



ESCUELA DE TURISMO Y HOTELERIA

“PROPUESTA DE CREACION DE UN RESTAURANTE
GOURMET PARA SOLTEROS”

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos
para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía

Profesor Guía
Hernán Dávila Dillon

Autor
Diana Sofía Struve Gavilanes

Año
2014

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Lic. Hernán Dávila Dillon

C.I. 170686531-6

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Diana Sofía Struve Gavilanes

C.I. 171783826 - 0

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, le doy gracias a Dios por darme la oportunidad de llegar hasta esta meta muy importante, como es la de realizar mi tesis para posteriormente obtener mi título. También agradezco a mis padres por brindarme el apoyo necesario tanto en lo sentimental como en lo económica para poder realizarme como persona y profesionalmente. De igual manera, estoy muy agradecida con mi Director de Tesis, el Ing. Hernán Dávila, quien me asistió de manera positiva en cada uno de los procesos de mi proyecto.

DEDICATORIA

Con todo mi cariño y agradecimiento dedico este Trabajo de Titulación a mis padres, Fernando y Ximena y a mis hermanos Gaby y Diego, quienes han estado conmigo en todo momento, apoyándome incondicionalmente y dándome el cariño más puro e inigualable.

RESUMEN

Dating Restaurant es el primer restaurante de Ecuador en el que la gente puede acudir para conocer a alguien y a la vez disfrutar de una cena con comida gourmet. El menú es de degustación con cinco servicios, con posibilidad a escoger entre tres opciones diferentes. Este consta de entrada, plato fuerte, sorbete y postre. Adicionalmente, tiene picadas, cocteles, cervezas y vinos. Inicialmente, en Dating se da la bienvenida con un cóctel mientras los clientes se conocen entre ellos.

La infraestructura del establecimiento tiene la capacidad de recibir a 80 personas por día en dos turnos. Dating tendrá apertura de martes a sábado desde las 17h00 pm hasta la 01h00 am. Se estima que en un principio tenga una acogida del 50% por los primeros tres meses, para que luego este vaya aumentando paulatinamente cada trimestre hasta llegar a un 97% a 100%. Adicionalmente, el promedio de venta por cada cliente será de \$ 30,00 dólares, teniendo como ventas el valor de \$ 447.480,00 dólares al año.

La inversión para la realización de este proyecto está en los \$ 75.905,35 dólares. Gracias a las ventas señaladas anteriormente y según los cálculos efectuados en el estado de pérdidas y ganancias, la inversión se recuperará exactamente al año y once meses de su funcionamiento, dando como resultado un negocio altamente factible. Todo esto depende de la publicidad que lleve, por lo que se manejará a través de redes sociales, radio, revistas, flyers, merchandising, entre otros.

Finalmente, luego del estudio de mercado realizado para conocer la factibilidad de este negocio en Quito, se permitió llegar a la conclusión de que hoy en día los jóvenes y adultos están abiertos a experimentar nuevas cosas. El plan de Dating Restaurant según el análisis financiero, el mercado objetivo al cual va dirigido y a través de las entrevistas realizadas a los mismos, es una propuesta de positiva acogida en el medio actual. Las personas ya no se privan de usar otros medios para conocer gente y les gustaría experimentar esta idea.

ABSTRACT

Dating Restaurant is the first restaurant in Ecuador in which people can go to meet someone while enjoying dinner with gourmet food. The tasting menu is five-course meal, with the possibility to choose between three different options. This includes appetizers, main course, sorbet and dessert. Addition, it has chopped, cocktails, beers and wines. Dating will welcome you with a cocktail while the customers know each other.

The infrastructure of the restaurant has the capacity to accommodate 80 people per day in two shifts. Dating will be open Tuesday to Saturday from 17h00 pm to 01h00 am. It is estimated that initially have a reception of 50% for the first three months, then this will gradually increase each quarter to reach 97% to 100%. Additionally, the average sales per customer is \$ 30.00, having total sales of \$ \$ 447,480.00 per year.

The investment for this project is in the \$ 75.905,35. With sales noted above and as calculated on the profit and loss account, the investment you recover exactly one year and eleven months of its operation, resulting in a highly feasible business. This all depends on carrying advertising, so it will be handled through social networks, radio, magazines, flyers, merchandising, among others.

Finally, after the market study to determine the feasibility of this business in Quito, allowed to conclude that today's young adults are open to experience new things. Dating Restaurant plan as financial analysis, the target market to which it is addressed and through interviews with them, is a proposal for a positive reception in the current environment. People no longer forgo use other means to meet people and would like to experience this idea

INDICE

1. INTRODUCCION	1
1.1. Problema	1
1.2. Justificación	2
1.3. Datos generales.....	2
1.3.1. Breve historia de los restaurantes.....	2
1.3.2. Historia de restaurantes para citas a ciegas.	3
1.3.3. Breve historia de las citas rápidas	6
1.3.4. Misión de la Empresa.-	6
1.3.5. Visión de la Empresa.-	6
1.4. Objetivos.....	6
1.4.1. Objetivo General	6
1.4.2. Objetivos Específicos.....	7
1.5. Grupo objetivo	7
1.6. Expectativas de la propuesta.....	8
2. ORGANIZACION	9
2.1. Nombre del establecimiento	9
2.2. Ubicación.....	9
2.3. Diseño del Restaurante.....	10
2.3.1. Decoración e Infraestructura.....	10
2.3.2. Zonificación.....	11
2.4. Organigrama del negocio	12
2.4.1. Organigrama Estructural.....	12

2.4.2. Organigrama por puestos de trabajo	13
2.5. Personal inicial	14
2.5.1 Descripción del puesto de trabajo.....	14
2.5.2. Horarios de brigada de trabajo.....	25
2.5.3. Uniformes de Personal	27
2.6. Políticas de restaurante	31
2.6.1. Políticas de Producto y Atención al Cliente	31
2.6.2. Políticas de Precio	31
2.6.3. Políticas de Promoción	32
2.6.4. Políticas de Apertura y Cierre del Local.....	32
2.6.5. Políticas de Personal	32
2.6.6. Políticas de Compras y Recepción de Mercadería	32
2.7. Obligaciones del área de Recursos Humanos	33
2.8. Contratos de trabajo para personal.....	33
2.9. Manual de funcionamiento	34
2.10. Productos gama de alimentos en los menús	34
2.10.1. Concepto de Recetas Estándar Dating Restaurant	34
2.10.2. Menús	34
2.11. Diseño de menú	38
3. MARCO TEÓRICO	39
3.1. Factores Internos y Externos que Afectan al Negocio.....	39
3.1.1. Factores Internos	39
3.1.1.1. El empleado.....	39
3.1.1.2. El capital	39

3.1.1.3. Ingreso líquido	39
3.1.1.4. Despedida de Personal	40
3.1.2. Factores Externos.....	40
3.1.2.1. Factores económicos.....	40
3.1.2.2. El factor político	40
3.1.2.3. El factor social	41
3.1.2.4. El factor tecnológico	41
3.1.2.5. Factor Ambiental	41
3.1.2.6. Proveedores	42
3.1.2.7. El Cliente y la Estabilidad Financiera	42
3.1.2.8. Competencia	42
4. INVESTIGACIÓN DE MERCADO	43
4.1. Segmento de mercado potencial	43
4.2 Análisis de competencias	44
4.2.1. Establecimientos de competencia en el concepto de negocio.....	44
4.2.1.1. Café OMI	44
4.2.1.2. Chantilly Restaurante Francés	47
4.2.1.3. Conclusiones de competencia por concepto de negocio.....	49
4.2.2. Establecimientos de competencia en oferta Gastronómica	50
4.2.2.1. Chez Jérôme	51
4.2.2.2. Theatrum – Restaurant & Wine Bar.....	51
4.2.2.3. Alma Cocina	53
4.2.2.4. Conclusiones de competencia por oferta Gastronómica	54
4.3. Técnica de investigación	54
4.4. Instrumento de investigación.....	55
4.5. Entrevista.....	56
4.5.1. Objetivos.....	56
4.5.2. Perfil Demográfico	56

4.6. Modelo de entrevista	57
4.7. Tabulación.....	59
4.8. Conclusiones de la Investigación de Mercado	60
5. PLAN DE MARKETING	61
5.1. Objetivos de marketing	61
5.2. FODA.....	62
5.3. Logotipo e isotipo	63
5.4. PANTONE	63
5.5. Tarjetas de presentación	64
5.6. Publicidad.....	65
5.7. Merchandising	65
5.8. Marketing Mix	66
5.8.1. Producto	66
5.8.2. Precio.....	66
5.8.3. Plaza.....	69
5.8.4. Promoción.....	70
5.9. Canal de distribución	70
5.10. Calidad total.....	71
5.10.1. Normas HACCP con enfoque ISO 22000: 2005	71
5.11. Características publicitarias del servicio.....	71
6. PLAN FINANCIERO	73
6.1. Inversión	73
6.1.1. Inventarios de activos fijos.....	73

6.1.2. Activos Corrientes.....	83
6.1.3. Gastos Fijos.....	84
6.1.4. Gastos Variables.....	85
6.1.5. Gastos de Inversión.....	85
6.1.6. Materia Prima.....	86
6.1.7. Cálculo estimado de nómina salarial.....	87
6.1.8. Inversión total.....	88
6.1.9. Cronograma de Inversión.....	89
6.1.10. Depreciación de Activos.....	90
6.2. Financiamiento.....	91
6.2.1. Amortización de Crédito.....	91
6.3. Ingresos.....	92
6.3.1. Ventas:.....	92
6.3.2. Costo de ventas.....	94
6.4. Presupuesto del estado de pérdidas y ganancias.....	95
6.5. Punto de equilibrio.....	96
6.6. Análisis Financiero.....	97
6.7. Período de Recuperación de Capital.....	98
7. ASPECTO LEGAL.....	99
7.1. Tipo de Compañía.....	99
7.2. Permisos de Funcionamiento Municipal.....	100
8. CONCLUSIONES.....	104
9. RECOMENDACIONES.....	105

10. REFERENCIAS 106

11. ANEXOS 111

INDICE DE ANEXOS

ANEXO N° 1	
GLOSARIO	111
ANEXO N° 2	
UNIFORMES PERSONAL DE SERVICIO Y BAR	112
ANEXO N° 3	
UNIFORMES PERSONAL DE COCINA.....	112
ANEXO N° 4	
UNIFORMES PERSONAL DE LIMPIEZA	113
ANEXO N° 5	
UNIFORMES PERSONAL DE SEGURIDAD	114
ANEXO N° 6	
CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO	115
ANEXO N° 7	
RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 1	117
ANEXO N° 8	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 1	118
ANEXO N° 9	
RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 2	119
ANEXO N° 10	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 2	120
ANEXO N° 11	
RECETA ESTANDAR MENÚ 1: PRINCIPAL	121
ANEXO N° 12	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: PRINCIPAL	122
ANEXO N° 13	
RECETA ESTANDAR MENÚ 1: SORBETE	123
ANEXO N° 14	
RECETA ESTANDAR MENÚ 1: POSTRE	124
ANEXO N° 15	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: POSTRE	125
ANEXO N° 16	
COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 1	126
ANEXO N° 17	
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 1	126
ANEXO N° 18	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 1	127
ANEXO N° 19	
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 2	128
ANEXO N° 20	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 2	129

ANEXO N° 21	
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: PRINCIPAL	130
ANEXO N° 22	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: PRINCIPAL	131
ANEXO N° 23	
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: SORBETE	132
ANEXO N° 24	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: SORBETE	133
ANEXO N° 25	
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: POSTRE	134
ANEXO N° 26	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: POSTRE	135
ANEXO N° 27	
COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 2	136
ANEXO N° 28	
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 1	136
ANEXO N° 29	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 1	137
ANEXO N° 30	
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 2	138
ANEXO N° 31	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 2	139
ANEXO N° 32	
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: PRINCIPAL	140
ANEXO N° 33	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: PRINCIPAL	141
ANEXO N° 34	
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: SORBETE	142
ANEXO N° 35	
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: POSTRE	143
ANEXO N° 36	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: POSTRE	144
ANEXO N° 37	
COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 3	145
ANEXO N° 38	
RECETA ESTANDAR PICADA N° 1	145
ANEXO N° 39	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 1	146
ANEXO N° 40	
RECETA ESTANDAR PICADA N° 2	147
ANEXO N° 41	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 2	148

ANEXO N° 42	
RECETA ESTANDAR PICADA N° 3	149
ANEXO N° 43	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 3	150
ANEXO N° 44	
RECETA ESTANDAR PICADA N° 4	151
ANEXO N° 45	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 4	152
ANEXO N° 46	
RECETA ESTANDAR JUGO 1	153
ANEXO N° 47	
RECETA ESTANDAR JUGO 2	153
ANEXO N° 48	
RECETA ESTANDAR TÉ.....	154
ANEXO N° 49	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR TÉ.....	155
ANEXO N° 50	
RECETA ESTANDAR AROMÁTICAS.....	156
ANEXO N° 51	
RECETA ESTANDAR COLA Y AGUA	157
ANEXO N° 52	
RECETA ESTANDAR CAFÉ ESPRESSO	158
ANEXO N° 53	
RECETA ESTANDAR CAFÉ AMERICANO	158
ANEXO N° 54	
RECETA ESTANDAR FROZEN CAFÉ	159
ANEXO N° 55	
RECETA ESTANDAR CERVEZAS	160
ANEXO N° 56	
RECETA ESTANDAR MOJITO.....	161
ANEXO N° 57	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MOJITO.....	162
ANEXO N° 58	
RECETA ESTANDAR CUBA LIBRE	163
ANEXO N° 59	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR CUBA LIBRE	164
ANEXO N° 60	
RECETA ESTANDAR MARGARITA.....	165
ANEXO N° 61	
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MARGARITA.....	166
ANEXO N° 62	
RECETA ESTANDAR VINOS	167

ANEXO N° 63	
COTIZACIÓN DE MOBILIARIO PARA EL RESTAURANTE	168
ANEXO N° 64	
COTIZACIÓN DE LETRERO	169
ANEXO N° 65	
COTIZACIONES DE EQUIPOS DE COCINA Y UTENSILIOS DE TRABAJO	170
ANEXO N° 66	
COTIZACIÓN DE MATERIAL DE LIMPIEZA	181
ANEXO N° 67	
COTIZACIÓN DE EQUIPOS DE OFICINA.....	182
ANEXO N° 68	
COTIZACIONES DE UNIFORMES.....	183
ANEXO N° 69	
COTIZACIÓN DE INGREDIENTES	185
ANEXO N° 70	
MENÚ DE DATING RESTAURANT	186

INDICE DE FIGURAS

FIGURA N° 1. CROQUIS DE UBICACIÓN	9
FIGURA N° 2.- PLANO DEL RESTAURANTE	11
FIGURA N° 3.- ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	12
FIGURA N° 4.- ORGANIGRAMA POR PUESTO DE TRABAJO	13
FIGURA N° 5.- TARJETAS DE CREDITO EN DATING RESTAURANT	32
FIGURA N° 6.- DISEÑO DE MENÚ	38
FIGURA N° 7.- FORMATO DE ENTREVISTA.....	57
FIGURA N° 8.- FODA DATING RESTAURANT	62
FIGURA N° 9.- LOGOTIPO DE DATING RESTAURANT	63
FIGURA N° 10.- PANTONE DE DATING RESTAURANT	64
FIGURA N° 11.- TARJETAS DE PRESENTACIÓN DATING RESTAURANT	64
FIGURA N° 12.- MERCHANDISING DEL RESTAURANT	65
FIGURA N° 13.- CANALES DE DISTRIBUCIÓN DATING RESTAURANT	71
FIGURA N° 14.- FORMULARIO PARA CLIENTES DATING RESTAURANT	72
FIGURA N° 15.- GRÁFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO	96

INDICE DE TABLAS

TABLA N° 1.- HORARIOS PERSONAL DE SERVICIO	25
TABLA N° 2.- HORARIOS PERSONAL DE COCINA.....	26
TABLA N° 3.- HORARIOS PERSONAL DE BAR	26
TABLA N° 4.- HORARIOS PERSONAL ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO	27
TABLA N° 5.- HORARIOS PERSONAL DE SEGURIDAD	27
TABLA N° 6.- ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA	44
TABLA N° 7.- ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA EN RELACIÓN A COSTOS ...	50
TABLA N° 8.- TABULACIÓN CUANTITATIVA DE LA ENTREVISTA.....	59
TABLA N° 9.- INVENTARIO DE EQUIPOS DE COCINA	73
TABLA N° 10.- INVENTARIO UTENSILIOS DE COCINA	75
TABLA N° 11.- INVENTARIO VAJILLA Y CRISTALERÍA	77
TABLA N° 12.- INVENTARIO MOBILIARIO DE RESTAURANTE.....	79
TABLA N° 13.- INVENTARIO MATERIAL DE BAÑO Y LIMPIEZA	80
TABLA N° 14.- INVENTARIO EQUIPOS Y MOBILIARIO DE OFICINA.....	81
TABLA N° 15.- INVENTARIO UNIFORMES	82
TABLA N° 16.- GASTOS GENERALES DE APERTURA.....	83
TABLA N° 17.- GASTOS FIJOS	84
TABLA N° 18.- GASTOS VARIABLES.....	85
TABLA N° 19.- GASTOS DE INVERSIÓN	85
TABLA N° 20.- COSTOS DE INGREDIENTES.....	86
TABLA N° 21.- ROL DE PAGOS.....	87

TABLA N° 22.- INVERSIÓN.....	88
TABLA N° 23.- CRONOGRAMA DE INVERSIÓN.....	89
TABLA N° 24.- DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS.....	90
TABLA N° 25.- PAGOS DE PRESTAMO.....	91
TABLA N° 26.- VENTAS POR NÚMERO DE CUBIERTOS	93
TABLA N° 27.- COSTOS DE VENTA DATING RESTAURANT	94
TABLA N° 28.- PÉRDIDAS Y GANANCIAS	95
TABLA N° 29.- PUNTO DE EQUILIBRIO.....	96
TABLA N° 30.- ANÁLISIS FINANCIERO DE DATING RESTAURANT	97

PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

1. INTRODUCCION

1.1. Problema

Actualmente en Ecuador no se cuenta con restaurantes enfocados a otras necesidades que no sean netamente las de consumir o disfrutar de una buena comida con su familia o amigos. Sin embargo, la sociedad en su crecimiento y en su amplitud de ideas permite ahora plantear un proyecto en el cual pueda la gente soltera acudir a conocer a alguien, con quien tenga algún tipo de afinidad. Esto es, que no solo brinde servicio de alimentos y bebidas con calidad, sino que también el cliente pueda pasar por un buen momento; interactuando y compartiendo con otras personas.

