



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Laureate International Universities®

**FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

**SOUL
Lounge Bar Restaurante**

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

**Profesor Guía:
Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez**

**Autor:
Jorge David Hurtado Mosquera**

2012

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el 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.”

.....

Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez
Administrador Gastronómico
171268554-2

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 acataron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

.....

Jorge David Hurtado Mosquera

1717856890

AGRADECIMIENTO

Esta tesis ha sido realizada gracias al amor incondicional de nuestro Padre, Maestro, Dios, quien me guía en el camino de la verdad y enseña el significado de la paciencia para comprender la felicidad. Agradezco a mis padres Jorge y Cecilia por haberme regalado lo más grande del mundo que es la vida y la oportunidad de experimentar el arte y ciencia de la cocina. A Carolina, Fernanda, Danilo y Byron por ser mi compañía, soporte y alegría en este camino. Por último a todos los que contribuyeron con su conocimiento y apoyo para este trabajo de titulación.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis como tributo al amor, respeto, comprensión, apoyo y entrega de mi familia, Jorge, Cecilia y Carolina a lo largo de mi vida. Por entregar oportunamente lo mejor de ellos y lo que nos lleva a ser mejores personas cada día. Así dedico también a María Fernanda, amiga, novia y compañera, que con amor, paciencia y apoyo incondicional hicimos esta meta posible.

RESUMEN

El siguiente trabajo de titulación es el esquema a seguir para la creación de Soul Lounge Bar Restaurante, un concepto nuevo, fresco eh innovador. Es una idea que revoluciona a la cocina nacional ecuatoriana y a la tradicional japonesa.

La investigación y planteamiento de factibilidad, es conocer la rentabilidad del concepto en servicio y producto. Oportunidades y fortalezas están muy bien aprovechadas en función a las debilidades y amenazas que se presentan en el resultado de la estrategia establecida para la introducción en el mercado y el desenvolvimiento del establecimiento.

Con los antecedentes históricos y características de las culturas a fusionar, podremos plasmar los esquemas principales de cada una de ellas. Los objetivos, la justificación y zonificación del proyecto están plasmada en el capítulo uno. El segundo capítulo se basa en el desarrollo de estrategias organizacionales enfocadas en la misión y visión que ah seguido Soul Lounge Bar Restaurante.

La estructura organizacional, organigramas de trabajo, permisos, políticas y convenios se especifican en el capítulo tercero. La implementación adecuada de sistemas de calidad es la base para una mejora continua del servicio y el producto. Esto también garantiza un estándar en todo Soul Lounge Bar Restaurante, en el capítulo 4 se detallan estos con las recetas estándar.

En los capítulos cinco y seis se explica la creación de la marca como tal. Logotipos, colores, formas y publicidad son realizados en base a un estudio de mercado y mediciones de distintas fuentes.

El estudio financiero se plantea en el capítulo séptimo de esta tesis. El conocer numéricamente la evolución del trabajo y su rentabilidad en el mercado serán el resultado de toda la investigación realizada en este proyecto.

El capítulo ocho plantea las conclusiones de todo el trabajo de investigación así como las recomendaciones pertinentes para cualquier duda o situación paralela de la elaboración de un proyecto.

Todo estos capítulos y los anexos son necesarios para la adecuada creación de Soul Lounge Bar Restaurante como un establecimiento de alimentos y bebidas en un nuevo concepto de cocina fusión ecuatoriano japonesa en la ciudad de Cayambe.

ABSTRACT

The following work is a schedule to follow on the creation of Soul Lounge Bar Restaurant, a new concept, fresh and innovator. A revolutionized idea of Ecuadorian traditional cuisine and traditional Japanese.

The investigation and feasibility planning, knows the concept service and product profitability. Opportunities and strengths are very well approached according to the weakness and threats that appear on the established strategy results to the introduction in the market and development of property.

Whit the historic background and main features to fusion will be able to capture each of main features. The objectives, justification and zoning of the project are reflected in chapter one. The second chapter is based on organizational strategy developing, focused in the mission and vision that Soul Lounge Bar Restaurant has follow.

The organizational working structure, permits, policies and agreements are specified in the third chapter. The correct quality system implementations are the basis for service and product continuous improvement. This also ensures that the working an standard in Soul Lounge Bar Restaurant, the chapter number fourth details those whit standard recipes.

On chapter fifth and sixth are explains the brand creation of the brand as such. Logos, colors, shapes and advertising are made based on a thorough market research surveys and measurements from different sources.

The financial study arose in the chapter seventh of this thesis. Knowing numerically the evolution of the work and profitability in the market will result from all the research done on this project.

The chapter eighth presents the conclusion we get from all the research and recommendations for any questions or situation parallels the development of a project.

All these chapters and annexes are necessary for the proper creation of Soul Lounge Bar Restaurant as a food and beverage establishment whit a new concept of Japanese fusion cuisine in the Ecuadorian city of Cayambe.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO 1.....	2
1 PLAN ESTRATÉGICO SOUL.....	2
1.1 Antecedentes Culinarios y Culturales.....	2
1.2 Cocina Ecuatoriana y Andina.....	2
1.3 Cocina Japonesa Asiática.....	8
1.4 Cocina Fusión.....	18
1.5 Concepto Soul.....	19
1.6 Justificación.....	19
1.7 Planteamiento de los Objetivos.....	20
1.7.1 General.....	20
1.7.2 Específicos.....	20
1.7.3 Sociales.....	21
1.7.4 Administrativos.....	21
1.7.5 Ambientales.....	21
1.7.6 Gastronómico.....	21
1.7.7 Cliente Interno.....	21
1.7.8 Cliente Externo.....	22
1.8 Zonificación.....	22
1.8.1 Cayambe.....	22
CAPITULO II.....	24
2 DESARROLLO DE ESTRATEGIAS ORGANIZACIONALES.....	24
2.1 Justificación del desarrollo de estrategias Organizacionales.....	24

2.2	Visión.....	24
2.3	Misión.....	24
2.4	Análisis F.O.D.A.....	25
2.4.1	FORTALEZAS.....	25
2.4.2	OPORTUNIDADES.....	25
2.4.3	DEBILIDADES.....	26
2.4.4	AMENAZAS.....	26
CAPITULO III.....		27
3	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL SOUL.....	27
3.1	Justificación del desarrollo de estrategias Organizacionales.....	27
3.2	RRHH.....	27
3.2.1	Perfil de puestos de trabajo.....	27
3.2.1.1	Chef Ejecutivo.....	27
3.2.1.2	Contabilidad y compras (Caja).....	28
3.2.1.3	Jefe de Cocina.....	28
3.2.1.4	Cocinero.....	28
3.2.1.5	Mesero.....	28
3.2.2	Organigrama Funcional.....	29
3.2.3	Organigrama Estructural.....	30
3.2.4	Convocatoria.....	30
3.2.4.1	Selección.....	30
3.2.4.2	Reclutamiento.....	31
3.2.4.3	Capacitación de personal.....	31
3.2.5	Contrato de Trabajo.....	31
3.2.6	Afiliación al Seguro Social.....	31
3.2.7	Salario.....	32
3.2.8	Jornadas de Trabajo.....	32
3.2.9	Pago de Horas Extras y Suplementarias.....	33

3.2.10 Décimo Cuarto Sueldo.....	34
3.2.11 Décimo Tercer Sueldo.....	34
3.2.12 Pago de Fondos de Reserva.....	35
3.3 Estudio Administrativo y Legal.....	35
3.3.1 RUC.....	35
3.3.1.1 Los requisitos para adquirir este como persona natural son.....	36
3.3.2 Permisos de Funcionamiento.....	36
3.3.2.1 Bomberos.....	36
3.3.2.2 Salud.....	36
3.3.2.3 Turismo.....	37
3.4 Políticas.....	37
3.4.1 Para público interno.....	37
3.4.2 Para público externo.....	39
3.4.3 Uniformes.....	39
3.4.4 Alimentación.....	40
3.4.5 Ingreso de Personal.....	40
3.4.6 Rol de Pagos.....	40
3.4.7 Manejo de caja Chica.....	40
3.4.8 Crédito al cliente.....	41
3.4.9 Sistemática de limpieza.....	41
3.4.10 Artículos perdidos u olvidados.....	41
3.4.11 Higiene personal.....	41
3.4.12 Compras.....	41
3.4.13 Proveedores.....	42
3.5 Contratos y Convenios.....	42
3.5.1 Acuerdos (palabra o escritos).....	42
3.5.2 Convenios (Alianzas estratégicas, proveedores, empresas aledañas).....	42
3.5.3 Contratos.....	43
3.6 Incentivos.....	43

CAPITULO IV.....	44
4 Sistema de Operaciones y Manejo de cocina.....	44
4.1 Receta Estándar.....	44
4.2 Características de la receta estándar.....	44
4.3 Carta.....	45
4.3.1 Detalle de la Carta.....	46
4.4 ServSafe.....	58
4.5 Manual de Operaciones.....	58
4.6 Aplicación de las 5S.....	63
4.6.1 Seiri – Clasificación.....	64
4.6.2 Seito – Orden.....	64
4.6.3 Seiso – Limpieza.....	64
4.6.4 Seiketsu – Estandarización.....	65
4.6.5 Shitsuke – Mantenimiento de la Disciplina.....	65
 CAPITULO V.....	 66
5 Aspecto Mercadológico.....	66
5.1 Definición de Mercado.....	66
5.1.1 Justificación del desarrollo de estrategias de mercado	66
5.1.2 Segmentación de mercado.....	67
5.1.2.1 Demográfico.....	67
5.1.2.2 Psicográfico.....	67
5.1.2.3 Geográfico.....	67
5.2 Investigación de Mercado.....	67
5.2.1 Investigación de Mercado tipo Documental.....	67
5.2.2 Investigación de Mercado de Campo.....	68
5.2.2.1 Encuestas.....	68
5.2.2.2 Pruebas Sensoriales.....	68
5.2.3 Competencia.....	68

5.2.3.1 Directa.....	69
5.2.4 Indirecta.....	69
5.2.5 Proyecciones.....	69
5.2.6 Estudio de control.....	69
5.3 Análisis de Resultados y Estrategia Mercadológica	69
CAPITULO VI.....	71
6 CREACIÓN DE IMAGEN, MARKETING Y PUBLICIDAD.....	71
6.1 Marca.....	71
6.1.1 Protección de Marca (Patente IEPI).....	71
6.1.1.1 Requisitos.....	71
6.2 Creación de imagen.....	72
6.2.1 Colores.....	72
6.2.2 Logotipo.....	72
6.2.3 Eslogan.....	72
6.3 Rotulación.....	73
6.4 Uniformes.....	73
6.4.1 Cocina (Anexo 24).....	73
6.4.2 Servicio y Caja (Anexo 25).....	73
6.5 Papelería.....	74
6.6 Manejo de Relaciones Públicas Internas y Externas	
6.6.1 Cliente.....	74
6.6.2 Competencia.....	74
6.6.3 Proveedores.....	75
6.6.4 Lanzamiento y Apertura.....	75
6.6.5 Medios de Comunicación.....	75
6.7 Marketing Mix.....	75
6.7.1 Precio.....	75
6.7.2 Plaza.....	75

6.7.3 Producto.....	76
6.7.4 Promoción.....	76
6.8 Manejo de Publicidad.....	76
6.8.1 Publicidad Gráfica.....	76
6.8.2 Publicidad Audio Visual.....	77
6.9 Control.....	77
6.9.1 Costo Beneficio de marketing.....	77
6.9.2 Balances.....	78
CAPITULO VII.....	79
7 ASPECTO FINANCIERO.....	79
7.1 Inversión Inicial.....	79
7.1.1 Activos Fijos.....	79
7.1.2 Activo Inmovilizado Intangible.....	81
7.1.3 Activos No Corriente.....	81
7.2 Costos y Gastos.....	82
7.2.1 Costo Fijo.....	82
7.2.2 Costo Variable.....	82
7.2.3 Costo de A&B en la Carta.....	83
7.3 Proyecciones de Ventas.....	84
7.3.1 Primer Año.....	84
7.3.2 Segundo Año.....	85
CAPITULO VIII.....	86
8 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	86
8.1 Conclusiones.....	86
8.2 Recomendaciones.....	87
REFERENCIAS.....	88
ANEXOS.....	89

INTRODUCCION

En vista que el rescate de sabores andinos, principalmente ecuatorianos, es una meta gastronómica nacional y personal; tomamos en cuenta la acogida de la cocina japonesa, su cultura y gastronomía, para fusionarlas y dar partida a un nuevo concepto de cocina fusión, ecuatoriano-japonesa. Debido a la falta de restaurantes en la ciudad de Cayambe que satisfagan las necesidades de su población, así como donde se venda comida tradicional, japonesa o fusiones; he decidido crear un restaurante acorde a las necesidades del cliente y sus expectativas, basándome en lo básico de la gastronomía ecuatoriana fusionada con tendencias japonesas.

El establecimiento es creado pensando en familias, comunidad residente proveniente de Quito, en personas apasionadas por la cocina creativa, de funcionarios públicos y privados, ejecutivos, extranjeros y personas que gusten de probar nuevas alternativas que satisfagan sus paladares aventureros.

Nuestro propósito es ofrecer un servicio de excelente calidad donde el cliente se sienta cómodo y satisfecho con la relación costo beneficio que le ofrecemos, creando una experiencia única donde el deseo de compartir esta vivencia sea algo que fortalezca la empresa, donde sienta que cada vez es la primera vez. Ofreciendo una gran variedad de opciones en platos especialmente diseñados para la zona, creando una mezcla de sabores nunca antes percibidos, en un ambiente cálido y acogedor donde ambas culturas se reflejen en cada detalle. Soul, es una nueva idea en Lounge Bar Restaurantes, donde su papel en el mercado no es ser un establecimiento más, es brindar alimentación de primera, calidad a la vista del cliente con un servicio personalizado, en el que cada visitante forme parte de una aventura culinaria única.

CAPITULO I

1 Plan Estratégico Soul

1.1 Antecedentes Culinarios y Culturales

En vista que Soul Lounge Bar Restaurante es un nuevo concepto de cocina a nivel nacional y mundial nos vemos en la obligación de recopilar los datos más relevantes de las culturas y cocinas a tratarse. El contexto simplifica términos, productos y características importantes que darán forma a nuestro concepto.

Con precios accesibles, productos orgánicos, variedad de sabores y materia prima de excelente calidad sin lugar a duda cada comensal pueda deleitarse con todo lo que contiene la gastronomía japonesa, andina y ecuatoriana, todas fusionadas en un concepto vanguardista conservando detalles tradicionales y característicos.

El restaurante está ubicado en una zona privilegiada de Cayambe, donde nuestros clientes tienen fácil acceso, comodidad y seguridad dentro del local.

1.2 Cocina Ecuatoriana y Andina

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura o cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre hasta hacerlo sedentario y le imprimió en su carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital.

Donde se muestra más espléndido su realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a tres productos de la tierra, maíz, papas y porotos, los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclomote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía chicha de frutas con el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque mexicano, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura.

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales. Muchas conquistas encontraron en nuestra costa grandes pesquerías, de todos géneros de peces y muchos lobos marinos. En la mar se toman algunos de los de peces nombrados, palometas, acedias, pargos, lizas, pulpos, dorados y sábalo muy grandes. Langostas y jaibas, ostras, tortugas grandísimas y muy grandes tiburones, morenas y otros muchos pescados son parte de la diversidad y cantidad que podía expresar de la cultura ecuatoriana.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco, salsa con pasta de maní con harina de maíz, la famosa sal prieta de Manabí. Turrón de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz, el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja. Los bollos, hermanos de los chigüiles y tamales serranos.

Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante. Hubo otro potaje, casi olvidado, si no abandonado del todo: la mazamorra de maíz con leche de coco que está compuesto por carnosidad o fruta del coco, no molido ni majando mucho, y después colado a manera de puchero.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes que despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde el trópico destapó sus ocultas yerbas, frutos y esencias como albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, entre otros.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. Le dio nombre a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el emblema de buen gusto popular.

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

Otros productos indígenas por excelencia son capulíes, moras, mortiños, caimitos, zapotes, granadillas, guanábanas, el aguacate o palta, mantequilla de árbol; el mamey y la piña,

La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la gastronomía se refiere, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: a la palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevos platos y cocinar durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

Especial importancia cobró la manteca de chancho, densa y sabrosa, que pese a no tener el velo y las gracias lustrales del aceite de oliva, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serranos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso

locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chancho se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el sancocho de paila, la empalagosa fritada y la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

El borrego, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. El ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, caldo de treinta y uno, yaguarlocro y mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar las carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina vino a ser plato central y prueba de las habilidades culinarias de la época.

La vaca, ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, rebosante de plátanos pelados, yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chiguiles, queso para choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan y muchos otros platos.

Estudios en el siglo XIX, muestran en cálculos, en la ciudad de Quito con apenas 70.000 habitantes consumía anualmente más o menos de 640.000 libras de queso, las que, por supuesto, aflúan mayoritariamente a las casas grandes y en menor cantidad a las ollas y mesas populares. Tan gran consumo se explica en parte por el buen número de platos elaborados con papas,

calabazas, maíz, trigo y muchas hortalizas y legumbres mezcladas con queso. Este mismo estudio muestra en Ambato un delicioso pan, sin par en el mundo, y varias clases de galletas, en especial unas llamadas hallullas, 46 diversos platos y bollos de maíz, o en los que por lo menos el maíz es el principal ingrediente; de manera parecida, con la papa se elaboran 32 potajes, sin contar con los hechos de maíz y papas mezclados.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta.

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces. No es raro estremecerse ante una fanesca grávida y succulenta en un océano de granos tiernos y bacalao o ante una guatita dorada y substanciosa. Un caldo de patas, un ceviche elaborado con frutos de mar o una fritada son delicias que son emblema nacional. (Anexo 1)

1.3 Cocina Japonesa Asiática

La gastronomía japonesa o washoku tiene su origen en China y otros países orientales que gracias a guerras no solo por territorio sino por predominancia de cultura han ido fusionando ingredientes como el arroz, nori, pescado y otros elementos que la isla terminó asimilando con los años.

El primer documento en donde se hace referencia a la comida japonesa data del año 720. Cronológicamente podemos denotar la introducción de productos, que cada gobernante introducía a la dieta nipona. En la era Joumon (menos 16.500 años - menos 3000 años) ya se comía arroz. Seguida por la era Asuka (500 - 800): llegaron de China y Corea, los platos fritos y el ocha (té). Se introduce también, a través de los monjes budistas, los alimentos a base de

vegetales y su cultura basada en creencias de no lastimar a los animales con fines alimenticios ya que provenimos de la tierra y la tierra es la que nos proporciona todo alimento.

Pasando a la era Heian (784 - 1185) apareció el kara age (pollo frito) y el natto (granos de soja fermentados) de donde se deriva el tofu y la leche de soya, ya que el consumo de leche animal era considerado indigno. Ya en la era Kamakura (1185 - 1333) dominado por la casta samurai, y con fuerte influencia de la religión budista, la comida vegetariana tuvo un gran desarrollo y se suprime el consumo de carne. La ingesta de granos, vegetales y frutas predomina en este periodo.

La era Muromachi (1336 - 1573) representa el consumo de dietas a base de soja, creando una difusión importante y estableciendo las reglas de conducta en la mesa. La comida nipona se consume en silencio en una mesa de 80 cms. por lado, con el arroz al centro en una fuente de 60 cms. y el resto de los ingredientes en pocillos. Siguiendo los principios minimalistas propios de la cultura japonesa. Además es requisito el andar descalzo, razón por la cual siempre hay olor a queso en una comida japonesa, aunque no se use este ingrediente en las preparaciones de ese origen.

El uso de palillos chinos es obligatorio y se requiere una gran pericia para su correcta utilización. De acuerdo a la etiqueta nipona, los palillos pueden ser de plástico, marfil, barbas de ballena o madera. Sin embargo, los más valorados son hechos de elástico, pues la cultura del Japón considera que mientras más difícil sea comer, mayor el honor del comensal.

Ya en la era Azuchi Momoyama (1588 - 1603) con la llegada de barcos portugueses al archipiélago, comenzó la influencia occidental en la gastronomía japonesa. Uno de los alimentos que llegaron en esa época es el bizcochuelo (kasutera). La era Edo (1603 - 1867) participa en una explosión cultural que se originó en esa época, el arte culinario tuvo su mayor expansión.

Parte de la sociedad japonesa ya podía disfrutar de platos como el tempura, nigiri sushi, soba; servidos en pequeñas tiendas callejeras llamadas yatai. Además, se popularizó el uso del azúcar, un producto que antes sólo podían consumir los nobles y en forma limitada por su alto costo.

La era Meiji (1868 - 1912) ocasiona la apertura del país al mundo occidental. Produjo la entrada de productos novedosos, hasta ese momento, cerrado mercado local. Así, la influencia fue mayor y se sumaron las carnes a la dieta, a pesar de ello y por fortuna, la cocina japonesa todavía conserva mucho de sus orígenes: platos nutritivos, preparados con un alto porcentaje de vegetales y con énfasis en lograr una alimentación saludable.

Hoy en día la cocina japonesa emplea mucha terminología tradicional para su gastronomía y sus platos, muy diversos en forma y fondo.

Un izakaya es un bar o restaurante japonés, que hoy en día podemos encontrar en cualquier ciudades del mundo. Son muy populares en Japón para tomar algo después del trabajo. En una izakaya se sirven tanto comidas como bebidas. Generalmente, la manera más habitual de comer y beber en una izakaya consiste en ir pidiendo distintos platos que se comparten entre los comensales.

Este es quizás el concepto más importante que diferencia a una izakaya de otros locales, la comida se sirve en raciones no muy grandes, y siempre pensada para compartir y no como platos individuales. Por eso lo habitual es comer muchas cosas, mientras se consumen diversas bebidas alcohólicas.

El Okazu es una palabra japonesa que significa guarnición, generalmente es el arroz hervido. Suele acompañar a pescados, carnes, verduras, o tofu y los platos suelen diseñarse culinariamente con el objetivo de proporcionar sabor al arroz. En la cocina moderna japonesa el okazu suele prepararse con tallarines en lugar del arroz.

El okayu es el nombre dado en la cocina japonesa al arroz congee. El Okayu es más ligero que el empleado en otras culturas. También el periodo de cocción es más corto comparado con el congee de otras culturas, el okayu se cocina durante cerca de 30 minutos, mientras que el Cantonés pasa de la hora.

El okayu puede consistir simplemente en arroz con agua, sin embargo se le añade sal, a veces se vierte huevo revuelto. Para reforzar el sabor se añade negi, un tipo de cebolla de primavera, salmón, roe, jengibre y umeboshi que es una fruta encurtida. De igual forma el caldo de miso o de pollo se emplea para dar mayor sabor. Un tipo de okayu denominado nanakusa-gayu se suele comer el 7 de enero para ser protegido por los demonios, y ser invitado así a la longevidad y a la suerte en el nuevo año

El Mirin, condimento esencial en la comida japonesa con un sabor levemente dulce. Es una clase de vino de arroz similar al sake, pero con bajo contenido de alcohol. En el Período Edo, era tomado como un sake dulce, llamado otoso. El mirin es usado para añadir un toque de sabor al pescado a la brasa o para eliminar el sabor a pescado. Una pequeña cantidad de azúcar y salsa de soja es usada para hacerlo salsa.

El mirin es clave para la salsa Teriyaki que usualmente acompaña a los Yakitori, un tipo de brocheta de pollo japonesa, también conocida como kushiyaki. El yakitori tradicional consiste solamente de piezas de pollo y verduras, en el uso moderno refiere a cualquier tipo carne de vaca, cerdo, pez, mariscos o kebab vegetal, que son ensartados en pinchos llamados kushi.

Ponzu es una salsa empleada comúnmente en la comida japonesa. Tradicionalmente se utiliza para complementar el tataki o como salsa para el nabemono. Está elaborada de mirin, vinagre de arroz, laminillas de katsuobushi y alga konbu hervida a fuego lento. Cuando se enfría el líquido es colado para sacar el bonito y se le añade jugo de yuzu o sudachi.

Entre los principales fideos japoneses encontramos al soba, palabra japonesa para el trigo sarraceno, sin embargo, se utiliza más comúnmente para referirse a los fideos finos elaborados con harina de alforfón. Se sirven fríos con una salsa o caldo en que se los sumerge, o a su vez en caldo caliente como el ramen.

El udon es un tipo de fideo grueso hecho de harina. Fue importado a Japón desde China en el siglo VI. Este udon original tenía de 2 a 3 cm de diámetro, era una plana tortilla en forma de fideo añadido a la sopa de miso.

El ramen es la versión japonesa de la sopa de fideos chinos, servidos en un cuenco hondo con caldo, vegetales y hoy en día se lo encuentra ligado a carnes, pescados y mariscos.

El Sōmen es una pasta muy fina muy utilizada en la cocina japonesa elaborado con harina de trigo. Estos fideos se sirven generalmente fríos y poseen menos de 1.3 mm de diámetro. La distinción entre el sōmen y el siguiente fideo más grueso, el hiyamugi o el udon es que el sōmen es estirado mientras que los otros son cortados.

El Shushaku es el pan japonés por excelencia, uno de ellos es el pan de curry o karē pan. Se prepara con curry y es envuelta en una masa de pan, que es frita u horneada inmediatamente. El pan de curry se encuentra usualmente en dulcerías y tiendas niponas. El anpan es un bollo dulce japonés relleno con anko, pasta de judía azuki.

Un Tsukemono es la clase más común de los encurtidos en sal o salmuera. Salsa de soja, miso, vinagre de arroz, mirin, nuka y sake son también usados para encurtir. Entre los vegetales encurtidos tenemos al daikon, albaricoques, nabos, lechuga china, pepinos y espinaca. Tradicionalmente, los japoneses preparan el tsukemono con un tsukemonoki que es un aparato especial para encurtir a base de presión sobre el producto similar a los encurtidos que se elaboran en occidente.

El Sashimi es un platillo japonés que consiste principalmente en mariscos opescado crudos, cortados finamente, aunque no tanto como un carpaccio, servidos junto a ellos una salsa, usualmente salsa de soja, que es muy salada, con wasabi, un condimento japonés muy picante, o bien salsa ponzu y un aderezo simple como rábano daikon rallado.

Lo habitual es que los ingredientes se sirvan en crudo, aunque algunos se cocinan un poco, como el pulpo que se hierva ligeramente. Menos frecuentes, aunque no por ello desconocidos, son los sashimis vegetarianos como el yuba de judías de piel cuajada, o de carnes rojas crudas de vacuno o de caballo.

El nombre sashimi viene de la cola de pez que se ponía junto a las rodajas, de manera que se se pudiera reconocer de qué tipo era. Es casi siempre el primer plato en una comida formal japonesa. Para muchos este es el plato más exquisito de gastronomía japonesa tradicional ya que se debe comer antes de probar otros sabores fuertes que pudieran afectar el paladar.

Se suele servir con rodajas pequeñas de jengibre en conserva, que se ingieren entre un tipo de sashimi y otro, es decir cuándo se va a cambiar de sabor. Simplificado el sashimi es similar al sushi pero sin arroz. Este es el nombre que denomina la calidad de pescados como atún, pez espada, marrajo, entre otros, por su frescura al momento de servirlo y consiste en ultra congelar el pescado por debajo de - 60 grados centígrados para conservar todas sus propiedades.

El korokke es una fritura japonesa relacionada con la croqueta española. Fue introducida al país a comienzos de la década de 1900 y este plato está hecho de una mezcla de carne, mariscos o vegetales picados y cocinados con puré de patata o salsa bechamel, empanados con harina blanca, huevos y migajas de pan; fritos hasta que tengan un color chocolate en su parte externa. servido ocasionalmente con salsa de tonkatsu y trocitos de calabaza.

El tonkatsu fue inventado a finales del siglo XIX y hoy en día conserva su popularidad en Japón. Se trata de una chuleta de cerdo de uno o dos centímetros de ancho empanada y frita, troceada en pedazos del tamaño de un bocado, que se sirve en general con col cortada en juliana

Un tempura es una fritura rápida en especial usada para los mariscos y verduras. Cada trozo de comida debe tener el tamaño de un bocado y se fríe en aceite a 180 grados centígrados tan solo durante dos o tres minutos.

El Yakimono es la parte de la gastronomía que cocina los productos a la parrilla o la plancha

Teriyaki es una técnica de cocción de la cocina japonesa en la cual los alimentos son asados al horno o a la parrilla en un adobo de salsa dulce a base de soya, mirin y frutas.

El Takoyaki hecho básicamente de harina de trigo y unos trozos de pulpo. Se hace en forma de una bola del tamaño de la de Ping Pong. Sus ingredientes son: masa de harina de trigo con huevo y agua, trozos de pulpo, jengibre encurtido troceado, alga ao-nori. Se asan en un tipo de plancha de hierro con huecos en forma semicircular, y se sirven con salsa.

Un Nabemono consiste alimentos servidos al vapor. El término nabe alude a todas las variedades de platos guisados japoneses.

El sukiyaki es un plato japonés dentro del estilo nabemono, consiste en carne generalmente en trozos muy finos generalmente ternera o en la versión vegetariana hecha de tofu, cocido a fuego lento o hervido en la mesa, junto con vegetales y otros ingredientes, en una olla poco profunda con una mezcla de salsa de soja, azúcar y mirin. Antes de comerlo, los ingredientes se meten en un cuenco pequeño con huevo crudo batido.

El oden es un plato donde se cuecen ingredientes diversos, entre los que pueden estar huevo, daikon, konnyaku, y chikuwacocidos en un caldo de konbu o katsuobushi, que a veces lleva mostaza como condimento. El mismo plato puede ser conocido como Kantoni y se usa miso como salsa. Originalmente, el oden se llamaba Misodengaku, o simplemente Dengaku. En él, se hervía Tofu y se comía con salsa miso. Posteriormente, en vez de utilizar miso, los ingredientes se cocían en el caldo. Es una comida común en invierno.

Entre los Nimono se encuentra el nikujyaga que es un estofado tradicional de la gastronomía japonesa cuyos principales ingredientes son carne, patatas y cebolla, todas ellas con soja endulzada, en algunas ocasiones con ito konnyaku y verduras diversas. La carne empleada suele ser de vaca, finamente picada en rodajas pero también suele emplearse carne de cerdo.

Sōki es una especialidad de la cocina japonesa, en la Prefectura de Okinawa. El Sōki se considera cerdo, generalmente sin huesos, muy cocido. Suele corresponder a la zona de las costillas, a veces suele incluir un cartilago. Se sirve por regla general con el Okinawa soba.

Entre los Dulces y aperitivos más conocidos está el wagashi que es un golosina tradicional japonesa que se sirve a menudo con el té, y que se elabora principalmente con mochi, un pastel de arroz glutinoso, anko pasta endulzada de judías azuki y fruta. El wagashi se elabora típicamente a partir de ingredientes naturales, principalmente vegetales.

Otro de los dulces más populares es el Daifuku, nombre genérico para el mochi, paste del arroz glutinoso relleno con anko.

