



**FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD / ESCUELA DE
GASTRONOMÍA**

RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA

Rauray

“Un gustito de la gente del Ecuador”.

**Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos
establecidos para optar por el título de Licenciada en Gastronomía**

Profesor Guía

Estefanía Monge Rameix

Autora

Carla Alejandra Vallejo Sevilla

Año

2013

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el/la estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

.....

Estefanía Monge Rameix

Licenciada en Administración de Alimentos y Bebidas y Gastronomía.

1713722336

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”

.....

Carla Alejandra Vallejo Sevilla

1721746871

AGRADECIMIENTOS

Mi trabajo de grado es el resultado de todo este tiempo de estudio, que aunque en ocasiones despertó lágrimas, incertidumbre y dudas en mí, finalmente resultó ser lo que esperaba y me llenó de satisfacción.

Este trabajo se lo quiero dedicar a mis papas, quienes finalmente hicieron posible con su esfuerzo y amor que lograra estudiar mi carrera en una buena universidad sin contratiempos. Mamá, Papá mil gracias por apoyarme, espero que sirva de algo este trabajo para que se sientan orgullosos de mí.

DEDICATORIA

Agradezco a mis padres que con su paciencia y disciplina han ha estado junto a mí en este proceso de investigación.

RESUMEN

La cocina ecuatoriana, como otra cultura culinaria en el mundo; tiene su encanto en todo sentido, su aroma, su sabor, su estilo que nos caracteriza. Cada producto que tenemos es el complemento de otro para dar la apariencia y el sabor en los platos que se prepara. El saber combinar los productos para la degustación de los comensales, que los llame la atención, los atrape, es un reto muy provechoso para quien lo prepara, la variedad de ingredientes que tiene el Ecuador es suficiente y para llevar al paladar de la gente tenemos desde las combinaciones más comunes, hasta las más raras, pero atraen.

Lugares donde poder degustar estas variedades existen en cada rincón del país, pero la idea de un lugar donde poder encontrar las diferentes exquisiteces de nuestra tierra, es no solo una innovación en la comida sino también una experiencia única que se puede adoptar con el tiempo con nuevas ideas de restaurantes. Además está la adaptación de un ambiente para cada tipo de comida como la costeña, serrana, del oriente y de la región insular.

La comida ecuatoriana es única, original y sobre todo querida por todos nosotros, lo que la hace conocida a nivel mundial. Promocionarla es el principal objetivo y más a gran escala, que sea el deleite de paladares exigentes y que podamos encontrarla en un solo lugar con todas las comodidades que se puede ofrecer y a gusto de todos.

ABSTRACT

Ecuadorian cuisine, like any other food culture in the world has its charm in every way, aromas, tastes, and the style that characterizes it. Every product we have is the perfect complement for another to give the appearance, and flavor in the dishes we prepare. The ability to combine products for the clients to taste, catches their eye, that catch is a challenge very important for the cook. The wide variety of ingredients typical from Ecuador should be brought to taste of costumers we can cook from the most common combination to the rarest, but they appeal.

Places where you can try these varieties exist in every corner of the country, but the idea of a place to find the various delicacies of our land, is not only an innovation in the food but also a unique experience that can take time with new ideas for restaurants. Besides this adaptation of an environment for each type of food from the coast, the Andes Mountains, rain to rests, and the Galapagos Islands.

Ecuadorian food is unique, original and especially dear to all of us, making it known worldwide it's a must promoting it is the main objective and more large-scale, that is a the delight of foodies and we can find it in one place with all the amenities you can offer in order to serve everyone.

Índice

Capítulo I.....	1
1. Aspectos Generales	1
1.1. Introducción.....	1
1.2. Objetivos	6
1.2.1. Objetivo General	6
1.2.2. Objetivo Especifico	6
1.2.3. Objetivos a Largo Plazo.....	6
1.2.4. Objetivos a Mediano Plazo	6
1.2.5. Objetivos a Corto Plazo	7
1.3. Misión.....	7
1.4. Visión	7
1.5. Valores.....	8
1.6. Tipo de Investigación	8
1.7. Calculo de la Muestra.....	9
1.8. Modelo de la Muestra.....	10
1.9. Resultado de la Encuesta.....	12
2. Análisis de Mercado	21
2.1. ¿Qué es un restaurante?.....	21
2.2. Tipo de establecimiento.....	21
2.3. Tipos de servicios.....	22
2.3.1. ¿Qué es un restaurante tradicional?.....	22
2.4. ¿Qué tendencias tiene el restaurante?.....	23
2.5. Valor Diferencial.....	23
2.6. Estructura de la Empresa	23
2.7. Análisis FODA.....	26
2.7.1. Recomendaciones del Análisis.....	28
2.8. Estrategias del Mercado.....	29
2.9. Análisis del Producto y Servicio	29

2.9.1. ¿Qué es el producto?.....	29
2.9.2. ¿Qué es el servicio?	30
Capítulo III	31
3. Investigación de Mercado.....	31
3.1. ¿Qué es mercado relevante?	31
3.1.1. Segmentación de mercado.....	32
3.1.2. Demografía	32
3.1.3. Mercado Objetivo	33
3.2. Mapa de Ubicación.....	34
3.3. Tamaño del Mercado	34
3.4. Análisis de la Competencia	35
3.5. Evaluación del Mercado Durante la Implementación.....	35
Capítulo IV	37
4. Plan de Marketing	37
4.1. Estrategia General de Marketing	37
4.2. Táctica de Ventas.....	37
4.3. Política de Servicio al Cliente y Garantías.....	38
4.4. Distribución del Marketing	38
4.5. Promoción y Publicidad	39
4.6. Políticas de Precios.....	39
4.7. Tarjetas de Presentación.....	40
4.8. Tríptico de presentación de la Empresa	41
4.9. Carta de Presentación.....	43
Capítulo V	44
5. Plan de Producción.....	44
5.1. Estrategia de Producción	44
5.2. Requerimiento de Equipos	44
5.3. Requerimiento de Utensilios y Menaje	45
5.4. Instalaciones	46

5.5. Diseño Arquitectónico	46
Capítulo VI	47
6. Capitulo Administrativo y Legal	47
6.1. Requisitos para el Funcionamiento	47
6.1.1. Patente Municipal.....	47
6.1.2. Licencia Metropolitana de Funcionamiento	47
6.1.3. Requisitos de Higiene del Municipio	49
6.1.4. Permiso de Funcionamiento de la Dirección Nacional de Salud.	49
6.1.5. Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.	50
6.1.6. Permiso de Func. con carnet del Ministerio de Salud.....	50
6.1.7. <i>Contrato de trabajo</i>	51
6.2. Políticas de la Empresa.....	55
6.3. Organigramas	58
6.3.1. Organigrama Estructural.....	58
6.3.2. Organigrama Funcional	60
6.4. Plantilla del Personal.....	67
6.5. Horarios de Trabajo.....	67
6.6. Horarios de Atención al Público.....	68
6.7. Uniformes.....	68
6.7.1 Chef	68
6.7.2. Personal de Servicio	68
Capítulo VII.....	72
7. Plan de Funcionamiento	72
7.1. Objetivos	72
7.2. Inversión	72
7.3. Activos Fijos	73
7.3.1. Maquinaria y Precios	75
7.3.2. Menaje	76

7.3.3. Equipos de Oficina	76
7.3.4. Muebles de Oficina	77
7.4. Activos Diferidos.....	77
7.4.1. Gastos Pre Operativos	78
7.5. Capital de Trabajo	79
7.5.1. Listado Materia Prima	79
7.5.2. Cuadro de Sueldos de Personal	84
7.5.3. Gastos de Publicidad	85
7.5.4. Suministros de Oficina.....	85
7.5.5. Suministros de Limpieza.....	86
7.5.6. Suministros Energéticos	86
7.5.7. Gastos de Personal	87
7.6. Presupuestos de Ventas	88
7.7. Costos Fijos y Costos Variables.....	92
7.8. Determinación del Punto de Equilibrio.....	93
7.9. Conclusiones y Recomendaciones.....	93
Capítulo VIII.....	95
8. Conclusiones y Recomendaciones.....	95
8.1. Conclusiones.....	95
8.2. Recomendaciones.....	95
Referencias	95
Anexos	95

Capítulo I

1. Aspectos Generales

1.1. Introducción

Es un restaurante de gastronomía típica ecuatoriana. Que ofrece a sus clientes bebidas alcohólicas y no alcohólicas, elaboradas a base de licores típicos y comida tradicional con algunas variaciones de ingredientes dentro de la receta ancestral ecuatoriana.

Este negocio requiere buen estado físico, alto grado de dedicación, pasión por el trabajo, perfeccionismo, responsabilidad, seriedad y habilidad de comercialización. No hay que olvidar las relaciones públicas, cuando uno interactúa con el cliente o potencial cliente, está realizando una presentación del servicio a ofrecerse. El podrá no irse de inmediato, pero es más que seguro que no volverán, y no solamente eso, sino que transmitirán dicha experiencia con lo cual podría llevar a aumentar o disminuir los clientes del establecimiento.

1.1.1. Justificación

El nombre del restaurante Rauray es proveniente del nombre en Quichua del volcán Tungurahua el cual significa **Tungur** es Garganta, y **Rauray** que significa Ardor en la garganta; para que la gente recuerde el porqué del nombre; para que la gente pruebe platos del restaurante y recuerde que la comida del restaurante “Rauray” le hizo sentir un exquisito sabor que les causo tal sensación al probar tan suculentos platos que sirven en este establecimiento, que la atención es más personalizada que en otros sitios, para que así se sientan como en casa. Que el sabor que encuentras aquí es uno de los más tradicionales exquisitos e incomparables que se puede encontrar en la zona, nos hemos especializado en brindar la mejor atención en combinación con los mejores sabores, haciendo énfasis en la gastronomía típica de nuestro país, y aunque en Ecuador existe una variedad de deliciosos platos que se

preparan aquí, hemos podido revivirlos para que la gente disfrute y aprecie lo mejor de nuestra gastronomía típica.

Dentro de la cocina ecuatoriana existe una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, enriquecida de varios siglos de tradición con su autenticidad en sabores, colores y formas de la misma. Es conocida la gastronomía por su amplia variedad de frutas como el plátano, mariscos como el camarón que se encuentra alrededor del territorio Ecuatoriano. Encontramos una extensa gama de platos regionales como el cuy asado o la guatita que es un guisado del librillo o panza de la vaca; los mismos encontrados en la sierra, como en la costa ecuatoriana, todos con sus respectivas variaciones.

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente y región insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes ingredientes y platos típicos principales.

Ingredientes

Pescado

El pescado es un producto asequible para los consumidores de este país, se presenta en las aguas del Océano Pacífico; entre los principales peces encontramos el picudo, la albacora, el dorado, el camotillo, la corvina y la trucha. Algunos de los platos populares con pescado son: sopa marinera, que tiene mariscos de la zona, ceviches de pescado, corviches, bollos, cazuelas, estofado de pescado, encocados, entre otros. Un plato típico de la costa es el seco de pescado.

Plátano

Ecuador es un principal país exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano: el plátano verde, el plátano

maduro y el guineo; Los plátanos verdes y maduros deben cocinarse antes de ser ingeridos.

- El plátano verde (simplemente llamado "verde") suele comerse frito, asado o hervido. Como los patacones que son plátanos verdes fritos y aplastados.
- El plátano maduro (o simplemente, 'maduro') suele comerse frito, asado o hervido de igual manera, y tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave.
- El "guineo", es el nombre típico de la banana ecuatoriana; suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una cantidad de postres preparados a base del guineo. Existe, además, un tipo de guineo en miniatura, que se conoce con el nombre de "orito".

Es importante conocer dentro de la cocina del Ecuador tenemos sopas y caldos como los mencionados a continuación locro de papas, aguado de pollo, caldo de pollo, sancocho, caldeo de patas, yahuarlocro, caldo de bagre, chupe de pescado, entre otros; que suelen prepararse con verduras diversas y carnes, son frecuentemente servidos en los mercados como desayuno. Algunos de ellos son muy populares como el yahuarlocro que es una sopa de papas que lleva como ingrediente panza, librillo, hígado y pulmones de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego.

El Ceviche

Es un plato de carne marinada en cítricos como limón, siendo los más comunes preparados a base de pescado, mariscos o ambos. Diferentes versiones del ceviche como de camarón, concha, pescado; los mismos que forman parte de la gastronomía de Perú, Chile, Colombia y Ecuador.

La Guatita

La receta básica de la guatita ecuatoriana incluye el mondongo que ha sido especialmente lavado con limón, se hierve previamente hasta que pierda su rigidez y sea de fácil consumo, pero se obtiene un mejor resultado usando olla

de presión, luego se agrega un guiso previamente elaborado a base de cebollas, al cual se le agregan papas peladas, agua y pasta de maní, leche, y finalmente cilantro finamente picado. Se suele servir con arroz caliente y con aguacates. El plato es típico tanto en la costa y la sierra ecuatoriana.

Los cítricos:

Entre los cítricos más empleados está el limón, aunque históricamente se usó la naranja agria. Además incluye alguna variedad de ají, reemplazado por mostaza en algunas localidades de Ecuador. Algunas preparaciones incluyen cilantro picado. La carne suele marinarse junto con cebolla en gajos o picada.

Acompañamientos

Los acompañamientos pueden ser muy variados dependiendo de la región como: del ceviche también pueden se suele acompañar con canguil, chifles y tostado o arroz.

Platos por regiones

- Provincia de Pichincha: esta cocina es una de las más completas del Ecuador por encontrar la capital del país Quito entre sus platos típicos tienen el Ceviche de Palmito, Locro de papas, caldo de patas, emborrinado de mano de cerdo, empanadas de viento, fanesca, fritada quiteña, humitas, timbushca, tortilla de maíz, tripa mishqui, cuy horneado y Seco de Guanta; la fanesca que es uno de los platos más representativos a base de granos y el famoso pescado salado que es el bacalao.
- Provincia del Carchi: son tradicionales los preparados con papas, habas, choclos, carne de cerdo, de cuy y de gallina. Hay varios platos típicos, pero se destaca el llamado “horneado pastuso”, con tortillas de papa, habas y mellocos; el hornado pastuso es el chancho aliñado y horneado en leña, el cual se sirve con papas cocinadas.
- Provincia de Imbabura: Entre sus platos típicos tienen el Caldo de Pata, Hornado, Empanadas de Morocho, Helados de Paila, Arrope de Mora,

Nogadas, los cuales se encuentran en el mercado o por los parques turísticos de la provincia.

- Provincia de Cotopaxi: el plato típico son las Chugchucaras que es el cuero de cerdo reventado, el mote, las empanadas, canguil, plátanos maduros, choclos. La bebida tradicional es la chicha.
- Provincia de Tungurahua: se disfruta la deliciosa colada morada acompañada con una porción de pan o también con las guaguas de pan; la colada morada es a base de hierbas dulces y amargas con harina de maíz morado, moras, mortiño, frutillas, babaco, piña.
- Provincia de Bolívar: Entre los platos típicos de la zona están: la torta de papas, tortillas de maíz en tiesto, pan de los finados, el sancocho, buñuelos y bolas de verde.
- Provincia de Chimborazo: Sus platos más comunes son: Yahuarlocro, Hornado, Tortillas de Maíz, Tortas de papas, Fritada. Entre las bebidas alcohólicas están el Canelazo, Chicha con huevo; el Canelazo es una bebida alcohólica a base de puntas (pájaro azul) con especias y naranjilla.
- Provincia del Cañar: Sus platos son preparados a base de Maíz, las Humitas, los Tamales, tortillas de maíz, el mote pillo.
- Provincia del Azuay: el cuy a la brasa es uno de los platos típicos de la provincia, así como el mote pillo.
- Provincia de Loja: el chivo al hueco es un plato típico de la provincia; aunque existen otros platos como son el repe blanco, preparado a base de guineo verde y quesillo; El repe ese una crema a base de un refrito de ajo con cebollas, guineo verde, agua, leche, queso acompañado con culantro finamente picado.
- Islas Galápagos: aquí se preparan platos con base de arroz blanco acompañando la carne, pollo y pescado.
- Provincia del Guayas: existen bastantes platos típicos en esta provincia aunque los más representativos son el ceviche, el yapingacho, el arroz con menestra, encebollado de albacora, la guatita, entre otros.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

- Crear un producto gustoso al paladar del cliente, brindando calidad, buen servicio y en especial de gran contenido nutricional.
- Convertirnos en el referente de calidad, innovación, tecnología y, sobretodo, excelencia en la atención a nuestros clientes.

1.2.2. Objetivo Especifico

- Ser la primera opción de los clientes cuando piensen consumir alimentos y bebidas con amigos y familiares en horarios accesibles de 12h00 a 20h00 en todo el año.
- Ofrecer bebidas típicas ecuatorianas como la chicha de jora, el canario, el canelazo, el rosero, la colada morada entre otros, con el fin que la clientela nacional y extranjera conozca más acerca de nuestra riqueza gastronómica que ofrece el Ecuador.
- Brindar la mayor satisfacción a nuestros clientes centrándonos en la calidad del producto, presentación y atención al cliente siendo esta la principal estrategia de venta de la empresa.

1.2.3. Objetivos a Largo Plazo

- Crear buen producto que vaya de la mano con calidad y un excelente servicio, buscando los mejores estándares pre establecidos del establecimiento.
- Ofrecer variedad de productos novedosos para el mercado, rentables y capaces de competir con el mercado ya existente.

1.2.4. Objetivos a Mediano Plazo

- Consolidar clientes fidelizados.
- Desarrollar un plan de mercadeo y publicidad acorde al nicho.

- Darnos a conocer con los mejores estándares del mercado.
- Estar acorde a la necesidad del mercado y a la economía cambiante que nos rodea.
- Crecimiento del Restaurante Rauray a nivel nacional.

1.2.5. Objetivos a Corto Plazo

- Establecernos en el mercado local,
- Darnos a conocer en la localidad por nuestros productos, servicios calidad y atención al público.
- Alcanzar un mínimo del 30 por ciento de clientes fidelizados en el primer trimestre que se tabulara al final del año.