De tal manera que, aquellos solteros que quieran visitar el restaurante, deberán por razones de atención adecuada reservar con anticipación. Los requisitos serán.- llenar un formulario, donde se harán preguntas sobre su personalidad, gustos, etc., a fin que pueda llegar a conocerse con personas de su preferencia; pero esto no necesariamente sería de forma exclusiva, refiriéndonos a que sea con una sola persona. Por lo contrario, a un determinado tiempo, podrá “cambiar de pareja” para que finalmente decida con quien quieren cenar.

Este concepto de restaurante y servicio novedoso contará a su vez con un servicio de cena con comida gourmet. Ofertará un menú de degustación de tres opciones diferentes, cada una con cinco tiempos de servicio, entre los cuales serán de dos entradas, un plato fuerte, un sorbete y el postre. A parte habrá la opción de picaditas. Se recibirá con un cóctel de bienvenida. En cuanto a su decoración esta será de madera.

1.2. Justificación

Este proyecto novedoso, no existe aún en Ecuador, Restaurantes que tengan un concepto más amplio o un valor agregado hacia las personas que vaya conjuntamente con la buena comida, por lo que se busca crear este restaurante para solteros a fin de innovar otras ideas enfocadas a las necesidades del hombre o la persona

Hoy en día en todas partes del mundo hay solteros, divorciados, personas que trabajan toda una jornada y no tienen tiempo para conocer a una pareja, etc. Con todos estos factores, sumando a la importancia que lleva la comida, la cual es un medio de conexión para toda relación social, esta idea sería una buena iniciativa para que los ecuatorianos se abran a nuevas experiencias.

1.3. Datos generales

1.3.1. Breve historia de los restaurantes

El origen de comercialización de Alimentos & Bebidas no tiene una historia a ciencia cierta, sin embargo se cree que tiene mas de 6000 años de antigüedad. Se ha hallado un documento en Egipto del año 512 a.c, donde se refleja la existencia del comer y beber, de romanos que heredan el culto a la buena mesa y de que en el año 40 se crea en Roma un establecimiento de comida, llamado Taberna.

La idea de creación de restaurantes se da gracias a las iglesias, monasterios y posadas que acostumbraban albergar a viajeros y los alimentaban a cambio de donaciones o dinero.

El termino restaurante es de origen francés. En 1765, en Paris se dio por primera vez este nombre a un establecimiento de A&B, causando éxito para la apertura de mas restaurantes. En 1873 se abre el primer restaurante en Londres. Después de esto, los restaurantes comienzan a propagarse por todo el mundo, por colonizadores y aportadores culinarios.

Los restaurantes son establecimientos que ofrecen comidas y bebidas por un determinado precio. Según su categoría de restaurante se clasifica en cinco, cuatro, tres dos y un tenedor. (Rivadeneira, 2010)

1.3.2. Historia de restaurantes para citas a ciegas.

El origen de este movimiento se puede observar que se inicia a inicios del 1992, encontrando así, portales para citas y restaurantes para conocer gente. El speed dating* o citas rápidas tuvo su origen en los círculos judíos de EE.UU, debido a que la mayoría de las personas eran no-judíos. Es por esto, que se crea la necesidad de encontrar otros solteros con quien se tenga afinidad. Logrando así la popularidad de organizaciones que ayudan en este ámbito. (Gutiérrez Prado, 2012).

Existen algunas empresas y páginas web en todo el mundo, los cuales realizan operaciones similares de citas a ciegas con cenas o fiestas para conocer solteros. Entre los que se puede citar, el restaurante Ikaitz de San Sebastián en España, Cena Para 6 de España, Clan 2000 de España, Cita2 de España, Date Club 5 de España, Enamorarse.cl de Chile, entre otros. A continuación se detallara los más relevantes.

El *restaurante Ikaitz* tuvo su abertura el 31 de Agosto de 2006, ubicado en la calle Paseo de Colón, Barrio de Gros en Donostia - San Sebastián de España. Al frente del Restaurante está el Chef Gustavo Fico seco, quien comenzó esta labor en la escuela de Lyon, Paul Bocuse. Ikaitz brinda una tradicional gastronomía vasca con un ambiente agradable y cómodo. Además, cuenta con un menú del día de excelente calidad y precio. Aquí se organiza únicamente los jueves, cenas para solteros, separados, personas con ganas de conocer gente, etc. También, se realizan cenas espectáculo, en la que se expone gastronomía con juegos de magia, monólogos y música en vivo. Adicionalmente, se dan clases de cocina todos los lunes a grupos de máximo siete personas. En la clase se aprenden entradas, principales y postres, los que se degustan en la misma y se sortean. Haciendo relevancia al tema que compete sobre las cenas de solteros en Ikaitz, el presentador español del programa *Gente +*, comenta:

Yo creía que estas cosas solo pasaban en los libros..., en fin. Mensaje para los singles de España, es decir, para los solteros, separados, divorciados, viudos, cansados ya de estar solos y ver como vuestros amigos siempre van en pareja de cena, pues alguien ha pensado en vosotros. Llega una edad en la que la soltería es muy mala... de verdad! Por eso un cocinero vasco, Gustavo, ha organizado para las navidades una cena de singles, quien sabe si después de la cena, deja de serlo. (Ficoseco G. , 2012)

Cena Para 6 es una página Web, la cual fue creada a finales del año 2006, donde busca que grupos de jóvenes solteros hagan nuevas amistades. Es un portal de España para hacer amigos y realizar diversas actividades como, ir a una cita en un restaurante elegido, ir a una excursión o viaje. La idea del portal es que conozcan personas interesantes, que tengan contacto visual, buena conversación, afinidad de gustos e intereses. Esta página está orientada a solteros y a personas que deseen aumentar su círculo social. Para acceder a esto, los clientes deben entrar a la web y llenar un formulario, donde se llenan datos personales, sugerencias y solicitudes, para luego juntar a las personas por afinidad y crear la cita que el solicitante desee. La idea ha tenido gran acogida en España por lo que puedo citar una de las opiniones más destacadas de un usuario anónimo:

Al principio estaba nerviosa. Pero como éramos 6 pues nunca hubo ningún silencio incómodo. Ya me entendéis... Fue muy agradable comer en un sitio que no conocía, con gente que tampoco conocía. Entre el vinito y las bromitas al final nos soltamos todos. Al final parecíamos amigos de siempre. Bueno, no tanto, soy un poco exagerada. Que le voy a hacer ya soy muy mayor para cambiar. Así nos dice en: (*Cena para 6*, 2008).

Enamorarse.cl es otro portal de internet Chileno muy popular y el primero, que fue creado hace 20 años en 1992 por Ivonne Fache Weiszberger, quien sirve de cupido y ofrece la oportunidad de conocer gente nueva y afín. Es un tipo de club para encontrar pareja o conocer amigos por medio de citas u otras actividades. Es una página que ha venido creciendo cada año y ha sumado a que mucha gente soltera, separada o que se siente sola, se una a ella.

En primer lugar se deben registrar y llenar un formulario las personas que quieran formar parte de este grupo, para que el equipo los conozca y les apruebe. Seguido de esto, Ivonne se encarga de seleccionar gente del gusto del cliente. Luego envía los contactos por email o teléfono para que se conozcan, esto de manera confidencial. La "cupido chilena" mantiene contacto con el cliente para estar al tanto de cómo evoluciona su cita y para asesorarlos. El usuario puede solicitar nuevos contactos o consejos para la persona que le gustó. También, las personas que ingresen tienen la posibilidad de requerir que se le organice una cita en restaurantes o bares.

Enamorarse.cl organiza periódicamente actividades en Las Condes y Ñuñoa, donde pueden asistir solos o con amigos. Se recibe a la gente en la puerta del restaurante o bar y presenta a los solteros con afinidad. Los gastos que se tengan en el restaurante u otro lugar no incluyen dentro de la membresía. Para acceder a este portal se puede elegir una determinada membresía, pero no necesariamente deben ser socios de este club, ya que está abierto al público y pueden asistir. Esta web para solteros ha tenido gran acogida, por lo que la prensa de Meganoticias de Chile diserta:

¿Estás cansado de no tener pareja, sueñas con encontrar al amor de tu vida, si lo que buscas es estar acompañado, pero no sabes dónde y cómo conocer a tu media naranja? Te contamos que hoy existen distintas alternativas que se suman a los métodos convencionales. Vivimos en un mundo moderno donde todo está incluido en la web, incluso el amor. Tanto que muchos se cansaron de buscar el amor en cada esquina y simplemente decidieron hacerlo a través de internet. Las páginas que ofrecen citas on-line cada día aumentan su número de visita. En nuestro país hay más de 765 000 chilenos registrados. Y es que hoy son millones las personas que anhelan encontrar a su alma gemela en el mundo virtual. (Enamorarse.cl, 2012).

1.3.3. Breve historia de las citas rápidas

El speed dating o citas rápidas tiene su origen en los círculos judíos de EE.UU. como una forma de animar a la gente a conocer nuevas personas, ya que tenían dificultad de encontrar porque su entorno no era judío.

Actualmente, este sistema de citas rápidas ha logrado su popularidad a través de la televisión, en programas o juegos de cita como Fifth Wheel. Además, cada día han ido aumentando el número de páginas web y empresas que realizan este tipo de técnica para conocer gente. (Gutierrez Prado, M., 2012)

1.3.4. Misión de la Empresa.-

A través del servicio gourmet y con su exclusivo ambiente, 'Dating* Restaurante'' ofrece la experiencia de conocer nuevas amistades a todas aquellas personas que son sus clientes, dentro de un marco de respeto, confianza y profesionalismo; compartiendo altos estándares de experiencias de negocios similares.

1.3.5. Visión de la Empresa.-

Dating Restaurant, en los próximos 5 años de iniciar su apertura, espera ser considerado no solo el mejor sino el único restaurante gourmet de Ecuador para conocer nuevas amistades que brinde un servicio de Alimentos y bebidas con una atención de la mejor calidad.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo General

Aperturar un restaurante dirigido a un segmento de personas que por sus condiciones de soltero principalmente, o en su afán de conocer nuevas amistades tengan la oportunidad de encontrarse en un ambiente sobrio, acogedor que tanto lo lúdico como la buena mesa permitan dicho encuentro.

1.4.2. Objetivos Específicos

1. Preparar y diseñar una estructura administrativa que garantice una adecuada organización operativa del personal, a fin de que se cumpla cada una de las tareas de las diferentes áreas del negocio y la empresa alcance sus pretensiones en el mercado.
2. Propiciar un trabajo constante en el mercado objetivo, realizando de manera recurrente un análisis FODA y marketing estratégico (4 P's: Precio, Plaza, Producto, Promoción), de acuerdo a procesos señalados en el estudio.
3. Establecer mecanismos que permitan comprobar que todo el personal de servicio de cocina este perfectamente capacitado y equipado con lo necesario para la producción de cada platillo, y así brindar un servicio de calidad conjuntamente con su atención y todo lo que compete a un establecimiento gastronómico.
4. Realizar un estudio financiero, coherente con el mercado, que viabilice el montaje, la dotación de personal, equipos, producción y estructura del restaurante con un detalle de gastos, costos, ingresos, ventas, roles y balances finales.
5. Fijar un compromiso con el tipo de sociedad objetiva para atender sus necesidades cambiantes.
6. Diseñar un proyecto de restaurante que trabaje con el menor impacto de tóxicos y gases, a fin de evitar contaminaciones que afecten al medio ambiente y a la sociedad en general.
7. Crear un registro de documentos necesarios sobre la constitución legal del restaurante con todos los permisos en regla, políticas, misión, visión y organigrama de puestos con sus funciones y servicio.

1.5. Grupo objetivo

El nicho de mercado al cual está dirigido será personas en el rango de los 25 a 45 años de edad. Así como también a personas que por su trabajo no tienen mucho tiempo para conocer nuevas amistades o simplemente para solteros que quieren pasar un buen momento con gente nueva. Por otro lado, como

grupo objetivo secundario o de arrastre, la expectativa de acuerdo a lo programado en un trabajo de marketing, será que acudan personas extranjeras que están en la ciudad de Quito con un máximo de 5 días. El resto son ciudadanos de la ciudad que quieran asistir al restaurante para conocer gente. Esto de manera esporádica.

1.6. Expectativas de la propuesta

Esta propuesta innovadora es una nueva tendencia que se está dando en muchos países. El mundo gastronómico no puede quedar atrás cuando se trata de interactuar, conocer y conversar con otra persona. Por esta razón el proyecto del restaurante gourmet tiene que ir conjuntamente con la vida social de una persona. Es una idea que busca que la gente soltera de Ecuador experimente algo nuevo y diferente al conocer a alguien. Es una buena opción para la gran cantidad de solteros que hay ahora, ya sea por divorcios, por falta de tiempo, por mucho trabajo, entre otros factores.

Por otro lado, tomando en cuenta que Ecuador es un país en vías de desarrollo, sencillo y que existe un pequeño rango de pobreza, los costos de este en un principio serán equilibrados. Sin embargo, se ve que a diferencia de años anteriores, la situación económica ha evolucionado positivamente y existe un mayor rango de población en buenas condiciones económicas. De igual forma, el empleo para jóvenes a partir de los 18 años en adelante ha aumentado, razón por la cual, la juventud Ecuatoriana tiene la posibilidad de solventar gastos de este tipo. En el tema de religión este se ha transformado a aceptar las tendencias del siglo XXI.

Pienso que esta idea será de positiva aceptación para los ecuatorianos y más que solo conocer gente y degustar una buena comida, será para que vayan a un lugar acogedor a reír y a divertirse.

2. ORGANIZACION

2.1. Nombre del establecimiento

El nombre del restaurante será " Dating* Restaurant ", ya que es un nombre fácil de recordar y hace referencia al concepto del restaurante.

2.2. Ubicación

- CIUDAD / ZONA

Dating Restaurant estará ubicado en la zona norte de Quito, en el cantón del Distrito Metropolitano de Quito de la parroquia Chaupicruz. Más específicamente, quedará en la Av. República del Salvador y Suecia, cerca del Arbolito delicatesen.

A continuación un mapa de la ubicación exacta del restaurante:



Figura N° 1. CROQUIS DE UBICACIÓN

Tomado de: (Imágenes Google, 2009)

2.3. Diseño del Restaurante

2.3.1. Decoración e Infraestructura

Dating Restaurant por su enfoque de mercado y método de servicio, será decorado y presentado con un estilo único y elegante. Principalmente, su infraestructura a pesar de ser rustica por su madera, este será montado de una manera que no pierda su elegancia.