El Kompeitō viene del portugués confeito, que significa 'caramelo de azúcar'. Fue introducido en Japón por comerciantes europeos sobre los siglos XV o XVI. La infraestructura y tecnología de refinado del azúcar no se había

establecido aún en Japón por entonces. Como el *kompeitō* necesita mucha azúcar, era muy raro y por tanto caro.

El postre *anmitsu* ha sido popular durante muchas décadas. Se elabora con pequeños cubos de agar-agar, una gelatina blanca traslúcida hecha de algas rojas o verdes. El agar-agar se disuelve con agua o zumo como el de manzana tradicionalmente para hacer gelatina. Se sirve en un bol con *anko*, guisantes cocidos. Como melocotón, *mikan*, piña y cereza. El *anmitsu* suele presentarse con un cuenco pequeño de jarabe negro dulce o *mitsu* (a lo que alude el nombre), que se vierte sobre la gelatina antes de comerla. El *anmitsu* suele comerse con cuchara y tenedor.

Meronpan, también conocido como Pan de Melón, es un pan dulce. Es blando, de forma redondeada y normalmente cubierto de una capa crujiente, parecida a la de una galleta. Con su apariencia similar a la de un melón, normalmente no poseen dicho sabor aunque en ocasiones se usa esencia de melón para potenciar su aroma. Hay variaciones con sabor a chocolate, caramelo y otros, o bien rellenos de crema de distintos sabores. Usualmente se añaden pequeños pedazos de chocolate entre la capa crujiente y la interna.

En las bebidas transcendentales de la gastronomía y cultura nipona está el famoso té verde o té chino tradicional que es un tipo de té *Camellia sinensis* que ha tenido mínima oxidación durante su procesamiento. El té verde no es fermentado, a diferencia del té negro. Las hojas se recogen frescas, después de someterse a la torrefacción, se prensan, enrollan, trituran y se secan. El té verde supone entre una cuarta y una quinta parte del total de té producido mundialmente. Los principales países productores de té verde son China, Japón y Vietnam.

El *Calpis* es un refresco no carbonatado, fabricado en Shibuya, Tokio. La bebida tiene un cierto toque, parecido al de la leche, y ligero sabor ácido, similar al yogurt natural o al de vainilla. Está compuesta por agua, leche

desnatada y ácido láctico, y se produce mediante fermentación láctica. La bebida es vendida como un concentrado que es mezclado con agua o en ocasiones leche justo antes del consumo. Una versión pre diluida conocida como Calpis Water y otra que es carbonatada llamada Calpis también se encuentran disponibles en el mercado tradicional japonés. Se usa también para dar sabor al kakigōri y como un ingrediente de cocteles y del chuhai.

El Shōchū es una bebida alcohólica de Japón, comúnmente destilada de cebada, camote o arroz. Típicamente es 25% de graduación alcohólica, lo que lo hace más débil que el whisky y más fuerte que el vino y el sake.

El awamori es una bebida alcohólica nativa y única de Okinawa, donde también se le llama sake isleño. El awamori es hecho con arroz y no es producido por fermentación como el sake sino por destilación como el shōchū. Esta bebida tiene típicamente una graduación alcohólica de 30% - 43%, sin embargo marcas de exportación, inclusive las que son mandadas a otras partes de Japón, tienen cada vez más una graduación alcohólica de 25%.

El awamori es añejado para mejorar su sabor y suavidad. Algunas marcas de awamori tienen una graduación alcohólica de 60% y pueden prender fuego. La forma más popular de beber awamori es mezclado con agua y hielo. Cuando es servido en general viene en un contenedor con hielo y una garrafa de agua. El awamori se puede tomar también puro, con hielo o en cóctel.

El sake es una palabra japonesa que significa bebida alcohólica, sin embargo en los países occidentales se refiere a un tipo de bebida alcohólica japonesa preparada de una infusión hecha a partir del arroz, y conocida como nihonshu. En Occidente, el sake es comúnmente referido como vino de arroz; sin embargo, esta designación no es apropiada puesto que un vino es exclusivamente la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto de la uva.

La producción de bebidas alcohólicas por fermentación del grano es más común en la cerveza que en el vino. También existen otras bebidas conocidas como vino de arroz que son significativamente diferentes del nihonshu. Según la marca del producto puede alcanzar de 15 a 20 grados de alcohol.

El umeshu es un licor japonés que se elabora macerando el fruto del *Prunus mume* o ume, también conocido como albaricoque japonés o ciruela china, cuando aún está verdes en alcohol y azúcar. Tiene un sabor dulce y agrio, y un contenido alcohólico del 10–15%.

El sabor y aroma del umeshu puede resultar agradable incluso para aquellas personas a las que normalmente no les gustan las bebidas alcohólicas. Los restaurantes japoneses sirven muchas variedades diferentes de umeshu y también hacen cócteles, siendo los más populares el umeshu rokku, con hielo, el umeshu tonic con 2/3 de tónica y el umeshu soda con 2/3 de agua carbonatada. Una opción popular entre los jóvenes es mezclarlo con un poco de té verde o-cha. (Anexo 2)

1.4 Cocina Fusión

El afán de encontrar la armonía en los sabores y el experimentar en la cocina a llevado a cocineros de todo el mundo, desde comienzos de los 70, a crear nuevas tendencias culinarias.

Desde los primeros nómadas que empezaron a fusionar ingredientes de un lugar a otro, con la ayuda de la migración, que es la principal razón de la fusión de costumbres, los cambios demográficos, en economía y variedad de productos y recetas. Hoy en día este tipo de cocina no solo mezcla diversos sabores, texturas y aromas de un solo lugar; es la fusión que representa el perfecto ensamblaje de culturas, ingredientes, técnicas y presentaciones de estilos culinarios en platos, conceptos y técnicas que revolucionan el arte de la cocina.

Desde presentaciones minimalistas, desconstrucciones y un sinnúmero de cursos de degustación hacen que la competencia por evolucionar nuestra forma de alimentación sea una experiencia única y exquisita.

1.5 Concepto Soul

Soul es un Lounge Bar Restaurantes ecuatoriano-japonés de autor con tendencias andino-asiáticas, conservando productos tradicionales andinos, ecuatorianos y japoneses de la más alta calidad.

Fusionar culturas, sabores, esquemas y crear armonía entre cocina, cultura y servicio es lo que encierra el nombre del negocio. Soul, Alma en castellano, da la connotación de ser un establecimiento apasionado, entregado en alma y corazón a sus clientes, brindándoles la mejor calidad y energía en cada uno de sus productos y sus servicios.

La yuca, el camote, la papa, el maíz y productos únicos, así como el mortiño son parte primordial de nuestra carta, al ensamblarlos con sabores inigualables como el de algas, pescados, soya, ajonjolí y arroz gohan; se crea una nueva percepción para nuestros sentidos. La leche, yogurt, queso fresco y queso de hoja, también tienen una gran importancia dentro del establecimiento ya que Cayambe es un cantón lechero por excelencia.

1.6 Justificación

La Región Norte de la provincia ha tenido una creciente afluencia en el turismo en ciudades como Pedro Moncayo y Cayambe, en Imbabura a Otavalo, Ibarra.

Es oportuno ir abriendo nuevas opciones gastronómicas y de esparcimiento que complementen la demanda de clientes de tránsito, extranjeros, locales y aprovechar la migración principalmente a la ciudad de Cayambe, disfrutando un entorno diferente.

El mercado Cayambeño se ha ido incrementando y expandiendo dentro del campo turístico y gastronómico.

Tomando en cuenta los antecedentes que tenemos en el mercado nacional y mundial en cuanto a cocina japonesa, se une a sabores andinos; así como de gastronomía fusión, vanguardista y de autor son tendencias novedosas que ofrecen mucho en tendencias culinarias.

Los detalles del diseño, colores y frescura de la tendencia son una pauta muy prometedora para introducir este nuevo producto y servicio en el sector norte de la provincia.

1.7 Planteamiento de los Objetivos

1.7.1 General

Introducimos en el mercado nacional con nuevas opciones gastronómicas denotando sabores andino-ecuatorianos únicos en la región, muy nuestros, combinados con productos y sabores asiáticos-japoneses casi desapercibidos para lograr ser un establecimiento emblema en el desarrollo turístico y gastronómico.

1.7.2 Específicos

- Establecer un servicio personalizado con el cliente.
- Brindar un servicio rápido y oportuno optimizando recursos internos y externos.
- Emplear productos certificados y estandarizados en todos nuestros platos.
- Crear una nueva tendencia gastronómica en la zona norte del país.

1.7.3 Sociales

- Apoyar a la reactivación económica del sector buscando proveedores de la zona
- Capacitar al personal de la zona para que todo el mercado crezca en una forma tecnificada y con procesos que garanticen la calidad del producto y servicio

1.7.4 Administrativos

- Mediante un riguroso seguimiento de gastos, en función costos, abaratar el desenvolvimiento del local sin sacrificar la calidad del servicio o beneficio del cliente
- Optimización de recursos personales y materiales en la empresa.

1.7.5 Ambientales

- Reciclar todo residuo proveniente del establecimiento y buscar el medio más adecuado para su desalojo.
- Crear una conciencia en el personal de Soul para que esto no solo sea un plan empresarial sino una visión ecológica y profesional.

1.7.6 Gastronómico

- Ser la marca emblema en calidad de producto y buenas prácticas de manufactura en el procesamiento de alimentos de primera calidad con producto terminado único en una presentación y percepción.

1.7.7 Cliente Interno

- Capacitar e incentivar el aprendizaje de una nueva cocina y productos.

- Capacitación continua a todo el personal en claves como atención al cliente, normas de sanidad, idiomas así como de una cocina más globalizada.
- Unir al personal, que se sientan comprometido como en casa, creando un vínculo de lealtad y respetos entre el equipo de trabajo.

1.7.8 Cliente Externo

- Brindar un servicio cálido y oportuno a cada cliente
- Entregar un producto de excelente calidad, seguro y vanguardista en forma y fondo.
- Dar a conocer la gastronomía ecuatoriana a nivel internacional y rescatarla a nivel nacional.
- Compartir la experiencia de hacer cocina y cultura con el cliente.
- Generar y satisfacer las expectativas que tenga el cliente hacia el producto ofrecido.

1.8 Zonificación

Soul Lounge Bar Restaurante desempeñará sus funciones operativas en la Av. Víctor Cartagena N637 y 24 de Mayo, en el Paradero Dulac's, situado en la salida norte de la ciudad de Cayambe.

1.8.1 Cayambe

El Cantón Cayambe, ubicado en el norte de la provincia de Pichincha colindando con la provincia de Imbabura, y su cabecera cantonal Cayambe, a una altura media de 3600 metros sobre el nivel del mar y con una extensión de 1350 km², posee una gran diversidad en cultura y agricultura. Conocido por décadas como productor lechero de excelencia, ha marcado precedentes en el país, hoy en día es el productor de más del 75% de producción de rosas de exportación a nivel nacional aportando con un 20% en el sector de agricultura

en el aporte total de PIB. Con una población aproximada de 87400 habitantes y una tasa de desempleo no mayor al 3% hacen que el cantón sea productivo en todas sus áreas.

El Nevado Cayambe, La Bola de la Mitad del Mundo, el Punto 0°0'0", las más de 14 Lagunas y la Reserva Ecológica Cayambe Coca son algunos de los destinos turísticos más apetecidos por el turista nacional y extranjero dentro del país.

La gastronomía rica y variada hace que se rescaten los matices precolombinos de los Cayambis, ancestros nativos de este sector caracterizados por la fuerza de trabajo y de sus guerreros; con el ají de cuy, mote con papas y salsa de maní, la rachapa y el cuy asado han logrado ser un icono en riqueza dentro de la zona. (Anexo 3)

CAPITULO II

2 Desarrollo de Estrategias Organizacionales

2.1 Justificación del desarrollo de estrategias organizacionales

El desempeño o desarrollo oportuno de una empresa se basa en diferentes estrategias que se empleen para alcanzar objetivos y metas trazadas para el éxito de una idea basadas en un análisis de factores de oportunidades y amenazas en conjunto con la visión de la empresa para desempeñar la misión en mercado, dando como resultado el éxito o fracaso de la misma. Por este motivo es imperativo establecer una estrategia organizacional en Soul, para tener ventajas y patrones de seguimiento a lo largo del desenvolvimiento del proyecto.

2.2 Visión

Con profesionalismo y valores sociales, empresariales y ambientales, brindar un servicio eficaz y eficiente. Así el cliente será parte de esta nueva experiencia gastronómica, evolucionando la manera de ver la cocina nacional con un concepto vanguardista y moderno, enfocado al turismo sostenible en la zona.

2.3 Misión

Capturar los sabores andino-ecuatorianos y fusionarlos con sabores orientales-japoneses, desconocidos por muchos, logrando un resultado final único que despierte nuevas experiencias a los sentidos de nuestros clientes, complementándolos con un servicio personalizado y único, que revaloricen la comida nacional y el concepto de un restaurante.

2.4 Análisis F.O.D.A.

2.4.1 FORTALEZAS

- Es una empresa pequeña donde los dueños se encargan de la producción, dirección y organización del restaurante.
- Es un negocio familiar con conceptos muy claros hacia la gastronomía andina japonesa.
- El chef a cargo del restaurante está especializado en gastronomía.
- El equipo de trabajo en el restaurante profesional gastrónomo y conocen su gastronomía y cultura.
- La cocina expone todo lo tradicional de la comida japonesa.
- Contamos con proveedores que nos ofrecen un producto de excelente calidad.

2.4.2 OPORTUNIDADES

- La migración a Cayambe ha crecido mucho en los últimos años. Actualmente cuenta con 3000 personas q conforman la población flotante y unos 2000 más q transitan semanal mente por la ciudad.
- Apoyo absoluto en difusión de publicidad en la ciudad por medio de medios como televisión privada y radio.
- Actualmente la población Ecuatoriana busca probar nuevas tendencias gastronómicas y la gastronomía japonesa está de moda siendo una alternativa saludable y completa.
- El turismo extranjero dentro del país ha crecido, considerando a Ecuador como un destino exótico por su cultura, gastronomía y topografía.
- Contar con un grupo de personas y establecimientos abiertos a una alianza estratégica para la promoción y beneficios de ambas partes como la Pampa Restaurante, Hemisferios Catering, Fincas Florícolas, Empresas Ganaderas y Cultivos Orgánicos.
- Poca competencia en el mercado.

2.4.3 DEBILIDADES

- No contar con amplio parqueadero para clientes.
- Poco tiempo en el mercado.
- Jornada de trabajo extendida.
- Local arrendado.
- Proveedores fuera de la zona.
- Economía nacional muy variable.

2.4.4 AMENAZAS

- El impuesto a las importaciones, lo que dificulta el ingreso de nuestros productos y materia prima para la elaboración de la carta, como algas, cervezas, maíz morado, variedades de ajíes, etc.
- Un mercado exigente y difícil de llegar.
- La crisis económica que está viviendo el país, hace que la gente consuma menos.

CAPITULO III

3 Estructura Organizacional Soul

3.1 Justificación del desarrollo de estrategias organizacionales

El desempeño o desarrollo oportuno de una empresa se basa en diferentes estrategias que se empleen para alcanzar objetivos y metas trazadas para el éxito de una idea, dando como resultado el éxito o fracaso de la misma.

Por este motivo es imperativo establecer una estrategia organizacional en Soul, para tener ventajas y patrones de seguimiento a lo largo del desenvolvimiento del proyecto.

3.2 RRHH

3.2.1 Perfil de puestos de trabajo

3.2.1.1 Chef Ejecutivo

- Tener don de mando y disciplina
- Entender las actividades que se realizan en el establecimiento y su funcionamiento a profundidad
- Conocer el movimiento financiero del establecimiento
- Responsable
- Hacer cumplir las obligaciones de cada uno de los trabajadores a su tiempo
- Saber resolver problemas y crear soluciones
- Buena presencia y facilidad de palabra.

3.2.1.2 Contabilidad y compras (Caja)

- Saber de números y finanzas
- Tener conocimiento sobre productos y materias primas necesarias
- Ser de confianza para manejar el dinero, honestidad
- Facilidad de comunicación
- Ser oportuno y responsable

3.2.1.3 Jefe de Cocina

- Conocer cada receta estándar y procedimiento del establecimiento, principalmente cocina
- Sea líder, tenga don de mando y capacidad de organización
- Sepa enseñar y como guiar a los empleados en cada función
- Capacidad para resolver problemas con los empleados y con los clientes

3.2.1.4 Cocinero

- Tener conocimiento del funcionamiento básico de una cocina
- Experiencia laboral
- De rápida absorción y retroalimentación frente a distintas situaciones
- Sea responsable y organizado

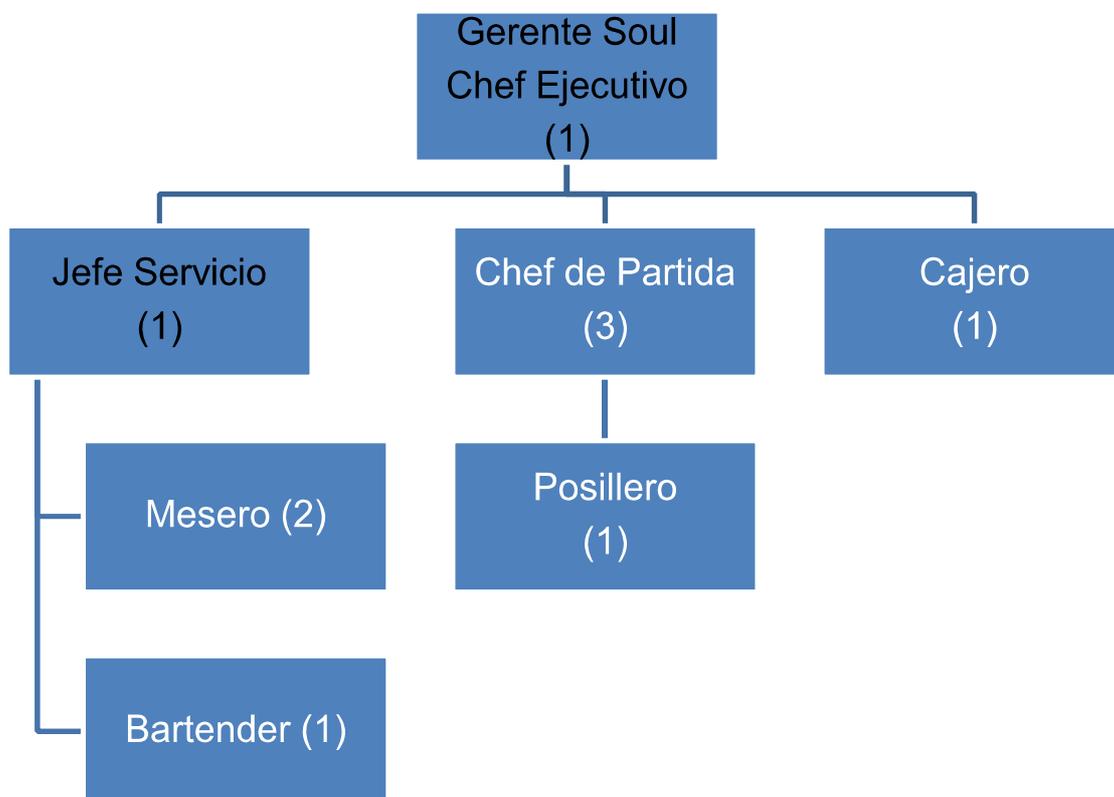
3.2.1.5 Mesero

- Sepa las cosas básicas de servicio
- Facilidad de adaptación y aprendizaje en el medio
- Experiencia en desenvolvimiento de servicio en un restaurante
- Tener buena presencia y manejo de palabra, indispensable

3.2.2 Organigrama Funcional

Representación visual de la estructura según funciones a desempeñar dentro de la empresa siguiendo líneas de autoridad, cadena de mando, relaciones de personal, comités permanentes y líneas de comunicación.

Grafico 1. Organigrama Funcional

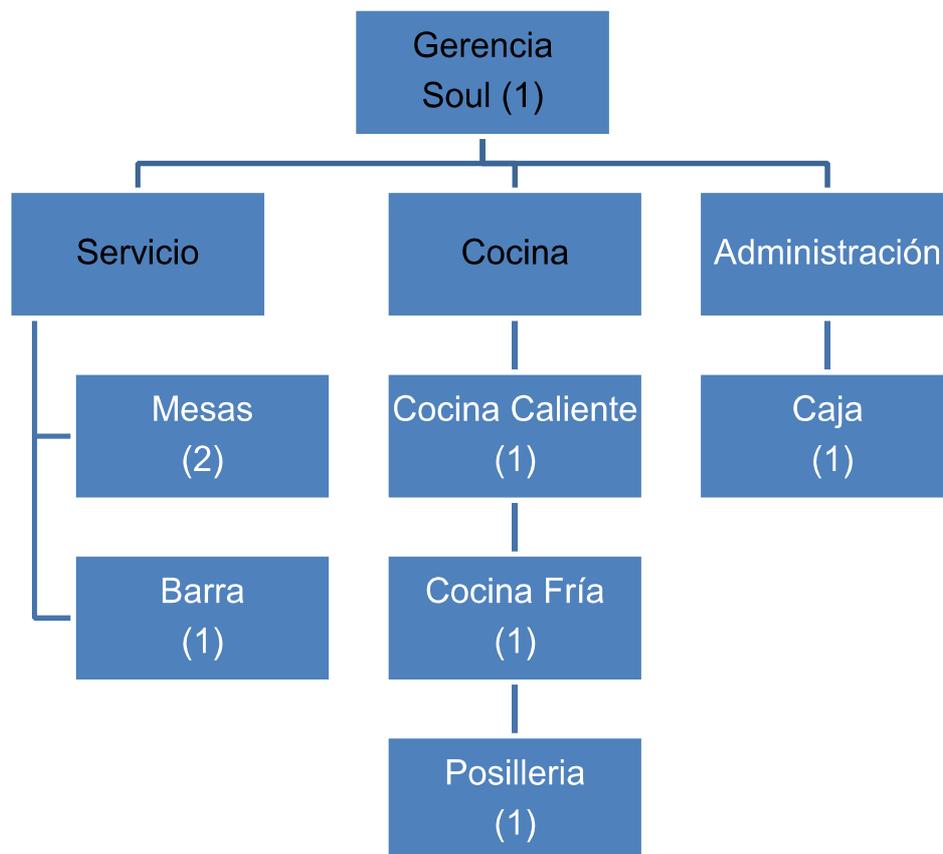


Elaborado por: Autor

3.2.3 Organigrama Estructural

Representación gráfica de las áreas donde se desenvuelve cada empleado tomando en cuenta como se gobiernan según su nivel de complejidad.

Grafico 2. Organigrama Estructural



Elaborado por: Autor

3.2.4 Convocatoria

3.2.4.1 Selección

La selección se realizara mediante pruebas psicotécnicas y de conocimiento relacionadas con el entorno laboral en función a las necesidades de la empresa.

3.2.4.2 Reclutamiento

Se reclutarán las personas idóneas para cada área y puesto de trabajo con la finalidad de formar un equipo equilibrado en sus variaciones dentro del sistema.

3.2.4.3 Capacitación de personal

El personal recibirá charlas de inducción, charlas de capacitación y talleres que van con el afán de incentivar al trabajador, así como garantiza un mejor servicio al cliente basados en manuales y políticas establecidas por el establecimiento

3.2.5 Contrato de Trabajo

El contrato individual de trabajo es un convenio por el cual el empleador y el trabajador se obligan recíprocamente, el contratado a prestar servicios personales bajo dependencia y subordinación del contratante, y este a pagar por estos servicios una remuneración determinada.

Dicho contrato será evaluado por la inspección de trabajo basándose en el código de trabajo donde se exige la firma de satisfacción de ambas partes para la legalización del mismo. (Anexo 4)

3.2.6 Afiliación al Seguro Social

Los derechos de los trabajadores a la Seguridad Social son irrenunciables. (Art. 34 de la Constitución de la República del Ecuador y Art. 4 del Código del trabajo).

Los trabajadores cotizan un total del 20,50% del salario o sueldo, correspondiendo al patrono el 11,15% y al trabajador el 9,35%

3.2.7 Salario

La remuneración económica es fundamental dentro de toda organización con fines de lucro, los salarios mínimos fijados y están basados a estatutos legislativos regularizados por el ministerio de trabajo según la complejidad y desgaste que el empleado enfrenta en su puesto de trabajo.

Los cuales el patrono está obligado a cumplirlos dando la alternativa a superarlos según la conveniencia de ambas partes.

Grafico 3. Cuadro de salarios

Puesto de Trabajo	Salario
Chef Ejecutivo	550
Cocinero	320
Contabilidad	320
Jefe Servicio	320
Servicio	292
Bartender	292

Elaborado por: Autor

3.2.8 Jornadas de Trabajo

Salvo ciertas excepciones, la jornada ordinaria de trabajo es de ocho horas diarias y cuarenta horas semanales, dividida en cinco días. La jornada de trabajo puede ser una sola con un pequeño descanso para el almuerzo, o dividirse en dos periodos de cuatro horas cada uno con un descanso de dos horas después de las primeras cuatro.

Los días sábados y domingos son de descanso obligatorio, salvo que la naturaleza de la actividad o empresa no se pudiere interrumpir el trabajo en esos días. En este caso, de mutuo acuerdo entre las partes, se puede designar otros días de la semana para el descanso obligatorio.

La jornada realizada entre las 19h00 y las 06h00 se la califica como nocturna y tiene un recargo del 25% sobre el monto de la remuneración que regularmente de paga durante la jornada matutina.

Grafico 4. Cuadro Jornadas de Trabajo semanal

Hora	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
11:00	0	0	0	0	0	0	0
11:30	0	x	x	x	x	x	0
12:00	0	x	x	x	x	x	0
12:30	0	x	x	x	x	x	0
13:00	0	x	x	x	x	x	0
13:30	0	x	x	x	x	x	0
14:00	0	x	x	x	x	x	0
14:30	0	x	x	x	x	x	0
15:00	0	x	x	x	x	x	0
15:30	0	x	x	x	x	x	0
16:00	0	0	0	0	0	0	0
16:30	0	0	0	0	0	0	0
17:00	0	0	0	0	0	0	0
17:30	0	0	0	0	0	0	0
18:00	0	x	x	x	x	x	0
18:30	0	x	x	x	x	x	0
19:00	0	x	x	x	x	x	0
19:30	0	x	x	x	x	x	0
20:00	0	x	x	x	x	x	0
20:30	0	x	x	x	x	x	0
21:00	0	x	x	x	x	x	0
21:30	0	x	x	x	x	x	0
22:00	0	x	x	x	x	x	0
22:30	0	0	0	x	x	x	0
23:00	0	0	0	x	x	x	0
23:30	0	0	0	0	x	x	0
0:00	0	0	0	0	x	x	0
0:30	0	0	0	0	0	0	0
		X	Sistencia				
		0	Libre				

Elaborado por: Autor

3.2.9 Pago de Horas Extras y Suplementarias

El pago de horas extras o suplementarias refiere a las horas trabajadas por el empleado en días ferias, sábado o domingos teniendo como recargo un valor del 100% por hora laborada, respaldándose en el Art. 55 del código de trabajo.

La forma de calcular las horas extras, consiste en dividir la remuneración mensual para 160 obteniendo el valor hora normal (v.h.n), a este valor sumarle el 100% del anterior (v.h.n) para obtener el valor hora extra (v.h.e)

- Ejemplo de pago en horas extras
 - $v.h.n = 292 \text{ USD} / 160 = 1,825$
 - $v.h.e = v.h.n + 100\% = 1,825 + 1,825$
 - $v.h.e = 3,65 \text{ USD}$. Valor de la hora extra para un trabajador con el salario básico de 292 USD

Las horas extras, por ley, no pueden exceder de cuatro horas al día y doce a la semana.

3.2.10 Décimo Cuarto Sueldo

El Décimo Cuarto Sueldo consiste en un sueldo básico unificado vigente a la fecha de pago. Los trabajadores que han laborado por un tiempo inferior al período de cálculo o que se desvinculan del empleador antes de la fecha de pago, tienen derecho a una parte proporcional del Décimo Cuarto Sueldo.

La forma de calcularlo contando los días calendario, incluidos los feriados y de descanso, en los que se ha mantenido relación laboral con el trabajador, para multiplicarlo por el salario básico unificado vigente a la fecha de cálculo y la diferencia se la divide para 365 días del año.

3.2.11 Décimo Tercer Sueldo

El Décimo Tercer Sueldo o Bono Navideño, deberá ser cancelado para todos los trabajadores del país hasta el 24 de diciembre. Es la suma de todos los valores percibidos durante el año, esto es, remuneraciones mensuales, viáticos

y emolumentos correspondientes a bonificaciones por trabajos realizados; dividido para 12, el número de meses de trabajo.

El periodo de cálculo es desde el 1° de diciembre del año anterior hasta el 30 de noviembre del siguiente año.

Los gastos de Décimo Cuarto y Tercer Sueldo constituyen un gasto deducible a favor del empleador al momento de calcular su impuesto a la renta, siempre que respecto de aquél se haya pagado los aportes que correspondían al IESS al momento de la declaración.

3.2.12 Pago de Fondos de Reserva

El pago de los fondos de reserva es la acreditación del 8.33% de la remuneración de aportación, que será grabada en el salario o remuneración mensual del empleado que haya cumplido más de un año de contrato dentro de la empresa.

3.3 Estudio Administrativo y Legal

3.3.1 RUC

El RUC corresponde a un número de identificación para todas las personas naturales y sociedades que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos. El número de registro está compuesto por trece números y su composición varía según el Tipo de Contribuyente.

El RUC registra información relativa al contribuyente como por ejemplo: la dirección de la matriz y sus establecimientos donde realiza la actividad económica, la descripción de las actividades económicas que lleva a cabo, las obligaciones tributarias que se derivan de aquellas, entre otras. (Anexo 5)

3.3.1.1 Los requisitos para adquirir este como persona natural son:

Identificación del contribuyente copia y original, así como certificado de votación para ecuatorianos.

Original y copia de cualquiera de los documentos que indique la dirección del lugar en el que realizará la actividad como son:

- Contrato de Arrendamiento (Anexo 6)
- Copia de Cedula y papeleta votación (Anexo 7)
- Factura de servicios básicos (Luz, Agua, Teléfono)
- Factura televisión pagada o telefonía móvil

3.3.2 Permisos de Funcionamiento

3.3.2.1 Bomberos

El permiso de Funcionamiento de Bomberos es emitido por el cuerpo de bomberos más cercano o el encargado de la zona donde se realizara la actividad comercial. (Anexo 8)

Los principales requisitos para personas naturales son:

- Copia de Cedula y papeleta votación
- Copia de Ruc
- Formulario de Inspección del Cuerpo de Bomberos. (Anexo 9)

3.3.2.2 Salud

El permiso de Salud es un certificado que garantiza al establecimiento estar manejando de manera apropiada la inocuidad de sus productos, procesos y trabajadores. (Anexo 10)

Los requisitos son:

- Carne de Salud emitido por el ministerio de Salud Pública, uno por cada empleado. (Anexo 11)
- Certificado de inspección otorgado por un inspector de salud. (Anexo 12)
- Copia Ruc

3.3.2.3 Turismo

Certificado emitido por el ministerio de turismo abalizando la marca, tipo de establecimiento, sector en el que desempeña sus labores, así como de la integración en planes sociales y turísticos de la zona. (Anexo 13)

Los requisitos son:

- Copia del Ruc
- Certificado de difusión otorgado por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual

3.4 Políticas

En general, las políticas son directrices empleadas en la toma oportuna de decisiones administrativas dentro de la empresa. Estableciendo estas lograremos un punto de partida en estándar y normativa de funcionamiento que caracterizaran al establecimiento con sus empleados. La implantación de políticas consistentes con las regulaciones gubernamentales respalda las operaciones de los trabajadores en el medio o plaza.