1.3. Misión

Comprometer nuestro servicio hacia la comunidad de Quito para posteriormente llegar al país con productos de alta calidad y estándares mundiales. Nuestro compromiso es la excelencia, para así participar en los procesos de desarrollo del Ecuador, mediante la difusión de cultura y tradición mediante la gastronomía, generación de empleo y bienestar a través de la comida sana.

1.4. Visión

Nos vemos como una empresa nacional estable, con capacidad de respuesta ante mercados cambiantes, cumpliendo los requerimientos del mercado; con productos desarrollados acorde con las necesidades de los clientes, convirtiéndonos en una importante opción en el mercado basándonos en la calidad, autenticidad, y por transmitir la cultura culinaria ecuatoriana.

1.5. Valores

1. Excelencia

Tomando como punto de referencia para nuestros clientes el tiempo, la presentación y la prestación del servicio, sin incurrir en demoras no necesarias que pueden causar malestar a nuestros clientes.

2. Iniciativa

Hacer parte del equipo de trabajo de Rauray en busca del desarrollo y prosperidad del restaurante.

3. Respeto

Demostrar un excelente trato a nivel interno, entre compañeros de trabajo, dentro y fuera del establecimiento y externo, con cada uno de los clientes, al momento de realizar cualquier prestación de servicio.

4. Confianza

Dándoles a nuestros clientes los mejores productos, servicios, puntualidad y constancia para hacerse parte diaria de las necesidades de nuestra clientela. No echarle la culpa al resto de errores propios, cuidar los bienes del negocio y no robar.

1.6. Tipo de Investigación

El tipo de investigación es el Método Experimental debido a que los fundamentos de un restaurante se basan en un formato a seguir pero no hay nada establecido. Por ello este es el más apropiado para realizar esta investigación.

1.7. Cálculo de la Muestra

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

Tabla N°1, descripción de la ecuación del cálculo de muestra para encuestas.

N = Tamaño de la muestra	
Z = Nivel de confianza	1.96 (tabla de distribución normal para el 95% de confiabilidad y 5% error)
p = Probabilidad a favor.	50% ó 0.05
q = Probabilidad en contra.	1016
N = Universo	50% ó 0.5
e = error de estimación.	5% ó 0.05

Cantidad mujeres 567

Cantidad Hombres 449

Total 1016

$$n = \frac{(1.96^2 * 0.5 * 0.5 * 1016)}{1016(0.05^2) + (1.96^2 * 0.5 * 0.5)}$$

$$n = \frac{(3.842 * 0.5 * 0.5 * 1016)}{1016(0.0025) + (1016 * 0.25)}$$

$$n = 50$$

1.8. Modelo de la Muestra

Tabla N°2, modelo de encuesta para poner en marcha el restaurante Rauray

ENCUESTA PUESTA EN MARCHA RESTAURANTE RAURAY	
1) ¿Se siente satisfecho con la comida del sector?	
Si- _____ no _____	
2) ¿Qué Tipo de comida prefiere?	
Nacional	Internacional
3) Qué clase de servicio prefiere para un restaurante típico ecuatoriano	
a) Tipo Buffet	
b) Plato Servido	
4) ¿Estaría dispuesto a consumir alimentos 100% ecuatorianos?	
Si- _____ no _____	
Cuales (3)	

5) Cuánto gasta a diario en comida?	
De 3 a 5 USD	
De 5 a 8 USD	
Más De 8 USD	
6) ¿De cuánto tiempo dispone para comer?	
Menos de 30 minutos	
De 30 minutos a 1 hora	
Más de una hora	
7) ¿Cuántos días a la semana se encuentra en el sector?	

8) ¿Qué es lo q más le llama la atención de un restaurante?	
• Servicio	
• Atención al cliente	
• Opciones de menú	

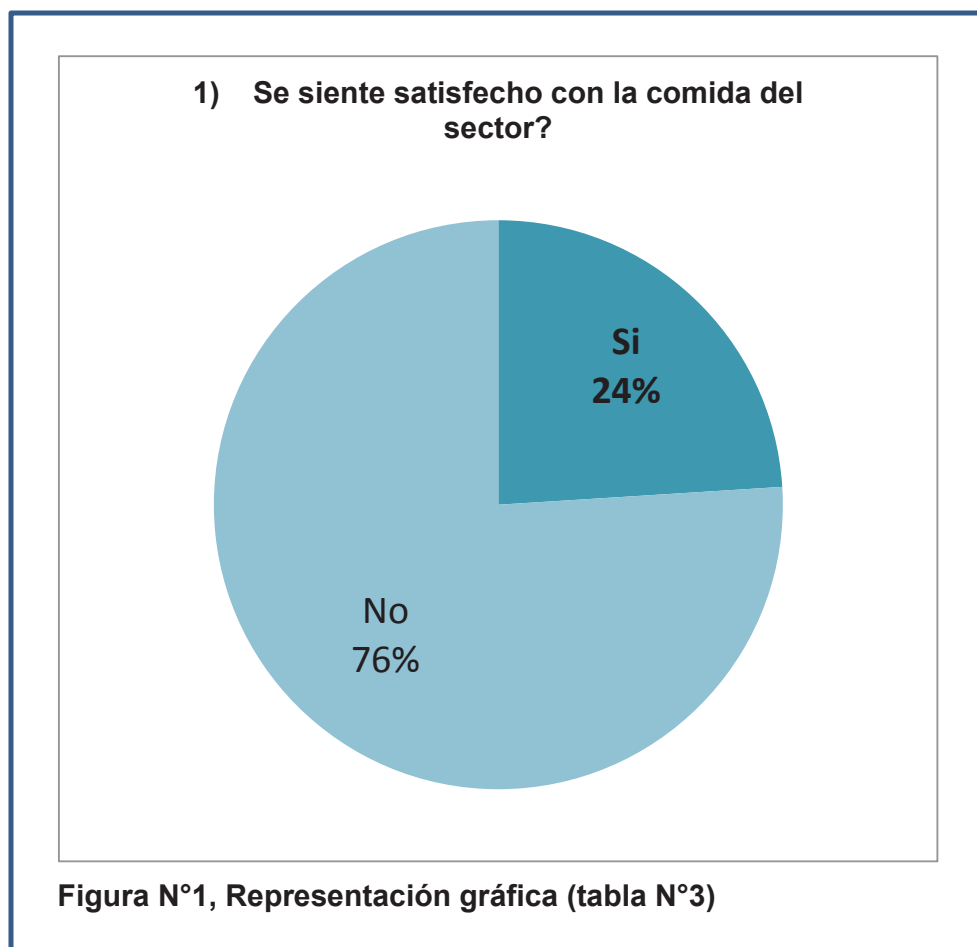
• Presentación del plato
• Promociones
• Calidad
• Cantidad
• Presentación del personal
• El establecimiento
• El ambiente
9) Cual sería el horario de atención de su comodidad y preferencia
Desde _____ hasta _____

1.9. Resultado de la Encuesta

1) ¿Se siente satisfecho con la comida del sector?

Tabla N°3, Resultado de encuesta pregunta 1

Si	12
No	38



2) ¿Qué Tipo de comida prefiere?

Tabla N°4, Resultado de encuesta pregunta 2

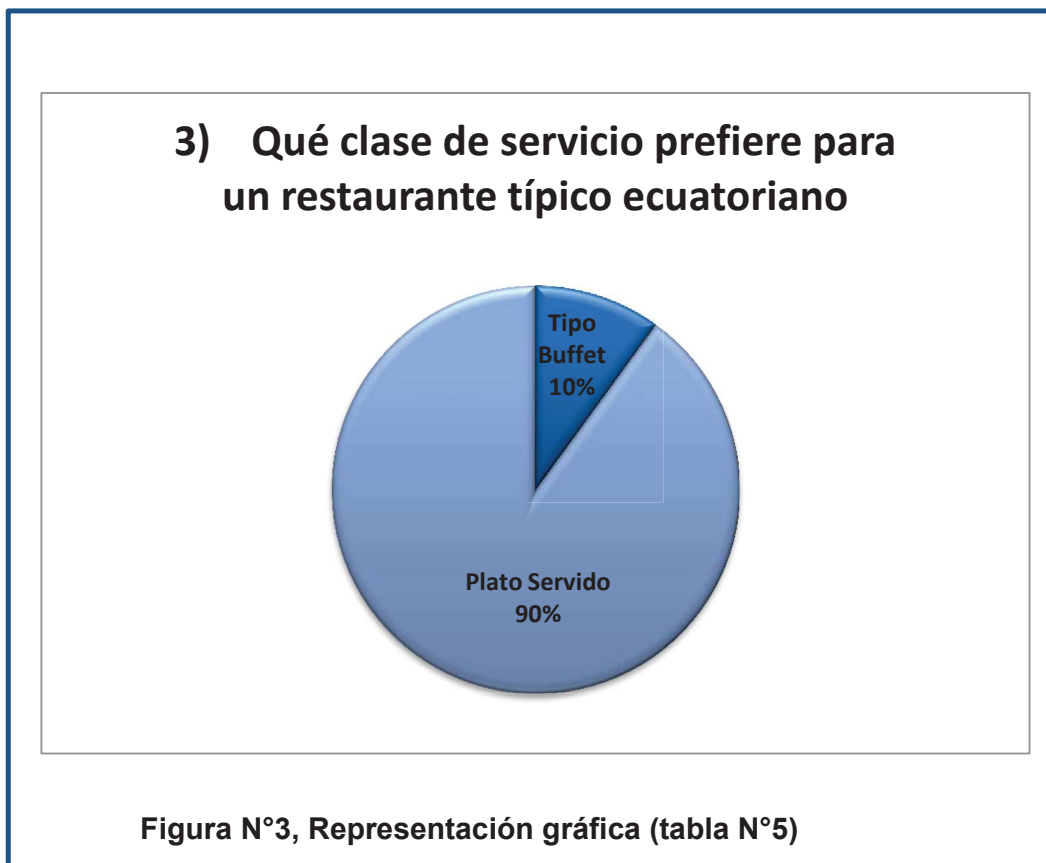
Nacional	40
Internacional	10



3) ¿Qué clase de servicio prefiere para un restaurante típico ecuatoriano

Tabla N°5, Resultado de encuesta pregunta 3

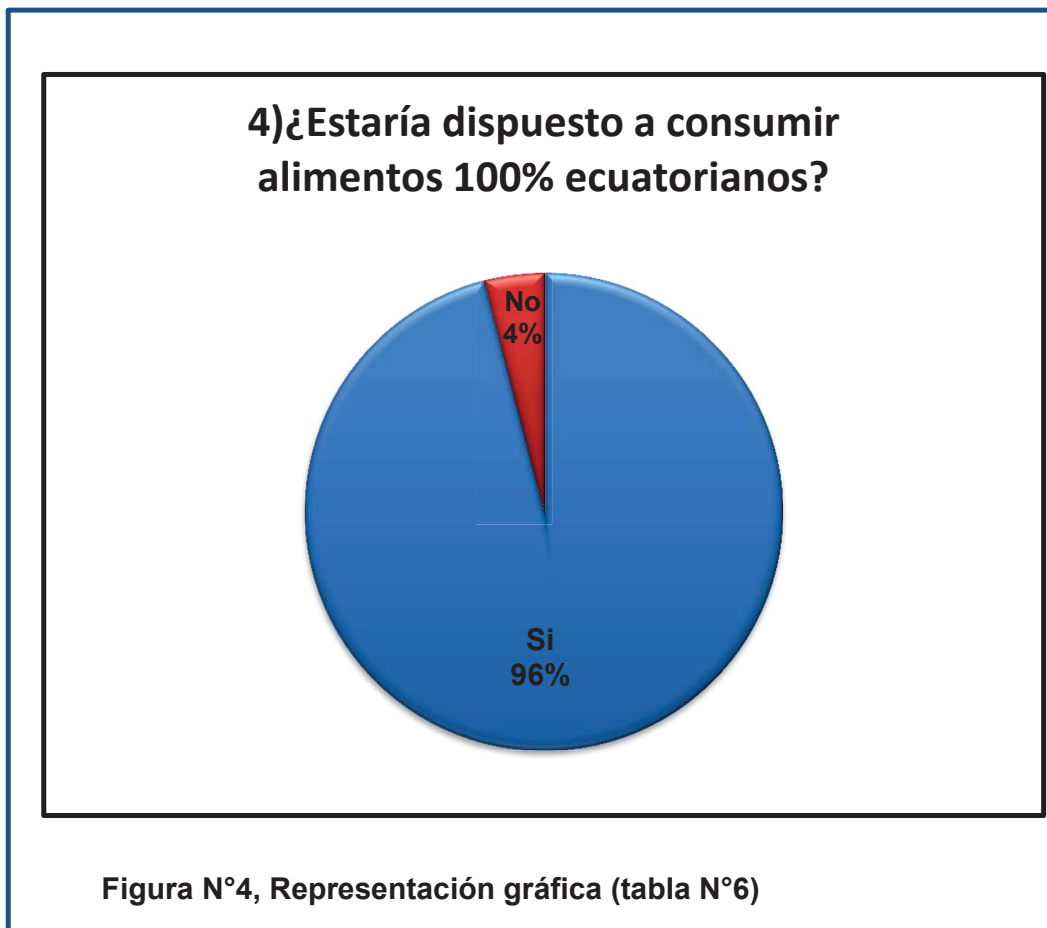
Tipo Buffet	5
Plato Servido	45



- 4) ¿Estaría dispuesto a consumir alimentos 100% ecuatorianos?
Si-____ no____

Tabla N°6, Resultado de encuesta pregunta 4

Si	48
No	2



5) ¿Cuánto gasta a diario en comida?

De 3 a 5 USD

De 5 a 8 USD

Más De 8 USD

Tabla N°7, Resultado de encuesta pregunta 5

De 3 a 5 USD	28
De 5 a 8 USD	12
Más De 8 USD	10

5) ¿Cuánto gasta a diario en comida?

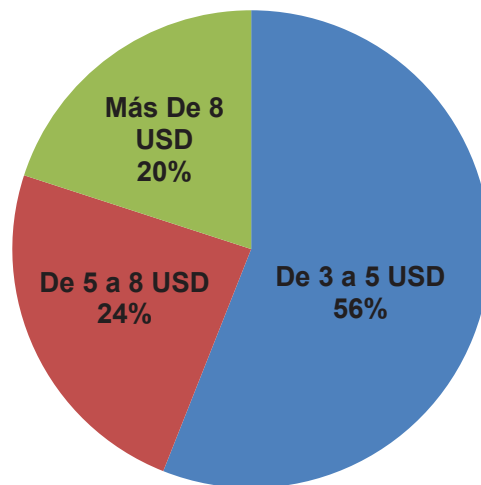
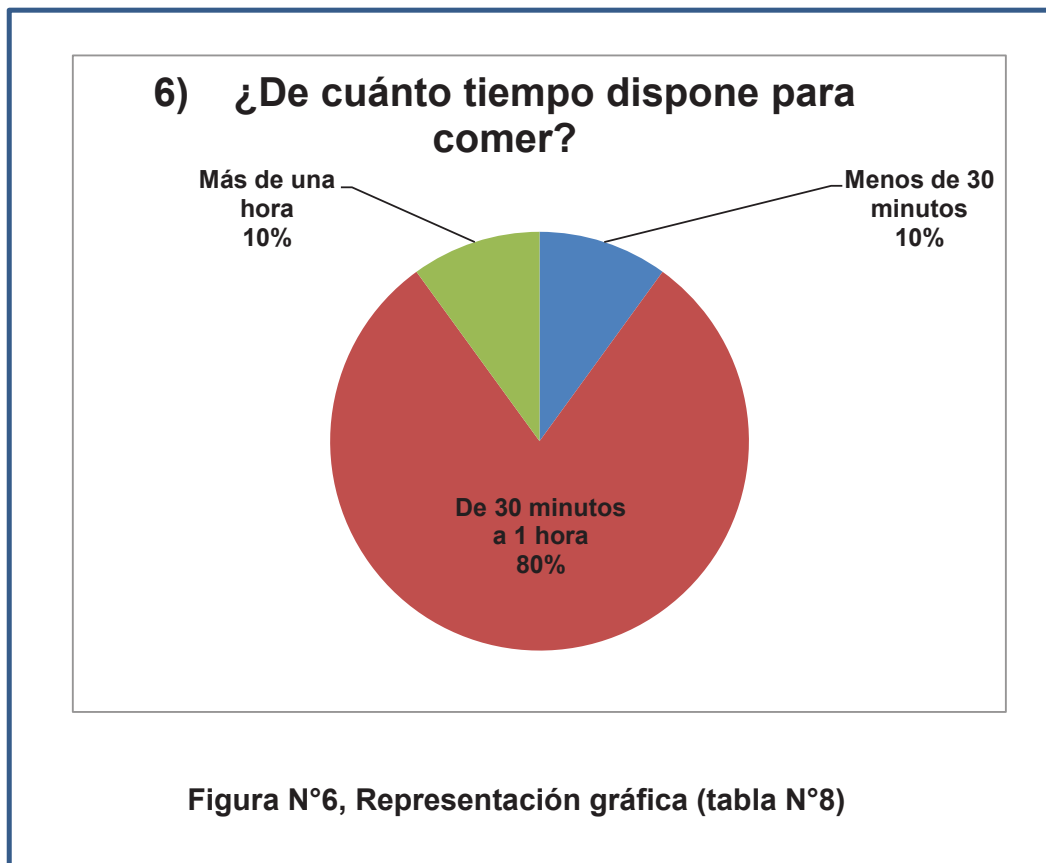


Figura N°5, Representación gráfica (tabla N°7)

6) ¿De cuánto tiempo dispone para comer?