Todo el mobiliario del mismo modo será de madera, sus lámparas, mesas, espejos, floreros, decoraciones y demás. La disponibilidad de espacios para los clientes tendrá las siguientes medidas:

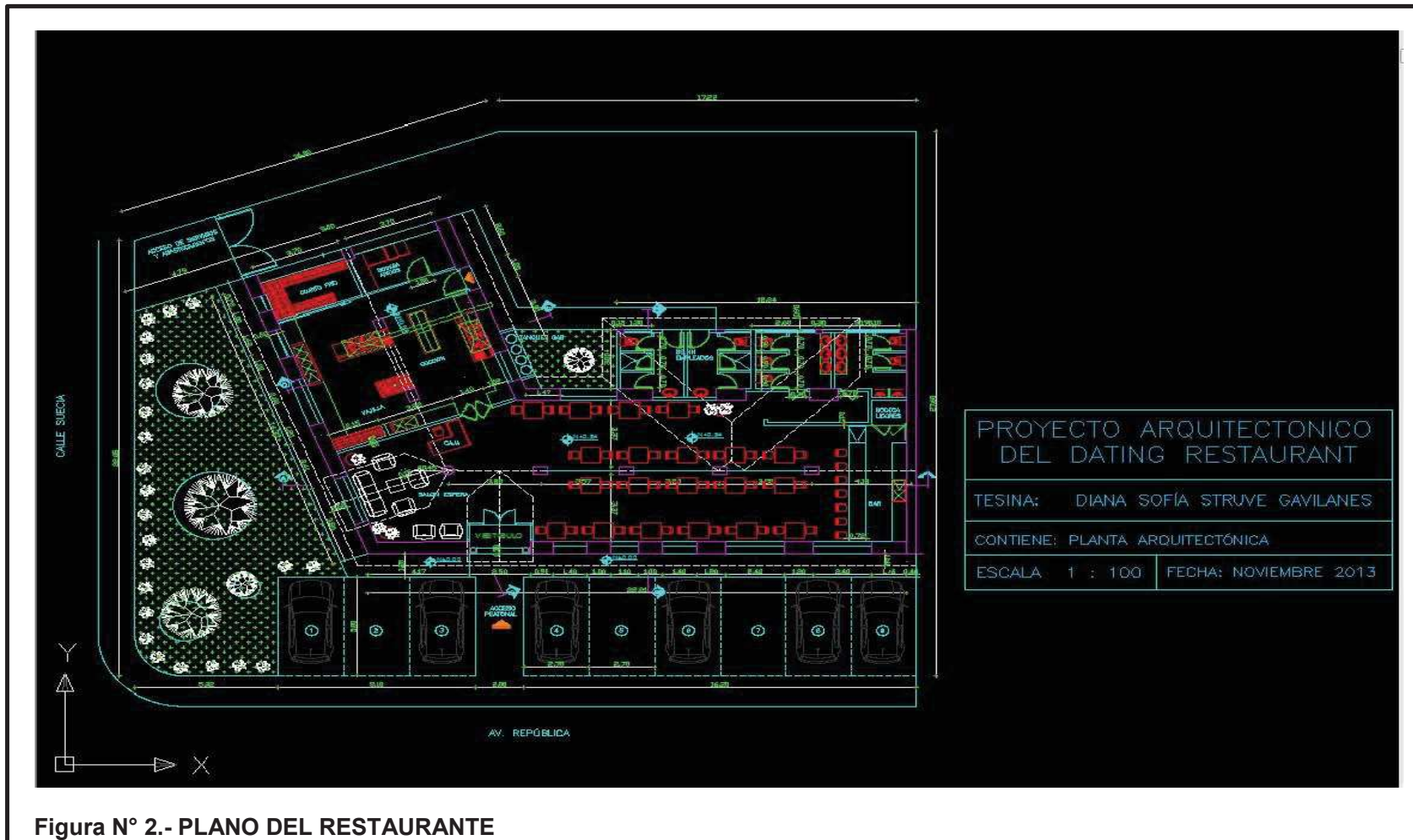
- Medida de mesas: 80cm x 80cm.
- Número de mesas: 20 Unidades.
- Corredor de circulación: 1,50 m.
- Separación entre espaldares: 30 cm.

El tamaño disponible del local ubicado en la Av. República del Salvador y Suecia tiene siguientes medidas:

- Terreno: 847,60m²
- Área de Construcción: 306, 25m²

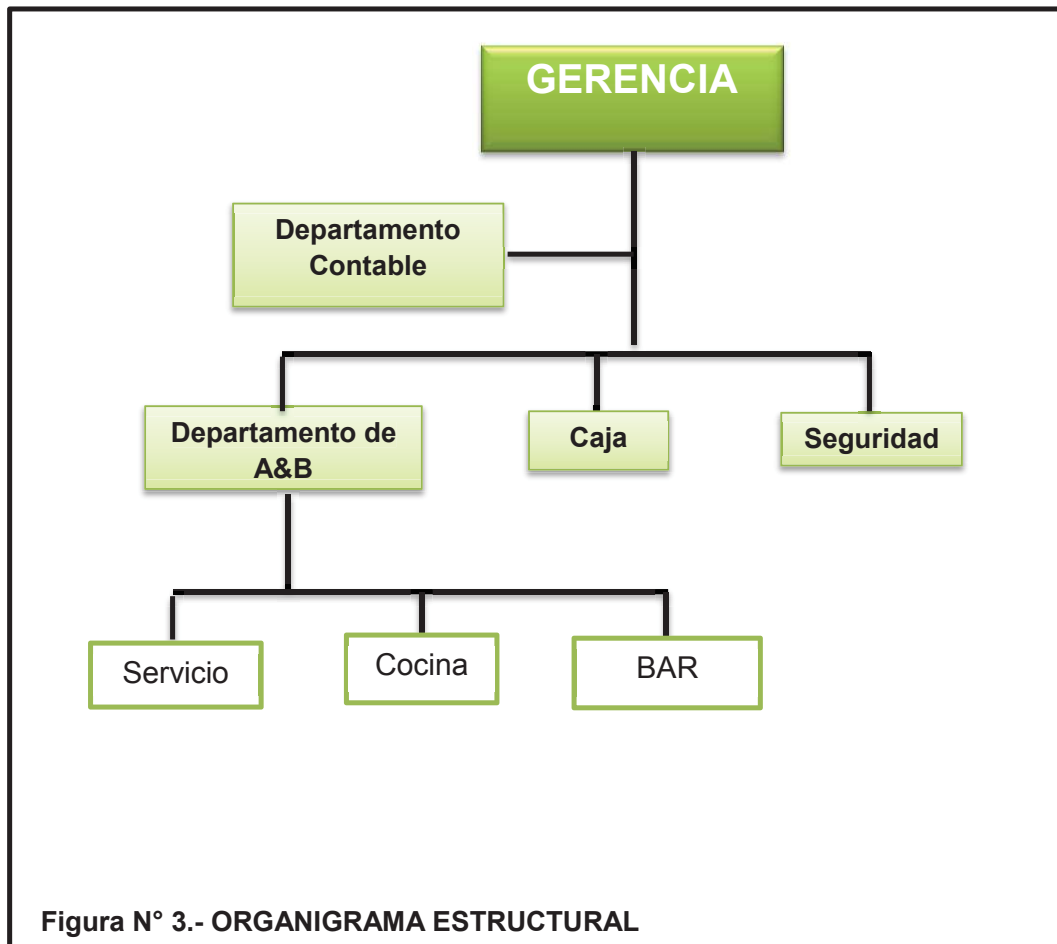
Estas medidas se señalan en los planos señalados más adelante, en donde se ha distribuido cada mobiliario, decoración y equipos en base a su disponibilidad de espacio.

2.3.2. Zonificación

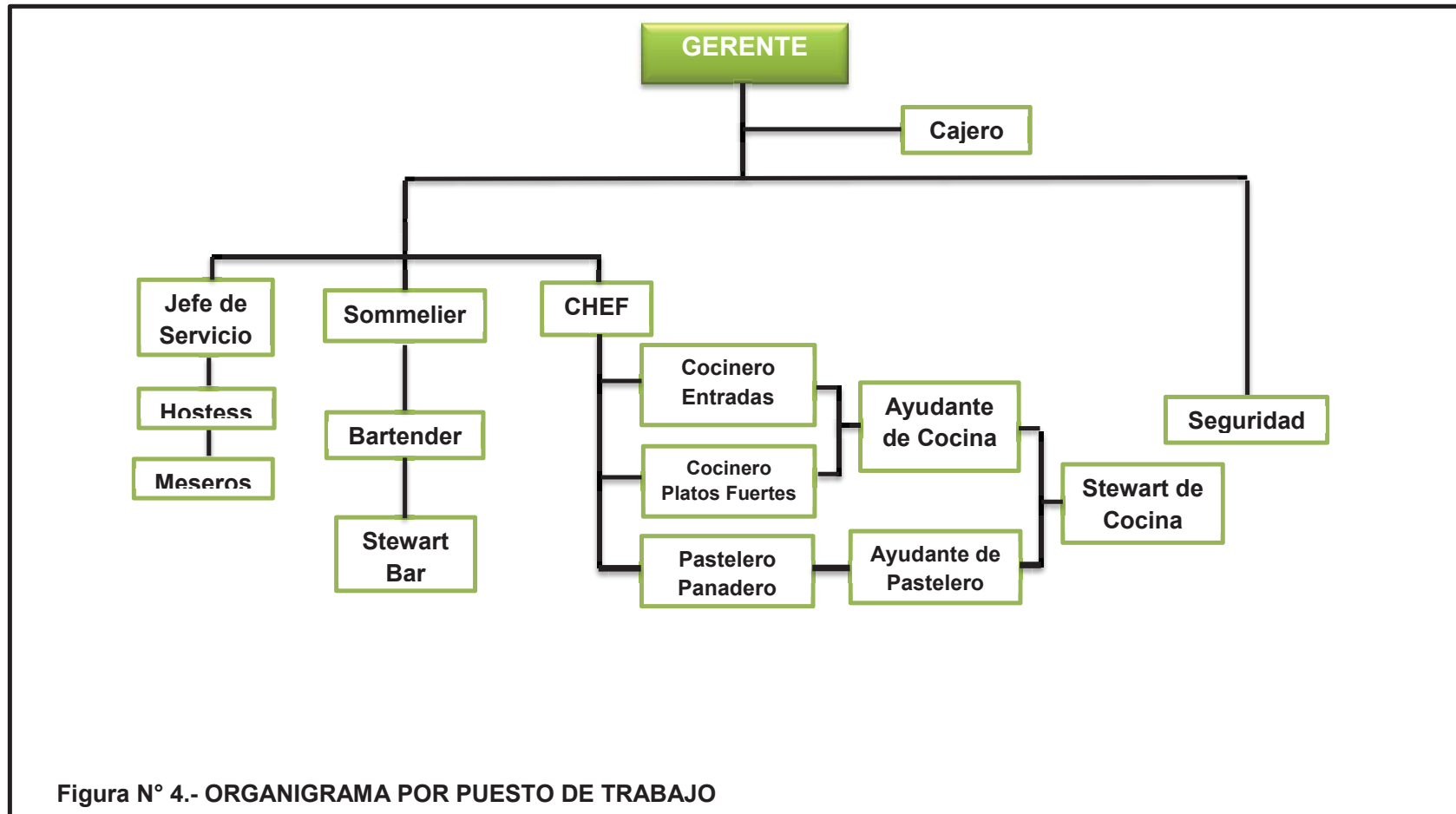


2.4. Organigrama del negocio

2.4.1. Organigrama Estructural



2.4.2. Organigrama por puestos de trabajo



2.5. Personal inicial

2.5.1 Descripción del puesto de trabajo

GERENCIA

Gerente.- Es la posición de mayor rango, en este caso en "Dating Restaurant" será el fundador y creador del mismo. El gerente es el responsable de todo lo que pase en el restaurante, es decir el resultado y acontecimientos que tenga el establecimiento en cuanto a finanzas, personal, clientes, documentación legal en regla, etc.

DEBERES:

- Recibir, atender y acomodar a los clientes en ocasiones necesarias.
- Ser cortés y tener buena relación con los clientes y empleados.
- Tratar con el cliente, reconocer problemas, disculparse y encargarse de resolver.
- No discutir con clientes y atenderlos de mejor manera (siempre tienen la razón).
- Atender necesidades de los empleados y clientes.
- Ayudar a los meseros durante el servicio y en su estación cuando sea posible.
- Tratar a los empleados con respeto y justicia.
- Supervisar limpieza, presentación, horarios, prácticas de salud y seguridad.
- Ayudar a los cocineros cuando sea necesario.
- Supervisar los asientos para mejor flujo y satisfacción del cliente.
- Animar a los empleados.
- Dar retroalimentación al personal.
- Entregar documentación legal del gobierno.
- Seguir proceso de manejo del dinero para la precisión y seguridad
- Hacer pedidos, llevar inventarios y controlar costos.
- Reclutar personal.

- Controlar el área de compras y bodegas.
- Dirigir el área de marketing y publicidad. (Kronos Incorporated., 2013)

STAFF DE CONTABILIDAD

Contador.- El contador es el encargado de todo lo relacionado a las finanzas y manejo contable dentro del restaurante. Este debe reportar un informe al Gerente, donde este detallado toda la contabilidad del restaurante.

Deberes:

- Registrar información financiera de cuentas para salario de Empleados.
- Llevar libros mayores.
- Presentar informes sobre la situación financiera al Gerente.
- Presentar declaraciones contables legales. Pago de impuestos.
- Registrar cantidad de dinero disponible para reinversión.
- Registrar y controlar costos, gastos, cuentas por pagar, pérdidas y ganancias de la empresa
- Preparar y certificar los estados financieros de fin de ejercicio con sus normas.
- Asesorar al Gerente en asuntos de cargo y organización de control interno.
- Llevar archivos organizadamente para atender solicitudes de información internas y externas.
- Asesorar en materia crediticia si es requerido.
- Organizar y manejar todo el tiempo la contabilidad financiera de la empresa. (FECONCAL, 2013)

DEPARTAMENTO DE A&B

Jefe de Servicio.- Es el encargado de dirigir al personal de restaurante. Es quien supervisa que el área de restaurante este proveída y equipada todo el tiempo. Es responsable del buen servicio que brinde los meseros a sus clientes.

Deberes:

- Resolver problemas en el servicio al comensal.
- Estimular el buen trabajo de los meseros.
- Dar cursos para mejorar la efectividad del personal de servicio.
- Atender necesidades de su personal.
- Supervisar la imagen y puntualidad del personal.
- Ser cortés, respetuoso y dar ejemplo a sus subalternos.
- Fijar objetivos de trabajo junto con su equipo.
- Averiguar necesidades, requerimientos y problemas de los clientes.
- Comprobar de forma prevista que todo esté listo para el servicio.
- Actuar ante posibles problemas en el servicio.
- Ayudar al equipo de servicio si es necesario.
- Liderar y trabajar en equipo. (Reyes, 2010)

Hostess.- La anfitriona es la encargada de recibir y despedir al cliente. Se encarga de organizar a los comensales que llegan al restaurante y de controlar mesas, turnos, estaciones y reservaciones.

Deberes:

- Tener buena presencia.
- Ser amable y atenta.
- Tener fluidez al hablar.
- Revisar, alistar y limpiar su área de trabajo.
- Controlar reservaciones.

- Controlar flujo de mesas y verificar espacios disponibles para los comensales.
- Llevar hasta la mesa adecuada al cliente.
- Recibir y dar la bienvenida al comensal.
- Sonreír.
- Dejar limpia y lista su área para el día siguiente. (Reyes, 2010)

Meseros.- Son los encargados de atender en todo el servicio los pedidos del comensal. Es quien atiende al cliente, ofrecen la carta, toma órdenes y lleva los alimentos ordenados hasta la mesa.

Deberes:

- Conocer platillos, ingredientes y bebidas del establecimiento.
- Brindar información adecuada y completa.
- Informar al capitán de cualquier problema.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Ser eficaz y proactivo.
- Ser honesto, educado y cortés.
- Saber tratar al cliente y darle la razón.
- Ayudar a elaborar en el bar las bebidas y cafés solicitadas de sus mesas.
- Saber solucionar e informar posibles problemas.
- Alistar con anterioridad su puesto de trabajo sin ningún faltante.
- Verificar que su estación este equipada y limpia continuamente.
- Dar buen servicio bajo las normas del establecimiento.
- Dejar limpia y lista su área para el día siguiente.
- Ayudar en la limpieza del establecimiento. (Reyes, 2010)

Cajeros.- Son los encargados de atender y cobrar al cliente en el momento que requiere realizar el pago.