3.4.1 Para público interno

- Llamaremos a nuestros empleados Colaboradores
- El orden en que nombramos a nuestro equipo en comunicaciones internas y externas es el siguiente, Colaboradores, Ejecutivos y Gerencia General

- El Staff de Soul Lounge Bar Restaurante mantendrá las relaciones profesionales e interpersonales con delicadeza, cortesía y consideración.
- En lo posible nos comunicaremos en forma personal y directa entre los miembros de equipo de trabajo.
- Las negociaciones importantes se evitará realizarlas a través del teléfono; en todo caso, este podría ser simplemente una herramienta
- para ventas y reservas.
- Toda instrucción importante o información que se considere relevante, se deberá siempre proporcionar por escrito a través de memorando, utilizando el formato establecido.
- Soul Lounge Bar Restaurante pagará siempre en forma puntual los salarios y honorarios a sus colaboradores y ejecutivos.
- Soul Lounge Bar Restaurante proveerá de beneficios adicionales e incentivos justos a sus colaboradores y ejecutivos.
- Se pondrá a disposición de colaboradores y ejecutivos áreas de trabajo agradables, cómodas y que faciliten el desempeño de su trabajo.
- Ejecutivos y trabajadores deberán poseer un uniforme, los cuales deberán usarlo siempre de acuerdo a las políticas establecidas para su uso.
- Es obligatoriedad de todos los colaboradores y ejecutivos mantener una excelente presentación personal.
- El uso de joyas está restringido al mínimo indispensable.
- Los colaboradores y ejecutivos masculinos deberán siempre estar bien rasurados, uñas limpias y recortadas, calzado brillante, corte de cabello apropiado.
- Las mujeres deberán evitar el exceso de maquillaje, cabello bien peinado, uñas limpias y cuidadosamente pintadas, evitando colores fuertes.
- En caso de usar perfumes o lociones deberán ser de buena calidad y usar en cantidades discretas. Los colaboradores de cocina no podrán usar lociones ni perfumes.

3.4.2 Para público externo

- El teléfono se lo contesta de la siguiente forma: “Soul Lounge Bar Restaurante, saludo formal, mi nombre es....., en que puedo servirle “.
- La comunicación escrita siempre debe estar en concordancia con el formato establecido.
- La página web debe estar actualizada por lo menos una vez al mes, siendo responsabilidad del Gerente General.
- Al contestar cualquier e-mail evitaremos usar frases informales tales como: “hola, chao, como te va” y escribiremos el texto tal como lo haríamos en una carta formal.
- Los colaboradores y ejecutivos no deberán participar en reuniones privadas sociales vistiendo el uniforme de Soul Lounge Bar Restaurante
- Soul Lounge Bar Restaurante dispondrá de “name tags” para sus colaboradores y ejecutivos grabados en el uniforme o placas aprobadas.

3.4.3 Uniformes

- El uniforme siempre debe estar limpio y bien presentado
- No se permite al empleado el arreglar o modificar de ninguna manera el uniforme que se le ha sido entregado, sea en su domicilio o en algún lugar que no sea autorizado por la empresa, de requerir ajustes se notificara al administrador y el mismo ayudara con la logística de los ajustes de los uniformes.
- Cada uno de los empleados es responsable por el buen mantenimiento del sus uniformes, así mismo del lavado y del buen uso del uniforme
- En caso de que el empleado cese sus funciones en nuestra empresa deberá regresar el uniforme en las mismas condiciones que se les fue entregado
- La pérdida del uniforme será responsabilidad directa de cada uno de los empleados.

3.4.4 Alimentación

- Los empleados están autorizados para servirse sus comidas en las instalaciones del establecimiento.
- Los buenos modales y las buenas conductas son siempre requeridas en el local cuando los empleados estén comiendo.

3.4.5 Ingreso de Personal

- El ingreso del personal será de 10 minutos antes en función a los horarios establecidos en el contrato de trabajo.
- Ningún empleado podrá ingresar en estado etílico o bajo el estado de ninguna sustancia narcótica o psicotrópica.

3.4.6 Rol de Pagos

- Los roles de pagos se entregaran oportunamente como constancia de la remuneración recibida del colaborador dentro de la empresa.
- La corroboración de los datos de este serán respaldados con la firma o rubrica del colaborador en un plazo no mayor a 1 día después de haber recibido su pago.

3.4.7 Manejo de caja Chica

- Todo gasto o uso de dinero en caja chica deberá tener previa aprobación de gerencia con solicitud escrita, basada en el formato autorizado.
- El mal uso de estos fondos será penalizado y sancionado según sea el caso.

3.4.8 Crédito al cliente

- Se otorgara crédito a todo cliente con previa autorización de Gerencia, siendo el encargado el único responsable del mismo.

3.4.9 Sistemática de limpieza

- La limpieza será regularizada en base a instructivos y manuales donde se especificaran la frecuencia, materiales, encargado y área a ser tratada. (Anexo 14)

3.4.10 Artículos perdidos u olvidados

- Todo articulo encontrado u olvidado en las instalaciones de Soul Lounge Bar Restaurante deberá seguir el procedimiento adecuado, tanto para personal interno como externo.

3.4.11 Higiene personal

- La higiene personal será responsabilidad de cada colaborador.
- La mala implementación de esta será causal para restringir el ingreso del colaborador a las instalaciones teniendo como sanciones memorándums, descuentos o incluso la suspensión del contrato laboral según requiera el caso.

3.4.12 Compras

- Toda compra a realizarse para Soul Lounge Bar Restaurante deberá ser aprobada por escrito, adjunto a una proforma de proveedores certificados, por Gerencia.
- Toda compra realizada para Soul Lounge Bar Restaurante deberá ser reembolsada al colaborador si el caso lo amerita.

- Si la compra no sigue el procedimiento adecuado será el producto desechado y el costo será asumido por el encargado de la misma.

3.4.13 Proveedores

- Todo proveedor será aprobado por gerencia antes de entablar cualquier relación comercial.
- El proveedor deberá ser una persona natural o jurídica legalmente constituida que cumpla con los reglamentos sanitarios, tributarios y civiles que la ley imponga.
- El proveedor está en la obligación de entregar el producto en la puerta de Soul Lounge Bar Restaurante, con la excepción de ciertos aprobados por gerencia.
- Todo proveedor deberá cumplir normativas sanitarias y de calidad previamente establecidas, dependiendo del producto o servicio, para su aprobación.

3.5 Contratos y Convenios

3.5.1 Acuerdos (palabra o escritos)

Acuerdos con locales comerciales, entidades públicas y privadas para aumentar el flujo de ventas mediante alianzas estratégicas, acuerdos de compra venta y marketing serán autorizados por escrito en gerencia para futuras rectificaciones o medidas correctivas.

3.5.2 Convenios (Alianzas estratégicas, proveedores, empresas aledañas)

Alianzas estratégicas con locales similares o enfocados al turismo de la zona, ampliando nuestro mercado y surtiendo de mayor forma a todos los clientes y obteniendo beneficios como el abaratamiento insumos o materiales son

analizados para cada área determinando cual será el responsable, teniendo la aprobación de Gerencia.

3.5.3 Contratos

La contratación de servicios será respaldada con un contrato que cumpla estatutos aprobados por la legislación ecuatoriana y en acuerdo de ambas partes.

3.6 Incentivos

Los incentivos se manejaran con costes bajos, previo análisis de proformas y propuestas, pero concretos con la finalidad de afianzar lazos emocionales entre el personal y la clientela, es nuestra principal fortaleza dentro de Soul Lounge Bar Restaurante.

CAPITULO IV

4 Sistema de Operaciones y Manejo de cocina

4.1 Receta Estándar

La receta Estándar de cada plato en cada curso es un requerimiento esencial a la apertura de cualquier establecimiento de alimentos y bebidas. En Soul Lounge Bar Restaurante emplearemos esta herramienta para controlar los costos de cada plato y garantizamos la calidad unificada de estos, manteniendo un estándar de calidad en producto y servicio.

4.2 Características de la receta estándar

La receta estándar será de fácil interpretación por quienes las empleen en la elaboración de cada plato, bebida o artículo dentro del establecimiento. (Anexo 15)

Los componentes de esta son:

- Nombre y logotipo de la empresa
- Curso o clasificación del plato o producto
- Código Soul para la receta
- Nombre del plato, bebida o producto
- Tiempo de preparación, es el tiempo que toma la elaboración del plato, bebida o producto en cuestión.
- Tiempo de cocción, es el tiempo que los productos necesitan ser cocidos para llegar a su punto óptimo para el servicio.
- Peso del Plato o Bebida, nos indica la ración que nuestro cliente debe recibir en función al costo del mismo.
- Numero de PAX, señala para la cantidad de comensales que está diseñada la receta estándar.

- Ingredientes, en esta sección se detallan todos los materiales empleados para la preparación de la receta así como su peso u otra observación.
- Código del ingrediente
- Nombre del ingrediente
- Observaciones, o características del producto
- Unidad de Medida según el ingrediente
- Cantidad del ingrediente según la unidad de medida
- Precio del Ingrediente basados en la unidad de medida
- Precio del plato
- Porcentaje de recargo según la receta
- Utencillos, listado de los que se emplearan en la receta
- Procedimiento, detalla los pasos para la elaboración del plato o preparación
- Montaje, pasos para el montaje del plato o producto
- Fotografía, esquema del producto terminado
- Responsable, encargado de la receta con su respectiva firma y cello

4.3 Carta

La Carta es el medio de comunicación escrito y gráfico que emplea un restaurante para la exposición del producto ofertado.

Por este motivo es Soul Lounge Bar Restaurante decidimos digitalizarla y presentarla en tabletas electrónicas donde se podrá realizar la orden y esta a su vez ingresarla directamente en el sistema confirmando el pedido mediante una tableta de filtro de cada mesero.

La tableta es un medio de almacenamiento y acceso de información que estará dotada de programas y aplicaciones diseñadas para el restaurante. Una red de internet WIFI de última generación será la que comunique a todo el sistema logrando efectivizar el tiempo y recursos del establecimiento. (Anexo 16)

4.3.1 Detalle de la Carta

- Solsticio de Verano
 - Nevados
 - Rollo Chontaduro

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Verano - Nevados							
SEF-001							
Rollo Chontaduro							
12 minutos							
0 minutos							
1							
179,5							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
SMP-001	Arroz Gohann	Para Sushi	g	50	0,121	1,429	7,145
	Alga Nori		unidad	0,5	0,172	IVA 12%	0,8574
	Aguacate		g	10	0,017	Servicio 10%	0,7145
	Zanahoria	Batonet	g	10	0,011	Total PVP	8,72
	Ajonjoli Negro	Tostado	g	2	0,134	Utilidad Bruta	
	Wasabi	Hidratado	g	1	0,153		
	Semilla de achiote	Molida	g	1	0,017		
	Jengibre Encurtido	Herbido	g	5	0,129		
	Chontaduro	Vivo	g	50	0,504		
	Daikon	Rallado	g	15	0,067		
	Remolacha	Rallada	g	15	0,021		
	Salsa de Soya		ml	20	0,083		
Utensillos: Esterilla, Cuchillo Fugu Hiki							
Procedimiento Preparacion: 1: Estirar el arroz sobre el alga y dar la vuelta. 2: Colocar la zanahoria, el aguacate y el chontaduro. Enrollar con la ayuda de la esterilla y cubrir con el ajonjoli negro y el achiote molido. 3: Costar en 8 porciones iguales. 4: Servir							
Procedimiento Montaje: Servir con el Daikon y la Remolacha, acompañado del wasabi, jengibre y la salsa de soya							
Fotografia:							
Responsable:							

- Niguri 3000 m.s.n.m.

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Verano - Nevados							
SEF-002							
Niguri 3000 m.s.n.m.							
10 minutos							
0 minutos							
2							
291							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Mote	Para Sushi	g	50	0,426	3,211	8,9908
	Arroz Gohann	Para Sushi	g	50	0,349	IVA 12%	1,078896
	Salmon	Sashimi	g	30	0,442	Servicio 10%	0,89908
	Atun Rojo	Sashimi	g	30	0,56	Total PVP	10,97
	Trucha	Sashimi	g	30	0,253	Utilidad Bruta	
	Chontaduro	Sashimi	g	50	0,504		
	Lenguado	Sashimi	g	30	0,224		
	Salsa de Soya		ml	20	0,083		
	Wasabi	Hidratado	g	1	0,153		
	Jengibre Encurtido	Herbido	g	5	0,129		
	Daikon	Rallado	g	15	0,067		
	Remolacha	Rallada	g	15	0,021		
Utensillos: Cuchillo Fugu HiKi							
Procedimiento Preparacion: 1: Elaborar pequeñas bolitas de Mote, Arroz y Morocho para sushi de 10 gramos cada una. 2: Colocar la proteína sobre las bolitas de carbohidrato. 3: Servir							
Procedimiento Montaje: Servir con el Daikon y la Remolacha. Acompañar con Wasabi, Jengibre y Salsa de Soya.							
Fotografía:							
Responsable:							

- Cebiche Oriental

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Verano - Nevados							
SEF-003							
Cebiche Oriental							
15 Minutos							
5 Minutos							
1							
277							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Aseite Ajonjoli		g	1	0,128	2,256	9,024
	Atun Rojo	Sashimi	g	30	0,56	IVA 12%	1,08288
	Cebolla Paiterña	Fina Juliana	g	20	0,027	Servicio 10%	0,9024
	Cilantro	Fino Brunoise	g	3	0,003	Total PVP	11,01
	Concha Negra	Sin Valva	g	30	0,269	Utilidad Bruta	
	Jugo Limon Mayer	Recien exprimido	ml	15	0,029		
	Jugo Naranja	Recien exprimido	g	10	0,008		
	Langostino	Sashimi cocido	g	30	0,420		
	Lenguado	Sashimi	g	30	0,224		
	Salsa de Soya		ml	2	0,008		
	Tomate	Rallado y Cernido	g	50	0,105		
	Tostado	En Polvo	g	5	0,028		
	Trucha	Sashimi	g	30	0,253		
	Chiles		g	5	0,015		
	Jugo Limon Sutil	Recien exprimido	ml	15	0,026		
	Wasabi		g	1	0,153		
Utensillos: Bowl							
Procedimiento Preparacion: 1: Mezclar todos los líquidos con cilantro, wasabi, la cebolla y el tomate. 2: Salpimentar y agregar la proteína. 3: Servir							
Procedimiento Montaje: 1: Separar la proteína del líquido y servir separada una de la otra. 2: Acompañar con jugo y cebollas, decorando con los chiles y el tostado.							
Fotografía:							
Responsable:							

- Sashimi Soul

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Verano - Nevados							
SEF-004							
Sashimi Soul							
8 Minutos							
0 Minutos							
1							
257							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Salmon	Sashimi	g	30	0,442	2,858	8,574
	Atun Rojo	Sashimi	g	30	0,56	IVA 12%	1,02888
	Trucha	Sashimi	g	30	0,253	Servicio 10%	0,8574
	Chontaduro	Sashimi	g	50	0,504	Total PVP	10,46
	Lenguado	Sashimi	g	30	0,224	Utilidad Bruta	
	Concha Negra	Sin Valva	g	30	0,269		
	Salsa de Soya		ml	20	0,083		
	Wasabi	Hidratado	g	2	0,306		
	Jengibre Encurtido	Herbido	g	5	0,129		
	Daikon	Rallado	g	15	0,067		
	Remolacha	Rallada	g	15	0,021		
Utensillos:							
Procedimiento Preparacion:							
Procedimiento Montaje: 1: Montar las verduras y cubrir con la proteina 2: Acompañar con la salsa de soya, wasabi y Jengibre Gencurtido							
Fotografia:							
Responsable:							

- Maki Hornado

- Volcanes

Solsticio de Verano - Nevados							
SEF-005							
Maki Hornado							
10 Minutos							
0 Minutos							
1							
189,5							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Hornado		g	50	0,349	1,6106	8,053
	Alga Nori		unidad	0,5	0,172	IVA 12%	0,96636
	Mote	Para sushi	g	50	0,4256	Servicio 10%	0,8053
	Genjibre Encurtido	Herbido	g	5	0,129	Total PVP	9,82
	Wasabi	Hidratado	g	2	0,306	Utilidad Bruta	
	Salsa de Soya		ml	20	0,083		
	Agrio para Hornado		g	10	0,021		
	Aguacate	Batonete	g	15	0,016		
	Daikon	Rallado	g	15	0,067		
	Remolacha	Rallada	g	15	0,021		
	Cuero Cerdo Tostado	Polvo	g	1	0,003		
	Cebollin	Fino Brunoise	g	1	0,003		
	Lechuga	Fina Juliana	g	5	0,015		
Utensillos: Esterilla, Cuchillo Fugu Hiki							
Procedimiento Preparacion: 1: Sobre el alga distribuir el mote, espolvorear el cebollin y el cuero de cerdo. 2: Agregar							
Procedimiento Montaje: Cortar el maki en 8 pedasos iguales y servir acompañado de salsa de soya, genjibre y wasabi							
Fotografia:							
Responsable:							

- Empanada de Verde Gohanmono

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Verano - Volcanes							
SEC-001							
Empanada de Verde Gohanmono							
20 Minutos							
3 Minutos							
1							
152							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Platano Verde	Cocido y Molido	g	90	0,096	0,591	3,546
	Aceite Ajonjoli		g	3	0,384	IVA 12%	0,42552
	Arroz Gohann	Para Sushi	g	15	0,028	Servicio 10%	0,3546
	Cebolla Blanca		g	10	0,026	Total PVP	4,33
	Ajonjoli Tostado		g	2	0,034	Utilidad Bruta	
	Cebollin		g	2	0,007		
	Mantequilla		g	5	0,016		
	Aji Manabita		g	25	0,295		
Utensillos: Freidora, Procesador de alimentos, Bowl							
Procedimiento Preparacion: 1: Mezclar todos los ingredientes menos el verde hasta que se homogenizen los ingredientes. 2: Dividir en tres porciones la masa de verde y rellenar con todo el Arroz. 3: Sellar las empanadas, freirlas y servir.							
Procedimiento Montaje: Servir las empanadas calientes con el aji manabita							
Fotografia:							
Responsable:							

- Humitas Teriyaky

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Verano - Volcanes							
SEC-002							
Humitas Teriyaki							
20 Minutos							
3 Minutos							
1							
241							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Humitas		g	160	0,722	1,395	6,975
	Mantequilla		g	10	0,031	IVA 12%	0,837
	Salsa Teriyaky		g	40	0,538	Servicio 10%	0,6975
	Aji con Chochos		g	30	0,087	Total PVP	8,51
	Ajonjoli		g	1	0,017	Utilidad Bruta	
Utensillos: Sarten Teflon, Espatula, Pintas							
Procedimiento Preparacion: 1: Dorar 80 gramos de humita y reservar caliente 2: Calentar la salsa teriyaky 3: Calentar los 80 gramos de humita al vapor.							
Procedimiento Montaje: Salsear el plato con teriyaky y colocar los dos pedasos de humita, agregar mas salsa.							
Fotografia:							
Responsable:							

- Corviche de Canicama

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Verano - Volcanes							
SEC-003							
Corviche Canicama							
20 Minutos							
3 Minutos							
8							
830							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Platano Verde	Cocido y Rallado	g	120	0,129	6,623	12,64993
	Platano Verde	Crudo y Rallado	g	120	0,129		IVA 12%
	Mani	Pasta	g	120	1,196		Servicio 10%
	Cebolla Paitaña	Fino Brunoise	g	100	0,133		Total PVP
	Pimiento Verde	Fino Brunoise	g	50	0,18		Utilidad Bruta
	Pimiento Rojo	Fino Brunoise	g	50	0,109		
	Tomate Rinon	Con Case	g	50	0,105		
	Ajo	Pasta Fresca	g	10	0,168		
	Comino	Molido	g	3	0,037		
	Glutamato Monosodico		g	4	0,021		
	Achiote	Aceite	g	3	0,013		
	Cilantro	Fino Brunoise	g	25	0,12		
	Canicama	Small Dice	g	120	3,88		
	Salsa de Soya		g	20	0,083		
	Aji Manabita		g	25	0,295		
	Jengibre	Fresco y Rallado	g	10	0,025		
Utensillos: Rallador, Bowl, Freidora							
Procedimiento Preparacion: 1: Realizar una masa homogenea con el verde rallado, incorporar el mani molido, genjibre y la mitad del achiote. 2: Hacer un refrito con la cebolla, pimientos, tomates, ajo glutamato, canicama, comino y soya. Reservar 3: Con la masa hacer unos bollos y rellenarlos con el refrito. 4: Freir a profundidad los bollos. Servir							
Procedimiento Montaje: Cortar un bollo por la mitad y servir en porciones de cincuenta gramos acompañados de Aji manabita							
Fotografia:							
Responsable:							

- Solsticio de Otoño – Sopas

- Tofu Kiwa

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Otoño - Sopas							
SES-001							
Tofu Kinwa							
10							
20							
1							
249							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Quinoa		g	12	0,013	1,176	4,704
	Papa	Medium Dice	g	25	0,022		IVA 12%
	Fondo Claro		ml	100	0,05		Servicio 10%
	Cebolla Blanca	Fino Brunoise	g	3	0,08		Total PVP
	Achiote	Aceite	g	3	0,013		Utilidad Bruta
	Mani	Pasta	g	3	0,030		
	Col	Brunoise	g	15	0,047		
	Ajo	Pasta fresca	g	3	0,067		
	Perejil	Fino Brunoise	g	5	0,024		
	Leche de Soya	Polvo	g	50	0,6		
	Tofu	Medium Dice	g	25	0,224		
	Zanahoria	Fino Brunoise	g	5	0,006		
Utensillos: Pan Sous, Espatula							
quinoa y la papa. Agregar el Fondo. 3: Cuando la papa y la quinoa esten suaves agregar el tofu, leche de soya y perejil. 4: Servir							
Procedimiento Montaje:							
Fotografia:							
Responsable:							

○ Setas en Locro de Oriente

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Otoño - Sopas							
SES-002							
Setas en Locro de Oriente							
10							
20							
1							
280							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Champiñones	Slice	g	20	0,19	2,154	6,462
	Portobello	Slice	g	20	0,217	IVA 12%	0,77544
	Shitake	Slice	g	20	0,358	Servicio 10%	0,6462
	Hongo Chino	Hidratado	g	20	0,791	Total PVP	7,88
	Papa	1/2 Rallada 1/2 Dice	g	100	0,088	Utilidad Bruta	
	Cebolla Blanca	Fino Brunoise	g	10	0,026		
	Leche	Entera	ml	50	0,041		
	Mantequilla		g	5	0,016		
	Aceite Ajonjolí		g	1	0,017		
	Comino	Molido	g	1	0,012		
	Jengibre	Rallado	g	1	0,002		
	Aji Rocoto	Entero	g	20	0,295		
	Queso Fresco	Rallado	g	10	0,09		
	Glutamato Monosodico		g	2	0,011		
Utensillos: Sous Pan							
Procedimiento Preparacion: 1: Cocinar la papa rallada hasta obtener un pure. 2: Cocinar los dice de papa hasta							
Procedimiento Montaje: Servir y acompañar con que fresco.							
Fotografía:							
Responsable:							

○ Encebollado Ramen

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Otoño - Sopas							
SES-003							
Encebollado de Ramen							
20							
20							
1							
252							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Atun Rojo	Dice	g	40	0,747	3,121	7,8025
	Ajo	Pasta Fresca	g	2	0,045	IVA 12%	0,9363
	Pimientos Rojos	Fino Brunoise	g	10	0,036	Servicio 10%	0,78025
	Tomate	Con Case	g	10	0,021	Total PVP	9,52
	comino	Molido	g	1	0,012	Utilidad Bruta	
	Cilantro	Fino Brunoise	g	5	0,024		
	Miso		g	10	0,190		
	Salsa Soya		ml	5	0,021		
	Aji Rocoto		unidad	1	0,295		
	Aceite de Maiz		ml	3	0,008		
	Picudo	Dice	g	40	0,329		
	Ramen		g	100	1,344		
	Cebolla Paiteña	Juliana	g	20	0,027		
	Limonas	Jugo	g	5	0,022		
Utensillos: Sous Pan							
Procedimiento Preparacion: 1: Sellar la cebolla, pimientos, ajo, tomate, comino con miso y salsa de soya. Licuar y							
Procedimiento Montaje: Servir acompañado de la cebolla, limon y el cilantro							
Fotografía:							
Responsable:							

○ Miso de Gallina

- Sol Naciente
 - Samurái Amazónico

Soul Lounge Bar Restaurante							
Solsticio de Otoño - Sopas							
SES-004							
Miso de Gallina							
15							
15							
1							
257							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Pollo Pechuga	Dice	g	80	0,436	0,945	4,725
	Kombu		g	10	0,049	IVA 12%	0,567
	Miso		g	10	0,19	Servicio 10%	0,4725
	Cebolla Paiteña	Fino Brunoise	g	20	0,027	Total PVP	5,76
	Ajo		g	2	0,045	Utilidad Bruta	
	Arroz		g	5	0,022		
	Comino		g	1	0,012		
	Mantequilla		g	3	0,030		
	Cilantro		g	3	0,014		
	Arveja		g	5	0,01		
	Fondo Claro		ml	100	0,05		
	Soya		ml	10	0,041		
	Zanahoria		g	5	0,006		
	Achiote		g	3	0,013		
Utensillos:							
Procedimiento Preparacion: 1: sellar el pollo. Reservar. 2: Hacer un refrito con achiote, cebolla, zanahoria, arveja,							
Procedimiento Montaje: Servir con Cilantro							
Fotografia:							
Responsable:							

- Maito de Yakinori

Soul Lounge Bar Restaurante							
Sol Naciente - Samurai Amazónico							
SPO-001							
Maito de Yaki Nori							
20							
15							
1							
376							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Yuca	Pure Soul	g	100	0,179	3,21	12,84
	Alga Yaki Nori		unidad	1	0,344	IVA 12%	1,5408
	Pimiento Rojo	Fino Brunoise	g	30	0,108	Servicio 10%	1,284
	Pimiento Verde	Fino Brunoise	g	30	0,066	Total PVP	15,66
	Aji en Juliana	Fino Brunoise	g	10	0,094	Utilidad Bruta	
	Salmon	Sashimi	g	150	2,209		
	Pimiento Amarillo	Fino Brunoise	g	30	0,075		
	Salsa Ponzu		g	25	0,135		
Utensillos: Spray, Vaporera							
Procedimiento Preparacion: 1: Humectar la Kombu con el spray de manera uniforme y ligera. 2: Colocar el pure sobre el alga, seguido del salmon y los pimientos. 3: Cerrar el alga y llevar a cocer en vapor por 8 minutos. 4: Servir							
Procedimiento Montaje: Cortar el Maito en 6 porciones iguales, servir en Vaporera de Bambu acompañado de la salsa ponzu.							
Fotografia:							
Responsable:							

- Ayampaco Kinoko

Soul Lounge Bar Restaurante							
Sol Naciente - Samurai Amazónico							
SPO-002							
Ayampaco Kinoko							
20							
15							
1							
300							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Hojas de Bijao		unidad	3	0,354	3,911	11,733
	Cebolla Blanca	Fina Juliana	g	30	0,079	IVA 12%	1,40796
	Hongo Shitake		g	30	0,538	Servicio 10%	1,1733
	Champiñones		g	30	0,286	Total PVP	14,31
	Hongo Portobelo	Fina Juliana	g	30	0,326	Utilidad Bruta	
	Hongo Chino	Hidratado	g	30	1,186		
	Pimiento Rojo	Fina Juliana	g	30	0,108		
	Cebolla Blanca		g	30	0,079		
	Grasa de Pato		g	30	0,652		
	Soya		ml	50	0,207		
	Genjibre	Rallado	g	3	0,007		
	Ajo		g	4	0,089		
Utensillos:							
Procedimiento Preparacion: Envolver en las hojas de bijao todos los ingredientes y asar al grill							
Procedimiento Montaje: Servir							
Fotografia:							
Responsable:							

- Chontaduro Teppanyaki

Soul Lounge Bar Restaurante							
Sol Naciente - Samurai Amazónico							
SPO-003							
Chontaduro Teppanyaki							
20							
15							
1							
350							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Chontaduro		g	120	1,21	2,284	9,136
	Cebolla blanca		g	30	0,079	IVA 12%	1,09632
	Brotos de soya		g	30	0,124	Servicio 10%	0,9136
	Tomate cherry		g	50	0,114	Total PVP	11,15
	Jengibre		g	5	0,012	Utilidad Bruta	
	Salsa Ponzu		g	25	0,135		
	Zuquini Verde		g	30	0,033		
	Pimineto Amarillo		g	30	0,075		
	Wasabi		g	2	0,306		
	Vinagreta Soul		g	5	0,034		
	Comino		g	1	0,012		
	Salsa de Soya		g	20	0,083		
	Ajo		g	2	0,067		
Utensillos: Espatula, Plancha							
Procedimiento Preparacion: 1: Calentar la plancha a 350° F. 2: Colocar el chontaduro y la mitad de la							
Procedimiento Montaje: Servir acompañado de Wasabi, jengibre y salsa ponzu.							
Fotografia:							
Responsable:							

- Nipon Andino

- Yakitori Polla Ronca

Soul Lounge Bar Restaurante							
Sol Naciente - Nipon Andino							
SPS-001							
Yakitori Polla Ronca							
15 Minutos							
30 Minutos							
1							
420							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Costilla de Cerdo	Cocida y deshuesada	g	25	0,127	2,268	9,072
	Cebolla blanca	Fino Brunoise	g	15	0,039	IVA 12%	1,08864
	Ajo	Pasta Fresca	g	2	0,045	Servicio 10%	0,9072
	Comino		g	1	0,012	Total PVP	11,07
	Cilantro	Fino Brunoise	g	3	0,014	Utilidad Bruta	
	Achiote	Aceite	g	2	0,090		
	Fondo de Cerdo		ml	100	0,050		
	Col	Fino Brunoise	g	10	0,032		
	Papa Chola	Small Dice	g	10	0,009		
	Aji	Fino Brunoise	g	10	0,094		
	Machica	Cernida	g	20	0,133		
	Salsa Teriyaky		g	40	0,538		
	Aceite Ajonjoli		g	1	0,129		
	Ajonjoli		g	1	0,000		
	Cerdo	Dice	g	60	0,562		
	Pollo	Dice	g	60	0,327		
	Suquini Amarillo	Dice	g	30	0,033		
	Zanahoria	Dice	g	30	0,034		

Utensillos: Grill, Sarten, Espatulas y Pinzas

Procedimiento Preparacion: 1: Cocer el Cerdo, pollo, suquini, zanahoria en el grill en brochetas y bañar constante mente con la teriyaky. 2: Hacer un refrito con el achiote, aceite ajonjoli, cebolla, ajo, aji, col, papa. Agregar la mitad del fondo. 3: Licuar la machica, costilla y fondo restante. Agregar al refrito. 4: Cocer hasta que los ingredientes esten es su punto. 5: Servir.