Tabla N°8, Resultado de encuesta pregunta 6

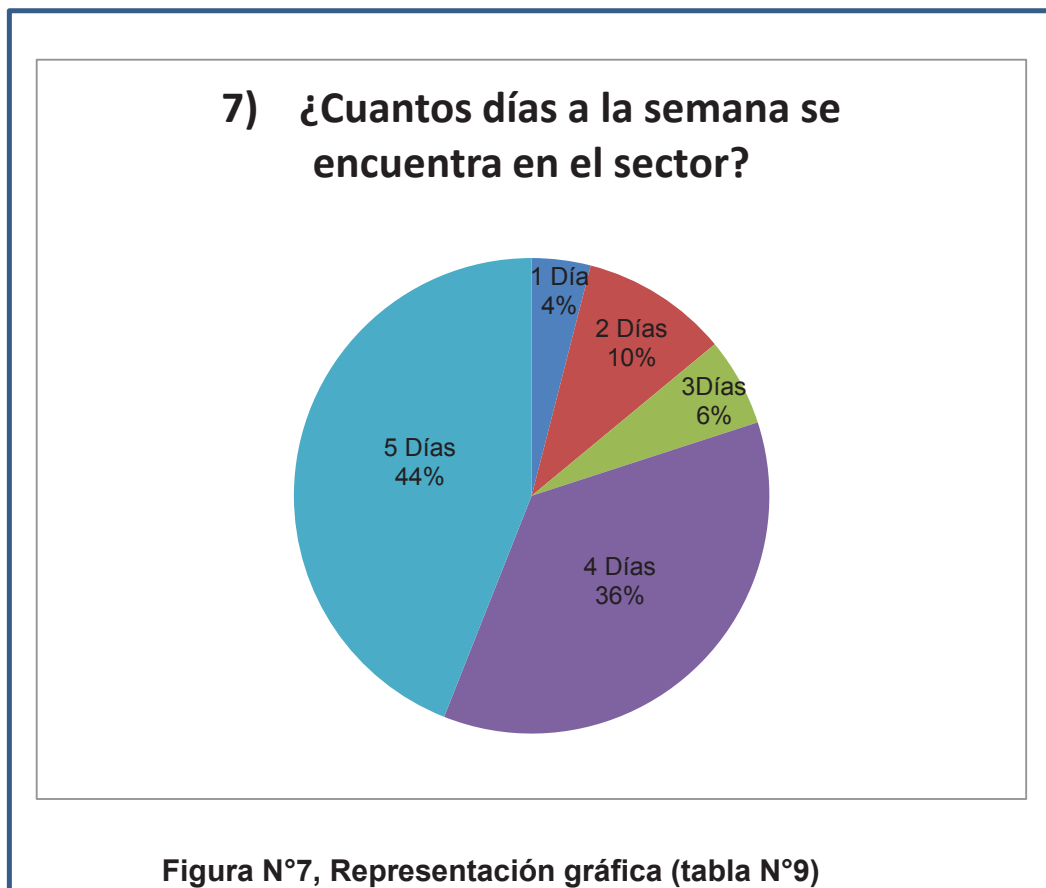
Menos de 30 minutos	5
De 30 minutos a 1 hora	40
Más de una hora	5



7) ¿Cuántos días a la semana se encuentra en el sector?

Tabla N°9, Resultado de encuesta pregunta 7

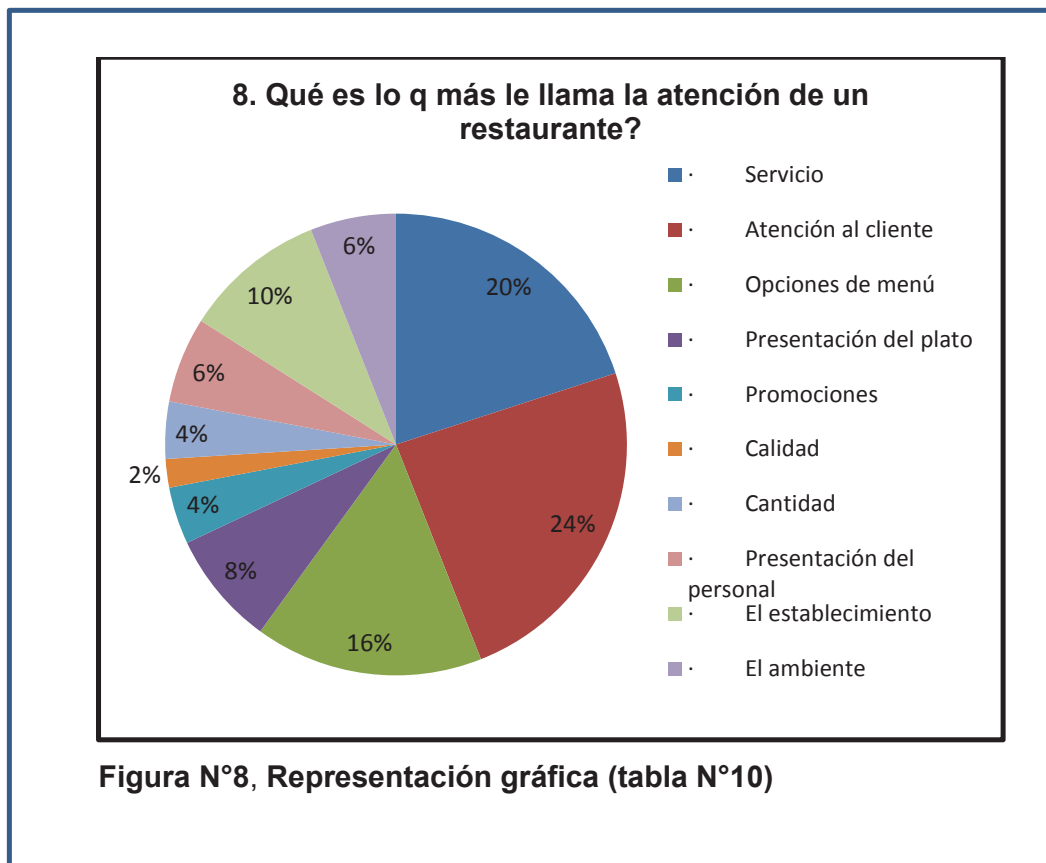
1 Día	2
2 Días	5
3Días	3
4 Días	18
5 Días	22



8) ¿Qué es lo q más le llama la atención de un restaurante?

Tabla N°10, Resultado de encuesta pregunta 8

• Servicio	10
• Atención al cliente	12
• Opciones de menú	8
• Presentación del plato	4
• Promociones	2
• Calidad	1
• Cantidad	2
• Presentación del personal	3
• El establecimiento	5
• El ambiente	3



9) ¿Cuál sería el horario de atención de su comodidad y preferencia?

Desde _____ hasta _____

Tabla N°11, Resultado de encuesta pregunta 9

De 12h00 a 13h00	8
DE 13h00 a 14h00	28
De 14h00 a 15h00	14

9) Cual seria el horario de atención de su comodidad y preferencia

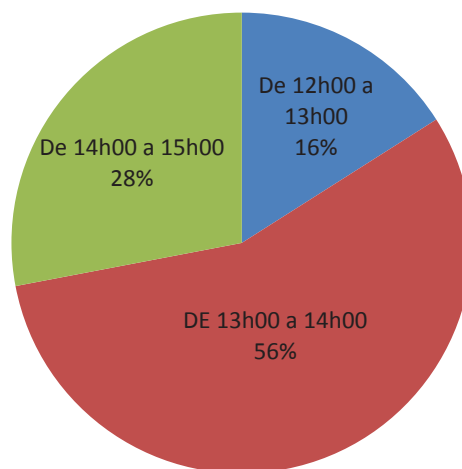


Figura N°9, Representación gráfica (tabla N°11)

Capítulo II

2. Análisis de Mercado

2.1. ¿Qué es un restaurante?

Un restaurante es una empresa dedicada a la prestación de servicios alimenticios, en los cuales se busca generar una utilidad basándose en estándares y gustos en cierto tipo de clientes.

Para lo cual este restaurante debe enfocar su target, su servicio y sus productos en la comida típica ecuatoriana.

2.2. Tipo de establecimiento.

Existen varios tipos de restaurantes que dependiendo el tipo de servicio se dividen en:

- **Restaurante buffet**
- **Restaurante de comida rápida (fastfood).**
- **Restaurantes de alta cocina (gourmet).**
- **Restaurantes temáticos.**
- **Comida para llevar (takeaway)**

Al analizar estas variantes de restaurantes hemos concluido que el restaurante Rauray se encuentra dentro de la variante temática (**Restaurantes temáticos.**), ya que cumple condiciones especializadas en cocina ecuatoriana ya que se servirán productos típicos del país con platos típicos que se sirven en este país para así destacar la cultura y el auge que tiene la comida Ecuatoriana.

Los restaurantes temáticos es donde la comida ofrecida a los clientes es de gran variedad, según por el origen de la comida o por tipos de

ocasiones siendo esta la más preferida para eventos como fiestas de cumpleaños, cocteles, reuniones empresariales, bodas, aniversarios y demás eventos con algún tema en especial, también puede ser por espectáculos destacados.

2.3. Tipos de servicios

Existen distintos tipos de servicios de mesa, según la forma de preparar los distintos tipos de platos para presentar y servirlos.

- **Servicio francés**
- **Servicio a la rusa**
- **Servicio a la inglesa**
- **Servicio americano**

El tipo de servicio que se a utilizar en el restaurante Rauray es el servicio Americano; ya que se trata de un restaurante temático el cual está enfocado en la cocina ecuatoriana, el cual no requiere de mayor cantidad de personal por ser un restaurante pequeño pero de gran afluencia.

El servicio americano se distingue por su rapidez, ya que la comida se prepara en la cocina y un mesero la lleva a la mesa de los comensales; los alimentos se sirven por la derecha y retirar los platos por la izquierda. No se requiere de mayor cantidad de personal, ya que es un servicio muy sencillo, este tipo de servicio es bastante utilizado por la mayoría de restaurantes del país.

2.3.1. ¿Qué es un restaurante tradicional?

Un restaurante tradicional es un establecimiento donde la comida que se produce es realizada con productos autóctonos de gran calidad del país que se va a comercializar para que la

gente pueda apreciar los exquisitos mangares de platos que se va a brindar en este establecimiento ya que los productos tradicionales son exquisitos y la gente aprecia lo de su país de origen.

2.4. ¿Qué tendencias tiene el restaurante?

Las tendencias a las cuales mi restaurante está dirigido son prestar una atención personalizada a los clientes para que disfruten de un ambiente agradable con una exquisita comida acompañado de alimentos de calidad.

2.5. Valor Diferencial

- Servicio: la amabilidad y la atención desde que el cliente entra hasta que el cliente se retira del local, va a ser una de las razones para la que el comensal se sienta gustoso y se convierta en un cliente fiel.
- Instalaciones: un ambiente acorde a la temática del restaurante y una mobiliaria cómoda que tenga satisfecho al cliente complementara su servicio y su calidad de alimento.
- Profesionalismo: cada una de las personas que conforman el equipo de trabajo se encontraran en capacitaciones periódicas, que garantizaran la calidad del producto y el servicio.

2.6. Estructura de la Empresa

Es una representación gráfica de la estructura organizacional de mi empresa, la posición de las áreas y la relación jerárquica que guardan unas entre otras.

En estos esquemas se incluyen las entidades productivas, administrativa, entre otras de forma esquemática y sus líneas de comunicación o asesoría.

**Gerencia:**

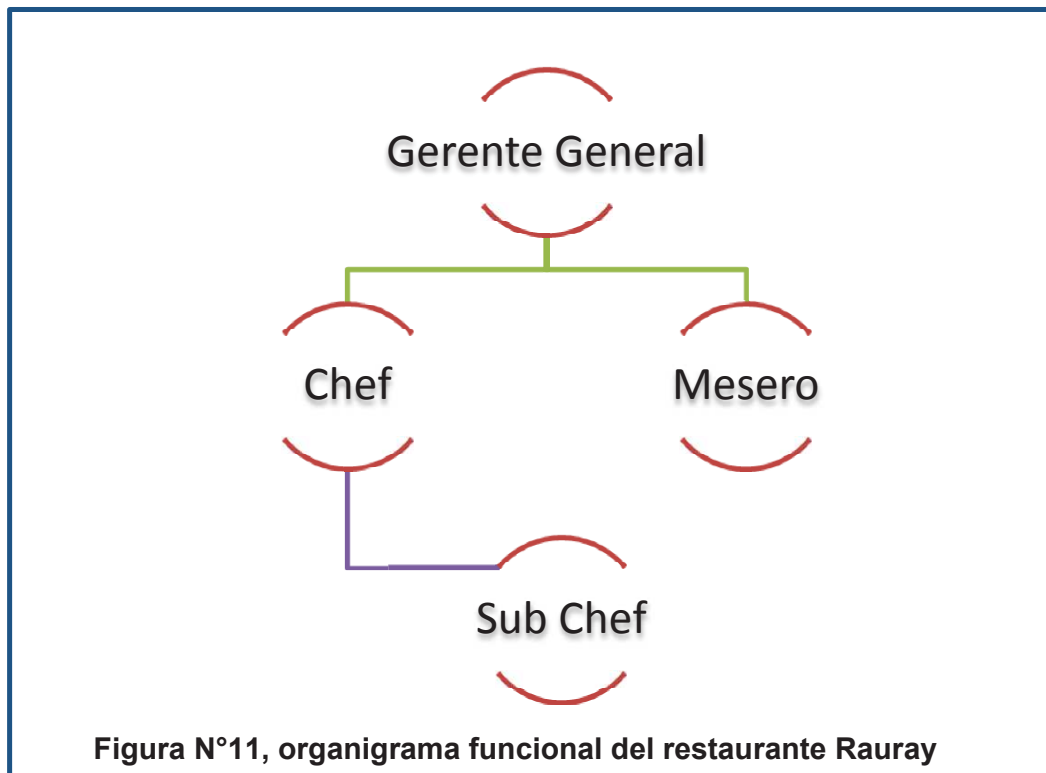
La gerencia es un cargo que ocupa el director de una empresa, es el encargado de revisar que todo esté a punto para lograr los objetivos trazados para el restaurante, que los procesos implementados sean los correctos para que el local no baje su posicionamiento.

Cocina:

La cocina es el área donde se realiza los movimientos necesarios para transformar los alimentos y convertirlos en platos elaborados, existen diversos tipos de sectores donde se realizan platos elaborados la cocina caliente como su nombre lo dice se sirve copas, platos fuertes y más, la cocina fría donde se elaboran las ensaladas, los ceviches, entre otros, cada sector de la cocina debe tener sus respectivos equipamientos, independientemente de que estén unidos o separados. El departamento de la cocina es el más complejo por la diversidad de elaboraciones que en ella se desarrollan.

Servicio:

El servicio es el área donde los meseros cumplen una función muy importante en la empresa; ya que aquí deben cumplir las necesidades del cliente, para que se sientan a gusto con lo que se van a servir y que puedan desempeñarse de acuerdo a lo necesario para que satisfagan las necesidades requeridas.



- Gerente general: Las responsabilidades que tiene el gerente son elaborar todas las responsabilidades que tiene cada uno de los empleados del local, debe organizar lo económico, lo social, lo operacional; ya que la mayor responsabilidad de él es tener una buena organización y supervisar los que cada uno de sus empleados realiza en el establecimiento, el ambiente de trabajo que deben llevarlo de la mano para que el negocio siga prosperando cada día.

- **Chef:** El Chef es el encargado de revisar que los platos al momento de servirse estén bien preparados, se encarga también en la elaboración de los mismos, se encarga de crear nuevos menús con platos tradicionales del país, realizar los horarios de producción controlar la llegada de los pedidos de proveedores, el peso exacto, estado de alimentos, también debe llevar un inventario de alimentos dulces y salados. Tiene a su cargo a los cocineros, meseros e incluso todo el personal que se encuentre dentro del local.
- **Sub Chef:** El Sub Chef es la persona encargada de realizar preproducción y producción de los alimentos que se van a servir en dicho establecimiento, es la encargada de recibir la comanda y sacar el pedido a tiempo, debe mantener la cocina limpia y en orden.
- **Mesero:** El mesero es la persona encargada de proporcionar cartas a los clientes, tomar las órdenes, llevar las bebidas y alimentos a los clientes, así como llevar la cuenta, mantener limpias las mesas.

2.7. Análisis FODA

Fortalezas

- **Solidez Financiera**
Inversión del sector privado en restaurantes típicamente ecuatorianos, con especial atención al Restaurante Rauray por apoyar ideas temáticas.
- **Alianza Estratégica**
Esto se da con distribuidores de alimentos de calidad de industria culinaria en general.
- **Equipo Motivado**
Personal comprometido en cumplir los objetivos del Restaurante Rauray.

Oportunidades

- Sector Crecimiento
Donde se encuentra ubicado el restaurante, que es una zona residencial; existe desde hace unos ocho años un crecimiento económico comercial importante, por lo que augura una gran oportunidad de llevar a trabajadores de dicho sector comercial con nuestros platos ecuatorianos.
- Zona en Desarrollo
Establecidos en este sector, la demanda es grande con un desarrollo extenso en todo sentido, que involucra tanto el personal, instalaciones y alimentos.

Debilidades

- Nuevos en el Negocio
Nos crea un problema debido a que no sabemos cómo el cliente va aceptar el producto para lo cual se debe realizar un estudio de mercado.
- La gran competencia que existe en el por este sector es el local es que existe el patio de comidas “Granados Plaza”, es decir los Motes de la Magdalena y los Ceviches de la Rumiñahui, y las Menestras del Negro.
- Requiere una inversión bastante fuerte en menaje, cartas, equipos y creación de identidad, con posibilidad de recuperar la inversión a largo plazo.

Amenazas

- Licencias
Debido a la demora de parte de los burócratas.
- Incompatibilidad
Enemistad entre empresas afines.
- Competencia Ilegal

Ya que la gente considera en momentos que no son necesarias las licencias que se necesita para operar en un restaurante.

- Al entrar en el mercado Quiteño, entramos a competir con restaurantes ya conocidos, con clientela fija y variable.

2.7.1. Recomendaciones del Análisis

- Para entablar un negocio cualesquiera mucho más una empresa el capital tanto humano como económico es muy importante teniendo en cuenta que no solamente se busca personas con posibilidades económicas y con ganas de trabajar, sino que se necesita de gente preparada intelectualmente y capaz de afrontar retos que la creación de una empresa implica. Esto quiere decir que para un restaurante debemos contar con Chefs de preferencia expertos en ciertos tipos de platos y más aun con las delicias que propone el restaurante; no necesariamente empresarios de la comida pero si sería de gran ayuda que aporten con su capital.
- El sector culinario siempre tendrá su apogeo y para aprovecharlo debemos buscar formas de conquistar a los comensales, la propuesta es con comida típica ecuatoriana. En si el producto que se va a servir es para todas las personas pero lo principal es llegar al target más influyente de la ciudad y en un tiempo posterior internacionalizar el producto.
- Siempre va a ser el miedo y el peligro de comenzar con algo que a lo mejor no va a dar resultado pero el riesgo lo vale, no sin antes realizar estudios previos de lo que la gente en verdad quiere y obviamente vivir con la competencia pensando que uno puede llegar a ser mejor.