Deberes:

- Atender y respetar turnos.
- Ser honesto y responsable.
- Ser cortés y respetuoso.
- Tener buena relación con el cliente.
- Mantener su zona de trabajo limpia y ordenada.
- Verificar que el dinero este completo y que haya cantidad necesaria para los cobros.
- Informar sobre el restaurante y las promociones.
- Verificar el abastecimiento de máquinas, recibos, facturas, tinta, papel y vueltos
- Preguntar al cliente si desea consumidor final o factura.
- Procesar pagos con tarjetas debidamente.
- Saber de contabilidad.
- Conocer precios del restaurante.
- Ser eficaz y proactivo.
- Informar a la Gerencia cualquier acontecimiento.
- Reportar dinero ingresado.
- Consultar autorizaciones para cualquier proceso.
- Atender las llamadas. (Reyes, 2010)

AREA DE COCINA

Chef.- Es el responsable de la producción de la cocina. Es quien maneja al personal, las compras, los menús, los costos, resuelve problemas, etc. Dirige y capacita a los cocineros para la correcta producción de los alimentos dentro de la cocina.

Deberes:

- Ser líder de la cocina.
- Ser respetuoso con su personal.

- Trabajar bajo presión.
- Ser eficaz.
- Saber dirigir al personal y las áreas de la cocina.
- Controlar la higiene y salubridad de los alimentos dentro de la cocina.
- Planear el menú.
- Verificar el abastecimiento de productos.
- Solicitar al jefe de bodega lo necesario para la producción.
- Verificar correcto funcionamiento de las estaciones de la cocina. (Reyes, 2010).

Cocineros Entradas.- Son los encargados de la producción de los platos que se sirven principalmente. Estos platos deben ser ligeros y deberán ser una mezcla de cocina fría y caliente. Es decir, podrá ser un ceviche, una ensalada, una crepe, sopas frías o calientes, carnes, etc. Sirven todo plato bien elaborado de menor cantidad y contundencia, que se sirva antes del plato principal y que pueda abrir el apetito

. Deberes:

- Trabajar en equipo.
- Trabajar bajo presión.
- Ser eficaz.
- Ser respetuoso con sus compañeros de trabajo.
- Controlar la higiene y limpieza de su área.
- Verificar abastecimiento de productos.
- Revisar que los productos estén en buen estado.
- Solicitar al jefe de bodega lo que necesite.
- Verificar correcto funcionamiento su estación de cocina.
- Conocer los tiempos de cocción de cada alimento.
- Conocer los procesos para cada elaboración de las entradas.
- Aplicar técnicas de cocción y cortes adecuados.
- Aplicar técnicas de almacenamiento de alimentos.

- Aplicar técnicas para almacenar alimentos.
- Preparar alimentos a la minuta según soliciten.
- Decorar la presentación del plato.
- Dejar limpia lista su estación para el día siguiente.
- Ayudar a lavar lo utilizado al Stewart.
- Anticiparse a realizar el mise en place de todo.
- Ayudar a sus compañeros de cocina si es necesario.
- Comunicar a Chef encargado de cualquier cosa especial.

Cocineros Platos Principales.- Son los encargados de la preparación de los platos fuertes en el área de cocina caliente.

Deberes:

- Trabajar en equipo y bajo presión.
- Ser eficaz.
- Ser respetuoso con sus compañeros de trabajo.
- Controlar la higiene y limpieza de su área.
- Verificar abastecimiento de productos.
- Revisar que los productos estén en buen estado.
- Solicitar al jefe de bodega lo que necesite.
- Verificar correcto funcionamiento su estación de cocina.
- Conocer los tiempos de cocción de los alimentos.
- Aplicar las diferentes técnicas cocción.
- Conocer las recetas estándar de los platos principales.
- Conocer los tipos de cortes en las carnes.
- Aplicar técnicas para almacenar alimentos.
- Preparar alimentos a la minuta según soliciten.
- Decorar la presentación del plato.
- Anticiparse a realizar el mise en place de todo.
- Dejar limpia su estación para el día siguiente.
- Ayudar a sus compañeros de cocina si es necesario.
- Ayudar a lavar lo utilizado, junto con el Stewart.

- Comunicar a Chef encargado de cualquier acontecimiento. (Morales J. , 2010)

Panaderos - Pasteleros.- Son los encargados de la elaboración de todo lo relacionado con repostería y panadería. Son quienes elaboras postres, chocolates, panes y masas reposteras.

Deberes:

- Trabajar en equipo.
- Trabajar bajo presión.
- Ser eficaz.
- Ser respetuoso con sus compañeros de trabajo.
- Controlar la higiene y limpieza de su área.
- Verificar productos.
- Controlar el buen funcionamiento de la estación.
- Conocer los tiempos de cocción para cada preparación de repostería y pan.
- Conocer proceso de elaboración de cada postre o pan.
- Almacenar de manera adecuada los alimentos.
- Decorar la presentación del postre el momento de servir.
- Anticiparse a realizar el mise en place de todo.
- Dejar limpia su estación para el día siguiente.
- Ayudar a lavar lo utilizado.

Ayudantes de Cocina.- Son apoyos de los cocineros de cada área. Ellos ayudan a lavar, preparar ciertos alimentos no muy elaborados, para la eficiencia del servicio. También, deben mantener limpias las áreas y estar atentos a cualquier solicitud.

Deberes:

- Conocer platillos e ingredientes que se usan en cada estación.
- Saber la preparación de los platos.

- Brindar ayuda cuando se le solicite.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Ser eficaz y proactivo.
- Disponer materiales e utensilios de trabajo listos para utilizar.
- Ser honesto, educado con sus compañeros de trabajo.
- Solucionar problemas si los cocineros le requieren.
- Alistar la mise en place con los jefes de cocina.
- Lavar, pelar, picar alimentos que se necesiten para las preparaciones.
- Verificar que las estaciones estén equipadas y limpias continuamente.
- Ayudar a limpiar la cocina al cierre del mismo.

Ayudantes de Pastelero - Panadero.- Son auxiliar que le sirve al Panadero – Pastelero en todo lo que necesite. Deben mantener limpia el área de trabajo. Son quienes ayudan a almacenar, elaborar y despachar los postres y panes.

Deberes:

- Conocer postres, panes e ingredientes de área.
- Saber la preparación de los postres, masas y panes.
- Brindar ayuda cuando solicite el pastelero encargado.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Ser eficaz y proactivo.
- Ser honesto y educado.
- Disponer materiales e utensilios de trabajo listos para utilizar.
- Solucionar problemas si el pastelero lo requiere.
- Alistar la mise en place con anticipación junto con el pastelero.
- Verificar que la estación estén equipada y limpia continuamente.
- Ayudar a limpiar la cocina al cierre del mismo.

Stewart Cocina.- Tiene como funciones lo siguiente:

Deberes:

- Limpiar del área de la cocina.
- Lavar vajilla.
- Acomodar loza.
- Lavar ollas, cacerolas, marmitas.
- Limpiar el área de recepción de alimentos.
- Acomodar envases vacíos.
- Supervisar el orden y limpieza de las bodegas.
- Limpiar muebles.
- Barrer y trapear.
- Lavar filtros y cortinas de la máquina lavaplatos.
- Lavar planchas, parrillas, salamandras, muebles, aceiteros y repisas.
- Lavar azulejos.
- Limpiar muebles de madera, estufas, cocinas, hornos, parrillas, ollas de vapor, refrigeradores, etc.
- Ayudar a los cocineros si es necesario.
- Reemplazar si hay algún faltante en la cocina. (Morales J. , 2010)

Jefe de bar.- Es responsable de toda la operación del bar. Tiene a cargo su personal de servicio del bar. Es el encargado de capacitar a su bartender y a su ayudante para que brinden un buen servicio en el área de bar.

Deberes:

- Supervisar funciones del personal del bar.
- Dominar toda la carta de vinos, cocteles y bebidas.
- Prestar ayuda a su personal si es necesario.
- Preparar bebidas con su equipo.
- Dirigir y controlar el buen servicio del bar.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Estimular y capacitar el servicio del bar. (Reyes, 2010)

Bartender o Barman.- Es el encargado de recibir y preparar las ordenes de bebidas del restaurante. Es quien atiende en el bar.

Deberes:

- Conocer los tipos de bebidas del bar.
- Conocer todas las preparaciones de las bebidas del bar.
- Conocer el almacenamiento correcto de los vinos, licores, bebidas, jugos, etc.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Comunicar al jefe de bar cualquier acontecimiento.
- Prepara su área de trabajo.
- Prepara mise en place de productos.
- Limpiar constantemente su área.
- Dejar limpia su área al cierre.
- Ayudar a lavar lo que sea necesario. (Reyes, 2010)

Stewart bar.- Es el encargado de la limpieza, lavado y ayuda en el área del bar.

Deberes:

- Limpiar del área del bar.
- Lavar cristalería.
- Acomodar cristalería.
- Limpiar muebles, maquinas, herramientas e utensilios del bar.
- Barrer y trapear.
- Lavar pisos.
- Ayudar en el bar en lo necesario.
- Reemplazar si hay algún faltante. (Morales J. , 2010)

SERVICIOS GENERALES

Guardia de Seguridad.- Es la persona que se encarga de proteger la integridad física de los clientes del restaurante y los bienes materiales del restaurante.

2.5.2. Horarios de brigada de trabajo

El horario de atención del restaurante será desde las 17h00 pm hasta las 01h00 am de martes a sábado. El personal del local tendrá horarios rotativos de medio tiempo y tiempo completo según sea el caso. A continuación las tablas de horario para cada uno de los empleados del restaurante:

Tabla N° 1.- HORARIOS PERSONAL DE SERVICIO

CARGO	PRIMER TURNO		SEGUNDO TURNO		TIEMPO COMPLETO	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida
JEFE DE SERVICIO					17h00	01h00
MESERO (2)	17h00	21h00				
MESERO (2)			21h00	01h00		
HOSTESS 1	17h00	21h00				
HOSTES 2			21h00	01h00		

El jefe de servicio tendrá un horario de tiempo completo con una hora de merienda. El mismo deberá llegar con 20 minutos de anticipación para cualquier organización con el personal, coordinar el servicio, informar de promociones o cualquier cambio que deban realizar en el día.

Los meseros y las hostess realizarán jornadas de cuatro horas y se rotarán y alternarán cada día en los dos turnos. A este horario se le incluirá veinte minutos para que puedan comer la merienda. Además, se sumarán a su sueldo las horas extras que realicen para la limpieza, arreglo de su área y su llegada de 20 minutos antes del servicio.

Tabla N° 2.- HORARIOS PERSONAL DE COCINA

CARGO	PRIMER TURNO		SEGUNDO TURNO		TIEMPO COMPLETO	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida
CHEF (1)	17h00	21h00				
CHEF (1)			21h00	01h00		
ENTRADAS (1)	17h00	21h00				
ENTRADAS (1)			21h00	01h00		
PRINCIPALES (1)	17h00	21h00				
PRINCIPALES (1)			21h00	01h00		
POSTRES (1)	17h00	21h00				
POSTRES (1)			21h00	01h00		
AYUDANTES (2)					17h00	01h00
STEWART (1)					17h00	01h00

En el área de cocina, tanto los chef como los cocineros y ayudantes tendrán horarios de medio tiempo. De igual manera estos se rotaran en los dos turnos. Se contara con dos chefs y dos cocineros en cada estación, uno por cada turno, que deberán llegar dos horas antes del servicio para la mise en place y de igual forma saldrán hasta dejar todo en orden.

Tabla N° 3.- HORARIOS PERSONAL DE BAR

CARGO	PRIMER TURNO		SEGUNDO TURNO		TIEMPO COMPLETO	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida
JEFE DE BAR					17h00	01h00
BARTENDER (1)	17h00	21h00				
BARTENDER (1)			21h00	01h00		
STEWART					17h00	01h00

El jefe de bar y el Stewart tendrán un horario de tiempo completo. Los bartenders rotaran en los dos turnos. Todo el personal de esta área contara con 20 minutos para merendar y su llegada deberá ser de 20 minutos antes de la apertura del restaurante para cualquier previa organización de su área de trabajo.

Tabla N° 4.- HORARIOS PERSONAL ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

CARGO	PRIMER TURNO		SEGUNDO TURNO		TIEMPO COMPLETO	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida
GERENTE					08h00	01h00
CONTADOR					08h00	17h00
CAJERO (1)	17h00	21h00				
CAJERO (1)			21h00	01h00		

Los cajeros deberán estar con media hora de anticipación, ya que deberá tener lista la caja para el transcurso del servicio, con disponibilidad de dinero para sus respectivos cobros y vueltos. Todo cajero que haga más de las horas señaladas se les tomara en cuenta en el pago de horas extras. Además, tendrá derecho a 20 minutos de merienda.

Tabla N° 5.- HORARIOS PERSONAL DE SEGURIDAD

CARGO	PRIMER TURNO		SEGUNDO TURNO		TIEMPO COMPLETO	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida
GUARDIA					17h00	01h00

El personal de guardianía entrara con 20 minutos de anticipación de su horario establecido. Además, ellos contarán como todo el personal con 20 minutos de merienda

2.5.3. Uniformes de Personal

Los uniformes de un establecimiento son la imagen que representa al mismo, por lo cual este se debe tener con el mayor cuidado posible. El uniforme de personal siempre debe estar intacto, limpio, planchando y llevado con la mayor pulcritud. La imagen del personal y su forma de estar presentado define a un lugar. Los uniformes de Dating Restaurant serán elegantes y tendrán su propio diseño para cada área. A continuación se describe las características para cada cargo dentro del restaurante:

Nota: Las imágenes correspondientes a los uniformes de cada puesto de trabajo se los podrá ver en la parte de índices de Anexos.

Uniformes Personal de Servicio

JEFE DE SERVICIO:

- Pantalón negro de terno
- Chaqueta de terno
- Camisa blanca
- Corbata azul o negra
- Zapatos negros
- Medias negras

HOSTESS:

- Vestido formal
- Zapatos formales

MESEROS:

- Pantalón negro Poliéster o algodón
- Camisa blanca
- Corbata seda de lazo
- Chaleco cocktail vino de satén elástico
- Zapatos negros de servicio
- Medias negras

CAJERO:

- Pantalón negro Poliéster o algodón
- Camisa blanca
- Corbata seda de lazo
- Zapatos negros de servicio
- Medias negras

Uniformes Personal de Cocina

CHEF, COCINEROS, AYUDANTES, STEWARD, JEFE DE BODEGA:

- Pantalón negro algodón
- Chaqueta de Chef vino
- Delantal de cintura para cocinar negro
- Gorro de pirata negro
- Zapatos Crocs

Uniformes Personal de Bar

JEFE DE BAR:

- Pantalón negro de terno
- Chaqueta de terno
- Camisa blanca
- Corbata azul o negra
- Zapatos negros
- Medias negras

BARTENDER Y AYUDANTE DE BAR:

- Pantalón negro Poliéster o algodón
- Camisa blanca
- Corbata seda de lazo
- Chaleco cocktail vino de satén elástico
- Zapatos negros de servicio
- Medias negras

STEWARD DE BAR:

- Pantalón negro algodón
- Chaqueta de Chef vino
- Delantal de cintura para cocinar negro

- Gorro de pirata negro
- Zapatos Crocs

Uniformes Personal de Limpieza

- Pantalón negro de algodón para hombre y falda negra para mujer
- Chaqueta vino de algodón para limpieza
- Zapatos antideslizantes negros
- Gorra

Uniformes Personal de Seguridad

- Pantalón negro de terno
- Chaqueta Negra de terno
- Camisa negra
- Corbata negra
- Gorro de guardia de seguridad
- Zapatos negros

Uniformes Personal Administrativo, Gerente, Contabilidad y Marketing

El personal financiero, administrativo, Gerencia y marketing no tienen un uniforme establecido que el restaurante les proporcione, sin embargo deben traer con ciertas características generales:

- Pantalón negro, plomo o azul de terno
- Chaqueta terno
- Camisa
- Corbata
- Zapatos negros

2.6. Políticas de restaurante

2.6.1. Políticas de Producto y Atención al Cliente

- Proporcionar información del restaurante y formulario en su página web, para que los comensales llenen con sus datos y encuentren a la persona de su preferencia.
- Dar la bienvenida a los clientes de manera cordial por parte de la anfitriona, ofreciéndoles un coctel de bienvenida. La misma que les llevará a cada mesa con la persona que cumpla características de acoplamiento.
- Dar un servicio especializado y único para que los clientes conozcan nuevas personas de su preferencia.
- Brindar un servicio de menú de degustación del mejor estilo gourmet
- Dar un servicio cuidadoso de higiene en todos los aspectos de restaurante.
- Procurar un servicio rápido y eficaz.
- Atender de manera educada y cortés.
- Ofrecer un producto de excelente sabor y calidad.
- Entregar un menú de degustación variado.

