir adelante.

Y, por último, pero no menos importante, a los profesores por guiarnos y brindarnos todo su conocimiento para mejorar y corregir cada falencia.

AGRADECIMIENTOS

A nuestros docentes por compartir día a día sus conocimientos, a nuestro asesor de proyecto, una persona llena de sabiduría.

Sin duda alguna este proceso no ha sido fácil, por el contrario, ha sido un camino lleno de obstáculos, pero las ganas de ser mejores personas y crecer profesionalmente nos ha hecho seguir adelante.

A Dios y nuestras familias, muchas gracias.

CONTENIDO

	Pág.
1	CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROYECTO.....20
1.1	TITULO DEL PROYECTO.....20
1.2	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN.....20
1.3	PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN20
1.4	OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN22
1.5	JUSTIFICACIÓN23
1.6	MARCO DE REFERENCIA25
1.7	ASPECTOS METODOLÓGICOS.....33
2	ANÁLISIS DEL MERCADO38
2.1	ANÁLISIS DEL SECTOR38
2.2	ESTRUCTURA DEL MERCADO.....39
2.3	CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO.....41
2.4	PLAN DE MERCADEO51
3	ESTUDIO TÉCNICO57
3.1	INTRODUCCIÓN57

3.2	INGENIERÍA DEL PROYECTO.....	57
3.3	PRODUCTO.....	58
3.4	TAMAÑO DEL PROYECTO.....	103
4	LINEAMIENTOS ORGANIZACIONAL Y LEGAL.....	105
4.1	DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO.....	105
4.2	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	106
4.3	MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL.....	107
4.4	PROCESO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL.....	108
4.5	PROCESO DE CONTRATACIÓN.....	115
4.6	PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL 117	
4.7	FUNDAMENTACIÓN CARGOS Y FUNCIONES ESTRATÉGICAS.....	118
5	ESTRUCTURA FINANCIERA.....	127
5.1	INVERSIÓN INICIAL.....	127
5.2	DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS.....	129
5.3	AMORTIZACIÓN.....	130
5.4	PARÁMETROS GENERALES.....	132

5.5	GASTOS GENERALES DE VENTAS, ADMINISTRACIÓN Y PRODUCCIÓN.	139
5.6	COSTOS UNITARIOS DEL PRODUCTO O SERVICIO.....	140
5.7	PROYECCIÓN DE COSTOS Y VENTAS.....	147
5.8	PROYECCIÓN DE IMPUESTOS.	149
5.9	ESTADOS FINANCIEROS.....	153
5.10	ANÁLISIS VERTICAL Y HORIZONTAL DE LOS ESTADOS FINANCIEROS 163	
5.11	RAZONES FINANCIERAS	164
5.12	PUNTO DE EQUILIBRIO	165
5.13	ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.....	165
6	CONCLUSIONES.....	166
	REFERENCIAS	167

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Cálculo demanda	39
Tabla 2. Lista de precios	53
Tabla 3. Selección del equipo	82
Tabla 4. Selección del equipo de cómputo y comunicaciones	83
Tabla 5. Selección de muebles y enseres	83
Tabla 6. Inventario de materia prima	84
Tabla 7. Mano de obra sin carga prestacional	85
Tabla 8. Restaurantes comuna 17	100
Tabla 9. Punto de equilibrio	103
Tabla 10. Naturaleza del cargo	120
Tabla 11. Activos fijos	127
Tabla 12. Activos diferidos	128
Tabla 13. Capital de trabajo	129
Tabla 14. Depreciación activos fijos.....	129
Tabla 15. Amortización en pesos.....	130
Tabla 16. Amortización en pesos.....	131
Tabla 17. Parámetros económicos	132
Tabla 18. Márgenes brutos	132
Tabla 19. Parámetros de gastos	133
Tabla 20. Parámetros laborales	134
Tabla 21. Horario del personal.....	135
Tabla 22. Cargos y salarios	136
Tabla 23. Nomina administrativa – prestaciones y aportes sociales.....	136
Tabla 24. Nomina operativa - prestaciones y aportes sociales.....	137
Tabla 25. Costo nomina administrativa	138

Tabla 26. Costo nomina operativa	138
Tabla 27. Presupuesto de producción por unidades año 1	139
Tabla 28. Costo por plato sushi roll con camarón	140
Tabla 30. Costo por plato carne asada	141
Tabla 31. Costo por plato salsa de camarones	141
Tabla 32. Salsa de camarones	142
Tabla 33. Costo por plato corvina con costra de hierbas	142
Tabla 34. Costo por plato sopa de porotos (frijoles negros)	143
Tabla 35. Costo por plato burrito de carne	144
Tabla 36. Costo por plato crumble de Salmon	144
Tabla 37. Costo por plato huevos rellenos	145
Tabla 38. Costo por plato pastel de papas	145
Tabla 39. Costo por plato crema de arvejas y tocinos	146
Tabla 40. Costo por plato (torta de bizcocho)	146
Tabla 41. Costo por plato helado de yogurt	147
Tabla 42. Presupuesto de costo unitario sin MDO y CIF	148
Tabla 43. Presupuesto de ventas en pesos	149
Tabla 44. Proyección IVA	150
Tabla 45. Proyección IVA	150
Tabla 46. Recaudo en pesos IVA	151
Tabla 47. Recaudo en pesos IVA	151
Tabla 48. Pagos en pesos IVA	152
Tabla 49. Pago en pesos IVA	152
Tabla 50. Estado de resultados sin financiación	154
Tabla 51. Estado de resultados sin financiación	155
Tabla 52. Estado de resultados con financiación	156
Tabla 53. Estado de resultados con financiación	157
Tabla 54. Flujo de caja sin financiación	158
Tabla 55. Flujo de caja sin financiación	159
Tabla 56. Flujo de caja con financiación	160

Tabla 57. Flujo de caja con financiación	161
Tabla 58. Balance sin financiación.....	162
Tabla 59. Balance con financiación	163
Tabla 60. Razones financieras sin financiación	164
Tabla 61. Razones financieras con financiación	164
Tabla 62. Punto de equilibrio	165
Tabla 63. Análisis de sensibilidad	165

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Preguntas tipo Likert.....	45
Gráfico 2. ¿Qué género musical prefiere escuchar mientras comes?	46
Gráfico 3. ¿Qué tipo de comida prefiere usted?	47
Gráfico 4. ¿Cuántas veces a la semana come en un restaurante?	48
Gráfico 5. ¿Por qué razón prefiere comer en un restaurante?.....	49
Gráfico 6. ¿Qué valora usted en un restaurante?	50
Gráfico 7. ¿Qué redes sociales usa frecuentemente?	51
Gráfico 8. Modelo de reclutamiento de personal.....	107
Gráfico 9. Proceso de selección del personal	108

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Ficha técnica del producto (Carne asada).....	59
Cuadro 2. Ficha técnica del producto (Salsa de camarones)	60
Cuadro 3. Ficha técnica del producto (Corvina).....	61
Cuadro 4. Ficha técnica del producto (Quiche de cebolla y ricota).....	62
Cuadro 5. Ficha técnica del producto (Sopa de frijoles negros)	63
Cuadro 6. Ficha técnica del producto (Burrito de carne).....	64
Cuadro 7. Ficha técnica del producto (Crumble de salmón)	65
Cuadro 8. Ficha técnica del producto (Huevos rellenos)	66
Cuadro 9. Ficha técnica del producto (Pastel de papas)	67
Cuadro 10. Ficha técnica del producto (Crema de arvejas y tocinos).....	68
Cuadro 11. Ficha técnica del producto (sushi).....	69
Cuadro 12. Ficha técnica del producto (Torta de chocolate)	70
Cuadro 13. Ficha técnica del producto (Helado de yogurt).....	71
Cuadro 14. Estufa de 6 puestos con horno.....	72
Cuadro 15. Freidor industrial	73
Cuadro 16. Plancha de sobreponer	73
Cuadro 17. Mesa doble entrepaño.....	74
Cuadro 18. Refrigerador vertical sencillo	74
Cuadro 19. Congelador vertical 1 puerta	75
Cuadro 20. Licuadora vitamix industrial	75
Cuadro 21. Horno microondas industrial.....	76
Cuadro 22. Malteadora doble.....	76
Cuadro 23. Televisor.....	79
Cuadro 24. Computador de mesa.....	80
Cuadro 25. Cámaras de vigilancia	80
Cuadro 26. Software para Tablet.....	81
Cuadro 27. Tablet	81

Cuadro 28. Equipo de sonido	82
Cuadro 29. Mesas y sillas	85
Cuadro 30. Barra bar	86
Cuadro 31. Butacos	86
Cuadro 32. Formato solicitud de empleo	110
Cuadro 33. Formato solicitud de empleo	111
Cuadro 34. Formato solicitud de empleo	112
Cuadro 35. Formato solicitud de empleo	113
Cuadro 36. Perfil de cargo chef	121
Cuadro 37. Perfil de cargo auxiliar de cocina	122
Cuadro 38. Perfil de cargo auxiliar de cocina	123
Cuadro 39. Perfil de cargo mesero	124

LISTA DE IMÁGENES

	Pág.
Imagen 1. Mapa de Colombia.....	87
Imagen 2. Mapa de Cali y sus comunas	95

LISTA DE IMAGENES

Imagen 1. Formato de encuesta	43
Imagen 2. Formato de encuesta	44
Imagen 3. Modelo de planta	58
Imagen 4. Ciclo de vida laboral.....	116

RESUMEN

Se realizó un estudio de mercado en el sur de la ciudad de Cali, para analizar la viabilidad de un restaurante en este sector.

La oportunidad que se tiene para incursionar en el mercado de los restaurantes, es bastante importante. Los caleños desean un lugar agradable, donde compartir con familiares y amigos. Es importante resaltar que este proyecto busca suplir la necesidad que tienen los clientes al momento de alimentarse, una alimentación saludable es fundamental en la vida de cualquier persona.

Se realizan unas encuestas en el sector para tener mayor claridad de lo que realmente necesitan los clientes, preguntas claras que responden a las dudas de los socios del proyecto, para así obtener más información y saber cómo actuar frente al mercado.

Palabras Claves: Restaurante, Alimentación, Emprender.

ABSTRACT

A market study was carried out in the south of the city of Cali, to analyze the viability of a restaurant in this sector.

The opportunity to venture into the restaurant market, it's very important. The caleños want a nice place, where to share with family and friends it is important to note that this project seeks to supply the need that customers have at the time of feeding, a healthy diet is essential in anyone's life.

Surveys are carried out in the sector to have greater clarity of what customers really need, clear questions that answer the doubts of the project partners, to get more information of the market.

Keywords: Restaurants, Feeding, Undertake

INTRODUCCIÓN

En este trabajo se podrá evidenciar la idea y desarrollo de negocio para el restaurante Cano's Bar, analizando el mercado para así poder tomar decisiones acertadas tanto en beneficio propio como en general. Por otro lado, se trabajará por la importancia de crear empresa para generar empleo a la comunidad caleña.

La creación de empresas y por ende la generación de empleo requieren de dos componentes básicos: la persona o el equipo con visión y espíritu empresarial, por un lado, y el entorno o el ambiente propicio para el desarrollo de las iniciativas, por el otro (Cajal, 2017, párr.27).

Respecto a lo anterior, el impacto que tendrá el negocio en los habitantes de la Ciudad de Santiago de Cali y en los demás establecimientos de este tipo, al incursionar con ideas innovadoras, dejando atrás lo rutinario de los restaurantes comunes, ofreciendo un servicio diferente y parándonos de tal forma en el mundo de la gastronomía.

1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROYECTO

1.1 TITULO DEL PROYECTO

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DEL RESTAURANTE CANO'S BAR, EN LA CIUDAD DE CALI.

1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

La línea de investigación aplicada para este trabajo es la de EMPRENDIMIENTO.

1.3 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

El estrés que aqueja a las personas día a día, es algo que afecta a todos en su cotidianidad, viven con el afán de estar pendientes de cada una de sus obligaciones descuidando o dejando de lado el poder disfrutar y compartir con sus seres queridos y más allegados.

Debido a estos sucesos, hoy en día se cuenta con gran variedad de lugares para el ocio y diversión de las personas, un mercado que ha ido creciendo, con distintas alternativas para satisfacer estas necesidades dependiendo del gusto de las personas. De ahí nace la idea de crear un restaurante que pueda saciar y dar solución a este problema.

Por ello, el restaurante Cano's Bar, se dedicará a la prestación de un servicio de comida de excelente calidad, con un ambiente de integración de las familias y amigos, con show de música en vivo para que la noche sea agradable y que cada uno de los clientes pueda salir de la monotonía, con un componente innovador enfocado hacia el servicio y la satisfacción de los consumidores.

1.3.1 Planteamiento del problema. Se pudo detectar en la ciudad de Cali la necesidad de un lugar ubicado en la zona sur que ofrezca comida gourmet¹ de alta calidad. Según plataformas como Tripadvisor, sitio web especializado en restaurantes, indica que los mejores sitios de comida en Cali se encuentran en su mayoría al norte y oeste de la ciudad, en barrios como el Granada o el Peñón. También el famoso guía culinario Tulio Zuloaga realizó un top de 9 lugares imperdibles en Cali donde dice:

Comer en Cali es una delicia, una revelación. Lo que sucede en sus mesas es algo único, muy propio e irrepetible. ¡Sus cocineros están profundamente arraigados a su tierra, a sus sabores, al espíritu de sus primeros pobladores... por eso, comer allí, sea en sus modernos entables, en sus caspetes o en sus frescas plazas, es un sabroso viaje a las mesas de la infancia! Estos 9 lugares son mi adoración (2018, párr.1).

De estos 9 lugares, solo uno queda en la zona sur, el resto está en las zonas norte y oeste y uno solo en el centro de Cali.

La mayoría de restaurantes de alta calidad en la ciudad, se encuentran en la parte oeste. Según el País (2018), *El barrio el Peñón sigue consolidándose como una de las zonas gastronómicas preferidas de Cali. Su amplia oferta atrae a diario a cientos de comensales que viven en la capital del Valle del Cauca o a visitantes que acuden a este tradicional sector.* (párr.1) Lo anterior, hace que los habitantes de otras zonas tengan que desplazarse, haciendo recorridos largos y dependiendo de la hora, se vuelve realmente un caos.

El restaurante se ubicará en la comuna 17, en una investigación realizada por los autores, se concluyó que la mayoría de restaurantes ofrece comida tradicional colombiana o rápida. No hay sorpresas ni mucha imaginación en sus productos, eso

¹ Gourmet se define como aquella cocina que usa ingredientes raros o mezclas exóticas, una cocina dirigida a los paladares más exigentes.

produce que se requieran más sitios que figuren en los mejores de la ciudad y brinden comida tipo gourmet.

1.3.2 Formulación del problema. Era necesario formular ciertas preguntas para así llegar a la necesidad que tienen los caleños frente a los restaurantes. ¿Qué es lo que buscan las personas cuando acuden a un restaurante? Pues varios de ellos en las encuestas realizadas respondían. ¿Es necesario que los restaurantes ofrezcan algo más que comida en sus establecimientos?

1.3.3 Sistematización del problema. Según las encuestas realizadas, los caleños buscan un sitio en el cual aparte de suplir las necesidades de la alimentación, también puedan encontrar otros tipos de servicios, como lo son bebidas, barras de licores, todo tipo de cocteles, un sitio donde puedan compartir no solo con amigos sino también en familia.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 Objetivo general. Elaborar el estudio de viabilidad económica del restaurante Cano's Bar, en la ciudad de Cali, para el año 2020.

1.4.2 Objetivos específicos.

- Adelantar un estudio de mercado, que permita identificar con claridad la oferta, la demanda y la posibilidad de ser partícipes como prestadores de dicho servicio.
- Elaborar el estudio técnico operativo, que permita determinar la ingeniería a utilizar en el proyecto, la correcta elección de la tecnología y el tamaño de este.
- Determinar la estructura financiera que permita conocer la inversión inicial, plan de costos, gastos y así mismo establecer márgenes de ganancia, sostenibilidad y retorno de la inversión.

1.5 JUSTIFICACIÓN

Este es un proyecto pensado en aquellas personas que disfrutan de la buena comida y de la música agradable, pensando en un restaurante innovador que incluya estos dos factores, además del poder distraerse de lo habitual.

Cano's Bar, es el sitio perfecto para tener una experiencia única, música instrumental en vivo, un ambiente tranquilo y agradable, comida deliciosa para todos los gustos, desde aquellos que se cuidan y quieren comer siempre saludable, hasta para aquellos que cometen sus pecaditos y les gusta consentirse delicioso con la comida. Apostándole todo a este proyecto, por su idea ganadora, contando con diversas formas para que los clientes elijan al restaurante como uno de sus favoritos y que no se pierdan de la comida que se ofrece.

La otra cara de este proyecto, por así llamarlo, es el generar ingresos, mejorando la calidad de vida de sus propietarios y también con un sentido social, al generar empleo a personas que lo necesiten y puedan crecer junto con Cano's Bar.

En el desarrollo de esta presentación se irá explicando por qué el restaurante Cano's Bar será un gran proyecto.

1.5.1 Teórica. Para la sociedad en general es importante llevar una buena alimentación, que estos alimentos aporten los nutrientes necesarios para la salud de las personas es lo primordial para aquellos que quieren poner en práctica una idea de negocio, un emprendimiento como lo es un restaurante. A parte de ello las personas opinan que un restaurante que les pueda ofrecer comida de muy buena calidad, que los ayude a mantener una alimentación balanceada, y donde puedan divertirse es importante. Es por esto que se ve en un restaurante una gran oportunidad de emprender un negocio.

1.5.2 Metodológica. Según Diana León (2016), *“Si hay un sector económico que está sacando la cara por su crecimiento y sus inversiones, en un momento de desaceleración económica e incertidumbre por la reforma tributaria, es el de los restaurantes”*. (párr.2). Para los caleños comer sano puede sonar aburrido, para ello es necesario hacer la fusión entre buena alimentación y diversión. Respecto a lo anterior, se realiza la investigación, para saber o conocer cuáles son esos aspectos diferentes que puedan llegar a satisfacer las necesidades de los clientes, además, de lo que puede hacer un emprendedor, para que su restaurante tenga ese punto diferenciador de los demás.

1.5.3 Practica. Para cumplir a cabalidad con las necesidades de los consumidores, se busca ofrecer comida de muy buena calidad, que sea saludable para todo aquel que visite el restaurante, y aparte de eso una barra de licores donde después de disfrutar de una buena comida, tengan un rato de esparcimiento, el restaurante ofrecerá atender eventos y fechas especiales, contara con un equipo de excelente servicio, ordenar mediante una App, domicilios por medio de la misma,

esto permitirá que la entrega sea más eficaz y así lograr efectividad en los procesos del restaurante.

1.6 MARCO DE REFERENCIA

La organización del restaurante se basa en la teoría de Henry Fayol. *“Él fue el creador del proceso administrativo, de donde emanan 4 etapas de las que se compone el proceso administrativo”* (López, 2019, párr.3)

- Planificar
- Organizar
- Dirigir
- Controlar

“Para Fayol, estas cuatro etapas eran imprescindibles para la buena gestión empresarial. Todo equipo directivo debe dominarlas y tenerlas en cuenta de cara a cualquier proyecto.” (López, 2019, párr.4)

La estructura organizacional de la empresa estará dividida por departamentos, al inicio será una empresa pequeña, por ende, no habrá un departamento de recursos humanos si no que habrá un líder de sección encargado de velar por el orden y el buen funcionamiento de las labores requeridas, para cumplir con las necesidades de los clientes.

1.6.1 Referente histórico. *La culinaria propia del Valle del Cauca es una de las más ricas y diversas de nuestro país; está influenciada por la cultura española, al ser ellos los primeros en habitar territorio Colombiano. Gracias a ellos, esta zona es un excelente terreno para la agricultura y se reconoce como uno de los escenarios más representativos en lo que a gastronomía refiere.* (Arango, 2018, p.7)

Encontramos, pues, a través del estudio de sus comidas, que nuestros antecesores estaban en su mayoría profundamente ligados a la tierra ya sea a los pequeños

predios o las haciendas que generaba para ellos frutos de gran abundancia. Las actividades campesinas y ganaderas de los habitantes del Valle del Cauca dieron pie a una vida metódica y tranquila que produjo una gastronomía sencilla, pero de gran riqueza y originalidad en sus variaciones. Las oscilaciones climáticas de este departamento incidieron también en la creación de múltiples platos que satisfacían los gustos y las necesidades de los vecinos de cada latitud. (Garcés, 1977, p.63).

El departamento del Valle tiene inmersa en su cocina típica la cultura afrocolombiana. Lo anterior, gracias a la proximidad que tenemos con el Litoral Pacífico y por lo tanto el alcance y la facilidad de adquirir algunos de los ingredientes más representativos de este territorio. Así, para poder fusionarlos con la inmensa cantidad de especies de fauna y flora que se pueden encontrar gracias a la privilegiada ubicación del departamento y que enriquecen aún más cada una de las preparaciones autóctonas y reconocidas que, por su delicada elaboración, hacen que esta cocina sea ancestral. (Arango, 2018, p.7)

“La alta cocina en Colombia está viviendo una transformación sin precedentes. Este sector es objeto de millonarias inversiones por la entrada de competidores nuevos y proyectos ambiciosos que adelantan los jugadores tradicionales”. (Montalvo, 2008, p.10)

Desde tiempos atrás los restaurantes se han clasificado de la siguiente manera, según su categoría y según el concepto. (Encebar, 2019, p.1).

Según su categoría, estos son:

- *Restaurante de lujo (5 tenedores)*
- *Restaurante de primera clase (4 tenedores)*
- *Restaurante de segunda clase (3 tenedores)*
- *Restaurante de tercera clase (2 tenedores)*
- *Restaurante de cuarta clase (1 tenedor)*

Según su concepto, estos son:

- *Gourmet*
- *De especialidad*
- *Familiar*
- *Buffet*
- *De comida rápida*
- *Temático*
- *Para llevar*

Ubicándose el restaurante Cano's Bar, en la categoría Gourmet, ofreciendo un amplio menú y una barra de licores. De acuerdo a esto, se puede evidenciar que hoy por hoy, existen mucha variedad en cuanto a la creación de un restaurante, esto dependiendo del gusto y objetivo que se quiera lograr y a que público meta se quiere llegar.

1.6.2 Referente teórico. El presente trabajo, analiza todo lo referente para la creación exitosa y viable de un restaurante, en la ciudad de Santiago de Cali, específicamente. Teniendo en cuenta los diferentes tipos de restaurantes que existen.

Dicho lo anterior, se conoce como restaurante a un establecimiento comercial, abierto al público, donde se paga un precio por lo consumido en el mismo lugar.

Según la Real Academia Española (2018) es un “*Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.*” (párr.1).

1.6.3 Referente conceptual.

1.6.3.1 Generalidades

“El término marco conceptual se utiliza básicamente en el ámbito de la investigación con carácter científico. Por marco conceptual se entiende la representación general de toda la información que se maneja en el proceso de investigación”. (Definición ABC, 2015, párr.1).

1.6.3.2 Definición de conceptos

1.6.3.2.1 Proyecto

“Hace referencia a la planificación o concreción de un conjunto de acciones que se van a llevar a cabo para conseguir un fin determinado, unos objetivos concretos”. (OBS, 2019, párr.2).

“Todo proyecto debe buscar un cambio, proponer una respuesta creativa e inteligente a las necesidades planteada”. (OBS, 2019, párr.3).

El enfoque que asume el presente trabajo está en la línea de “planificación”, que es lo que se quiere llevar a cabo.

A lo largo de la historia distintos autores han definido lo que es la planificación. Entre ellos encontramos:

Jiménez (1982) *“La planificación es un proceso de toma de decisiones para alcanzar un futuro deseado, teniendo en cuenta la situación actual y los factores internos y externos que pueden influir en el logro de los objetivos”.* (párr.14).

Cortés (1998) *“Es el proceso de definir el curso de acción y los procedimientos requeridos para alcanzar los objetivos y metas. El plan establece lo que hay que hacer para llegar al estado final deseado”*. (párr.13).

Entendiéndose que este proceso de planificación es muy importante, ya que permite seguir unos lineamientos para el cumplimiento de la meta que se tiene.

1.6.3.2.2 Creación

“Se entiende por creación la acción y efecto de inventar, establecer o instituir algo que anteriormente no existía ni posee antecedentes. La palabra creación deriva del latín creatio”. (Significados.com, 2018, párr.1).

Sin embargo, como creación se conoce todo aquello que surge de manera inédita y original. Los seres humanos son los únicos seres vivos capaces de crear objetos, teorías, obras artísticas, equipos tecnológicos, así como, instituir y establecer puestos de trabajo, métodos de gestión, entre otros. (Significados.com, 2018, párr.3).

“En general, la creación se refiere a la acción de crear algo inédito cuyo efecto sea buscar una solución a alguna dificultad, facilitar una tarea o dar respuesta a una duda”. (Significados.com, 2018, párr.5).

Teniendo en cuenta los significados anteriores, la creación del restaurante Cano's Bar, se basa en dar respuesta a una necesidad observada en la comunidad.

1.6.3.2.3 Restaurante

Según la página Definición ABC:

El restaurante es aquel establecimiento o comercio en el cual se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para su consumo in situ, es decir, las personas

que asisten a un restaurante se sientan en las mesas que este tiene dispuestas, eligen aquello que quieren comer y beber de una carta o menú que se les facilita, lo ordenan a un mozo o camarero, y una vez listos los alimentos y bebidas se los sirve en a la mesa para que consuman el pedido allí mismo.

Un restaurante (o restaurant como también puede conocerse) es un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente (2009, párr. 2-3).

1.6.4 Referente legal. A continuación, se van a especificar que leyes o normas son requeridas para el buen funcionamiento del restaurante y que son de total obligación para la apertura de este.

De acuerdo al Decreto 1879 de 2008, se tiene que tener cierta documentación a la hora de abrir un establecimiento de este tipo. Estos son:

- *Matrícula mercantil vigente expedida por la Cámara de Comercio respectiva.*
- *Comprobante de pago expedido por la autoridad legalmente competente, de acuerdo con lo dispuesto por la Ley 23 de 1982 y demás normas complementarias, solamente cuando en el establecimiento se ejecuten públicamente obras musicales causantes de pago por derechos de autor.*
- *Registro Nacional de Turismo, tratándose de prestadores de servicios turísticos a que se refiere el artículo 13 de la Ley 1101 de 2006.*

También se debe cumplir con el concepto sanitario descrito en la Ley 9 de 1979.

Por otro lado, se encuentran las Normas técnicas sectoriales para establecimientos gastronómicos, los cuales son:

- *Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 001. Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción. 2015.*
- *Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 002. Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. 2015.*
- *Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS –USNA 003 Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. 2016.*
- *Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 005 I. Actualización. Coordinación de la Producción de Alimentos de acuerdo con los Estándares procedimientos y estándares establecidos, 2018.*
- *Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS - USNA 007 Norma Sanitaria de manipulación de alimentos, 2017.*
- *Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 006 I actualización. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, 2012.*
- *Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 009. Seguridad industrial para restaurantes, 2007.*
- *Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 011. Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes 2012.*

También está la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, resolución ministerial n° 363-2005/minsa.

“La Alcaldía de Cali expidió el Decreto 411.0.20.0404” (2012, párr.1).

En el cual se especifica el horario para los restaurantes–bar, donde se consumen bebidas alcohólicas en acompañamiento de comidas, quedando de la siguiente forma:

Los días lunes, martes, miércoles y jueves, desde las 10:00 a.m. hasta la 1:00 a.m. del día siguiente.

Los días viernes y sábados: Desde las 10:00 a.m. hasta las 2:00 de la madrugada del día siguiente. Los días domingos: Desde las 10:00 a.m. hasta las 11:00 p.m. Cuando sea víspera de día festivo, el horario se extenderá hasta las 2:00 a.m. del siguiente día.

El gobierno ha diseñado nuevas medidas para permitir la apertura de los negocios y establecimientos, mediante los siguientes artículos y decretos:

- *Resolución número 000666 de 24 abril de 2020.*
- *Decreto numero 1440 agosto 12 de 2020.*
- *Resolución 1050 29 de julio del 2020.*
- *Resolución número 000735 del 8 de mayo 2020.*

1.7 ASPECTOS METODOLÓGICOS

1.7.1 Tipo de estudios. De acuerdo a los tipos de estudios existentes, se va a tomar uno en específico, el cual se ajuste mejor a la investigación en curso.

1.7.1.1 Estudio descriptivo. Se aplicará un estudio descriptivo a través de la realización de encuestas, con el fin de encontrar características y los perfiles adecuados de las personas que posiblemente serán clientes del restaurante.

Este tipo de estudio se aplica en el proyecto basándose en saber, si esta idea de negocio tendrá la suficiente acogida por parte de la comunidad, de forma que se pueda brindar un espacio para que las personas puedan pasar un rato agradable y que a su vez se tenga una buena rentabilidad, para seguir ofreciendo este servicio. De acuerdo a esto, se formulan los siguientes interrogantes:

- ¿Qué grado de aceptación tiene esta nueva propuesta?
- ¿Cuáles son las características y/o perfil de los clientes de Cano's Bar?
- ¿Qué características de un restaurante aprecian más al momento de elegir en donde compartir una rica comida?
- ¿Qué hace diferente al restaurante Cano's Bar de la competencia?
- ¿Qué importancia tiene comer fuera de casa?

1.7.2 Método de investigación.

1.7.2.1 Método de análisis. Este proyecto se puede separar o descomponer en partes que se llamarán áreas, por eso se analizará cada una de ellas para entender el proceso, la forma en que se trabaja y sus componentes principales.