La gente es muy variable en gustos, y para seguir en el mercado se debe ofrecer esa variedad sin perder la base de nuestros platos.

- El tramitar asuntos de un restaurante como permisos, licencias; son necesarios para que este trabaje sin complicaciones. Eso es lo correcto, pero el tiempo que toma en realizar todos estos trámites es largo, corriendo el riesgo de perder oportunidades de mercado. A pesar de que la gente siempre estará ahí, no se sabe si otra idea dará mejor resultado y si dicha idea que uno pensó pudo haber sido la mejor.

2.8. Estrategias del Mercado

- El individualismo
- Productos naturales
- Reciclaje
- Vanguardismo
- Lo exótico
- Somos lo que comemos
- Vuelta a las raíces.

2.9. Análisis del Producto y Servicio

2.9.1. ¿Qué es el producto?

El producto es la comida típica ecuatoriana de productos autóctonos de Costa y Sierra, ya que nos especializaremos en los platos típicos de estas regiones.

2.9.2. ¿Qué es el servicio?

Restaurante de Consumo presencial.

El servicio utilizado en el restaurante Rauray es el servicio Americano; ya que los alimentos se preparan en la cocina y el plato ya servido, es entregado por el mesero al comensal, este tipo de servicio se lo realiza por la derecha y se retira por la izquierda. Este servicio será utilizado por lo que no se requiere de mayor cantidad de personal.

Capítulo III

3. Investigación de Mercado

3.1. ¿Qué es mercado relevante?

Este mercado se asocia a un número reducido de productos de los cuales para nuestros propósitos se debe sacar provecho para de esta manera obtener una gran demanda de la oferta que estamos dando.

Para Rauray, los productos nacionales son la base de la empresa, por lo que concentrarnos en un grupo limitado de productos es una situación un poco difícil; el Ecuador nos da un sin número de variedades de productos para aprovecharlos, por lo que al referirnos a un mercado relevante nos lleva a una gama completa de alimentos nacionales de las cuales se va requerir para la elaboración de los platos de Rauray.

Lo que si podemos limitarnos es a nuestros distribuidores que nos ofrecen los mejores alimentos tanto en calidad, en precio, inclusive por la publicidad que dan creando así un monopolio involuntariamente pero que es lo necesario para poder liderar en el mercado.

De esta manera, en un futuro inmediato podremos disponer de un criterio que nos permita dar precios convenientes de nuestros productos sin afectar el bolsillo del cliente pero que nos beneficie con la ayuda en gran magnitud de la publicidad que damos a conocer, y más aún en el sector donde nos encontramos ubicados.

Este monopolio antes mencionado con todas las condiciones geográficas de mercado existentes, sale a flote permitiéndonos no

solo alcanzar los objetivos planteados sino superarlos y creando nuevos retos.

3.1.1. Segmentación de mercado

La segmentación de mercado para el Restaurante Rauray está basada en el sector en el cual se encuentra ubicado y que por la gran afluencia de personas que encontramos aquí, está dirigido a un grupo de personas manejan una cantidad de dinero, sin embargo existe un grupo de personas que debido a los ingresos que tiene por sus trabajos en general tienen un excelente potencial para ser clientes diarios en el restaurante Rauray, está dirigido específicamente para la clase media por el sector en el cual se encuentra nuestro restaurante.

Estos diferentes grupos de gente adquieren productos dependiendo de lo que se ofrece, unas cosas de mayor costo pero de mejor calidad por lo general, o simplemente por estilo, tamaño, etc.; cosas superficiales que pueden significar mucho para la persona que adquiere ese producto otras cosas son más baratas que casi siempre las relacionamos con calidad baja pero depende el caso suelen ser productos de excelente calidad porque hay exceso de materia prima y mano de obra. En si sea de buena o mala calidad, barato o caro; la gente adquiere esos productos dependiendo de la necesidad del mismo; Por lo que empresas de producción están obligadas a ofertar lo que la demanda exige.

3.1.2. Demografía

El aspecto geográfico es vital para el mercado. El establecer cierta empresa que brinde productos de consumo humano en un o unos lugares que den ganancias es importante. El local se

encuentra en un sitio específico y céntrico para que nuestros futuros clientes tengan una excelente comida y cerca de su lugar de residencia como de estudiantes universitarios que están en constante afluencia en el sector; aunque realizar estudios de parte demográfica toma tiempo y dinero. Hay que saber a quién llegar sin discriminar pero tomando en cuenta que en un lugar donde existe un mercado extenso, competitivo y sobretodo con mayores ingresos económicos, nos abre las puertas a sacar adelante la empresa a pasos agigantados.

Las empresas, como **el Restaurante de Comida Típica Rauray**, que se enfoca a mercados de bienes de consumo tienen que tener ciertos aspectos bien estudiados, ya que la edad, distribución geográfica, nacionalidad, y el ingreso son factores cambiantes que asimismo pueden producir cambios en el número de clientes del local.

3.1.3. Mercado Objetivo

Rauray está dirigido para la población económicamente media, media baja, media alta para que puedan degustar todos los deliciosos platillos que tenemos en nuestro gran restaurante.

El restaurante Rauray ubicado en la zona Norte de la ciudad de Quito, De las Hiedras y De los Granados Condominios El INCA plaza central local N°6, Rauray pretende satisfacer la necesidad de la población local, de estudiantes de la Universidad de las Américas del conjunto anterior mencionado porque no a turistas nacionales y extranjeros de saborear platillos y bebidas elaboradas a base de productos cien por ciento ecuatorianos. Con intención de promover el consumo de productos nacionales y alzando más el nombre de la gastronomía ecuatoriana.

3.2. Mapa de Ubicación



**Figura N°12, Mapa de ubicación del Restaurante Rauray, td
Gloogle maps.**

3.3. Tamaño del Mercado

El tamaño de mercado está basado por tamaño, estilo de vida, comportamiento en general, directamente está dirigido a personas de entre 12 y 65 años de edad de clase media, que obviamente repercute en la oferta del mercado; la cantidad, calidad, precio, hace que este tipo de negocio tenga una variante constantemente por lo que implementando inclusive la tecnología en todo sentido y a todo nivel, sea necesario para que nuestros clientes se sientan a gusto al momento de servirse un alimento.

3.4. Análisis de la Competencia

La competencia está basada en la comparación de lo que uno hace con respecto a otro y mejorar. En el mercado es necesario sobresalir ofertando lo mejor sin sacrificar tanto. En sitios de alto margen de competencia como los centros comerciales, es ideal dar al cliente algo innovador pero de buen gusto; tanto a primera vista como cuando ya se está degustando del producto.

La gran competencia que existe en el sector son los locales ubicados en el patio de comidas del "Granados Plaza", es por eso que nuestros precios están basados en un margen para el cual puedan degustar sin mayor gasto. También están los kioscos ubicados en la Av. Colimes y Joel Polanco ya que por ser de un precio económico la gente puede preferir degustar la comida de esta ubicación

3.5. Evaluación del Mercado Durante la Implementación

Durante la implementación del restaurante Rauray en el sector debemos ver varias estrategias de mercado para destacar como un restaurante importante, respetable y de buena calidad para que cada uno de los comensales se sientan gustosos al momento de visitarnos y comenzar una experiencia incomparable con ningún restaurante visitado anteriormente.

Debemos comenzar realizando las debidas encuestas para satisfacer al cliente conociendo los gustos y lo que iría acorde en este tipo de restaurante, evaluando adecuadamente lo que vamos a ofrecer a cada uno de nuestros comensales, para continuar con la implementación comenzaremos adecuando correctamente el restaurante y colocando una buena distribución del local para tener armonía con lo que buscamos dar a conocer, realizar las comprar necesarias para obtener un inventario de calidad para la gran

apertura y para la continuidad día a día para que así nuestros clientes se sientan satisfechos. Lo más importante para la apertura realizar la publicidad adecuada y necesaria para que los futuros clientes se sientan cómodos y seguros al momento de ingresar y conocer el local.

Capítulo IV

4. Plan de Marketing

4.1. Estrategia General de Marketing

En el aspecto de económico, podemos definir un status diferenciándonos de los demás restaurantes así sean temáticos y de comida típicamente ecuatoriana, pero la favorable situación geográfica en la que el restaurante Rauray se encuentra, descarta un target específico, al ser el sector escogido un lugar rodeado de diferentes negocios, que manejan un mercado totalmente diferente al gastronómico en su gran mayoría, no necesitamos de un plan concreto para tener un negocio viable.

En el aspecto social, al ser un sector altamente comercial, contamos con clientes desde los altos ejecutivos hasta los empleados en sí; y la variedad de la comida ecuatoriana es una degustación de todos ellos.

En el aspecto económico, como en el aspecto social; los precios de nuestros productos varían dentro de un margen considerable que como se dijo anteriormente no afecte el bolsillo del cliente y nos beneficie de buena manera.

Nuestra publicidad abarca en un nivel muy general. Al estar en un sector afluente, la necesidad de promocionar el producto es poca pero confiable porque es seguro que todos nos conocen.

4.2. Táctica de Ventas

No necesitamos poner fotografías de lo que se ofrece en el menú. Puede ser una estrategia engañosa porque el cliente puede decepcionarse de lo que le sirven y lo que vio la fotografía del plato; esto pierde clientes y la confianza en general de otros restaurantes

que sirvan lo mismo o parecido. El poner la descripción del plato en el menú, permite al cliente imaginarse la combinación de los alimentos teniendo ansias de probarlo con la presentación que damos del plato ya al servirlo.

Desde ese punto solo es publicidad de boca de los clientes por tal motivo no solo es preparar con los mejores alimentos, sino además de la presentación y cantidad.

4.3. Política de Servicio al Cliente y Garantías

Las políticas de Servicio al Cliente y Garantías en el Restaurante Rauray serán estrictamente cumplidas por el grupo de trabajo.

- Los horarios de atención son de 12:00 a 20:00
- Seguridad en la satisfacción del cliente
- Personalización en la relación y excelencia en la atención a los clientes.
- Escuchar las necesidades de los clientes.
- Mantener una comunicación constante con los clientes.
- Estamos comprometidos en ofrecer un servicio de calidad.

4.4. Distribución del Marketing

Basados en la afluencia de personas que transitan en la zona de influencia del Restaurante Rauray, la mejor forma de conseguir personas es la entrega de volantes ya que constituyen una estrategia de publicidad directa en la cual se puede dar a conocer nuestras decisiones de menú, ya que contaremos con los servicios de Televisión por cable para que nuestros comensales puedan tener diferentes opciones de ambientación. Usaremos el facebook para

comunicarnos con los estudiantes de la universidad ya que la mayoría usan este medio de interacción para comunicarse, y realizar pequeñas reuniones, y es de uso gratuito lo cual no causa ningún costo de operación

4.5. Promoción y Publicidad

Haciendo los volantes el principal medio de comunicación, acompañado de las vallas que ayudaran a los comensales con la ubicación directa e informándoles de cuáles son nuestras promociones que se realizaran una o dos veces por semana teniendo en cuenta el horario de mayor afluencia de personas al restaurante Rauray, para que nuestra calidad en productos y servicios tengan una buena productividad a la hora deseada, teniendo en cuenta que a este medio de publicidad se le puede agregar en revistas y diarios que sirvan en la zona para ayudarnos a llegar también a los residentes de la zona, haciendo de nuestro restaurante una opción familiar o de ejecutivos sin tiempo. Para así poder cumplir nuestra meta diaria para cubrir los gastos de operación y recuperar nuestra inversión; También pensamos en realizar promociones de compra de boletos con las comidas del mes, realizando un descuento en el costo de los almuerzos o platos a servirse.

4.6. Políticas de Precios

La estrategia de precios del Restaurante Rauray se basa en los resultados de la investigación por encuesta y en la percepción de valor que a partir de la misma se generara consumidores potenciales. De acuerdo con esto, los precios de los platos se establecen para que los consumidores paguen un precio justo calculando por el sector en el cual se encuentra el Restaurante Rauray, basándonos también con los negocios que encontramos en

la zona, siendo este un lugar estratégico para que los comensales se sientan a gusto y puedan acceder con los precios marcados sin ningún inconveniente; basándonos en el coste, nos relacionamos directamente con este, dependiendo del capital invertido que es con el que contamos para la producción.

4.7. Tarjetas de Presentación



Figura N°13, Tarjeta de presentación del restaurante Rauray

4.8. Tríptico de presentación de la Empresa





Bebidas

Bebidas Frías	Precio
• Agua con gas	\$ 0,75
• Agua sin gas	\$ 0,65
• Jugo de caña	\$ 0,80
• Limonada	\$ 0,85
• Cerveza	\$ 1,50
• Gaseosas	\$ 1,00
Bebidas Calientes	
• Chocolate Típico de Ambato	\$ 1,90
• Morocho	\$ 1,50

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

Figura N°16, Menú bebidas del Restaurante Rauray



Postres

Postres	Precio
• Arroz con leche	\$ 1,95
• Higos con Queso	\$ 2,32
• Pie de Tomate	\$ 0,60

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

Figura N°17, Menú postres del Restaurante Rauray

4.9. Carta de Presentación

La imagen o marca del Restaurante Rauray fue creada para transmitirles a los consumidores de forma más directa, la idea básica del establecimiento, ofrecer un servicio de gastronomía típica del país para influenciar a los consumidores a degustación de lo nacional, para satisfacer las necesidades de los comensales en la actualidad que disponen de escaso tiempo y suelen comer fuera de casa, pero no está dispuesto a renunciar a su buena salud y prefiere productos naturales.

Lo que nos va a destacar de la competencia aplicando el lema “Que tu alimento sea tu medicina, y que tu medicina sea tu alimento”. Ya que existen tendencias innovadoras que llaman la atención del público en general, se diseñó un menú agradable al paladar para motivar las ventas, permitiendo que el cliente siempre encuentre algo innovador.

Capítulo V

5. Plan de Producción

5.1. Estrategia de Producción

Para el Restaurante Rauray es muy importante la producción y preparación de sus succulentas delicias servidas, por lo que la producción y planificación de la misma debemos conformar un gran equipo responsable para estimar las ventas de los platos del menú para conocer las necesidades del restaurante y estimar los gastos que van a generar los ingredientes en la apertura del establecimiento; por lo cual se requiere una adecuada planificación y la aplicación de la misma para que no existan faltantes ni sobrantes de los ingredientes del menú para así no generar una pérdida en los inventarios de los productos en existencia. En la planificación de la producción Rauray va hacer énfasis en la estandarización de las recetas para determinar con certeza los requerimientos de la producción, para lo cual llevaremos un registro de ventas.

5.2. Requerimiento de Equipos

La selección, fabricación e instalación de los equipos deben ser acorde a las operaciones a realizar y al tipo de alimento a producir.

Tabla N°12, listado de equipos de cocina

Detalle	Cantidad
<i>Equipos de Cocina</i>	
Plancha cocina de cuatro quemadores	1
Congelador, refrigerador	1
Campana extractora	1
Tabla de cortar	2

Horno	1
Bowls	6
Pinzas	1
Espátulas	2
Juego de Ollas acero inoxidable	1
Juego de Sartenes acero inoxidable	1
Cucharon Grande	2
Licuada	1
Microondas	1
Batidora	1
Salseras	6

5.3. Requerimiento de Utensilios y Menaje

El menaje a utilizarse es de acuerdo a los platos seleccionados de acuerdo a los platos a servirse en el Restaurante Rauray.

Tabla N°13, listado de menaje de cocina

Detalle	
Menaje	Cantidad
Cuchara Grande	24
Cuchillo Grande	24
Tenedor Grande	24
Cuchara de Postre	20
Salero	6
Pimentero	6
Servilletero	6
Ajicero	6
Cuchara Ajicero	6

Plato Sopero	24
Plato para Fuerte	24
Plato de Postre	24
Plato Mediano	24
Vaso de 12 onzas	24

5.4. Instalaciones

Dentro de las instalaciones de Rauray vamos a utilizar el agua, la luz, el teléfono, televisión por cable, para que nuestros clientes se sientan como en casa.