2.6.2. Políticas de Precio

- Fijar los precios del restaurante en base al análisis establecido en el FODA, gastos de operación y al resultado de estudio de mercado después de su apertura inicial, ya que de esta manera se logrará ver ampliamente nuestra realidad respecto a la de la competencia.
- Es importante recalcar que no será una política rígida de precios ya que se implementarán promociones que aporten a los objetivos comunicacionales y publicitarios del restaurante.
- Facilitar el pago del mismo con depósitos bancarios, transferencias o Pagos con Tarjeta de Crédito y efectivo y cheque, también contamos con el servicio de notas de crédito en caso que sea necesario y con retenciones en caso de clientes jurídicos.

Utilizamos Conexiones Seguras para sus transacciones, mediante el enlace a nuestra página web www.datinguio.com.ec



2.6.3. Políticas de Promoción

- Asignación de día entre semana para promoción
- Promoción fin de semana
- Promoción horas estratégicas
- Promoción respuesta a la competencia
- Promoción días festivos

2.6.4. Políticas de Apertura y Cierre del Local

- La apertura del local al público será a las 17h00pm y su cierre será a la 01h00am.
- Los empleados del restaurante deberán estar de 20 a 30 minutos antes de su apertura para cualquier programación previa.
- Los empleados del restaurante deberán dejar limpio el establecimiento para el día siguiente.

2.6.5. Políticas de Personal

- Los empleados en contacto con el cliente deberán atenderlo de manera cordial y respetuosa a los comensales.
- Los empleados deberán respetar y cumplir las cláusulas del contrato
- Todos los empleados deberán llevar el respectivo uniforme para cada área, con aseo, pulcritud y debidamente planchado.
- El personal contara con el derecho a la alimentación.
- Los empleados tendrán el derecho a sus respectivas vacaciones y permisos justificados de fuerza mayor (salud, calamidad domestica).

2.6.6. Políticas de Compras y Recepción de Mercadería

- Realizar la respectiva lista de compras de lo requerido para suministrar la bodega.

- Elegir el proveedor adecuado.
- Verificar la calidad y precio de los productos que se compra.
- Transporte adecuado de la mercadería para su correcto almacenamiento.
- Estacionar el camión en el parqueadero de recepción de mercadería y entregar los productos al personal encargado.
- Revisar las condiciones de la mercadería receptada.
- Almacenar enseguida la mercadería en su lugar apropiado.
- Ordenar los productos según su fecha de vencimiento.
- Verificar continuamente la calidad de los productos almacenado y seleccionar lo que esté vigente.

2.7. Obligaciones del área de Recursos Humanos

- Aplicar leyes y normas adecuadas para la contratación de personal.
- Convocar a postulantes para las diferentes áreas de trabajo en el restaurante.
- Elegir al personal adecuado para trabajar.
- Incentivar al empleado para su crecimiento personal y profesional.
- Capacitar al personal en cada una de las áreas de trabajo.
- Dar una retroalimentación previa al servicio para determinar objetivos de trabajo.
- Ayudar para un rendimiento positivo de los empleados
- Entregar papeles en regla de la contratación del personal
- Dar los beneficios de ley obligatorios al trabajador.
- Proporcionar un tipo de contrato y hacer cumplir el mismo.
- Ser un área responsable y puntual en todos los pagos, remuneraciones.

2.8. Contratos de trabajo para personal

El contrato de Dating Restaurant es un documento mediante el cual se señala las cláusulas y obligaciones del trabajador y la empresa en el proceso de prestación de servicios dentro del establecimiento. El tipo de contrato que se utilizará es de tiempo fijo para todo el personal en cualquiera de las áreas.

Nota: El formato de contrato a plazo fijo que se emitirá al empleador se encuentra en el índice de anexos.

2.9. Manual de funcionamiento

En Dating restaurant el manual de funcionamiento es un documento donde se especifica y se describe cada una de las funciones, actividades y deberes de las brigadas en sus respectivos puestos de trabajo. Además, es un instrumento donde se detalla permisos, formularios, documentos, maquinaria y datos que ayuden a todo el proceso de dirección y operación de la empresa.

Este manual ayuda a que los procedimientos y toma de decisiones se agilicen y se realice de manera correcta y legal. Además, este documento ayudará a una orientación certera y precisa. (Molina, S, 2008)

2.10. Productos gama de alimentos en los menús

2.10.1. Concepto de Recetas Estándar Dating Restaurant

Los platillos de Dating restaurante serán enfocados a un menú de degustación de cinco tiempos. Las recetas y preparaciones serán innovadoras y variadas. Además, el cliente tendrá la opción a picadas, cocteles, vinos, cervezas, entre otros; según su gusto y preferencia.

Nota: Todas las recetas estándar con sus costos se encuentran en los anexos.

2.10.2. Menús

MENÚ 1

CANELONES DE CAMARON

Deliciosos canelones de camarón crujiente, marinado y salteado con pimiento, ajo y cebolla, bañados en una fina salsa agridulce.

TORTILLITAS DE QUINUA

Delicadas tortillas de Quinoa rellenas de tocino sobre cama de lechuga, acompañado con tomates cherry y polvo de aceite de aguacate.

RISOTTO DE CARNE

Tradicional risotto de carne rehogada y dorada, aromatizado con laurel, cebollín y azafrán y Su infaltable toque de vino blanco y aceite de oliva.

SORBETE DE FRUTOS ROJOS

Refrescante sorbete de frutilla y mora

ESPUMA DE DURAZNO

Deliciosa espuma de durazno acompañada de frescas frambuesas y bañada en salsa de chocolate y crema chantilly

MENÚ 2

ROLLO DE TILAPIA GRILL

Deleitable rollo de tilapia al grill acompañado de papas salteadas en aceite de oliva y bañadas en la tradicional salsa blanca sazonada con nuez moscada.

MINI BROCHETAS DE CERDO

Pequeñas brochetas de cerdo con cubos de piña a la parrilla, bañado en deliciosa salsa de miel.

FETUCCINI CON CAMARÓN A LA NARANJA

Tradicional fetuccini salteado en albahaca, servido con crocantes camarones sazonados y sofritos en ajo, ají rocoto, naranja y salsa de tomate, bañados en su salsa y acompañados con vegetales.

SORBETE DE CITRICO

Fresco sorbete de limón mandarina

TORTA DE ALMENDRAS

Exquisita torta de almendras aromatizada con licor de amaretto, bañada con sirope y cubierta de almendras troceadas, servida con ligero aire de naranja y salsa de chocolate.

MENÚ 3

CREPE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Agradable crepe a base de espinaca relleno con pollo asado, acompañado de deliciosa salsa de champiñones a la nuez moscada.

CALAMARES APANADOS EN SALSA DE MANGO

Crocantes calamares apanados con eneldo, bañados en suave salsa de mango, acompañados con chips de camote.

PAVO EN SALSA DE TAMARINDO

Apetitosos filetes de pavo al horno en salsa de tamarindo, acompañado de papas cocinadas y crujiente ensalada de zucchini y pimiento salteados.

SORBETE DE PIÑA Y NARANJA

Refrescante sorbete de piña con naranja

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO

Deleitosa cheesecake de chocolate blanco, cubierto con sabrosa salsa de frambuesas y mora.

PICADAS

PICADA SIMPLE

Bandeja simple de quesos y embutidos como queso brie, queso mozzarella, jamón ahumado y longaniza, acompañados de aceitunas y tomates cherry.

PICADA MIXTA

Bandeja mixta surtida de salami, tocino, jamón espalda, queso cheddar y queso holandés, acompañado con pickles, tomates cherry, aceitunas verdes, aceitunas negras y deliciosos champiñones.

ALITAS BBQ

Deliciosas alitas bañadas en la tradicional salsa BBQ

CAMARONES AJONJOLÍ EN SALSA DULCE

Crujientes camarones marinados y apanados en ajonjolí, bañados en deleitosa salsa dulce, acompañado con frescas hojas de col y lechuga.

BEBIDAS

Jugo de mora, jugo de frutilla, té verde helado con menta y cardamomo, aguas aromáticas de toronjil, jengibre y manzanilla. CocaCola, agua sin gas y agua con gas.

CAFÉS

Café expreso, café americano y frozen café latte.

CERVEZAS

Club verde y Pilsener.

COCTELES

Mojito, cuba libre y margarita.

VINOS

Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot.

2.11. Diseño de menú




Me gustas

CANELONES DE CAMARON
Deliciosos canelones de camarón crujiente, marinado y saiteado con pimiento, ajo y cebolla, bañados en una fina salsa agri dulce.

TORTILLITAS DE QUINUA
Delicadas tortillas de Quinoa rellenas de tocino sobre cama de lechuga.
Acompañado con tomates cherry y polvo de aceite de aguacate.

RISOTTO DE CARNE
Tradicional risotto de carne rehogada y dorada, aromatizado con laurel, cebollín y azafrán y su infaltable toque de vino blanco y aceite de oliva.

SORBETE DE FRUTOS ROJOS
Refrescante sorbete de fresa y mora.

ESPUMA DE DURAZNO
Deliciosa espuma de durazno acompañada de frescas frambuesas y bañada en salsa de chocolate y crema chantilly.

PRECIO 24,21\$

Nuestros precios incluyen IVA

Me encantas

ROLLO DE TILAPIA GRILL
Delectable rollo de tilapia al grill acompañado de papas saiteadas en aceite de oliva
Y bañadas en la tradicional salsa blanca sazonada con nuez moscada.

MINI BROCHETAS DE CERDO
Pequeñas brochetas de cerdo con cubos de piña a la parrilla, bañados en deliciosa salsa de miel.

FETUCCINI CON CAMARÓN A LA NARANJA
Tradicional fetuccini saiteado en albahaca, servido con crocantes camarones sazonados y sofritos en ajo, ají rocoto, naranja y salsa de tomate, bañados en su salsa y acompañados con vegetales.

SORBETE DE CITRICO
Fresco sorbete de limón mandarina

TORTA DE ALMENDRAS
Equisita torta de almendras aromatizada con licor de amaretto, bañada con sirope y cubierta de almendras troceadas, servida con ligero aire de naranja y salsa de chocolate.

PRECIO 24,95\$

Nuestros precios incluyen IVA

Te adoré

CREPE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES
Agradable crepe a base de espinaca relleno con pollo asado, Acompañado de deliciosa salsa de champiñones a la nuez moscada.

CALAMARES APANADOS EN SALSA DE MANGO
Crocantes calamares apanados con eneldo, bañados en suave salsa de mango, acompañados con chips de camote.

PIVO EN SALSA DE TAMARINDO
Apetitosos filetes de pavo al horno en salsa de tamarindo, acompañado de papas cocinadas y crujiente ensalada de zucchini y pimiento saiteados.

SORBETE DE PIÑA Y NARANJA
Refrescante sorbete de piña con naranja

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO
Deleitosa cheesecake de chocolate blanco, cubierto con sabrosa salsa de frambuesas y mora.

PRECIO 26,40\$

Nuestros precios incluyen IVA

PICADAS

PICADA SIMPLE
Bandeja simple de quesos y embudidos como queso brie, queso mozzarella, jamón ahumado y longaniza, acompañados de aceitunas y tomates cherry.

PRECIO 20,38\$

PICADA MIXTA
Bandeja mixta surtida de salami, tocino, jamón espaldado, queso cheddar y queso holandés, acompañado con pickles, tomates cherry, aceitunas verdes, aceitunas negras y deliciosos champiñones.

PRECIO 21,07\$

ALITAS BBQ
Deliciosas alitas bañadas en la tradicional salsa BBQ

PRECIO 19,14\$

CAMARONES AJONJOLÍ EN SALSA DULCE
Crujientes camarones marinados y apanados en ajonjolí, bañados en delectosa salsa dulce, acompañado con frescas hojas de col y lechuga.

PRECIO 20,51\$

Nuestros precios incluyen IVA

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

JUGO DE MORCA 2,91\$
JUGO DE FRUTILLA 2,89\$
TE HERBE MENTA-CARDAMOMO 2,99\$
AGUAS AROMATICAS 2,71\$
Té de bromeli, jengibre y manzanilla.
COCACOLA 2,89\$
AGUA SIN GAS 2,45\$
AGUA CON GAS 2,62\$

CERVEZA

CLUB VERDE 4,62\$
PILSENER 4,27\$

CAFÉS

CAFÉ ESPRESSO 2,72\$
CAFÉ AMERICANO 2,72\$
FROZEN CAFÉ LATTE 3,14\$
Deliciosa café flo con leche, bañado de vainilla, crema chantilly y un toque de canela

COCTELES

MOLTO 9,83\$
(Ron blanco, hierbabuena, limón, soda).
CUBA LIBRE 9,77\$
(Ron, cocacola, limón).
MARGARITA 10,07\$
(Tequila, licor de naranja, limón).

VINOS

CABERNET SAUVIGNON 12,48\$
MALBEC 12,72\$
MERLOT 12,93\$

Nuestros precios incluyen IVA



www.datinguicoa.com.ec




Figura N° 6.- DISEÑO DE MENÚ

Nota: El Diseño de Menú se encuentra en la parte de anexos al final del documento.

3. MARCO TEÓRICO

3.1. Factores Internos y Externos que Afectan al Negocio

3.1.1. Factores Internos

3.1.1.1. El empleado

Dentro de una empresa el empleado es un factor interno muy importante para su desarrollo y crecimiento. El encontrar personas que cumplen con el perfil y los requisitos para desempeñar labores específicas son cuestiones relacionadas con el empleo que pueden intervenir en el progreso de la empresa. La actitud de los empleados afecta a una empresa en el innovar, en satisfacer a los clientes, en la productividad y eficacia. Además, los empleados representan un papel trascendental dentro de una empresa y por ende un costo significativo en sueldos y capacitaciones.

3.1.1.2. El capital

Un factor que también afecta a una empresa internamente es la de su capital disponible. Por ejemplo, en todo negocio de restaurante se requiere y desea estar equipado con maquinaria más especializada para cada función, sin embargo, muchas veces eso no es posible. La infraestructura, los recursos aprovechables, y el espacio pueden limitar a una empresa de su evolución y competencia.

3.1.1.3. Ingreso líquido

Otro de los factores internos dentro del manejo de una empresa es la manera en la que distribuyen el dinero. La liquidez es la capacidad de generar ingresos y pagar sus cuentas a medida que vencen. Si un negocio invierte demasiado dinero en operaciones comerciales pueden afectarse e ir a la quiebra. Por otro lado, también puede entrar en desajuste cuando se acumula demasiado dinero y no se invierte de vuelta en la empresa.

3.1.1.4. Despedida de Personal

Desde el punto de vista interno de una empresa, una recesión abrupta podría reducir las ganancias y obligar a la empresa a despedir empleados. En cierto modo las amenazas externas como competidores, disminución de la actividad económica, costos fluctuantes de proveedores, entre otros, también hacen que la empresa se preocupe por su estabilidad y pueda estar en peligro. Por esto, toda empresa debe estar cautelosa y tomar precauciones. (Capozzi, 2013).

3.1.2. Factores Externos

3.1.2.1. Factores económicos

Uno de los factores externos mas importantes que afectan a una organización es el factor económico. Cuando las tasas de interés son altas y el capital es caro para pedir prestado, las empresas pueden dejar de expandirse. Por el contrario, si las tasas de impuestos son favorables dan como resultado la expansión económica y el crecimiento dentro de la empresa. Con el mercado mundial en expansión cada año, las tasas de cambio pueden alentar o desalentar el crecimiento del negocio.

En una recesión, los consumidores gastan menos en elementos como vehículos y electrodomésticos, y el entorno comercial sufre. Sin embargo, si el medio económico es próspero, los consumidores son más propensos a gastar dinero. La capacidad de los clientes para pagar impacta directamente en la base de una empresa. En fin, si existe crisis financiera el ofrecer precios bajos o promociones no sirve de mucho y disminuye el crecimiento del mismo.

3.1.2.2. El factor político

El entorno político de un país puede ser un factor económico incontrolable de una empresa. Las leyes gubernamentales y estatales de un país pueden imponer nuevas normas que amenacen a la estabilidad comercial. Por ejemplo, lo que a menudo pasa es que las leyes imponen a los negocios tener determinados productos u elementos, y el costo del mismo difiere y afecta la

economía tanto de las empresas como de sus clientes. En consecuencia, la empresa debe pasar esos costos a los clientes y estos pueden en un futuro abandonar dichos servicios por sus costos elevados.