Procedimiento Montaje: Servir las brochetas en una cama de polla ronca y bañar con ajonjoli. Acompañar con salsa Teriyaky.

Fotografia:

Responsable:

- Trucha Udon

Soul Lounge Bar Restaurante							
Sol Naciente - Nipon Andino							
SPS-001							
Yakitori Polla Ronca							
15 Minutos							
30 Minutos							
1							
420							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Costilla de Cerdo	Cocida y deshuesada	g	25	0,127	2,268	9,072
	Cebolla blanca	Fino Brunoise	g	15	0,039	IVA 12%	1,08864
	Ajo	Pasta Fresca	g	2	0,045	Servicio 10%	0,9072
	Comino		g	1	0,012	Total PVP	11,07
	Cilantro	Fino Brunoise	g	3	0,014	Utilidad Bruta	
	Achiote	Aceite	g	2	0,090		
	Fondo de Cerdo		ml	100	0,050		
	Col	Fino Brunoise	g	10	0,032		
	Papa Chola	Small Dice	g	10	0,009		
	Aji	Fino Brunoise	g	10	0,094		
	Machica	Cernida	g	20	0,133		
	Salsa Teriyaky		g	40	0,538		
	Aceite Ajonjoli		g	1	0,129		
	Ajonjoli		g	1	0,000		
	Cerdo	Dice	g	60	0,562		
	Pollo	Dice	g	60	0,327		
	Suquini Amarillo	Dice	g	30	0,033		
	Zanahoria	Dice	g	30	0,034		

Utensillos: Grill, Sarten, Espatulas y Pinzas

Procedimiento Preparacion: 1: Cocer el Cerdo, pollo, suquini, zanahoria en el grill en brochetas y bañar constante mente con la teriyaky. 2: Hacer un refrito con el achiote, aceite ajonjoli, cebolla, ajo, aji, col, papa. Agregar la mitad del fondo. 3: Licuar la machica, costilla y fondo restante. Agregar al refrito. 4: Cocer hasta que los ingredientes esten es su punto. 5: Servir.

Procedimiento Montaje: Servir las brochetas en una cama de polla ronca y bañar con ajonjoli. Acompañar con salsa Teriyaky.

Fotografia:

Responsable:

- Soul del Pacifico
- Bivalvos Teppanyaki

Soul Lounge Bar Restaurante							
Sol Naciente - Soul del Pacifico							
SPC-001							
Bivalvos Teppanyaki							
10							
5							
1							
400,5							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Concha Negra	en su jugo	g	30	0,269	3,417	13,668
	Almeja	en su jugo	g	30	0,269	IVA 12%	1,64016
	Mejillos	en su jugo	g	30	0,198	Servicio 10%	1,3668
	Ostion	en su jugo	g	30	0,14	Total PVP	16,67
	Ostra	en su jugo	g	30	0,435	Utilidad Bruta	
	Salsa de Soya		ml	50	0,207		
	Sal Prieta		g	15	0,101		
	Kombu	Fino Brunoise	unidad	0,5	0,245		
	Achiote		g	5	0,220		
	Arroz Gohann	Cocido	g	60	0,268		
	Brotos de soya		g	30	0,124		
	Tomate Cherry		g	30	0,068		
	Rabano	Encurtido	g	30	0,045		
	Wasabi		g	5	0,766		
	Jengibre	Encurtido	g	25	0,062		
Utensillos: Plancha, Espatula, Pinsas							
Procedimiento Preparacion: 1: Cocer los bivalvos con la salsa de soya, kombu y el achiote. 2: Cocer los vegetales con la salsa de soya. 2: Servir.							
Procedimiento Montaje: Servir los bivalvos en una cama de vegetales y esparcir la sal prieta sobre ellos. Acompañar con arroz, jengibre y wasabi.							
Fotografia:							
Responsable:							

- Sukiyaki Soul

Soul Lounge Bar Restaurante							
Sol Naciente - Soul del Pacifico							
SPC-002							
Sukiyaki Soul							
10							
10							
1							
299							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Termera	Sashimi	g	50	0,638	3,637	10,911
	Camaron	Cocido	g	50	0,014	IVA 12%	1,30932
	Salsa de Soya		ml	30	0,683	Servicio 10%	1,0911
	Mirin		ml	30	0,381	Total PVP	13,31
	Wasabi		g	3	0,46	Utilidad Bruta	
	Tofu		g	30	0,269		
	Shitake		g	30	0,538		
	Udon		g	50	0,42		
	Jengibre	Encurtido	g	25	0,062		
	Huevo		unidad	1	0,172		
Utensillos: Sous Pan							
Procedimiento Preparacion: 1: Elaborar un caldo con el mirin y la salsa de soya don entren todos los ingredientes. Llevar a ebullicion. 3: Cascar el huevo 4: Servir							
Procedimiento Montaje: Servir en una cacerola electrica para que se termine la coccion en la mesa y el huevo en un recipiente para que lo pasen antes de ingerir los generos. Acompañar con wasabi y jengibre.							
Fotografia:							
Responsable:							

- Shifudo Encocado

Soul Lounge Bar Restaurante							
Sol Naciente - Soul del Pacifico							
SPC-002							
Shifudo Encocado							
10							
10							
1							
310							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Atun	Sashimi	g	30	0,56	3,191	12,764
	Salmon	Sashimi	g	30	0,442	IVA 12%	1,53168
	Lenguado	Sashimi	g	30	0,224	Servicio 10%	1,2764
	Langostino	Cocido	g	50	0,7	Total PVP	15,57
	Encocado Soul		g	50	0,337	Utilidad Bruta	
	Arroz Gohan	Cocido	g	70	0,312		
	Shitake		g	20	0,358		
	Portobelo		g	20	0,217		
	Salsa de Soya		ml	10	0,041		
Utensillos:							
Procedimiento Preparacion: 1: Claentar el encocado soul 2: Maserar los shitake y portobelo en soya 3: Servir							
Procedimiento Montaje: Sobre una cama de encocado colocar el atun, salmon, lenguado y langostino. Colocar los shitake y portobelo maserados y acompañar con el arroz.							
Fotografia:							
Responsable:							

○ Mizqui – Postres

● Rachapa Soul

Soul Lounge Bar Restaurante							
Mizqui - Postre							
SD-001							
Rachapa Soul							
15							
15							
1							
411							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Machica		g	100	0,665	0,896	1,71136
	Miel		g	25	0,378	IVA 12%	0,2053632
	Agua		ml	200		Servicio 10%	0,171136
	Panela		g	25	0,036	Total PVP	2,09
	Tofu		g	50	0,448	Utilidad Bruta	
	Cedron		g	1	0,003		
	Mantequilla		g	10	0,031		
Utensillos: Sous Pan, espatula, Colador							
Procedimiento Preparacion: 1: Cocer el cedron con el agua. Colar. 2: Agregar la machica, panela, miel y mantequilla y cocinar hasta tener una masa glutinosa. 3: Servir							
Procedimiento Montaje: Cubrir cada dado de tofu con la mezcla de machica y pasarla por machica en polvo. Servir Caliente.							
Fotografia:							
Responsable:							

- Daifuku Soul

Soul Lounge Bar Restaurante							
Mizqui - Postre							
SD-002							
Daifuku Soul							
15							
15							
1							
240							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Fresas	Dice	g	30	0,129	1,353	2,58423
	Uvillas	entera	g	30	0,101	IVA 12%	0,3101076
	Kiwi	dice	g	30	0,043	Servicio 10%	0,258423
	Pitahaya	dice	g	30	0,12	Total PVP	3,15
	Shiratama-ko		g	100	0,627	Utilidad Bruta	
	Azucar		g	20	0,049		
	Agua		ml	70			
	Anko Soul		g	100	0,254		
	Fecula de Maiz		g	10	0,03		
Utensillos: Sous pan							
Procedimiento Preparacion: 1: Cubrir las frutas con anko. Reservar 2: Realizar una masa homogenea con el azucar, shiratamako, agua. Reservar. 3: Cubrir con esta masa las frutas con anko y pasar por fecula de maiz. 4: Servir.							
Procedimiento Montaje:							
Fotografia:							
Responsable:							

- Higos Soul

Soul Lounge Bar Restaurante							
Mizqui - Postre							
SD-003							
Higos Soul							
15							
15							
1							
272							
Codigo	Ingrediente	Observaciones	UM	Cantidad	Precio UM	Precio Plato	% Recargo
	Higos	Cocidos	g	150	1,976	3,476	6,63916
	Helado de Queso		g	80	0,358	IVA 12%	0,7966992
	Jengibre	Rallado Fresco	g	2	0,005	Servicio 10%	0,663916
	Mirin		g	20	0,254	Total PVP	8,10
	Sake		g	20	0,179	Utilidad Bruta	
	Miel de Higo	A base de Panela	g	50	0,659		
	Ajonjoli		g	2	0,045		
Utensillos: Sous Pan							
Procedimiento Preparacion: 1: Cocer el jengibre, mirin, sake con la miel de higo. Colar 2: Servir							
Procedimiento Montaje: Servir los higos bañados en miel acompañados del helado de queso y bñar la							
Fotografia:							
Responsable:							

4.4 ServSafe

El sistema de entrenamiento y certificación de seguridad alimentaria ServSafe es un programa administrado por la National Restaurant Association y está acreditado por la ANSI, American National Standard Institute, ambas instituciones regularizadoras del manejo de alimentos en Estados Unidos de Norte América. La certificación ServSafe es un requerimiento básico de funcionamiento para el manejo y administración de restaurantes en muchas ciudades del mundo.

La implementación del sistema ServSafe será realizada como medida primaria de calidad dentro del restaurante. El personal de Soul Lounge Bar Restaurante recibirá el entrenamiento respectivo de personal acreditado por ServSafe y estos se erguirán al estándar establecido en el manual de operaciones. (Anexo 17)

4.5 Manual de Operaciones

- Las comidas potencialmente riesgosas deben ser mantenidas a temperaturas menores de 45° F o a temperaturas mayores de 140° F. Se considera el intervalo entre 45° F y 140° F como “ZONA DE PELIGRO” para la comida ya que la bacteria crece en forma óptima entre estas temperaturas.
- La carne asada debe ser cocinada a una temperatura interna mínima de 130° F. La carne de cerdo debe cocinarse a una temperatura interna mínima de 150° F. El pollo debe cocinarse a una temperatura interna de 165° F. Las hamburguesas y sus productos deben ser cocinadas a una temperatura interna mínima de 155° F.
- Las comidas que potencialmente presenten riesgos deben ser refrigeradas a temperaturas menores de 45° F. dentro de 4 horas de que hayan alcanzado los 140° F. Para algunas comidas deben utilizarse ciertas técnicas como el enfriamiento rápido mediante baños de hielo o

almacenando la comida en capas delgadas. Actualmente existen refrigeradoras de enfriamiento rápido hechas a medida para los restaurantes. Se recomienda utilizar estas refrigeradoras en los restaurantes donde hay grandes cantidades de comida a enfriarse.

- La comida remanente deben ser recalentada a 165° F. Esto incluye la carne asada que fue inicialmente cocinada a 130° F y luego refrigerada.
- Descongele la comida en el refrigerador, o con agua fría corriente, o en el microonda, o durante su cocción. **NUNCA DESCONGELE A TEMPERATURA DE AMBIENTE.**
- Para revisar las temperaturas debe tener un termómetro metálico que mida de 0° F a 220° F.
- La comida y la bebida que no esté cubierta y que está a la vista del consumidor debe ser protegida de los estornudos y la tos mediante dispositivos instalados correctamente.
- Todas las comidas deben mantenerse cubiertas, excepto durante su preparación y exhibición.
- Todos los huevos y toda la carne no cocinada debe guardarse debajo de las comidas cocinadas y las verduras.
- La comida no debe almacenarse sobre el piso en los almacenes o los refrigeradores. Toda la comida debe estar 12 pulgadas (31 cm) o más sobre el nivel del piso.
- Todas las frutas y las verduras deben ser lavadas antes de su preparación para evitar su posible contaminación química o bacteriológica.
- Todos los empleados deben mantener una buena higiene personal, como por ejemplo usar ropa limpia, usar algo para restringir el pelo y mantener las manos y la uñas limpias.
- No puede usarse ningún tipo de producto del tabaco en la cocina. Solo debe fumarse en áreas designadas para fumar y los empleados deben lavarse las manos antes de volver al trabajo.
- Los empleados deben lavarse las manos minuciosamente y tantas veces como sea necesario, especialmente luego de usar el baño.

- Para prevenir la transmisión de enfermedades, cualquier empleado que tenga una enfermedad contagiosa capaz de ser transmitida a través de la comida, o una lastimadura o furúnculo en las manos o brazos, no debe trabajar con la comida sin que el Departamento de Servicios Ambientales lo apruebe. Nunca debe trabajar con la comida si tiene diarrea, vómitos o fiebre.
- Los empleados que preparen la comida deben primero lavarse las manos con un jabón antibacterial o lavarse las manos con jabón común y luego ponerse guantes desechables de plástico.
- Todos los utensilios y los aparatos deben estar en buen estado (sin grietas ni rajaduras) y ser fáciles de limpiar.
- Las superficies que entren en contacto con la comida deben ser construidas de un material liso, no corrosivo y no tóxico, como por ejemplo de acero inoxidable.
- Las estanterías, las mesas, y los mostradores deben tener una superficie lisa, no absorbente y lavable.
- Todo equipamiento para el manejo de comida debe ser aprobado por la NSF (Fundación Nacional de Sanidad) o su equivalente.
- Todos los aparatos y las herramientas deben mantenerse limpias.
- Los utensilios de multiuso deben ser lavados, enjuagados y desinfectados luego de cada uso.
- Las superficies donde se prepare la comida también deben ser lavadas y desinfectadas frecuentemente. El desinfectante que se utilice para desinfectar debe ser preparado a una concentración adecuada y estar disponible durante todo el día:
 - Cloro 50 ppm (partes por millón)
 - Amoniaco 200 ppm
 - Iodo 12.5 ppm
 - Tiempo de contacto 2 minutos.

- El método correcto de tratamiento antibacterial de los utensilios multiuso para comer, beber y cocinar, en un fregadero de tres compartimientos, es lavar en el primer compartimiento, enjuagar en el segundo, y desinfectar en el tercero. La desinfección puede realizarse con productos químicos o con el uso de una estufa que mantenga el agua en el compartimiento a 170° F o más caliente.
- Las tiras de papel de prueba deben estar disponibles durante todo el día para verificar la concentración de la solución desinfectante. Recomendamos verificar el desinfectante diariamente. La desinfección puede realizarse en una lavadora automática aprobada por la NSF. Los operadores de la máquina de lavar deben ser entrenados en la operación de las lavadoras, en su limpieza y en la verificación de la desinfección.
- El agua caliente de grifo debe tener una temperatura de 140° F o más cuando la desinfección se realice con agua caliente en una lavadora automática. De lo contrario el agua caliente debe tener una temperatura mínima de 130° F.
- La temperatura del enjuague final de la lavadora automática debe ser de por lo menos 180° F.
- Todos los utensilios deben secarse al aire libre y guardarse en estantes por encima del piso. No se permite secar con toallas.
- Todos los utensilios, contenedores, platos, etc. deben ser invertidos o en lo posible cubiertos, o guardados en gabinetes limpios.
- Los empleados deben tener cuidado de no tocar las superficies limpias de los utensilios que entrarán en contacto con la boca del cliente.
- Las cucharas y las espátulas en las líneas de servicio, etc., deben estar puestas en la comida, con el mango extendiéndose hacia afuera.
- Los utensilios de uso único (papel y plástico) deben ser adquiridos en recipientes sanitarios y deben guardarse en áreas limpias hasta su uso. Se deben utilizar de manera correcta, prestando atención a la higiene.
- Las fuentes de agua deben mantenerse limpias.

- El hielo usado en bebidas, agua, té, y café o utilizado para refrigerar o servir las ensaladas y las verduras debe ser guardado y usado prestando atención a su higiene.
- Las cajas para guardar el hielo deben estar cubiertas y protegidas para evitar la contaminación. No almacene comida en estas cajas.
- El hielo debe manejarse con un cucharón grande o con un distribuidor automático. Para llenar la taza no la arrastre por el hielo.
- Las máquinas de hielo deben mantenerse limpias.
- Deben haber fregaderos de manos para que los empleados se laven las manos. Un fregadero de manos debe utilizarse solamente para lavarse las manos. No se debe utilizar para preparar comida ni para almacenar comida, y no debe ser bloqueada.
- En todos los fregaderos de manos debe haber jabón y toallas desechables.
- Los fregaderos para preparar comidas no deben utilizarse para lavar las manos.
- Los tachos de basura deben mantenerse cerrados, así como también deben mantenerse cerrados las cubiertas y las puertas de los contenedores de basura. Sin embargo, durante la preparación de la comida, puede mantenerse abiertos los tachos de basura en la cocina.
- Los tachos y contenedores de basura no deben estar dañados y deben estar relativamente limpios.
- Los contenedores de basura con desagüe deben tener un tapón de desagüe.
- La limpieza de los tachos de basura, escobas, etc. debe realizarse de forma adecuada, y no se debe desechar el agua sucia directamente en el suelo.
- Las paredes, los techos, y los pisos deben mantenerse limpios.
- Los pisos, las paredes, y los techos deben tener superficies lisas, lavables y no absorbentes. Las paredes y los techos deben ser de colores claros.
- Las puertas externas y las de los baños deben poder cerrarse automáticamente.
- En la puerta externa de servicio debe haber un ventilador de moscas para cuando se ingrese mercadería.

- Todas las salas necesitan luz adecuada.
- En las áreas de preparación y exhibición de comida las lámparas de luz deben estar protegidas o ser inastillables.
- Todo equipo de ventilación debe mantenerse limpio y en buen estado.
- Las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias.
- Los estantes que se utilicen para guardar platos, utensilios de cocina, comida, artículos de limpieza, etc. deben estar a una distancia del piso de por lo menos 12 pulgadas.
- Para el almacenamiento de porotos, azúcar, harina, etc. solo se deben usar recipientes limpios y cubiertos ajustadamente. Estos deben ser aprobados para su uso como recipientes de almacenamiento de comida. No se deben usar bolsas de basura porque están hechos de un plástico que no sirve para guardar comida.
- Los productos de limpieza, pesticidas, y otros químicos de riesgo deben ser almacenados lejos de la comida. Esta área debe designarse con un cartel que indique “Solamente para el Almacenamiento de Químicos”. Esta puede ser sobre el estante de abajo del almacén, etc. para prevenir la posible contaminación de la comida.

4.6 Aplicación de las 5S

La implementación de las 5S en Soul Lounge Bar Restaurante no solo organizara y mejorara la productividad. Este sistema de origen japonés, busca no solo optimizar recursos en la empresa mediante cada segmento del plan, sino crear y mejorar las condiciones de trabajo y la moral del personal, en un ambiente más agradable y seguro.

Un sitio ordenado y limpio reduce considerablemente tiempo y energía invertidas, así como reduce y previene riesgos de accidentes o sanitarios. Todo esto asegura la integridad de Soul Lounge Bar Restaurante y sus colaboradores dentro sus funciones diarias. (Anexo 18)

4.6.1 Seiri – Clasificación

El Objetivo de la primera etapa es aprovechar espacios despejados mediante la eliminación de elementos innecesarios y el desprendimiento de estos para futuras ocasiones.

Mediante un proceso de depuración de materiales se suprime aquellos no utilizados en un periodo de un año, los que permanezcan y se utilicen una vez al mes se separan a bodegas o archivos. Los que quedan a su uso semanal estarán en bodegas o estanterías cerca de la zona de trabajo. Si se utilizan una vez al día se ubicaran en el puesto de trabado.

Artículos empleados una vez por hora se los ubica a la mano en el puesto de trabajo y si su uso es por lo menos una vez cada hora se los coloca directamente sobre el trabajador como es el caso de termómetros, marcadores y guantes.

4.6.2 Seito – Orden

Con el lema “un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar”, pretendemos organizar el espacio optimizado para evitar pérdidas de energía y tiempo. La proximidad entre los elementos será basa en la frecuencia de uso que los elementos tengan. La estandarización y reglas de orden bien implantadas para la colocación adecuada y lógica de materiales; y un sistema PEPS, primero en entrar es el primero en salir, favorece al orden.

4.6.3 Seiso – Limpieza

La inocuidad de las áreas de trabajo así como de los equipos es el complemento obligatorio para evitar anomalías en la calidad de trabajo y el perfecto funcionamiento de las áreas. Mediante el control de puntos críticos de control, con la ayuda de un sistema de HACCP, facilitaremos la limpieza y la

inspección de futuras anomalías. Todo esto no solo mejora la calidad del servicio prestado, mejora también la calidad del medio de trabajo evitando que nuestros empleados sufran contaminaciones que afecten su salud y su desempeño diario. (Anexo 19)

4.6.4 Seiketsu – Estandarización

El diseño de un plan para la efectivización de las normas de limpieza y orden nos aseguran una oportuna reacción ante cualquier eventualidad que desalinee a Soul Lounge Bar Restaurante de sus metas y objetivos. Sistemas de control que involucren a todo el personal así como estándares de uso de materia y de frecuencias en las zonas previamente identificadas elevarán el rendimiento y tiempo en cada tarea creando un estándar de trabajo.

4.6.5 Shitsuke – Mantenimiento de la Disciplina

El control y la comprobación de resultados del sistema 5S involucran a todos los niveles de la cadena de mando de Soul Lounge Bar Restaurante. El trabajar permanente mente con el sistema y sus normas claramente establecidas nos permite realizar mejoras continuas mediante un ciclo PDCA (planificar, hacer, verificar y actuar), logrando elevar la calidad en un día a día y palpar una evolución del establecimiento sin olvidar que este es el medio y no el fin de la organización.

CAPITULO V

5 Aspecto Mercadológico

5.1 Definición de Mercado

Tomando como punto de partida que un mercado es la oferta o venta de bienes y servicios en función a una demanda existente o agregada generada por los compradores potenciales en un medio determinado.

Damos lugar a un nuevo mercado, en vista que nuestro concepto es el pionero en esta categoría tanto a nivel local como nacional.

Estando este enfocado a personas amantes de la gastronomía, clientes en busca de nuevas experiencias culinarias, empresarios, familias y todo el público dispuesto a expandir sus sensaciones culturales.

5.1.1 Justificación del desarrollo de estrategias de mercado

Para resolver las complejidades que encierra nuestro mercado, es necesario planificar e implementar una o más estrategias de mercado con la finalidad de lograr los objetivos que la empresa o unidad de negocios se ha propuesto alcanzar en su mercado meta.

Aquí el Gerente utiliza dos formas de análisis que se complementan entre sí.

Efectúa un análisis cualitativo que consiste en segmentar el mercado y luego mediante un análisis cuantitativo evalúa el atractivo de los segmentos resultantes aplicando los conceptos de punto de equilibrio y las proyecciones de rentabilidad.

5.1.2 Segmentación de mercado

5.1.2.1 Demográfico

Los aspectos más importantes dentro de la segmentación demográfica que tomaremos en cuenta en función de Soul Lounge Bar Restaurante son el sexo, edad, ingresos y nacionalidad.

5.1.2.2 Psicográfico

Dividimos a un mercado en diferentes grupos con base en características de los consumidores tales como clase social, estilo de vida, tipos de personalidad, actitudes de la persona hacia sí misma, hacia su trabajo, la familia, creencias y valores. A esta segmentación por actitudes se la conoce como segmentación conductual y la consideramos como la mejor opción para iniciar la segmentación de un mercado.

5.1.2.3 Geográfico

Teniendo en cuenta lo sensible que es fusionar dos culturas y tendencias culinarias es necesario cotejar información de municipios, ciudades o comunas involucradas directas e indirectamente en el desarrollo de la empresa y el mercado.

5.2 Investigación de Mercado

5.2.1 Investigación de Mercado tipo Documental

Esta investigación, también llamada como Desktop Research, se refiere a la recopilación de datos de documentos emitidos por instituciones especializadas y enfocadas a un medio en particular, estas pueden ser secretarías de estado, cámaras, asociaciones, entre otras. (Anexo 20)

5.2.2 Investigación de Mercado de Campo

Es toda información necesaria que podamos obtener directamente del cliente o consumidor, en condiciones controladas mediante una variable externa, quien nos indicara las tendencias de consumo y mercado de nuestro grupo.

Será necesario hacer trabajo de campo empleando herramientas como:

5.2.2.1 Encuestas

Serán elaboradas con los parámetros que dictamine el gerente según la segmentación de mercado antes marcada. (Anexo 21)

5.2.2.2 Pruebas Sensoriales

Mediante la recopilación de datos en base pruebas presentadas a potenciales clientes y público en general, de sabor, textura, color, aroma, forma y cualidades organolépticas de platos y productos empleados en Soul Lounge Bar Restaurante.

Podremos determinar si nuestra cocina tiene la aceptación deseada para así tomar las medidas correctivas más apropiadas que satisfagan nuestros objetivos. (Anexo 22)

5.2.3 Competencia

Al querer nosotros fijarnos en un mercado determinado debemos también conocer a quienes nos estamos enfrentando competitivamente. Siendo este un nuevo concepto de gastronomía, cultura y servicio nos vemos ligados a competir con establecimientos de alimentos y bebidas que de una u otra forma representan una amenaza a Soul Lounge Bar Restaurante.

5.2.3.1 Directa

Soul Lounge Bar Restaurante no tiene competencia alguna en el mercado a desarrollarse, Cayambe.

5.2.4 Indirecta

Competencia Indirecta son todos los establecimientos de alimentos y bebidas en la zona. Restaurantes, Bares, Cafeterías, Hosterías y otros, forman parte de la lista de posibles competidores.

5.2.5 Proyecciones

Se plantean proyecciones de las diferentes tendencias y variables que puedan afectar al negocio, en base a la investigación de campo, en el momento de la planeación de nuestro mercado.

5.2.6 Estudio de control

Es aquella investigación que va encaminada a conocer los resultados que se producen como consecuencia de la adopción de determinadas decisiones.

En estos estudios nos da a conocer las pequeñas desviaciones de los resultados planificados y los resultados que se van produciendo, a tiempo para implementar medidas correctoras.

5.3 Análisis de Resultados y Estrategia Mercadológica

De todos los datos recopilados de las diferentes mediciones y estudios realizados en nuestro mercado potencial pudimos definir que al cliente que estaremos enfocando será entre 25 y 35 años de edad principalmente masculino que acostumbra a salir entre una a tres veces por semana con un gasto promedio de quince dólares americanos.

Generalmente es acompañado por su pareja y tiene gran aceptación por la cocina ecuatoriana principalmente pero con inclinaciones a la japonesa, lo que nos impulsa a mantener el concepto del proyecto.

Con una mesa promedio entre dos a cuatro personas, donde el precio es el principal factor de importancia del público y con la preferencia de salir en la noche al sector norte ha permitido crear una estrategia clara de mercado.

El bombardeo de publicidad gráfica y la introducción de Soul Lounge Bar Restaurante en el mercado no será mayor inconveniente ya que con la creación de una expectativa el cliente reaccionara de manera favorable y así evolucionar constantemente el concepto y servicio.

CAPITULO VI

6 Creación de Imagen, Marketing y Publicidad

6.1 Marca

Es nuestro distintivo de servicio y producto de otros de su misma clase o rama. Sera representada por nuestro logotipo, diseño, eslogan, así como de la textura, color, forma y aroma de cada uno de nuestros productos.

6.1.1 Protección de Marca (Patente IEPI)

La Marca Soul Lounge Bar Restaurante registrada en el IEPI tiene el respaldo legal ecuatoriano de ser marca única en nombre y concepto. Dando la apertura a futura defensa o litigio por plagio o usurpación de derechos.

6.1.1.1 Requisitos

- Trámite por solicitud de marca, nombre comercial, lema comercial, apariencia distintiva asciende a la suma de USD\$ 116 que se pagaran en una institución bancaria a nombre del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.
- Identificación del solicitante con sus datos generales, e indicando el modo de obtención del derecho en caso de no ser él mismo el inventor.
- Identificación del inventor con sus datos generales.
- Título o nombre de la invención
- Identificación de la prioridad reivindicada, si fuere del caso o la declaración expresa de que no existe solicitud previa.
- Identificación del representante o apoderado, con sus datos generales.
- Identificación de los documentos que acompañan la solicitud.

6.2 Creación de imagen

6.2.1 Colores

Los colores predominantes en Soul, Lounge Bar Restaurante serán el negro y el rojo, colores sobrios y elegantes que al ser combinados con detalles minimalistas en blanco crean un concepto muy innovador y vanguardista.

Nos basamos en nuestro estudio mercadológico para estos colores y tendencia debido a que nuestro potencial cliente relaciona los mismos con la cultura japonesa, sin olvidar que la forma en que los combinamos estará ligada a nuestro concepto fusión ecuatoriano-japonesa.

6.2.2 Logotipo

El logotipo fue diseñado en función al concepto exacto de Soul Lounge Bar Restaurante, una bandera japonesa con toques precolombinos y tipografía que esquematiza alimentos fusiona de forma perfecta lo japonés con lo andino. (Anexo 23)

6.2.3 Eslogan

“Equilibrio desde el centro del planeta”

Es un eslogan que demuestra la esencia de Soul Lounge Bar Restaurante en todo su contexto. Buscamos encontrar el equilibrio en cada producto, en cada detalle y cada segmento de nuestra empresa.

Al estar situados en un punto de cero grados con cero minutos y cero segundos podemos presumir nuestra exacta ubicación de estar en el centro del planeta.

6.3 Rotulación

La difusión grafica exterior de Soul Lounge Bar Restaurante será mediante un letrero tridimensional con iluminación interna que estará situado en el exterior del establecimiento en la entrada frontal del mismo. Sus dimensiones son de dos metros de alto por 4.5 de ancho, en este rectángulo se plasmara el logo y el eslogan de la empresa con el afán de demarcar el territorio y exponer la marca.

6.4 Uniformes

Los uniformes son pensados en la fusión de las tendencias así como del carácter del restaurante. Al fusionar culturas diferentes y tendencias distintas es muy importante que el uniforme de cada colaborador en Soul Lounge Bar Restaurante lleve diseños modernos, frescos y únicos que capturen la esencia del restaurante en su totalidad.