5.5. Diseño Arquitectónico

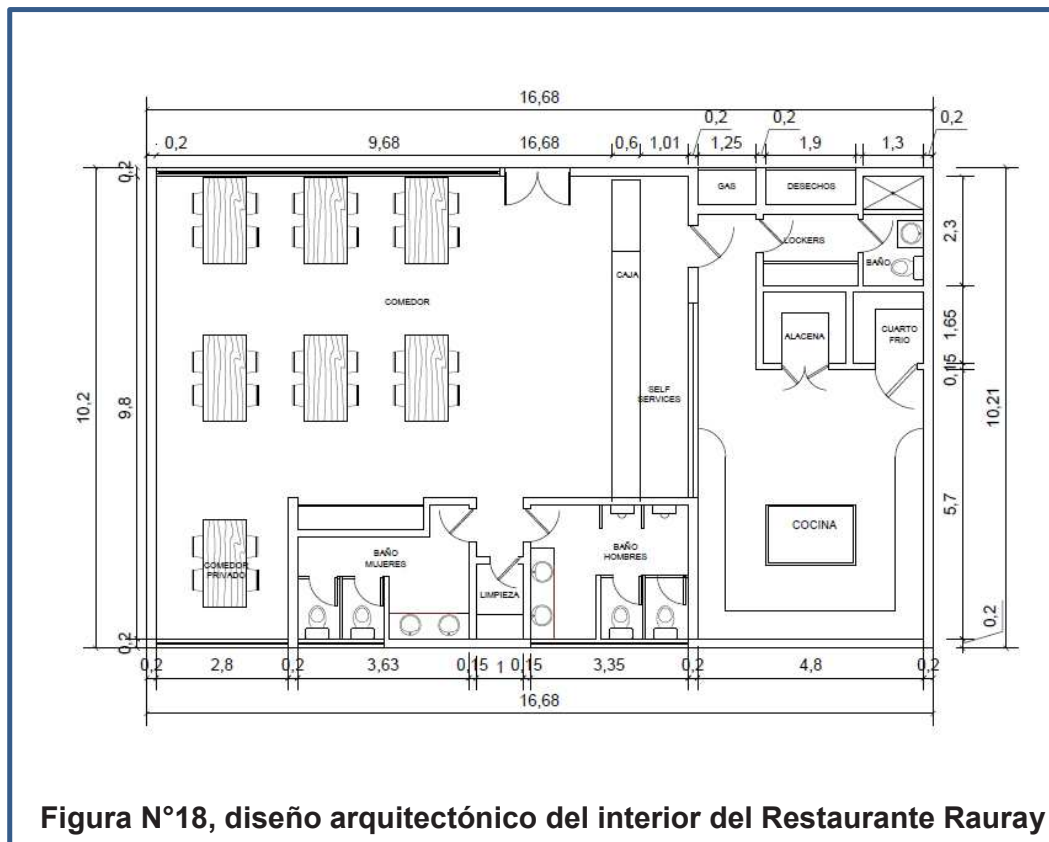


Figura N°18, diseño arquitectónico del interior del Restaurante Rauray

Capítulo VI

6. Capítulo Administrativo y Legal

6.1. Requisitos para el Funcionamiento

6.1.1. Patente Municipal

La patente municipal es un tributo que deben pagar todas las personas naturales o jurídicas que ejercen actividad económica dentro del territorio del Distrito Metropolitano de Quito. El pago del tributo comprende la emisión de la “patente municipal” como permiso de funcionamiento.

Requisitos:

Requisitos para inscripción en el registro de contribuyentes que realizan actividad económica, por primera vez o cuando se produzca cambios en los datos:

Persona natural:

- Formulario de inscripción.
- Copia de cédula de ciudadanía o identidad, o pasaporte.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Clave catastral, (carta predial del domicilio del comercio u oficina).

Tiempo Estimado de Entrega:

Inmediato

6.1.2. Licencia Metropolitana de Funcionamiento

Descripción:

Esta licencia se utiliza para:

a. Para realizar actividades con bajo riesgo de incendios:

Establecimientos de servicio y comercialización que no almacenen materiales combustibles, ni lleven a cabo procesos complejos.

b. Para establecimientos de mediano y alto riesgo de incendio:

Establecimientos dedicados a la fabricación, o algunos comercios que almacenen combustibles, y lleven a cabo procesos de transformación mediana o altamente complejos.

c. Para establecimientos que requieren control sanitario: camales, plazas de toros, salas de cine, salones de billar, salas de juegos electrónicos, clubes deportivos privados, estadios y coliseos.

Requisitos:

GENERALES:

- Formulario Único de Licencia Metropolitana de Funcionamiento
- Copia de RUC
- Copia de Cédula de Identidad o Ciudadanía del Representante Legal
- Copia de papeleta de votación del representante legal
- Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo

* Para establecimientos que requieren control sanitario: Carné de salud del personal que manipula alimentos (cuando aplique).

ESPECÍFICOS:

- Requisitos adicionales de acuerdo al tipo de empresario

Persona Jurídica: Copia de Escritura de Constitución (primera vez)

6.1.3. Requisitos de Higiene del Municipio

- Cédula.
- Papeleta de votación.
- Pago de la patente municipal.
- Permiso de funcionamiento.
- Carnet de salud en manipuladores.

6.1.4. Permiso de Funcionamiento de la Dirección Nacional de Salud.

Requisitos

- Solicitud de Permiso de Funcionamiento
- Planilla de inspección
- Copia del título profesional del responsable en caso de ser industria y pequeña industria
- Certificado del título profesional del CONESUP
- Lista de productos a elaborar
- Categoría otorgada por el Ministerio de Industrias y Comercio (Industria y pequeña industria)
- Planos de la planta con la distribución de las áreas correspondientes
- Croquis de la ubicación de la planta
- Documentar procesos y métodos de fabricación, en caso de industria

- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos de la empresa
- Copia de la Cédula y Certificado de Votación del propietario
- Copia del certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud y el Ministerio de Salud
- Copia del RUC del establecimiento
- Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

6.1.5. Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.

Requisitos:

- Informe de Inspección
- Copia de la Cédula de Identidad del representante o copropietario
- Copia de RUC
- Copia del permiso del año anterior
- Copia de la patente municipal
- Cuerpo de bomberos de Quito

6.1.6. Permiso de Funcionamiento con carnet del Ministerio de Salud

1. Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
2. Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
3. Copia de la cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.

4. Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
5. Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen.
6. Plano del establecimiento a escala 1:50 7.
7. Croquis de ubicación del establecimiento.
8. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
9. Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

Adicionalmente se deberá cumplir con otros requisitos específicos dependiendo del tipo de establecimiento, de conformidad con los reglamentos correspondientes.

Costos del permiso: (Descritos en el Ac. Ministerial No 818 del 19 de diciembre del 2008)

<http://www.msp.gov.ec/>

6.1.7. Contrato de trabajo

- Toda persona que sea contratada como parte del personal debe firmar un contrato en el que se especifique nombre de la persona, número de cédula de identidad, cargo, salario, responsabilidades y tiempo de validez del contrato, así como consecuencias en caso de dar por terminado el contrato por cualquiera de las partes.
- La Ley ecuatoriana exige que toda persona que forme parte de la planilla de empleados de un establecimiento debe firmar un contrato, el cual le

presta beneficios de ley y obligaciones con la empresa con la cual firma dicho contrato.

- Los primeros contratos a ser firmados por las personas que conformarán el equipo de trabajo de Rauray serán contratos eventuales, con una duración de tres meses (tiempo completo o medio tiempo), pasado este tiempo se procederá a la elaboración y firma de un contrato a plazo fijo (un año) con opción a renovación.
- El contrato de personal extranjero debe hacerse por un año, como requisito del Ministerio de Relaciones Laborales del Ecuador, dicho contrato deberá incluir las cláusulas obligatorias del Convenio de Capacitación a ecuatorianos.

6.1.7.1. Documentos Indispensables

Los documentos necesarios para poder realizar el ingreso del nuevo personal, exigidos por el Ministerio de Relaciones Laborales, Ministerio de Educación y Cultura, Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Salud Pública, Instituto Ecuatoriano de Seguro Social IESS y el establecimiento.

6.1.7.1.1. Para nacionales

- Hoja de vida con datos actualizados
- Original y copia a color de cédula de identidad
- Original y copia a color de la papeleta de votación de la última elección
- Original y copia de la cedula de votación
- Record policial original
- Copia de los certificados de trabajo de las empresas o naturales para las que trabajo durante los anteriores 3 años, en los cuales conste la clase de trabajo que desempeñó como trabajador, tiempo y conducta
- Tres originales de certificados de honorabilidad de personas que puedan dar referencias, en los que conste nombre de la persona, número de cedula y teléfonos del emisor del certificado (no familiares)

- Original y copia del carnet de afiliación al IESS o el mecanizado que acredite no tener afiliación anterior
- Original y copia del carnet de salud y el certificado otorgado por la Dirección de Higiene Municipal o por cualquiera de los centro de salud de Quito
- Copia de los títulos académicos obtenidos o certificado de nivel de educación
- Copia de los diplomas o certificados de cursos o seminarios que haya seguido
- Original y copia de los certificados (partida) de matrimonio o en caso de unión libre, declaración juramentada del hecho
- Original del certificado (partida) de nacimiento de los hijos
- Copia a color de la cédula del cónyuge o conviviente
- Original y copia del documento de tipo de sangre emitido por la Cruz Roja Ecuatoriana
- Tres fotografías a color tamaño carnet actuales
- Copia de la libreta de la cuenta bancaria del banco en el cual se solicitó apertura de cuenta para cancelación de salarios
- Original de prueba de embarazo (examen de sangre)
- Croquis elaborado a computadora del domicilio actual
- Copia del último pago de cualquiera de los servicios básicos

6.1.7.1.2. Para extranjeros

- Hoja de vida con datos actualizados
- Original y copia a color del pasaporte en el cual conste página principal, foto actual, vigencia del pasaporte y visa de residente o de trabajo
- Original del carnet ocupacional para extranjeros otorgado por el Ministerio de Relaciones Laborales, Unidad de Migraciones Laborales
- Record policial original
- Copia de los certificados de trabajo de las empresas o naturales para las que trabajo durante los anteriores 3 años, en los cuales conste la clase de trabajo que desempeñó como trabajador, tiempo y conducta

- Tres originales de certificados de honorabilidad de personas que puedan dar referencias, en los que conste nombre de la persona, número de cedula y teléfonos del emisor del certificado (no familiares)
- Original y copia del carnet de afiliación al IESS o el mecanizado que acredite no tener afiliación anterior
- Original y copia del carnet de salud y el certificado otorgado por la Dirección de Higiene Municipal o por cualquiera de los centro de salud de Quito
- Copia de los títulos académicos obtenidos o certificado de nivel de educación debidamente apostillados o legalizados ante el Cónsul Ecuatoriano de su país de origen
- Copia de los diplomas o certificados de cursos o seminarios que haya seguido
- Original y copia de los certificados (partida) de matrimonio o en caso de unión libre, declaración juramentada del hecho
- Original del certificado (partida) de nacimiento de los hijos
- Copia a color del pasaporte o de la cédula del cónyuge o conviviente
- Original y copia del documento de tipo de sangre emitido por la Cruz Roja Ecuatoriana
- Tres fotografías a color tamaño carnet actuales
- Copia de la libreta de la cuenta bancaria del banco en el cual se solicitó apertura de cuenta para cancelación de salarios
- Original de prueba de embarazo (examen de sangre)
- Croquis elaborado a computadora del domicilio actual
- Copia del último pago de cualquiera de los servicios básicos

El plazo máximo que dispone para la entrega de todos los documentos es de treinta días (nacionales) y cuarenta y cinco días (extranjeros) contados a partir de la fecha de recepción de este documento y deberá dirigirse a la persona encargada de Recursos Humanos para su entrega respectiva.

El motivo por el cual se solicita los documentos anteriormente descritos es para estar en cumplimiento con las leyes del país y para crear una carpeta por cada

empleado para tener como sustento en caso que haya problemas legales entre el empleado y la empresa.

6.2. Políticas de la Empresa

- Puntualidad: Lunes a Domingo con dos días libres y turnos rotativos de ocho horas diarias y media hora libre para el almuerzo.
- Demostrar eficiencia, eficacia y responsabilidad.
- No dañar los bienes del negocio.
- Ser cortés.
- Dar buena Atención al Cliente.

Los empleados deben cumplir con reglas para la atención al cliente en un restaurante.

1. Esforzarse en conocer al cliente y sus necesidades.
2. Tener una buena imagen personal.
3. Eficacia al momento de atender a los clientes.
4. Tener actitud positiva y mostrarse cortés.
5. Buscar una solución rápida.
6. Escuchar con atención y responder con claridad.
7. Convertir las quejas en oportunidades para mejorar.
8. Respetar a sus compañeros para trabajar en equipo.

Políticas internas

- Se prohíbe relaciones personales entre compañeros.
- El restaurante Rauray hace entrega de dos uniformes, se el empleado desea puede comprar un tercero, el empleado no podrá llegar con el uniforme sucio, maloliente, o desplanchado.
- Si se desea cambiar el turno, se debe hacer con dos días de anticipación, notificando al jefe inmediato. Solo se aceptará cambios de turno a última hora en casos de fuerza mayor.
- Las requisiciones deben realizarse con dos días de anticipación como mínimo, salvo motivos de fuerza mayor se recibirá con un día de anticipación.
- El pago al personal se realizará el 2 de cada mes
- No se permite a los empleados la entrada del empleado con olor en el uniforme a cigarrillo o a alcohol.
- Los empleados deben tener comportamiento adecuado frente al cliente, demostrando: respeto, amabilidad, paciencia.
- La carta de renuncia debe ser entregada al administrador mínimo 2 semanas antes que el empleado piense retirarse del establecimiento.
- Empleado que sea encontrado robando cualquier bien del establecimiento será inmediatamente despedido y dicho acontecimiento será notificado inmediatamente al Ministerio de Trabajo. Para el efecto, no se le pagará liquidación.

Políticas a proveedores

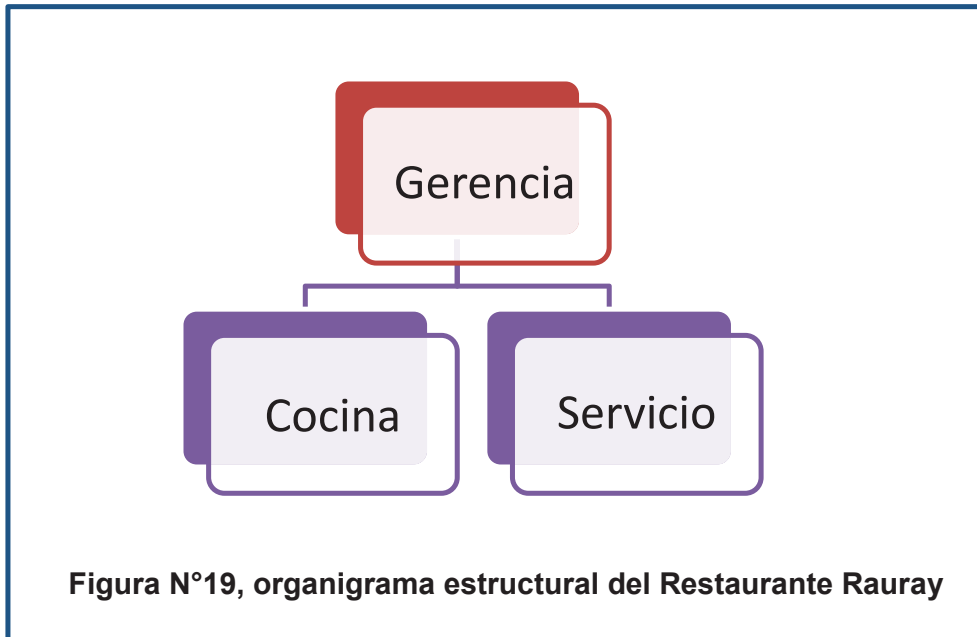
- Todo proveedor debe cumplir con las normas INEN y NSF, para garantizar frescura del producto y calidad del mismo.
- El pago a proveedores se realizará los días lunes de 10:00 pm a 12:00 pm. únicamente.
- La persona enviada por parte de los proveedores para cobrar, deberá portar una carta de parte de los proveedores, con sello y firma, en la cual se detalle el nombre y el número de cédula de dicha persona, caso contrario, no se realizará el pago.
- Si un proveedor no cumple con los estándares ofrecidos, al segundo pedido mal entregado por el mismo se le liquidará y se procederá a buscar otro proveedor que cumpla con los estándares de precio, calidad, cantidad y transporte adecuado del producto.
- Se debe mantener un registro de los productos entregados, en el cual conste la fecha, el producto, el peso y precio del mismo, documento de deberá ser firmado por la persona que entregue el producto por parte de los proveedores y la que lo reciba por parte del bar, afín de tener un registro de entrega y recepción de productos.

Políticas para meseros:

- No discutir con clientes, el cliente siempre tiene la razón
- No limpiarse la cara con servilletas
- No fumar dentro del área de trabajo
- No decir majaderías
- Nunca comer durante el servicio
- No colocar las manos en los bolsillos.

6.3. Organigramas

6.3.1. Organigrama Estructural



Gerencia:

La gerencia es el principal cargo de toda empresa; esta mantiene un punto de equilibrio entre dueños, accionistas y empleados.

En parte de aquí nacen ideas innovadoras, revolucionarias que sacan adelante la empresa, con ayuda de un grupo humano tanto de jefes como de subordinados, es un trabajo en equipo.

También se encarga de revisar que todo funcione de la mejor manera, que los procesos implementados permitan para que el local no decaiga en su posicionamiento ante la comunidad, que haga cumplir los estándares de calidad en servicio, instalaciones, y garantías para así mantener cierto prestigio, alcanzado y aceptado.

Cocina:

La cocina en si es la esencia de una empresa culinaria, donde se realizan las actividades necesarias para convertir los alimentos en platos bien elaborados.

Un grupo competente de personas hábiles en la cocina son las encargadas de preparar los platos que la empresa promociona, siguiendo ciertos estándares de valor diferencial que exige además la gerencia y por demanda de los clientes.

Diariamente se utiliza alimentos que deben ser frescos y de calidad, pero para esto se debe buscar maneras de que no afecten a una economía inicial que la empresa está dispuesta a dar. Se trata de conseguir distribuidores de alimentos que sean nuestros aliados y por supuesto que brinden un buen producto a buen precio, y para lograrlo una estrategia es haciendo buenas relaciones con dichos aliados.

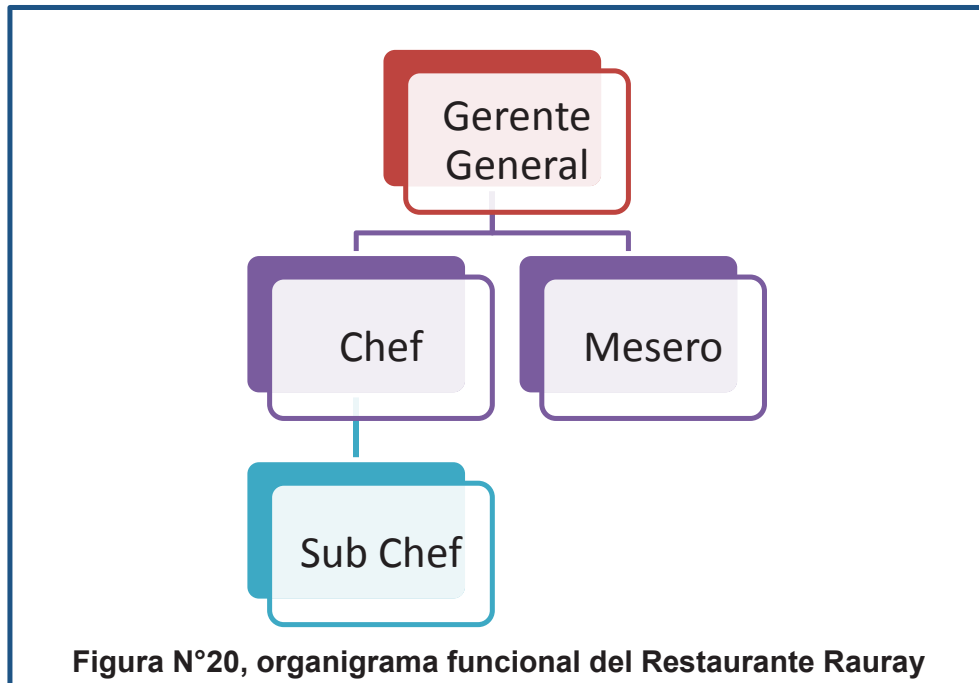
Conforme a los productos obtenidos con los estándares exigidos se preparan los platos y se llegan a establecer precios para clientes, con una economía que beneficia a los comensales y a la empresa.