3.1.2.3. El factor social

Las influencias culturales cambiantes del medio social son factores que afectan a una organización comercial. Por ejemplo, cuando un negocio se desarrolla de manera tradicional, este puede verse afectado por las nuevas ideas que se lanzan al mercado. El desarrollo social y cultural está en crecimiento continuo por ende la gente se vuelca a las nuevas ideas, dejando atrás lo tradicional. El medio actual ya no admite estilos que parecen estar fuera de moda o que son comunes. Por este factor, es recomendable que las empresas estén actualizadas y se prevean a posibles cambios en su negocio.

3.1.2.4. El factor tecnológico

Al igual que el factor social, el tecnológico está en constante innovación. La tecnología es un elemento que afecta a los entornos empresariales. A medida que la tecnología avanza, una empresa se ve obligada a mantener el ritmo. Si una empresa no se mantiene al día con la tecnología se arriesga a un aumento de costos de producción o a diferenciarse con la competencia, ocasionando que la demanda baje. De igual forma la tecnología genera gastos considerables para una empresa. (Taylor, 2013).

3.1.2.5. Factor Ambiental

El factor ambiental afecta en las ventas de la empresa. Por ejemplo, si ocurren desastres naturales, lluvias exorbitantes o sequías y este afecta a plantaciones, comercio, etc, los costos de los productos suben o en el peor de los casos se sufre una escases de producción. El medio ambiente es un factor incontrolable que afecta a muchos negocios ya que la subida de precios es inevitable en estos casos. Este factor daña la economía de una empresa.

3.1.2.6. Proveedores

Los proveedores son factores externos que pueden afectar a una empresa en su desarrollo cuando este no se encuentra en estabilidad. Por ejemplo, si un proveedor decide cambiar constantemente sus precios o el precio de la materia prima sube, la empresa se no se anticipa a posibles costos extremadamente altos. De igual manera, si los proveedores cambian de productos, su calidad disminuye y sus precios fluctúan a la vez, un negocio estaría propenso a tener que cambiar sus costos de producción o en el peor de los casos vender más y ganar menos.

3.1.2.7. El Cliente y la Estabilidad Financiera

Las necesidades de los clientes y la economía de los mismos son factores que la empresa no tiene control. Por ende si los clientes deciden dejar de usar un producto o abandonar ciertas empresas por sus preferencias, economía, cambios culturales; las organizaciones se verán amenazadas a cierto índice de caída.

Por ejemplo, en el negocio de alimentos y bebidas, los consumidores pueden no estar dispuestos a gastar mucho, en una economía pobre. Las ganancias industriales se ven afectadas por las ventas bajas y el precio alto de los productos. También, el satisfacer los gustos del cliente es un factor difícil, que se debe estudiar para poderlo manejar correctamente. Además, la competencia es un gran rival dentro del medio comercial el momento de captar clientela.

3.1.2.8. Competencia

La competencia es un factor que afecta la gestión de las organizaciones comerciales. Tener un negocio con similitudes de servicio que otro, es causa de la quiebra del mismo. Un número creciente de consumidores prefieren otras opciones, ya que la competencia suele optar por estrategias de marketing, promociones, precios o valores agregados más altos. Por este motivo es necesario estar en constante estudio de la competencia para realizar los respectivos cambios estratégicos (Morrison, 2013)

4. INVESTIGACIÓN DE MERCADO

4.1. Segmento de mercado potencial

Dating Restaurant es un restaurante para conocer nuevas personas que se encuentren entre un rango de edad a partir de los 25 años. Es un mercado positivamente potencial, ya que en la actualidad en Ecuador existen varias páginas web en las que se encuentran registrados un gran número de solteros de todo el país. Cabe mencionar, que los ecuatorianos son personas curiosas y noveleras, cuando se trata de socializar con gente. Algunas páginas que puedo citar son. MejorAmor.com, SolterosEcuador.com o LatinAmericanCupid.com. En estos sitios web para solteros se refleja cada día un gran número de personas en busca de pareja o amigos.

Existen también portales de internet, en el que mucha gente opina sobre su necesidad de conocer a su “media naranja”. Por tanto, este proyecto centrado en citas para solteros y además con servicio de restaurante, donde no solo se conocerá a una persona sino a varias y que podrán interactuar y pasar un buen momento, tendrá una gran acogida en el mercado objetivo.

Por otra parte y dicho anteriormente, se espera que acudan como grupo ocasional, personas extranjeras que estén de visita, ya que es un mercado potencial positivo por su interés de interactuar y conocer nuevas personas en el medio actual en que se encuentran.

4.2 Análisis de competencias

4.2.1. Establecimientos de competencia en el concepto de negocio

Tabla N° 6.- ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

RESTAURANTES	ZONA	CAPACIDAD	PRECIO
Café OMI	Zona Norte de Quito. Amazonas N31-219 y Mariana de Jesús	80 personas	Entre 7,00 \$ y 12,00 \$ plato
Chantilly Restaurante Francés	Zona Norte de Quito. ROCA 736 Y AV.AMAZONAS	50 personas	Entre 14,00 \$ y 40,00 \$ plato
Dating Restaurant	Zona Norte de Quito. Av. República del Salvador y Suecia	40 personas	Entre 25,00\$ y 40,00 \$ menú degustación

4.2.1.1. Café OMI

Historia

El Café Omi es un establecimiento que tuvo su apertura hace 30 años en 1983. Fue creada por ecuatorianos emprendedores, que empezaron con apenas 8 mesas y desde entonces han ido creciendo y brindando al público un lugar único acogedor. Este café es una imagen de estilo europeo, elegante y exclusivo.

El objetivo principal del Omi es que sus comensales se sienten a gusto y relajados. Es un medio donde su decoración, elegancia, romanticismo, iluminación tenue, buen servicio y excelente música en vivo con piano, hace que sus clientes tengan un momento agradable y confortable. Además, cuenta con dos pisos y una terraza para que el comensal se sienta con mayor comodidad.

El Omi es el lugar al cual asisten, en su mayoría, personas desde los 30 años en adelante. Es el sitio ideal para celebraciones especiales, reuniones de negocios, de amigos, para citas de parejas, etc. El café Omi está ubicado en la

Amazonas N31-219 y Mariana de Jesús. Los días de atención son de lunes a viernes a partir de las 16h00 de la tarde, hasta las 23h00 de la noche.

Análisis de Menú

La especialidad del Omi son las cenas y el café. Aquí se brinda desde un simple café hasta un delicioso sándwich. A continuación un panorama del menú y sus precios:

Menú

DIVISIONES	PRECIOS ESTIMADOS
• Cafés	De 2,38 \$ a 3,23 \$
• Cafés Especiales	De 7,93 \$ a 10,98 \$
• Chocolates	De 3,23 \$ a 7,93 \$
• Té	De 2,38 \$ a 2,98 \$
• Bebidas	De 1,22 \$ a 4,03 \$
• Sándwiches	De 5,99 \$ a 10,49 \$
• Ensaladas	De 6,47 \$ a 8,36 \$
• Para Picar	De 4.27 \$ a 11,99 \$
• Postres	De 4,88 \$ a 6,98 \$
• Cocktails	De 7,94 \$ a 9,64 \$
• Cocktails sin licor	De 4,88\$
• Licores	De 7,94 \$ a 12,81 \$
• Bajativos	De 7,94 \$ a 13,42 \$
• Vinos	De 27,08 \$ a 48,80 \$
• Champagne (Moreira, 2010)	De 26,84 \$ a 43,55 \$

Mediante la lista antes señala se puede ver que los precios del Omi son bastante accesibles y equilibrados, no es muy caro ni muy barato. También va a depender de lo que uno quiera ordenar.

Por otro lado, en su Menú se encuentra una gran variedad de opciones que el comensal puede elegir. En cuanto a su especialidad, existe todo tipo de café

como los tradicionales y especiales. Los tradicionales tiene: Americano, expreso, pintado, cappuccino, mocaccino*; y los especiales: Café Omi, Café al estilo antiguo, Irish Coffe*, Café Francés, Carajillo, Frapuccino* Omi, entre otros.

Adicionalmente, brinda todo tipo de sándwiches deliciosos y únicos, con combinaciones de ingredientes innovadores. Por ejemplo, el sándwich Omi tiene una mezcla de jamón, salami, queso, champiñones y tocino en pan de ajonjolí, acompañado de papas al orégano y un delicioso toque de tomates salteados en aceite de oliva. También ofrece un sándwich de bife Stroganoff*, uno de los más deliciosos y pedidos por el comensal, que tiene lomo fino de res con champiñones en una salsa a base de vodka, servido en pan francés y con su tradicional papa al orégano y tomates salteados en aceite de oliva.

Valor Agregado

El Café Omi es una empresa con muchos valores agregados en cuanto a su servicio, decoración y excelentes cafés, sin embargo, aquí se puede disfrutar del beneficio de escuchar música en vivo de piano. Esto hace que la gente se divierta mientras come. Además hace un lugar exclusivo y ameno para citas románticas.

Por otro lado, una desventaja del mismo, es que no cuenta con parqueadero exclusivo para clientes. Es una zona muy comercial y transcurrida, donde no existe un lugar adecuado para parqueaderos.

Observaciones y comentarios

El Café Omi es un lugar acogedor y elegante, que brinda un excelente servicio para cualquier tipo de evento. Su menú está elaborado para una cita en la tarde y sus precios son equilibrados.

La decoración estilo francés romántico, permite que se pase un rato ameno y tranquilo. Las mesas elegantes, montadas y vestidas con las normas de protocolo, hacen de este un lugar exclusivo. El Omi es un Café elegante,

romántico, con media luz, que sirve bien para una cita de parejas o una reunión entre amigos.

4.2.1.2. Chantilly Restaurante Francés

Historia

El restaurante Chantilly tuvo su apertura un 6 de diciembre de 1969, hace 44 años. El Chef y dueño del restaurante, Gustavo Rosero, es un ecuatoriano caracterizado por su esfuerzo y dedicación en su trabajo y que se ve reflejado de manera progresiva al pasar de los años.

Gustavo Rosero como cualquier adolescente emprendedor, tuvo su sueño de salir a estudiar en otro país. Por lo que un día, él viajó a España para seguir la carrera de Hostelería y Turismo. Al culminar sus estudios en turismo, y no quedando satisfecho, decidió viajar a Francia para seguir cuatro años más en la carrera de cocina.

Rosero regresando a Ecuador su lugar de origen, empieza a trabajar en el Hotel Colón. Aquí, él aprende muchas cosas sobre su especialidad, sin embargo, no se encontraba satisfecho de ello, ya que no le pagan bien. Después de un tiempo él llega a la conclusión de que no era justo que después de tanto tiempo de estudio, gastos y esfuerzo no le reconozcan lo que merecía. Entonces, Gustavo Rosero se retira del Hotel Colón y se pone su propio negocio pequeño de restaurante francés llamado Chantilly junto a una pastelería.

Adicionalmente, al pasar del tiempo y teniendo gran acogida en el medio, fue creciendo su restaurante y a este le sumó la pastelería y una cafetería. Que se encuentran en el mismo lugar en la Roca 736 y Av. Amazonas. El café Francés se encuentra en la parte del segundo piso junto a restaurante y la pastelería está abajo en el primer piso. En la pastelería Chantilly se ve reflejado el largo trabajo y esfuerzo de Gustavo Rosero en su carrera como Chef, ya que ha sido galardonado y premiado con medallas, certificados y demás premios de

los establecimientos que cumplen con todo requisito y de su buena labor en el mundo gastronómico.

El restaurante Chantilly es un restaurante para clase social alta y es un estilo exclusivo familiar, para reuniones de negocios y parejas. Fuente: Teresa de Brum, madre de Gustavo Roseo.

Análisis de carta

La Carta de Chantilly Restaurante Francés brinda comida francesa y española, sin embargo su especialidad y mayoría se destaca la comida francesa. La carta está dividida en entradas, ensaladas, sopas, platos fuertes, sándwiches, picadas, postres, cocteles, bajativos, vinos, licores y bebidas. Es una carta donde existe todo tipo de platillo francés desde el más simple al más complejo.

Sus precios varían según el tipo de plato y su elaboración. El platillo más caro es el que contiene mariscos en general. El plato de mayor costo es el de 38,00 dólares sin incluir el IVA y el 10 % de servicios.

En las entradas se puede encontrar desde los 8,00 dólares en adelante. Los platos principales oscilan entre los 14,00 dólares y 40,00 dólares. Sus postres tienen un precio a partir de los ocho dólares.

Con lo expuesto anteriormente, se puede decir que es un restaurante con un costo que entra entre un rango elevado. Este va dirigido a un segmento de mercado de clase media alta y clase alta.

Valor Agregado

Es un restaurante elegante que ofrece la posibilidad de realizar eventos de cualquier tipo en el mismo. Su servicio es de primera calidad, con música francesa delicada para el momento de comer. Además, este promete dar un servicio romántico para citas de parejas que visiten el lugar

Cabe mencionar, un valor agregado importante que debería incluir a sus servicios este restaurante, es el de estacionamientos. Por su ubicación en la Roca 736 y Av. Amazonas, Gustavo Rosero, el dueño del restaurant no cuenta

con parqueadero para clientes, por lo que los comensales se ven en la incomodidad de ir a buscar parqueadero en su alrededor o tener la suerte de encontrar un espacio disponible en zona azul pagada. Sus factores en contra son la calle estrecha y transcurrida con oficinas, edificios y comercio.

Observaciones y comentarios

Chantilly es un restaurante de estilo elegante y acogedor. En su decoración cuenta con todo de madera, las mesas están perfectamente vestidas con mulatón o forro, un mantel y un cubre mantel. Este restaurante francés tiene una perfecta dirección de protocolo que ha sido reconocido por las autoridades más destacadas de Gastronomía.

Las mesas del restaurante deben estar previamente montadas. Tiene un estilo de luz media, lo que le hace un lugar tranquilo y romántico. Tiene espejos en la mayor parte del restaurante, dando una impresión óptica de que el restaurante está lleno de gente.

Tiene una sala de estar a la entrada, para que el comensal espere y se le asigne una mesa. Los clientes son recibidos por el Maître, quien le saluda cortésmente y le asigna enseguida su mesa. Al llegar a la mesa el Maître abre las sillas a las damas y les ofrece la carta. Luego el mesero procede a tomar la orden y enseguida pasa un améniti mientras el cliente espera la comida.

En fin, la elegancia y servicio del mismo son de excelente calidad.

4.2.1.3. Conclusiones de competencia por concepto de negocio

En conclusión tanto el Omi Café como el restaurante Chantilly Francés son establecimientos de Alimentos y Bebidas de excelente servicio y calidad, que brindan valores agregados, en especial para citas románticas, ya que su decoración y ambiente dan lugar a ello.

De igual forma, estas dos empresas de A&B, que no solo han sido enfocados a parejas, han tenido gran acogida y surgimiento. Adicionalmente, a pesar de sus precios altos la gente los visita muy seguido.

Por el contrario, si se compara estas dos empresas de emprendimiento con el restaurante Dating Restaurant, este marcará la diferencia, ya que los restaurantes de Quito y de Ecuador siempre han llevado ciertos parámetros comunes. Dating está bajo las normas de protocolo y servicios como el Omi y Chantilly y los precios están en el mismo rango. La diferencia con estos sería que va enfocado a personas que quieren conocer gente y que interactúen no solo con una persona sino con varias. Además, el menú de degustación tendrá un estilo gourmet exclusivo, por lo que hará que valga la pena el costo del mismo. Se buscará valores agregados como grupos en vivo y este tendrá necesariamente parqueadero para clientes.

4.2.2. Establecimientos de competencia en oferta Gastronómica

Tabla N° 7.- ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA EN RELACIÓN A COSTOS

	Chez Jérôme	Theatrum Restaurant & Wine Bar	Alma Cocina	Dating Restaurant
Menú 1	48,00 \$	46,36 \$	41,50 \$	24,21 \$
Menú 2		46,36 \$		24,95 \$
Menú 3				26,40 \$

En la tabla N° 39 de análisis de costos con la competencia, se puede ver claramente que los precios de restaurante que se enfocan en el mismo concepto de menú de degustación son más altos que en Dating Restaurant.

Los precios de Dating Restaurant fueron fijados en base al costo gastado por los ingredientes, más los gastos de operaciones, más el 50% de utilidad que la empresa desea obtener de ganancia, más el 12% de IVA y 10% de servicios. Por tanto, partiendo de este cálculo se obtuvo el precio de cada producto.