- **Área administrativa:** Esta área es la encargada de tomar las decisiones y también da órdenes y directrices a las demás áreas, el proceso de recursos humanos se integrará a la parte administrativa. El encargado en la empresa Cano's Bar será el gerente.
- **Área comercial:** Esta área es la encargada de abrir el mercado para que exista mayor demanda, cuidará la imagen de la empresa, ya que tendrá a cargo la atención al cliente, será la responsable de hacer el buen uso del marketing mix, logística y adecuamiento.
- **Área financiera:** Esta área es la encargada de acceder a créditos y préstamos a los que debe de hacer frente la empresa, relaciones de pago y cobro con proveedores y clientes, control del tipo de interés de los préstamos anteriores, declaraciones de impuestos e inversiones de la empresa en activos financieros.

1.7.2.2 Método de encuesta. Las encuestas utilizadas para recolectar información y conocer la opinión de las personas frente a esta nueva idea de negocio se basaron

con preguntas tipo Likert ² y preguntas de tipo cerradas, para su mayor entendimiento y análisis. A continuación, los resultados:

Se pudo observar que las personas suelen acudir casi siempre a restaurantes en familia o con amigos, también valoran mucho la música en el momento de compartir una rica comida. Por otro lado, se percibió que muy poco suelen llevar a los niños a comer a un restaurante.

Las personas encuestadas prefieren el género balada mientras disfrutan de la comida, siendo este el de mayor valor respecto a los otros géneros; prefieren probar comida de tipo gourmet, siendo este el modelo de plato del restaurante, van de 1 a 2 veces a la semana a comer en un restaurante, lo cual es ventaja para el restaurante.

Los encuestados desean compartir con su familia y también pasar un rato de diversión, lo cual el restaurante ofrecerá a sus comensales espacios en los cuales puedan disfrutar de esto. Además de que encuentran muy importante la calidad del producto que van a consumir, siendo este un punto a favor. Las personas en su mayoría usan la red social Instagram con un porcentaje del 56%, siendo esta la que utilizan con más frecuencia con respecto a las otras.

1.7.3 Fuentes y técnicas para recolección de información. Las fuentes y técnicas de recolección de información que se emplearon en este trabajo constaron de encuestas a una muestra de personas que se consideró apropiada para el mismo, donde se respondía a preguntas cualitativas y cuantitativas. Por otra parte, se tomó investigaciones y declaraciones hechas por expertos las cuales permiten entender el mercado, sector, economía a una escala mayor y de alguna forma más

² La escala de Likert es una herramienta de medición que, a diferencia de preguntas dicotómicas con respuesta sí/no, nos permite medir actitudes y conocer el grado de conformidad del encuestado con cualquier afirmación que le proponemos.

global, para así conocer a que se enfrenta la empresa que objetivos y estrategias son posibles realizar.

Fuentes oficiales como secretaria de cultura y turismo, el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE)³, el Departamento Administrativo de Gestión del Medio Ambiente (DAGMA)⁴, normas y leyes que interfieren en el proceso de creación de restaurantes de este tipo fueron las que se acudieron para este proyecto.

1.7.3.1 Fuentes primarias. Como fuente primaria se realizaron encuestas a 50 personas las cuales respondieron preguntas cerradas y abiertas en las que se pudo observar la reacción de primera mano. En conclusión, los datos arrojados reflejan lo que gusta y esperan frente a un establecimiento de este tipo.

Para conocer situaciones específicas en el lugar del establecimiento se requirió apoyarse en datos e información ofrecidas por fuentes del estado como lo es la secretaria de Cultura y Turismo de Cali y para saber de estudios a cobertura nacional se necesitó buscar en los registros del DANE, además para algunas políticas se basó el estudio en las normas y leyes nacionales.

1.7.3.2 Fuentes secundarias. Las fuentes secundarias se trataron principalmente en las declaraciones de conocedores los cuales nos ofrecieron un panorama más profesional sobre lo que se buscaba como situaciones reales del mercado, sector. Este instrumento facilito y simplifico parte de la investigación.

1.7.4 Tratamiento de la información. El tratamiento de los datos recolectados quizás es más difícil de buscar y encontrarlos ya que actualmente se es fácil

³ Entidad responsable de la planeación, levantamiento, procesamiento, análisis y difusión de las estadísticas oficiales de Colombia.

⁴ Es el organismo encargado de la gestión ambiental en el Municipio de Santiago de Cali y la máxima autoridad ambiental dentro de su perímetro urbano.

encontrar millones de datos en la web o en diferentes medios, es por eso que hay que tener cuidado y ser objetivo al momento de hacerlo, en este caso la información obtenida permitió conocer la demanda existente, precio del alquiler en el sector, situación de la ciudad y el país, etc. Todo esto bien utilizado hace más posible la idea de emprender y fomentar empleo de la forma correcta.

1.7.4.1 Técnicas estadísticas. Las estadísticas se han utilizado para poder cuantificar los datos que se han obtenido en el estudio, estos darán la ruta y permitirán conocer hacia qué rumbo dirigirse, ahí la importancia de un correcto análisis para poder demostrar si se está en lo correcto o no, es relevante entender que datos estadísticos son más oportunos y necesarios. Con esta técnica se observa cuantas veces acuden las personas a restaurantes, habitantes de la comuna del sitio, porcentajes, número de clientes objetivos, promedio de ingresos de los habitantes, etc.

1.7.4.2 Resultados esperados. A continuación, se muestran los resultados esperados:

- Se espera tener un impacto en el número de habitantes de la comunidad y ser una nueva alternativa de comida en el sur de Cali.
- Cumplir con las expectativas de las encuestas y cambiar detalles para satisfacer al público.
- Ser un restaurante asequible para poder tener un mercado más grande.

2 ANÁLISIS DEL MERCADO

La ciudad de Cali hoy en día cuenta con muchos restaurantes, desde los más asequibles hasta otros que no lo son. El estudio que realizó el restaurante Cano's Bar, demuestra que la población caleña es apasionada por la diversión y la buena comida.

Un espacio adecuado para el esparcimiento y para pasar ratos agradables, eso es lo que necesita la ciudad de Cali. Un sitio para comer delicioso, saludable y que llega a todos los rincones de la hermosa sucursal del cielo.

2.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, (2017). *“Del total de establecimientos económicos que existen en el país, el 48% corresponde al comercio, el 40% a prestación de servicios y el 12% a la industria.”* (párr.4).

Por su parte, Cajal (2017) refiere que, *“del total nacional de empleos en el sector económicos, el 51% se encuentran en establecimientos de servicios, mientras que el 30% en comercio y el 19% en la industria.”* (párr.5).

Estos análisis y estadísticas, permite conocer un poco más del sector en el cual se quiere incursionar, como lo es el sector de servicios, que cada día tiene un mayor auge. Respecto a esto se ve una gran oportunidad de incursionar en el mercado.

Este es un sector, en donde se encuentra competencia, que es algo normal y que se ve en todos los campos, pero siempre hay que hacer la diferencia respecto a los demás, y esto es lo que quiere lograr el restaurante, siendo uno de los preferidos en el mercado.

2.2 ESTRUCTURA DEL MERCADO

2.2.1 Análisis de la demanda. Según Cadena (2018) “el sector de food service (servicio de comida) vende al año \$35 billones y genera más de un millón de empleos. Así se mueve una industria dominada por pequeños negocios.” (párr.#1).

El consumo fuera de casa ya no se limita a las meriendas o medias mañanas en una panadería, ni tampoco a la visita a un restaurante en fechas especiales. Por lo menos 42% de los colombianos almuerza o cena al menos una vez a la semana fuera de su casa (Cadena, 2018, párr.7).

Por otro lado, se tiene en cuenta el número de personas que habitan en la comuna 17 de Santiago de Cali, según el plan de desarrollo del Municipio de Santiago de Cali (2008-2011) “En cuanto a población, según el Censo de 2005, en esta comuna habita el 5,1% de la población total de la ciudad, es decir 103.975 habitantes, de los cuales el 44,2% son hombres (45.951) y el 55,8% restante mujeres (58.024).” (p. #5).

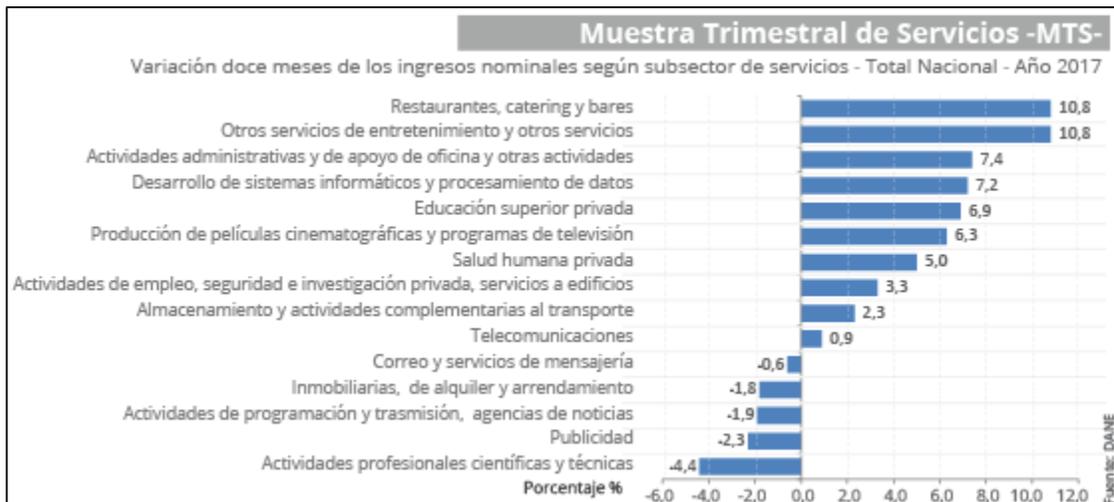
Tabla 1. Cálculo demanda

CÁLCULO DEMANDA	
HABITANTES COMUNA 17	103.975
% COLOMBIANOS	42%
MERCADO	43670
DEMANDA A SATISFACER	437

Fuente: Los autores

De acuerdo a la tabla anterior, del total de habitantes de la comuna 17 y del porcentaje de colombianos que cena al menos 1 vez fuera de casa, se tomara el 1% (437) que corresponde a la demanda a satisfacer.

Gráfica 1. Muestra trimestral de Servicios



Fuente: (DANE, 2017, fig. 1)

Analizando la imagen anterior, las estadísticas demuestran que en Colombia hay una buena demanda, que cada vez está en crecimiento, respecto a los restaurantes de comida, ya que se ha vuelto muy habitual en las personas salir a compartir en espacios diferentes a los que siempre se encuentran.

2.2.2 Análisis de la oferta. En la secretaría de Cultura y Turismo de Cali se dieron a la tarea de analizar y evaluar el sector gastronómico de Cali. Se encontró que el 49 por ciento de la oferta es internacional y un 10 por ciento regional. Los extranjeros suelen mucho traer sus ideas gastronómicas a la ciudad de Cali.

En la ciudad se pueden encontrar varios restaurantes que ofrecen este tipo de servicio, el crecimiento en la población cada vez es mayor y esto hace que la demanda de los restaurantes sea mayor, y por ende la oferta también crezca.

Con los estudios realizados hasta el momento, se puede notar que el restaurante sería una propuesta ganadora, al incursionar en el mercado de los restaurantes el cual se encuentra en constante crecimiento

2.3 CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO.

- **Descripción del servicio**

El restaurante ofrecerá un menú muy variado, dentro del cual se puede encontrar:

- Entradas
- Platos fuertes
- Postres
- Bebidas, cocteles, vinos

También se contará con un servicio exclusiva para los clientes que deseen organizar eventos ejecutivos o familiares de celebración de fechas importantes, como lo son cumpleaños, aniversarios, día del padre/madre, amor y amistad, entre otros.

2.3.1 Clientes. El perfil del consumidor del restaurante Cano's Bar es para toda la población, tanto hombres como mujeres, desde el más pequeño del hogar hasta el más adulto, con un estatus socio – económico que permita acceder a la comida gourmet que ofrecerá el restaurante y que también pueda disfrutar de un ambiente muy diferente sin discriminar su religión o creencia o su orientación sexual, ya que las puertas del restaurante estarán siempre abiertas para que todos puedan disfrutar del excelente servicio.

2.3.2 Competencia. De acuerdo al análisis en el sector donde será ubicado el restaurante, se pudo observar que, hacia el lado sur de la ciudad, hay 10 restaurantes tipo bar, que resultan siendo competencia directa para Cano's Bar.

La competencia más directa del restaurante es El Faro, El parche del gato y Mistiko. En poco tiempo estos lugares han tenido una gran acogida, son famosos en las redes sociales. Lo cual Cano's Bar actuaría con propuestas innovadoras, que ayudaría a que los clientes conozcan el restaurante. La idea es que las personas

que comprueben la calidad de los servicios, sean la voz a voz para que otros clientes lleguen a conocer el restaurante.

2.3.3 Diseño de la investigación. Para conocer la opinión de las personas frente a esta nueva idea de negocio, se realizó una investigación de fuente primaria, como lo es la encuesta, con una pregunta tipo Likert y preguntas de tipo cerradas, para su mayor entendimiento y análisis.

Esto con el fin de saber que percepción tienen las personas y así mismo obtener información que favorezca a la realización de este proyecto. Respecto a lo anterior, se elaboró una encuesta que consta de diez (10) preguntas, las cuales se muestran a continuación:

Imagen 1. Formato de encuesta

The Cano's Bar
 Santiago de Cali, _____
 Encuestador: _____
 Encuestado: _____

Finalidad:
 La siguiente encuesta es para la realización del estudio de mercado del restaurante
 The Cano's Bar.

The Cano's Bar					
	Muy Poco	Poco	A veces	Casi siempre	Siempre
1. ¿Suele acudir a restaurantes en familia o con amigos?	1	2	3	4	5
2. ¿Es agradable para usted la música en un restaurante?	1	2	3	4	5
3. ¿Suele llevar a sus niños a comer en restaurantes?	1	2	3	4	5
4. ¿El restaurante lo escoge en función a los niños?	1	2	3	4	5

Fuente: Los autores

Imagen 2. Formato de encuesta

5. ¿Qué género musical prefiere escuchar mientras comes?

- a. Salsa.
- b. Pop.
- c. Balada.
- d. Rock.
- e. Otro. ¿Cuál? _____

6. ¿Qué tipo de comida prefiere usted? (En restaurantes)

- a. Comida criolla.
- b. Comida italiana.
- c. Comida rápida.
- d. Gourmet.
- e. Otro. ¿Cuál? _____

7. ¿Cuántas veces a la semana come en un restaurante?

- a. 1 a 2 veces.
- b. 3 a 4 veces.
- c. 5 a 6 veces.
- d. Siempre.

8. ¿Por qué razón prefiere comer en un restaurante?

- a. No, yo prefiero comer en casa
- b. Por diversión.
- c. Por pasar en familia.
- d. No tengo tiempo.

9. ¿Qué valora usted en un restaurante?

- a. Precio.
- b. Calidad de servicio.
- c. Calidad del producto.
- d. Valor agregado como música o espectáculos.

10. ¿Qué redes sociales usa frecuentemente?

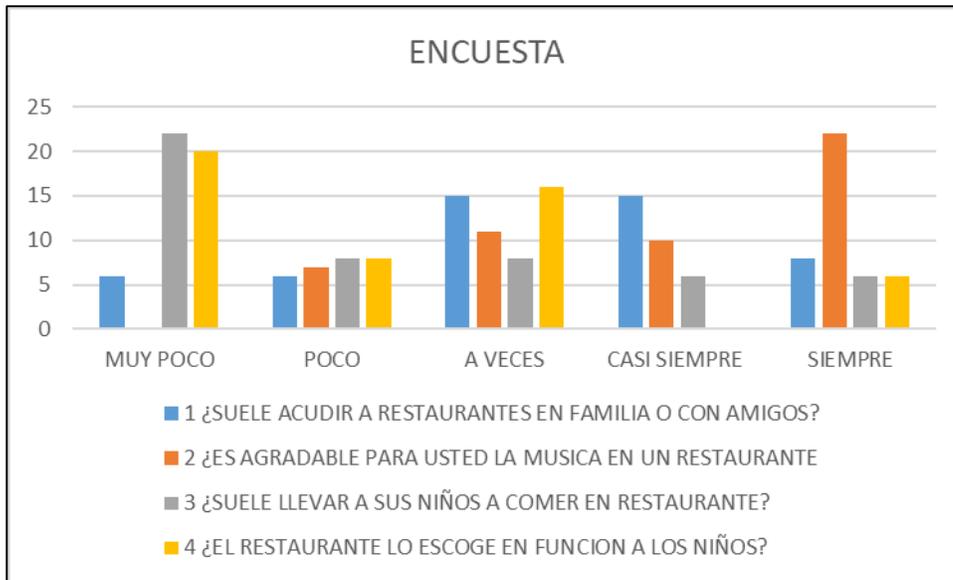
- a. Facebook.
- b. Instagram.
- c. YouTube.
- d. Twitter.

◆ Tu opinión es muy valiosa, gracias por contestar la Encuesta.

Fuente: Los autores

En total se realizaron cincuenta (50) encuestas como prueba, obteniendo los siguientes resultados ya tabulados y representados cada uno con sus respectivas gráficas.

Gráfico 1. Preguntas tipo Likert

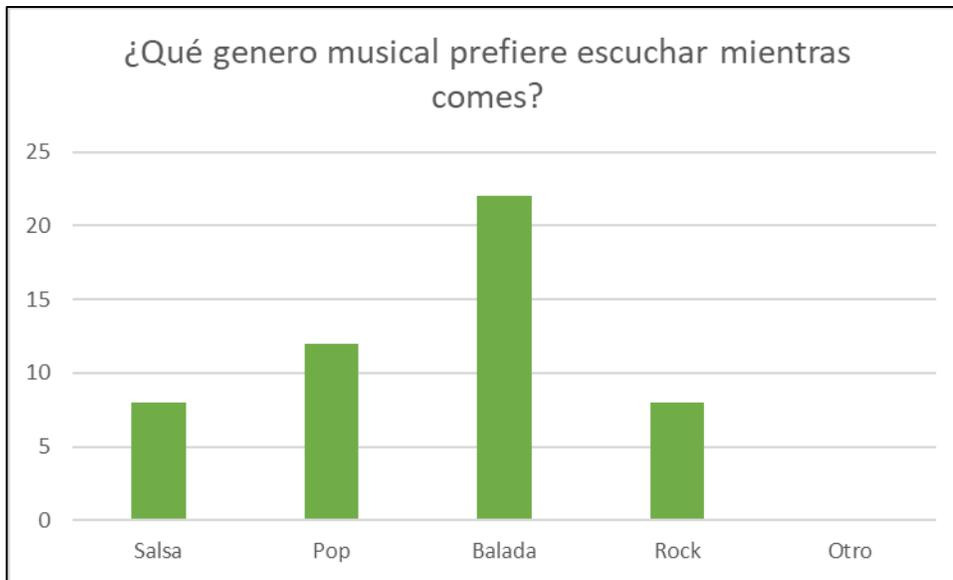


Fuente: Los autores

En este gráfico 1, se puede observar que las personas suelen acudir casi siempre a restaurantes en familia o con amigos, también valoran mucho la música en el momento de compartir una rica comida.

Por otro lado, se observa que muy poco suelen llevar a los niños a comer a un restaurante y no escogen el restaurante teniéndolos en cuenta, lo que lleva a concluir que prefieren en cierta medida disfrutar de un ambiente alejados de los lloriqueos y berrinches que estos puedan provocar.

Gráfico 2. ¿Qué género musical prefiere escuchar mientras comes?



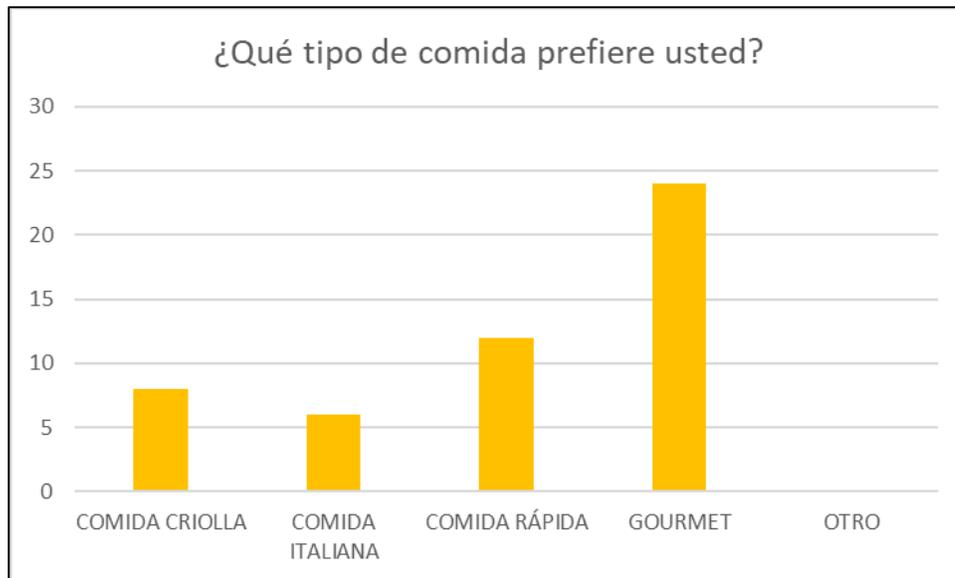
Fuente: Los autores

En este gráfico 2 se puede observar que las personas encuestadas prefieren el género balada mientras disfrutan de la comida, siendo este el de mayor valor respecto a los otros géneros.

Pero lo anterior no significa, que no se pueda tener una variedad de estilos de música en el restaurante.

Además de esto, otro aspecto importante es la preferencia sobre la comida que tienen los comensales, como se muestra en el siguiente gráfico 3.

Gráfico 3. ¿Qué tipo de comida prefiere usted?

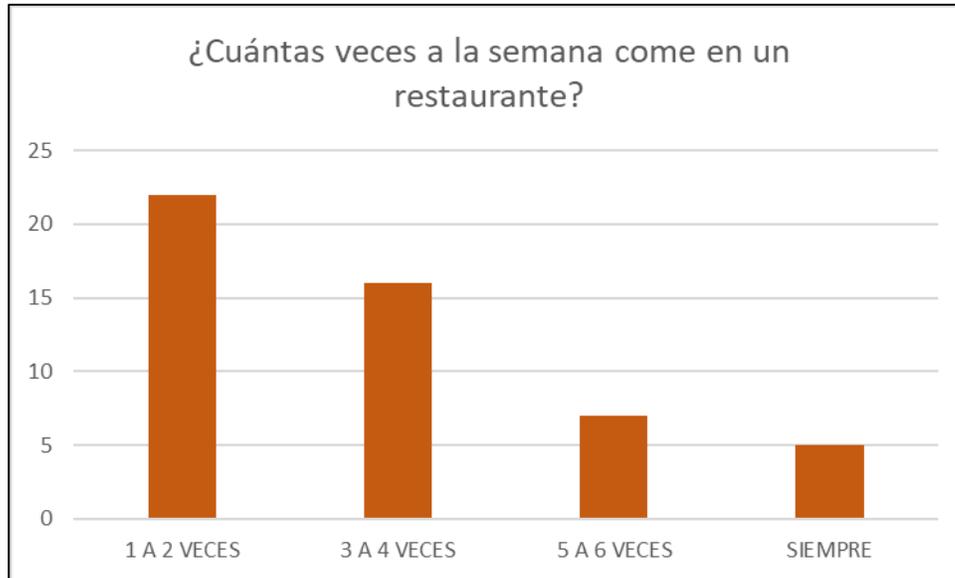


Fuente: Los autores

En este gráfico 3 se puede observar que las personas encuestadas prefieren probar comida de tipo gourmet, siendo este el modelo de plato del restaurante. Pero no solo eso, también hay una fuerte tendencia al consumo de comida rápida, esta puede ser una opción que el restaurante contemple en su menú a futuro.

A continuación en el gráfico 4 se puede ver la frecuencia de asistencia al restaurante en la semana.

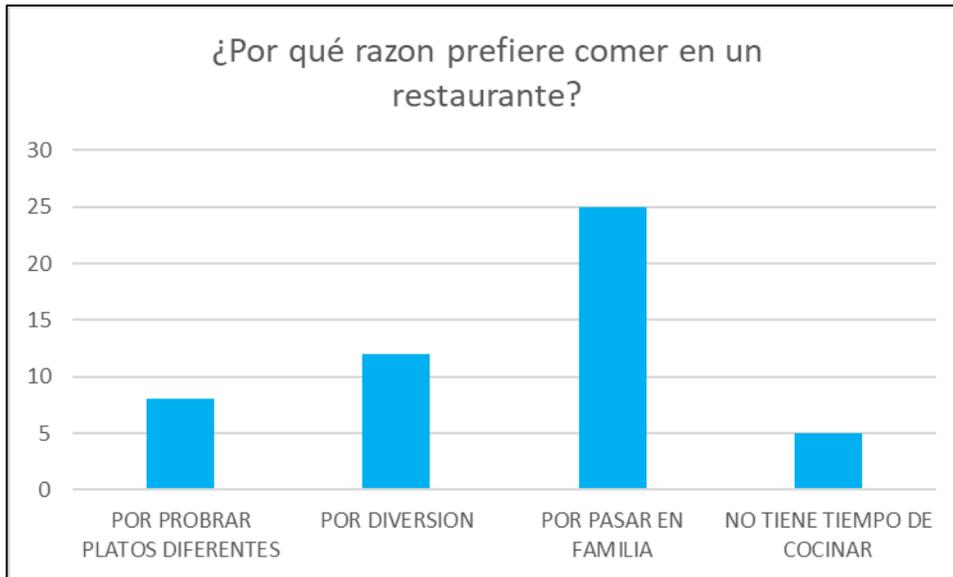
Gráfico 4. ¿Cuántas veces a la semana come en un restaurante?



Fuente: Los autores

En este gráfico 4 se puede observar que de la muestra encuestada van de 1 a 2 veces a la semana a comer en un restaurante, pero lo más relevante y ventajoso para el restaurante, son las personas que asisten de 5 a 6 veces por semana, ya que son las que permitirán que el restaurante pueda mantenerse y así mismo pueda lograr su punto de equilibrio.

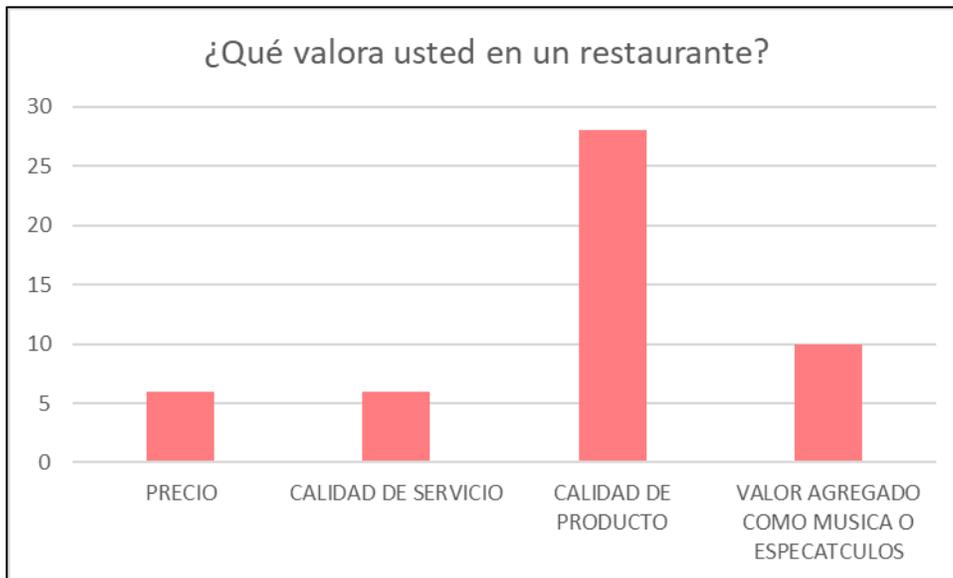
Gráfico 5. ¿Por qué razón prefiere comer en un restaurante?



Fuente: Los autores

En este gráfico 5 se puede observar que las personas encuestadas desean compartir con su familia y también para pasar un rato de diversión, por lo cual el restaurante ofrecerá a sus comensales espacios en los cuales puedan disfrutar de esto.

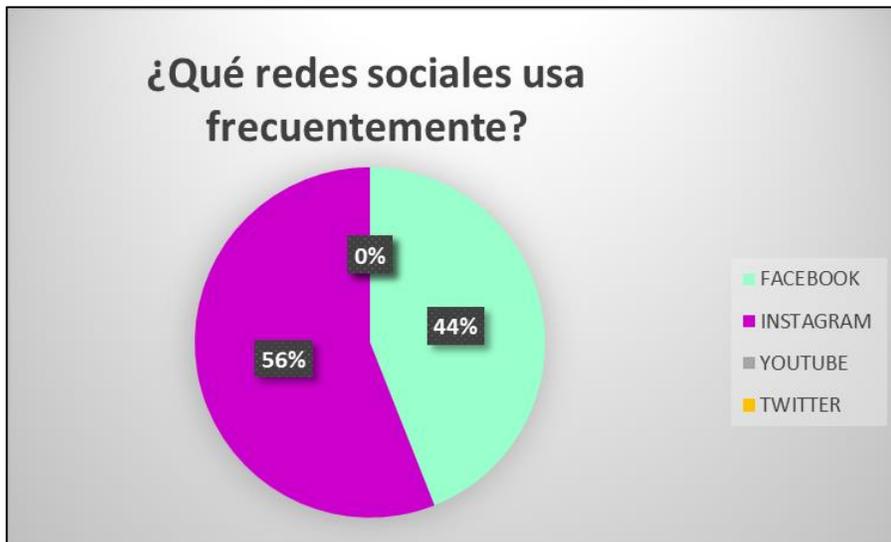
Gráfico 6. ¿Qué valora usted en un restaurante?