6.4.1 Cocina (Anexo 24)

- Todos los Cocineros emplearan una chaqueta de color blanco llano con la imagen el logo y con su nombre bordado en la parte superior derecha.
- El Pantalón será de color negro llano.
- Delantal faldón de color negro llano con el respectivo logo grabado en el mismo. En este se puede agregar logos de empresas con la cuales se haya establecido convenios o alianzas.
- Zapatos de seguridad certificados para el área en los que se van a emplear.

6.4.2 Servicio y Caja (Anexo 25)

- El uniforme de servicio comprende en una chaqueta kimono estilo japonés de color negro y rojo, lleva bordado en la parte posterior ilustraciones andinas como las encontradas en camisas o blusas folclóricas tradicionales

andinas, así como el nombre y logotipo de la empresa en la parte superior derecha frontal.

- El pantalón será de color negro llano.
- Zapatos de seguridad certificados para el área en los que se van a emplear.

6.5 Papelería

Mediante un diseño gráfico que se acople al concepto y fusión de la cultura andino japonesa, Soul Lounge Bar Restaurante comunicara su marca mediante toda papelería que involucre el desenvolvimiento de las diversas labores de la empresa.

Las tarjetas de presentación, papelería A4, sobres, empaques diversos e individuales se difundirá una marca seria y bien consolidada. (Anexo 26)

6.6 Manejo de Relaciones Públicas Internas y Externas

6.6.1 Cliente

Creando una fidelización del cliente mantener un vínculo estrecho entre establecimiento y consumidor mediante el nivel de servicio y seguimiento de cliente.

6.6.2 Competencia

Respetando estándares de competencia leal, manteniendo un vínculo con la competencia para afrontar problemas de mercado creando estrategias para el desarrollo de la zona.

6.6.3 Proveedores

Manteniendo claros los estándares de calidad y proceso de selección, crear un vínculo profesional que de apertura a expansiones empresariales en el medio y de producto.

6.6.4 Lanzamiento y Apertura

El lanzamiento y apertura se realizaran al mismo tiempo y se invitaran a potenciales consumidores, basándonos en indicadores de mercado antes analizados y personas de influencia en el medio dispuestos a formar parte de esta nueva etapa gastronómica y cultural.

6.6.5 Medios de Comunicación

Empleando medios de comunicación como Radio, Televisión Privada, Internet, Revistas y Periódicos promocionar la marca y hacernos conocer como imagen en diferentes plazas.

6.7 Marketing Mix

6.7.1 Precio

Los precios son colocados en función del tipo de establecimiento que es Soul Lounge Bar Restaurantes, al tipo de producto que ofertamos y al mercado que nos estamos enfocando. Sin olvidar nuestras metas financieras.

6.7.2 Plaza

La ubicación del negocio fue pensada en nuestro principal cliente, que son los turistas de paso por la ciudad de Cayambe o población flotante que trabaja en

el sector. Así como la importación de turistas extranjeros que serán uno de nuestros principales clientes potenciales.

6.7.3 Producto

Frente a la demanda existente en la zona, las nuevas tendencias culturales, gastronómicas y sociales; son motivo suficiente para introducir un nuevo concepto en el campo turístico cayambeño y ecuatoriano. Siendo los pioneros en concepto tenemos una fortaleza a nuestro favor.

6.7.4 Promoción

La promoción del establecimiento se realizara día a día con el servicio, así como ofertas en temporadas especiales como Navidad, San Valentín, Semana Santa, Carnaval, con menús especiales. El promocionar festividades locales y nacionales también es parte de nuestro concepto que estará reflejado en nuestro producto.

6.8 Manejo de Publicidad

La técnica de comunicación comercial que implementa Soul Lounge Bar Restaurante intenta fomentar el consumo de nuestro producto y servicio a través de los medios de comunicación. La Publicidad se maneja con mucha precaución de no incurrir en gastos innecesarios y de cubrir los puntos prioritarios de venta en el mercado. Mediante Gerencia se podrá tener un mejor control y revisión del progreso de publicidad – ventas.

6.8.1 Publicidad Grafica

- Mediante la inclusión de nuestra marca en la revista Destino 0°, con la publicidad de una página completa donde incluye fotografía o diseño gráfico de media plana y texto explicativo o de introducción de otra media plana.

Proyectamos la difusión en más de 1000 establecimientos a nivel nacional entre los cuales estarán hosterías, agencias de viajes y hoteles. (Anexo 28)

- Banners Publicitarios y Pancartas empresariales estarán serán diseñados para ubicarlos estratégicamente en eventos públicos o cuando esto amerite.
- Posters publicitarios con diseños creativos serán elaborados con la finalidad de crear expectativa y mantener un vínculo del mercado con nuestra marca. Estos posters cumplirán el papel de flyers ya que serán entregados gratuitamente a clientes estratégicos y potenciales.
- Publicidad gráfica especialmente diseñada será posteada en buses de transporte público, principalmente la Cooperativa de Transporte Flor del Valle, con el afán de promocionar la marca en carreteras y vías de tráfico vehicular.

6.8.2 Publicidad Audio Visual

- Un spot publicitario de audio y video será elaborado para la transmisión del mismo en un canal privado de la ciudad de Cayambe, Canal 9, así como su posteo en internet y vallas videográficas en la ciudad de Cayambe. A medida que nuestra empresa evolucione nos servirá para televisión nacional u otros medios.
- Un jingle, publicidad auditiva, será creada para la radio difusión en medios locales de Cayambe, radio Intipacha y radio Ecos de Cayambe, así como radios nacionales.

6.9 Control

6.9.1 Costo Beneficio de marketing

Se revisara periódicamente que el gasto empleado a mercadeo y marketing represente con el flujo de dinero en el establecimiento. Caso contrario se reducen los costos o se inyecta más capital.

6.9.2 Balances

Los Balances nos va a ayudar mucho en la toma de decisiones al final de un periodo o al inicio de esta. Para saber los puntos de corrección dentro del aspecto económico que está ligado a todas las aéreas y estructura de manejo de la empresa.

CAPITULO VII

7 Aspecto Financiero

7.1 Inversión Inicial

7.1.1 Activos Fijos

- Equipos de Cocina (Anexo30)

Articulo	Empresa	Valor Unida	Cantidad	Valor final	Observacion
Plancha	TERMALIMEX	\$ 733,41	1	\$ 733,41	Anvil CBL9024
Cocina		\$ 2.484,00	1	\$ 2.484,00	Imperial IR-6
Freidora		\$ 277,45	1	\$ 277,45	Anvil FFA 2001
Empacadora al Vacio		\$ 1.661,00	1	\$ 1.661,00	VAC MASTER
Grill		\$ 943,41	1	\$ 943,41	Anvil CBL9340
Refrigerador		\$ 2.400,00	1	\$ 2.400,00	
Congelador		\$ 2.900,00	1	\$ 2.900,00	
Mesa Trabajo		\$ 1.500,00	2	\$ 3.000,00	Acero inoxidable
Horno Microonda		\$ 514,32	2	\$ 1.028,64	Amana LD10
Batidor		\$ 127,30	1	\$ 127,30	ISI 1603
Maquina Café Espresso		\$ 2.828,92	1	\$ 2.828,92	Suova Simonelli 15/60/11
Molino Café		\$ 897,00	1	\$ 897,00	Casadio
Licuadora		\$ 127,30	2	\$ 254,60	ROBOT Copue
Total Equipamiento de Cocina				\$ 19.535,73	

- Batería de Cocina (Anexo 30)

Articulo	Empresa	Valor Unidad	Cantidad	Valor final	Observacion
Olla de Precion	Termalimex	174,93	1	174,93	
Cuchillo Fugu Hiki	Termalimex	19,3	3	57,9	Cuchillo para Sashimi
Cuchillo Sierra	Termalimex	7,41	3	22,23	
Cuchillo Carnicero	Termalimex	9,16	3	27,48	30.48
Cuchillo Cebollero	Termalimex	8,72	3	26,16	
Guantes Proteccion	Termalimex	37,68	4	150,72	Victorinox
Tabla de picar	Termalimex	26,71	6	160,26	
Bowl 0,75	Termalimex	1,51	15	22,65	
Bowl 1,5	Termalimex	2,18	9	19,62	
Bowl 4	Termalimex	17,81	6	106,86	
Bowl 8	Termalimex	7,32	5	36,6	
Bowl 20	Termalimex	23	4	92	
Rebanador en Espiral	Termalimex	118,64	2	237,28	
Mandolina	Termalimex	300,16	2	600,32	JB PRINCE
Total Bateria de Cocina				1735,01	

- Muebles y Enceres

Articulo	Empresa	Valor Unidad	Cantidad	Valor final	Observacion
Mesas Altas	Modulera	80	8	640	
Mesas Bajas	Modulera	80	4	320	
Estanterias Bodega	Modulera	350	1	350	
Pubs	Modulera	60	20	1200	
Silla Caja	Modulera	120	1	120	
Campana	Termalimex	2370	1	2370	
Sillas / Sillones	Modulera	73	40	2920	
Barra	Modulera	947	1	947	
Silla para Bebe	Irvix	180,54	2	361,08	Rubermaid
Total Muebles y Enceres				9228,08	

- Equipo de Computación y Electrónico

Articulo	Empresa	Valor Unidad	Cantidad	Valor final	Observacion
Tabletas Electronicas	V-rham	185	10	1850	Gemei G9
Computadora	El Centro	320	1	320	
Modem Wifi	Gran Aki	49	1	49	D-Link
Sistema de Facturacion	El Centro	700	1	700	Camila
Impresoras Comandas y Facturacion	Centro	220	3	660	Epson Lx200
Sistema de Sensores de Seguridad	Invin	995	1	995	Fuego, Gas, Movimiento Magneticos
Sistema de Audio	Gran Aki	350	1	350	Teatro en casa
Total Equipo Computacion y Electronico				4924	

- Menaje

Articulo	Cantidad	Unidad Medida	Marca/Proveedor	Valor	Total Marca
Tenedor Entrada	60	Unidad	Aropal Hotel	1,68	100,8
Tenedor Principal	60	Unidad	Aropal Hotel	2,12	127,2
Cuchara Sopera	60	Unidad	Aropal Hotel	1,8	108
Cuchara TE	60	Unidad	Aropal Hotel	1,4	84
Cuchara Espresso	60	Unidad	Aropal Hotel	0,98	58,8
Cuchillo Principal	60	Unidad	Aropal Hotel	2,12	127,2
Cuchillo Entrada	60	Unidad	Aropal Hotel	1,68	100,8
Vaso H (long drink)	60	Unidad	Aropal Hotel	2,3	138
Vaso Cerveza 1/2 pint	24	Unidad	Aropal Hotel	2,2	52,8
Vaso Cerveza 1 pint	24	Unidad	Aropal Hotel	3	72
Vaso corto (old fashioned)	24	Unidad	Aropal Hotel	2,5	60
Copa Martini	24	Unidad	Aropal Hotel	3,5	84
Copa Vino Tinto	24	Unidad	Aropal Hotel	3,4	81,6
Copa Vino Blanco	24	Unidad	Aropal Hotel	3,8	91,2
Copa Agua	24	Unidad	Aropal Hotel	3,7	88,8
Plato Rectangula	24	Unidad	Aropal Hotel	5,8	139,2
Plato Redondo	36	Unidad	Aropal Hotel	5,15	185,4
Plato Cuadrado	36	Unidad	Aropal Hotel	6,16	221,76
Plato Sopero	24	Unidad	Aropal Hotel	4,35	104,4
Taza Te	24	Unidad	Aropal Hotel	2,67	64,08
Platillo Te	24	Unidad	Aropal Hotel	1,6	38,4
Taza Espresso	24	Unidad	Aropal Hotel	3	72
Platillo Espresso	24	Unidad	Aropal Hotel	1,9	45,6
Total Costo Menaje 50 pax					2246,04

7.1.2 Activo Inmovilizado Intangible

Artículo	Empresa	Valor Unidad	Cantidad	Valor final	Observacion
Patente	Municipio Cayambe	76,4	1	76,4	
Permiso de Bomberos	Bomberos Cayambe	20,1	1	20,1	
Permiso Salud	MSP	15	1	15	
Permiso Turismo	MITUR		1	0	Impuesto 1/1000
Capasitacion Inicial		150	1	150	Material de Apoyo y Material Audiovisual
Registro de la marca	IEPI	600	1	600	
Dominio Pagina WEB	Vram	60	1	60	
Total Activo Inmovilizado Intangible				921,5	

7.1.3 Activos No Corriente

• Inventario A&B Mínimos

Ingredientes	Marca	Proveedor	Un. Me	Peso Empaque	Valor Empaque	% Usado	Peso Usado	Peso Utilizable	Valor Usado	IVA	Costo E. Lit	Observaciones	Porción	Valor Porción
Acido Acetilol	Ainomoto	Casa Horizontal	g	70	8,00	0%	-	70	\$ 0,114	\$ 0,96	\$ 1,28		1	\$ 0,128
Acido de Maiz	Mazola	GranAxi	g	2000	4,56	0%	-	2000	\$ 0,002	\$ 0,55	\$ 0,003			\$ 0,003
Acidol	La Faventa	GranAxi	g	500	2,00	0%	-	500	\$ 0,004	\$ 0,24	\$ 0,004			\$ 0,004
Aguas	Municipio Cayambe	GranAxi	ml	2000000	1,00	0%	-	2000000	\$ 0,000	\$ 0,21	\$ 0,000		1200	\$ 0,000
Aguacate	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	1,20	22%	220	780	\$ 0,002	\$ 0,14	\$ 0,002			\$ 0,002
Aji	Casa Campesina	GranAxi	g	100	0,60	5%	5	95	\$ 0,001	\$ 0,10	\$ 0,009			\$ 0,009
Aji Ronco	Casa Campesina	GranAxi	g	100	2,00	5%	5	95	\$ 0,021	\$ 0,41	\$ 0,024			\$ 0,024
Aji Ronco	Casa Campesina	GranAxi	g	100	1,25	5%	5	95	\$ 0,013	\$ 0,15	\$ 0,015			\$ 0,015
Aji	Casa Campesina	GranAxi	g	150	2,90	0%	-	150	\$ 0,029	\$ 0,50	\$ 0,029			\$ 0,029
Aji	Casa Campesina	GranAxi	g	100	1,50	0%	-	100	\$ 0,015	\$ 0,18	\$ 0,017			\$ 0,017
Aji	Casa Campesina	GranAxi	g	100	1,50	0%	-	100	\$ 0,015	\$ 0,18	\$ 0,017			\$ 0,017
Aji	Casa Campesina	GranAxi	g	100	1,50	0%	-	100	\$ 0,015	\$ 0,18	\$ 0,017			\$ 0,017
Alcapoll Negro	Casa Horizontal	GranAxi	g	100	6,00	0%	-	100	\$ 0,060	\$ 0,72	\$ 0,067			\$ 0,067
Alga Kombu	Casa Horizontal	GranAxi	g	10	4,38	0%	-	10	\$ 0,044	\$ 0,43	\$ 0,491			\$ 0,491
Alga Yaki Nori	Casa Horizontal	unidad		10	3,08	0%	-	10	\$ 0,308	\$ 0,37	\$ 0,344			\$ 0,344
Almeja	Ovea Negra	GranAxi	g	1000	8,00	0%	-	1000	\$ 0,008	\$ 0,96	\$ 0,009	Sin valvas		\$ 0,009
Arroz	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	1,80	0%	-	1000	\$ 0,002	\$ 0,27	\$ 0,002			\$ 0,002
Arroz Gohann	Botani	ICHIBAN S.A.	g	2280	9,00	0%	-	2280	\$ 0,004	\$ 1,08	\$ 0,004	Arroz Gohann grano corto blanco	800	\$ 3,568
Ayun Rojo	Ovea Negra	GranAxi	g	1000	16,67	0%	-	1000	\$ 0,017	\$ 2,00	\$ 0,019			\$ 0,019
Azucar	Vaklez	GranAxi	g	2000	4,24	0%	-	2000	\$ 0,002	\$ 0,57	\$ 0,002			\$ 0,002
Brotos de soya	GranAxi	GranAxi	g	200	0,70	5%	10	190	\$ 0,004	\$ 0,08	\$ 0,004			\$ 0,004
Camaron	U9	Ovea Negra	g	1000	10,00	18%	180	820	\$ 0,012	\$ 1,20	\$ 0,014	Pelado		\$ 0,014
Cansama	Casa Horizontal	GranAxi	g	1000	29,87	0%	-	1000	\$ 0,029	\$ 3,48	\$ 0,032			\$ 0,032
Cebolla Parda	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	1,29	5%	50	950	\$ 0,002	\$ 0,26	\$ 0,003			\$ 0,003
Cebolla Blanca	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	2,22	5%	50	950	\$ 0,002	\$ 0,27	\$ 0,003			\$ 0,003
Cebolla Pastora	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	1,53	5%	50	950	\$ 0,001	\$ 0,34	\$ 0,001			\$ 0,001
Cebollin	Casa Campesina	GranAxi	g	100	0,30	0%	-	100	\$ 0,003	\$ 0,04	\$ 0,003			\$ 0,003
Cedron	Casa Campesina	GranAxi	g	100	0,30	0%	-	100	\$ 0,003	\$ 0,04	\$ 0,003			\$ 0,003
Champñones	Kernel	Casa Campesina	g	1000	9,80	20%	200	800	\$ 0,009	\$ 0,82	\$ 0,010			\$ 0,010
Chifles	Platanero	GranAxi	g	200	0,45	0%	-	200	\$ 0,002	\$ 0,05	\$ 0,003			\$ 0,003
Chico Mungo	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	1,20	0%	-	1000	\$ 0,002	\$ 0,10	\$ 0,002	Desgranado		\$ 0,002
Choclos Pelados	Salatto	GranAxi	g	1000	2,60	0%	-	1000	\$ 0,003	\$ 0,31	\$ 0,003			\$ 0,003
Chorizaduro	Francisco Greff	GranAxi	g	1000	9,00	0%	-	1000	\$ 0,009	\$ 1,08	\$ 0,010	50 unidades aprox		\$ 0,010
Chile	Casa Campesina	GranAxi	g	100	0,43	0%	-	100	\$ 0,004	\$ 0,03	\$ 0,005			\$ 0,005
Cilantro	GranAxi	GranAxi	g	800	0,90	0%	-	800	\$ 0,002	\$ 0,23	\$ 0,003	Pelado y con agua		\$ 0,003
Col	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	2,25	20%	200	800	\$ 0,003	\$ 0,27	\$ 0,003			\$ 0,003
Comino	Aki	GranAxi	g	50	0,55	0%	-	50	\$ 0,001	\$ 0,05	\$ 0,012			\$ 0,012
Concha Negra	Ovea Negra	GranAxi	g	1000	8,00	0%	-	1000	\$ 0,008	\$ 0,96	\$ 0,009	Sin valvas		\$ 0,009
Coriandro	Casa Campesina	GranAxi	g	250	4,00	0%	-	250	\$ 0,016	\$ 0,48	\$ 0,018			\$ 0,018
Costilla de Cerdo	GranAxi	GranAxi	g	1000	8,15	0%	-	1000	\$ 0,008	\$ 1,05	\$ 0,007	Costillar Americano		\$ 0,007
Cueto Cerdo Testado	Crunchi	GranAxi	g	200	8,40	0%	-	200	\$ 0,002	\$ 0,08	\$ 0,003			\$ 0,003
Curry	McCormick	GranAxi	g	200	0,50	0%	-	200	\$ 0,025	\$ 0,08	\$ 0,028			\$ 0,028
Dalton	Casa Horizontal	GranAxi	g	1000	4,00	0%	-	1000	\$ 0,040	\$ 0,40	\$ 0,040			\$ 0,040
Fecula de Maiz	Macona	GranAxi	g	1000	2,66	0%	-	1000	\$ 0,003	\$ 0,32	\$ 0,003			\$ 0,003
Frijol Negro	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	2,23	0%	-	1000	\$ 0,002	\$ 0,27	\$ 0,002			\$ 0,002
Frijol	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	3,08	20%	200	800	\$ 0,004	\$ 0,77	\$ 0,004			\$ 0,004
Glutamato Monosodico	Aki	GranAxi	g	100	0,47	0%	-	100	\$ 0,005	\$ 0,08	\$ 0,005			\$ 0,005
Grasa de Palo	Ovea Negra	GranAxi	g	500	9,70	0%	-	500	\$ 0,019	\$ 1,16	\$ 0,022			\$ 0,022
Helado de Queso	Sweet Snow	GranAxi	g	1000	4,00	0%	-	1000	\$ 0,004	\$ 0,48	\$ 0,004			\$ 0,004
Higos	Arbolada	GranAxi	g	100	1,18	0%	-	100	\$ 0,012	\$ 0,14	\$ 0,013			\$ 0,013
Hojas de Bledo	GranAxi	GranAxi	g	50	5,00	0%	-	50	\$ 0,050	\$ 0,48	\$ 0,054			\$ 0,054
Hojas de Chiche	Francisco Greff	unidad		20	1,00	5%	1	19	\$ 0,053	\$ 0,12	\$ 0,058			\$ 0,058
Hongo Chino	Casa Horizontal	GranAxi	g	200	6,00	15%	30	170	\$ 0,035	\$ 0,72	\$ 0,040			\$ 0,040
Hongo Portobello	Kernel	GranAxi	g	200	2,73	0%	-	200	\$ 0,027	\$ 0,33	\$ 0,031			\$ 0,031
Hongo Shiitake	Kernel	GranAxi	g	200	3,20	0%	-	200	\$ 0,016	\$ 0,38	\$ 0,018			\$ 0,018
Huevo	Pronaca	unidad		15	2,30	0%	-	15	\$ 0,153	\$ 0,28	\$ 0,172			\$ 0,172
Hingapo	GranAxi	GranAxi	g	50	0,68	0%	-	50	\$ 0,014	\$ 0,15	\$ 0,015			\$ 0,015
Jajalote	Sakura	GranAxi	g	250	0,55	0%	-	250	\$ 0,002	\$ 0,07	\$ 0,002			\$ 0,002
Jergibre Encurtido	Wiel Pac	ICHIBAN S.A.	g	140	3,23	0%	-	140	\$ 0,023	\$ 0,39	\$ 0,026			\$ 0,026
Jugo Limon	Fruital	GranAxi	ml	1000	1,90	0%	-	1000	\$ 0,004	\$ 0,17	\$ 0,004			\$ 0,004
Limon Mayer	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	1,72	0%	-	1000	\$ 0,002	\$ 0,21	\$ 0,002			\$ 0,002
Limon Sulf	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	1,53	0%	-	1000	\$ 0,002	\$ 0,18	\$ 0,002			\$ 0,002
Naranja	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	0,70	0%	-	1000	\$ 0,001	\$ 0,08	\$ 0,001			\$ 0,001
Katsubushi	Casa Horizontal	GranAxi	g	200	6,00	0%	-	200	\$ 0,030	\$ 0,72	\$ 0,034	Bonito deshidratado		\$ 0,034
Kivi	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	1,27	0%	-	1000	\$ 0,001	\$ 0,15	\$ 0,001			\$ 0,001
Lanzadino	U14	Ovea Negra	g	1000	11,00	12%	120	880	\$ 0,013	\$ 1,30	\$ 0,014			\$ 0,014
Leche	Andina	GranAxi	g	1000	0,74	0%	-	1000	\$ 0,001	\$ 0,09	\$ 0,001			\$ 0,001
Leche de Coco	Coconut	GranAxi	g	400	8,71	0%	-	400	\$ 0,009	\$ 0,45	\$ 0,010			\$ 0,010
Lechuga	Casa Campesina	GranAxi	g	1000	0,83	0%	-	1000	\$ 0,003	\$ 0,10	\$ 0,003			\$ 0,003
Lengua	Ovea Negra	GranAxi	g	1000	6,66	0%	-	1000	\$ 0,007	\$ 0,80	\$ 0,007			\$ 0,007
Limon de Cerdo	Ovea Negra	GranAxi	g	1000	0,50	0%	-	1000	\$ 0,002	\$ 0,09	\$ 0,002			\$ 0,002
Machos	Casa Campesina	GranAxi	g	300	1,78	0%	-	300	\$ 0,006	\$ 0,21	\$ 0,007			\$ 0,007
Mari	Condiments	GranAxi	g	200	1,78	0%	-	200	\$ 0,009	\$ 0,21	\$ 0,010			\$ 0,010
Mantequilla	Dulac's	GranAxi	g	1000	2,80	0%	-	1000	\$ 0,003	\$ 0,30	\$ 0,003			\$ 0,003
Manzanilla	GranAxi	GranAxi	g	100	0,30	0%	-	100	\$ 0,003	\$ 0,04	\$ 0,003			\$ 0,003
Maizblanco	Ovea Negra	GranAxi	g	1000	5,90	0%	-	1000	\$ 0,006	\$ 0,71	\$ 0,007			\$ 0,007
Menta	GranAxi	GranAxi	g	100	0,30	0%	-	100	\$ 0,003	\$ 0,04	\$ 0,003			\$ 0,003
Miel	Schuljo	GranAxi	g	620	8,36	0%	-	620	\$ 0,013	\$ 1,00	\$ 0,015			\$ 0,015
Mirin	Casa Horizontal	GranAxi	g	300	3,40	0%	-	300	\$ 0,011	\$ 0,41	\$ 0,013			\$ 0,013
Miso Rojo	Casa Horizontal	GranAxi	g	1000	17,00	0%	-	1000	\$ 0,017	\$ 2,04	\$ 0,019			\$ 0,019
Morcho	GranAxi	GranAxi	g	1000	3,20	0%	-	1000	\$ 0,003	\$ 0,38	\$ 0,004			\$ 0,004
Mozzara	Manqu	GranAxi	g	1000	3,10	0								

7.2 Costos y Gastos

7.2.1 Costo Fijo

- Sueldos y Salarios

Sueldos y Salarios				
Puesto de Trabajo	Salario	Aporte Patronal IESS	Decimo III	Decimo IV
Jefe Servicio	264	32,076	264	264
Mesero (x2)	264	32,076	264	264
Bar tender	264	32,076	264	264
Chef Ejecutivo	520	63,18	520	520
Chef de Partida (x3)	264	32,076	264	264
Posillero	264	32,076	264	264
Cajero	300	36,45	300	300
VALOR MENSUAL	2140	260,01		
VALOR ANUAL	25680	3120,12	2140	2140
VALOR ANUAL SALARIOS				35480,13

- Costo Operacional

Articulo	Empresa	Valor Unidad	Cantidad	Valor final	Observacion
Arriendo	Inprolac's	336	1	336	
Luz	Emelnorte	79	1	79	
Agua	Municipio de Cayambe	22	1	22	
Telefono	CNT	34	1	34	
Internet	CNT	50	1	50	
Seguridad Privada y monitoreo	Invin	50,2	1	50,2	
Transporte	Apuritos Taxi	20	11	220	
Total Mensual				791,2	
Total Costo Operacional				9494,4	

7.2.2 Costo Variable

Articulo	Empresa	Valor Unidad	Cantidad	Valor final	Observacion
Utiles de Limpieza	Importadora Calderon	48	1	48	Paquete de Limpieza
Material de Limpieza	Importadora Calderon	23	1	23	Paquete de Limpieza
Materian de Empaque	Importadora Calderon	0,02	1000	20	
Individuales	Rmproducciones	0,012	1000	12	
Tarjeteria	RMproducciones	0,01	1000	10	
Papel Administrativo	Rmproducciones	0,018	1000	18	
Chopstick	GDMA	0,12	1000	120	
Total Mensual				251	
Total Costo Variable				3012	

7.2.3 Costo de A&B en la Carta

CURSO	PLATO	COSTO A&B	Factor de Contribucion	VALOR RECARGO	Utilidad Bruta	IVA 12%	SERVICIO 10%	P.V.P
Solsticio de Verano - Nevados	Rollo Chontaduro	\$ 1,43	5 \$	7,15 \$	5,72 \$	\$ 0,86 \$	0,71	\$ 8,72
Solsticio de Verano - Nevados	Niquiri 3000 m.s.n.m.	\$ 3,21	2,8 \$	8,99 \$	5,78 \$	\$ 1,08 \$	0,90	\$ 10,97
Solsticio de Verano - Nevados	Cebiche Oriental	2,256	4 \$	9,02 \$	6,77 \$	\$ 1,08 \$	0,90	\$ 11,01
Solsticio de Verano - Nevados	Sairi Soul	\$ 2,86	3 \$	8,57 \$	5,72 \$	\$ 1,03 \$	0,86	\$ 10,46
Solsticio de Verano - Nevados	Maki Homado	\$ 1,61	5 \$	8,05 \$	6,44 \$	\$ 0,97 \$	0,81	\$ 9,82
Solsticio de Verano - Volvanes	Empanada de Verde Gohamono	\$ 0,59	6 \$	3,55 \$	2,96 \$	\$ 0,43 \$	0,35	\$ 4,33
Solsticio de Verano - Volvanes	Humitas Teriyaki	\$ 1,40	5 \$	6,98 \$	5,58 \$	\$ 0,84 \$	0,70	\$ 8,51
Solsticio de Verano - Volvanes	Conviche Canicana	\$ 6,62	1,4 \$	9,27 \$	2,65 \$	\$ 1,11 \$	0,93	\$ 11,31
Solsticio de Otoño - Sopas	Tofu Kiwa	\$ 1,18	4 \$	4,70 \$	3,53 \$	\$ 0,56 \$	0,47	\$ 5,74
Solsticio de Otoño - Sopas	Setas en Locro de Oriente	\$ 2,15	3 \$	6,46 \$	4,31 \$	\$ 0,78 \$	0,65	\$ 7,88
Solsticio de Otoño - Sopas	Encebollado Raimen	\$ 3,12	2,5 \$	7,80 \$	4,68 \$	\$ 0,94 \$	0,78	\$ 9,52
Solsticio de Otoño - Sopas	Miso de Gallina	\$ 0,95	5 \$	4,73 \$	3,78 \$	\$ 0,57 \$	0,47	\$ 5,76
Sol Naciente - Samurai Amazonico	Maipo de Yaki Nori	\$ 3,21	4 \$	12,84 \$	9,63 \$	\$ 1,54 \$	1,28	\$ 15,66
Sol Naciente - Samurai Amazonico	Ayampaco Kinoko	\$ 3,91	3 \$	11,73 \$	7,82 \$	\$ 1,41 \$	1,17	\$ 14,31
Sol Naciente - Samurai Amazonico	Chontaduro Tempayaki	\$ 2,28	4 \$	9,14 \$	6,85 \$	\$ 1,10 \$	0,91	\$ 11,15
Sol Naciente - Nipon Andino	Yakitori Polla Ronca	\$ 2,27	4 \$	9,07 \$	6,80 \$	\$ 1,09 \$	0,91	\$ 11,07
Sol Naciente - Nipon Andino	Trucha Udon	\$ 2,55	4 \$	10,21 \$	7,66 \$	\$ 1,22 \$	1,02	\$ 12,45
Sol Naciente - Soul del Pacifico	Bivalvos Teppanyaki	\$ 3,42	4 \$	13,67 \$	10,25 \$	\$ 1,64 \$	1,37	\$ 16,67
Sol Naciente - Soul del Pacifico	Sukiyaki Soul	\$ 3,64	3 \$	10,91 \$	7,27 \$	\$ 1,31 \$	1,09	\$ 13,31
Sol Naciente - Soul del Pacifico	Shitudo Encocado	\$ 3,19	4 \$	12,76 \$	9,57 \$	\$ 1,53 \$	1,28	\$ 15,57
Mizqui - Postre	Rachapa Soul	\$ 0,90	4 \$	3,58 \$	2,69 \$	\$ 0,43 \$	0,36	\$ 4,37
Mizqui - Postre	Datfuku Soul	\$ 1,35	3 \$	4,06 \$	2,71 \$	\$ 0,49 \$	0,41	\$ 4,95
Mizqui - Postre	Higos Soul	\$ 3,48	1,5 \$	5,21 \$	1,74 \$	\$ 0,63 \$	0,52	\$ 6,36