Sin embargo, sabemos que en la actualidad en el mundo gastronómico, los menús de degustación de estilo gourmet son de primer nivel, por lo que sus precios son altos por el pequeño detalle de ser altamente bien elaborados tanto en sabor como en lo visual.

4.2.2.1. Chez Jérôme

Reseña Histórica

El Restaurante Chez Jérôme, es un establecimiento de alimentos y bebidas enfocada en la cocina tradicional de Francia, que da el concepto de un estudio antropológico. Este restaurante tuvo su apertura en el año 2009 hace exactamente cuatro años.

Su equipo de trabajo son personas de nacionalidad ecuatoriana, quienes trabajan junto con el Chef de cocina y dueño, el Chef Jérôme. El Chef es de origen francés, casado con una ecuatoriana, quien le ayuda en la administración del mismo.

Jérôme estudio en Europa la carrera de cocina y administración de restaurantes y años más tarde decide viajar al Ecuador y establecer su negocio gastronómico en Quito en la Whympers 3096 y Coruña. Jérôme reside en Ecuador hace más de 20 años.

Análisis de Costo de Menú

El Restaurante Chez Jérôme tiene a su disposición una carta establecido por el chef. Sin embargo, cuenta con un menú del día con platos de la casa, el que consta de una entrada, un plato fuerte y un poste. Este menú es servido con la mayor elegancia que caracteriza a la cocina gourmet francesa. El costo del mismo es de un valor de \$ 48,00 incluido impuestos. (Chez Jérôme, 2009)

4.2.2.2. Theatrum – Restaurant & Wine Bar

Reseña Histórica

El THEATRUM Restaurante & Wine Bar está ubicado en la Plaza del Teatro, Teatro Nacional Sucre en el Centro Histórico de Quito. Este fue construido a finales del siglo XIX, donde antes realizaban corridas de toros y era la Plaza de las Carnicerías, el antiguo camal quiteño. Este lugar es un enunciado del clasicismo renacentista, con elementos arquitectónicos clásicos y

contemporáneos. En su segundo piso está el Restaurante, siendo el más importante de la ciudad como símbolo del suceso gastronómico y turístico del país. Su Chef es el Chef Julio Avendaño.

Análisis de Costo de Menú

El restaurante tiene a disposición una carta y un menú de degustación. La carta es de cocina gourmet Mediterránea de Vanguardia con todo tipo de platillos con mariscos, carnes, aves, patos, etc. Todos estos combinados con especias e ingredientes locales e importados.

El menú tiene dos opciones en las que cada uno tiene seis servicios:

Opción 1

- Pulpo a la parrilla con hojas mixtas, tomate cherry, ajos crocantes y su vinagreta al pesto
- Crema ligera de espárragos verdes y leche de oveja, queso de cabra y espárragos a la plancha
- Sorbete
- Arroz cremoso calamares, en su tinta, calamares salteados y aceite de cebolletas
- Lomito de cerdo al grill, gnocchi de papa al jugo de jamón crudo y tomate seco
- Oritos en masa filo, sopa tibia de chocolate y avellanas con sorbete de coco

Opción 2

- Tartare* de salmón, espuma de mostaza Dijón* y ensalada de hierbas, vinagreta de pimientos
- Raviolón* de cangrejo y mascarpone, bañado en cremosa emulsión de coral
- Sorbete

- El mero a la parrilla del "Theatrum", con su puré de arvejas, ragout* de alcachofas, zapallo italiano y champiñones a las hierbas
- Risotto* de conejo, tomates secos y mejorana
- Las frutas del Ecuador en diferentes ideas, (naranjilla, chirimoya, guayaba, babaco y guanábana). (THEATRUM Restaurant & Wine Bar, 2011)

El precio de cada uno es de \$ 38.00 mas impuestos que da un total de \$ 46,36.

4.2.2.3. Alma Cocina

Reseña Histórica

El restaurante Alma Cocina ubicado en El Monitor 188 y Quiteño Libre, tuvo su apertura en Quito hace diez años con su propietario, el Chef Miguel de Arregui. El Chef Arregui nació en Buenos Aires el 4 de marzo de 1974, estudió Hotelería en el Ott College de Buenos Aires. También, trabajó en el Hotel Marriott como Chef Ejecutivo en Buenos Aires, Quito y Miami. Finalmente, de regreso a Quito, él se pone su propio restaurante con el nombre de Alma Cocina en marzo de 2008, un establecimiento enfocado a la cocina tradicional argentina y de la creación del Chef.

Actualmente, el restaurante está a la venta para futuros nuevos dueños.

Análisis de Costo de Menú

Alma Cocina ofrece platillos a la carta de la cultura gastronómica Argentina, como carnes, pescados y mariscos a la parrilla, pastas, empanadas y postres. Todos estos creados por su Chef y dueño Miguel de Arregui.

Además, también tiene disponible un menú de degustación de 8 pasos, entre entradas, ensaladas, sopas, fuertes y postres. Este menú tiene un valor de \$ 41.50. (Alma Cocina, 2011)

4.2.2.4. Conclusiones de competencia por oferta Gastronómica

En conclusión, mediante el análisis señalado anteriormente de los tres restaurantes que ofrecen un servicio de tipo menú gourmet de varios pasos, similar al de Dating restaurant, esta competencia no es una amenaza tan fuerte. Los precios de Dating Restaurant son menores que su competencia y este ofrece un valor agregado.

Teniendo en cuenta de que Chez Jérôme, Theatrum, Restaurant & Wine Bar y Alma Cocina tienen excelente atención, buen servicio y calidad de comida, estos no serían factores de impedimento para que el segmento de mercado al cual va dirigido Dating no sea de positiva acogida.

4.3. Técnica de investigación

El método de investigación que se utilizará para el estudio de mercado del proyecto de Dating restaurant, será a través de una investigación cuantitativa y cualitativa. Se ha elegido las dos técnicas en conjunto, a fin de que se conozca tanto la cantidad como las cualidades y opiniones del mercado al cual se está enfocado.

El hecho de ser un proyecto enfocado a un concepto de mucha crítica social, como el de buscar amigos por medios de comunicación o publicidad, este plan demanda conocer cuántos estarían dispuestos a visitar, que opinan de la nueva idea de un tipo de restaurante club para conocer gente, y cuáles son los gustos, preferencias y opiniones en Quito acerca de este proyecto.

Actualmente vivimos en una sociedad novelera, que a la vez se cohibe de nuevas ideas por posibles impactos negativos de su estatus frente a la gente, como este de buscar parejas o amistades. Debido a esto, para Dating Restaurant es importante saber la opinión del grupo objetivo, de la zona de ubicación y las costumbres del medio.

La fusión de una investigación cuantitativa y cualitativa permitirá que Dating Restaurant conozca a profundidad estadísticas más reales, sentimientos

sensoriales del segmento de mercado de manera individual y concreta. Las características individuales no se pueden revelar por medio de la técnica cuantitativa.

La metodología cualitativa es un medio para que la empresa se provea de conocimientos del entorno del problema y establezca una comprensión inicial. Mientras que la cuantitativa es un medio para saber la cantidad específica de personas ante la investigación y recomendar un curso de acción final. Cabe mencionar, que todo sistema de investigación de mercado ayuda a que las organizaciones emprendedoras, maquinen en la práctica las estrategias de marketing adecuadas para el éxito propio. Dos métodos trabajados en conjunto serán más efectivos en los resultados, que usando uno solo.

El enfoque metodológico será directo, es decir, se usará entrevistas donde se informará y formulará preguntas claras y evidentes, para que la persona entienda el objetivo del proyecto. (Malhotra, 2008, Pp.142 – 145).

4.4. Instrumento de investigación

Dating restaurant aplicará la investigación de mercado a través de entrevistas a individuos que concurren por la ciudad de Quito, en especial de la zona norte y de los alrededores de la ubicación del restaurante. Se formularan preguntas de entrevista de tipo directa, para llegar a conclusiones específicas de las necesidades de los clientes y así poder implantar estrategias.

La entrevista será de profundidad, ya que es una forma directa de obtener información concisa de manera individual. Se preguntara a una sola persona de manera que se vaya llenando las interrogantes y poder llegar a las conclusiones. La entrevista estará constituida por cinco preguntas cuantitativas, las cuales serán tabuladas, y cinco preguntas cualitativas que nos determinaras resultados.

4.5. Entrevista

4.5.1. Objetivos

- Conocer la estadística de personas que no tiene problema de buscar pareja y amigos por medios de comunicación y cuantos estarían dispuestos asistir a un tipo de restaurante club para conocer gente.
- Determinar las opiniones ante el nuevo proyecto de Dating Restaurant.

4.5.2. Perfil Demográfico

La entrevista es para 30 personas por estar enfocado a la opinión y características de las personas. Principalmente se entrevistará a gente entre 25 y 45 años de Quito y personas de los alrededores del punto de ubicación del restaurante.

4.6. Modelo de entrevista

**ENTREVISTA PARA PROPUESTA DE RESTAURANTE
COMO LUGAR PARA CONOCER GENTE**

Nombre: _____ **Edad:** ____

Género: Masculino __ Femenino: __

Lugar: _____

1. ¿Actualmente usted se encuentra con pareja?

Si __ No __

2. ¿De qué edad prefiere a su pareja?

Mayor __ Menor __ De su edad __

3. ¿Cuán importante es para usted la buena situación económica de la persona con quien está manteniendo una relación mas íntima?

Mucho __ Poco __ Nada __

4. ¿Qué opciones utilizaría sin problema para conocer gente?

Internet __ Radio __

Televisión __ Otro __

5. ¿Se inscribiría en un programa para citas?

Si __ No __

Figura N° 7.- FORMATO DE ENTREVISTA

6. ¿Qué opina acerca de buscar gente por internet para entablar una amistad?

7. ¿Le daría vergüenza que sus amigos sepan que está buscando pareja o amigos a través de medios de comunicación como la TV, internet, radio, etc? Si la respuesta es si, explique el porqué.

8. ¿Qué lugares ha frecuentado cuando ha querido conocer gente?

9. Señale tres características que le proporcione confianza en un medio para encontrar gente nueva.

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una cena en un restaurante para citas a ciegas?

Figura N° 6.- FORMATO DE ENTREVISTA

4.7. Tabulación

Tabla N° 8.- TABULACIÓN CUANTITATIVA DE LA ENTREVISTA

RESULTADOS DE ENTREVISTA PARA PROPUESTA DE CREACIÓN DE DATING RESTAURANT									
N°	PREGUNTA	RESPUESTA							
		Cant	%	Cant	%	Cant	%	Cant	%
1		Masculino		Femenino					
	Género	18	60%	12	40%				
2		SI		NO					
	¿Actualmente usted se encuentra con pareja?	11	36,67%	19	63,33%				
3		Mayor		Menor		De su edad			
	¿De qué edad prefiere a su pareja?	10	33,33%	15	50%	5	16,67%		
4		Mucho		Poco		Nada			
	¿Cuán importante es para usted la buena situación económica de la persona con quien está manteniendo una relación?	13	43,33%	7	23,33%	10	33,33%		
5		Internet		Radio		Televisión		Otro	
	¿Qué opciones utilizaría sin problema para conocer gente?	24	80%	19	63,33%	0	0%	1	3,33
6		SI		NO					
	¿Se inscribiría en un programa para citas?	23	76,67%	7	23,33%				

4.8. Conclusiones de la Investigación de Mercado

En conclusión, el resultado de la entrevista cuantitativa señalada anteriormente en la tabulación, nos permite ver que la mayoría de las personas entrevistadas no tiene problema en buscar gente a través de los medios publicitarios. A pesar de que algunas personas contestaron que estaban con pareja, pudieron dar su opinión acerca de los programas para citas. A la mayoría le pareció una buena idea y señalaron que si accederían a programas para citas pero en su mayoría confiaban en que a través del internet se podía ser más fácil y más cómodo realizar esta actividad.

Por otro lado, las preguntas de la entrevista enfocadas a lo cualitativo nos permitieron llegar a conclusiones más específicas. La mayoría de la gente respondió que no les daría vergüenza que sepan las demás personas que están buscando amigos o parejas por internet o programas de citas, por el contrario, que sería divertido comentar este acontecimiento con su círculo de amigos. Un porcentaje del 77% dijo que si lo haría y que actualmente si frecuenta lugares para hacer amigos, como cines, plazas, discotecas, bares, cafés, entre otros. Adicionalmente, se señaló que el precio que estarían dispuestos a pagar por un restaurante como Dating Restaurante era de 20 a 40 dólares, ya que es una idea innovadora e interesante.

En fin, según el resultado de las entrevistas efectuadas, se puede decir que la propuesta de restaurante para conocer gente es positiva. Este plan de titulación se demanda afirmativamente en el medio, debido a que la gente si está dispuesta a realizar esta actividad interactiva que sale de lo común.

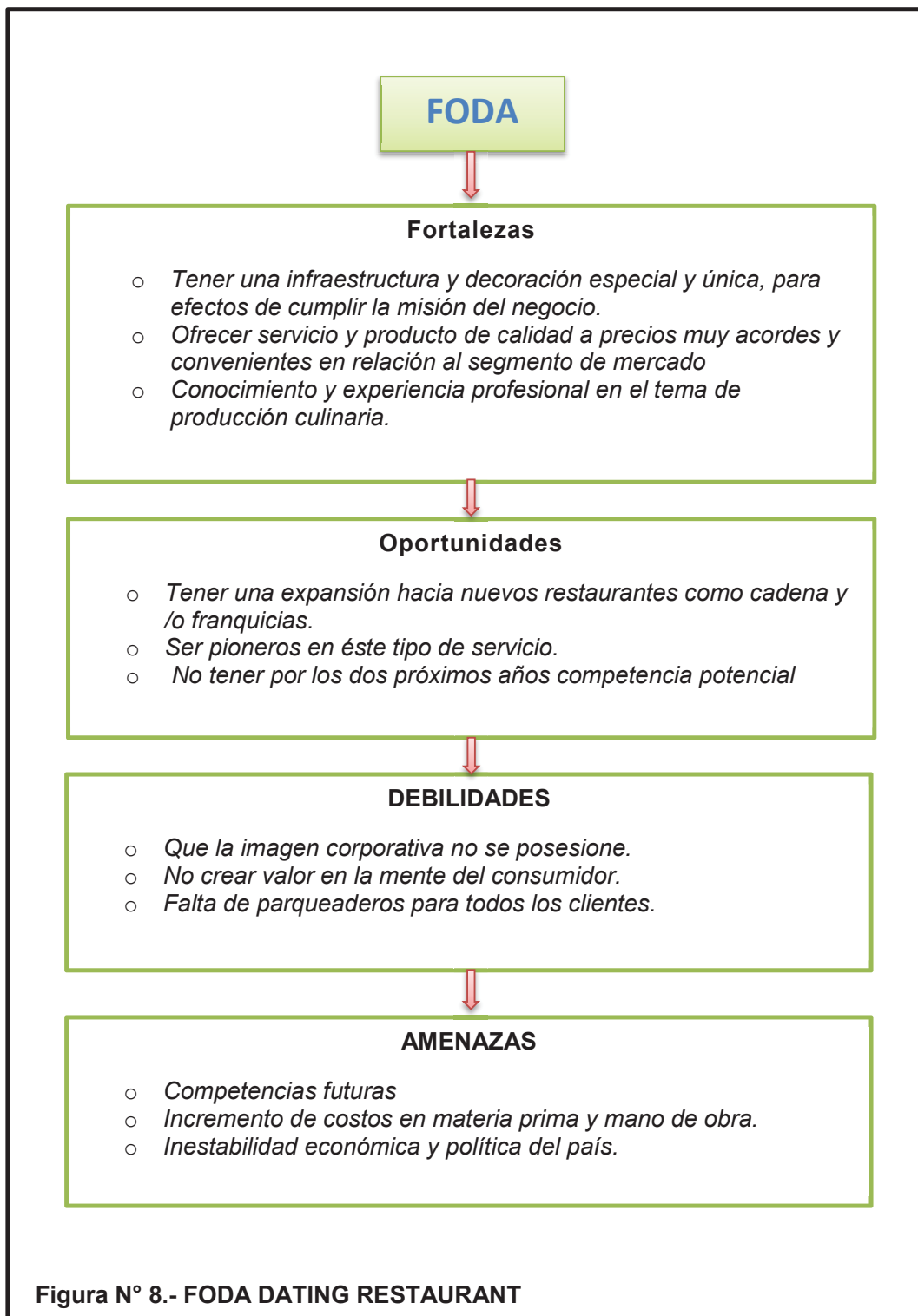
5. PLAN DE MARKETING

5.1. Objetivos de marketing

Buscar que los clientes sean los que interactúen y se lleven el protagonismo. En la mayoría de establecimientos de alimentos y bebida que están centrados en algo temático, son los meseros quienes dirigen. Por tanto, el objetivo de mercadeo de Dating Restaurant es cambiar esta actividad a un enfoque más creativo, como el que los comensales se lleven todo el crédito, mas no los empleados.