Fuente: Los autores

En este gráfico 6 se puede observar que las personas encuestadas encuentran muy importante la calidad del producto que van a consumir, siendo este un punto a favor.

Gráfico 7. ¿Qué redes sociales usa frecuentemente?



Fuente: Los autores

Y, por último, el gráfico anterior 7, arroja como resultado, que las personas en su mayoría usan la red social Instagram con un porcentaje del 56%, siendo esta la que utilizan con más frecuencia con respecto a las otras.

En conclusión, los datos arrojados en esta encuesta reflejan lo que a las personas les gusta y lo que realmente esperan frente a un establecimiento de este tipo.

2.4 PLAN DE MERCADEO

El público objetivo al que va dirigido el restaurante Cano's Bar, siendo este un espacio para escapar de la cotidianidad y el estrés diario, son todas las personas, sin importar sexo o edad, con un poder adquisitivo medio-alto y que deseen disfrutar de los servicios que ofrece el restaurante.

Este servicio será prestado en la Ciudad de Santiago de Cali, teniendo a disposición un local físico, donde las personas podrán acercarse para gozar de lo que el restaurante tiene para ofrecerles y así mismo contara también con servicio a domicilio a zonas cercanas de la ubicación del mismo.

Definición de objetivos:

- Atraer a nueva clientela definida por el target⁵ (público objetivo) establecido.
- Alcanzar un promedio de 120 clientes por día.
- Reducir los tiempos de espera de los comensales.
- Tener buena rentabilidad económica (crecimiento financiero).

Acciones y estrategias:

- Enfocar la carta del restaurante a la clientela que se pretende atraer.
- Tener una buena adecuación del espacio, incluyendo la decoración, logrando un ambiente fresco, pero también sofisticado.
- Interactuar continuamente con los clientes a través de las redes sociales del restaurante.

2.4.1 Estrategias de precios. Los precios del menú del restaurante, se fijarán teniendo en cuenta el costo de cada plato, para así mismo poder estimar un precio de venta al público. Y que a su vez estos sean de un modo asequible para que los clientes puedan acceder al servicio.

⁵ El target consiste en el grupo de consumidores cuyas características, deseos y necesidades se adecúan más a los productos y servicios que ofrece una marca en concreto. También se le denomina público objetivo, nicho de mercado, clientes potenciales.

Tabla 2. Lista de precios

LISTA DE PLATOS	PRECIO ESTIMADO DE VENTA	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO
Sushi roll con camarón	\$ 7.956	\$ 9.468
Carne asada al horno	\$ 19.127	\$ 22.761
Salsa de camarones	\$ 31.971	\$ 38.046
Corvina con costra de hierbas y mouselina de papas	\$ 13.304	\$ 15.831
Quiche de cebolla y ricotta	\$ 6.080	\$ 7.235
Sopa de porotos (frijoles) negros	\$ 10.272	\$ 12.223
Burrito de carne	\$ 14.981	\$ 17.828
Crumble de salmón	\$ 24.230	\$ 28.833
Huevos rellenos	\$ 7.262	\$ 8.641
Pastel de papas	\$ 9.901	\$ 11.782
Crema de arvejas y tocinos	\$ 8.822	\$ 10.498
Torta de bizcocho, chocolate y manjar	\$ 32.289	\$ 38.423
Helado de yogurt	\$ 17.404	\$ 20.711

Fuente: Los autores

Además de esto, se tendrán unos descuentos, como se observan a continuación:

- **Precios en fechas especiales:** Se aplicará a toda la clientela que tenga una reservación del servicio con anticipación mínimo de 6 horas, la cual tendrá un descuento del 10% en el total de la cuenta.
- **Precios diferenciales en función del tiempo:** Se aplicaría de la siguiente manera para la clientela, los días martes y jueves 10% en bebidas y los días lunes y miércoles 2x1 en entradas.
- **Descuento por cantidad:** Este descuento se hará por medio de las redes sociales, donde se realizará un concurso en el cual los clientes deben tomarse una foto dentro de las instalaciones del restaurante, disfrutando de nuestros platos y subirla a sus redes sociales donde se etiquete la página del restaurante. La foto que obtenga más “me gustas” por parte de sus seguidores será la ganadora de una cena para dos personas. Esto incrementará la publicidad, y será de gran beneficio para el restaurante.

2.4.2 Estrategia de venta.

Redes sociales: Esta es una herramienta que atrae a muchas personas sin importar su rango de edad.

La interacción con los clientes, se puede dar a través de las siguientes redes sociales, siendo estas las más utilizadas:

- Facebook
- Instagram
- WhatsApp

A través de estas, se puede dar a conocer todo acerca del restaurante, como descuentos, los servicios entre otros.

Referidos: Siempre existirá la voz a voz que atraerá a nuevos clientes, ya que la opinión de los consumidores es muy importante.

Esto se puede llevar a cabo mediante la fidelización de los clientes, debido a que es una buena manera de recomendación a otros. “Un cliente contento es el mejor vendedor”.

Otra opción, sería regalar cupones que los clientes puedan compartir entre su círculo de amigos o familia y así incentivar sus referencias y que otras personas puedan conocer el restaurante.

Servicios adicionales gratuitos: Se puede implementar el servicio a domicilio dentro de las zonas cercanas al restaurante y con un tope de pedido establecido para su entrega. Esta opción puede aumentar la probabilidad de compra y que logre la diferencia entre la competencia.

2.4.3 Estrategia promocional.

Evento: Se realizará un evento de inauguración con empresarios, familiares y amistades de una cena para dar a conocer el restaurante y sus platos.

- **Programas de fidelización:** Se tendrá el uso de tarjetas VIP para que los clientes acumulen visitas al restaurante y cuando tengan un total de 5 visitas, se le dará un reconocimiento ya sea de un postre o coctel para dos personas.
- **Medios masivos:** Radio, volantes e internet.

2.4.4 Estrategia de distribución. Se buscará que los proveedores utilicen los vehículos adecuados para el transporte de los alimentos, manteniendo la calidad y frescura del producto.

Una bodega para el almacenamiento de los alimentos en el restaurante, así lograr el orden y buen estado de toda la materia prima.

También se realizará un inventario semanal, esto ayudará a llevar un adecuado orden de todos los alimentos y demás mercancías que ingresan al restaurante.

2.4.5 Políticas de servicios. Se apoyará en la (Ley N°1480. Estatuto del consumidor, Colombia, 12 de octubre de 2011) *de protección al consumidor, la cual vela por los derechos y los deberes de los consumidores. También se dará un tratamiento adecuado de los datos personales suministrados por los clientes, para el uso de las promociones rigiéndose por la (Ley N°158. Tratamiento de datos, Colombia, 17 de octubre de 2012).*

2.4.6 Tácticas de ventas. Se tendrá la atención a los clientes por medio de las redes sociales, y números telefónicos, realizando así la toma de sus pedidos para su debido domicilio o reservas.

También, es importante ofrecer un excelente servicio al cliente y tener un personal capacitado para resolver de manera eficaz las solicitudes e inquietudes de los clientes del restaurante.

Adicionalmente se dispondrá un buzón de sugerencias en el restaurante, para que los clientes puedan relatar su experiencia con la comida, deseos y mejoras que crean convenientes implementar al restaurante.

3 ESTUDIO TÉCNICO

3.1 INTRODUCCIÓN

En el estudio técnico se presenta una serie de datos que logran demostrar la viabilidad técnica del proyecto del restaurante Cano's Bar, el cual contará con la tecnología necesaria para poder cubrir la demanda estudiada para el mercado, más los servicios agregados que se ofrecerán incluyendo especialidades de la casa en cuanto al producto se refiere, en este capítulo se va a tratar, el precio del menú en general, el cual genera ganancias rentables para justificar el bienestar económico de la empresa, cantidad viable de empleados, salarios. Se mostrará la parte de la localización donde se señala la ubicación más conveniente para el proyecto, tomando en cuenta la macro y micro localización del proyecto. Finalmente se analizará el tamaño del proyecto donde se evidencia el punto de equilibrio.

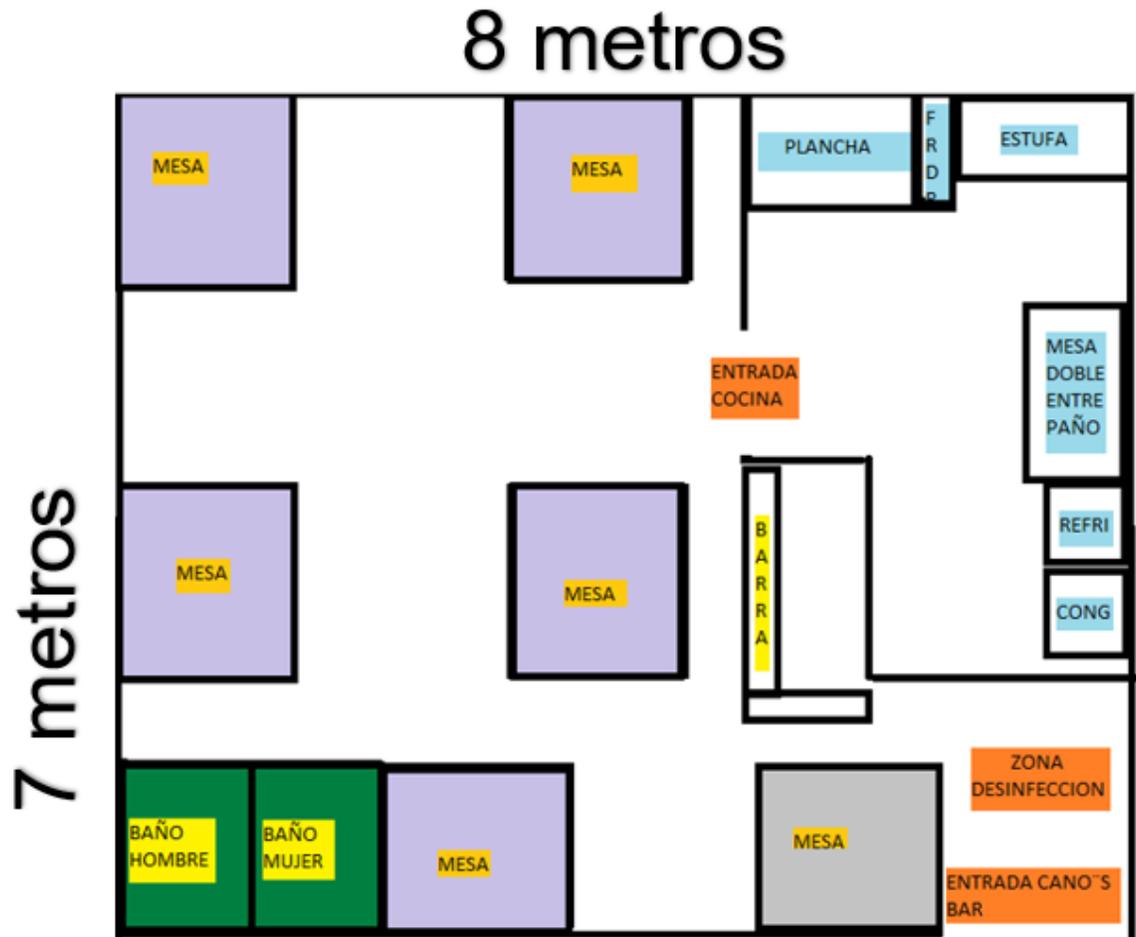
3.2 INGENIERÍA DEL PROYECTO

En este punto se comprende lo que son los aspectos de tecnología, insumos como la materia prima necesaria para llevar a cabo cada uno de los platos ofrecidos en el restaurante, así mismo, los muebles y enseres requeridos para dar solución a todo lo que concierne en la instalación y el funcionamiento óptimo del restaurante en general.

Se deben determinar los procesos, equipos, recurso humano, mobiliario y equipo de oficina necesarios y que no surjan percances, de esta forma se puede conocer todo lo que se requiere para el manejo de un restaurante.

A continuación, se muestra un modelo del plano del restaurante. Las medidas son de 8 metros por ancho y 7 metros por largo. Para un total de 56 metros cuadrados.

Imagen 3. Modelo de planta



Fuente: Los autores

3.3 PRODUCTO

A continuación, se muestran las fichas técnicas de los productos a ofrecer en el restaurante, que consta de 9 platos fuertes, 2 entradas y 2 postres.

Cuadro 1. Ficha técnica del producto (Carne asada)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Carne asada al horno
PRESENTACIÓN DEL PLATO	
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato de origen local su ingrediente principal es la carne al horno que es un corte llamado punta de ganso que ira acompañado de zanahorias y papas sazonadas. Es especialidad del chef.
INGREDIENTES	1/2 taza de aceite de oliva, 1 cucharadita Ajo en Polvo, 1 cucharadita Orégano, 1 pizca Ají de color, 2 kilos punta de ganso ,1 cebolla, en pluma, 2 zanahorias en rodajas, 4 papas con cáscaras en gajos , Sal de Mar, 1 cucharadita de Pimienta Negra molida, 1 taza de vino blanco, Perejil fresco.
TIEMPO DE PREPARACION	1 hora
CANTIDAD DE PORCIONES	2 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	Vajilla honda
ELABORACIÓN DEL PLATO	<p>1. En un bol mezclar la mitad del aceite de oliva con el ajo en polvo , orégano entero, sal de mar y pizca de ají de color . Agregar la carne y con la ayuda de las manos impregnar por todos lados con la mezcla. Dejar reposar 20 minutos. 2. En una olla calentar el resto del aceite y saltear la cebolla y zanahoria ligeramente, añadir la carne y sellarla bien por todos lados, sazonar con sal de mar Gourmet y pimienta negra molida. Transferir a una fuente de horno formando una capa con la cebolla, la zanahoria y agregar las papas. Luego añadir la carne y el vino. Rectificar sazón.</p> <p>3. Cocinar a temperatura alta 10 minutos y luego a temperatura media 50 minutos más. Una vez que la carne esté lista cortar en láminas y agregar perejil</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 2. Ficha técnica del producto (Salsa de camarones)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Salsa de camarones
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet, 2018, fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato de origen local, se consume en la mayoría de países latinos, inspirado en el mar, muy apetecible y combinado.
INGREDIENTES	500 gr de camarones cocidos. 4 cebollines picados pequeños. 1 cucharada de mantequilla. ¼ cucharadita de Aji de Color. ¼ cucharadita de Condimento para Pescado. 1 cucharadita de Sal de Mar. ¼ cucharadita de Pimienta Blanca Molida. 1 diente de ajo, picado pequeño. 2 cucharadas de tomate picado pequeño (pueden usar tomate triturado envasado). 3 tazas de crema.
TIEMPO DE PREPARACION	45 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	4 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	plato fondo blanco
ELABORACIÓN DEL PLATO	Calentar la mantequilla en una sartén. Agregar los cebollines y saltear hasta que estén blandos. Incorporar el aji de color Gourmet, el Condimento para pescado Gourmet, la sal de mar Gourmet, la pimienta blanca Gourmet y el diente de ajo; cocinar por 1 minuto. Añadir el tomate triturado y cocinar revolviendo por 2 minutos. Incorporar la crema y cocinar por 3 minutos. Finalmente agregar los camarones.

Fuente: Los autores

Cuadro 3. Ficha técnica del producto (Corvina)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Corvina con costra de hierbas y mouselina de papas
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourtmet,2018,fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato fuerte de origen frances donde la corvina queda cubierta con el pan y los demas condimentos acompañado con la mouselina de papas.
INGREDIENTES	Para el pescado: 1kg de filete de corvina 4 cdas de pan rallado 2 cdas de Condimento para Pescado 2 cdas de Perejil Deshidratad 1 cda de Albahaca 1 cda de Orégano 50gr de mantequilla Pimienta Negra Molida a gusto Sal a gusto Para la mouselina de papas: 300gr de papas peladas (4 papas aprox.) 100ml de leche entera 50gr de mantequilla.
TIEMPO DE PREPARACION	30 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	4 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	Plato hondo blanco
ELABORACIÓN DEL PLATO	tamaño. Sal pimentar los trozos por ambos lados. Ponerlos en una budinera previamente enmantequillada. En un bowl mezclar el pan rallado con el Condimento para Pescado y los otros condimentos. Al final agregar la mantequilla blanda. Mezclar bien hasta obtener una pasta. Colocar una capa de la mezcla de condimentos en uno de los lados de cada trozo de corvina y aplastar bien. Cocinar la corvina en el horno a 170°C durante 8-10 minutos o hasta que esté cocida. Preparar la mouselina de papas: cocinar las papas en abundante agua con sal. Una vez

Fuente: Los autores

Cuadro 4. Ficha técnica del producto (Quiche de cebolla y ricotta)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Quiche de cebolla y ricotta
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet,2018,fig.1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato fuerte de origen francés, consiste en una tortilla estilo volcán rellena de queso cocinada en el horno.
INGREDIENTES	Para la masa: 300g de harina 100g de mantequilla a temperatura ambiente 3 cucharadas de crema larga vida 1 yema de huevo Sal Pimienta Negra Molida Para el relleno: 6 cebollas en corte en pluma 2 cucharadas de aceite 200g de ricotta 3 cucharadas de queso parmesano rallado 2 cucharadas de cebollin fresco picado 2 cucharadas de almendras tostadas y molidas 1 huevo 1 yema de huevo Sal Pimienta Negra Molida.
TIEMPO DE PREPARACION	65 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	6 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	plato forma cuadrada
ELABORACIÓN DEL PLATO	Precalentar el horno a 180°C. Para la masa, realizar un volcán con la harina. En el centro, colocar la mantequilla, la crema, la yema, la sal y la Pimienta Negra Molida. Formar la masa, integrando los ingredientes desde el centro hacia fuera. Una vez lista, estirla y forrar base y paredes de un molde para tarta de 26 cm de diámetro. Cocinar en el horno durante 5 minutos. Calentar el aceite en una sartén, agregar la cebolla y cocinar a fuego bajo hasta que esté transparente y blanda. Dejarla enfriar. Luego mezclarla con la ricotta, el queso, ciboulette, las almendras, el huevo, la yema, la sal y la Pimienta Negra Molida. Agregar esta mezcla al molde ya forrado con la masa. Cocinar en el horno a temperatura media durante 45 minutos o hasta que la tarta esté dorada.

Fuente: Los autores

Cuadro 5. Ficha técnica del producto (Sopa de frijoles negros)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Sopa de porotos (fijos) negros.
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet,2018,fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato fuerte de origen mexicano, es una sopa de porotos o frijoles negros que se acompaña con vegetales frescos.
INGREDIENTES	500g de porotos negros 1 cda de aceite 1 cebolla picada en cubos pequeños ½ pimentón verde picado en cubos pequeños 100g de tocino picado en cubos 2 tomates, pelados sin pepas y cortados en cubos 1 cda de Comino Molido 1 litro de agua hirviendo 2 potes de Caldo Concentrado de Carne 1 hoja de Laurel 3 vasos de agua 1 taza de vino tinto ¼ taza de salsa de tomates 1 cda de Salsa Inglesa ¼ cda de Mix Pimientas 6 cdas de crema ácida 6 cdas de cilantro fresco picado
TIEMPO DE PREPARACION	2 horas
CANTIDAD DE PORCIONES	6 porciones
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	Plato hondo redondo
ELABORACIÓN DEL PLATO	Remojar los porotos desde la noche anterior. Antes de cocinar, escurrir los porotos. En una olla grande, calentar el aceite y saltear la cebolla junto al pimentón hasta que las verduras estén blandas. Agregar el tocino y cocinar por 2 minutos. Agregar los tomates y Comino Molido, cocinar por 2 minutos adicionales. Agregar los porotos escurridos, agua hirviendo, 2 potes de Caldo Concentrado de Carne y Laurel Seleccionado ; revolver para disolver el caldo. Luego añadir los vasos de agua, vino tinto, salsa de tomates y Salsa Inglesa ; cocinar semi tapado por 2 horas o hasta que los porotos estén blandos. Licuar la mitad de la mezcla, luego juntar con el resto. Sazonar con Pimienta Negra Molido y sal si fuera necesario. Servir la sopa decorada con una cucharada de crema ácida y cilantro fresco picado.

Fuente: Los autores

Cuadro 6. Ficha técnica del producto (Burrito de carne)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Burrito de carne
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet,2018,fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato fuerte o de entrada de origen mexicano que es vistoso y colorido
INGREDIENTES	3 cucharadas de aceite de oliva 750 gr de carne, picada en tiras 1 cebolla roja, en pluma gruesa 2 dientes de ajo, picados pequeño 1 cucharadita de Merquén 1 cucharadita de Comino Molido 2 cucharadas de concentrado de tomates o salsa de tomates ¼ pote de Caldo en gel de Costilla Salsa 200 gr de choclo cocido (congelado o fresco) 200 gr de porotos negros cocidos 2 tomates sin semillas, cortados en cubos ¼ taza de cilantro picado 2 cucharadas de aceite de oliva 1 cucharadita de jugo de limón Sal Pimienta Negra Molida 6 tortillas mexicanas de harina para burritos
TIEMPO DE PREPARACION	15 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	6 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	Tabla de madera larga
ELABORACIÓN DEL PLATO	Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregar la carne y cocinar hasta que esté dorada por ambos lados. Sacar la carne del sartén y reservar. En la misma sartén agregar el aceite restante, cocinar la cebolla, ajo y Comino Molido, revolviendo por un par de minutos. Agregar el concentrado de tomates, Caldo en gel de Costilla y la carne reservada; cocinar hasta que la carne esté cocida. Mientras tanto, mezclar el choclo con los porotos, los tomates, el cilantro; aliñar con el aceite, limón, sal y pimienta. Al servir, poner una tortilla previamente entibiada en un plato. Rellenar con la mezcla de carne y salsa de choclo; enrollar y servir.

Fuente: Los autores

Cuadro 7. Ficha técnica del producto (Crumble de salmón)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Crumble de salmon
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet,2017,fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato fuerte de origen ingles, inspirado en el mar e irresistible a la vista es un alimento servido simple y no muy decorado.
INGREDIENTES	tomates secos hidratados* ¼ taza de queso crema a temperatura ambiente ½ taza de crema ácida 1 cucharadita de mostaza 600g de filete de salmón Sal Pimienta Negra Molida Jugo y ralladura de 1 limón Para el Crumble: 1/3 taza de harina ½ taza de mantequilla
TIEMPO DE PREPARACION	50 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	4 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	Plato grande fondo blanco
ELABORACIÓN DEL PLATO	<p>antes de empezar la preparación, para que esté blando. Precalentar el horno a 200C. Poner las Alcaparras , el perejil fresco y los tomates en una tabla para cortar y picar hasta que estén finos. En un bol mezclar el queso crema blando, la crema ácida y la mostaza y revolver hasta tener una mezcla homogénea. Agregar la mezcla de alcaparras a la crema de queso crema y revolver hasta integrar. Reservar. Para el crumble, juntar la harina con la mantequilla. Sazonar con sal y Pimienta Negra Molida . Con la ayuda de las manos formar migas hasta que parezca como pan rallado. Poner el salmón en una fuente de cerámica (para horno) levemente aceitada. Sazonarlo con sal, Pimienta Negra Molida, jugo y ralladura de limón. Poner la mezcla de queso crema sobre el salmón, luego cubrir con la migas de crumble. Cocinar el salmón por 20 a 30 minutos o hasta que la cubierta esté dorada. Dejar reposar 10 minutos antes de servir.</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 8. Ficha técnica del producto (Huevos rellenos)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Huevos rellenos
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet, 2018, fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es una entrada de origen local que apetece y agrada a la vista como una entrada exquisita.
INGREDIENTES	4 huevos 4 cucharadas de mayonesa o yogurt natural (o una mezcla de ambos) 1 cucharadita de mostaza ¼ cucharadita de Tomillo o Pimentón Páprika
TIEMPO DE PREPARACION	15 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	4 huevos
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	plato mediano blanco.
ELABORACIÓN DEL PLATO	Poner los huevos en agua y cocinar por 10 minutos, contando cuando el agua empiece a hervir. Una vez listos, sacar los huevos y colocarlos bajo el chorro de agua helada. Una vez fríos, pelarlos y cortarlos por la mitad. Sacar las yemas y molerlas con un tenedor. Agregar el resto de los ingredientes a la yema molida e integrar bien. Rellenar los huevos con la pasta de yema preparada. Poner en un plato y servir.

Fuente: Los autores

Cuadro 9. Ficha técnica del producto (Pastel de papas)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Pastel de papas
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet,2018,fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato fuerte de origen inglés, consiste en papa cocinada en el horno con 2 proteínas como lo es el huevo y la carne molida.
INGREDIENTES	1,5 kilos de papas ¼ taza de leche ¼ taza de crema 2 cucharadas grandes mantequilla 1 cucharadita de Sal de MarRelleno 1 cucharada de aceite 500 gr de carne molida 1 diente de ajo picado 1 cebolla, picada fina 1 sobre de Caldo de Carne en Polvo Gourmet 1 cucharadita de Orégano deshidratado entero, ¼ cucharadita de Comino molido Gourmet ¼ cucharadita de Aji color en polvo 2 cucharadas de pasas ¼ taza de aceitunas 3 huevos duros, pelados y laminado
TIEMPO DE PREPARACION	1 hora
CANTIDAD DE PORCIONES	6 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	plato pequeño.
ELABORACIÓN DEL PLATO	Pelar las papas y cortarlas en pedazos grandes. Cocinarlas en agua caliente, salada, por 15 minutos o hasta que estén blandas. Retirar del agua y moler e ir agregando la leche tibia, crema, mantequilla y sal; hasta obtener un puré cremoso. Reservar. En una sartén, calentar el aceite. Agregar la carne y cocinar hasta dorar. Agregar la cebolla junto al ajo, el contenido del sobre de caldo de carne en polvo Gourmet, y cocinar hasta que la cebolla esté cocida y la mezcla jugosa. Añadir Orégano Entero Gourmet, Comino molido Gourmet y aji de color Gourmet, cocinar por 1 minuto. Incorporar las pasas e integrar bien. En una fuente que pueda ir al horno, poner 1/3 del puré de papas. Agregar la mezcla de carne, distribuyendo bien por toda la fuente. Agregar las aceitunas y huevo duro laminado. Tapar con el resto del puré. Llevar a un horno, a temperatura media alta por 15 minutos o hasta que esté caliente y dorado

Fuente: Los autores

Cuadro 10. Ficha técnica del producto (Crema de arvejas y tocinos)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Cremas de arvejas y tocinos.
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet, 2019, fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato de origen chileno, de color verde principalmente y trozos de tocino con crema.
INGREDIENTES	1 cucharada de mantequilla 1 cucharada de aceite de oliva ¼ cebolla chica cortada en cubos ¼ taza de apio picado 6 tazas de arvejas frescas o congeladas 1 litro de agua caliente 2 sobres de Caldo en Polvo Tocino, Ajo y Cebolla ¼ taza de crema 6 lonjas de tocinos cocinados a crujiente, picados
TIEMPO DE PREPARACION	15 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	4 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	plato hondo de sopa
ELABORACIÓN DEL PLATO	Calentar la mantequilla junto al aceite de oliva en una olla mediana. Agregar la cebolla y el apio, cocinar hasta que las verduras estén cocidas y blandas. Agregar las arvejas, el agua caliente y el contenido de los dos sobres de caldo. Cocinar a fuego suave hasta que las arvejas estén blandas. Poner la sopa en una juguera y licuar hasta tener una crema homogénea. Servir la sopa caliente, decorar con crema y tocino crujiente. Servir inmediatamente.