7.3.2 Segundo Año

PLATO	PRODUCTO	Enero		Febrero		Marzo		Abril		Mayo		Junio		Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre		Utilidad Bruta Producto				
		Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor			
	Rolo Chocolate	\$ 143	\$ 5.72	\$ 6.72	44	\$ 363.54	51	\$ 444.56	58	\$ 506.58	58	\$ 549.36	60	\$ 523.01	51	\$ 444.36	63	\$ 549.16	58	\$ 506.58	54	\$ 470.71	63	\$ 549.16	68	\$ 592.75	\$ 2,055.02			
	Muñito 3000 m.s.m.	\$ 3.21	\$ 5.78	\$ 10.97	49	\$ 537.47	56	\$ 614.25	61	\$ 689.10	64	\$ 702.00	65	\$ 712.97	56	\$ 614.25	68	\$ 745.88	63	\$ 691.03	59	\$ 647.16	68	\$ 745.88	73	\$ 800.72	\$ 3,865.79			
	Cebiche Oriental	\$ 2.26	\$ 6.77	\$ 11.01	57	\$ 627.53	64	\$ 704.59	69	\$ 789.54	72	\$ 792.67	73	\$ 803.68	64	\$ 704.59	76	\$ 836.71	71	\$ 781.66	67	\$ 737.62	76	\$ 836.71	81	\$ 891.75	\$ 3,666.92			
	Salmón Sul	\$ 2.86	\$ 5.72	\$ 10.46	53	\$ 554.39	60	\$ 627.62	65	\$ 679.92	68	\$ 711.90	69	\$ 721.76	60	\$ 627.62	5	\$ 52.30	67	\$ 700.94	63	\$ 689.00	63	\$ 689.00	5	\$ 52.30	77	\$ 805.44	\$ 2,908.61	
	Maki Horado	\$ 1.61	\$ 6.44	\$ 9.82	56	\$ 540.16	62	\$ 690.90	67	\$ 683.01	70	\$ 807.47	71	\$ 697.29	62	\$ 683.00	74	\$ 726.75	69	\$ 677.65	65	\$ 638.37	74	\$ 726.75	79	\$ 775.86	\$ 2,762.28			
	Empanadas de Venie Colomano	\$ 0.59	\$ 2.96	\$ 4.33	51	\$ 220.63	58	\$ 250.91	63	\$ 272.55	66	\$ 286.52	67	\$ 289.85	58	\$ 250.91	70	\$ 302.83	65	\$ 281.20	61	\$ 263.89	70	\$ 302.83	75	\$ 324.46	\$ 1,054.39			
	Humbos Terapeuti	\$ 1.40	\$ 5.58	\$ 8.51	42	\$ 357.40	49	\$ 416.97	54	\$ 469.51	57	\$ 485.04	58	\$ 493.55	49	\$ 416.97	61	\$ 519.08	56	\$ 476.53	52	\$ 442.49	61	\$ 519.08	66	\$ 581.63	\$ 1,939.40			
	Comiche Cancana	\$ 6.82	\$ 2.65	\$ 11.31	44	\$ 497.73	51	\$ 576.92	56	\$ 633.48	58	\$ 666.10	58	\$ 678.73	51	\$ 576.92	63	\$ 712.86	58	\$ 666.10	54	\$ 610.85	63	\$ 712.86	68	\$ 769.22	\$ 5,394.08			
	Torta Kivia	\$ 1.18	\$ 3.33	\$ 5.74	43	\$ 246.77	50	\$ 286.94	55	\$ 315.94	57	\$ 327.12	0	\$ -	59	\$ 308.59	62	\$ 358.61	0	\$ -	53	\$ 304.16	62	\$ 358.61	9	\$ 51.85	\$ 1,026.44			
	Selas en Loro de Oriente	\$ 2.15	\$ 4.31	\$ 7.88	49	\$ 396.30	56	\$ 441.40	61	\$ 480.90	63	\$ 498.67	64	\$ 504.55	56	\$ 441.40	68	\$ 536.09	63	\$ 498.67	59	\$ 465.13	68	\$ 536.09	73	\$ 575.51	\$ 2,863.85			
	Enchilado Peman	\$ 3.12	\$ 4.68	\$ 9.52	57	\$ 485.47	58	\$ 552.10	63	\$ 599.70	65	\$ 618.74	66	\$ 628.25	67	\$ 637.78	58	\$ 552.10	70	\$ 666.33	61	\$ 610.74	70	\$ 666.33	75	\$ 713.93	\$ 3,720.08			
	Aliso de Bellita	\$ 0.95	\$ 3.78	\$ 5.76	67	\$ 351.63	68	\$ 391.99	73	\$ 420.81	75	\$ 432.34	76	\$ 439.10	77	\$ 443.87	68	\$ 391.99	80	\$ 461.16	75	\$ 432.34	71	\$ 409.28	80	\$ 461.16	85	\$ 489.98	\$ 1,794.22	
	Mayo de Miliñori	\$ 3.21	\$ 9.63	\$ 15.66	60	\$ 993.98	67	\$ 1,049.54	72	\$ 1,127.97	74	\$ 1,159.20	75	\$ 1,174.86	76	\$ 1,190.52	67	\$ 1,049.54	79	\$ 1,237.52	74	\$ 1,159.20	70	\$ 1,096.54	79	\$ 1,237.52	84	\$ 1,316.84	\$ 5,290.52	
	Alegonaco Kivico	\$ 3.91	\$ 7.82	\$ 14.31	44	\$ 629.83	51	\$ 730.03	56	\$ 801.60	58	\$ 830.23	59	\$ 844.54	60	\$ 838.86	51	\$ 730.03	63	\$ 907.80	58	\$ 830.23	54	\$ 772.97	63	\$ 907.80	68	\$ 973.37	\$ 4,447.20	
	Chimoruro Tempaeki	\$ 2.29	\$ 6.85	\$ 11.15	65	\$ 724.48	72	\$ 802.51	77	\$ 869.24	79	\$ 889.24	80	\$ 891.67	0	\$ -	72	\$ 802.51	84	\$ 936.26	72	\$ 798.88	75	\$ 836.94	89	\$ 991.99	\$ 3,327.79			
	Yakuñi Palla Ponca	\$ 2.27	\$ 6.80	\$ 11.07	53	\$ 586.60	60	\$ 684.07	65	\$ 719.41	67	\$ 741.55	68	\$ 752.61	69	\$ 763.68	60	\$ 684.07	72	\$ 798.88	67	\$ 741.55	0	\$ -	72	\$ 798.88	77	\$ 852.22	\$ 3,112.80	
	Torta Uñin	\$ 2.55	\$ 7.66	\$ 12.45	40	\$ 498.15	47	\$ 585.33	52	\$ 647.80	54	\$ 672.90	55	\$ 684.95	56	\$ 697.41	47	\$ 585.33	59	\$ 734.77	54	\$ 672.90	50	\$ 622.89	59	\$ 734.77	64	\$ 797.04	\$ 3,056.17	
	Bihuhos Tepaepaeki	\$ 3.42	\$ 10.25	\$ 16.67	58	\$ 967.15	65	\$ 1,083.87	70	\$ 1,167.25	72	\$ 1,200.60	73	\$ 1,217.27	74	\$ 1,233.95	65	\$ 1,083.87	77	\$ 1,263.97	72	\$ 1,200.60	68	\$ 1,133.90	77	\$ 1,263.97	82	\$ 1,367.35	\$ 5,479.64	
	Sulupaki Soul	\$ 3.64	\$ 7.27	\$ 13.31	46	\$ 589.07	52	\$ 692.79	57	\$ 783.75	59	\$ 765.37	60	\$ 796.69	61	\$ 812.00	52	\$ 692.79	64	\$ 851.93	59	\$ 765.37	55	\$ 724.13	64	\$ 851.93	69	\$ 916.49	\$ 4,288.08	
	Shitico Encocado	\$ 3.19	\$ 9.57	\$ 15.57	57	\$ 887.61	64	\$ 996.61	68	\$ 1,074.47	71	\$ 1,105.62	72	\$ 1,121.19	73	\$ 1,138.76	64	\$ 996.61	76	\$ 1,183.48	71	\$ 1,105.62	67	\$ 1,043.33	76	\$ 1,183.48	81	\$ 1,261.34	\$ 5,945.23	
	Racana Soul	\$ 0.90	\$ 2.69	\$ 4.37	40	\$ 174.90	47	\$ 205.51	52	\$ 227.97	54	\$ 236.11	55	\$ 244.49	56	\$ 244.86	47	\$ 205.51	59	\$ 257.98	54	\$ 236.11	50	\$ 218.82	59	\$ 257.98	64	\$ 279.84	\$ 1,073.01	
	Darulo Soul	\$ 1.35	\$ 2.71	\$ 4.95	40	\$ 198.08	47	\$ 222.74	52	\$ 257.50	54	\$ 267.41	55	\$ 273.35	56	\$ 277.31	47	\$ 222.74	59	\$ 292.17	54	\$ 267.41	50	\$ 247.60	59	\$ 292.17	64	\$ 316.93	\$ 1,430.69	
	Hilos Soul	\$ 3.48	\$ 1.74	\$ 6.36	40	\$ 254.44	47	\$ 298.97	52	\$ 330.78	54	\$ 340.50	55	\$ 346.06	56	\$ 358.22	47	\$ 298.97	59	\$ 375.90	54	\$ 346.06	50	\$ 318.05	59	\$ 375.90	64	\$ 407.11	\$ 2,944.90	
	Total Ventas				1141	\$ 11,949.17	1302	\$ 13,238.61	1447	\$ 14,408.22	1396	\$ 14,677.22	1428	\$ 14,765.12	1428	\$ 14,425.80	1302	\$ 13,238.61	1511	\$ 15,163.62	1325	\$ 13,638.12	1308	\$ 13,251.10	1511	\$ 15,163.62	1635	\$ 16,324.41		
	Total Valor Ventas Anuales				\$	11,203.91	\$	12,655.50	\$	13,084.91	\$	14,096.00	\$	14,668.50	\$	14,668.50	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62
	Total Utilidad Bruta Anual				\$	72,655.50	\$	80,864.91	\$	84,936.00	\$	88,884.91	\$	92,833.50	\$	92,833.50	\$	96,782.10	\$	100,730.70	\$	100,730.70	\$	100,730.70	\$	100,730.70	\$	100,730.70	\$	100,730.70
	Total Inversion				\$	13,084.91	\$	14,096.00	\$	14,668.50	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62	\$	15,163.62
	Gastos y Costos Anuales				\$	47,936.00	\$	52,833.50	\$	57,765.52	\$	62,698.72	\$	67,633.92	\$	72,569.12	\$	77,504.32	\$	82,439.52	\$	87,374.72	\$	92,310.00	\$	97,245.20	\$	102,180.40	\$	107,115.60
	UTILIDAD NETA ANO 2				\$	24,668.50	\$	28,031.41	\$	30,167.48	\$	32,221.28	\$	34,275.08	\$	36,328.88	\$	38,382.68	\$	40,436.48	\$	42,490.28	\$	44,544.08	\$	46,597.88	\$	48,651.68	\$	50,705.48
	CAPITAL REINVERTIDO				\$	6,384.99	\$	7,013.91	\$	7,642.83	\$	8,271.75	\$	8,900.67	\$	9,529.59	\$	10,158.51	\$	10,787.43	\$	11,416.35	\$	12,045.27	\$	12,674.19	\$	13,303.11	\$	13,932.03

CAPITULO VIII

8 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1 Conclusiones

A la culminación de esta investigación y estudio de los factores que intervienen en el desarrollo de Soul Lounge Bar Restaurante concluimos que:

- La factibilidad del negocio como tal es de una rentabilidad de muy elevada en función al mercado en el que estaremos trabajando.
Esto quiere decir que en un periodo inferior a dos años contaremos con la devolución del valor invertido y un rédito de ganancia considerable que puede ser reinvertido o devuelto al inversor.
- Todos los factores están a favor de Soul Lounge, ya que al ser un nuevo concepto no solo a nivel nacional sino internacional va a ser de gran atractivo a todo nuestros clientes.
- Los precios marcados son muy competitivos tomando en cuenta la zona donde nos encontramos y la competencia a la que estamos sujetos.
- La difusión de la marca es muy importante. Por este motivo el diseño gráfico y el concepto deben ser temas muy bien manejados para equilibrarlo con el mercado sin pretender ser muy atrevidos pero tampoco pasar desapercibidos
- Las ventas van aumentando conforme los clientes conocen la marca y el servicio de Soul Lounge Bar Restaurante.
- La calidad en el servicio y en el producto es la característica de la empresa. Por esta razón debemos mantenerla y mejorarla continuamente con diferentes herramientas administrativas, mercadológicas y competitivas a nuestro alcance.

8.2 Recomendaciones

Recomendamos seguir todas las pautas indicadas en este estudio e investigación realizadas ya que mediante esto garantizamos un proceso adecuado de creación de una empresa y de sus primeros pasos funcionales.

El innovar y evolucionar debe ser meta principal de este y cualquier otro establecimiento en el mercado que se sitúe, esto garantiza la frescura en producto, servicio y concepto.

REFERENCIAS

Libros

- Mishki Mikuna 2009, Cocina Ecuador, Chef Mauricio Armendaris

Paginas Web

- http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carte_5S.png
- http://en.wikipedia.org/wiki/History_of_Japanese_cuisine
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Japan>
- http://en.wikipedia.org/wiki/Japanese_Chinese_cuisine
- http://en.wikipedia.org/wiki/Japanese_cuisine
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Udon>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- <http://uncafezito.blogspot.com/2009/05/las-cinco-s-y-las-9-s-una-filosofia-de.html>
- <http://www.7canibales.com/?p=10377>
- <http://www.channel4.com/4food/features/a-beginners-guide-to-molecular-gastronomy>
- <http://www.menuspararestaurantes.com/manual-de-operaciones/>

ANEXOS

Anexo 1 – Cocina Ecuatoriana



Anexo 2 – Cocina Japonesa



Anexo 3 – Cayambe

Cayambe		
		
Bandera		Escudo
País	Ecuador 	
• Provincia	Pichincha 	
Ubicación	 0°13"S 78°31"O	
• Altitud	2.830 msnm	
Superficie	3 lugar 1.182 km ²	
Fundación	23 de julio de 1883	
Población	85.744 (2011) hab.	
• Densidad	59 hab/km ² hab./km ²	
Gentilicio	Cayambeños	
Alcalde	William Perugachi	
Sitio web	http://www.municipiocayambe.gob.ec/	



Anexo 4 – Contrato de Trabajo

CONTRATO DE TRABAJO A PRUEBA

Comparecen, ante el señor Inspector del Trabajo, por una parte Soul Lounge Bar Restaurante; en su calidad de **EMPLEADOR** y por otra parte el señor GREFA SALAZAR ALBERTO FRANCISCO portador de la cédula de ciudadanía # 1500368210 su calidad de **TRABAJADOR**. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de Cayambe y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar un contrato de trabajo a Prueba con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas.

El EMPLEADOR y TRABAJADOR en adelante se las denominará conjuntamente como “Partes” e individualmente como “Parte”.

PRIMERA.- ANTECEDENTES.-

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de Ayudante Poli-funcional de Cocina, revisados los antecedentes del señor GREFA SALAZAR ALBERTO FRANCISCO, éste declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo expresado en los numerales siguientes, El EMPLEADOR y el TRABAJADOR (A) proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

SEGUNDA.- OBJETO.

El TRABAJADOR (a) se compromete a prestar sus servicios lícitos y personales bajo la dependencia del EMPLEADOR (a) en calidad de Ayudante Poli-funcional de Cocina, con responsabilidad y esmero, que los desempeñará de conformidad con la Ley, las disposiciones generales, las órdenes e instrucciones que imparta El EMPLEADOR, dedicando su mayor esfuerzo y capacidad en el desempeño de las actividades para las cuales ha sido contratado. Mantener el grado de eficiencia necesaria para el desempeño de sus labores, guardar reserva en los asuntos que por su naturaleza tuviere esta

calidad y que con ocasión de su trabajo fueran de su conocimiento, manejo adecuado de documentos, bienes y valores del EMPLEADOR y que se encuentran bajo su responsabilidad.

TERCERA.- JORNADA ORDINARIA Y HORAS EXTRAORDINARIAS.-

El TRABAJADOR (a) se obliga y acepta, por su parte, a laborar de las doce horas hasta las diez y seis horas y de las diez y ocho horas hasta las veinte y dos horas de lunes a viernes, de acuerdo a sus necesidades y actividades. Así mismo, las Partes podrán convenir que, el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten y tan solo por orden escrita de El EMPLEADOR, y se pagará conforme lo establecido en los Arts. 52 y 55 del Código de Trabajo.

CUARTA.- REMUNERACIÓN.-

El EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR (a) por la prestación de sus servicios la remuneración convenida de mutuo acuerdo en la suma de DOS CIENTOS NOVENTA Y DOS DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (USD\$ 292,00).

El EMPLEADOR reconocerá también al TRABAJADOR las obligaciones sociales y los demás beneficios establecidos en la legislación ecuatoriana (con los descuentos conforme a la ley).

QUINTA.- DURACIÓN.-

El tiempo de duración del presente Contrato será por un período probatorio de noventa (90) días en el que, cualquiera de ellas lo puede dar por terminado libremente; vencido dicho período se entenderá prorrogado por el tiempo que faltare para completar el año.

Este contrato podrá terminar por las causales establecidas en el Art. 169 del Código de Trabajo.

SEXTA.- LUGAR DE TRABAJO.-

El TRABAJADOR desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en la Av. Víctor Cartagena N6-37 y 24 de Mayo (local 1), en la ciudad de Cayambe, provincia de Pichincha, para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SÉPTIMA.- Obligaciones de los TRABAJADORES Y EMPLEADORES:

En lo que respecta a las obligaciones, derecho y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV de las obligaciones del empleador y del trabajador, a más de las estipuladas en este contrato. Se consideran como faltas graves del trabajador, y por tanto suficientes para dar por terminadas la relación laboral.

OCTAVA.- RESERVA DE CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

El trabajador no podrá utilizar en beneficio propio o de terceros los conocimientos adquiridos sobre la clientela, proyectos, trabajos en ejecución y funcionamiento en general de MINUTO 15, haciéndose responsable de cualquier perjuicio que el incumplimiento de esta estipulación acarree.

NOVENA.- LEGISLACIÓN APLICABLE

En todo lo no previsto en este Contrato, cuyas modalidades especiales las reconocen y aceptan las partes, éstas se sujetan al Código del Trabajo.

NOVENA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.-

En caso de suscitarse discrepancias en la interpretación, cumplimiento y ejecución del presente Contrato y cuando no fuere posible llegar a un acuerdo amistoso entre las Partes, estas se someterán a los jueces competentes del lugar en que este contrato ha sido celebrado, así como al procedimiento oral determinados por la Ley.

DÉCIMA.- SUSCRIPCIÓN.-

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado firman este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor, en la ciudad de Cayambe el día 01 del mes de Febrero del año 2012

EL EMPLEADOR

C.C. 1717856890

EL TRABAJADOR (a)

C.C. 1500368210

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES - RUC



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES

NUMERO RUC: [REDACTED]

APELLIDOS Y NOMBRES: [REDACTED]

NOMBRE COMERCIAL: [REDACTED]

CLASE CONTRIBUYENTE: OTRQS **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** NO

CALIFICACION ARTESANAL: [REDACTED] **NUMERO:** [REDACTED]

FEC. NACIMIENTO: 13/11/1990 **FEC. ACTUALIZACION:** [REDACTED]

FEC. INICIO ACTIVIDADES: 11/07/2011 **FEC. SUSPENSION DEFINITIVA:** [REDACTED]

FEC. INSCRIPCION: 11/07/2011 **FEC. FINICIO ACTIVIDADES:** [REDACTED]

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:
VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES PARA SU CONSUMO INMEDIATO.

DOMICILIO TRIBUTARIO:
Provincia: PICHINCHA Canton: CAYAMBE Parroquia: CAYAMBE Cella: VICTOR CARTAGENA Numero: 161-37 Intersección: JUNTO A LA FABRICA DE RACS Telefono: 022862527

DOMICILIO ESPECIAL: [REDACTED]

DECLARACIONES

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:
* DECLARACION MENSUAL DE IVA

Las personas naturales que ejercen las mismas actividades en el Reglamento para la Aplicación de la Ley de Equidad Tributaria, estarán obligadas a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, y no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISF).

Si supera los montos establecidos en el reglamento estará obligado a llevar contabilidad para el siguiente ejercicio fiscal y la presentación de sus obligaciones será mensual.

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS: del 001 al 001 **ABIERTOS:** 1

JURISDICCION: REGIONAL NOROCCIDENTAL PICHINCHA **CERRADOS:** 0

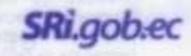
JURISDICCION	SECCION	ESTADO	FECHA	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR

SRI SERVICIO DE RENTAS INTERNAS
REG. REG. REGIONAL NOROCCIDENTAL
COD. RONA
1 JUL 2011
SERVICIOS TRIBUTARIOS
QUITO

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

[Firma manuscrita]
FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

Usuario: BRC0101006 Lugar de emisión: QUITO FACZ 605 Y RAMIREZ Fecha y hora: 11/07/2011 15:37:56



Anexo 6 – Contrato Arrendamiento

Contrato de arrendamiento

Entre: Carlos Escaño López, mayor de edad, residente en Av. Junín N° 435, identificado como aparece al pie de mi firma, sin impedimento para contratar y obligarme conforme al Código Civil, quien en adelante me denominare ARRENDADOR, por una parte y por otra José García Peralta, mayor y residente en Av. Cajamarca N° 678, identificado con DNI N° 10098243, quien para todos los efectos jurídicos en adelante se denominará ARRENDATARIO, celebramos el presente CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE VIVIENDA URBANA que se registrá por las normas aplicables a la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA.- El arrendador, propietario de la casa, ubicada en la Av. Junín N° 435, concede al arrendatario el uso y goce de la misma.

SEGUNDA.- El precio mensual que el arrendatario se obliga a pagar al arrendador por el uso y goce del inmueble es de DOSCIENTOS Soles.

TERCERA.- El canon podrá ser incrementado cada doce (12) meses en una proporción que no sea superior a la meta de inflación, sin exceder del 1% del valor comercial del inmueble.

CUARTA.- El arrendatario se obliga a pagar al arrendador el canon mensual dentro de los DOS (2) primeros días de cada mes.

QUINTA.- El ~~termino~~ término de duración del presente contrato será de DOS MESES a partir de 25 DE AGOSTO DE 2006.

SEXTA.- El arrendatario se obliga a dar al inmueble uso para vivienda de él y de su familia y no podrá darle otro.

SEPTIMA.- El inmueble consta de servicios de energía eléctrica, agua, desague y línea telefónica; el pago mensual y oportuno de dichos servicios corresponderá en su totalidad al arrendatario, quien declara que recibe al día este pago por parte del arrendador.

Para constancia se firma en Av. Junín N° 435 a los 14 días del mes de agosto de 2006.

ARRENDADOR (S)



Firma
DNI 10058263

ARRENDATARIO (S)



Firma
DNI 10098243

Anexo 7 – Cedula y Papeleta Votación



Anexo 8 – Permiso de Bomberos



ASOCIACIÓN
Y
DISCIPLINA
1768068260001

CUERPO DE BOMBEROS DE CAYAMBE
 Dirección; Ascázubi S3-00 y Calderón
 Teléfonos: 2361217 - 2360310 - Emergencias: 102
 E-mail: bomberoscayambe@andinanet.net

CERTIFICADO DE FUNCIONAMIENTO No. 0006240

PERIODO	VALOR	ESPECIE VALORADA
2012	\$ 30.00	

Nombre del Local: _____

Gerente Propietario y/o Representante Legal: _____

RUC / C.I.: _____

Dirección: _____

Parroquia: **AV. VICTOR CARTAGENA**

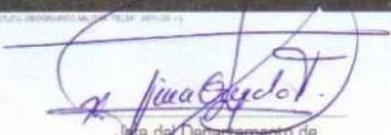
Actividad: **CAYAMBE**

Teléfono: **RESTAURANTES**

092741415

Observaciones: _____

Este departamento, en atención a la solicitud presentada y considerando que en este local se cumplen las disposiciones relativas a la Ley de DEFENSA CONTRA INCENDIOS artículo 35, concede el presente permiso de funcionamiento, válido por este año.



Jefe del Departamento de
Prevención de Incendios

Cayambe, —23 de febrero de 2012



Primer Jefe del Cuerpo
de Bomberos de Cayambe



Anexo 9 – Formulario Inspección de Bomberos

DEPARTAMENTO DE PREVENCIÓN

INSPECCIÓN N° 38 FECHA 06- FEB - 2012

N° DE PERMISO _____ RAZÓN SOCIAL PLUMBERIA

LOCAL VILLA VERDE DIRECCIÓN VILLA VERDE TELÉFONO 0972 211915

PROPIETARIO _____ PARROQUIA CAJAS

CÉDULA DE IDENTIDAD _____

CATEGORÍA PEQUEÑA MEDIANA GRANDE OTRAS _____

RIESGO BAJO RIESGO MEDIANO RIESGO ALTO RIESGO OTROS _____

INSTALACIONES ELÉCTRICAS	BUENAS	REGULARES	DEFICIENTES S/N PROTECCIÓN	SI	NO
INTERNAS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
EXTERNAS / ENTUBADAS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
MIXTAS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ESPECIALES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OBSERVACIONES	<u>NINGUNA</u>				

VENTILACIÓN ÁREAS RIESGO

NATURAL MECÁNICA

OTROS CALDEROS CALIFONES CALORÍFICOS BOMBAS BQS. QUÍMICOS BQL. COMBUSTIBLE TANQUES DE GLP

NORMAL INADECUADA REPARAR/MANTEN OBSERVACIONES VER LAS CALIFONES Y BOMBAS DE

RIESGOS DE INCENDIO	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
ALMACENAMIENTO DE GLP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
LÍQUIDOS INFLAMABLES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SÓLIDOS COMBUSTIBLES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BODEGA QUÍMICOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BODEGAS GENERALES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INSTALACIONES ELÉCTRICAS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GASES INFLAMABLES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BODEGAS DE POLVOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BODEGAS DE PLÁSTICOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BODEGAS TEXTILES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BQS. JUEGOS PIROTÉCNICOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OTROS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OBSERVACIONES						

EQUIPOS DE PROTECCIÓN C.A.	CO2	PO2	AGUA	CANT	TAMAÑO/LVS	ÚLTIMA RECARGA	GARG	DECARG	CADUCADO
EXTINTOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
EXTINTOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
EXTINTOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
EXTINTOR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OTROS TIPOS DE EXTINTORES:									
PLANO UBICACIÓN DE EXTINTORES	SI	NO	PERSONAL CAPACITADO	SI	NO	R.I.E.	SI	NO	
DETECTORES DE HUMO	CANT	<input checked="" type="checkbox"/>	LÁMPARAS DE EMERGENCIA	SI	NO	PL-EMERG	SI	NO	
SALIDAS DE EMERGENCIA	SI	NO	PUERTAS CORTAFUEGO	SI	NO	SEÑALIZACIÓN	SI	NO	
RESPONSABLE DE LA RECARGA Y MANTENIMIENTO	<u>VINO</u>								
OBSERVACIONES	<u>1- EXTINTOR REQUIERE MANTENIMIENTO INDICADO</u>								

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN / EMPLAZAMIENTO

HORMIGÓN - BLOQUE MADERA ADOBE LADRILLO / HORMIGÓN MIXTA EST. METÁLICA OTRA

LOCAL UBICADO EN: SUBSUELO PL. BAJA MEZANINE 1º PISO 2º PISO 3º PISO 4º PISO 5º PISO 6º PISO 7º PISO 8º PISO 9º PISO 10º PISO

RECOMENDACIONES A APLICAR

1- UBICAR	CANT	EXTINTORES DE	
2- UBICAR		EXTINTORES DE	
3- UBICAR LÁMPARAS DE EMERGENCIA		5- COLOCAR SEÑALIZACIÓN (NTE INEN 439)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
4- UBICAR DETECTORES DE HUMO		6- REALIZAR MANTENIMIENTO INSTAL/ELECTR	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		7- UBICAR SEÑALIZACIÓN CAPACIDAD MÁXIMA	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> MUX. PERSONE L/NO
		8- CAMBIAR MANGUERAS DE GLP	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		9- COLOCAR CANALETAS (INST. ELÉCTRICAS)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		10- ORDEN Y LIMPIEZA	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		11- REALIZAR MANTENIMIENTO DE EXTINTOR	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

RECOMENDACIONES MANTENIMIENTO DE EXTINTOR (1)

ENTREGA DE DOCUMENTOS / CERTIFICACIONES SI NO ESPECIFIQUE _____

CITACIÓN N° _____ FECHA 1RA CITACIÓN _____ ORDEN DE CLAUSURA _____

ESTADO DE INSPECCIÓN PENDIENTE RE INSPECCIÓN ENTREGAR CERTIFICADO

RAZONES _____

INSPECTOR _____ INSPECTOR _____ REPRESENTANTE DEL LOCAL _____

CUERPO DE BOMBEROS DEL
CANTÓN CAYAMBE

RUC 1768068260001



UNIDAD OPERATIVA DE
CONTROL Y PREVENCIÓN
DE INCENDIOS

38

SOLICITUD DE INSPECCION

Cayambe, a 02 de febrero de 2012

Señor
COMANDANTE GENERAL
CUERPO DE BOMBEROS DEL
CANTON CAYAMBE

Presente.-

De mi consideración

Yo,

Por medio de la presente solicito a usted, se digne autorizar a quien corresponda realice el siguiente trabajo **Renovación**

NOMBRE LOCAL - VEHICULO

Teléfono 092741415

RESTAURANTE

DIRECCIÓN

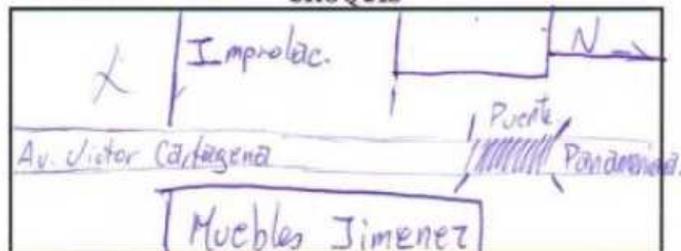
Parroquia CAYAMBE
Barrio/Urb SANTA LAURA DE CHANGALA
Calle AV. VICTOR CARTAGENA 6-37
Intersección
Edificio
Departamento

Lote Nro.