Para el final de cada día laboral, es necesario realizar un inventario de alimentos, para de esta manera comparar lo utilizado con lo que queda, esto nos ayuda a analizar las pérdidas y ganancias; y a partir de este punto tener una referencia para reducir futuros errores con la utilización del producto y la elaboración de los platos.

Servicio:

El personal de servicio mantiene un equilibrio importante en la empresa, satisfacer la necesidad del cliente de igual manera hacer cumplir las necesidades y exigencias del restaurante; cumpliendo con los estándares de calidad con cada uno de los clientes; el servicio es una parte muy importante de la empresa ya que si no poseemos un servicio de calidad nuestro restaurante podría irse a la ruina por falta de conocimiento de las personas encargadas de este puesto.

6.3.2. Organigrama Funcional



- **Gerente general:**

Las funciones del gerente más que todo son de carácter administrativo, y para un restaurante es el de dar responsabilidades a sus empleados tales como chef, meseros, y encargados del servicio para un correcto funcionamiento, definir metas para establecer ganancias y de no ser posible por lo menos un equilibrio económico en lo operacional y social. Además de organizar actividades para el beneficio del trabajo dentro y fuera del mismo.

Especificaciones:

Características Intelectuales:

- Estudios relacionados con la Gastronomía, Administración de Empresas, Administración Hotelera, o carreras afines con la gerencia de empresas.

- Experiencia como Gerente.
- Capacidad para superar crisis dentro del local.
- Don de liderazgo.

Características Físicas:

- Buen estado de salud.
- Buen sentido del humor.
- Capacidad para desenvolverse en cualquiera de las áreas.

Condición del Cargo:

- 20 - 35 años
- Que resida preferente en el norte de Quito
- Masculino o femenino.

Tareas:

- Supervisión del personal, el manejo del restaurante y la buena relación con los clientes.
- Debe tener don de liderazgo, que sepa dirigir y motivar a su grupo de trabajadores de manera dinámica y proactiva.
- En el caso de que uno de los empleados se ausentara al trabajo, el gerente debe tomar su lugar o buscar un reemplazo inmediato si el caso lo ameritara y demostrar su habilidad ante los conflictos.
- Controlar las mercaderías y los faltantes dentro de la cocina.
- Control de la carta.
- Su horario de trabajo irá sujeto a las necesidades del local.

Responsabilidades y Deberes:

- No dañar los bienes del negocio.
- Optimizar todos los recursos existentes dentro de la cocina.
- Utilizar correctamente los productos al preparar los productos.
- Evitar cualquier tipo de desperdicio.

Normas:

- Puntualidad: Lunes a Domingo con dos días libres y turnos rotativos de ocho horas diarias y una hora libre para el almuerzo.
- Demostrar eficiencia, eficacia y responsabilidad.
- Cuidar todas las áreas de trabajo, incluye equipamiento y menaje.
- Realizar una revisión de bodega y suministros para el local.
- Responsable de la apertura y cierre de la cocina y negocio.
- Asignar y supervisar tareas.

• Chef:

El Chef se encarga de la elaboración del menú con platos tradicionales, conocer las recetas que se preparan en el restaurante, supervisar los empleados a su cargo para así realizar un calendario para el horario de trabajo de cada uno de sus subordinados, en el establecimiento el chef tiene una gran responsabilidad ya que si algo sale mal él debe hacerse cargo de las malas o buenas practicas realizadas en la cocina.

Especificaciones del puesto:**Habilidades Intelectuales:**

- Estudios terminados en Gastronomía.
- Experiencia dentro de cocina.
- Haber realizado cursos de capacitación.
- Enérgico, activo y limpio.

Habilidades Físicas:

- Buen estado de salud física y mental.
- Buena visión.
- Motricidad desarrollada.

Condición del Cargo:

- 20 a 35 años
- Residencia en la ciudad de Quito preferente en el norte de Quito.
- Masculino o femenino

Tareas:

- Realizar la preparación de los platos.
- Aseo dentro de la cocina.
- Correcto uso del equipamiento y menaje de la cocina.

Normas:

- Respetar los Horarios: Lunes a Domingo con dos días libres y turnos rotativos de ocho horas diarias y media hora de almuerzo dentro del local.
- Eficiencia, eficacia y respeto a los compañeros de trabajo.

Responsabilidades y Deberes:

- Evitar desperdicios de comida al preparar los productos.
- Realizar tareas con agilidad dentro de la cocina.

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El área de trabajo es la cocina.
- Interrelación con el Jefe de cocina.

- **Sub Chef:**

El Sub Chef es el segundo al mando de cocina ya que es el encargado de realizar la producción de los alimentos que se van a servir en el restaurante, el da las ordenes cuando el chef no se encuentra en el establecimiento, también se encarga de que no exista desperdicio en la cocina.

Especificaciones del puesto:**Habilidades Intelectuales:**

- Estudios relacionados con la Gastronomía.
- Experiencia dentro de cocina.
- Haber realizado cursos de capacitación.
- Enérgico, activo y limpio.

Habilidades Físicas:

- Buen estado de salud física y mental.
- Buena visión.
- Motricidad desarrollada.

Condición del Cargo:

- 20 a 35 años
- Residencia en la ciudad de Quito, preferente en el norte de Quito.
- Masculino o femenino

Tareas:

- Ayudar en la preparación de los platos.
- Aseo dentro de la cocina.
- Correcto uso del equipamiento y menaje de la cocina.

Normas:

- Respetar los Horarios
- Eficiencia, eficacia y respeto a los supervisores.

Responsabilidades y Deberes:

- Evitar desperdicios de comida al preparar los productos.

- Realizar tareas con agilidad para facilitar el trabajo del Jefe de cocina.
- Informar al Jefe de cocina cuando algún elemento del menaje se haya roto o dañado y si algún alimento ya debe ser utilizado o está deteriorado.
- Estar pendiente siempre de los elementos sucios para recogerlos y lavarlos inmediatamente para evitar el desorden dentro de la cocina.

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El área de trabajo es la cocina.
- Interrelación con el Jefe de cocina.

- **Mesero:**

El mesero se encarga del servicio directo con los clientes, para tomar la comanda para que la cocina prepare lo requerido por el cliente, debe dar una buena impresión del restaurante para que el cliente vuelva y se sienta a gusto.

Especificaciones del puesto:

Habilidades Intelectuales:

- Estudios relacionados con la Gastronomía.
- Experiencia dentro de cocina.
- Haber realizado cursos de capacitación.
- Enérgico, activo y limpio.

Habilidades Físicas:

- Buen estado de salud física y mental.
- Buena visión.
- Motricidad desarrollada.

Condición del Cargo:

- 20 a 35 años
- Residencia en la ciudad de Quito, preferente en el norte de Quito.
- Masculino o femenino

Tareas:

- Ayudar en el servicio de los platos.
- Aseo dentro del restaurante.
- Correcto uso del equipamiento y menaje de la cocina.

Normas:

- E mesero debe conocer de los tipos de servicios
- Dividir el trabajo para todas las áreas del restaurante.
- Presentarse al trabajo debidamente aseado, tanto del cuerpo como del uniforme
- Conoce el uso correcto de la terminología usada en alimentos y bebidas

Responsabilidades y Deberes:

- Evitar desperdicios de comida al preparar los productos.
- Realizar tareas con agilidad para facilitar el trabajo.
- Informar al Jefe de cocina cuando algún elemento del menaje se haya roto o dañado.
- Estar pendiente siempre de los elementos sucios para recogerlos para que siempre este presentable el restaurante.

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El área de trabajo es el restaurante.
Interrelación con el Jefe de cocina y el Maître.

6.4. Plantilla del Personal

Administrativo:

Gerente General	1
Cajero	1

Producción:

Jefe de Cocina	2
Ayudante de Cocina	1
Posillero	1

Servicio:

Mesero	1
---------------	----------

6.5. Horarios de Trabajo

La Ley Ecuatoriana dicta que “toda persona perteneciente a la PEA cumplirá con 40 horas laborables a la semana, pasada esta cantidad de horas, se considerará horas extraordinarias, las cuales tendrán un pago adicional al salario mensual”.

Tabla N°14, Horarios de Trabajo de empleados

Martes	12:00 PM	20:00 pm
Miércoles	12:00 PM	20:00 pm
Jueves	12:00 PM	20:00 pm
Viernes	12:00 PM	20:00 pm
Sábados	12:00 PM	20:00 pm
Domingos	12:00 PM	16:00 pm

6.6. Horarios de Atención al Público

Los horarios de atención al público serán de martes a domingos en el restaurante Rauray, ya que el día lunes será el día de abastecimiento del mismo para realizar las compras pertinentes para la semana de trabajo.

Tabla N°15, Horarios de Trabajo de atención al público

Martes a Sábados	12:30 PM	19:30 pm
Domingos	12:30 PM	16:00 pm

6.7. Uniformes

El uniforme sería utilizado como distintivo de la empresa, es un modelo de estandarización a los empleados, con eso evitamos que cada persona venga vestido de distinta forma o en condiciones poco aptas para realizar su trabajo.

6.7.1. Chef

- Chaqueta color tomate manga corta con el logo



- Pantalón negro a líneas



**Figura N°22, Diseño del pantalón del
Restaurante Rauray**

- Zapatos antideslizantes tipo zueco color negro



**Figura N°23, Diseño de zapatos del
Restaurante Rauray**

- Malla de cabello



**Figura N°24, Diseño de la malla del
Restaurante Rauray**

- Safari color tomate



Figura N°25, Diseño del pantalón del Restaurante Rauray

- Delantal negro de cintura con el logo



Figura N°26, Diseño del delantal del Restaurante Rauray

6.7.2. PERSONAL DE SERVICIO

- Camiseta polo tomate con logo



Figura N°27, Diseño de la camiseta de servicio del restaurante Rauray

- Pantalón negro



Figura N°28, Diseño del pantalón de Servicio del restaurante Rauray

- Delantal de cintura media pierna negro con logo



Figura N°29, Diseño del pantalón de Servicio del restaurante Rauray

- Zapatos bajos negros antideslizantes



Figura N°30, Diseño de los zapatos De servicio del restaurante Rauray

Capítulo VII

7. Plan de Funcionamiento

7.1. Objetivos

- Tener los implementos aptos para la inauguración del Restaurante Rauray.
- Considerar todos los gastos de la materia prima.
- Controlar correctamente cada movimiento financiero de tal modo que permita conocer a ciencia cierta cuánto está generando económicamente el negocio.
- Fijar precios reales y razonables de acuerdo al target.
- Controlar gastos innecesarios.

7.2. Inversión

Tabla N°16, Inversión para el Restaurante Rauray

Rauray		
<i>Inversión</i>		
Detalle	Cantidad	Costo Total
<i>Equipos de Cocina</i>		
Total Equipos de Cocina		\$ 5.384,60
Total Menaje		\$ 404,86
Total Equipos de Cocina		\$ 720,00
Total Muebles y Enceres		\$ 1.200,00
Total Materia Prima		\$ 216,28
TOTAL ACTIVOS FIJOS		\$ 7.925,74

7.3. Activos Fijos

Tabla N°17, Activos Fijos

Rauray			
Activos Fijos			
Detalle	Cantidad	Costo unitario	Costo Total
Equipos de Cocina			
Plancha cocina de cuatro quemadores	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
Congelador, refrigerador	1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
Campana extractora	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Tabla de cortar	2	\$ 10,00	\$ 20,00
Horno	1	\$ 350,00	\$ 350,00
Bowls	6	\$ 4,50	\$ 27,00
Pinzas	1	\$ 15,00	\$ 15,00
Espátulas	2	\$ 5,00	\$ 10,00
Juego de Ollas acero inoxidable	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Juego de Sartenes acero inoxidable	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Cucharon Grande	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Licuada	1	\$ 86,00	\$ 86,00
Microondas	1	\$ 160,00	\$ 160,00
Batidora	1	\$ 469,00	\$ 469,00
Juego de cubiertos 12 paxs	2	\$ 45,00	\$ 90,00
Salseras	6	\$ 0,60	\$ 3,60
Total Equipos de Cocina	30	\$ 5.297,10	\$ 5.384,60
Detalle			
Menaje			
Cuchara Grande	24	\$ 1,35	\$ 32,40
Cuchillo Grande	24	\$ 1,25	\$ 30,00
Tenedor Grande	24	\$ 1,20	\$ 28,80
Cuchara de Postre	20	\$ 0,65	\$ 13,00

Salero	6	\$	1,25	\$	7,50
Pimentero	6	\$	1,70	\$	10,20
Servilletero	6	\$	0,85	\$	5,10
Ajicero	6	\$	2,80	\$	16,80
Cuchara Ajicero	6	\$	0,75	\$	4,50
Plato Sopero	24	\$	2,60	\$	62,40
Plato para Fuerte	24	\$	3,85	\$	92,40
Plato de Postre	24	\$	1,36	\$	32,64
Plato Mediano	24	\$	2,28	\$	54,72
Vaso de 12 onzas	24	\$	0,60	\$	14,40
Total Menaje				\$	404,86
<i>Equipos de Oficina</i>					
Caja Registradora	1	\$	250,00	\$	250,00
Teléfono	1	\$	20,00	\$	20,00
Computador	1	\$	450,00	\$	450,00
Total Equipos de Cocina			\$	720,00	\$
<i>Muebles y Enceres</i>					
Mesa de Trabajo	1	\$	300,00	\$	300,00
Juego de Mesa	6	\$	150,00	\$	900,00
Total Muebles y Enceres			\$	450,00	\$
TOTAL ACTIVOS FIJOS				\$	7.709,46

7.3.1. Maquinaria y Precios

Tabla N°18, Maquinaria con precios

Detalle	Cantidad	Costo unitario	Costo Total
Equipos de Cocina			
Plancha cocina de cuatro quemadores	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
Congelador, refrigerador	1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
Campana extractora	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Tabla de cortar	2	\$ 10,00	\$ 20,00
Horno	1	\$ 350,00	\$ 350,00
Bowls	6	\$ 4,50	\$ 27,00
Pinzas	1	\$ 15,00	\$ 15,00
Espátulas	2	\$ 5,00	\$ 10,00
Juego de Ollas acero inoxidable	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Juego de Sartenes acero inoxidable	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Cucharon Grande	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Licuada	1	\$ 86,00	\$ 86,00
Microondas	1	\$ 160,00	\$ 160,00
Batidora	1	\$ 469,00	\$ 469,00
Salseras	6	\$ 0,60	\$ 3,60
Total Equipos de Cocina			\$ 5.294,60

7.3.2. Menaje

Tabla N°19, Menaje con costos

Detalle	Cantidad	Costo unitario	Costo Total
Menaje			
Cuchara Grande	24	\$ 1,35	\$ 32,40
Cuchillo Grande	24	\$ 1,25	\$ 30,00
Tenedor Grande	24	\$ 1,20	\$ 28,80
Cuchara de Postre	20	\$ 0,65	\$ 13,00
Salero	6	\$ 1,25	\$ 7,50
Pimentero	6	\$ 1,70	\$ 10,20
Servilletero	6	\$ 0,85	\$ 5,10
Ajicero	6	\$ 2,80	\$ 16,80
Cuchara Ajicero	6	\$ 0,75	\$ 4,50
Plato Sopero	24	\$ 2,60	\$ 62,40
Plato para Fuerte	24	\$ 3,85	\$ 92,40
Plato de Postre	24	\$ 1,36	\$ 32,64
Plato Mediano	24	\$ 2,28	\$ 54,72
Vaso de 12 onzas	24	\$ 0,60	\$ 14,40
Total Menaje			\$ 404,86

7.3.3. Equipos de Oficina

Tabla N°20, Equipos de oficina

Equipos de Oficina	Cantidad	Costo unitario	Costo Total
Caja Registradora	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Teléfono	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Computador	1	\$ 450,00	\$ 450,00
Total Equipos de Cocina			\$ 720,00

7.3.4. Muebles de Oficina

Tabla N°21, Muebles de oficina

Muebles y Enceres	Cantidad	Costo unitario	Costo Total
Mesa de Trabajo	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Juego de Mesa	6	\$ 150,00	\$ 900,00
Total Muebles y Enceres			\$ 1.200,00

7.4. Activos Diferidos

Los activos diferidos son gastos generados a la apertura del Restaurante, cada año por la renovación de los permisos necesarios para la implementación y funcionamiento del establecimiento.