Fuente: Los autores

Cuadro 11. Ficha técnica del producto (sushi)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	sushi roll con camarón
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Cocina vital,2017,fig.1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un plato principal de origen japonés, es refrescante y se presenta en varias unidades se adereza con salsa de soya
INGREDIENTES	200 gr Camarones sin cáscara 1 cucharada Jugo de limón 1/4 taza Salsa de soya 1 taza Arroz para sushi 1 cucharada Vinagre de Arroz 1/2 cucharada Azúcar 2 cucharadas Aceite Vegetal 1 cucharadita Jengibre finamente picado 2 laminas Alga Nori 1/2 Mango sin piel y en láminas delgadas 2 cucharadas Ajonjolí tostado Plástico adherente
TIEMPO DE PREPARACION	30 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	4 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	plato largo y rectangular blanco
ELABORACIÓN DEL PLATO	<p>MEZCLA el jugo de limón con la salsa de soya y reserva en refrigeración. LAVA el arroz y cuece con el agua durante 10 minutos en la olla de presión. Enfría, mezcla el vinagre con el azúcar y añade al arroz. PARTE los camarones por la mitad, calienta el aceite y cocina durante 3 minutos. Agrega el jengibre y deja enfriar. COLOCA plástico adherente sobre el tapete para sushi, raciona la mitad del arroz y cubre con el alga. DISTRIBUYE la mitad del camarón y un poco de mango sobre el alga, enrolla y refrigera durante 5 minutos. Repite el mismo procedimiento con el resto de los ingredientes. CORTA cada rollo en rodajas gruesas, coloca sobre un plato extendido y espolvorea el ajonjolí. SIRVE con la salsa de soya.</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 12. Ficha técnica del producto (Torta de chocolate)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Torta de bizcocho chocolate y manjar
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet,2019,fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un postre de origen local de bizcocho, cremoso y equilibrado.
INGREDIENTES	1 sobre de Mezcla lista para Bizcocho de chocolate 200 ml de agua. 4 Huevos Molde de 26 cm enmantecado. 1/2 taza de azúcar 1 taza de jugo de naranja 500gr Cobertura de Chocolate semi- amargo 2 tazas de crema ,Manjar.
TIEMPO DE PREPARACION	30 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	1 persona
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	plato pequeño de vidrio transparente
ELABORACIÓN DEL PLATO	<p>Calentar el horno a 180°C. Preparar el Bizcocho de Chocolate siguiendo las instrucciones del paquete, poniendo la mezcla en un molde de torta de 26 cm previamente mantequillado. Hornear el bizcocho por 40 a 45 minutos. Dejar enfriar el bizcocho por completo. Para el almíbar de remojo, calentar el jugo de naranja con el azúcar hasta que el azúcar se haya disuelto. Apagar el fuego. Una vez frío el bizcocho, cortar en tres capas. Poner una capa en un plato, remojar con el almíbar preparado, rellenar con manjar. Poner otra capa de bizcocho sobre el manjar y repetir el proceso anterior, terminando con la última capa de bizcocho. Para preparar el chocolate derretir a baño maría la cobertura de chocolate semi amargo y agregar la crema. Luego con la mezcla cubrir toda la torta. Luego refrigerar y servir</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 13. Ficha técnica del producto (Helado de yogurt)

	FICHA TÉCNICA
NOMBRE DEL PLATO	Helado de yogurt
PRESENTACIÓN DEL PLATO	 <p>(Gourmet,2018,fig 1)</p>
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PLATO	Es un postre de origen local, bolas de yogurt que se ven limpias y gustosas.
INGREDIENTES	5 potes de yogurt natural sin azúcar 3 claras 2/3 taza de azúcar
TIEMPO DE PREPARACION	15 minutos
CANTIDAD DE PORCIONES	5 personas
EMPAQUES O PRESENTACIÓN	bowl redondo
ELABORACIÓN DEL PLATO	Batir los yogurts con un batidor manual y reservar. Batir las claras hasta que quede a punto nieve(blanca y espumosa), añadir la azúcar de a poco y batir hasta tener un merengue brillante y espeso. Mezclar el merengue, en forma envolvente, a los yogurts batidos. Poner en un recipiente y llevar a congelar hasta que el helado esté empezando a congelarse (todavía se puede sacar fácil con una cuchara, pero ya hay cristales de hielo). Sacarlo del congelador y procesar hasta tener una mezcla cremosa. Repetir este proceso 1 a 2 veces para tener un helado cremoso. Mantener congelado hasta servir.

Fuente: Los autores

3.3.1 Metodología para el estudio de la ingeniería del proyecto. Para la elaboración de los platos ofrecidos por el restaurante, se requiere ciertos equipos, que permita realizar las tareas eficientemente.

A continuación, se muestran las fichas técnicas de los equipos a utilizar:

Cuadro 14. Estufa de 6 puestos con horno

ESTUFA DE 6 PUESTOS CON HORNO	MARCA	DESCRIPCION
 <p data-bbox="326 1083 578 1140">(Ingeniería Gastronómica S.A.S, 2016, fig.3)</p>	<p data-bbox="626 814 849 905">INGENIERÍA GASTRONÓMICA S.A.S</p>	<p data-bbox="878 751 1279 1146">Fabricada en acero inoxidable calibre 18 Ref. 304 (Cubierta superior) y calibre 20 ref. 430 (Mueble inferior) estructurado y reforzado debidamente para trabajo pesado. Cuenta con (6) parrillas de 30 x 30, fabricados en HF, quemadores dobles de 30,000 y 20,000 BTU c/u HF para un total de 50,000 BTU, horno gabinete interior esmaltado con parrilla cromada graduable, sistema de circulación controlada de aire caliente operado por quemadores tipo flauta o circular, cuenta con bases niveladoras en aluminio y bandeja recolectora de grasas y residuos.</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 15. Freidor industrial

FREIDOR INDUSTRIAL	MARCA	MODELO	POTENCIA	CAPACIDAD	DIMENSIONES	DESCRIPCION
 <p>(Ingeniería Gastronómica S.A.S, 2016, fig.9)</p>	MASTERCOOK	IGFS-50	120.000BTU/h	40 libras de aceite (20lts)	0.40x0.764x1.127mts.	Fabricado en acero inoxidable. Diseño funcional. Presenta 4 quemadores tipo guitarra de 30.000BTU/h c/u, controlados por un termostato de alta calidad con control de temperatura entre 93 °C-205 ° C / 200 ° F-400 ° F.

Fuente: Los autores

Cuadro 16. Plancha de sobreponer

PLANCHA DE SOBREPONER	MODELO	MARCA	POTENCIA	DIMENSIONES	DESCRIPCION
 <p>(Ingeniería Gastronómica S.A.S, 2016, fig.15)</p>	IGMG-48.	MASTERCOOK	120.000BTU/h.	1.22x0.73x0.386mts	<p>Construcción interior y exterior en acero inoxidable.</p> <p>Presenta cuatro quemadores en U de 30.000BTU/h c/u con válvulas de control independientes.</p> <p>Diseño modular. Cantos sanitarios.</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 17. Mesa doble entrepaño

MESA DOBLE ENTREPAÑO	MARCA	DESCRIPCION
 <p>(Ingeniería Gastronómica S.A.S, 2016, fig.8)</p>	RATIONAL	Mesa de trabajo tipo industrial en acero inoxidable doble entrepaño.

Fuente: Los autores

Cuadro 18. Refrigerador vertical sencillo

REFRIGERADOR VERTICAL SENCILLO / IGV-23R	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	DESCRIPCION
 <p>(Ingeniería Gastronómica S.A.S, 2016, fig.15)</p>	MASTER COOK	IGV-23R.	0.73x0.84x2.13mts. s. Volumen: 23Pies3. Consumo: 110V - 1/4HP – 3.5Amp. Rango de temperatura: 1 a 8°C.	Construcción interior en acero inoxidable 304 y exterior en acero inoxidable 430. Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF. Puertas con dispositivo automático de cierre. Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad. Sistema de refrigeración de aire forzado (gas ecológico R-134a, sin CFC).

Fuente: Los autores

Cuadro 19. Congelador vertical 1 puerta

CONGELADOR VERTICAL 1 PUERTA /IGV-23F	MARCA	MODELO	DIMENSIONES	DESCRIPCION
 <p>(Ingeniería Gastronómica S.A.S, 2016, fig.5)</p>	MASTER COOK	IGV-23F	Volumen: 23Pies3	Construcción interior en acero inoxidable 304 y exterior en acero inoxidable 430. Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF. Puertas con dispositivo automático de cierre. Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad. Sistema de refrigeración de aire forzado (gas ecológico R-134a, sin CFC).
			Consumo: 110V – 1 / 2HP – 7.5 Amp.	
			Eficiencia energética: 6.2 kw/24 hr	
			Dimensiones: 0.73 x 0.84 x 2.13 Mt.	
			Rango de temperatura: -22 a -17°C	

Fuente: Los autores

Cuadro 20. Licuadora vitamix industrial

LICUADORA VITAMIX INDUSTRIAL	MARCA	MODELO	POTENCIA	DIMENSIONES	CAPACIDAD	DESCRIPCION
 <p>(Exhibir equipos industriales S.A.S, 2016, fig.13)</p>	Vitamix XL®	S201	Motor: 42 caballos de potencia máxima de salida.	45,9 x 21,6 x 48,3 cm (A x A x P)	Voltaje: 110 Capacidad: 3/4 Lt., 25 Oz (Cada vaso). Velocidad: 16.000, 20.000 y 24.000 rpm	Licuadora Vitamix de 1,5 galones (5,6 litros) velocidad variable. Esta es la licuadora más grande producida por Vitamix; la mejor marca de licuadoras del mundo. Empaque: Incluye dos vasos de policarbonato de 5,6 y 2 litros con su cuchilla y tapa respectiva.
			Voltaje: 120 V, 50/60 Hz, Corriente: 15,0 Amperios			

Fuente: Los autores

Cuadro 21. Horno microondas industrial

HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL SOLWAVE	MARCA	MODELO	POTENCIA	DIMENSIONES	CAPACIDAD	DESCRIPCION
 <p>(Exhibir equipos industriales S.A.S, 2016, fig.4)</p>	Solwave	1000w 0,9cu.ft	1000 Watts de potencia con 4 ajustes que proporcionan una variedad de opciones de calentamiento	Dimensiones externas: 51 x 47 x 31 cms. (frente, profundo, altura) Dimensiones internas: 33 x 33,6 x 20 cms. Peso Bruto: 39 libras – 17,7 Kgs. Peso neto: 34 libras – 15,4 Kgs.	Uso industrial liviano; hasta 60 calentamientos diarios. Capacidad de 0,9 pies cúbicos	Es un horno de excelente calidad, fabricado para el exigente mercado norteamericano; es extremadamente fácil de usar, cuenta con controles intuitivos que le permiten controlar la cocción con sólo pulsar un botón.

Fuente: Los autores

Cuadro 22. Malteadora doble

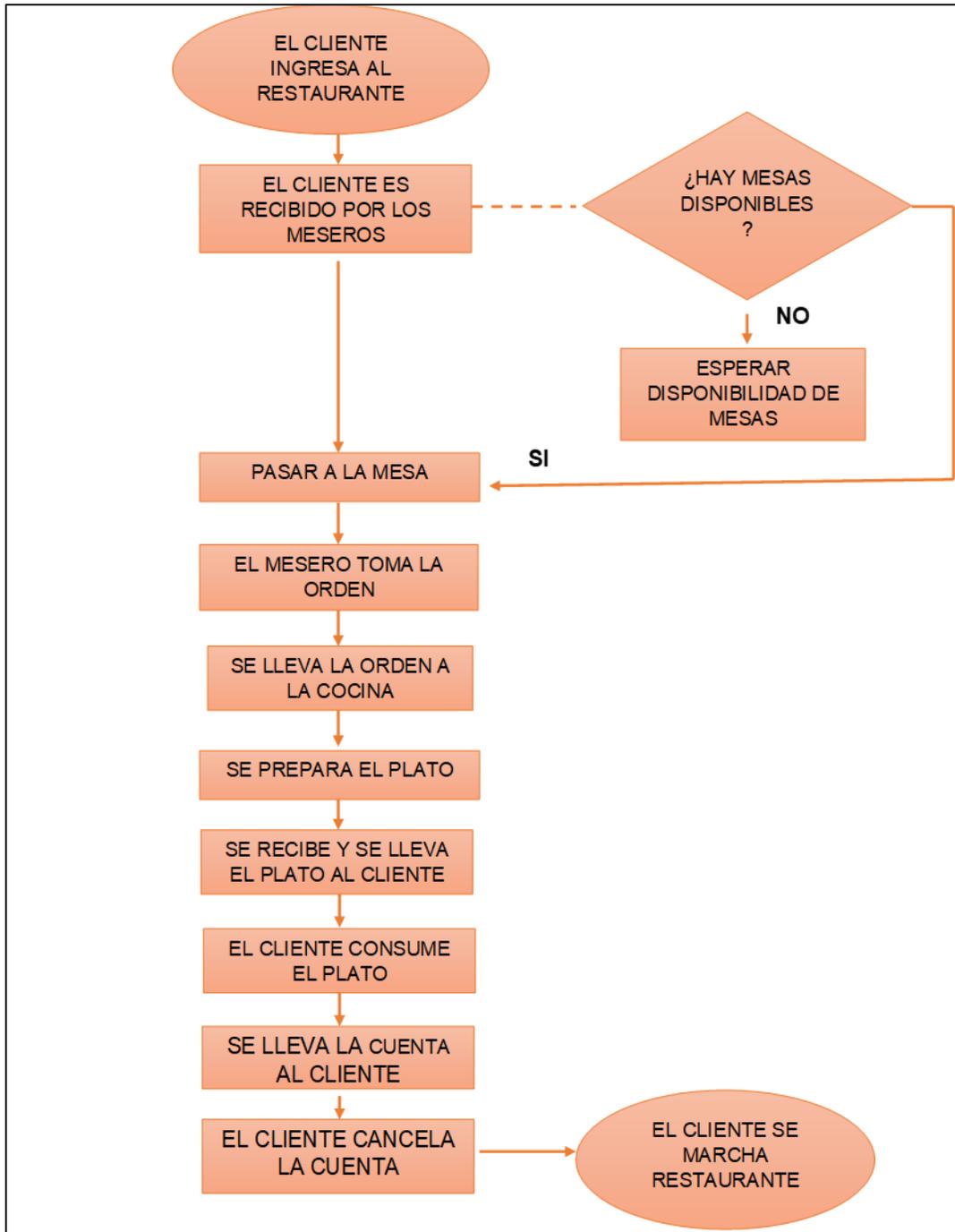
MALTEADORA DOBLE WARING	MARCA	MODELO	POTENCIA	DIMENSIONES	CAPACIDAD	DESCRIPCION
 <p>(Exhibir equipos industriales S.A.S, 2016, fig.1)</p>	WARING	WDM240	1 Hp cada motor 1,2 hp.	51 x 32 x 31 cms.	Voltaje: 110 Capacidad: 3/4 Lt, 25 Oz. (Cada vaso). Velocidad: 16.000, 20.000 y 24.000 rpm	2 Motores de 3 velocidades Interruptor de impulsos Arranque y parada automático Agitadores de Mariposa y hélice por cada motor contador mortado Estructura en fundición de alta resistencia 2 vasos removibles de acero inoxidable incluidos Certificación NSF

Fuente: Los autores

3.3.2 Diagramas y planes de desarrollo. El funcionamiento general del restaurante, inicia con el contacto que el cliente haga, ya sea físicamente o a través de los medios digitales.

En el siguiente diagrama de flujo, se muestra como es el proceso de atención al cliente, desde que este llega hasta que se va de las instalaciones del restaurante.

Gráfica 2. Diagrama de flujo servicio al cliente



Fuente: Los autores

3.3.3 Tecnología. La tecnología requerida por el restaurante, son las cámaras de seguridad, equipos de sonido para ambientar el lugar, televisores y software para tomar el servicio a través de tabletas.

A continuación, se muestran las fichas técnicas de lo mencionado anteriormente:

Cuadro 23. Televisor

TELEVISOR	MARCA	MODELO	DESCRIPCIÓN
 <p data-bbox="342 1199 748 1251">(Amazon, 2018, fig.1)</p>	Sony 4K HDR de 49"	Smart Android Tv - KD-49X757F. 2018	<p>Tamaño pantalla (pulgadas, medida diagonal): 49" (48,5")</p> <p>Tamaño pantalla (cm, medida diagonal): 123,2 cm</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 24. Computador de mesa

COMPUTADOR DE MESA	MARCA	MODELO	CAPACIDAD	DESCRIPCIÓN
 <p>(Mercado libre, 2018, fig.1)</p>	MARCA HP ALL IN ONE 27"	A9 4GB 1TB 27-R009LA	Velocidad del procesador de 3.20GHz. RAM de 4GB. Disco duro de 1TB.	Cuenta con pantalla Full HD de 27" de diagonal IPS con luz de fondo WLED. Procesador de séptima generación AMD A9-9430. Cuenta con sistema operativo Windows 10.

Fuente: Los autores

Cuadro 25. Cámaras de vigilancia

CÁMARAS DE SEGURIDAD	MARCA	MODELO	DESCRIPCIÓN
 <p>(Mercado libre, 2018, fig.1)</p>	Hikvision	Hilook Turbo Hd	(1) Dvr Hilook TURBO HD 4 canales. (4) Cámaras análogas 1MP tipo domo interior F2.8mm IR 20mts plástica. (4) Pares de video balun. (4) Adaptadores de corriente. 100 metros de cable UTP 5E.

Fuente: Los autores

Cuadro 26. Software para Tablet

SOFTWARE PARA TABLETS	DESCRIPCIÓN
 <p data-bbox="347 928 701 970">(Web lujo, 2013, fig.4)</p>	<p data-bbox="928 457 1268 562">Permite que tus meseros tomen los pedidos desde Tablet y agiliza las ventas</p> <p data-bbox="928 571 1268 718">Permite que tus meseros tomen los pedidos desde Tablet y agiliza tus ventas.</p> <p data-bbox="928 726 1268 873">Agiliza la preparación de tus platos imprimiendo los pedidos directamente en tu cocina.</p> <p data-bbox="928 882 1268 903">Crea combos a tu manera.</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 27. Tablet

Tablet	MARCA	REFERENCIA	CAPACIDAD	DESCRIPCIÓN
 <p data-bbox="316 1541 508 1570">(Alkosto,2019,fig. 1)</p>	ALCATEL	A2 7 Wifi - 8063	<p data-bbox="982 1268 1167 1352">Almacenamiento: ROM 8GB / Micro SD hasta 32GB</p> <p data-bbox="982 1360 1167 1444">Dimensiones 189.2 x 107.6 x 9.15 mm</p> <p data-bbox="982 1453 1167 1495">Camara Frontal: VGA</p> <p data-bbox="982 1503 1167 1566">Cámara Trasera: 2Mpxl</p>	<p data-bbox="1187 1239 1466 1575">Con su sistema operativo Android Marshmallow 6.0, podrás realizar todos tus proyectos. Además, conéctate con tus amigos y familiares a través de la cámara posterior que viene con resolución de 2MPX. El equipo es resistente a salpicaduras, pensado para durar.</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 28. Equipo de sonido

EQUIPO DE SONIDO	MARCA	POTENCIA	DESCRIPCIÓN
 <p>(Mercado libre, 2018, fig. 1)</p>	Kohit	5000 vatios de potencia (500 wts RMS @4ohm) con parlante de 15 pulgadas que hace que tenga buen bajo, y el tweeter de 1,75"	La cabina principal tiene entradas USB SD y BT, tambien trae radio. y entrada para 2 microfones o instrumentos musicales Cabinas de 2 vias, radio, bluetooth, muy completa portatil, alto poder y alta calidad sonora.

Fuente: Los autores

3.3.4 Selección del equipo. En las siguientes tablas, se muestran relacionados los precios actualizados a 2020, de los equipos necesarios para el buen funcionamiento y desarrollo del restaurante.

Tabla 3. Selección del equipo

EQUIPO	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
Estufa de 6 puestos con horno	1	\$ 3.944.000	\$ 3.944.000
Freidora industrial	1	\$ 2.680.000	\$ 2.680.000
Plancha de sobre poner	1	\$ 4.600.000	\$ 4.600.000
Mesa doble entrepaño	2	\$ 1.600.000	\$ 3.200.000
Congelador vertical 1 puerta	1	\$ 4.500.000	\$ 4.500.000
Refrigerador vertical sencillo	1	\$ 5.500.000	\$ 5.500.000
Licuada industrial	1	\$ 303.777	\$ 303.777
Horno microondas industrial	1	\$ 1.230.000	\$ 1.230.000
Malteadora doble	1	\$ 2.960.000	\$ 2.960.000
TOTAL			\$ 28.917.777

Fuente: Los autores

Tabla 4. Selección del equipo de cómputo y comunicaciones

EQUIPO DE CÓMPUTO Y COMUNICACIONES	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR.TOTAL
Televisor	1	\$ 579.000	\$ 579.000
Computador de mesa	1	\$ 2.434.800	\$ 2.434.800
Cámaras de seguridad	1	\$ 395.000	\$ 395.000
Tablets	2	\$ 299.000	\$ 598.000
Software para tablets	1	\$ 486.000	\$ 486.000
Equipo de sonido	1	\$ 985.000	\$ 985.000
TOTAL			\$ 5.477.800

Fuente: Los autores

Tabla 5. Selección de muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR.TOTAL
Mesas y sillas	8	\$ 116.000	\$ 928.000
Barra bar	1	\$ 500.000	\$ 500.000
Butacos	3	\$ 28.000	\$ 84.000
TOTAL			\$ 1.512.000

Fuente: Los autores

3.3.5 Cálculo de cantidades de materia prima e insumos. Para llevar a cabo el cálculo de las materias primas e insumos requeridos, se tomó el costo de cada producto a utilizar.

Tabla 6. Inventario de materia prima

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA PARA 1 MES			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO SIN IVA	COSTO TOTAL
Sushi roll con camarón	191	5.487	1.048.017
Carne asada al horno	191	13.191	2.519.481
Quiche de cebolla y ricota	191	4.193	800.863
Salsa de camarones	191	22.049	4.211.359
Corvina con costra de hierbas	191	9.175	1.752.425
Sopa de porotos (frijoles) negros	191	7.084	1.353.044
Burrito de carne	191	10.332	1.973.412
Crumble de salmón	219	16.710	3.659.458
Huevos rellenos	109	5.008	545.872
Pastel de papas	219	6.828	1.495.332
Crema de arvejas y tocinos	109	6.084	663.156
Torta de bizcocho, chocolate y manjar	137	22.268	3.050.716
Helado de yogurt	137	12.003	1.644.411
TOTAL	2267	140.412	24.717.546

Fuente: Los autores

En la tabla anterior se observa la materia prima a utilizar, contando con proveedores como; licores del valle, carnes brangus, solo Fruver.

3.3.6 Localización del proyecto. Disponibilidad y costos relativos de la mano de obra y los insumos:

La mano de obra que se requiere para el buen funcionamiento del restaurante es de fácil obtención, ya que los perfiles profesionales hoy por hoy tienen una gran oferta en el mercado.

Para ello, se muestra en la siguiente tabla, donde va especificado el puesto con su respectivo salario.

El salario con su respectiva carga prestacional, se encontrará en el quinto capítulo de este trabajo.

Tabla 7. Mano de obra sin carga prestacional

CARGO	NÚMERO DE PUESTOS	SUELDO MENSUAL	SUELDO TOTAL
Chef (Jefe de cocina)	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000
Cocinero (Ayudante de cocina)	1	\$ 877.803	\$ 877.803
Mesero	2	\$ 980.657	\$ 1.961.314
Administrador	1	\$ 1.457.400	\$ 1.457.400
TOTAL			\$ 5.296.517

Fuente: Los autores

- **Insumos:**

Cuadro 29. Mesas y sillas

MESAS Y SILLAS	PROVEEDOR	DESCRIPCIÓN	COLOR
 <p>(Mercado libre, 2018, fig.1)</p>	Tarcy Industrias Metálicas	Juego karla con mesa cruceta en formica pintura electrostática soldadura MIG reforzada.	Mesa café con sillas blancas.

Fuente: Los autores

Cuadro 30. Barra bar

BARRA BAR	DESCRIPCIÓN	COLOR
 <p>(Mercado libre, 2018, fig.1)</p>	<p>Fabricación total en machimbre, cubierta en triple de 10 mm, entrepaños en manera procesada Barra En L en medidas de 180 x 100 x 110 de alta Doble entrepaño Con puerta y tapa de abrir.</p>	<p>Café</p>

Fuente: Los autores

Cuadro 31. Butacos

BUTACOS	DESCRIPCIÓN	COLOR
 <p>(Mercado libre, 2018, fig.1)</p>	<p>Butaco karla plástico en estructura tubular plástico en polipropileno de alto impacto gran variedad de colores acabado en pintura electrostática.</p>	<p>Café</p>

Fuente: Los autores

- **Factores ambientales:**

El clima, en la ciudad de Santiago de Cali es de tipo templado y sus temperaturas oscilan entre 32°- 22°, lo cual lo hace muy agradable para salir en sus tardes y

disfrutar de todo lo que esta hermosa ciudad tiene para ofrecer, una de esas opciones es compartir en el restaurante Cano's Bar.

3.3.7 Macro localización.

Imagen 1. Mapa de Colombia



Fuente: (AnnaMapa.com, 2018, fig. 1)

País: Colombia

Municipio: Valle del Cauca

Ciudad: Cali

Además, las variables que se tuvieron en cuenta en el momento de decidir en donde se va a instalar el proyecto del restaurante Cano's bar, fueron las siguientes:

- **Transporte**

Es un factor determinante a la hora de decidir la ubicación de una empresa, esta debe quedar en una zona de fácil acceso rodeada de varias vías principales, donde se pueda facilitar la llegada tanto de vehículos particulares de los trabajadores como de servicio público, lo que permitirá la llegada de clientes de una manera rápida.

- **Mano de Obra**

Es un factor indispensable para el funcionamiento de todas las empresas, después de que se encuentra una excelente ubicación, se debe encontrar un buen personal. La empresa debe conocer el costo real de la mano de obra tanto directa como indirecta. La empresa debe tener siempre ajustada la plantilla de acuerdo con sus necesidades, los trabajadores deben tener la experiencia, capacitación y destreza necesaria de acuerdo a las funciones que desarrolle cada uno.

- **Materias Primas**

El factor fundamental en un buen restaurante y buena comida es la calidad de la materia prima, los vegetales frescos y de una primera selección, carnes frescas y pastas, harinas, arroces, revisando su fecha de caducidad y que los productos no hayan sido guardados con humedad, lo que haría bajar la calidad del producto. Los ingredientes frescos son siempre mejores para la preparación de alimentos sanos en comparación con los ingredientes procesados, estos tienen que ser consumidos el mismo día.

- **Energía Eléctrica**

El factor de la energía en las empresas es además un servicio básico y necesario, la conexión a la Red Eléctrica, siendo éste la aplicación de distintas tecnologías para que las empresas puedan contar con una dotación de Energía Eléctrica y las consecuentes medidas de seguridad que deben aplicarse para evitar accidentes relacionados a su buena o mala utilización.

- **Combustibles**

El restaurante Cano's Bar utilizara entre los combustibles más importantes, el gas natural para la preparación de los alimentos, cuidando así de los recursos naturales.

- **Agua**

Siendo el agua un líquido vital, el restaurante Cano's Bar comprometido con el cuidado y el no desperdicio de este, propondrá varias formas para el ahorro, ya que es de gran importancia en el desarrollo del negocio.

- **Mercado**

El mercado es muy amplio en cuanto hablamos de restaurantes, las propuestas innovadoras que trae el restaurante Cano's Bar, marcarán la diferencia. Un proyecto pensado en aquellos que disfrutan de la variedad de comida.

- **Terrenos**

El restaurante se ubicará en el sur de la ciudad de Cali, en el barrio el Caney. En un local que se adecuará para el funcionamiento óptimo del establecimiento.

- **Comunicaciones**

Dentro de la historia de Colombia, el primer tipo de comunicación que existió fue la telegrafía, seguida de los correos, la radio, la televisión, la telefonía y por último el internet, siendo un gran avance para el país.

Todas estas herramientas, permiten una comunicación más fácil y rápida con todas las personas. Siendo de gran ayuda para el restaurante, porque por cualquiera que sea el medio de comunicación, se puede dar a conocer este proyecto y todo lo que el restaurante tiene para ofrecer.

De manera local, se puede aprovechar los programas televisivos o de radios para hacer promoción y así mismo las redes sociales, que hoy por hoy, tienen gran acogida por parte de las personas.

- **Condiciones de Vida**

A lo largo del tiempo, en Colombia se ha ido mejorando la calidad de vida de sus habitantes, los que hoy en día pueden acceder a una educación, salud, una vivienda digna, entre otras.

Esto influye a la hora de crear empresa, debido a que las personas tienen una buena capacidad adquisitiva, lo cual contribuye a que puedan gozar de los diferentes ambientes de esparcimiento y de ocio, como lo es en este caso, un espacio para disfrutar con amigos y familia y a su vez degustando de unos platos exquisitos.

- **Leyes y Reglamentos**

Las leyes y reglamentos, que se exigen en Colombia para el buen funcionamiento de un restaurante, son con el fin de garantizarle al consumidor un producto óptimo, con buena calidad y precio.

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MINCIT), establece unas normas técnicas sectoriales en Colombia (NTS), para los establecimientos gastronómicos, estas son:

- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 007. Norma sanitaria de manipulación de alimentos, 2017.
- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 001. Preparación de alimentos de acuerdo con la orden de producción, 2015.
- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 002. Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos, 2015.
- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 003. Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad ,2016.
- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 004. Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico, 2016.
- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 005. Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico, 2003.
- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 006 I actualización. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, 2012.
- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 008 II actualización. Categorización de restaurantes por tenedores, 2018.
- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 009. Seguridad industrial para restaurantes, 2007.
- Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 011. Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes, 2012.

Según el Decreto 1879 de 2008, los restaurantes tienen que cumplir unas normas y/o requisitos para poder ejercer su labor, dentro de las cuales esta:

- Matricularse en el registro mercantil.
- Certificado Sayco & Acinpro.
- Concepto sanitario.
- Uso de suelo.
- Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.
- Inscripción en el RUT (Registro Único Tributario).
- Inscripción en el RIT (Registro de Información Tributaria).
- Certificado de manipulación de alimentos.

Siendo estas de vital importancia para que el restaurante Cano's Bar pueda ejercer libremente sus labores sin tener que incurrir en sanciones por la falta de lo mencionado anteriormente.

- **Clima**

El clima de Colombia ofrece la ventaja de contar con todos los pisos térmicos, como lo son:

- Cálido
- Templado/medio
- Frío
- Paramo
- Glacial
- Selva tropical
- Tropical de estepa
- Tropical de desierto

Lo que convierte al país en un destino que cuenta con una gran variedad de paisajes, siendo así, una fuente provechosa para la ubicación del restaurante y teniendo como ventaja la excelente calidad de los productos y su fácil obtención.

Por otro lado, encontramos a la ciudad de Santiago de Cali, más conocida como “la sucursal del cielo”, siendo una ciudad con muchos atractivos turísticos, dentro de ellos, la gastronomía. Su clima es de tipo templado y sus temperaturas oscilan entre 32°- 22°, lo cual la hace muy agradable para salir en sus tardes o por las noches a gozar de la brisa que llega del Pacífico para refrescar el ambiente y disfrutar de todo lo que esta hermosa ciudad tiene para ofrecer, una de esas opciones es compartir en el restaurante Cano’s Bar.