Piso

Atentamente,

CROQUIS



Anexo 10 – Permiso de Salud

Anexo 11 – Certificado de Salud Ocupacional

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Dirección Provincial de Salud de Pichincha
Hospital "Raúl Maldonado Mejía"
AREA DE SALUD No. 12 Cayambe

CERTIFICADO DE SALUD OCUPACIONAL **Nº 47712**

Ap. Paterno: Huitado

Ap. Materno: Mosquera

Nombres: Jorge David

Cédula No.: 1717856850

Fecha: 07 Diciembre 2010

f.) _____
Director

Anexo 12 – Certificado Inspección de Salud



MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE SALUD PÚBLICA DE PICHINCHA
HOSPITAL RAUL MALDONADO MEJÍA ÁREA 12
DEPARTAMENTO DE CONTROL SANITARIO



FORMULARIO DE INSPECCIÓN N° 01740

I. INFORMACIÓN GENERAL:

- Código 5.5.1.5. Tipo Restaurante
- Categoría Cuarta Actividad Preparación de platos
- Nombre o Razón Social RESTAURANTE
- Representante _____ Telf: 2362 527
- N° RUC 1715466486001 N° Cédula 1715466486
- Dirección Av. Víctor Gorriarena y 24 Mayo Área de Salud 12
- Localidad CAYSHOE Sector URBANO

II. CONDICIONES SANITARIAS

1. Rótulo	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)	7. Acuerdo sistema de la Recolección de basura	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)
2. Área Física: Higiénica Funcional	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)	8. Buena iluminación	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)
3. Servicios sanitarios suficientes En buenas condiciones	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)	9. Suficiente ventilación	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)
4. Dispone de aguas potable	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)	10. Instalaciones eléctricas bien protegidas	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)
5. Aguas servidas vertidas al alcantarillado	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)	11. Dispone de extintores	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)
6. Ubicación y alrededores de Acuerdo a normativa legal	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)	12. Equipamiento completo	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)
			13. Mobiliario apropiado	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)
			14. Uso de uniformes apropiados	Si (<input checked="" type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)

III. OBSERVACIONES:

IV. VARIOS

* Documentación que debe presentar: Certificados de salud Ocupacional N° 4 y resto de requisitos que se adjuntan.

* Obtener el permiso de funcionamiento de Napexo Nuevo 2011 para lo cual concede un plazo de: 10 días a partir de la presente fecha: 4 Octubre 2011

Responsable: [Signature] Solicitante: [Signature]

V. REINSPECCIÓN

Visto Bueno

RESPONSABLE: [Signature] SOLICITANTE: [Signature]

Anexo 13 – Certificado Turismo

Anexo 14 – Instructivo de Limpieza

		INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA		Número: Revisión No. 01 Fecha: Página: 1 de 1
Equipo o área a ser limpiada:				
Pre-enjuague - pre limpieza		Paso No.	INSTRUCCIONES DETALLADAS (Escribir detalladamente todos los pasos requeridos para ejecutar el procedimiento de limpieza)	
Temperatura °C				
Equipo y materiales requeridos				
Limpieza				
Temperatura °C				
Equipo y materiales requeridos				
Químico	Proporción			
Enjuague				
Temperatura °C				
Equipo y materiales requeridos				
Desinfección				
Temperatura °C				
Equipo y materiales requeridos				
Químico	Proporción			
Frecuencia				
Tiempo requerido				
minutos				
Personal asignado				
Nombre del Verificador		Puntos críticos de área o equipo a revisar		
		1.-		
		2.-		
Firma de aprobación		3.-		
		4.-		
		5.-		
FECHA:		6.-		

Anexo 17 – Certificación ServSafe



EXAM FORM NO. 4628
CERTIFICATE NO. 7739903



ServSafe® Certification

TO **JORGE D HURTADO**

for successfully completing the standards set forth for the ServSafe® Food Protection Manager Certification Examination, which is accredited by the American National Standards Institute (ANSI)—Conference for Food Protection (CFP).

4/14/2011
DATE OF EXAMINATION

4/14/2016
DATE OF EXPIRATION

Local laws apply. Check with your local regulatory agency for recertification requirements.

Student Name	JORGE D HURTADO
Class Number	960644
Exam Date	4/14/2011
Expiration Date	4/14/2016
Instructor Name	Gustavo Mendez Graciano
Sponsor Name	International Fd Safety
Exam Location	NY
Exam Form Name	4628

Overall Point Score	72
Overall % Score	90
Passing % Score	75
Status	PASSED

Domain Names	Perfect Point Score	Your Point Score
I. Foods	35	29
II. Clean/Sanitize/Maint.	9	9
III. Facilities	7	6
IV. Monitoring Food Personnel	12	12
V. Temp. Measuring Devices	2	2
VI. Allergens	3	3
VII. High-Risk Populations	2	2
VIII. Legal/Regulatory Issues	4	4
IX. Facility Layout/Design	1	1
X. Training Employees	5	4



ACCREDITED PROGRAM
American National Standards Institute
and the Conference for Food Protection



Paul Hineman
Executive Director, National Restaurant Association Solutions



©2010 National Restaurant Association Educational Foundation. All rights reserved.
100200

To have a certificate reprinted, complete a Certificate Request Form on our Web site at www.ServSafe.com (click on Customer Care/Help).

Exam Form No. 4628
Cert. No. 7739903

ServSafe Certification
TO **JORGE D HURTADO**

for successfully completing the standards set forth by the National Restaurant Association Educational Foundation for the ServSafe® Food Protection Manager Certification Examination.
Date of Examination: 4/14/2011
Date of Expiration: 4/14/2016

Anexo 18 – Implementación 5S



Anexo 19 – HACCP e Implementación Restaurantes



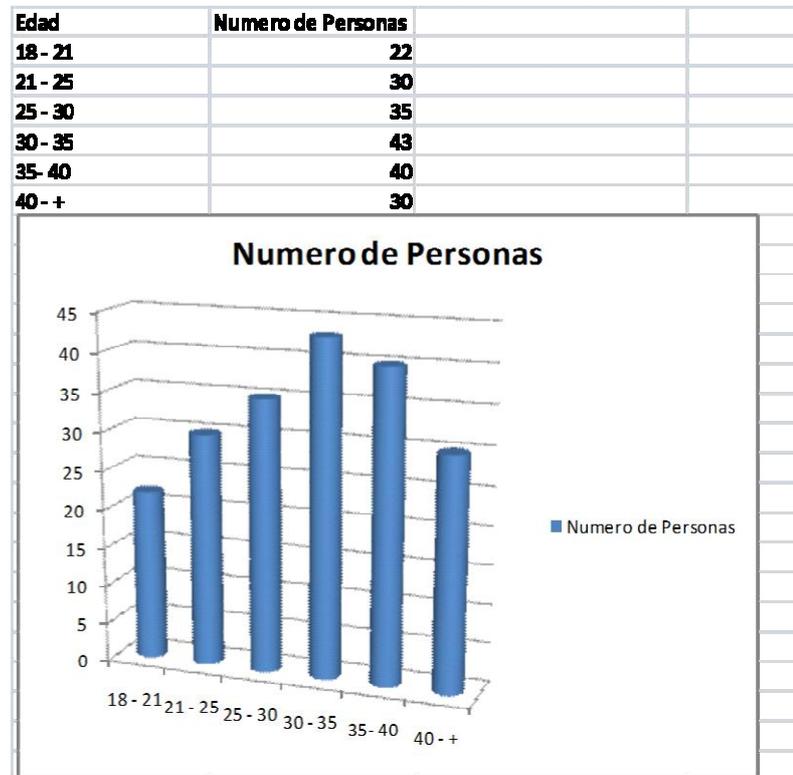
Anexo 20 – Datos Investigación de mercado tipo Documental

FACTORES	PESO	CALIFICACIÓN	PONDERACIÓN
OPORTUNIDADES			
Crecimiento del sector turístico	0,10	4	0,40
Tasas de interés-accesibilidad a créditos	0,12	3	0,36
Estabilidad política en el gobierno	0,08	3	0,24
Desarrollo Tecnológico	0,14	4	0,56
Crédito al microempresario	0,08	4	0,32
AMENAZAS			
Expectativas de nuevas leyes generadas en el congresillo	0,08	1	0,08
Migración, retorno por perdida de plazas de trabajo	0,07	1	0,07
Transcurso de crecimiento de inflación en la economía nacional	0,12	2	0,24
Proceso de escalada de inseguridad	0,08	1	0,08
Condiciones regulares de vías de acceso de primer y segundo orden	0,13	2	0,26
TOTAL	1,00		2,61

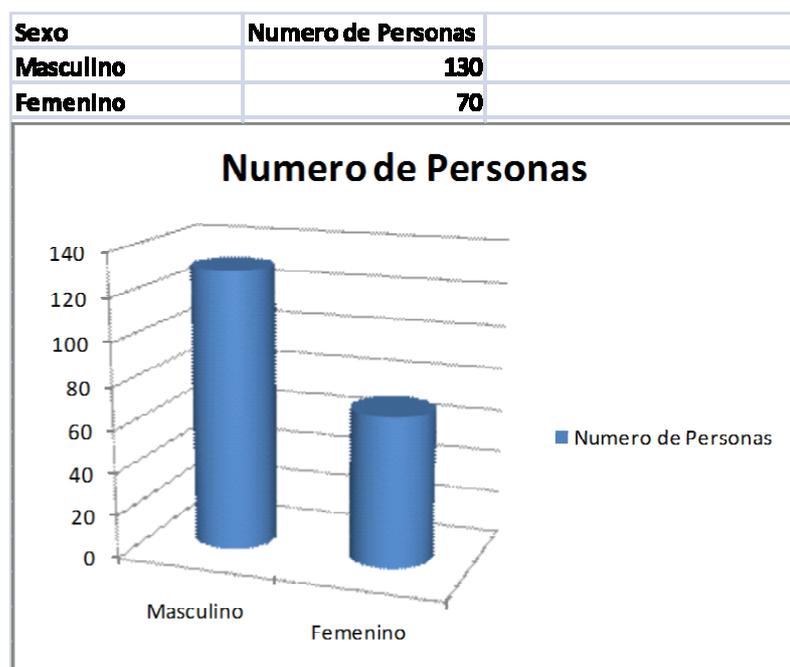
Anexo 21 – Encuestas y Resultados de Medicion

Encuesta Medición de Mercado

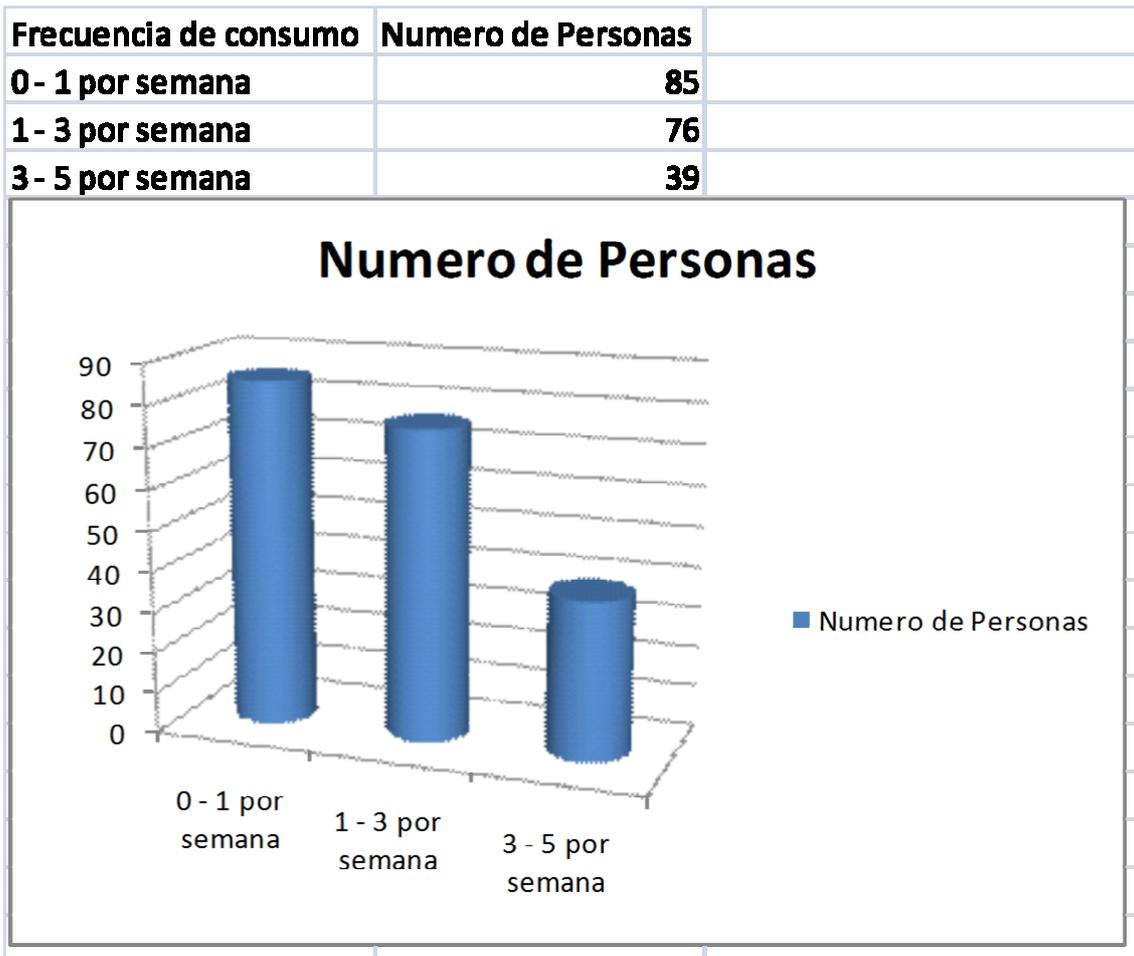
- Edad:



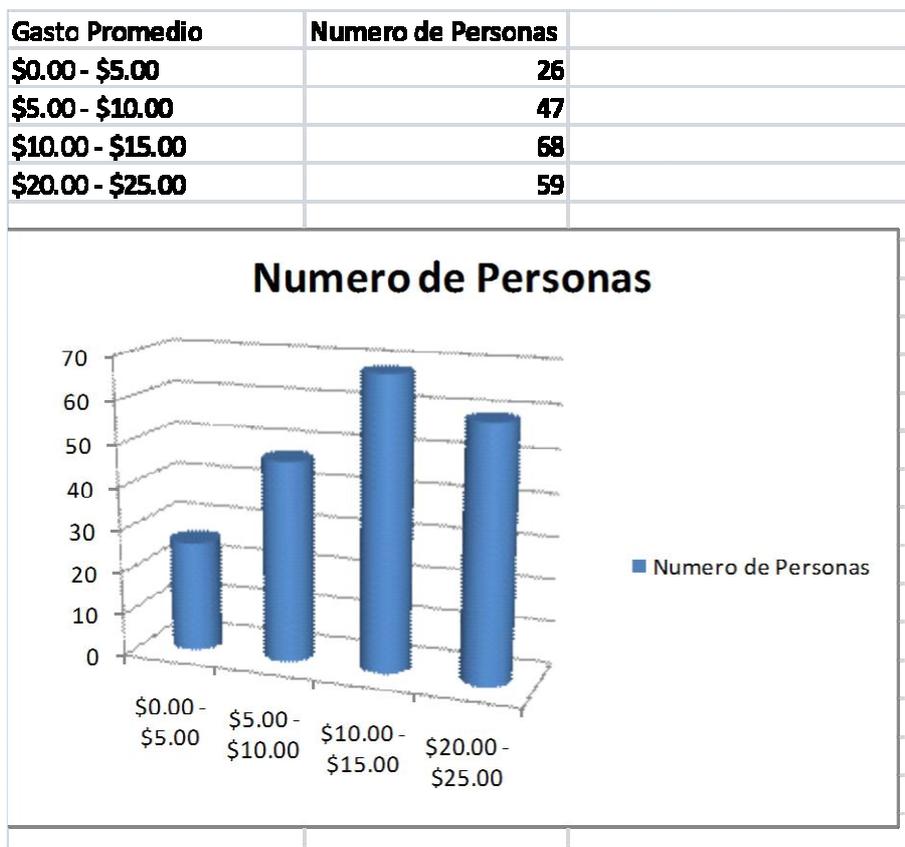
- Sexo:



- Frecuencia de consumo en establecimientos de alimentos y bebidas
 - 0 – 1 por semana ()
 - 1 – 3 por semana ()
 - 3 – 5 por semana ()



- Gasto promedio en un establecimiento de alimentos y bebidas por persona
 - \$0.00 – \$5.00 USD ()
 - \$5.00 - \$10.00 ()
 - \$10.00 - \$15.00 ()
 - \$20.00 - \$25.00 ()
 - Otro valor.....



- Tipo de Cocina Preferida

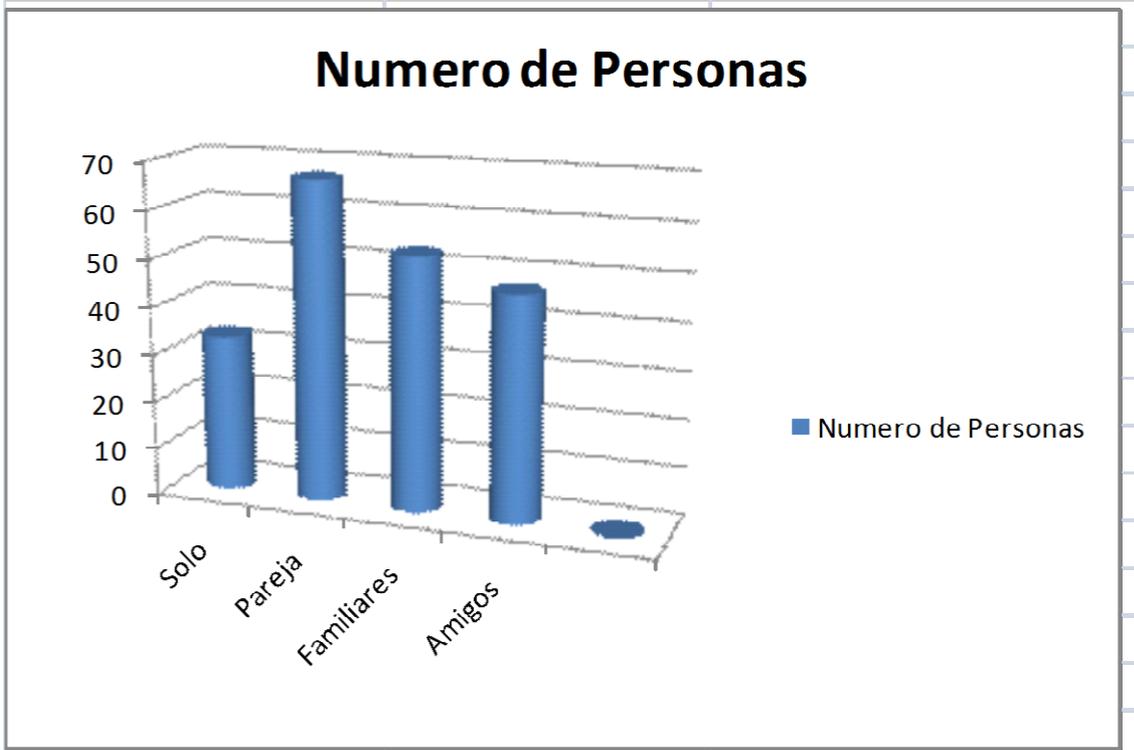
- Francesa ()
- Italiana ()
- Japonesa ()
- Ecuatoriana ()
- Mexicana ()

Tipo de Cocina Preferida	Numero de Personas	
Francesa	18	
Italiana	27	
Japonesa	34	
Ecuatoriana	73	
Mexicana	48	



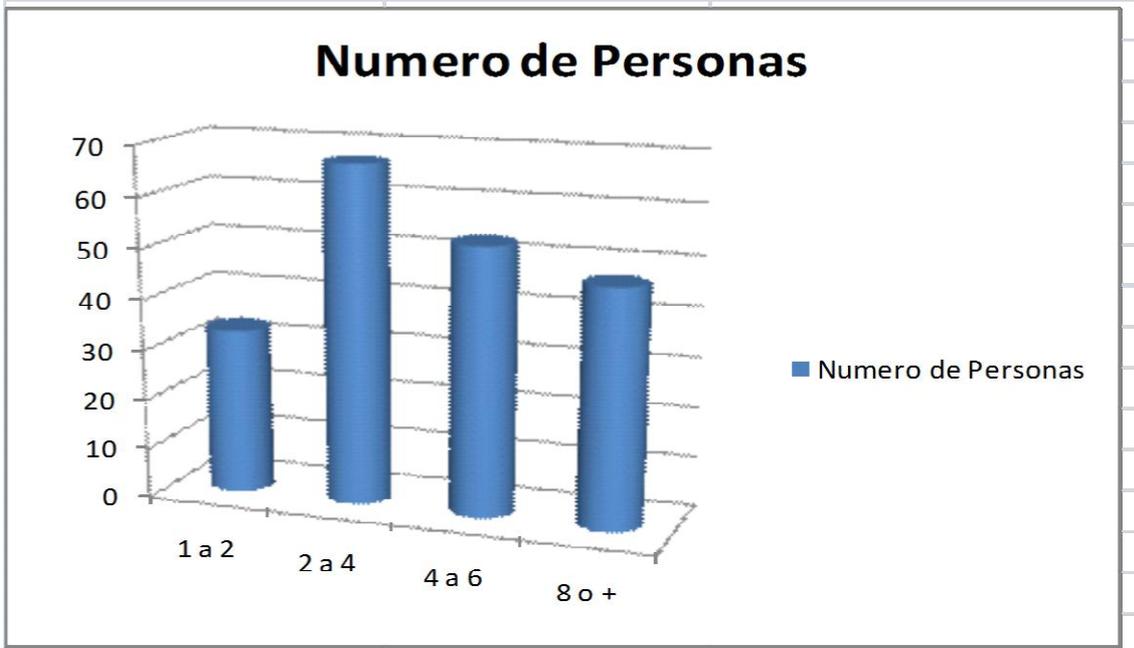
- ¿En compañía de quien acude?
 - Solo ()
 - De su pareja ()
 - De familiares ()
 - De amigos ()

Compania	Numero de Personas
Solo	33
Pareja	67
Familiares	53
Amigos	47



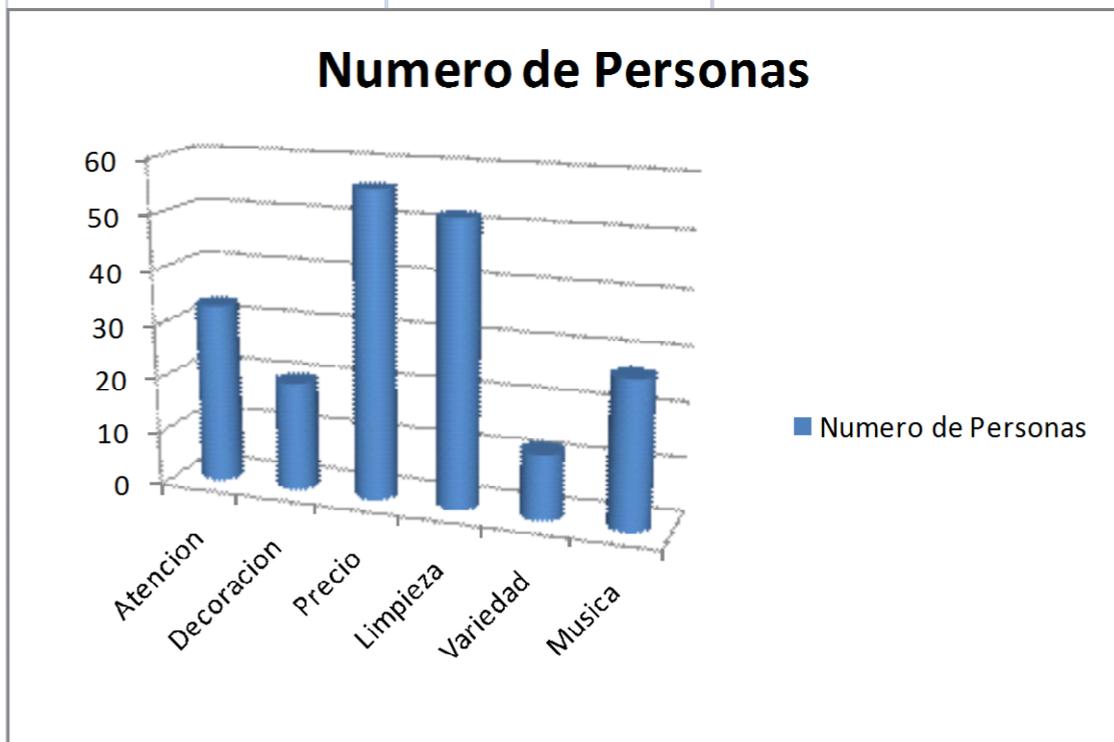
- ¿Cuándo asiste de cuantas personas se componen el grupo sin incluirse usted?
 - 1 a 2 personas ()
 - 2 a 4 personas ()
 - 4 a 6 personas ()
 - 8 o más personas ()

Numero de Grupo	Numero de Personas
1 a 2	33
2 a 4	67
4 a 6	53
8 o +	47



- Qué es lo más importante para usted de un establecimiento?
 - Atención ()
 - Decoración ()
 - Precio ()
 - Limpieza ()
 - Variedad ()
 - Música ()

Importancia	Numero de Personas
Atencion	33
Decoracion	20
Precio	56
Limpieza	52
Variedad	12
Musica	27

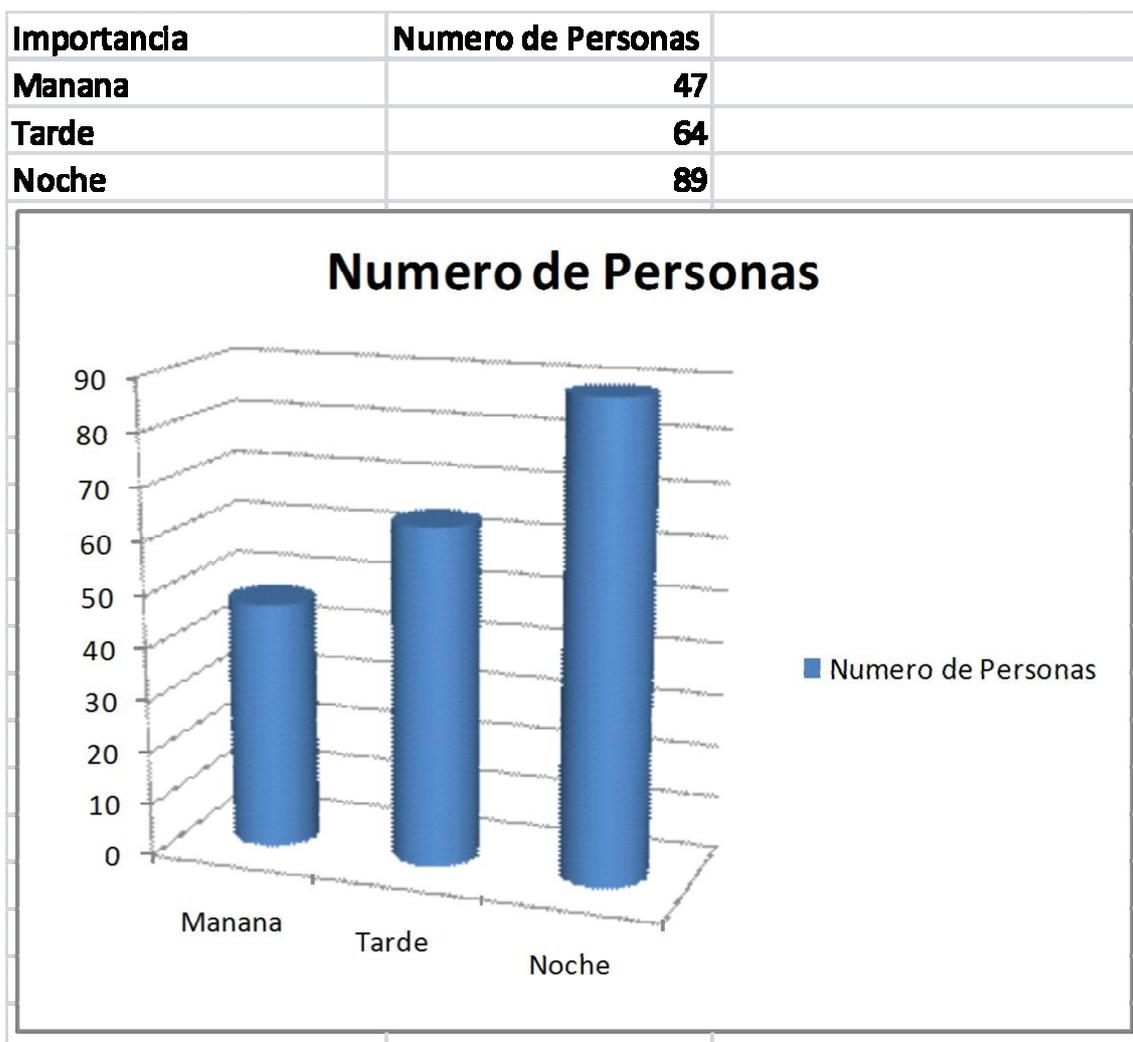


- ¿En qué sector de Cayambe le gusta salir?
 - Norte ()
 - Centro ()
 - Panamericana ()
 - Otros ()

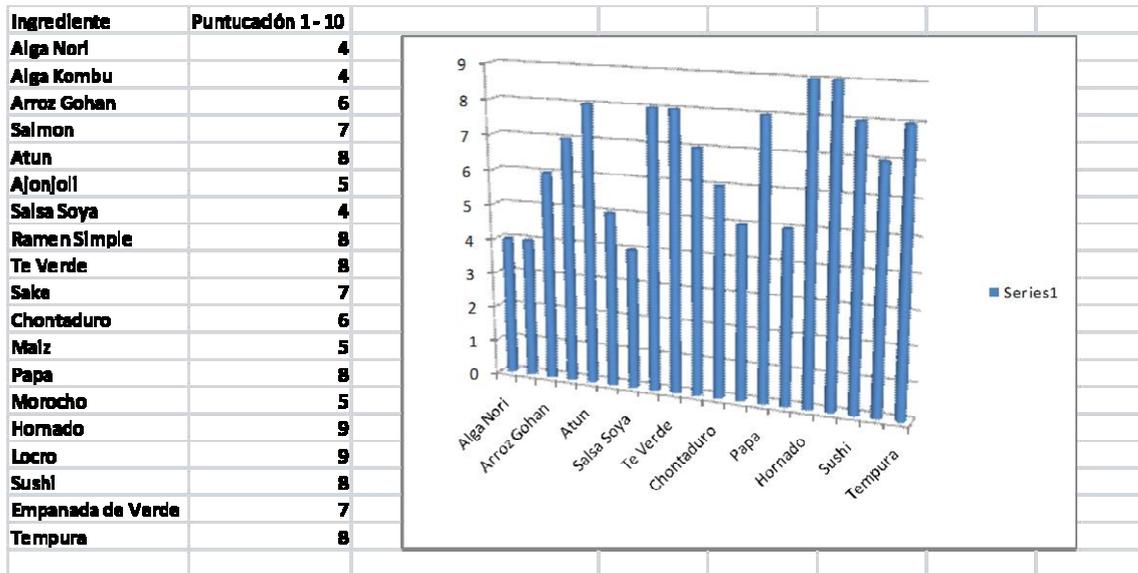
Importancia	Numero de Personas
Norte	78
Sur	46
Centro	38
Cercanias aledanas	48