En este caso los activos diferidos son los gastos pre operativos; y el costo de los mismos es:

Tabla N°22, Activos Diferidos

COSTOS PRE OPERATIVOS			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Total
Gastos Pre Operativos			
Total Costos Pre Operativos			\$ 405,00

7.4.1. Gastos Pre Operativos

Tabla N°23, Gastos Pre Operativos

COSTOS PRE OPERATIVOS			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Total + IVA
Registro de actividad turística	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Licencia anual de funcionamiento	1	\$ 22,00	\$ 22,00
Permiso sanitario	1	\$ -	\$ -
Patente municipal	1	\$ 13,00	\$ 13,00
RUC	1	\$ -	\$ -
Bomberos	1	\$ -	\$ -
Impuesto a los activos totales	1	\$ -	\$ -
Impuesto predial	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Contratos	1	\$ 50,00	\$ 50,00
Tramites Ministerio Relaciones Laborales	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Total Costos Pre Operativos			\$ 405,00

7.5. Capital de Trabajo

7.5.1. Listado Materia Prima

Tabla N°24, Listado de materia prima abarrotes

Abarrotes		
Descripción	Unidad	Costo
ACEITE	Litro	1,46
ACHIOTE 1/2L	Litro	3,76
APANADURA	Kilo	1,76
ARROZ	Kilo	0,99
AZUCAR	Kilo	0,90
CAFE SOLUBLE	Kilo	0,80
CANGIL	Kilo	0,80
CARAMELOS	Unidad	2,64
COCO RALLADO	Kilo	9,06
COCOA	Funda	2,13
FIDEO	Funda	1,23
FIDEO SPAGUETI	Kilo	0,78
FREJOL SECO	Kilo	1,78
HARINA	Kilo	1,23
HUEVO	Unidad	0,11
LENTEJA	Kilo	1,78
MAICENA	Kilo	2,55
MARGARINA	Kilo	2,67
PAN	Unidad	0,10
PASTA TOMATE	Kilo	1,16
SALSA CHINA	Litro	3,35
SALSA DE TOMATE	Litro	0,73
SALSA TOMATE BOT (400g)	Botella	1,62
VINO BLANCO	Litro	2,30
		45,71

Tabla N°25, Listado de materia prima Condimentos

Condimentos		
Descripción	Unidad	Costo
AJI PERUANO	Kilo	0,55
AJINOMOTO	Kilo	2,36
CALDO DE GALLINA MAGGI	Kilo	6,26
COMINO	Kilo	4,80
MANI	Kilo	3,74
MOSTAZA	Litro	1,72
OREGANO	Kilo	2,50
PIMIENTA	Kilo	5,60
SAL	Kilo	0,28
VINAGRE	Botella	1,26
		29,06

Tabla N°26, Listado de materia prima carne de res

Res		
Descripción	Unidad	Costo
CARNE DE RES	Kilo	4,99
CARNE ESTOFADO	Kilo	4,39
CARNE MOLIDA	Kilo	2,89
CHULETA RES	Kilo	4,89
COSTILLA	Kilo	3,29
GUATA	Kilo	3,56
HIGADO RES	Kilo	5,14
HUESO BLANCO RES	Kilo	3,39
PANZA DE RES	Kilo	4,05
PATA RES	Kilo	2,22
UBRE RES	Libra	1,70
		40,51

Tabla N°27, Listado de materia prima pollos

Pollo		
Descripción	Unidad	Costo
ALITAS DE POLLO	Kilo	2,71
FILETE DE PECHUGA POLLO	Kilo	5,14
MOLLEJAS POLLO	Kilo	2,72
PATAS DE POLLO	Kilo	0,68
POLLO ENTERO	Kilo	2,66
		13,91

**Tabla N°28, Listado de materia
prima carne de cerdo**

Cerdo		
Descripción	Unidad	Costo
CARNE CERDO	Kilo	3,79
CHULETA CERDO	Kilo	6,00
CUERO CHANCHO	Kilo	3,40
PATAS CERDO	Kilo	3,92
		17,11

Tabla N°29, Listado de materia prima mariscos

Marisco		
Descripción	Unidad	Costo
ALBACORA	Kilo	3,56
ALMEJA	Kilo	3,00
CALAMAR GRANDE	Kilo	2,22
CAMARON	Kilo	7,78
CANGREJO	Unidad	0,75
CONCHA	Unidad	0,13
MEJILLON CASCARA	Unidad	0,02
MEJILLON PULPA	Kilo	5,56
PICUDO	Kilo	10,00
		33,01

Tabla N°30, Listado de materia prima verduras

Verduras		
Descripción	Unidad	Costo
AJI	Kilo	1,15
AJO PELADO	Kilo	2,83
APIO	Atado	0,48
ARVEJA	Kilo	2,17
CEBOLLA BLANCA	Atado	0,81
CEBOLLA PAITEÑA	Kilo	0,35
CEBOLLA PERLA	Kilo	0,89
CHOCLO ENTERO	Unidad	0,25
CILANTRO	Atado	0,48
COL BLANCA	Unidad	0,54
ESPINACA	Kilo	0,76
FREJOL TIERNO	Kilo	2,69
HABA PELADA	Kilo	2,58

LECHUGA ORGANICA	Unidad	0,69
LIMON SUTIL	Kilo	0,77
MADURO	Kilo	0,36
MAQUEÑO	Kilo	0,43
MOTE PRECOCIDO	Kilo	2,00
PAPA CHOLA	Kilo	0,45
PEPINILLO	Kilo	0,82
PEREJIL CRESPO	Atado	0,35
PIMIENTO ROJO	Kilo	2,46
PIMIENTO VERDE	Kilo	0,80
RABANO	Unidad	0,43
REMOLACHA	Kilo	0,54
TOMATE RINON	Kilo	0,71
VERDE DOMINICO	Kilo	0,44
YUCA	Kilo	0,31
ZANAHORIA	Kilo	0,73
		28,28

**Tabla N°31, Listado de materia
prima frutas**

Frutas		
Descripción	Unidad	Costo
AGUACATE	Unidad	0,50
DURAZNOS	Unidad	0,50
FRUTILLA GRANEL	Kilo	1,52
MELON	Kilo	1,39
MORA	Kilo	2,09
NARANJA	Unidad	0,12
SANDIA	Unidad	1,50
TOMATE ARBOL	Kilo	1,07
		8,69

7.5.2. Cuadro de Sueldos de Personal

Tabla N°32, Listado de sueldos de personal del Restaurante Rauray

Restaurante Rauray					
Rol de Pagos					
Enero del 2012					
Cargo	Ingresos S.B.U.	Horas Extras	Total Ingresos	Descuento IESS 9,35%	Total a Recibir
Chef	\$ 400,00	\$ -	\$ 400,00	\$ 37,40	\$ 362,60
Cajero	\$ 295,00	\$ -	\$ 295,00	\$ 27,58	\$ 267,42
Ayudante de Cocina	\$ 295,00	\$ -	\$ 295,00	\$ 27,58	\$ 267,42
Mesero	\$ 295,00	\$ -	\$ 295,00	\$ 27,58	\$ 267,42
TOTAL	\$ 1.285,00	\$ -	\$ 1.285,00	\$ 120,15	\$ 1.164,85

Tabla N°33, Rol de pagos del Restaurante Rauray

Rauray					
Rol de Pagos					
Enero del 2012					
Cargo	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondo de Reserva	Vacaciones	Aporte Patronal
Chef	\$ 33,32	\$ 24,58	\$ 33,33	\$ 10,85	\$ 47,08
Cajero	\$ 24,57	\$ 24,58	\$ 24,58	\$ 10,85	\$ 34,72
Ayudante de Cocina	\$ 24,57	\$ 24,58	\$ 24,58	\$ 10,85	\$ 34,72
Mesero	\$ 24,57	\$ 24,58	\$ 24,58	\$ 10,85	\$ 34,72
	\$ 107,04	\$ 98,33	\$ 205,37	\$ 43,40	\$ 151,24

7.5.3. Gastos de Publicidad

Tabla N°34, Gastos de publicidad del Restaurante Rauray

Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
<i>Gastos de Publicidad</i>			
Pancartas	1	\$ 200,00	\$ 200,00
Material Publicitario	1	\$ 180,00	\$ 180,00
Total Gastos de Publicidad			\$ 380,00

7.5.4. Suministros de Oficina

Tabla N°35, Suministros de oficina del Restaurante Rauray

Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
<i>Suministros de Oficina</i>			
Esferos	10	\$ 0,35	\$ 3,50
Cuaderno Universitario	1	\$ 1,50	\$ 1,50
Facturero	2	\$ 12,32	\$ 24,64
Comandero	2	\$ 8,00	\$ 16,00
Rollo de Papel Caja Registradora	1	\$ 2,25	\$ 2,25
Total Suministros de Oficina			\$ 47,89

7.5.5. Suministros de Limpieza

Tabla N°36, Suministros de limpieza del Restaurante Rauray

Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Suministros de Limpieza			
HandexFood	1	\$ 20,85	\$ 20,85
Brigthen	1	\$ 8,60	\$ 8,60
DW-CL 10	1	\$ 12,32	\$ 12,32
Papel industrial	1	\$ 12,00	\$ 12,00
Lavavajilla pasta	4	\$ 2,25	\$ 9,00
Limpiones azul (10 Unidades)	2	\$ 4,80	\$ 9,60
Trapeador	2	\$ 5,00	\$ 10,00
Escoba	2	\$ 2,25	\$ 4,50
Fibra Verde	10	\$ 0,15	\$ 1,50
Balde	2	\$ 2,80	\$ 5,60
Total Suministros de Limpieza			\$ 93,97

7.5.6. Suministros Energéticos

Tabla N°37, Suministros energéticos del Restaurante Rauray

Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Suministros Energéticos			
Agua	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Luz	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Teléfono	1	\$ 10,00	\$ 10,00
Cable	1	\$ 20,32	\$ 20,32
Gas		\$ 30,00	\$ 30,00
Total Suministros Energéticos			\$ 105,32

7.5.7. Gastos de Personal

Tabla N°38, Gastos de personal del Restaurante Rauray

UNIFORMES			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Total + IVA
Zapato Crocs Negros	2	\$ 54,00	\$ 120,96
Pantalón Chef Unisex elástico	2	\$ 16,74	\$ 37,50
Delantal Chef Gabardina Negro	5	\$ 6,24	\$ 34,94
Chaqueta Chef Gabardina	2	\$ 12,37	\$ 27,71
Gorras Negra	2	\$ 8,00	\$ 17,92
Camisetas Polo	4	\$ 10,00	\$ 44,80
Gorro Chef Nylon Normal	2	\$ 4,20	\$ 9,41
Limpiones	4	\$ 2,00	\$ 8,96
Total Uniformes			\$ 302,20

7.6. Presupuestos de Ventas

Año 1														
Entradas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre		
Ceviche de Camarón	100	120	140	148	137	168	210	228	232	165	198	223		
Emborrajados	80	85	88	83	80	94	95	100	69	80	60	100		
Empanadas de Morocho	50	69	86	94	68	73	87	80	60	70	92	120		
Mote sucio	60	72	80	69	100	87	94	48	69	74	67	85		
TOTAL	290	346	394	394	385	422	486	456	430	389	417	528	TOTAL	4937
Platos Fuertes														
Guatita	81	91	101	107	117	121	131	144	154	158	168	175		
Churrasco	76	86	96	102	112	116	126	139	149	153	163	170		
Apanado	68	78	88	94	104	108	118	131	141	145	155	162		
Llapingachos	72	82	92	98	108	112	122	135	145	149	159	166		
Seco de Pollo	65	75	85	91	101	105	115	128	138	142	152	159		
Camarones Apanados	60	70	80	86	96	100	110	123	133	137	147	154		
Filete de pescado frito	57	67	77	83	93	97	107	120	130	134	144	151		
TOTAL	479	549	619	661	731	759	829	920	990	1018	1088	1137	TOTAL	9780
Postres														
Arroz con leche	70	80	90	96	106	110	120	133	143	147	157	164		
Higos con queso	89	99	109	115	125	129	139	152	162	166	176	183		
TOTAL	159	179	199	211	231	239	259	285	305	313	333	347	TOTAL	3060
Bebidas														
Bebidas Frías														
Agua con gas	46	56	66	72	82	86	96	109	119	123	133	140		
Agua sin gas	60	70	80	86	96	100	110	123	133	137	147	154		
Limonada	102	112	122	128	138	142	152	165	175	179	189	196		
Cerveza	78	88	98	104	114	118	128	141	151	155	165	172		
Gaseosas	89	99	109	115	125	129	139	152	162	166	176	183		
Jugo de mora	105	115	125	131	141	145	155	168	178	182	192	199		
TOTAL	480	540	600	636	696	720	780	858	918	942	1002	1044	TOTAL	9216
Bebidas Calientes														
Chocolate Típico de Ambato	75	85	95	101	111	115	125	138	148	152	162	169		
Morocho	89	99	109	115	125	129	139	152	162	166	176	183		
TOTAL	164	184	204	216	236	244	264	290	310	318	338	352	TOTAL	3120
														30113

Tabla N°39, Cantidad de ventas del Restaurante Rauray

Año 1														
Entradas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre		
Ceviche de Camarón	\$ 366,56	\$ 439,87	\$ 513,18	\$ 542,51	\$ 502,19	\$ 615,82	\$ 769,78	\$ 835,76	\$ 850,42	\$ 604,82	\$ 725,79	\$ 817,43		
Emborrajados	\$ 100,23	\$ 106,49	\$ 110,25	\$ 103,99	\$ 100,23	\$ 117,77	\$ 119,02	\$ 125,29	\$ 86,45	\$ 100,23	\$ 75,17	\$ 125,29		
Empanadas de Morocho	\$ 85,85	\$ 118,48	\$ 147,67	\$ 161,40	\$ 116,76	\$ 125,34	\$ 149,38	\$ 137,36	\$ 103,02	\$ 120,19	\$ 157,97	\$ 206,04		
Mote zucio	\$ 138,21	\$ 165,85	\$ 184,28	\$ 158,94	\$ 230,35	\$ 200,40	\$ 216,53	\$ 110,57	\$ 158,94	\$ 170,46	\$ 154,33	\$ 195,80	TOTAL	
TOTAL	\$ 690,85	\$ 830,69	\$ 955,38	\$ 966,84	\$ 949,53	\$ 1.059,34	\$ 1.254,71	\$ 1.208,98	\$ 1.198,83	\$ 995,71	\$ 1.113,26	\$ 1.344,56	\$ 12.568,69	
Platos Fuertes														
Gustita	\$ 333,85	\$ 375,07	\$ 416,29	\$ 441,01	\$ 482,23	\$ 498,72	\$ 539,93	\$ 593,52	\$ 634,73	\$ 651,22	\$ 692,43	\$ 721,29		
Churrasco	\$ 266,19	\$ 301,21	\$ 336,24	\$ 357,25	\$ 392,28	\$ 406,29	\$ 441,31	\$ 486,84	\$ 521,87	\$ 535,88	\$ 570,90	\$ 595,42		
Apanado	\$ 238,84	\$ 273,97	\$ 309,09	\$ 330,17	\$ 365,29	\$ 379,34	\$ 414,47	\$ 460,13	\$ 495,25	\$ 509,30	\$ 544,42	\$ 569,01		
Llapingachos	\$ 246,35	\$ 280,57	\$ 314,78	\$ 335,31	\$ 369,53	\$ 383,22	\$ 417,43	\$ 461,91	\$ 496,13	\$ 509,81	\$ 544,03	\$ 567,98		
Seco de Pollo	\$ 241,81	\$ 279,01	\$ 316,21	\$ 338,53	\$ 375,73	\$ 390,61	\$ 427,81	\$ 476,17	\$ 513,37	\$ 528,25	\$ 565,46	\$ 591,50		
Camarones Apanados	\$ 257,09	\$ 299,93	\$ 342,78	\$ 368,49	\$ 411,34	\$ 428,48	\$ 471,32	\$ 527,03	\$ 569,87	\$ 587,01	\$ 629,86	\$ 659,85		
Filete de pescado frito	\$ 212,05	\$ 249,25	\$ 286,45	\$ 308,77	\$ 345,97	\$ 360,85	\$ 398,05	\$ 446,41	\$ 483,61	\$ 498,49	\$ 535,69	\$ 561,74	TOTAL	
TOTAL	\$ 1.796,18	\$ 2.059,01	\$ 2.321,84	\$ 2.479,54	\$ 2.742,37	\$ 2.847,50	\$ 3.110,33	\$ 3.452,01	\$ 3.714,84	\$ 3.819,97	\$ 4.082,80	\$ 4.266,79	\$ 36.693,17	
Postres														
Arroz con leche	\$ 136,59	\$ 156,10	\$ 175,62	\$ 187,33	\$ 206,84	\$ 214,64	\$ 234,16	\$ 259,52	\$ 279,04	\$ 286,84	\$ 306,36	\$ 320,01		
Higos con queso	\$ 206,21	\$ 229,38	\$ 252,55	\$ 266,45	\$ 289,62	\$ 298,89	\$ 322,06	\$ 352,18	\$ 375,35	\$ 384,62	\$ 407,79	\$ 424,01	TOTAL	
TOTAL	\$ 342,80	\$ 385,49	\$ 428,17	\$ 453,78	\$ 496,46	\$ 513,53	\$ 556,22	\$ 611,70	\$ 654,39	\$ 671,46	\$ 714,14	\$ 744,02	\$ 6.572,16	
Bebidas														
Bebidas Frías														
Agua con gas	\$ 34,50	\$ 42,00	\$ 49,50	\$ 54,00	\$ 61,50	\$ 64,50	\$ 72,00	\$ 81,75	\$ 89,25	\$ 92,25	\$ 99,75	\$ 105,00		
Agua sin gas	\$ 39,00	\$ 45,50	\$ 52,00	\$ 55,90	\$ 62,40	\$ 65,00	\$ 71,50	\$ 79,95	\$ 86,45	\$ 89,05	\$ 95,55	\$ 100,10		
Limonada	\$ 86,70	\$ 95,20	\$ 103,70	\$ 108,80	\$ 117,30	\$ 120,70	\$ 129,20	\$ 140,25	\$ 148,75	\$ 152,15	\$ 160,65	\$ 166,60		
Cerveza	\$ 117,00	\$ 132,00	\$ 147,00	\$ 156,00	\$ 171,00	\$ 177,00	\$ 192,00	\$ 211,50	\$ 226,50	\$ 232,50	\$ 247,50	\$ 258,00		
Gaseosas	\$ 89,00	\$ 99,00	\$ 109,00	\$ 115,00	\$ 125,00	\$ 129,00	\$ 139,00	\$ 152,00	\$ 162,00	\$ 166,00	\$ 176,00	\$ 183,00		
Jugo de mora	\$ 89,25	\$ 97,75	\$ 106,25	\$ 111,35	\$ 119,85	\$ 123,25	\$ 131,75	\$ 142,80	\$ 151,30	\$ 154,70	\$ 163,20	\$ 169,15	TOTAL	
TOTAL	\$ 455,45	\$ 511,45	\$ 567,45	\$ 601,05	\$ 657,05	\$ 679,45	\$ 735,45	\$ 808,25	\$ 864,25	\$ 886,65	\$ 942,65	\$ 981,85	\$ 8.691,00	
Bebidas Calientes														
Chocolote Típico de Ambato	\$ 103,24	\$ 117,00	\$ 130,76	\$ 139,02	\$ 152,79	\$ 158,29	\$ 172,06	\$ 189,95	\$ 203,72	\$ 209,22	\$ 222,99	\$ 232,62		
Morocho	\$ 219,85	\$ 244,56	\$ 269,26	\$ 284,08	\$ 308,78	\$ 318,66	\$ 343,37	\$ 375,48	\$ 400,18	\$ 410,06	\$ 434,77	\$ 452,06	TOTAL	
TOTAL	\$ 323,09	\$ 361,56	\$ 400,02	\$ 423,10	\$ 461,57	\$ 476,96	\$ 515,43	\$ 565,43	\$ 603,90	\$ 619,29	\$ 657,75	\$ 684,68	\$ 6.092,78	
													\$ 70.617,80	