Acciones para evitar la contaminación del medio ambiente

- Mantenimiento a los automóviles que se tengan en el restaurante para mejorar el medio ambiente.
- Evitar quemar basuras y llantas, así como el uso de cohetes artificiales.
- Evitar comprar artículos desechables y plásticos que no son biodegradables.
- Reciclar la basura.
- No arrojar basura en la calle, bosques y parques, envolverla y tajarla bien en sus respectivos botes.
- Usar racionalmente los plaguicidas.
- Evitar el consumo de tabaco.
- Cuidar los bosques al no provocar incendios ni destruir las zonas verdes de la ciudad.
- Evitar el uso de pinturas, aceites y solventes en días de alta concentración de ozono.
- Reducir el consumo de electricidad, lo cual contribuirá a disminuir las emanaciones de contaminantes y partículas.
- Aplicar el poder de las 3 Erres: Reduce-Reutiliza-Recicla. Un menor consumo redundará en menor contaminación atmosférica de todo tipo.

Para el restaurante Cano's Bar, es de suma importancia el cuidado del medio ambiente y la conservación de un ambiente social amigable con la comunidad, por eso se ha diseñado mecanismos que ayudan con la disminución del impacto ambiental, como la ficha técnica de los vehículos actualizada cada trimestre para conocer el funcionamiento, utilizar el servicio de gas natural para evitar el consumo de combustible fósil, los espacios de Cano's Bar van a ser 100% libre de humo.

- **Actitud de la comunidad**

En un restaurante, la buena actitud de la comunidad es uno de los factores que determinan su éxito. La postura positiva de los vecinos puede ayudar a solventar problemas relacionados con la administración y la gestión del establecimiento. Ante todo, no hay que olvidar que de poco servirá tener una buena actitud si la comida es deficiente y la espera excesiva, pero la colaboración de la comunidad puede ayudar a que el restaurante tenga una buena imagen ante el sector y los clientes que lleguen.

- **Zonas francas**

Una zona franca es un territorio delimitado de un país donde se goza de algunos beneficios tributarios, como la exención del pago de derechos de importación de mercancías, así como exoneraciones de algunos impuestos o una diferente regulación de estos.

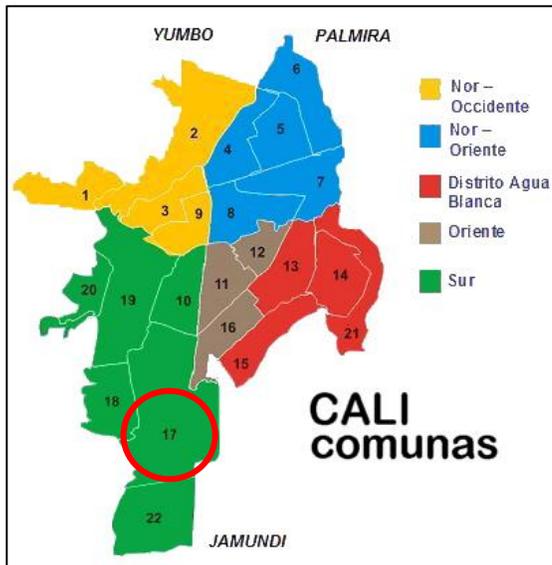
El restaurante Cano's Bar, va a estar ubicado en la ciudad de Cali, donde los ciudadanos se reúnen para compartir en familia y amigos.

- **Condiciones sociales y culturales**

El nivel educativo, las pautas culturales, los estilos de vida y hábitos de consumo, las tendencias de la moda, la concertación o conflicto entre los agentes económicos, las diferencias sociales, las circunstancias demográficas, etc.

3.3.8 Micro localización.

Imagen 2. Mapa de Cali y sus comunas



Fuente: (Venta de apartamentos en Cali, 2015, fig. 2)

La localización de la empresa, será en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali, específicamente en el barrio el Caney, como se observa en la imagen anterior. Dado a la cercanía que este tiene con vías principales como la avenida Simón Bolívar la cual facilitara el acceso tanto de los insumos y materias primas, como la de los clientes que deseen visitar al restaurante. Las vías de acceso se encuentran completamente pavimentadas, demarcadas y cuenta con servicios de iluminación, alcantarillado y recolección de basuras.

Además de esto, se tuvo en cuenta los siguientes factores:

- **Transporte del personal**

Debido a la localización que tendrá el restaurante, dentro de la comuna 17 de la cuida de Santiago de Cali, específicamente en el barrio el Caney, no es necesario contratar a una empresa de servicios de transporte para el personal,

ya que el restaurante estará en una zona accesible, dado a la cercanía que este tiene con vías principales como la avenida Simón Bolívar.

Las vías de acceso, por donde transita el transporte público y así mismo vehículos particulares, se encuentran completamente pavimentadas, demarcadas y cuenta con servicios de iluminación, alcantarillado y recolección de basuras.

Con respecto al transporte público, se tiene la cercanía a la estación de Universidades y la nueva estación que está en proceso de construcción, además de las distintas paradas que hay ubicadas en cada calle. Esto facilitara la llegada del personal a su lugar de trabajo por cualquiera de los medios mencionados.

- **Policía y Bomberos**

La policía y bomberos cuentan con un papel muy importante en la comunidad, ya que estos brindan seguridad y atención ante cualquier inconveniente o situación que se pueda presentar tanto externa como internamente donde el restaurante se pueda ver afectado.

El barrio el Caney, que está ubicado en la comuna 17 al sur de la ciudad, cuenta con una estación de policía, pendiente ante cualquier inconveniente que se pueda presentar en la comunidad.

Por otro lado, los bomberos voluntarios de Cali, cuentan con 8 estaciones en servicio para atender las necesidades de los caleños. Dentro de estas estaciones, la más cercana al barrio en cuestión, es la estación de Villa del Sur, que está situada sobre la avenida Simón Bolívar.

- **Costo de los terrenos**

Cali cuenta con unos terrenos que pueden ser usados dependiendo de la necesidad que se requiera. Su costo puede variar según su tamaño y ubicación.

En este caso, no se hará la compra de un terreno como tal, sino el alquiler de un local con las medidas necesarias para el montaje del restaurante para su debida adecuación.

En esta zona sur de la ciudad, los costos de los arriendos varían, y estos pueden ser desde la suma de \$1.000.000 hasta la suma de \$4.000.000, según la página web finca raíz.

- **Cercanía a carreteras**

Para el lado sur, las vías son un poco congestionadas en lo que se conoce como “horas picos”, para dar solución a esto, la alcaldía de Cali tiene en marcha unos proyectos los cuales mejoraran esta problemática.

Estos proyectos son la prolongación de la Calle 13 y la construcción del puente vehicular de la Avenida Ciudad de Cali con Carrera 50 (Canal Interceptor Sur) y el tercer carril de la carretera Cali-Jamundí.

Las soluciones en infraestructura para descongestionar el sur de la ciudad están en camino, según los anuncios hechos esta semana por el alcalde Maurice Armitage, que habla de nuevos carriles o prolongaciones de vías

Las tres obras contribuirán a mejorar la movilidad de esta zona, que hoy tiene 60.000 personas residentes en Ciudad Jardín, Pance y El Caney, más una población flotante de 15.000 personas que asisten a colegios, universidades y comercio local (Cuervo, 2016, párr. 1- 4).

Esto influirá en la mejora vial para este lado de la Ciudad, siendo más apacible transitar por esta zona en las diferentes entradas vehiculares con las que cuenta.

- **Cercanía a aeropuerto**

Ser accesible significa contar con suficientes vías de acceso para que los clientes puedan visitar la empresa y/o para que los proveedores puedan abastecerla de forma oportuna. Así, se deberá tener en cuenta el estado de las carreteras, si se trata de una calle de sentido único, la existencia o no de atascos, si es posible llegar en transporte público.

Además, dependiendo del negocio, puede que se necesite acceso a grandes infraestructuras: aeropuertos, líneas de ferrocarril, puertos.

En cuanto al aeropuerto, no se encuentra en cercanía al establecimiento, debido a que este queda ubicado hacia el Municipio de Palmira.

- **Disponibilidad de vías férreas**

En cuanto a nivel comercial, las empresas buscan y se adaptan al sistema de transporte que logre un paralelismo entre las necesidades del cliente y la minimización de costos, es decir que tienen en cuenta aspectos como tiempos de entrega, alcances, cubrimientos, efectividad, entre otros, lo cual ayuda a darle mayor valor agregado a sus productos y con ello atraer y fidelizar los clientes. Hoy en día en diferentes lugares del mundo uno de los sistemas de transporte más efectivos y usados es el Sistema Férreo sin embargo estos sistemas han sido tecnificados y modificados a lo largo de los años de acuerdo a las necesidades industriales y empresariales.

- **Cercanía al centro de la ciudad**

En el caso del centro de una ciudad, este difiere de su centro geográfico, dado que no necesariamente se ubica en el punto medio de sus extremos se refiere a la zona que representa una actividad comercial predominante El centro suele ser el objetivo de salidas de ocio, dado que es allí donde se encuentra la mayor cantidad de ofertas de entretenimiento sean cines, bares o restaurantes.

- **Disponibilidad de servicios**

Se debe tener la disponibilidad del servicio y respuesta a atención al cliente. Consisten en preparar y mantener un plan de disponibilidad, reflejando las necesidades actuales y futuras del negocio y para servir de guía al negocio es la capacidad de cumplir una función acordada cuando es requerida. La confiabilidad es cuánto tiempo una función acordada puede ser cumplida sin interrupción es una circunstancia mediante el cual se está presente cuando se necesita la presencia del personal capacitados se relaciona también con la capacidad operativa de algo para llevar a buen término una determinada actividad independiente de que algo o alguien se encuentre materialmente presente.

- **Tipo de drenajes**

El drenaje de la ciudad se divide en tres sectores: Sistema Sur, Sistema Oriente y Sistema Noroccidente. En este momento, la Alcaldía ha priorizado el sistema de drenaje Sur para la identificación y retiro de las conexiones erradas generadoras de aguas residuales en los canales. El río Cañaveralejo, que presenta el mayor deterioro en cuanto a calidad en Cali, es uno de los receptores de este sistema de drenaje. En esta primera fase se intervienen los canales de las calles 13 y 14, y de sectores aledaños (Departamento Administrativo de Gestión del Medio Ambiente [DAGMA], 2012, párr.7).

Por su parte el sitio donde estaría ubicado el restaurante, cuenta con un buen sistema de drenaje de alcantarillado.

- **Condiciones de vías urbanas y de las carreteras**

En el barrio Caney, ubicado al sur de la ciudad de Cali, se presentan unas buenas estructuras en las vías urbanas. Las cuales no traerán consigo ninguna dificultad ni será problema para que los clientes del restaurante puedan llegar a este sitio.

- **Disponibilidad de restaurantes**

En la comuna 17 existen 22 barrios, los cuales fueron materia de estudio y por medio de la base de datos de Google maps, se identifica la cantidad de restaurantes que existían en el sector, el resultado fue de 197 restaurantes en total como se evidencia en la siguiente tabla:

Tabla 8. Restaurantes comuna 17

RESTAURANTES	TOTAL
COMIDA RAPIDA	79
COMIDA LOCAL	39
ASADOS DE CARNE	24
PIZZERIA	18
ASADERO DE POLLOS	14
HELADERIA	8
COMIDA CHINA	5
COMIDA DE MAR	3
COMIDA ITALIANA	5
CREPS Y WAFLES	3
SUSHI	2
AREPERIA	3
COMIDA FUSION	2
ENSALADAS	2
PATACON	1
COMIDA LIBANES	1
COSTILLITAS	1
COMIDA PERUANA	1
COMIDA JAPONES	1
COMIDA MEDIO ORIENT	1
HOJALDRES	1
RAMEN	1
BURRITOS	1
BAR GOURMET	1
COMIDA MEXICANA	2
COMIDA VEGANA	1
	220

Fuente: Los autores

Si se suma la cantidad por cada tipo de restaurante esto dará un total de 220 restaurantes, pero en realidad es la categoría de tipo de comida que se puede encontrar en los 197 que es el total real, ya que un solo restaurante puede entrar en 1, 2 o 3 categorías, por ejemplo, uno que vende burritos y sushi.

- **Recolección de basuras y residuos**

En general la ciudad cuenta con empresas que se encargan de la recolección de estos residuos, en todo barrio y comuna de la ciudad de Cali pasa un camión recolector de basuras. También hay personas que se encargan de reciclar los materiales que pueden ser transformados en productos e insumos nuevos.

- **Restricciones locales**

Unas de las restricciones que tienen los restaurantes bar en la ciudad de Cali, es la venta de licores antes de las 10 de la mañana.

- **Impuestos**

El impuesto al consumo es un agravante específico que también sufrió modificaciones durante la reforma tributaria aprobada en diciembre. Las franquicias de restaurantes estarán sometidas a un impuesto al consumo del 8%, en lugar de un IVA del 19%.^{23 ene /2017.}

- **Tamaño del sitio**

Las dimensiones del restaurante Cano's Bar van a estar distribuidas de la siguiente manera:

Superficie: 300 m2 cubiertos y 60 m2 semicubiertos.

Comodidades: 2 pisos (5 mts cada piso), 3 baños, 1 ante jardín, 2 salones doble (por cada piso), cocina, lavadero comedor, depósito.

- **Forma del sitio**

El restaurante Cano's Bar va ser un restaurante de dos pisos con un diseño moderno con unos toques contemporáneos, la parte exterior del restaurante va contar con un ante jardín donde les permitirá a los clientes disfrutar un poco de aire, contara en el primer piso con la cocina y toda la parte de los servicios, unas mesas distribuidas de cierta manera que no se vea saturado, servicio de barra donde se van a realizar pedidos de licores y demás productos y una tarima donde se van a realizar las presentaciones, en el segundo piso va contar con una zona de mesas y barra de licores.

- **Características topográficas del sitio**

Cano's Bar estará ubicado en lo largo y ancho del barrio el Caney, en el sector aireado del Sur de la ciudad de Cali, un sector muy importante de la ciudad y buena ubicación, el ambiente del Caney es a lo muy natural por que esta bañada con un color verde por los árboles que lo rodean y hace que se vea más familiar, para el occidente contamos con la historia de la cordillera que cuida de los vientos fuertes que llegan del pacifico.

El barrio el Caney es parte de la ciudad, parte del pueblo que hace que sea un lugar muy aceptado por la comunidad.

- **Condiciones de suelo del sitio**

Siendo la ciudad de Santiago de Cali plana, las condiciones del sitio donde va a estar ubicado el restaurante Cano's Bar que será en el Barrio el Caney, una zona que cuenta con un suelo estable ya que es una zona plana con amplios sectores construidos.

3.4 TAMAÑO DEL PROYECTO

Como ya se ha mencionado anteriormente en el proyecto, el restaurante Cano's Bar, será un establecimiento dedicado a la prestación de un servicio. El cual abrirá sus puertas a todos aquellos que quieren deleitarse con una deliciosa gastronomía, el menú será muy amplio, comida para todos los gustos, y una exclusiva barra de licores. La música en vivo será vital para este proyecto, pues la idea es fusionar estas dos delicias que son la música y la comida.

Para llevar a cabo el proyecto se requiere de personal calificado, tanto en servicio al cliente, como en la preparación de los alimentos, para ello tendremos un excelente chef. Para la cocina se contará con electrodomésticos que cumplan con los más altos estándares de calidad y que permitan el buen desarrollo de la labor en la preparación de los alimentos. Cano's Bar, buscará siempre los mejores proveedores, pues la integridad de los clientes será primero, a su vez también donde se puedan ahorrar costos.

Para el desarrollo de este proyecto, inicialmente se necesitará de una base como mínima de 126.918.389 millones de pesos, de los cuales 63.459.195 serán aportados por medio de entidades financieras y 63.459.195 entre los socios. Para ello se estima que Cano's Bar, deberá tener una venta mensual como mínima de 2.268 entre todos los platos ofrecidos por el restaurante, para alcanzar el punto de equilibrio.

Tabla 9. Punto de equilibrio

PRECIO*CANTIDAD (p*q)	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	VENTAS DIARIAS
q =	\$ 9,341,780	\$ 29,006,700	\$ 1,474,941
	COSTOS TOTALES		
q =	\$ 38,348,480		
	PUNTO DE EQUILIBRIO		
q =	79		

Fuente: Los autores

Del cuadro anterior se tiene en cuenta que, el punto de equilibrio en unidades por cada plato es de 79 platos diarios, para que la empresa no obtenga pérdidas, no puede vender menos de esta cantidad, por el contrario, si las ventas pasan de ese punto se obtendrían ganancias. El proceso se llevó a cabo de la siguiente forma 80% de las ventas serán platos fuertes, 10% para postres y 10% para entradas.

Un mes común se venderá alrededor de 2158 platos al mes, los meses especiales llegaremos a nuestra capacidad máxima de producción en la cocina que son 2600 platos al mes. Eso significaría que en un mes común no se alcanza el punto de equilibrio, pero en especiales se obtendría ganancia.

4 LINEAMIENTOS ORGANIZACIONAL Y LEGAL

4.1 DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO

Esta idea nace de la necesidad que tienen los seres humanos de alimentarse correctamente, un buen plato de comida no solo satisface en el momento que se es consumido, sino que también los beneficios que este trae son importantes. Por otro lado, la diversión para el ser humano es indispensable, socializar con las demás personas, y todo tipo de esparcimiento que conlleve a desestarse.

La comida es precisamente un negocio exitoso, ya que mueve mucho volumen de ventas, por las mismas razones que ya se mencionaron anteriormente. El proyecto será liderado por tres socios, y ubicado en el barrio caney, al sur de la ciudad de Cali.

4.1.1 Misión. El restaurante Cano's Bar está comprometido con la innovación y la creatividad, superando las expectativas de nuestros clientes, con exquisito menú y servicio.

4.1.2 Visión. Ser reconocidos al año 2022, como un restaurante original con calidad humana. Capaz de desarrollar en cada uno de nuestros colaboradores su capacidad creativa a favor del cliente. Crecer como empresa y generar empleo.

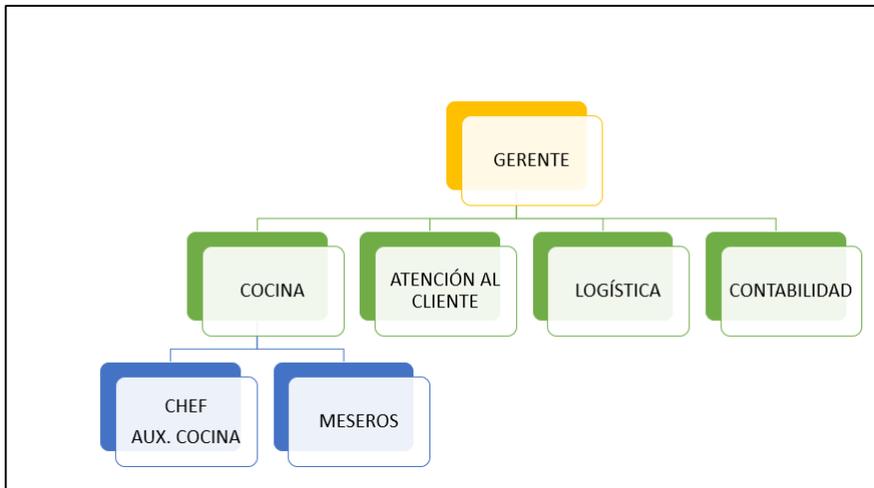
4.1.3 Valores corporativos. El restaurante Cano's Bar, se basará y tendrá un referente por la pasión, el amor, el esfuerzo y las cosas bien hechas.

4.1.4 Filosofía de trabajo. El trabajo en equipo hará de este proyecto algo ganador, la unión de todos los colaboradores, el esfuerzo y el amor que se le pondrá

por satisfacer todas las necesidades de los clientes, logrando ser cada día los mejores.

4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Gráfica 3. Estructura organizacional



Fuente: Los autores

En el grafico anterior, se puede observar, de qué forma estará organizado cada uno de los cargos requeridos para el buen y correcto funcionamiento del restaurante Cano's Bar.

4.3 MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL

Gráfico 8. Modelo de reclutamiento de personal

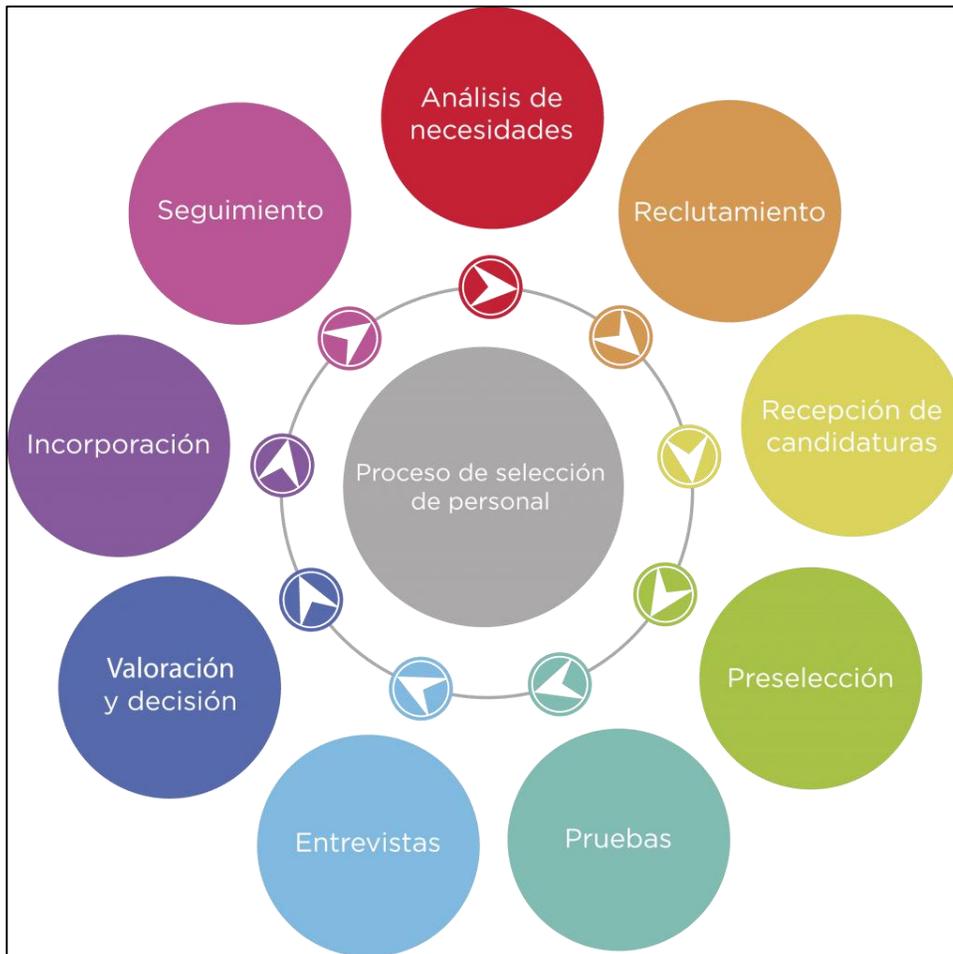


Fuente: Los autores

En el gráfico anterior se puede observar el modelo de reclutamiento de personal que manejará el restaurante para vincular a nuevos empleados y dado el caso, darle la oportunidad de crecer a quienes ya estén dentro de la organización, teniendo en cuenta si cumplen con el perfil requerido para el puesto.

4.4 PROCESO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL

Gráfico 9. Proceso de selección del personal



Fuente: (GIOS, 2017, fig. 1)

En el gráfico anterior, se observa el proceso que se debe tener en cuenta al momento de la selección del personal, para así tener un orden y no cometer errores al momento de la contratación.

4.4.1 Solicitud de empleo. Se utilizará una diseñada especialmente por la empresa, para así obtener información precisa y que sirva al momento de tomar una decisión de contratación, además de que brinda un orden para la organización.

A continuación, se muestra el formato de solicitud de empleo que va a emplear el restaurante:

Cuadro 32. Formato solicitud de empleo

					
SOLICITUD DE EMPLEO					
Puesto solicitado			Fecha		
Favor de llenar esta solicitud con letra legible Nota: La información aquí proporcionada será tratada confidencialmente			Sueldo Mensual Deseado		
			Sueldo Mensual Autorizado		
DATOS PERSONALES					
Primer Apellido		Segundo Apellido		Nombre (s)	Edad <input type="text"/>
					Sexo M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>
Dirección		Barrio		Teléfono	Teléfono (celular)
Departamento	Municipio	Lugar de Nacimiento		Nacionalidad	Correo electrónico
Vive con Padres <input type="checkbox"/> Familia <input type="checkbox"/> Parientes <input type="checkbox"/> Solo <input type="checkbox"/>			Fecha de Nacimiento		Estatura <input type="text"/>
					Peso <input type="text"/>
Personas que dependen de usted Hijos <input type="checkbox"/> Padres <input type="checkbox"/> Conyugue <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>			Estado Civil <input type="checkbox"/> Soltero <input type="checkbox"/> Casado <input type="checkbox"/> Otro <input type="text"/>		
DOCUMENTACIÓN					
Número de identificación			Pasaporte Núm.		Cartilla Militar Núm.
Licencia de conducir	Tipo y Núm Licencia		Si es extranjero, que documento le permite laborar en el país		

Fuente: Los autores

Cuadro 33. Formato solicitud de empleo

ESTADO DE SALUD Y HÁBITOS PERSONALES					
¿ Cómo considera su estado de salud actual ?		¿ Padece alguna enfermedad crónica ? ¿cúal?		¿ Pertenece a algún Club Social o Deportivo ?	
¿ Practica usted algún Deporte ?		¿ Cual es su pasatiempo favorito ?		¿ Cuál es su meta en la vida ?	
DATOS FAMILIARES					
NOMBRE	VIVE	FINADO	DOMICILIO	OCUPACIÓN	
Padre					
Madre					
Cónyuge					
Nombre, edades y ocupación de los hijos					
ESCOLARIDAD					
NOMBRE DE LA ESCUELA	DOMICILIO	FECHAS		AÑOS	Recibio título o certificado
		DE	A		
Primaria					
Bachillerato					
Profesional					
Comercial u Otras					
Estudios que esta efectuando en la actualidad :					
Escuela	Horario	Curso o Carrera		Grado	

Fuente: Los autores

Cuadro 34. Formato solicitud de empleo

CONOCIMIENTOS GENERALES									
Idiomas que habla (a parte del nativo)		(Indique su nivel 50%, 75%, 100%)		Funciones de oficina que domina					
Máquinas de oficina o taller que sepa manejar		Software que domina							
Otras funciones que domina									
EMPLEO ACTUAL Y ANTERIORES									
Tiempo que prestó sus servicios	EMPLEO ACTUAL O ULTIMO		EMPLEO ANTERIOR		EMPLEO ANTERIOR		EMPLEO ANTERIOR		
	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	
Nombre de la Compañía									
Dirección									
Teléfono									
Puesto desempeñado									
Sueldo Mensual	Inicial								
	Final								
Motivo de su separación									
Nombre de su jefe directo									
Puesto de su jefe directo									
Podemos solicitar informes de usted		SI	NO ¿Por qué?	SI	NO ¿Por qué?	SI	NO ¿Por qué?	SI	NO ¿Por qué?
REFERENCIAS PERSONALES (Favor de no incluir parientes o jefes anteriores)									
NOMBRE	TELEFONO	DIRECCIÓN		OCUPACION	TIEMPO DE CONOCERLO				

Fuente: Los autores

4.4.2 Entrevista.

La entrevista la llevará a cabo el área administrativa del restaurante, esta será de forma presencial, para así identificar al candidato que mejor se adapta a los requerimientos específicos del puesto.

Con esta entrevista se quiere obtener información respecto a intereses, capacidades, objetivos y preferencias del entrevistado, lo cual permita tomar una buena decisión al momento de la contratación.

4.4.3 Exámenes. De acuerdo con los diferentes tipos de exámenes, se tomarán en cuenta los más básicos requeridos para la manipulación de alimentos, los cuales se muestran a continuación:

- **KOH de uñas:** Examen directo en piel o faneras para buscar hongos.
- **Examen físico:** Médico general con énfasis osteomuscular.
- **Coprológico:** Examen para buscar parásitos intestinales.
- **Frotis Faríngeo:** Examen que busca infecciones en la garganta.

Los exámenes nombrados anteriormente, se hacen con el fin de demostrar la existencia de anticuerpos o cualquier infección que pueda afectar la seguridad de los clientes.

Adicional a estos exámenes, tendrán en cuenta los siguientes:

- **De conocimiento:** Serán diseñados por el administrador, dependiendo del cargo a contratar. Con esto se quiere obtener información que permita saber si la persona postulada al empleo, cuenta con las capacidades requeridas para el trabajo a desempeñar.

- **Investigación de candidatos:** La investigación consistirá en llamadas telefónicas que corroboren la información dada por el candidato, liderada por el administrador del restaurante.

4.5 PROCESO DE CONTRATACIÓN

Un adecuado proceso de selección permite a la empresa, en primer lugar, realizar una planeación de su personal de acuerdo a sus necesidades. Adicionalmente, otorga ahorros significativos, ya que, una vez creado el perfil, es posible la elección del mejor candidato y, con ello, evitar costos en posibles indemnizaciones por terminaciones de contratos sin justa causa e inducciones (incluidas posibles capacitaciones) a los empleados.