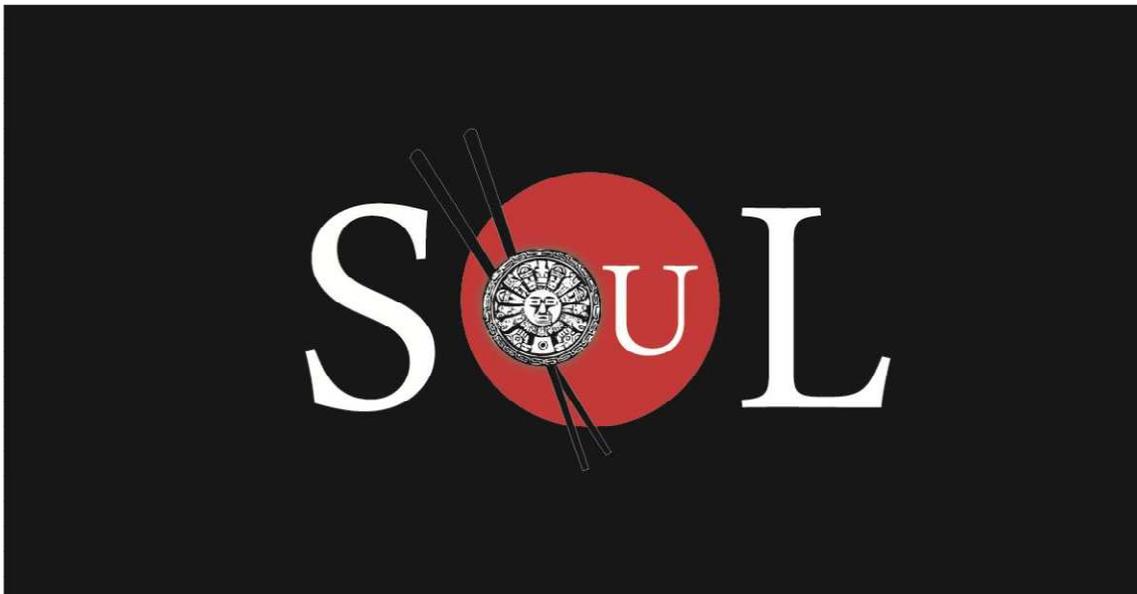
- ¿Cuál horario sería de su preferencia para la atención?
 - Mañana ()
 - Tarde ()
 - Noche ()



Anexo 22 – Resultados Pruebas Sensoriales



Anexo 23 – Logotipo

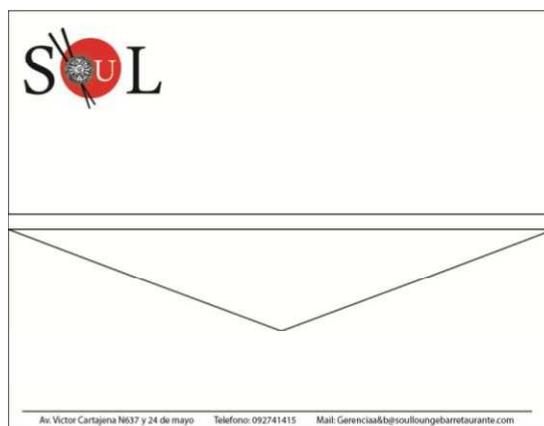


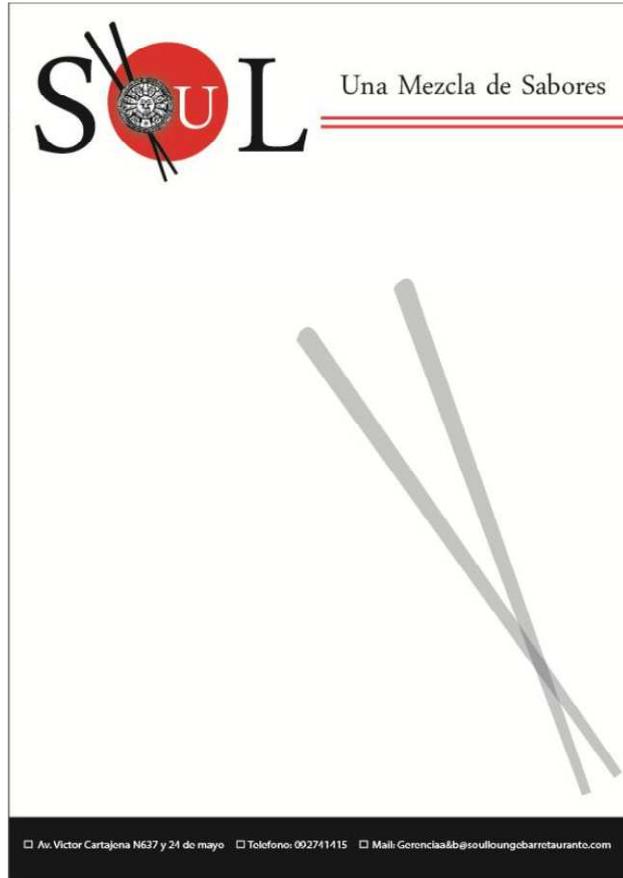
Anexo 24 – Uniforme Cocina



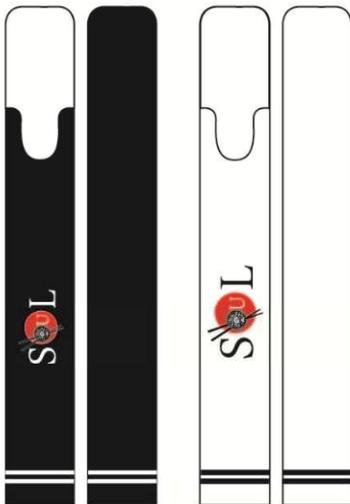
Anexo 25 – Uniforme Servicio



Anexo 26 – Papelería**Individual****Tarjeta de Presentacion****Sobre****Papeleria A4**



Sobres para Palillos



Anexo 28 – Cotización Termalimex CIA. LTDA.

TERMALIMEX CIA. LTDA.
 Dirección: RUMIPAMBA DE 1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004 **PROFORMA: 0007253**

Cliente : DAVID HURTADO SOUL Quito, 03 de Marzo del 2012

Contacto :

Dirección : CAYARBE

Ciudad : QUITO **Email :**

R.U.C. : 999999999 **TELEFONO :** 092741415 **Cod. Vendedor :** HA **Pag. 1 de 5**

Nº.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DÍCTO.	P.TOTAL
1	1	Cocina industrial IMPERIAL IR-6 de fabricación americana, operación a gas con seis hornillas abiertas con capacidad de calentamiento de 28.000 BTU cada una y piloto independiente, parrillas de hierro fundido de 30 x 30 cms., unidad montada sobre base con horno de 25.000 BTU y control termostático de temperatura entre 150 a 300°F. Terminado exterior en acero inoxidable. Dimensiones 91 x 72 x 91 cms. de alto.	2,484.00	0.00	2,484.00
2	1	Broiler tipo counter ANVIL CBL9024, operación a gas a 56.000 BTU, sistema con radiantes, parrillas de hierro fundido. Unidad fabricada de acero inoxidable. Dimensiones 60.3 x 67 x 39.0 cms. de alto.	733.41	0.00	733.41
3	1	Fredora tipo counter ANVIL FFA4010, operación a gas con capacidad de calentamiento de 20.000 BTU, unidad fabricada de acero inoxidable con tanque del mismo material con capacidad para 6 litros de aceite, (aprox. 50 lbs. papa por hora), una canastilla de acero inoxidable. Dimensiones 30.0 x 43.5 x 53.5 cms.	572.45	0.00	572.45
4	1	Fredora tipo counter ANVIL FFA2001, operación eléctrica a 2.5 KW, unidad fabricada de acero inoxidable provista de tanque del mismo material con capacidad para 5 litros de aceite, (aprox. 33 lbs. papa por hora) canastilla de acero inoxidable. Dimensiones 28.2 x 47 x 27.8 cms. Espec. eléctrica 115/60/1.	277.56	0.00	277.56
	1	Regulador de presión REGO LY550388	79.00	0.00	79.00
5	1	Horno comercial de microondas de fabricación americana AMANA 1D100, operación eléctrica a 1000 watts, interior y exterior pintado, puerta con vidrio. Especificación eléctrica 120/60/1.	514.32	0.00	514.32
6	1	Lampara de calentamiento infrarrojo HATCO GRAH-42 de fabricación americana de 42" de longitud, capacidad de calentamiento para 950 watts.	316.39	0.00	316.39
7	1	Batidor - dispensador de crema chantilly ISI 1603, recipiente s/s de 0.5 lbs. de capacidad. Incluye tres boquillas plásticas, porta - cartucho, tapa y capillo de limpieza.	127.30	0.00	127.30
8	1	Liquidadora manual ROBOT COUPE HP220UV de fabricación francesa para procesar pequeñas cantidades, operación eléctrica de 250 watts, velocidad variable de operación de 2000 a 12500 rpm, brazo de 22 cms. de longitud. Especific. eléctrica 115/60/1.	446.49	0.00	446.49
9	1	Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24609/088 8" (20.3 cms.), mango plástico.	8.72	0.00	8.72
10	1	Cuchillo carnicero TRAMONTINA 24646/087 7" (17.8cms), mango plástico.	9.16	0.00	9.16
11	1	Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24609/080 10" (25.4 cms.), mango plástico.	11.16	0.00	11.16
12	1	Cuchillo tipo sierra TRAMONTINA 24627/080 10" (25.4 cms.), mango plástico.	7.41	0.00	7.41
13	1	Charra TRAMONTINA 24642/082 de 12" (30.48 cms.)	12.38	0.00	12.38
14	1	Cuchillo de flembres TRAMONTINA 24628/082 12" (30.4 cms.), mango plástico.	7.80	0.00	7.80
15	2	Guante de protección para cortes VICTORINOX 7.9031.M fabricado de polietileno, poliéster y alambre de acero inoxidable, talla medium.	37.68	0.00	75.36
16	1	Máquina de café expresso s/s capuchino semi automática NUOVA SIMONELLI APPSA de fabricación italiana. Unidad de un grupo, tanque de caldero de 11.5 lbs., unidad provista de tubo de vapor y porta tazas superior. Especific. eléctrica 115/60/1	2,818.94	0.00	2,818.94

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA:

0007253

Cliente : DAVID HURTADO SOUL

Quito, 02 de Marzo del 2012

Contacto :

Dirección : CAYAMBE

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 9999999999

TELEFONO : 092741415

Cod. Vendedor : MA

Pag. 2 de 5

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
17	1	Filtro de agua NUOVA SIMONELLI KDB.	167.65	0.00	167.65
18	1	Máquina empacadora al vacío VAC MASTER VP215C. dimension interna de la cámara de vacío de 28 x 39 x 12 cm de altura, ciclo de vacío de 20-35 segundos, especificación eléctrica 120/60/1.	1,661.04	0.00	1,661.04
19	1	Balanza digital YAMATO PPC-300-10, capacidad 0 a 10 lbs. x 0.005 lb., plataforma de acero inoxidable de 23 x 19.4 cms. Incluye adaptador.	482.76	0.00	482.76
20	1	Esterilla antiadherente MATFER 321003, resistente desde -40°C hasta 300°C. Dimensiones 62 x 42 cm.	37.31	0.00	37.31
21	1	Tazón HALCO 5781 fabricado de acero inoxidable de 20 Qt. de capacidad.	23.67	0.00	23.67
22	1	Tazón HALCO 5777 fabricado de acero inoxidable de 8 Qt. de capacidad.	7.32	0.00	7.32
23	1	Tazón HALCO 5779 fabricado de acero inoxidable de 13 Qt. de capacidad.	13.79	0.00	13.79
24	1	Tazón HALCO 5874 fabricado de acero inoxidable de 4 Qt. de capacidad.	17.81	0.00	17.81
25	1	Tazón HALCO 5772 fabricado de acero inoxidable de 1.5 Qt. de capacidad.	2.18	0.00	2.18
26	1	Tazón HALCO 5771 fabricado de acero inoxidable de 0.75 Qt. de capacidad.	1.51	0.00	1.51
27	1	Rebanador espiral de vegetales marca BERNER 902510, unidad provista de 3 cuchillas para corte delgado, medio y grueso.	118.64	0.00	118.64
28	1	Mandolina 3B PRINCE D311 F - estándar de fabricación francesa, fabricada de acero inoxidable con cuchillas ajustables con espaciados de 1/8" y 3/8", incluye protector.	300.16	0.00	300.16
29	1	Cepillo de cocina CARLISE 40501-05 con cerdas de poliéster de 50.8 cms. de longitud, color rojo.	12.81	0.00	12.81
30	1	Cepillo para limpieza de manos CARLISLE 40020 de 12.7 cms., color blanco.	8.46	0.00	8.46
31	1	Cepillo para limpieza de tablas CARLISLE 40521-02 con cerdas de poliéster de 15.2 cms. de longitud, color blanco.	8.32	0.00	8.32
32	1	Portamenu UPDATE U-ACH-57 fabricado en acrílico de 12.7 x 17.78 cm.	3.50	0.00	3.50
33	1	Mantel individual de bar CARLISLE 10601-01, fabricado de goma termoplástica con superficie antideslizante, unidad de 30.48 x 45.72 cms., color café.	44.17	0.00	44.17
34	1	Molino de pimenta HALCO 120PH fabricado de madera con mecanismo de molenda en acero forjado de 30.5 cm de alto.	22.80	0.00	22.80
35	1	Espolvoreador UPDATE U-DR-10T fabricado en acero inoxidable con mango de 10 oz. capacidad.	2.87	0.00	2.87
36	1	Vertidor de bebidas y jugos CARLISLE P5601N de 1 Qt. de capacidad.	9.07	0.00	9.07
37	1	Vaso para coctelera HALCO CS 53812 fabricada de acero inoxidable de capacidad 15 oz.	3.21	0.00	3.21
38	1	Vaso para coctelera HALCO CS377 fabricado en acero inoxidable de capacidad 10 oz.	4.20	0.00	4.20

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROPORMA:

0007253

Cliente : DAVID HURTADO SOUL

Quito, 02 de Marzo del 2012

Contacto :

Dirección : CAYAMBE

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 9999999999

TELEFONO : 092741415

Cod. Vendedor : NA

Pag. 3 de 5

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
39	1	Dispensador condimentos AMERICAN RETALCRAPT, PC0419 fabricado en PP, provisto de 4 compartimentos.	16.51	0.00	16.51
40	1	Organizador de Bar marca UPDATE U-BO-6C, fabricado en plástico dividido en 6 compartimentos.	4.33	0.00	4.33
41	1	Bordador de copas UPDATE U-GR-3T fabricado de plástico, unidad de tres niveles color negro.	9.70	0.00	9.70
42	1	Perforador de helado VOLLRATH 47142, fabricado de acero inoxidable de 2-2/3 onzas de capacidad mango de color verde	14.56	0.00	14.56
43	1	Jena térmica SUNNEX C1000S-1 fabricada en s/v, de 1.5 lbs., provista de tapa.	15.82	0.00	15.82
44	1	Pinza aislada de utilidad general HALCO 5513BK fabricada de acero inoxidable con mango aislado negro de 40.6 cm de longitud.	6.53	0.00	6.53
45	1	Pinza aislada de utilidad general HALCO 5512RD fabricada de acero inoxidable con mango aislado rojo de 30.48 cms. de longitud.	5.29	0.00	5.29
46	1	Pinza aislada de utilidad general HALCO 5511BK fabricada de acero inoxidable con mango aislado negro de 22.86 cms. de longitud.	4.49	0.00	4.49
47	1	Pinza de utilidad general CARLSLE 4606-05 fabricada policarbonato resistente hasta 300° F, longitud 16.3 cms., color rojo.	1.94	0.00	1.94
48	1	Baldor francés UPDATE U-FW-12 fabricado de acero inoxidable de 30 cm de longitud.	3.79	0.00	3.79
49	1	Baldor plano VOLLRATH 47257 fabricado en acero inoxidable de 35 cm. longitud.	12.79	0.00	12.79
50	1	ESPUMADERA S/S WESTHARK 52372270	15.77	0.00	15.77
51	1	Espumadera malla marca SUNNEX HCNR-3806, fabricada en s/v, de 15cm de diámetro con mango de 35cm.	4.98	0.00	4.98
52	1	Espumadera 13" RICEMASTER 42615H	24.06	0.00	24.06
53	1	Wok tipo peking RICEMASTER 34734, fabricado de acero de 29.21 cm de diámetro y mango de acero	31.06	0.00	31.06
54	1	Sartén para saltear UPDATE U-WOK-11 fabricado en acero al carbono de 11" de diámetro.	12.59	0.00	12.59
55	1	Calador chino grueso UPDATE U-CC-10C fabricado de acero inoxidable de 24.54 cms. de diámetro.	25.97	0.00	25.97
56	1	Calador chino fino UPDATE U-CC-8F fabricado de acero inoxidable 20.32cm de diámetro	22.67	0.00	22.67
57	1	Cocedor de pasta UPDATE U-APSA-4 fabricado en aluminio con 20 gr de capacidad y cuatro escuderos de acero inoxidable.	115.86	0.00	115.86
58	1	Sartén VOLLRATH E7808 fabricado de aluminio con recubrimiento antiadherente de 20.32 cm de diámetro, mango aislado.	26.75	0.00	26.75
59	1	Sartén VOLLRATH E7810 fabricado de aluminio con recubrimiento antiadherente de 25.4 cm de diámetro, mango aislado.	35.89	0.00	35.89

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMPAMBA OE1-80 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790182524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA:

0007253

Cliente : DAVID HURTADO SOUL

Quito, 02 de Marzo del 2012

Contacto :

Dirección : CAYAMBE

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 999999999

TELEFONO : 002741415

Cod. Vendedor : NA

Pag. 4 de 5

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DISCTO.	P.TOTAL
60	1	Sartén VOLLRATH 67814 fabricado de aluminio con recubrimiento antiadherente de 35.56 cm de diámetro.	70.35	0.00	70.35
61	1	Sartén VOLLRATH 67912 fabricado de aluminio en acabado natural de 30.5 cm de diámetro, mango aislado.	40.49	0.00	40.49
62	1	Sartén VOLLRATH 67908 fabricado de aluminio en acabado natural de 20.32 cm de diámetro, mango aislado.	20.39	0.00	20.39
63	1	Sartén VOLLRATH 67914 fabricado de aluminio en acabado natural de 35.56 cm de diámetro, mango aislado.	66.30	0.00	66.30
64	1	Cucharon VOLLRATH 4980120, fabricado en acero inoxidable, capacidad de 1 onza	18.81	0.00	18.81
65	1	Cucharon VOLLRATH 4980230, fabricado en acero inoxidable, capacidad de 2 onzas	20.08	0.00	20.08
66	1	Cucharon VOLLRATH 4980655, fabricado en acero inoxidable, capacidad de 6 onzas	26.71	0.00	26.71
67	1	Cuchara VOLLRATH 64403 fabricada en acero inoxidable de 33.65 cm de longitud	11.76	0.00	11.76
68	1	Forcador perforado VOLLRATH 6432655, fabricado en acero inoxidable, capacidad de 6 onzas de 35 cm de longitud	14.75	0.00	14.75
69	1	Cucharon VOLLRATH 4980010, fabricado en acero inoxidable, capacidad de 0.5 onzas	12.25	0.00	12.25
70	1	Cucharon VOLLRATH 4970110, fabricado en acero inoxidable, capacidad de 1 onz.	10.91	0.00	10.91
71	1	Licadora WAKING BB1805 de 32 onz. de capacidad, con vaso de acero inoxidable, con switch alterno de dos velocidades, especificación 115/60/1	180.58	0.00	180.58
72	1	Licadora WAKING mod. HGB150, de fabricación americana, vaso de acero inoxidable de 1/2 galon, control de dos velocidades, motor de 1 HP.	603.49	0.00	603.49
73	1	Batidora comercial de fabricación americana, KITCHEN AID KM25, de 5 cuartos de galon de capacidad, tazón de acero inoxidable, un batidor globo de alambre tipo D, un batidor plano tipo B, y un batidor de gancho tipo E0, control de 10 velocidades, motor de 450 watts, espec. elec. 120/60/1	449.06	0.00	449.06
74	1	Coche de utilidad general CARLISLE CC2036-03 fabricado de polipropileno color negro, tres niveles con capacidad total para soportar hasta 300 lbs., unidad montada sobre ruedas de 4".	212.61	0.00	212.61
75	1	Canastilla para recolección de cubiertos CARLISLE CC115H-03 (para coche CC2036) fabricado de polietileno.	72.25	0.00	72.25
76	1	Bandeja VOLLRATH 52653, fabricación en polietileno de alta densidad, medidas 54.9x30.2x9.3 cm.	17.98	0.00	17.98
77	1	Bandeja antideslizante CARLISLE 1400GL-004 fabricada de polipropileno con goma moldeada de 35.5 cm. de diámetro.	8.53	0.00	8.53
78	1	Bandeja antideslizante rectangular SONNEX MPE1520 fabricada en polipropileno, superficie de goma de 37.5 cm. x 50cm, color negro.	9.58	0.00	9.58
79	1	Tabla de picar UPDATE U-CB-1824 fabricada en polietileno de 45.7 x 60.9 x 1.3 cm., color blanco.	26.71	0.00	26.71

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE140 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA:

0007253

Cliente : DAVID HURTADO SOUL

Quito, 02 de Marzo del 2012

Contacto :

Dirección : CAYAMBE

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 9999999999

TELÉFONO : 092741415

Cod. Vendedor : NA

Pag. 5 de 5

No.	CANT	DESCRIPCIÓN	PRECIO U.	DISCTO.	P.TOTAL
80	1	Tabla de pizar UFDATÉ U-CB-1520 fabricada en polietileno de 38.1 x 50.8 x1.3 cm., color blanco.	17.88	0.00	17.88
81	1	Transportador térmico de dos cuerpos CARLISLE PC600N-08 fabricado de polietileno con capacidad interior para almacenar hasta cinco bandejas tamaño 1/1 de 2-1/2" de profundidad por cada compartimento (o realizar diferentes combinaciones de bandejas) color verde	1,006.14	0.00	1,006.14
82	1	Transportador térmico de dos cuerpos CARLISLE PC600N-09 fabricado de polietileno con capacidad interior para almacenar hasta cinco bandejas tamaño 1/1 de 2-1/2" de profundidad por cada compartimento (o realizar diferentes combinaciones de bandejas) color pizarra	1,006.14	0.00	1,006.14
83	1	Molino triturador de café CASADIO THEO 64 de fabricación italiana, regulación de la molienda, capacidad 9 kg/hora, capacidad de la tolva 2 kg., estructura cromada. Especific. eléctrica 115/60/1	897.32	0.00	897.32
84	1	Colgador magnético de cuchillos UFDATÉ U-MTH-18P, fabricado en plástico resistente, de 45.72 cm de longitud.	8.85	0.00	8.85
			SUBTOTAL:		36,695.46
			DISCTO. :		0.00
			SUBTOTAL :		36,695.46
			TRANSPORTE:		0.00
			I.V.A. 12 %:		2,003.40
			TOTAL :		38,698.86

CONDICIONES DE COMPRA Y VENTA.

FORMA DE PAGO: 8% DE DESCUENTO PAGO EFECTIVO

TARJETA HASTA TRES MESES SIN INTERESES

PLAZO DE ENTREGA: PRODUCTOS EN STOCK, ENTREGA INMEDIATA.

LUGAR DE ENTREGA: BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO

VALIDEZ DE LA OFERTA: 15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE.

GARANTIA: EN EL LUGAR DE COMPRA TERMALIMEX.

NOTA: NO INCLUYE COSTOS DE INSTALACION, MATERIALES Y MANO DE OBRA.

María Augusta Amorós

Dpto. Comercial Termalimex

Tel 2278612 ext.111

Anexo 29 – Cotizaciones Irvix



Oferta No. V-001001-0007274

Viernes, Junio 10, 2011

Señor(a)

CONSUMIDOR FINAL

Código:

AL SRTA. MARCA FERNANDA

Estimados Señores:

A continuación detallamos nuestra oferta para VENTA LOCAL de los productos requeridos por ustedes:

Cant.	DESCRIPCION	Valor Unitario	Valor Total
3	7514-60-75 SELLA DE BESE RUBBERMAD	380.34	341.62
3	7515-80-75 MESA PARA SELLA CON MICROBAY RUBBERMAD	55.85	167.55
2	WY10-60Y ESPATULA DE HAMBURGESA UPDATE	3.99	7.98
2	WY1Y-10YH ESPATULA PERFORADA MANGO PLASTICO/UPDATE	4.14	8.28
2	WYSD-10YH ESPATULA CON MANGO DE MADERA/ UPDATE	4.14	8.28
1	L0P-60 CUCHARON DE 60Z ACERO INOXIDABLE/ UPDATE	3.48	3.48
1	L0P-120 CUCHARON DE 120Z ACERO INOXIDABLE/ UPDATE	4.45	4.45
1	026-55 ESPUMADERA ACERO INOXIDABLE/ UPDATE	3.60	3.60
1	FFB-020H RECOGEDOR DE PAPIAS FRITAS UPDATE	11.04	11.04
1	BRW-20HD CEPILLO DE ALUMINIO UPDATE	4.89	4.89
1	GR-40 BOLLADOR DE ACERO INOXIDABLE/ UPD	10.14	10.14
2	SD-AC DISPENSADOR PLASTICO P SORBETES UPDATE	35.76	71.52
2	TPD-AC DISPENSADOR DE PALILLOS UPDATE	12.84	25.68
2	8035B-2525 OLLA DE ACERO INOXIDABLE 12LT. CON TAPA	110.60	221.20



Oferta No. V-003001-0007274

Viernes, Junio 10, 2011

Señor(a)

CONSUMIDOR FINAL

Ciudad:

AL. SITA, PARSA PERANCA

Distinguido Señor(es):

A continuación detallamos nuestra oferta para VENTA LOCAL de los productos requeridos por ustedes:

Cant.	DESCRIPCION	Valor Unitario	Valor Total
20	IBK09-146 POCHELO VIELLA 12.5 OZ. CAMBIO	2.74	54.80
2	TR-17 GUANTES PLASTICO PARA CALOR 17" UPGATE	4.26	8.52
4	CD-101.4 BANDEJA ENTERA 4" WNK	22.78	91.12
20	SRB5-146 POCHELO CAMBIO 5 OZ. BLANCO	1.79	35.80
1	CC-10C COLADOR CHINCHI UPGATE	25.04	25.04
1	ESM-05 CERNADOR RANCHO RABOJA UPGATE	12.34	12.34
1	SFR-12 SARTEN SUPER STEEL UPGATE	55.80	55.80
1	AGAL-8 SARTEN DE ALUMINIO PARA SALTEAR UPGATE	31.84	31.84
1	CHS-06 PORTA CORONA UPGATE	14.40	14.40
1	APX-10 SARTEN TEFLON DE 10"	22.95	22.95
20	RN-387-RED SALSERO PLASTICO	2.23	44.60
1	JD-023 JUGUERA CON MANGOS Y BASE CROMADA	206.20	206.20
60	5287 JABON DE OMBUDA SCANDINAVIA 12 OZ./LIBRBY	4.20	252.00
60	5286 JABON CERVICERO-STEEN 12 OZ./LIBRBY	3.99	239.40



Oferta No. V-001001-0007214

Viernes, Junio 10, 2011

Señor(a)

CONSUMIDOR FINAL

Ciudad:

AL. DITA, MARÍA FERNANDA

Dirección Señora:

A continuación detallamos nuestra oferta para VENTA LOCAL de los productos requeridos por usted:

Cant.	DESCRIPCIÓN	Valor Unitario	Valor Total
2	8028220 OLA DE ACERO INOXIDABLE(70X4 1/2" 1/4"	75.19	150.38
40	1418FF-04 BARRIDA COMIDA VAPORA 17" x 17" CAMBIO	6.26	250.40
1	FR28-01 CANASTILLA COMPLETA PARA COBERTOS	33.74	33.74
3	19K7-6 BARRADOR CUCHILLA FUERTES TEMP. SUBSERRA	18.22	54.66
3	19K3-8 BARRADOR (SALTA TEMPERATURAS SUBSERRA)	18.22	54.66
2	T1P-20 TERMOMETRO DE BOLSILLO(UPDATE)	5.01	10.02
3	KP-09 CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE DE 10" UPDATE	15.49	46.47
6	MS-800 TAZON DE 8QT ACERO INOXIDABLE(UPDATE)	5.94	35.64
2	MS-1400 TAZON DE 14QT ACERO INOXIDABLE(UPDATE)	13.44	26.88
2	SPS-12 OLA SUPER STEEL DE 12QT(UPDATE)	85.77	171.54
2	SPS-18 OLA SUPER STEEL DE 18QT(UPDATE)	85.34	170.68
1	BC34KX-100 CARGO DE SERVICIO 40 CAMBIO NEGRO	307.37	307.37
3	42NP-030 BARRIDA DE ALUMINO DE 18" x 30" UPDATE	15.28	45.84
20	55CAMP-148 PLATO DE POLICARBONATO 14 CM (SARETINQ) CAMBIO	2.66	53.20



Oferta No. V-001001-0007274

Viernes, Junio 10, 2011

Señor(a)

CONSEJERO FISCAL

Ciudad:-

AL SRITA, MARCA FERNANDA

Estimado Señores:

A continuación detallamos nuestra oferta para VENTA LOCAL de los productos requeridos por ustedes:

Cant.	DESCRIPCION	Valor Unitario	Valor Total
1	SIR45C: MOLDE DE SILICONA CORAZONES SILKOPART	14.87	14.87
1	SPT55C: MOLDE REDONDO DE PE 28 CM SILKOPART	21.21	21.21
Alto I.V.A.			3,782.68
I.V.A.			451.52
Total			4,214.20

NOTA:-

FORMA DE PAGO: Contado

PLAZO DE ENTREGA: INMEDIATO (OVP) a partir de la entrega del anticipo.

PLAZO DE VALIDEZ DE LA OFERTA: 10 días.

Quedamos a la espera de sus gratas noticias.

Saludos cordiales,

IRVIX S.A.
CO

Anexo 30 – Equipamiento de Cocina