Tabla N°40, Costos de ventas del Restaurante Rauray

Año 2													
Entradas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Ceviche de Camarón	123	133	143	149	159	163	173	186	196	200	210	217	
Emborrajados	64	74	84	90	100	104	114	127	137	141	151	158	
Empanadas de Morocho	87	97	107	113	123	127	137	150	160	164	174	181	
Mote zucio	54	64	74	80	90	94	104	117	127	131	141	148	TOTAL
TOTAL	328	368	408	432	472	488	528	580	620	636	676	704	6240
Platos Fuertes													
Gustita	96	106	116	122	132	136	146	159	169	173	183	190	
Churrasco	84	94	104	110	120	124	134	147	157	161	171	178	
Apanado	67	77	87	93	103	107	117	130	140	144	154	161	
Llapingachos	86	96	106	112	122	126	136	149	159	163	173	180	
Seco de Pollo	86	96	106	112	122	126	136	149	159	163	173	180	
Camarones Apanados	75	85	95	101	111	115	125	138	148	152	162	169	
Filete de pescado frito	76	86	96	102	112	116	126	139	149	153	163	170	TOTAL
TOTAL	570	640	710	752	822	850	920	1011	1081	1109	1179	1228	10872
Postres													
Arroz con leche	69	79	89	95	105	109	119	132	142	146	156	163	
Higos con queso	76	86	96	102	112	116	126	139	149	153	163	170	TOTAL
TOTAL	145	165	185	197	217	225	245	271	291	299	319	333	2892
Bebidas													
Bebidas Frías													
Agua con gas	56	66	76	82	92	96	106	119	129	133	143	150	
Agua sin gas	76	86	96	102	112	116	126	139	149	153	163	170	
Limonada	98	108	118	124	134	138	148	161	171	175	185	192	
Cervezas	106	116	126	132	142	146	156	169	179	183	193	200	
Gaseosas	125	135	145	151	161	165	175	188	198	202	212	219	
Jugo de mora	100	110	120	126	136	140	150	163	173	177	187	194	TOTAL
TOTAL	561	621	681	717	777	801	861	939	999	1023	1083	1125	10188
Bebidas Calientes													
Chocolate Típico de Ambato	89	99	109	115	125	129	139	152	162	166	176	183	
Morocho	89	99	109	115	125	129	139	152	162	166	176	183	TOTAL
TOTAL	178	198	218	230	250	258	278	304	324	332	352	366	3288
													33480

Tabla N°41, Cantidad de ventas del Restaurante Rauray

Año 2														
Estradas	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre		
Ceviche de Camarón	\$ 450,87	\$ 487,53	\$ 524,18	\$ 546,18	\$ 582,83	\$ 597,49	\$ 634,15	\$ 681,80	\$ 718,46	\$ 733,12	\$ 769,78	\$ 795,44		
Emborrajados	\$ 80,18	\$ 92,71	\$ 105,24	\$ 112,76	\$ 125,29	\$ 130,30	\$ 142,83	\$ 159,12	\$ 171,64	\$ 176,66	\$ 189,18	\$ 197,96		
Empanadas de Morocho	\$ 149,38	\$ 166,55	\$ 183,72	\$ 194,03	\$ 211,20	\$ 218,06	\$ 235,23	\$ 257,56	\$ 274,73	\$ 281,59	\$ 298,77	\$ 310,78		
Mote sucio	\$ 124,39	\$ 147,42	\$ 170,46	\$ 184,28	\$ 207,31	\$ 216,53	\$ 239,56	\$ 269,51	\$ 292,54	\$ 301,76	\$ 324,79	\$ 340,92		
TOTAL	\$ 804,82	\$ 894,22	\$ 983,61	\$ 1.037,24	\$ 1.126,63	\$ 1.162,39	\$ 1.251,78	\$ 1.367,98	\$ 1.457,37	\$ 1.493,13	\$ 1.582,52	\$ 1.645,09	\$ 14.806,77	
Platos Fuertes														
Gustita	\$ 395,68	\$ 436,89	\$ 478,11	\$ 502,84	\$ 544,06	\$ 560,54	\$ 601,76	\$ 655,34	\$ 696,56	\$ 713,04	\$ 754,26	\$ 783,11		
Churrasco	\$ 294,21	\$ 329,23	\$ 364,26	\$ 385,27	\$ 420,30	\$ 434,31	\$ 469,33	\$ 514,86	\$ 549,89	\$ 563,90	\$ 598,92	\$ 623,44		
Apanado	\$ 235,33	\$ 270,46	\$ 305,58	\$ 326,65	\$ 361,78	\$ 375,83	\$ 410,95	\$ 456,61	\$ 491,74	\$ 505,79	\$ 540,91	\$ 565,50		
Llapingachos	\$ 294,25	\$ 328,47	\$ 362,69	\$ 383,22	\$ 417,43	\$ 431,12	\$ 465,33	\$ 509,81	\$ 544,03	\$ 557,72	\$ 591,93	\$ 615,88		
Seco de Pollo	\$ 319,93	\$ 357,13	\$ 394,33	\$ 416,65	\$ 453,85	\$ 468,73	\$ 505,93	\$ 554,30	\$ 591,50	\$ 606,38	\$ 643,58	\$ 669,62		
Camarones Apanados	\$ 321,36	\$ 364,21	\$ 407,05	\$ 432,76	\$ 475,61	\$ 492,75	\$ 535,60	\$ 591,30	\$ 634,15	\$ 651,28	\$ 694,13	\$ 724,13		
Filete de pescado frito	\$ 282,73	\$ 319,93	\$ 357,13	\$ 379,45	\$ 416,65	\$ 431,53	\$ 468,73	\$ 517,09	\$ 554,30	\$ 569,18	\$ 606,38	\$ 632,42		
TOTAL	\$ 2.143,49	\$ 2.406,32	\$ 2.669,15	\$ 2.826,85	\$ 3.089,68	\$ 3.194,81	\$ 3.457,64	\$ 3.799,32	\$ 4.062,15	\$ 4.167,28	\$ 4.430,11	\$ 4.614,09	\$ 40.860,88	
Postres														
Arroz con leche	\$ 134,64	\$ 154,15	\$ 173,67	\$ 185,37	\$ 204,89	\$ 212,69	\$ 232,21	\$ 257,57	\$ 277,09	\$ 284,89	\$ 304,40	\$ 318,06		
Higos con queso	\$ 176,09	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -		
TOTAL	\$ 310,73	\$ 154,15	\$ 173,67	\$ 185,37	\$ 204,89	\$ 212,69	\$ 232,21	\$ 257,57	\$ 277,09	\$ 284,89	\$ 304,40	\$ 318,06	\$ 2.915,73	
Bebidas														
Bebidas Frías														
Agua con gas	\$ 42,00	\$ 49,50	\$ 57,00	\$ 61,50	\$ 69,00	\$ 72,00	\$ 79,50	\$ 89,25	\$ 96,75	\$ 99,75	\$ 107,25	\$ 112,50		
Agua sin gas	\$ 49,40	\$ 55,90	\$ 62,40	\$ 66,30	\$ 72,80	\$ 75,40	\$ 81,90	\$ 90,35	\$ 96,85	\$ 99,45	\$ 105,95	\$ 110,50		
Limonada	\$ 83,30	\$ 91,80	\$ 100,30	\$ 105,40	\$ 113,90	\$ 117,30	\$ 125,80	\$ 136,85	\$ 145,35	\$ 148,75	\$ 157,25	\$ 163,20		
Cerveza	\$ 159,00	\$ 174,00	\$ 189,00	\$ 198,00	\$ 213,00	\$ 219,00	\$ 234,00	\$ 253,50	\$ 268,50	\$ 274,50	\$ 289,50	\$ 300,00		
Gaseosas	\$ 125,00	\$ 135,00	\$ 145,00	\$ 151,00	\$ 161,00	\$ 165,00	\$ 175,00	\$ 188,00	\$ 198,00	\$ 202,00	\$ 212,00	\$ 219,00		
Jugo de mora	\$ 85,00	\$ 93,50	\$ 102,00	\$ 107,10	\$ 115,60	\$ 119,00	\$ 127,50	\$ 138,55	\$ 147,05	\$ 150,45	\$ 158,95	\$ 164,90		
TOTAL	\$ 543,70	\$ 599,70	\$ 655,70	\$ 689,30	\$ 745,30	\$ 767,70	\$ 823,70	\$ 896,50	\$ 952,50	\$ 974,90	\$ 1.030,90	\$ 1.070,10	\$ 9.750,00	
Bebidas Calientes														
Chocolate Típico de Ambato	\$ 122,51	\$ 136,27	\$ 150,04	\$ 158,29	\$ 172,06	\$ 177,57	\$ 191,33	\$ 209,22	\$ 222,99	\$ 228,49	\$ 242,26	\$ 251,89		
Morocho	\$ 219,85	\$ 244,56	\$ 269,26	\$ 284,08	\$ 308,78	\$ 318,66	\$ 343,37	\$ 375,48	\$ 400,18	\$ 410,06	\$ 434,77	\$ 452,06		
TOTAL	\$ 342,36	\$ 380,83	\$ 419,29	\$ 442,37	\$ 480,84	\$ 496,23	\$ 534,70	\$ 584,70	\$ 623,17	\$ 638,56	\$ 677,02	\$ 703,95	\$ 6.324,03	
													\$ 74.657,41	

Tabla N°42, Costos de ventas del Restaurante Rauray

7.7. Costos Fijos y Costos Variables

Tabla N°43, Costos Fijos del Restaurante Rauray

Rauray			
Costos Fijos			
Detalle			Costo Total
Total Equipos de Cocina			\$ 5.384,60
Total Menaje			\$ 404,86
Total Equipos de Cocina			\$ 720,00
Total Muebles y Enceres			\$ 1.200,00
TOTAL ACTIVOS FIJOS			\$ 7.709,46

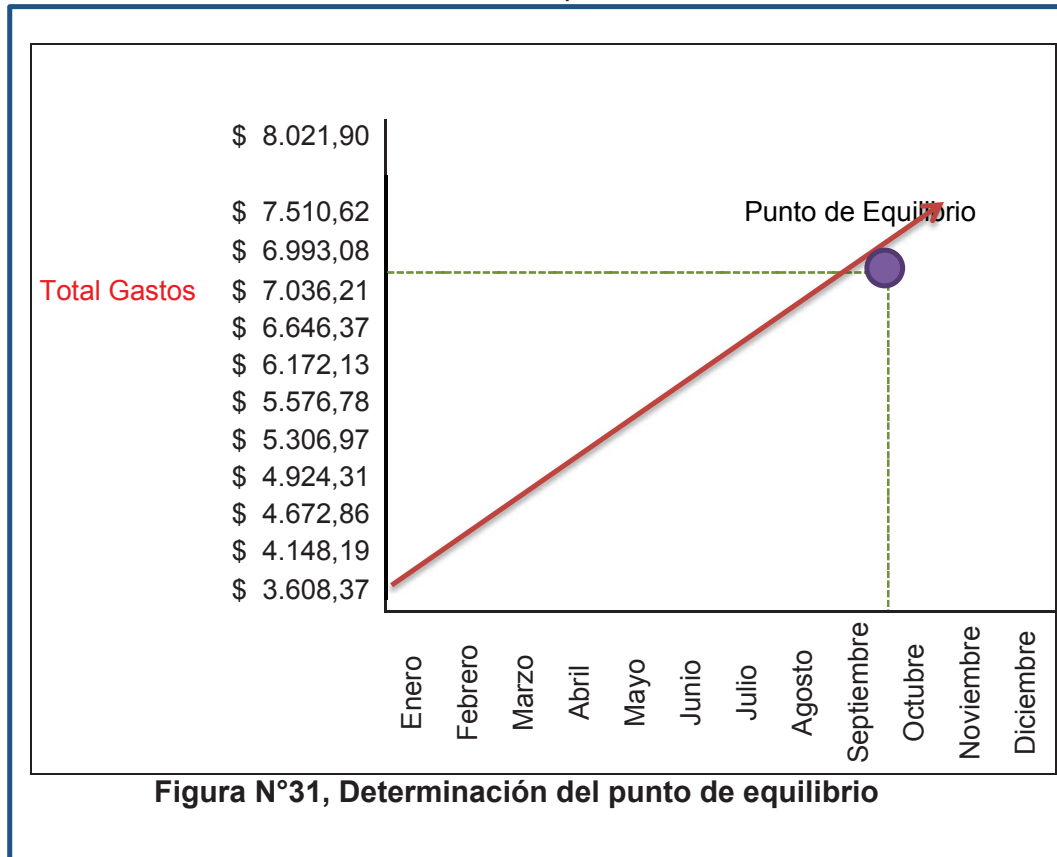
Tabla N°44, Costos Variables del Restaurante Rauray

Rauray			
Costos Variables			
Total Suministros de Limpieza			\$ 93,97
Total Suministros de Oficina			\$ 47,89
Total Suministros Energéticos			\$ 105,32
Total Gastos de Publicidad			\$ 380,00
Total Uniformes			\$ 302,20
Total Costos Pre Operativos			\$ 405,00
Total Activos Variables			\$ 405,00

Tabla N°45, Costos Fijos y variables del Restaurante Rauray

Rauray	
Costos Fijos y Variables	
Costos Fijos	\$ 7.709,46
Costos Variables	\$ 405,00
Total Costos Fijos y Variables	\$ 8.114,46

7.8. Determinación del Punto de Equilibrio



De acuerdo con el grafico teniendo una inversión de \$ 7925 en el capital inicial en el mes de septiembre lograremos cubrir ese costo y comenzar con ganancias para esto debemos vender 2953 platos para lograr nuestra meta y comenzar a ver las ganancias.

7.9. Conclusiones y Recomendaciones

- De acuerdo con los gastos que se obtienen para la creación de restaurante de Comida Típica Ecuatoriana, se encuentra en un lugar estratégico para los estudiantes de la Universidad y los residentes del sector de los Condominios El Inca.
- La competencia de Restaurantes es variable ya que la existencia de un restaurante dentro del conjunto incide directamente sobre la empresa, el

constante flujo de comensales esto nos da énfasis para lograr nuestra meta trazada de seguir abriendo más locales dentro y fuera de la ciudad de Quito.

- De acuerdo a la investigación de mercado el género masculino, tiene una gran incidencia sobre la creación del restaurante Rauray, ya que el segmento de mercado sería variable constantemente.
- La inversión realizada en el restaurante facilitan la producción de los alimentos para dar la mejor atención a nuestro cliente y así satisface sus necesidades.
- La implementación de programas de aprendizaje para el personal de trabajo y cumplir algunas expectativas correctas para los comensales sería de gran ayuda para que los comensales se sientan más seguros al momento de ingerirlos.
- La implementación de nuevas estrategias de marketing para mejor publicidad sería de mayor afluencia.

Capítulo VIII

8. Conclusiones y Recomendaciones

8.1. Conclusiones

- El mercado de productos de alimentos ecuatorianos es muy competitivo y además rentable que nos ofrece una gran variedad de combinaciones de platos fáciles de llegar a los clientes.
- Es innovador un lugar donde se pueda encontrar toda clase de comida proveniente de un mismo país y ofreciendo calidad no solo en lo que se sirve sino en lo que se atiende además.
- La investigación acerca de los gustos de la gente en ciertas zonas es vital para el buen desarrollo de la empresa para de esta forma predecir posibles ganancias tanto para la de anda como para nosotros que ofertamos.
- Al comenzar como microempresa, se pondrá más énfasis en la calidad del servicio y de los platos para así llegar al paladar más exigente siendo reconocidos y sobresalir de la competencia.

8.2. Recomendaciones

- Tener en regla todos los permisos municipales, estar al día en pago de impuestos, servicios básicos, y estar al tanto en las disposiciones de control nos llevará la microempresa a tener facilidades en el manejo de todo trámite dentro y fuera de la misma.
- Realizar una investigación de mercado nos dirá donde se puede arriesgar y con quienes. Es necesario tomar en serio este aspecto porque de aquí depende el éxito de la empresa.
- Ofrecer una gran variedad de platos nacionales de la costa, de la sierra, de Amazonía para liderar un nuevo mercado; de esta manera se lograra ser pionero en lo que se oferta.

Referencias

BEKER, Victor A. Economía elementos de micro y macro economía. Mc Graw

Hill. Segunda edición

CABEZAS, Gustavo. Finanzas para instituciones de educación. Segunda

Edición.

Catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/victoria_a_a/capitulo3.pdf

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Censo de Población Y

Vivienda 2010. Población por sexo, según zona y sector de la parroquia de

Empadronamiento.

CHIAVENATO, Idalberto. Administración de recursos humanos. Mc Graw Hill.

Octava edición

<http://www.msp.gov.ec/>

<http://www.promonegocios.net/organigramas/definicion-organigramas.html>.

SAPAG, Nassir y SAPAG Reinaldo. Preparación y Evaluación de Proyectos.

McGraw-Hill Cuarta Edición

ANEXOS