Después de la respectiva reclusión del personal y de analizar las hojas de vida, se procede a la entrevista. Por último, se procederá a la contratación del personal.

Para ello el restaurante se regirá por lo siguiente:

- a) El colaborador tendrá pleno conocimiento de las labores que deberá realizar, el salario a devengar, horarios y días de descanso.
- b) El restaurante contratará al personal, los cuales pasarán por un período de prueba de una duración de dos meses. Pactado siempre por escrito.
- c) Posteriormente, pasado el periodo de prueba el empleado firmará contrato directamente con la empresa a término fijo por un año.
- d) Se realizará la respectiva afiliación a la caja de compensación, ARL, EPS.

El colaborador contará con la debida inducción, donde se le orientará acerca de las labores que deberá realizar.

4.5.1 Inducción del Personal. Dependiendo del cargo para el cual fue contratado el personal, se les dará la respectiva orientación frente a las labores realizadas. También se le enseña cómo es la organización en la empresa, presentarle a su jefe directo, y a quien acudir cuando tenga alguna duda acerca de su labor.

Se busca que el colaborador no se sienta presionado en su primer día, por el contrario que encuentre en el líder del grupo y en sus compañeros un apoyo.

El colaborador conocerá la estructura organizacional de la empresa, las normas que la rigen, y la manera en cómo se trabajara dentro de la empresa.

Imagen 4. Ciclo de vida laboral



Fuente: (Starmeup, 2017, fig. 1)

4.6 PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL

Para una empresa es muy importante la capacitación de sus colaboradores, pues así mismo estarán en la disposición y entendimiento de lo importante que es hacer funcionar bien la empresa.

En el restaurante Cano's bar no habrá excepción, los colaboradores serán capacitados en diferentes áreas, pensando también en su bienestar.

- Buenas prácticas de manufactura
- Capacitación para el carnet de manipulación de alimentos
- Seguridad y salud en el trabajo
- Servicio al cliente
- Manejo de aparatos tecnológicos

4.6.1 Capacitación. Las capacitaciones permitirán que los empleados realicen mejor sus funciones, su desempeño sea de gran valor y así mismo contribuir con el crecimiento de la empresa.

El colaborador se adaptará de mejor forma en su puesto de trabajo, tendrá en cuenta las buenas prácticas en sus funciones sin poner en riesgo su integridad física. Así mismo la productividad de la empresa incrementará. El personal capacitado y de muy buenos desempeños tendrá la opción de ascender y obtener un mejor cargo dentro de la empresa.

Las áreas a capacitar son:

- Chef y auxiliar de cocina
- Meseros
- Barman
- Cajeros

Para el caso del personal de cocina, será importante que cuenten con certificado de manejo de las BPM⁶.

Los meseros y Barman⁷ en servicio al cliente, y capacitación en sus respectivas áreas.

Para los cajeros servicio al cliente, y manejo de herramientas ofimáticas⁸.

4.7 FUNDAMENTACIÓN CARGOS Y FUNCIONES ESTRATÉGICAS

4.7.1 Descripción de Áreas.

- **Área de cocina:** La cocina es la zona industrial de un restaurante, es el área de producción, donde se elaboran los alimentos que serán servidos en el comedor. La cocina cuenta con un personal dirigido por un chef, asistido por sus auxiliares.
- **Área del bar:** El Barman debe tener en cuenta lo siguiente:
 - Conocer todos los tipos de bebidas que se utilizan en el bar.
 - Conocer la forma de almacenamiento de los vinos.
 - Saber y conocer muy bien la preparación de las bebidas.
 - Conocer y saber el tipo de cristalería que se utiliza para servir las bebidas.
 - Realizar inventarios necesarios para hacer reposición de lo que haga falta.
 - Llenar las requisiciones del almacén.
 - Elaborar junto con el cajero del bar un informe sobre botellas cerradas que se vendieron.

⁶ Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

⁷ El barman es una persona que trabaja detrás de la barra de un bar. Este profesional se dedica a preparar y servir diferentes bebidas en un bar, pub, discoteca, cafetería, taberna o locales similares.

⁸ Las herramientas de ofimática permiten crear, almacenar y manipular información, entre ordenadores que se encuentran conectados a una red de internet.

- Distribuir y evaluar las tareas de su ayudante.
- Mantener limpio y organizado el área de trabajo.
- **Área de comedores:** Los Meseros son aquellas personas encargadas de procesar los pedidos de los clientes y velar porque el mismo sea preparado de manera adecuada y oportuna. Además, se encargan de servir dichos pedidos en las mesas que tengan asignadas y de observar a sus comensales para ver sus reacciones y verificar si requieren algo adicional, con el fin de procurar que estén satisfechos con el servicio prestado.

4.7.2 Fundamentación del Cargo.

- **Meseros:** Saber identificar las necesidades de los clientes y hacerlos pasar un agradable momento; logrando que el cliente se siente satisfecho de la atención prestada, ofreciendo y dándole una buena información de las comidas y licores que están disponibles.
- **Chef:** Supervisar el funcionamiento de la cocina para que opere garantizando los estándares de calidad servicio y limpieza, siendo responsable del entrenamiento del personal del área de cocina.
- **Cajeros:** El cajero es una pieza clave en la cadena de servicio de un restaurante, es quien procesa el pago del comensal y tal vez sea el último contacto de este con el establecimiento.

Las funciones de un cajero van más allá de recibir la nota de pago, cobrar y dar cambio, entre las que se encuentran:

- Atender con calidad a los comensales en el área de registro y cobro, asegurando su satisfacción con el servicio recibido.
- Mencionarles las promociones y especialidades del restaurante.
- Manejar la caja registradora. Conocer los procedimientos de registro y las diferencias formas de pago.
- Llevar el control de la comandas o notas de consumo y elaborar facturas para los clientes que así lo requieran.
- Realizar los cortes parciales y finales de la caja.
- Mantener en excelente presentación su área de trabajo y su persona.
- Aplicar el reglamento interno de acuerdo a las situaciones que lo ameriten.
- Surtir de papelería y verificar el funcionamiento de las m en su área de trabajo.

4.7.3 Identificación y Naturaleza del Cargo.

En la siguiente tabla, se muestra la naturaleza de cada cargo requerido en el restaurante.

Tabla 10. Naturaleza del cargo

NOMBRE DEL CARGO	NIVEL FUNCIONAL	JEFE INMEDIATO	NATURALEZA DELCARGO	NÚMERO DE CARGOS
Administrador	Administrativo	Socios	Ejecutivo	1
Chef o jefe de cocina	Producción	Administrador	Operativo	1
Auxiliar de cocina	Producción	Administrador	Operativo	1
Mesero	Producción	Administrador	Servicio al cliente	2

Fuente: Los autores

4.7.4 Perfil del Cargo. A continuación, se muestran los perfiles de cargo para cada puesto requerido en el restaurante.

Cuadro 36. Perfil de cargo chef

MANUAL DE FUNCIONES		
NOMBRE DEL CARGO		CHEF
DEPENDENCIA		COCINA
JEFE INMEDIATO		ADMINISTRADOR
FUNCIÓN PRINCIPAL		
Responsable del buen funcionamiento de la cocina y liderar al grupo de auxiliares de cocina.		
FUNCIONES ESPECÍFICAS		
Diseñar los platos y participar en su elaboración.		
Colaborar en la instrucción del personal a cargo.		
Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento.		
Gestionar el equipo y la distribución de tareas.		
Planificar los menús.		
Hacer los pedidos de materia prima.		
Realizar los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.		
Colaborar en la instrucción del personal a cargo.		
PERFIL PARA EL CARGO		
ESPECIFICACIÓN	CARACTERÍSTICA	REQUERIMIENTO INDISPENSABLE (I) DESEABLE (D)
EDUCACIÓN	Formación profesional en Chef de cocina	I
IDIOMA	Español	D
COMPUTACIÓN	No aplica	No aplica
CONOCIMIENTOS	Conocer gastronomía tanto nacional como internacional, conocer y dominar técnicas clásicas y vanguardistas, técnicas básicas de repostería.	I
EXPERIENCIA	Cinco años de experiencia en el sector	I
HABILIDADES PERSONALES	Orientación al cliente, trabajo en equipo, rapidez, compromiso y responsabilidad, creatividad, innovación, organización y planificación	I

Fuente: Los autores

Cuadro 37. Perfil de cargo auxiliar de cocina

MANUAL DE FUNCIONES		
NOMBRE DEL CARGO	ADMINISTRADOR	
DEPENDENCIA	ADMINISTRACIÓN	
FUNCIÓN PRINCIPAL		
Dirige, supervisa y evalúa el buen funcionamiento del restaurante, así como a todos los empleados a su cargo.		
FUNCIONES ESPECÍFICAS		
Responsable de las reservas de los huéspedes en el restaurante.		
Conocer los menús y método de preparación de los alimentos de los vinos.		
Responsable de la capacitación de los empleados a su cargo, así como organizar reuniones de empleados antes de cada comida.		
Responsable del control de gastos dentro del restaurante como identificar posibles reducciones en gastos.		
Control de inventarios y supervisión del programa de limpieza del restaurante.		
Elaborar horarios y días de descanso al personal.		
PERFIL PARA EL CARGO		
ESPECIFICACIÓN	CARACTERÍSTICA	REQUERIMIENTO INDISPENSABLE (I) DESEABLE (D)
EDUCACIÓN	Tecnología en carrera administrativa	I
IDIOMA	No aplica	No aplica
COMPUTACIÓN	Contabilidad y herramientas ofimáticas	I
CONOCIMIENTOS	Manejo de nómina	I
EXPERIENCIA	Dos años de experiencia	I
HABILIDADES PERSONALES	Persona proactiva, responsable y experto en manejo de personal	D

Fuente: Los autores

Cuadro 38. Perfil de cargo auxiliar de cocina

MANUAL DE FUNCIONES		
NOMBRE DEL CARGO	AUXILIAR DE COCINA	
DEPENDENCIA	COCINA	
JEFE INMEDIATO	CHEF	
FUNCIÓN PRINCIPAL		
Ayudar al chef a preparar los alimentos (limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne).		
FUNCIONES ESPECÍFICAS		
Preparar platos para servir.		
Medir y mezclar ingredientes, utilizando básculas y jarras medidoras.		
Preparar comida simple como salsas, aliños, sandwiches, sopas, postres, etc.		
Controlar las existencias e informar al jefe inmediato (chef), cuando se necesite hacer más pedidos.		
Desempaquetar y almacenar las existencias en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje.		
Mantener limpia la zona de trabajo (limpiando las superficies de trabajo, los utensilios, los armarios y el equipo de cocina).		
Mantener limpia la cocina (barriendo y fregando suelos y sacando la basura).		
PERFIL PARA EL CARGO		
ESPECIFICACIÓN	CARACTERÍSTICA	REQUERIMIENTO INDISPENSABLE (I) DESEABLE (D)
EDUCACIÓN	Técnico laboral en auxiliar de cocina	I
IDIOMA	No aplica	No aplica
COMPUTACIÓN	No aplica	No aplica
CONOCIMIENTOS	Conocimiento en preparación de alimentos	I
EXPERIENCIA	Un año de experiencia	I
HABILIDADES PERSONALES	Persona proactiva, responsable, organizada, con disposición de aprendizaje e iniciativa y capaz de trabajar en equipo	D

Fuente: Los autores

Cuadro 39. Perfil de cargo mesero

MANUAL DE FUNCIONES		
NOMBRE DEL CARGO	MESERO	
DEPENDENCIA	MERCATEO Y ATENCIÓN	
JEFE INMEDIATO	ADMINISTRADOR	
FUNCIÓN PRINCIPAL		
Atender adecuadamente a todos los clientes ofreciendo un buen servicio y atención, cumplir los deberes y realizar las tareas asignadas en cocina.		
FUNCIONES ESPECÍFICAS		
Tomar pedidos y servir las comidas o bebidas oportunamente		
Entregar la factura a los clientes y recibir el debido pago o guiarlo a la caja		
Estar siempre atento a los clientes		
Dar recomendaciones y asesorar sobre el menú		
PERFIL PARA EL CARGO		
ESPECIFICACIÓN	CARACTERÍSTICA	REQUERIMIENTO INDISPENSABLE (I) DESEABLE (D)
EDUCACIÓN	Bachillerato	D
IDIOMA	No aplica	No aplica
COMPUTACIÓN	No aplica	No aplica
CONOCIMIENTOS	conocimientos básicos de un mesero	I
EXPERIENCIA	Un año de experiencia	I
HABILIDADES PERSONALES	Persona proactiva, responsable y comprometida	D

Fuente: Los autores

4.7.5 Funciones Estratégicas del Cargo.

CHEF:

- Diseñar nuevos platos que serán exclusivos del restaurante Cano's Bar.
- Ser un líder para los demás empleados.
- Debe mostrar siempre la calma en los momentos de más presión.
- Hacer los pedidos de materia prima.

ADMINISTRADOR:

- Detectar ventajas y desventajas de las diferentes áreas o procesos que se llevan a cabo en la empresa.
- Llamar la atención de forma respetuosa cuando alguien se equivoque y perjudique el ambiente o los procesos de la organización.
- El administrador es el encargado del área administrativa, la cual está relacionada con el objetivo de determinar el estudio técnico y tecnología para la empresa, ya que, este podrá decidir cuáles son las maquinas o puestos más rentables e importantes en el restaurante.

AUXILIAR DE COCINA:

- Agilizar los procesos de producción.
- Mantener en orden y limpieza el área de cocina.
- Facilitar las labores del chef cuando este se ocupe de platos especiales y nuevos.
- Capaz de trabajar en equipo.
- Este pertenece al área de producción y es allí donde debe depositar todas sus fuerzas y capacidades.

MESERO:

- Debe estar con la mejor actitud para atender a los clientes.
- Mantener la calma con clientes especiales y complicados para brindar un servicio de la más alta calidad.
- Conectar a los clientes con el área de producción de la comida, ser capaz de comunicar claramente las exigencias para que el chef las tenga en cuenta.
- Este pertenece al área productiva y debe ser una persona que podrá dar una opinión sobre la atención y satisfacción del cliente dándole saber al administrador cuando resulten problemas o se estén haciendo las cosas bien.

5 ESTRUCTURA FINANCIERA

5.1 INVERSIÓN INICIAL

La inversión inicial con la que contara este proyecto es de \$128.116.262 millones de pesos, los cuales se muestran a continuación dividido en activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo.

5.1.1 Activos fijos.

Tabla 11. Activos fijos

INVERSIÓN EN PESOS			
ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ACTIVOS FIJOS			
MUEBLES Y ENSERES			
Juego de mesa y sillas	8	168.000	1.344.000
Barra bar	1	410.000	410.000
Butacos	4	30.000	120.000
Televisor	1	849.900	849.900
Tablets	2	299.000	598.000
Cámaras de seguridad	1	395.000	395.000
Equipo de sonido	1	985.000	985.000
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			4.701.900
MAQUINARIA Y EQUIPOS			
Estufa 6 puestos con horno	1	3.944.000	3.944.000
Freidora industrial	1	2.680.000	2.680.000
Plancha de sobreponer	1	4.600.000	4.600.000
Mesa doble entrepaño	2	970.000	1.940.000
Congelador, refrigerador, licuadora, horno microondas	1	11.533.777	11.533.777
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPOS			24.697.777
EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN			
Impresora	1	199.000	199.000
TOTAL EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN			1.649.000
TOTAL ACTIVOS FIJO			31.048.677

Fuente: Los autores

En la tabla anterior, se puede observar el total de activos fijos, con un valor de \$31.048.677 millones de pesos, que corresponden a una parte de la inversión inicial requerida.

5.1.2 Activos diferidos.

Tabla 12. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS			
GASTOS DE CONSTITUCIÓN			
Registro Mercantil Camara de Comercio	1	1.269.056	1.269.056
Notaria	1	47.650	47.650
Dagma	1	150.000	150.000
Uso de suelos	1	50.000	50.000
Sayco Acinpro	1	327.000	327.000
Bomberos	1	1.050.000	1.050.000
TOTAL DE GASTOS DE CONSTITUCIÓN			2.893.706
ACTIVOS NO DEPRECIABLES			
Teléfono	1	42.900	42.900
TOTAL ACTIVOS NO DEPRECIABLES			42.900
ACTIVOS INTANGIBLES			
Software tablets	1	486.000	486.000
Antivirus	1	58.000	58.000
TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES			544.000
ADECUACIONES			
Obra gris y blanca	1	1.991.840	1.991.840
TOTAL ADECUACIONES			1.991.840
PUBLICIDAD PREOPERATIVA			
Perifoneo	1	30.000	30.000
Volantes	1	70.000	70.000
Servicio de volanteo	1	16.000	16.000
TOTAL PUBLICIDAD PREOPERATIVA			116.000
SEGUROS			
Poliza todo riesgo	1	100.000	100.000
TOTAL SEGUROS			100.000
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS			5.688.446

Fuente: Los Autores

En la tabla anterior, se puede observar el total de activos diferidos, con un valor de \$5.688.446 millones de pesos, que corresponden a una parte de la inversión inicial requerida.

5.1.3 Capital de trabajo.

Tabla 13. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO			
Nominas	6	8.214.420	49.286.519
Gastos de Administración	6	2.494.019	14.964.117
Gastos de Ventas	6	401.826	2.410.956
Inventarios materia prima	1	24.717.546	24.717.546
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO			91.379.138

Fuente: Los Autores

En la tabla anterior, se puede observar el total de activos diferidos, con un valor de \$91.379.138 millones de pesos, que corresponden al capital de trabajo calculados para los 6 primeros meses de funcionamiento.

5.2 DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

Tabla 14. Depreciación activos fijos

DEPRECIACIÓN EN PESOS							
ITEM	AÑO	DEPRECIACION MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MUEBLES Y ENSERES	3	130.608	1.567.300	1.567.300	1.567.300		
MAQUINARIA Y EQUIPOS	5	411.630	4.939.555	4.939.555	4.939.555	4.939.555	4.939.555
EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN	4	34.354	412.250	412.250	412.250	412.250	
TOTAL		576.592	6.919.105	6.919.105	6.919.105	5.351.805	4.939.555
MESES DEL AÑO	12						

Fuente: Los autores

En la tabla anterior se aprecia la depreciación en pesos de cada uno de los activos fijos con sus respectivos años de vida.

5.3 AMORTIZACIÓN

Se estima que, para la realización de la idea de negocio, se necesitaría un préstamo con una entidad bancaria de alrededor de unos \$64.058.131, esa sería la deuda del restaurante llegado el caso.

La siguiente es la tabla de amortización para 60 periodos, con tasa de interés 2,08% mensual, con un préstamo de \$64.058.131 de pesos, con cuota fija a través del tiempo.

Tabla 15. Amortización en pesos

AMORTIZACIÓN EN PESOS				
No. Cuotas	Cuota	Interés	Amortización	Saldo
0				64.058.131
1	1.880.191	1.334.544	545.647	63.512.484
2	1.880.191	1.323.177	557.014	62.955.470
3	1.880.191	1.311.572	568.619	62.386.852
4	1.880.191	1.299.726	580.465	61.806.387
5	1.880.191	1.287.633	592.558	61.213.829
6	1.880.191	1.275.288	604.903	60.608.926
7	1.880.191	1.262.686	617.505	59.991.421
8	1.880.191	1.249.821	630.370	59.361.051
9	1.880.191	1.236.689	643.502	58.717.549
10	1.880.191	1.223.282	656.909	58.060.641
11	1.880.191	1.209.597	670.594	57.390.046
12	1.880.191	1.195.626	684.565	56.705.481
13	1.880.191	1.181.364	698.827	56.006.655
14	1.880.191	1.166.805	713.386	55.293.269
15	1.880.191	1.151.943	728.248	54.565.021
16	1.880.191	1.136.771	743.420	53.821.602
17	1.880.191	1.121.283	758.908	53.062.694
18	1.880.191	1.105.473	774.718	52.287.976
19	1.880.191	1.089.333	790.858	51.497.118
20	1.880.191	1.072.857	807.334	50.689.783
21	1.880.191	1.056.037	824.154	49.865.630
22	1.880.191	1.038.867	841.324	49.024.306
23	1.880.191	1.021.340	858.851	48.165.455
24	1.880.191	1.003.447	876.744	47.288.711
25	1.880.191	985.181	895.009	46.393.702
26	1.880.191	966.535	913.655	45.480.046
27	1.880.191	947.501	932.690	44.547.356
28	1.880.191	928.070	952.121	43.595.235
29	1.880.191	908.234	971.957	42.623.278
30	1.880.191	887.985	992.206	41.631.072

Fuente: Los autores

Tabla 16. Amortización en pesos

31	1.880.191	867.314	1.012.877	40.618.195
32	1.880.191	846.212	1.033.979	39.584.217
33	1.880.191	824.671	1.055.520	38.528.697
34	1.880.191	802.681	1.077.510	37.451.187
35	1.880.191	780.233	1.099.958	36.351.230
36	1.880.191	757.317	1.122.874	35.228.356
37	1.880.191	733.924	1.146.267	34.082.089
38	1.880.191	710.044	1.170.147	32.911.942
39	1.880.191	685.665	1.194.525	31.717.416
40	1.880.191	660.780	1.219.411	30.498.005
41	1.880.191	635.375	1.244.816	29.253.189
42	1.880.191	609.441	1.270.749	27.982.440
43	1.880.191	582.967	1.297.223	26.685.216
44	1.880.191	555.942	1.324.249	25.360.967
45	1.880.191	528.353	1.351.837	24.009.130
46	1.880.191	500.190	1.380.001	22.629.129
47	1.880.191	471.440	1.408.751	21.220.378
48	1.880.191	442.091	1.438.100	19.782.279
49	1.880.191	412.131	1.468.060	18.314.219
50	1.880.191	381.546	1.498.645	16.815.574
51	1.880.191	350.324	1.529.866	15.285.707
52	1.880.191	318.452	1.561.739	13.723.969
53	1.880.191	285.916	1.594.275	12.129.694
54	1.880.191	252.702	1.627.489	10.502.205
55	1.880.191	218.796	1.661.395	8.840.810
56	1.880.191	184.184	1.696.007	7.144.803
57	1.880.191	148.850	1.731.341	5.413.462
58	1.880.191	112.780	1.767.410	3.646.051
59	1.880.191	75.959	1.804.232	1.841.820
60	1.880.191	38.371	1.841.820	0

Fuente: Los autores

5.4 PARÁMETROS GENERALES

5.4.1 Parámetros económicos.

Tabla 17. Parámetros económicos

PARÁMETROS ECONÓMICOS					
ITEM	AÑO1 (2017)	AÑO2 (2018)	AÑO3 (2019)	AÑO4 (2020)	AÑO5 (2021)
IPC (%)	4,1%	3,18%	3,80%	1,88%	2,95%
TRM (%)	2.984	2.956	3.281	3.859	3.859
VARIACION DE LA TRM /%)	(2,27%)	(0,94%)	10,99%	17,62%	0,00%
INCREMENTO % EN PRECIOS	4,10%	3,18%	3,80%	1,88%	2,95%
INCREMENTO % EN COSTOS	4,10%	3,18%	3,80%	1,88%	2,95%
INCREMENTO % EN UNIDADES	1,18%	1,18%	1,18%	1,18%	1,18%
IMPUESTO DE RENTA (%)	33,00%	33,00%	33,00%	33,00%	33,00%
IVA (%)	19,00%	19,00%	19,00%	19,00%	19,00%
INC (%)	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%
ICA (TARIFA X MIL)	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
RESERVA LEGAL (%)	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%
DESCUENTOS (%)	1,00%	1,00%	1,00%	1,00%	1,00%
TRM AÑO 2016 (%)	3.053				

Fuente: Los autores

5.4.2 Márgenes brutos.

Tabla 18. Márgenes brutos

MARGENES BRUTOS			
ITEM	COSTO SIN IVA	MARGEN	PRECIO DE VENTA SIN IVA
Sushi roll con camarón	9.304	60,00%	14.886
Carne asada al horno	17.008	60,00%	27.212
Quiche de cebolla y ricotta	8.010	60,00%	12.815
Salsa de camarones	25.866	60,00%	41.385
Corvina con costra de hierbas	12.992	60,00%	20.786
Sopa de porotos (frijoles) negros	10.901	60,00%	17.441
Burrito de carne	14.149	60,00%	22.638
Crumble de salmón	20.526	60,00%	32.842
Huevos rellenos	8.825	60,00%	14.119
Pastel de papas	10.645	60,00%	17.031
Crema de arvejas y tocinos	9.901	60,00%	15.841
Torta de bizcocho, chocolate y manjar	26.085	60,00%	41.735
Helado de yogurt	15.820	60,00%	25.311
DISMINUCION % DE MARGEN	0,00%		

Fuente: Los autores

5.4.3 Parámetros de gastos de administración y ventas.

Tabla 19. Parámetros de gastos

PARÁMETROS DE GASTOS			
ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL AJUSTADO
ADMINISTRACIÓN			
Arriendo	1	1.300.000	1.353.300
Servicios Publicos	1	500.000	520.500
Servicio de Gas	1	60.000	62.460
Servicio Telefónico, Internet y Parabolica	1	120.000	124.920
Honorarios Contador	1	648.000	674.568
Servicios de Vigilancia	1	104.000	108.264
IMPLEMENTOS DE ASEO Y CAFETERÍA			
Productos de limpieza cocina	1	273.476	284.689
Productos de limpieza baño	1	266.822	277.762
Productos mesas (servilletas,palillos,pitillos)	1	14.630	15.230
Productos limpieza (traperos,escobas,recogedor...)	1	66.764	69.501
Productos de bioseguridad	1	345.000	359.145
TOTAL IMPLEMENTOS DE ASEO Y CAFETERÍA			1.006.326
UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA			
Resmas de Papel Tamaño Carta	2	10.100	21.028
Resmas de Papel Tamaño Oficio	2	11.700	24.359
Lapiceros (Caja X 15)	1	11.000	11.451
Clips	1	2.500	2.603
Ganchos Cosedora (Caja X 50)	2	5.500	11.451
Recarga Cartuchos de Impresora	2	12.000	24.984
TOTAL UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA			95.876
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN			3.946.214
VENTAS			
Gastos de Representación	1	300.000	312.300
Volantes (Paquete X 1000)	1	70.000	72.870
Servicio volanteo	1	16.000	16.656
TOTAL GASTOS VENTAS			401.826
TOTAL GASTOS			4.348.040

Fuente: Los autores

5.4.4 Parámetros laborales. A continuación se presenta los porcentajes a tener en cuenta para el pago de las prestaciones sociales de cada uno de los empleados.

Tabla 20. Parámetros laborales

PARÁMETROS LABORALES	
ITEM	
SMMLV (\$)	877.803
AUXILIO TRANSPORTE (\$)	102.854
CESANTIAS (%)	8,33%
INTERESE A LAS CESANTIAS (%)	1,00%
PRIMAS	8,33%
VACACIONES	4,16%
SALUD (%)	8,5%
PENSIONES (%)	12%
ARL (%)	0,52%
ARL PARA OPERATIVA (%)	2,436%
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR	4,00%
ICBF (%)	0,00%
SENA (%)	0,00%

Fuente: Los autores

Se tiene en cuenta los horarios de los empleados, tal como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 21. Horario del personal

HORARIOS					
PERSONAL	DÍAS A LABORAL	HORA ENTRADA	HORA SALIDA	TOTAL HORAS	TOTAL HORAS SEMANALES
TODO EL PERSONAL	MARTES-VIERNES Y DOMINGOS	4:00 p. m.	12:00 a. m.	8H	40H
TODO EL PERSONAL	SÁBADOS	6:00 p. m.	2:00 a. m.	8H	8H

Fuente: Los autores

Observamos que, se trabajará de martes a domingo, con un total de 8h diarias entre estos días.

Tabla 22. Cargos y salarios

CARGOS Y SALARIOS	
Administrador	1.457.400
Personal con Auxilio	1
Mesero 1	980.657
Mesero 2	980.657
Chef	1.000.000
Aux. cocina	877.803
Personal con Auxilio	2

Fuente: Los autores

En la tabla anterior, se puede observar el salario mínimo a devengar de cada empleado, basado en 30 días del mes.

Tabla 23. Nomina administrativa – prestaciones y aportes sociales

CARGOS	1 MES
Administrador	1.457.400
0	0
TOTAL	1.457.400
DATOS AL ESTADO DE RESULTADOS	
Personas con auxilio	1
SALARIOS	1.457.400
AUXILIO TRANSPORTE (\$)	102.854
CESANTIAS (%)	130.021
INTERESE A LAS CESANTIAS (%)	15.603
PRIMAS	130.021
VACACIONES	60.628
SALUD (%)	123.879
PENSIONES (%)	174.888
ARL (%)	7.608
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR	58.296
ICBF (%)	0
SENA (%)	0
TOTAL	2.261.197

Fuente: Los autores

Tabla 24. Nomina operativa - prestaciones y aportes sociales

CARGOS	1 MES
Mesero 1	980.657
Mesero 2	980.657
Chef	1.000.000
Aux. cocina	877.803
TOTAL	3.839.117
DATOS AL ESTADO DE RESULTADOS	
Personas con auxilio	2
SALARIOS	3.839.117
AUXILIO TRANSPORTE (\$)	205.708
CESANTIAS (%)	337.069
INTERESE A LAS CESANTIAS (%)	40.448
PRIMAS	337.069
VACACIONES	159.707
SALUD (%)	326.325
PENSIONES (%)	460.694
ARL (%)	93.521
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR	153.565
ICBF (%)	0
SENA (%)	0
TOTAL	5.953.223

Fuente: Los autores

En las tablas anteriores, se observa las provisiones de los aportes y prestaciones sociales asumidos por el restaurante en la nómina administrativa y operativa.

Tabla 25. Costo nomina administrativa

CARGOS	AÑO1
Administrador	17.488.800
0	0
TOTAL	17.488.800
DATOS AL ESTADO DE RESULTADOS	
Personas con auxilio	
SALARIOS	17.488.800
AUXILIO TRANSPORTE (\$)	1.234.248
CESANTIAS (%)	1.560.254
INTERESE A LAS CESANTIAS (%)	187.230
PRIMAS	1.560.254
VACACIONES	727.534
SALUD (%)	1.486.548
PENSIONES (%)	2.098.656
ARL (%)	91.292
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR	699.552
ICBF (%)	0
SENA (%)	0
TOTAL	27.134.368

Fuente: Los autores

Tabla 26. Costo nomina operativa

CARGOS	AÑO1
Mesero 1	11.767.884
Mesero 2	11.767.884
Chef	12.000.000
Aux. cocina	10.533.636
TOTAL	46.069.404
DATOS AL ESTADO DE RESULTADOS	
Personas con auxilio	
SALARIOS	46.069.404
AUXILIO TRANSPORTE (\$)	2.468.496
CESANTIAS (%)	4.044.825
INTERESE A LAS CESANTIAS (%)	485.379
PRIMAS	4.044.825
VACACIONES	1.916.487
SALUD (%)	3.915.899
PENSIONES (%)	5.528.328
ARL (%)	1.122.251
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR	1.842.776
ICBF (%)	0
SENA (%)	0
TOTAL	71.438.671

Fuente: Los autores

En las anteriores tablas se detalla el costo mensual total y anual por cada empleado vinculado al restaurante.

5.5 GASTOS GENERALES DE VENTAS, ADMINISTRACIÓN Y PRODUCCIÓN.

Teniendo en cuenta la siguiente tabla, se observa una proyección de ventas constantes durante el primer año.

Tabla 27. Presupuesto de producción por unidades año 1

	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1
Sushi roll con camarón	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	2.296
Carne asada al horno	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	2.296
Quiche de cebolla y ricotta	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	2.296
Salsa de camarones	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	2.296
Corvina con costra de hierbas	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	2.296
Sopa de porotos (frijoles) negros	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	2.296
Burrito de carne	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	2.296
Crumble de salmón	219	219	219	219	219	219	219	219	219	219	219	219	2.624
Huevos rellenos	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	1.312
Pastel de papas	219	219	219	219	219	219	219	219	219	219	219	219	2.624
Crema de arvejas y tocinos	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	1.312
Torta de bizcocho, chocolate y manjar	137	137	137	137	137	137	137	137	137	137	137	137	1.640
Helado de yogurt	137	137	137	137	137	137	137	137	137	137	137	137	1.640
TOTAL	2.268	27.222											

Fuente: Los autores

5.6 COSTOS UNITARIOS DEL PRODUCTO O SERVICIO.

A continuación, se muestra los costos unitarios por cada plato a ofrecer en el restaurante sin el porcentaje del IVA.

Tabla 28. Costo por plato sushi roll con camarón

COSTOS				
SUSHI ROLL CON CAMARON				
DESCRIPCION DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Camarones	1	2.350	1	2.350
Limon	1	50	1	50
Salsa de soya	1	269	1	269
Otros productos	1	2.818	1	2.818
TOTAL COSTO INSUMOS				5.487
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				9.947

Fuente: Los autores

Tabla 29. Costo por plato carne asada

CARNE ASADA				
DESCRIPCION DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (ML)	COSTO
Punta de ganso	1	9.490	1	9.490
Aceite de oliva	1	66	1	66
Otros productos	1	3.635	1	3.635
TOTAL COSTO INSUMOS				13.191
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				17.651

Fuente: Los autores

Tabla 30. Costo por plato salsa de camarones

QUICHE DE CEBOLLA Y RICOTA				
DESCRIPCIÓN DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Harina	1	169	1	169
Mantequilla	1	610	1	610
Crema larga vida	1	122	1	122
Otros productos	1	3.292	1	3.292
TOTAL COSTO INSUMOS				4.193
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				8.653

Fuente: Los autores

Tabla 31. Salsa de camarones

SALSA DE CAMARONES				
DESCRIPCION DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Camarones	1	5.875	1	5.875
Cebollines	1	786	1	786
Mantequilla	1	184	1	184
Otros productos	1	15.204	1	15.204
TOTAL COSTO INSUMOS				22.049
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				26.509

Fuente: Los autores

Tabla 32. Costo por plato corvina con costra de hierbas

CORVINA CON COSTRA DE HIERBAS				
DESCRIPCIÓN DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Filete de corvina	1	6.120	1	6.120
Pan rallado	1	35	1	35
Condimento para pescado	1	627	1	627
Otros productos	1	2.394	1	2.394
TOTAL COSTO INSUMOS				9.175
MDO				3.267

CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				13.635

Fuente: Los autores

Tabla 33. Costo por plato sopa de porotos (frijoles negros)

SOPA DE POROTOS (FRIJOLES NEGROS)				
DESCRIPCION DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Frijol negro	1	466	1	466
Cebolla cabeza	1	85	1	85
Pimenton verde	1	26	1	26
Otros productos	1	6.507	1	6.507
TOTAL COSTO INSUMOS				7.084
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				11.544

Fuente: Los autores

Tabla 34. Costo por plato burrito de carne

BURRITO DE CARNE				
DESCRIPCION DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Carne	1	5.250	1	5.250
Aceite de oliva	1	640	1	640
Cebolla roja	1	208	1	208
Otros productos	1	4.234	1	4.234
TOTAL COSTO INSUMOS				10.332
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				14.792

Fuente: Los autores

Tabla 35. Costo por plato crumble de Salmon

CRUMBLE DE SALMON				
DESCRIPCION DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Salmon	1	9.719	1	9.719
Alcaparras	1	311	1	311
Perejil	1	288	1	288
Otros productos	1	6.392	1	6.392
TOTAL COSTO INSUMOS				16.710
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				21.169

Fuente: Los autores

Tabla 36. Costo por plato huevos rellenos

HUEVOS RELLENOS				
DESCRIPCIÓN DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Huevos	1	1.200	1	1.200
Mayonesa	1	1.780	1	1.780
Mostaza	1	1.836	1	1.836
Otros productos	1	192	1	192
TOTAL, COSTO INSUMOS				5.008
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				9.468

Fuente: Los autores

Tabla 37. Costo por plato pastel de papas

PASTEL DE PAPAS				
DESCRIPCIÓN DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Papa	1	798	1	798
Leche	1	282	1	282
Crema de leche	1	533	1	533
Otros productos	1	5.215	1	5.215
TOTAL, COSTO INSUMOS				6.828
MDO				3.267

CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				11.288

Fuente: Los autores

Tabla 38. Costo por plato crema de arvejas y tocinos

CREMA DE ARVEJAS Y TOCINOS				
DESCRIPCIÓN DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Tocino	1	600	1	600
Arvejas	1	3.524	1	3.524
Mantequilla	1	184	1	184
Otros productos	1	1.776	1	1.776
TOTAL, COSTO INSUMOS				6.084
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				10.544

Fuente: Los autores

Tabla 39. Costo por plato (torta de bizcocho)

TORTA DE BIZCOCHO, CHOCOLATE, MANJAR				
DESCRIPCIÓN DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Mezcla de bizcocho	1	619	1	619
Huevos	1	30	1	30
Mantequilla	1	3.672	1	3.672
Otros productos	1	17.947	1	17.947

TOTAL, COSTO INSUMOS				22.268
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				26.728

Fuente: Los autores

Tabla 40. Costo por plato helado de yogurt

HELADO DE YOGURT				
DESCRIPCIÓN DE INSUMO	UNIDAD DE COMPRA (PAQUETE)	COSTO SIN IVA	CANTIDAD X UNIDAD (PAQUETE)	COSTO
Yogurt sin azúcar	1	9.220	1	9.220
Huevos	1	900	1	900
Azúcar	1	1.883	1	1.883
TOTAL, COSTO INSUMOS				12.003
MDO				3.267
CIF				1.192
COSTO UNITARIO TOTAL				16.463

Fuente: Los autores

5.7 PROYECCIÓN DE COSTOS Y VENTAS.

En las siguientes tablas, se observa la proyección tanto en costos como en ventas del restaurante Cano's Bar.

Tabla 41. Presupuesto de costo unitario sin MDO y CIF

COSTO UNITARIO SIN MDO Y SIN CIF						
	ENE.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Sushi roll con camarón	5.487	5.487	5.661	5.877	5.987	6.164
Carne asada al horno	13.191	13.191	13.610	14.128	14.393	14.818
Quiche de cebolla y ricotta	4.193	22.049	22.750	23.615	24.059	24.768
Salsa de camarones	22.049	9.175	9.467	9.827	10.011	10.307
Corvina con costra de hierbas	9.175	4.193	4.326	4.491	4.575	4.710
Sopa de porotos (frijoles) negros	7.084	7.084	7.309	7.587	7.730	7.958
Burrito de carne	10.332	10.332	10.661	11.066	11.274	11.606
Crumble de salmón	16.710	16.710	17.241	17.896	18.233	18.771
Huevos rellenos	5.008	5.008	5.167	5.364	5.464	5.626
Pastel de papas	6.828	6.828	7.045	7.313	7.450	7.670
Crema de arvejas y tocinos	6.084	6.084	6.277	6.516	6.639	6.834
Torta de bizcocho, chocolate y manjar	22.268	22.268	22.976	23.849	24.298	25.014
Helado de yogurt	12.003	12.003	12.385	12.855	13.097	13.483
TOTAL	140.412	140.412	144.877	150.382	153.209	157.729

Fuente: Los autores

Tabla 42. Presupuesto de ventas en pesos

VENTAS TOTALES						
	ENE.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Sushi roll con camarón	2.847.912	34.174.941	35.678.504	37.472.039	38.627.767	40.237.342
Carne asada al horno	5.206.189	62.474.272	65.222.894	68.501.606	70.614.360	73.556.781
Quiche de cebolla y ricotta	2.451.805	29.421.662	30.716.099	32.260.177	33.255.158	34.640.863
Salsa de camarones	7.917.718	95.012.612	99.192.792	104.179.149	107.392.284	111.867.200
Corvina con costra de hierbas	3.976.848	47.722.175	49.821.762	52.326.270	53.940.137	56.187.762
Sopa de porotos (frijoles) negros	3.336.771	40.041.252	41.802.909	43.904.314	45.258.428	47.144.296
Burrito de carne	4.331.018	51.972.220	54.258.793	56.986.347	58.743.943	61.191.737
Crumble de salmón	7.180.970	86.171.637	89.962.850	94.485.223	97.399.374	101.457.897
Huevos rellenos	1.543.589	18.523.072	19.338.014	20.310.124	20.936.537	21.808.939
Pastel de papas	3.723.892	44.686.707	46.652.746	48.997.949	50.509.163	52.613.823
Crema de arvejas y tocinos	1.731.803	20.781.642	21.695.952	22.786.594	23.489.387	24.468.163
Torta de bizcocho, chocolate y manjar	5.703.397	68.440.768	71.451.892	75.043.732	77.358.260	80.581.692
Helado de yogurt	3.458.950	41.507.395	43.333.557	45.511.906	46.915.603	48.870.523
TOTAL	53.410.863	640.930.354	669.128.765	702.765.430	724.440.402	754.627.018

Fuente: Los autores

5.8 PROYECCIÓN DE IMPUESTOS.

5.8.1 IVA.

Tabla 43. Proyección IVA

IVA EN PESOS								
	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.
IVA COBRADO	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064
IVA PAGADO	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557
IVA CAUSADO	5.450.507	5.450.507	5.450.507	5.450.507	5.450.507	5.450.507	5.450.507	5.450.507
IVA AL FLUJO DE CAJA					21.802.027			
IVA AL AÑO SIGUIENTE								
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	0	0	0	0	21.802.027	0	0	0
MES AÑO	12							
IVA PAGADO X AÑO MES	8							
IVA X PAGAR X AÑO MES	4							

Fuente: Los autores

Tabla 44. Proyección IVA

IVA EN PESOS									
	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
IVA COBRADO	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	121.776.767	127.134.465	133.525.432	137.643.676	143.379.133
IVA PAGADO	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	56.370.687	58.850.775	61.809.165	63.715.508	66.370.461
IVA CAUSADO	5.450.507	5.450.507	5.450.507	5.450.507	65.406.081	68.283.690	71.716.267	73.928.169	77.008.672
IVA AL FLUJO DE CAJA	21.802.027				43.604.054	45.522.460	47.810.845	49.285.446	51.339.115
IVA AL AÑO SIGUIENTE					0	21.802.027	22.761.230	23.905.422	24.642.723
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	21.802.027	0	0	0	43.604.054	67.324.487	70.572.075	73.190.868	75.981.838
MES AÑO									
IVA PAGADO X AÑO MES									
IVA X PAGAR X AÑO MES									

Fuente: Los autores

Tabla 45. Recaudo en pesos IVA

RECAUDOS EN PESOS								
	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.
CONTADO	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863
CREDITO		0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	53.410.863							
MESES AÑO	12							
MESES RECAUDADOS	11							

Fuente: Los autores

Tabla 46. Recaudo en pesos IVA

RECAUDOS EN PESOS									
	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
CONTADO	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	640.930.354	669.128.765	702.765.430	724.440.402	754.627.018
CREDITO	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	640.930.354	669.128.765	702.765.430	724.440.402	754.627.018
MESES AÑO									
MESES RECAUDADOS									

Fuente: Los autores

Tabla 47. Pagos en pesos IVA

PAGOS EN PESOS								
	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.
CONTADO	24.723.985	24.723.985	24.723.985	24.723.985	24.723.985	24.723.985	24.723.985	24.723.985
CREDITO		0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	24.723.985							

Fuente: Los autores

Tabla 48. Pago en pesos IVA

PAGOS EN PESOS									
	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
CONTADO	24.723.985	24.723.985	24.723.985	24.723.985	296.687.825	309.740.920	325.311.394	335.344.777	349.318.217
CREDITO	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	24.723.985	24.723.985	24.723.985	24.723.985	296.687.825	309.740.920	325.311.394	335.344.777	349.318.217

Fuente: Los autores

En las anteriores tablas se puede ver el valor a recaudar por IVA proyectado durante los primeros 5 años de funcionamiento del restaurante.

5.8.2 Impuesto nacional al consumo. El porcentaje que se manejará del impuesto nacional al consumo, será del 8%.

5.8.3 Cuentas por cobrar. La empresa no manejará ningún tipo de crédito para los clientes, todo deberá ser cancelado al momento de consumo y visita al restaurante. Por el lado de los empleados, se presupuesta para el primer año no hacer préstamos, o si se realizan, estos deberán ser por montos menores a 200.000 pesos, pero la idea principal es no realizar dichos préstamos.

5.8.4 Cuentas por pagar. Se estima que, para la realización de la idea de negocio, se necesitaría un préstamo con una entidad bancaria de alrededor de unos \$64.058.131, esa sería la deuda del restaurante llegado el caso.

La amortización es para 60 periodos, con tasa de interés 2,08% mensual, con un préstamo de \$64.058.131 de pesos, con cuota fija a través del tiempo.

5.9 ESTADOS FINANCIEROS.

5.9.1 Estado de resultados. A continuación, se muestra el estado de resultados sin financiación y con financiación, del restaurante Cano's bar.

Tabla 49. Estado de resultados sin financiación

ESTADO DE RESULTADOS SIN FINANCIACION EN PESOS												
INGRESOS	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
Ventas	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863
Descuentos	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109
Devoluciones												
VENTAS NETAS	52.876.754											
CMV	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789
UTILIDAD BRUTA	19.494.965											
EGRESOS												
Nomina	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197
Gastos de Administracion	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817
Gastos de Ventas	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826
Gastos de Depreciacion	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592
Gastos Diferidos	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037
ICA	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699
TOTAL EGRESOS	6.937.371	5.835.169										
UTILIDAD OPERACIONAL	12.557.594	13.659.796										
OTROS INGRESOS Y EGRESOS												
Gastos Financiero Prestamo												
Gastos Financiero Leasing												
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	0											
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	12.557.594	13.659.796										
IMPUESTO DE RENTA	4.144.006	4.507.733	4.144.006	4.507.733	4.144.006	4.507.733	4.144.006	4.507.733	4.144.006	4.507.733	4.144.006	4.507.733
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	8.413.588	9.152.063										
RESERVA LEGAL	841.359	915.206	841.359	915.206	841.359	915.206	841.359	915.206	841.359	915.206	841.359	915.206
UTILIDAD DEL EJERCICIO	7.572.229	8.236.857										
UTILIDAD ACUMULADA												
RESERVA LEGAL ACUMULADA												

Fuente: Los autores

Tabla 50. Estado de resultados sin financiación

ESTADO DE RESULTADOS SIN FINANCIACION EN PESOS					
INGRESOS	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Ventas	640.930.354	669.128.765	702.765.430	724.440.402	754.627.018
Descuentos	6.409.304	6.691.288	7.027.654	7.244.404	7.546.270
Devoluciones					
VENTAS NETAS	634.521.051	662.437.477	695.737.776	717.195.998	747.080.748
CMV	400.581.471	418.205.478	439.228.394	452.775.251	471.641.886
UTILIDAD BRUTA	233.939.579	244.231.999	256.509.382	264.420.747	275.438.861
EGRESOS					
Nomina	27.134.368	27.997.241	29.061.136	29.607.486	30.480.906
Gastos de Administracion	23.315.019	24.056.436	24.970.581	25.440.028	26.190.509
Gastos de Ventas	4.821.912	4.975.249	5.164.308	5.261.397	5.416.608
Gastos de Depreciacion	6.919.105	6.919.105	6.919.105	5.351.805	4.939.555
Gastos Diferidos	5.688.446	103.180	107.101	109.114	112.333
ICA	8.756.390	9.141.637	9.601.181	9.897.305	10.309.714
TOTAL EGRESOS	76.635.241	73.192.849	75.823.413	75.667.135	77.449.626
UTILIDAD OPERACIONAL	157.304.338	171.039.150	180.685.969	188.753.611	197.989.235
OTROS INGRESOS Y EGRESOS					
Gastos Financiero Prestamo	0				
Gastos Financiero Leasing	0				
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	0	0	0	0	0
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	157.304.338	171.039.150	180.685.969	188.753.611	197.989.235
IMPUESTO DE RENTA	51.910.432	56.442.920	59.626.370	62.288.692	65.336.448
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	105.393.906	114.596.231	121.059.599	126.464.920	132.652.787
RESERVA LEGAL	10.539.391	11.459.623	12.105.960	12.646.492	13.265.279
UTILIDAD DEL EJERCICIO	94.854.516	103.136.608	108.953.639	113.818.428	119.387.509
UTILIDAD ACUMULADA	94.854.516	197.991.123	306.944.763	420.763.190	540.150.699
RESERVA LEGAL ACUMULADA	10.539.391	21.999.014	34.104.974	46.751.466	60.016.744

Fuente: Los autores

Tabla 51. Estado de resultados con financiación

ESTADO DE RESULTADOS CON FINANCIACION EN PESOS												
	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
INGRESOS												
Ventas	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863
Descuentos	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109
Devoluciones												
VENTAS NETAS	52.876.754											
CMV	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789
UTILIDAD BRUTA	19.494.965											
EGRESOS												
Nomina	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197	2.261.197
Gastos de Administracion	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817
Gastos de Ventas	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826
Gastos de Depreciacion	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592	576.592
Gastos Diferidos	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037	474.037
ICA	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699	729.699
TOTAL EGRESOS	6.937.371	5.835.169										
UTILIDAD OPERACIONAL	12.557.594	13.659.796										
OTROS INGRESOS Y EGRESOS												
Gastos Financiero Prestamo	1.334.544	1.323.177	1.311.572	1.299.726	1.287.633	1.275.288	1.262.686	1.249.821	1.236.689	1.223.282	1.209.597	1.195.626
Gastos Financiero Leasing												
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	1.334.544	1.323.177	1.311.572	1.299.726	1.287.633	1.275.288	1.262.686	1.249.821	1.236.689	1.223.282	1.209.597	1.195.626
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	11.223.049	12.336.619	11.246.021	12.360.070	11.269.961	12.384.508	11.294.908	12.409.975	11.320.905	12.436.514	11.347.997	12.464.170
IMPUESTO DE RENTA	3.703.606	4.071.084	3.711.187	4.078.823	3.719.087	4.086.888	3.727.320	4.095.292	3.735.899	4.104.050	3.744.839	4.113.176
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	7.519.443	8.265.535	7.534.834	8.281.247	7.550.874	8.297.620	7.567.588	8.314.683	7.585.006	8.332.464	7.603.158	8.350.994
RESERVA LEGAL	751.944	826.553	753.483	828.125	755.087	829.762	756.759	831.468	758.501	833.246	760.316	835.099
UTILIDAD DEL EJERCICIO	6.767.499	7.438.981	6.781.351	7.453.122	6.795.786	7.467.858	6.810.829	7.483.215	6.826.506	7.499.218	6.842.842	7.515.895
UTILIDAD ACUMULADA												
RESERVA LEGAL ACUMULADA												

Fuente: Los autores

Tabla 52. Estado de resultados con financiación

ESTADO DE RESULTADOS CON FINANCIACION EN PESOS					
INGRESOS	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Ventas	640.930.354	669.128.765	702.765.430	724.440.402	754.627.018
Descuentos	6.409.304	6.691.288	7.027.654	7.244.404	7.546.270
Devoluciones					
VENTAS NETAS	634.521.051	662.437.477	695.737.776	717.195.998	747.080.748
CMV	400.581.471	418.205.478	439.228.394	452.775.251	471.641.886
UTILIDAD BRUTA	233.939.579	244.231.999	256.509.382	264.420.747	275.438.861
EGRESOS					
Nomina	27.134.368	27.997.241	29.061.136	29.607.486	30.480.906
Gastos de Administracion	23.315.019	24.056.436	24.970.581	25.440.028	26.190.509
Gastos de Ventas	4.821.912	4.975.249	5.164.308	5.261.397	5.416.608
Gastos de Depreciacion	6.919.105	6.919.105	6.919.105	5.351.805	4.939.555
Gastos Diferidos	5.688.446	103.180	107.101	109.114	112.333
ICA	8.756.390	9.141.637	9.601.181	9.897.305	10.309.714
TOTAL EGRESOS	76.635.241	73.192.849	75.823.413	75.667.135	77.449.626
UTILIDAD OPERACIONAL	157.304.338	171.039.150	180.685.969	188.753.611	197.989.235
OTROS INGRESOS Y EGRESOS					
Gastos Financiero Prestamo	15.209.641	13.145.521	10.501.936	7.116.214	2.780.012
Gastos Financiero Leasing	0				
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	15.209.641	13.145.521	10.501.936	7.116.214	2.780.012
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	142.094.697	157.893.630	170.184.033	181.637.398	195.209.223
IMPUESTO DE RENTA	46.891.250	52.104.898	56.160.731	59.940.341	64.419.043
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTOS	95.203.447	105.788.732	114.023.302	121.697.056	130.790.179
RESERVA LEGAL	9.520.345	10.578.873	11.402.330	12.169.706	13.079.018
UTILIDAD DEL EJERCICIO	85.683.102	95.209.859	102.620.972	109.527.351	117.711.161
UTILIDAD ACUMULADA	85.683.102	180.892.961	283.513.933	393.041.283	510.752.445
RESERVA LEGAL ACUMULADA	9.520.345	20.099.218	31.501.548	43.671.254	56.750.272

Fuente: Los autores

5.9.2 Flujo de caja. La siguiente tabla muestra las entradas y salidas que obtiene el restaurante, hablando tanto en costos de producción, publicidad y los ingresos que se obtienen. Lo anterior, proyectado a 5 años.

Tabla 53. Flujo de caja sin financiación

FLUJO DE CAJA SIN FINANCIACIÓN EN PESOS												
INGRESOS	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
Recaudos	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863
IVA COBRADO	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064
INC COBRADO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL INGRESOS	63.558.927											
EGRESOS												
Nómina	1.924.925	1.924.925	1.924.925	1.924.925	1.924.925	2.705.052	1.924.925	1.924.925	1.924.925	1.924.925	1.924.925	3.432.586
Gastos de Administración	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817
Gastos de Ventas	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826
IVA PAGADO	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	0	0	0	0	21.802.027	0	0	0	21.802.027	0	0	0
INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Seguros												
Impuesto de Renta												
ICA												
Pagos	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789
Descuentos	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109
TOTAL EGRESOS	43.434.225	42.332.023	43.434.225	42.332.023	65.236.252	43.112.150	43.434.225	42.332.023	65.236.252	42.332.023	43.434.225	43.839.684
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL	20.124.702	21.226.904	20.124.702	21.226.904	(1.677.325)	20.446.777	20.124.702	21.226.904	(1.677.325)	21.226.904	20.124.702	19.719.243
FLUJO DE CAJA FINANCIERO												
Gastos Financieros Préstamo												
Amortización Préstamo												
Gastos Financieros Leasing												
Amortización Leasing												
TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO	0											
FLUJO DE CAJA NETO	20.124.702	21.226.904	20.124.702	21.226.904	(1.677.325)	20.446.777	20.124.702	21.226.904	(1.677.325)	21.226.904	20.124.702	19.719.243
Saldo Inicial de Caja	91.379.138	111.503.840	132.730.744	152.855.445	174.082.349	172.405.024	192.851.801	212.976.503	234.203.407	232.526.081	253.752.985	273.877.687
SALDO FINAL DE CAJA	111.503.840	132.730.744	152.855.445	174.082.349	172.405.024	192.851.801	212.976.503	234.203.407	232.526.081	253.752.985	273.877.687	293.596.930

Fuente: los autores

Tabla 54. Flujo de caja sin financiación

FLUJO DE CAJA SIN FINANCIACIÓN EN PESOS					
INGRESOS	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Recaudos	640.930.354	669.128.765	702.765.430	724.440.402	754.627.018
IVA COBRADO	121.776.767	127.134.465	133.525.432	137.643.676	143.379.133
INC COBRADO	0	0	0	0	0
TOTAL INGRESOS	762.707.121	796.263.230	836.290.862	862.084.078	898.006.151
EGRESOS					
Nómina	25.386.884	27.941.671	28.992.620	29.572.300	30.424.657
Gastos de Administración	23.315.019	24.056.436	24.970.581	25.440.028	26.190.509
Gastos de Ventas	4.821.912	4.975.249	5.164.308	5.261.397	5.416.608
IVA PAGADO	56.370.687	58.850.775	61.809.165	63.715.508	66.370.461
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	43.604.054	67.324.487	70.572.075	73.190.868	75.981.838
INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA	0	0	0	0	0
Seguros	0	103.180	107.101	109.114	112.333
Impuesto de Renta	0	51.910.432	56.442.920	59.626.370	62.288.692
ICA	0	8.756.390	9.141.637	9.601.181	9.897.305
Pagos	400.581.471	418.205.478	439.228.394	452.775.251	471.641.886
Descuentos	6.409.304	6.691.288	7.027.654	7.244.404	7.546.270
TOTAL EGRESOS	560.489.330	668.815.386	703.456.455	726.536.421	755.870.559
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL	202.217.792	127.447.844	132.834.407	135.547.657	142.135.592
FLUJO DE CAJA FINANCIERO					
Gastos Financieros Préstamo	0				
Amortización Préstamo	0				
Gastos Financieros Leasing	0				
Amortización Leasing	0				
TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO	0	0	0	0	0
FLUJO DE CAJA NETO	202.217.792	127.447.844	132.834.407	135.547.657	142.135.592
Saldo Inicial de Caja	91.379.138	293.596.930	421.044.774	553.879.181	689.426.838
SALDO FINAL DE CAJA	293.596.930	421.044.774	553.879.181	689.426.838	831.562.430

Fuente: los autores

Tabla 55. Flujo de caja con financiación

FLUJO DE CAJA CON FINANCIACIÓN EN PESOS												
INGRESOS	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
Recaudos	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863	53.410.863
IVA COBRADO	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064	10.148.064
INC COBRADO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL INGRESOS	63.558.927											
EGRESOS												
Nómina	1.924.925	1.924.925	1.924.925	1.924.925	1.924.925	2.705.052	1.924.925	1.924.925	1.924.925	1.924.925	1.924.925	3.432.586
Gastos de Administración	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817	2.494.019	1.391.817
Gastos de Ventas	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826	401.826
IVA PAGADO	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557	4.697.557
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	0	0	0	0	21.802.027	0	0	0	21.802.027	0	0	0
INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Seguros												
Impuesto de Renta												
ICA												
Pagos	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789	33.381.789
Descuentos	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109	534.109
TOTAL EGRESOS	43.434.225	42.332.023	43.434.225	42.332.023	65.236.252	43.112.150	43.434.225	42.332.023	65.236.252	42.332.023	43.434.225	43.839.684
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL	20.124.702	21.226.904	20.124.702	21.226.904	(1.677.325)	20.446.777	20.124.702	21.226.904	(1.677.325)	21.226.904	20.124.702	19.719.243
FLUJO DE CAJA FINANCIERO												
Gastos Financieros Préstamo	1.334.544	1.323.177	1.311.572	1.299.726	1.287.633	1.275.288	1.262.686	1.249.821	1.236.689	1.223.282	1.209.597	1.195.626
Amortización Préstamo	545.647	557.014	568.619	580.465	592.558	604.903	617.505	630.370	643.502	656.909	670.594	684.565
Gastos Financieros Leasing												
Amortización Leasing												
TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO	1.880.191											
FLUJO DE CAJA NETO	18.244.511	19.346.713	18.244.511	19.346.713	(3.557.516)	18.566.586	18.244.511	19.346.713	(3.557.516)	19.346.713	18.244.511	17.839.052
Saldo Inicial de Caja	91.379.138	109.623.649	128.970.362	147.214.873	166.561.586	163.004.070	181.570.656	199.815.166	219.161.879	215.604.363	234.951.076	253.195.587
SALDO FINAL DE CAJA	109.623.649	128.970.362	147.214.873	166.561.586	163.004.070	181.570.656	199.815.166	219.161.879	215.604.363	234.951.076	253.195.587	271.034.639

Fuente: los autores

Tabla 56. Flujo de caja con financiación

FLUJO DE CAJA CON FINANCIACIÓN EN PESOS					
INGRESOS	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Recaudos	640.930.354	669.128.765	702.765.430	724.440.402	754.627.018
IVA COBRADO	121.776.767	127.134.465	133.525.432	137.643.676	143.379.133
INC COBRADO	0	0	0	0	0
TOTAL INGRESOS	762.707.121	796.263.230	836.290.862	862.084.078	898.006.151
EGRESOS					
Nómina	25.386.884	27.941.671	28.992.620	29.572.300	30.424.657
Gastos de Administración	23.315.019	24.056.436	24.970.581	25.440.028	26.190.509
Gastos de Ventas	4.821.912	4.975.249	5.164.308	5.261.397	5.416.608
IVA PAGADO	56.370.687	58.850.775	61.809.165	63.715.508	66.370.461
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	43.604.054	67.324.487	70.572.075	73.190.868	75.981.838
INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA	0	0	0	0	0
Seguros	0	103.180	107.101	109.114	112.333
Impuesto de Renta	0	46.891.250	52.104.898	56.160.731	59.940.341
ICA	0	8.756.390	9.141.637	9.601.181	9.897.305
Pagos	400.581.471	418.205.478	439.228.394	452.775.251	471.641.886
Descuentos	6.409.304	6.691.288	7.027.654	7.244.404	7.546.270
TOTAL EGRESOS	560.489.330	663.796.204	699.118.433	723.070.783	753.522.209
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL	202.217.792	132.467.026	137.172.429	139.013.295	144.483.943
FLUJO DE CAJA FINANCIERO					
Gastos Financieros Préstamo	15.209.641	13.145.521	10.501.936	7.116.214	2.780.012
Amortización Préstamo	7.352.650	9.416.770	12.060.355	15.446.077	19.782.279
Gastos Financieros Leasing	0				
Amortización Leasing	0				
TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO	22.562.291	22.562.291	22.562.291	22.562.291	22.562.291
FLUJO DE CAJA NETO	179.655.501	109.904.735	114.610.138	116.451.004	121.921.652
Saldo Inicial de Caja	91.379.138	271.034.639	380.939.374	495.549.512	612.000.516
SALDO FINAL DE CAJA	271.034.639	380.939.374	495.549.512	612.000.516	733.922.168

Fuente: los autores

5.9.3 Balance general.

Tabla 57. Balance sin financiación

BALANCE GENERAL PROYECTADO SIN FINANCIACIÓN EN PESOS						
	BALANCE INICIAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS						
ACTIVOS CORRIENTES						
Caja bancos	90.181.266	292.399.058	419.846.902	552.681.309	688.228.966	830.364.558
Cuentas x Cobrar o Deudores	0	0	0	0	0	0
Inventarios	0	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	90.181.266	292.399.058	419.846.902	552.681.309	688.228.966	830.364.558
ACTIVOS NO CORRIENTES						
ACTIVOS FIJOS						
MUEBLES Y ENSERES	4.701.900	4.701.900	4.701.900	4.701.900	4.701.900	4.701.900
MAQUINARIA Y EQUIPOS	24.697.777	24.697.777	24.697.777	24.697.777	24.697.777	24.697.777
EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN	1.649.000	1.649.000	1.649.000	1.649.000	1.649.000	1.649.000
(-)Depreciación Acumulada	0	6.919.105	13.838.211	20.757.316	26.109.122	31.048.677
TOTAL ACTIVOS FIJOS	31.048.677	24.129.572	17.210.466	10.291.361	4.939.555	0
ACTIVOS DIFERIDOS						
Diferidos	5.688.446	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	5.688.446	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	36.737.123	24.129.572	17.210.466	10.291.361	4.939.555	0
TOTAL ACTIVOS	126.918.389	316.528.629	437.057.368	562.972.670	693.168.521	830.364.558
PASIVOS						
PASIVOS CORRIENTES						
Cuentas x Pagar o Acreedores	0	0	0	0	0	0
Cesantías x Pagar	0	1.560.254	1.609.870	1.671.045	1.702.461	1.752.683
Intereses a las Cesantías x Pagar	0	187.230	193.184	200.525	204.295	210.322
Impuesto de Renta x Pagar	0	51.910.432	56.442.920	59.626.370	62.288.692	65.336.448
IVA / INC x Pagar	0	21.802.027	22.761.230	23.905.422	24.642.723	25.669.557
ICA x Pagar	0	8.756.390	9.141.637	9.601.181	9.897.305	10.309.714
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	0	84.216.333	90.148.841	95.004.544	98.735.475	103.278.725
PASIVOS NO CORRIENTES						
Obligaciones Financieras	0					
Leasing Financiero	0					
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	0	0	0	0	0	0
TOTAL PASIVOS	0	84.216.333	90.148.841	95.004.544	98.735.475	103.278.725
PATRIMONIO						
Capital Social	126.918.389	126.918.389	126.918.389	126.918.389	126.918.389	126.918.389
Utilidad Acumulada	0	94.854.516	197.991.123	306.944.763	420.763.190	540.150.699
Reserva Legal Acumulada	0	10.539.391	21.999.014	34.104.974	46.751.466	60.016.744
TOTAL PATRIMONIO	126.918.389	232.312.296	346.908.527	467.968.126	594.433.045	727.085.833
PASIVO + PATRIMONIO	126.918.389	316.528.629	437.057.368	562.972.670	693.168.521	830.364.558

Fuente: Los autores

Tabla 58. Balance con financiación

BALANCE GENERAL PROYECTADO CON FINANCIACIÓN EN PESOS						
	BALANCE INICIAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS						
ACTIVOS CORRIENTES						
Caja bancos	90.181.266	270.047.721	380.116.482	494.897.015	611.526.571	733.637.221
Cuentas x Cobrar o Deudores	0	0	0	0	0	0
Inventarios	0	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	90.181.266	270.047.721	380.116.482	494.897.015	611.526.571	733.637.221
ACTIVOS NO CORRIENTES						
ACTIVOS FIJOS						
MUEBLES Y ENSERES	4.701.900	4.701.900	4.701.900	4.701.900	4.701.900	4.701.900
MAQUINARIA Y EQUIPOS	24.697.777	24.697.777	24.697.777	24.697.777	24.697.777	24.697.777
EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN	1.649.000	1.649.000	1.649.000	1.649.000	1.649.000	1.649.000
(-)Depreciación Acumulada	0	6.919.105	13.838.211	20.757.316	26.109.122	31.048.677
TOTAL ACTIVOS FIJOS	31.048.677	24.129.572	17.210.466	10.291.361	4.939.555	0
ACTIVOS DIFERIDOS						
Diferidos	5.688.446	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	5.688.446	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	36.737.123	24.129.572	17.210.466	10.291.361	4.939.555	0
TOTAL ACTIVOS	126.918.389	294.177.293	397.326.949	505.188.376	616.466.127	733.637.221
PASIVOS						
PASIVOS CORRIENTES						
Cuentas x Pagar o Acreedores	0	0	0	0	0	0
Cesantías x Pagar	0	1.560.254	1.609.870	1.671.045	1.702.461	1.752.683
Intereses a las Cesantías x Pagar	0	187.230	193.184	200.525	204.295	210.322
Impuesto de Renta x Pagar	0	46.938.179	52.145.458	56.193.134	59.962.298	64.427.621
IVA / INC x Pagar	0	21.802.027	22.761.230	23.905.422	24.642.723	25.669.557
ICA x Pagar	0	8.756.390	9.141.637	9.601.181	9.897.305	10.309.714
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	0	79.244.080	85.851.380	91.571.308	96.409.082	102.369.898
PASIVOS NO CORRIENTES						
Obligaciones Financieras	63.459.195	56.175.292	46.846.567	34.898.975	19.597.317	0
Leasing Financiero	0					
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	63.459.195	56.175.292	46.846.567	34.898.975	19.597.317	0
TOTAL PASIVOS	63.459.195	135.419.372	132.697.947	126.470.283	116.006.398	102.369.898
PATRIMONIO						
Capital Social	63.459.195	63.459.195	63.459.195	63.459.195	63.459.195	63.459.195
Utilidad Acumulada	0	85.768.854	181.052.827	283.733.008	393.300.480	511.027.315
Reserva Legal Acumulada	0	9.529.873	20.116.981	31.525.890	43.700.053	56.780.813
TOTAL PATRIMONIO	63.459.195	158.757.921	264.629.002	378.718.093	500.459.728	631.267.323
PASIVO + PATRIMONIO	126.918.389	294.177.293	397.326.949	505.188.376	616.466.127	733.637.221

Fuente: Los autores

5.10 ANÁLISIS VERTICAL Y HORIZONTAL DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

Estos análisis se encuentran de forma precisa en el archivo anexo de Excel, donde se puede evidenciar estos análisis a cada uno de los estados financieros (Estado de resultados y balance general) con y sin financiación.

5.11 RAZONES FINANCIERAS

Tabla 59. Razones financieras sin financiación

RAZONES FINANCIERAS PARA ESTADOS FINANCIEROS SIN FINANCIACIÓN					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Capital Neto de Trabajo	209.380.597	330.895.933	458.874.637	590.691.362	728.283.705
Razón Corriente	3,49	4,67	5,83	6,98	8,05
Prueba Ácida	3,49	4,67	5,83	6,98	8,05
Endeudamiento	26,51%	20,57%	16,84%	14,22%	12,42%
Rendimiento Sobre Activos	33,17%	26,15%	21,46%	18,21%	15,95%
Rendimiento Sobre Patrimonio	45,13%	32,92%	25,80%	21,23%	18,21%
Márgen Bruto	36,87%	36,87%	36,87%	36,87%	36,87%
Márgen Operacional	24,79%	25,82%	25,97%	26,32%	26,50%
Márgen Neto	16,61%	17,30%	17,40%	17,63%	17,76%

Fuente: Los autores

Tabla 60. Razones financieras con financiación

RAZONES FINANCIERAS PARA ESTADOS FINANCIEROS CON FINANCIACIÓN					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Capital Neto de Trabajo	191.837.487	295.128.554	404.010.607	515.613.391	631.560.847
Razón Corriente	3,42	4,44	5,41	6,35	7,17
Prueba Ácida	3,42	4,44	5,41	6,35	7,17
Endeudamiento	46,04%	33,43%	25,06%	18,83%	13,95%
Rendimiento Sobre Activos	32,25%	26,57%	22,54%	19,73%	17,82%
Rendimiento Sobre Patrimonio	59,78%	39,91%	30,08%	24,30%	20,71%
Márgen Bruto	36,87%	36,87%	36,87%	36,87%	36,87%
Márgen Operacional	24,79%	25,82%	25,97%	26,32%	26,50%
Márgen Neto	15,00%	15,97%	16,39%	16,97%	17,51%

Fuente: Los autores

5.12 PUNTO DE EQUILIBRIO

Tabla 61. Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES																	
	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ER SIN FINANCIACIÓN	445	480	445	480	445	480	445	480	445	480	445	480	-32.088	-37.416	-48.282	-52.597	-66.087
ER CON FINANCIACIÓN	403	438	404	439	404	439	405	440	406	441	407	442	-29.317	-34.706	-45.629	-50.696	-65.193

Fuente: Los autores

5.13 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

Tabla 62. Análisis de sensibilidad

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD				
DISMINUCIÓN MARGEN BRUTO EN 55%				
	FLUJO DE CAJA SF		FLUJO DE CAJA CF	
	ORIGINAL	MODIFICADO	ORIGINAL	MODIFICADO
VPN(\$)	210.570.350	(36.865.538)	232.207.246	(19.092.919)
TIR(%)	133,09%	15,23%	250,71%	19,62%
B/C (VECES)	2,64	0,66	4,62	0,73

Fuente: Los autores

6 CONCLUSIONES

En base a los estudios realizados en la investigación de mercado, se puede concluir que la creación del restaurante Cano's Bar:

- Para la sociedad es importante contar con un establecimiento como Cano's Bar.
- Ayuda a solucionar ciertos tipos de necesidades de la sociedad.
- Cano's Bar tiene la capacidad de ofertar suficiente producto, capaz de responder a la demanda de los clientes.
- Tiene la posibilidad de generar empleo.
- Ofrece estabilidad y buenos ingresos para los socios aportantes.
- Cano's Bar cumple con las expectativas del mercado al ofrecer una opción diferente a lo acostumbrado.
- En este proyecto, se demuestra que Cano's Bar es una empresa viable con una oferta novedosa.

REFERENCIAS

- Alcaldía de Santiago de Cali. (2016) Sobre el Organismo. Cali.gov.co. Recuperado 23 de octubre de 2020, a partir de https://www.cali.gov.co/dagma/publicaciones/117086/sobre_el_organismo_dagma/#:~:text=El%20Departamento%20Administrativo%20de%20Gesti%C3%B3n,dentro%20de%20su%20per%C3%ADmetro%20Urbano
- Alcaldía de Santiago de Cali. (2020) *Normatividad Coronavirus*. Cali.gov.co. Recuperado 29 de septiembre de 2020, a partir de <https://www.cali.gov.co/salud/publicaciones/152317/normatividad-coronavirus/genPagdoc3403=4>
- Alkomprar. (2019). *tableta-alcatel-1t-7-pulgadas-wifi-negro/p/4894461768748* [Imagen WEBP, 750 x 750 píxeles]. Recuperado a partir de <https://www.alkomprar.com/tableta-alcatel-1t-7-pulgadas-wifi-negro/p/4894461768748>
- Amazon. (2018). *71kj3MtusQL._SL1500_.jpg* [Imagen JPG, 425 x 283 píxeles]. Recuperado a partir de <https://www.amazon.com.mx/Sony-XBR43X800E-43-Inch-Ultra-Smart/dp/B01MZFJWOS>
- AnnaMapa.com. (2018). *Mapa-de-colombia.jpg* [Imagen JPG, 991 x 1288 píxeles]. Recuperado a partir de <https://annamapa.com/colombia/>
- Arango, S. (2018) *La cocina de mi Valle*. Pontificia Universidad Javeriana Cali. Recuperado 29 de septiembre de 2020, a partir de http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/10660/Cocina_valle.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Bembibre, C. (2009) *Definición de Restaurante*. Definición ABC. Recuperado 19 de agosto de 2019, a partir de <https://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>

- Cadena, L. (2018) *El negocio de la comida se reinventa en Colombia tras un mal 2017*. Dinero. Recuperado 18 de agosto de 2018, a partir de <https://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/como-van-los-restaurantes-en-colombia-2018/255322>
- Cajal, A. (2001) *La importancia de crear nuevas empresas en Colombia*. El Tiempo. Recuperado 11 de agosto de 2018, a partir de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-701916>
- Cajal, A. (2017) *Sectores Económicos de Colombia: Primario, Secundario y Terciario*. Liferder. Recuperado 18 de agosto de 2018, a partir de <https://www.liferder.com/sectores-economicos-colombia/>
- Cámara de Comercio de Bogotá. (2016) *Conozca los requisitos para abrir un nuevo negocio de productos alimenticios*. ccb.org.co. Recuperado 23 de agosto de 2019, a partir de <https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-Lacteo-de-Bogota-Region/Noticias/2016/Abril/Conozca-los-requisitos-para-abrir-un-nuevo-negocio-de-productos-alimenticios>
- Cardona, L. (2018) *Qué es el target? Definición en 5 puntos*. Cyberclick. Recuperado 23 de octubre de 2020, a partir de <https://www.cyberclick.es/numerical-blog/que-es-el-target>
- Cerón, A. (2015). *Alitas-de-pollo-barbacoa-al-horno-receta.jpg* [Imagen JPG, 660 x 440 píxeles]. Recuperado a partir de <https://cookingexperiences.wordpress.com/2015/04/14/alitas-de-pollo-barbacoa-receta-facil/>
- Cocina vital. (2017). *sushi_roll_de_camaron.jpg* [Imagen JPG, 811 x 537 píxeles]. Recuperado a partir de <https://www.cocinavital.mx/recetas/guarniciones/sushi-roll-camaron/2018/03/>

- Congreso de Colombia. *Decreto 1879*, (2008). Recuperado a partir de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=30524>
- Congreso de Colombia. *Ley 9*, Pub. L. No. 35308 (1979). Recuperado a partir de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/LEY%200009%20DE%201979.pdf
- Congreso de Colombia. *Ley de estatuto del consumidor*, Pub. L. No. 1480 (2011). Recuperado a partir de <http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Leyes/Documents/ley148012102011.pdf>
- Congreso de Colombia. *Ley de tratamiento de datos*, Pub. L. No. 1581 (2012). Recuperado a partir de <https://www.sisben.gov.co/documents/informaci%c3%b3n/leyes/ley%20tratamiento%20de%20datos%20%20ley%201581%20de%202012.pdf>
- Congreso de Colombia. *Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines resolución ministerial nº 363-2005/minsa* (2005). Recuperado a partir de http://www.munives.gob.pe/WebSite/informeta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAsfunc_restaurantes.pdf
- Cuervo, Z. (2016) *¿Cuándo estarán listas las obras para descongestionar el Sur de Cali?* El País. Recuperado 27 de agosto de 2018, a partir de <https://www.elpais.com.co/cali/cuando-estaran-listas-las-obras-para-descongestionar-el-sur-de.html>

- Departamento Administrativo de Gestión del Medio Ambiente [DAGMA]. (2012) *Los canales de aguas lluvias son responsabilidad de todos*. Alcaldía de Santiago de Cali. Recuperado 24 de septiembre de 2018, a partir de http://www.cali.gov.co/dagma/publicaciones/44565/los_canales_de_aguas_lluvias_son_responsabilidad_de_todos_dagma/
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2020) ¿Qué es el DANE? Recuperado de <https://www.dane.gov.co/files/acerca/PF.pdf>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2005). Cali.pdf. Recuperado de <http://web1.cali.gov.co/descargar.php?idFile=3807>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2017). *mts_IV_2017.png* [Imagen JPG, 557 x 250 píxeles]. Recuperado a partir de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/servicios/muestra-trimestral-de-servicios-mts>
- El País. (2018) *Tres opciones para deleitar tu paladar en el barrio El Peñón de Cali*. El País. Recuperado 23 de septiembre de 2020, a partir de <https://www.elpais.com.co/contenido/tres-opciones-para-deleitar-tu-paladar-en-el-barrio-el-penon-de-cali.html>
- Emcebar. (2019) *Tipos de restaurantes*. Cursos gastronomía. Recuperado 12 de agosto de 2019, a partir de <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>
- Exhibir equipos. (2016). *Horno-microondas-industrial-Solwave.jpg* [Imagen JPG, 300x 300 píxeles]. Recuperado a partir de <https://exhibirequipos.com/producto/horno-microondas-industrial-solwave-1000w/>
- Exhibir equipos. (2016). *Malteadora-Waring-doble.jpg* [Imagen JPG, 811x 657 píxeles]. Recuperado a partir de <https://exhibirequipos.com/producto/malteadora-doble-wareing/>

- Exhibir equipos. (2016). Vitamix-vaso-de-56-litros.jpg [Imagen JPG, 300x 300 píxeles]. Recuperado a partir de <https://exhibirequipos.com/producto/vitamix-5201vaso-56-litros/>
- Garcés, M. (2012) *Con cagüinga y con callana*. Bogotá: Ministerio de cultura. Recuperado 29 de septiembre de 2020, a partir de <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%203.pdf>
- Gios. (2017). graficoseleccion-1024x1019.png [Imagen JPG, 1024 x 1019 píxeles]. Recuperado a partir de <https://gios-services.com/seleccion-de-personal/>
- Gómez, J. (2017) ¿Qué es un barman? Diferencias entre barman, bartender, mixólogo y camarero. Campus Training. Recuperado 23 de octubre de 2020, a partir de <https://www.campustraining.es/noticias/barman-diferencias-barman-bartender-mixologo-camarero/>
- Horta, N. (2015). *¿Sabe que es una comida Gourmet?* .Nelson Horta Reporta. Recuperado 23 de octubre de 2020, a partir de <http://www.nelsonhortareporta.com/sabe-que-es-una-comida-gourmet/>
- Ingeniería gastronómica. (2016). ATFS-50-1.jpg [Imagen JPG, 470 x 415 píxeles]. Recuperado a partir de <https://igastronomica.com.co/home/product/freidor-industrial-igf-50/>
- Ingeniería gastronómica. (2016). ATMG-48-1-1.jpg [Imagen JPG, 470 x 413 píxeles]. Recuperado a partir de <https://igastronomica.com.co/home/product/plancha-asadora-igpl-48/>
- Ingeniería gastronómica. (2016). ESTUFA-DE-6-PUESTOS-CON-HORNO-1.png [Imagen PNG, 470 x 413 píxeles]. Recuperado a partir de <https://igastronomica.com.co/home/product/estufa-de-6-puestos-con-horno/>

- Ingeniería gastronómica. (2016). G1_B-1.jpg [Imagen JPG, 682x 657 píxeles].
Recuperado a partir de
<https://igastromica.com.co/home/product/refrigerador-de-1-puerta-de-acceso/>
- Ingeniería gastronómica. (2016). G1_B-1.jpg [Imagen JPG, 470 x 452 píxeles].
Recuperado a partir de
<https://igastromica.com.co/home/product/mbf8004/>
- Ingeniería gastronómica. (2016). MESA-CON-DOBLE-ENTREPAÑO-2-1.jpg [Imagen JPG, 811 x 657 píxeles]. Recuperado a partir de
<https://igastromica.com.co/home/product/mesa-doble-entrepano/>
- Intedya, S. (2018). *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*. Intedya. Recuperado 22 de octubre de 2020, a partir de
<https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>
- Llauradó, O. (2014) *La escala de Likert: qué es y cómo utilizarla*. Netquest.
Recuperado 20 de octubre de 2020, a partir de
<https://www.netquest.com/blog/es/la-escala-de-likert-que-es-y-como-utilizarla>
- López, J. (2019) *Proceso administrativo*. Economipedia. Recuperado 23 de septiembre de 2020, a partir de
<https://economipedia.com/definiciones/proceso-administrativo.html>
- Mercado libre. (2018). barras-para-bar-D_NQ_NP_434905-MCO25116597837_102016-F.webp [Imagen WEBP, 622 x 657 píxeles]. Recuperado a partir de
https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-453654169-barras-para-bar-_JM

- Mercado libre. (2018). butaco-plastico-para-barra-de-bar-restaurante-D_NQ_NP_802215-MCO25158240400_112016-F.webp [Imagen WEBP,811x 657 píxeles]. Recuperado a partir de https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-455077262-butaco-plastico-para-barra-de-bar-restaurante-_JM
- Mercado libre. (2018). computadores-de-mesa-marca-hp-all-in-one-27-a9-a959-D_NQ_NP_916515-MCO26704039226_012018-F.webp [Imagen WEBP,657 x 657 píxeles]. Recuperado a partir de https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-462781980-computadores-de-mesa-marca-hp-all-in-one-27-a9-a959-_JM
- Mercado libre. (2018). equipo-sonido-profesional-kohlt-500-vatios-portatil-cabinas-D_NQ_NP_984128-MCO25743576709_072017-F.webp [Imagen WEBP,689 x 657 píxeles]. Recuperado a partir de https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-466403707-equipo-sonido-profesional-kohlt-500-vatios-portatil-cabinas-_JM
- Mercado libre. (2018). juego-4-sillas-karla-y-mesa-madera-para-cafe-bar-restaurante-D_NQ_NP_997857-MCO26775602595_022018-F.webp [Imagen WEBP,653 x 649 píxeles]. Recuperado a partir de https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-464075320-juego-4-sillas-karla-y-mesa-madera-para-cafe-bar-restaurante-_JM#reco_item_pos=5&reco_backend=machinalis-v2p&reco_backend_type=low_level&reco_client=vip-v2p&reco_id=cd259fe5-2355-43ad-bba8-b2529c85fede
- Mercado libre. (2018). kit-cctv-hilook-turbo-hd-dvr-8ch-4-camaras-de-seguridad-D_NQ_NP_909572-MCO27635441763_062018-F.webp [Imagen WEBP,657 x 657 píxeles]. Recuperado a partir de https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-475285150-kit-cctv-hilook-turbo-hd-dvr-8ch-4-camaras-de-seguridad-_JM

- Mercado libre. (2019). software-pos-restaurant-bar-food-truck-comidas-100-legal-D_NQ_NP_987905-MCO25086278850_102016-F. webp [Imagen WEBP, 1200 × 758 píxeles]. Recuperado a partir de https://articulo.mercadolibre.com.co/MCO-507997711-software-pos-restaurant-bar-food-truck-comidas-100-legal-_JM?matt_tool=46865679&matt_word&gclid=Cj0KCQjwho7rBRDxA RIIsAJ5nhFp-D5Mawm28WOnF6F1jr4Q8OLrXoO2JAPyegiv9yGBa-Z4JHk9c15AaAI5QEALw_wcB&quantity=1
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo [MINCIT]. (2019) *Normas técnicas sectoriales*. mincit.gov.co. Recuperado 26 de agosto de 2019, a partir de <http://www.mincit.gov.co/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/calidad-turistica/normas-tecnicas-sectoriales>
- Ministerio de Salud y Protección Social [MINSALUD]. (2017). *Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos.pdf*. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-inocuidad-alimentos-establecimientos-gastronomicos-restaurantes.pdf>
- Ministerio de Salud y Protección Social [MINSALUD]. (2020) *1050.pdf*. Recuperado de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%201050%20de%202020.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social [MINSALUD]. (2020) *Adopta protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19.pdf*. Recuperado de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20666%20de%202020.pdf

- Ministerio de Salud y Protección Social [MINSALUD]. (2020) *Adopta protocolo de bioseguridad- prestación de centros de llamada- contacto- soporte tecnico.pdf*. Recuperado de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20735%20de%202020.pdf
- Montalvo, I. (2008) *Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida tradicional italiana*. Javeriana. Recuperado 28 de septiembre de 2020, a partir de <https://javeriana.edu.co/biblos/tesis/economia/tesis91.pdf>
- Moreno, J. (2018) *Ofimática qué es y para qué sirve*. Euro Innova. Recuperado 23 de octubre de 2020, a partir de <https://sites.google.com/site/navegadores/f/herramientas-ofimticas>
- Navarro, J. (2015) *Definición de marco conceptual*. Definición ABC. Recuperado 19 de agosto de 2019, a partir de <https://www.definicionabc.com/ciencia/marco-conceptual.php>
- OBS Business school. (2019) *Qué es un proyecto. Una definición práctica*. OBS Business school. Recuperado 19 de agosto de 2019, a partir de <https://www.obs-edu.com/int/blog-project-management/administracion-de-proyectos/que-es-un-proyecto-una-definicion-practica>
- Real academia española [RAE]. (2014) *restaurante*. Dle.rae.es. Recuperado 10 de septiembre de 2019, a partir de <https://dle.rae.es/?id=WECJvpa>
- Rodríguez, M. (2015). *mapcali1.jpg* [Imagen JPG, 407 x 415 píxeles]. Recuperado a partir de <http://ventadeapartamentosencali.com/la-comuna-17-de-cali/>

- Significados.com. (2018) *Significado de Creación*. Significados.com. Recuperado 19 de agosto de 2019, a partir de <https://www.significados.com/creacion/>
- Star me up. (2017). [blog/wp-content/uploads/2017/11/ELC-esp-1-300x300.png](https://www.starmeup.com/blog/wp-content/uploads/2017/11/ELC-esp-1-300x300.png) [Imagen PNG, 300 × 300 píxeles]. Recuperado a partir de <https://www.starmeup.com/blog/es/cultura-organizacional/ciclo-de-vida-del-empleado/>
- Tripadvisor. (2020) *Los mejores 10 restaurantes en Cali*. Tripadvisor. Recuperado 29 de septiembre de 2020, a partir de https://www.tripadvisor.co/Restaurants-g297475-Cali_Valle_del_Cauca_Department.html
- Web luxu. (2013). [tablet-presto-restaurantes-3.jpg](http://www.webluxo.com.br/menu/tecnologia/13/tablet-para-restaurantes.htm) [Imagen JPG, 550 × 463 píxeles]. Recuperado a partir de <http://www.webluxo.com.br/menu/tecnologia/13/tablet-para-restaurantes.htm>
- Zamorano, M. (2012) *La Alcaldía establece horario de funcionamiento a establecimientos donde se consume y se vende licor*. Cali.gov.co. Recuperado 19 de agosto de 2019, a partir de http://www.cali.gov.co/seguridad/publicaciones/46529/la_alcalda_establece_horario_de_funcionamiento_a_establecimientos_donde_se_consume_y_sevende_licor/
- Zuloaga, T. (2018) *7 Restaurantes IMPERDIBLES en CALI (pa´ los más boquisabrosos), y una gelatería y un «PAMdebono» de encima*. Tulio recomienda. Recuperado 29 de septiembre de 2020, a partir de <https://tuliorecomienda.com/2018/12/27/7-restaurantes-imperdibles-en-cali-pa-los-mas-boquisabrosos-y-una-gelateria-y-un-pamdebono-de-encima/>