Además, Dating Restaurant aspira que todos sus clientes pasen un momento encantador en un ambiente agradable, conociendo gente nueva con la que pueda conversar y a la vez actuar en una especie de juego. Este juego de cita rápida se trata de que todos tengan un determinado tiempo para cambiarse de mesa y pareja, con el fin de conocer a otras personas.

5.2. FODA



5.3. Logotipo e isotipo

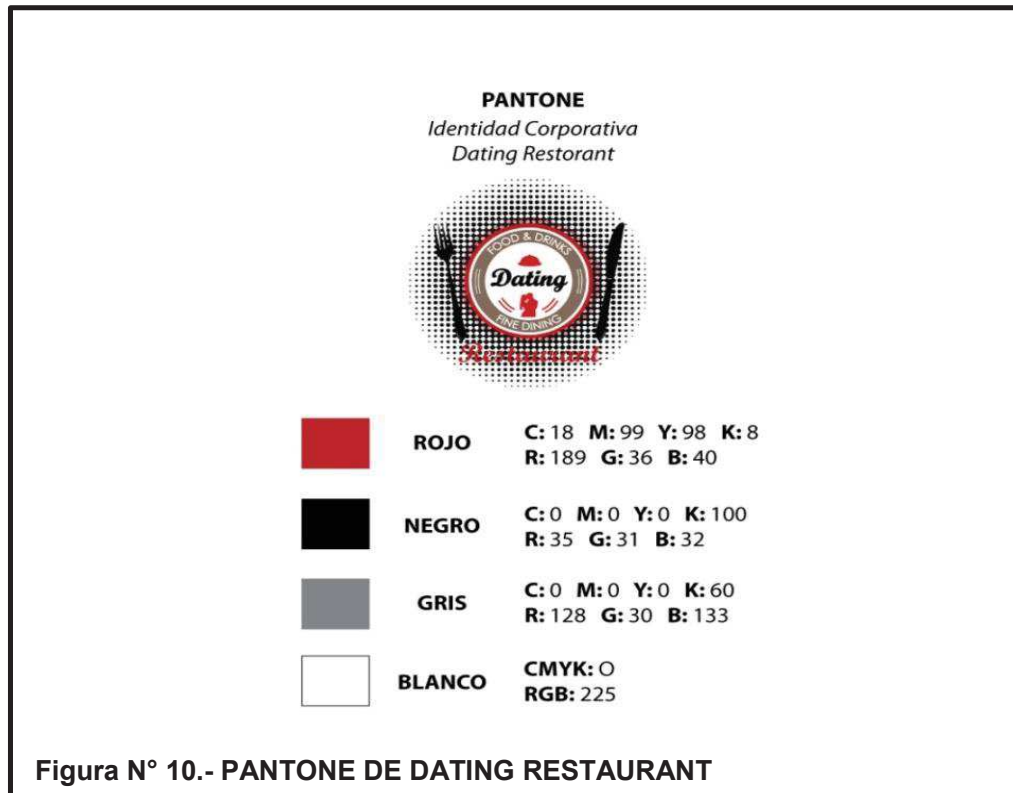
El logo de Dating Restaurant será el gráfico o imago tipo con el que se identificará, adaptándolo al mismo, su isotipo o nombre. El imago tipo estará representado a través de un plato y cubiertos, mientras que el isotipo será la topografía o nombre escrito, en este caso "Dating Restaurant". Este símbolo constituirá un elemento importante para que sea reconocido y recordado por el público.



5.4. PANTONE

El Pantone es el código exacto de los colores que serán utilizados por Dating Restaurant, en este caso, el rojo, negro, gris y blanco. Estos colores con su respectivo código, nos permitirá identificarnos aún más como empresa y mediante nuestros elementos publicitarios.

A continuación se señala el Pantone de Dating Restaurant:



5.5. Tarjetas de presentación



5.6. Publicidad

La publicidad de Dating restaurant se maneja a través de los siguientes medios:

- Revistas
- Revistas especializadas
- Redes sociales
- Radio
- Publireportaje en el periódico
- Flyers*
- Su publicidad a medida que se experimente y posea en los clientes, esta será de boca en boca.

5.7. Merchandising

En Dating Restaurant, el merchandising se desarrollará a través de la representación publicitaria de nuestra empresa, en camisetas, tazas, esferos y gorras. Este método será a fin de tener un mayor reconocimiento por el público y así conseguir un mayor índice de ventas.



5.8. Marketing Mix

5.8.1. Producto

Dating restaurant ofrece experimentar un servicio único para la gente que quiera asistir con el fin de conocer a alguien nuevo y pasar por un momento agradable. Adicionalmente de este concepto busca brindar un servicio de alimentos y bebidas de calidad. Se ofrecerá comida gourmet con menús de degustación de cinco tiempos con dos entradas, un plato fuerte, un sorbete y el postre. A parte habrá picaditas, bebidas, cafés, cocteles y vinos. En un principio se recibirá a los clientes con un cóctel de bienvenida.

Para acudir a este servicio, el cliente deberá cumplir con pautas para los requerimientos del mismo. Se deberá llenar un formulario de preguntas sobre su personalidad, que se encuentra en la página web oficial de Dating Restaurant. La persona que asista al restaurante podrá conocerse con varias personas de su preferencia por un determinado tiempo. El tiempo para cambiarse de pareja será de aproximadamente 5 minutos, para luego elegir con quien desee cenar

Debido a que este proyecto no existe en Ecuador y es algo innovador, no se tiene una competencia directa que afecte a este servicio. Además sus precios son equilibrados y más bajos que la posible competencia indirecta, como ya observamos anteriormente en el estudio de mercado.

5.8.2. Precio

- **Concepto de precio de venta**

El precio es el valor monetario (dinero) de algo y la venta es el intercambio de un bien por un determinado precio acordado. Por tanto, el precio de venta es el dinero que un consumidor debe pagar por un producto.

En la determinación del precio nos podemos guiar por varios factores fundamentales:

- a. El costo de nuestro producto.
- b. Los precios de la competencia en el mercado.
- c. Nuestro porcentaje esperado de ganancia, por determinado número de unidades o volúmenes.
- d. Percepción del consumidor de cuanto está dispuesto a pagar.

El consejo es que elabore un listado de todos los materiales y elementos que necesite para producir y un listado de gastos que tendrá que efectuar para producirlo. Luego, asígnele un valor a las listas y totalice las cantidades, al total agréguele un porcentaje que usted considere como ganancia que quiera obtener con la venta del producto.

Además, establezca el precio de su producto, tomando en cuenta el precio de los productos de la competencia, por lo que debe averiguar los precios de productos similares o parecidos y compárenlo con el que se determinó para su producto.

En términos sencillos, la relación es la siguiente:

$$\text{Precio de Venta} = \text{C. Fijos} + \text{C. Variables} + \text{Gastos} + \text{Ganancia esperada.}$$

(Todo debe ir expresado en valores unitarios, por ej. Costo Fijo Unitario, Gastos Unitarios, etc.). Si una empresa elabora el producto "X", fácilmente puede determinar si su precio está por encima o por debajo del de la competencia, y analizar las razones de dicho hallazgo, verbigracia, menores costos, mayor utilidad, etc.

- Una vez determinado el costo del producto, se calcula la rentabilidad exigida, y en consecuencia, el costo más la rentabilidad será el precio de venta.
- De allí que el precio de venta se suele representar como costo + mas utilidad esperada, puesto que el precio de venta debe cubrir el costo del producto más la rentabilidad esperada por el empresario

EJEMPLO:

Pues bien, supongamos un producto cuyo costo es de \$10.000 y se quiere vender con una rentabilidad del 50% sobre el costo.

$$\text{Costo} = 10.000$$

$$\text{Rentabilidad esperada: } 10.000 \times 50\% = 5.000$$

$$\text{Precio de venta (costo + rentabilidad)} = 10.000 + 5.000 = 15.000$$

Para hallar el precio de una forma más ágil, podemos multiplicar por 1 + porcentaje de rentabilidad, que en este caso sería 1 + 50% que convertido a decimal nos da 1.5, luego $10.000 \times 1.5 = 15.000$

Hagamos ahora la operación inversa, esto es determinar el costo conociendo el precio de venta y la rentabilidad sobre el costo.

Supongamos entonces un producto con un precio de venta de \$28.000, que corresponde a una rentabilidad del 40% sobre el costo. Lo que en este caso se debe hacer, es extraer del precio de venta el porcentaje de rentabilidad, para lo cual dividimos por 1 mas el porcentaje de rentabilidad, es decir, por 1.4 convertido el porcentaje a decimales.

Luego tendremos que $28.000/1.4 = 20.000$. Si hacemos lo contrario, eso es, multiplicamos 20.000×1.4 nos da 28.000, lo cual nos indica que el procedimiento ha sido correcto. (Gerencie.com, 2013), (Aulafacil.com, 2000)

- **Precio de venta en Dating Restaurant**

Los precios de venta al público de Dating Restaurant se tomó en base al cálculo de la suma de materia prima, gastos de operaciones (agua, luz, teléfono, transporte y mano de obra); este último con un promedio de 6,37 dólares, mas el porcentaje de utilidad equivalente a un 117%. Adicionalmente, se toma en cuenta el 10% de servicios y el 12% del IVA.

Por otro lado, los precios establecidos en una primera instancia se mantendrán durante el primer año de apertura del local, con el fin de atraer clientela. Estos

precios variaran el siguiente año con un porcentaje del 3%, ya que se toma en cuenta una posible inflación en los costos por ingredientes.

El resultado del Precio de Venta al Público (PVP) de Dating Restaurant es equilibrado y más bajo que muchos restaurantes de Quito que están en cierto modo enfocados al mismo tipo de menú y target. Según el estudio de mercado de la competencia los precios no bajan de los 40,00 dólares por un menú, mientras que Dating tiene precios entre 25,00 a 30,00 dólares por menú, incluido el IVA.

El segmento de mercado al cual está dirigido Dating es a personas de 25 a 45 años de edad que ya tengan una estabilidad económica. También se espera tener como grupo secundario y esporádico a extranjeros para que conozcan gente de Ecuador.

Los Precios que se han establecido son adecuados para cubrir los gastos de operaciones y la utilidad.

5.8.3. Plaza

Dating Restaurant estará ubicado al norte de Quito, en la Av. República del Salvador y Suecia. Este lugar es una zona muy cotizada y concurrida, ya que en sus alrededores tiene un gran número de oficinas y residencias que se consideran de clase social media alta y alta. Por lo que, Dating se favorece de ello, ya que su segmento de mercado de gente de 25 años en adelante y con estabilidad económica, se centra un buen porcentaje en esta zona.

El lugar, el grupo objetivo y el precio van tomados de la mano para el éxito de toda empresa. Según este factor se puede decir que Dating está direccionado a que estos estén conectados en base a sus características del estudio de mercado.

El precio establecido es un precio neutral que va dirigido a un mercado de clase media y clase alta y que está establecida por su calidad, servicio, enfoque y ubicación.

5.8.4. Promoción

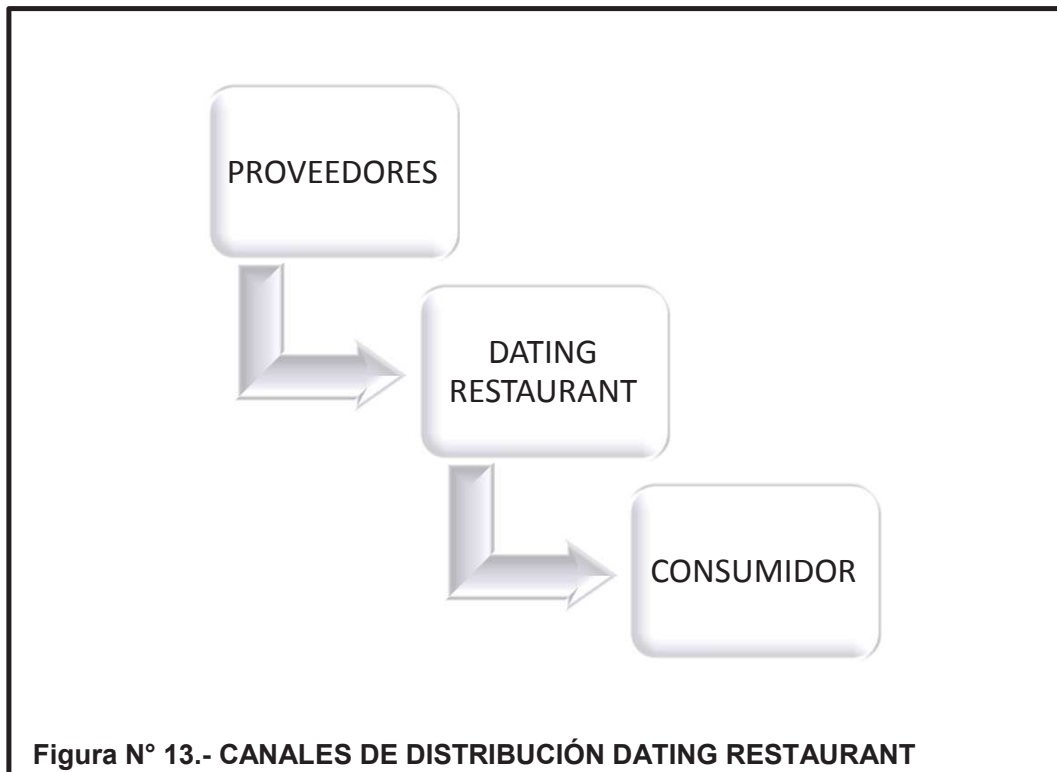
Dating Restaurant promoverá la publicidad a través de revistas, revistas especializadas, radio, flyers, redes sociales, publrreportajes en periódicos para captar mayor mercado. Además, se venderán dentro del mismo, tazas, camisetas, esferos y gorras con el logo del restaurante, para así crear un posicionamiento en la mente del consumidor, para que recuerde fácilmente el restaurante. Adicionalmente se realizará promociones de precios con paquetes en fechas especiales, degustaciones y recibimiento a los comensales con un coctel de bienvenida.

5.9. Canal de distribución

El canal de distribución de Dating Restaurant es el recorrido de los productos o materia prima desde el proveedor hasta el consumidor. El tipo de canal de Dating será directo, ya que se vende el producto y servicio directamente al consumidor sin la intervención de intermediarios.

En fin, el canal de distribución se direccionará:

- Primero los proveedores venderán la materia prima al jefe de compras y bodega del restaurante.
- Luego pasará a manos de los empleados y cocineros, quienes procesaran y transformarán en producto final.
- Finalmente llegara a su destino, el consumidor.



5.10. Calidad total

5.10.1. Normas HACCP con enfoque ISO 22000: 2005

El HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es la norma de calidad que Dating Restaurant deberá adquirir para la prevención de contaminación en todo el proceso productivo de los alimentos y garantizar la inocuidad y seguridad de los mismos. Para obtener un certificado tipo ISO 9001, 22000, etc, el restaurante deberá demostrar que cumple el régimen y que posee HACCP. Con las normas ISO se podrá examinar los procesos de la empresa a fin de lograr una mejora continua. (Pro Ecuador, 2013).

5.11. Características publicitarias del servicio

Dating restaurant cuenta con un formulario de requisitos que se encuentra en la página web oficial www.datinguio.com.ec, el cual se deberá llenar para acceder a los servicios.

El formulario será el siguiente:


FORMULARIO DATING RESTAURANT		
DATOS PERSONALES:		
Nombres <input type="text"/>	Apellidos <input type="text"/>	
Fecha de Nacimiento <input type="text" value="dd/mm/aaaa"/>	Ocupación <input type="text"/>	Edad <input type="text" value="V"/>
E-mail <input type="text"/>	Facebook <input type="text"/>	Celular <input type="text"/>
Sexo <input type="text" value="V"/>	Estado Civil <input type="text" value="V"/>	Hijos <input type="text" value="V"/>
Lugar de nacimiento <input type="text" value="V"/>	Ciudad Actual <input type="text" value="V"/>	
DATOS SOBRE USTED:		
Estatura <input type="text" value="V"/>	Peso <input type="text" value="V"/>	
Tez de piel <input type="text" value="V"/>	Color de Ojos <input type="text" value="V"/>	
Color de Pelo <input type="text" value="V"/>	Contextura <input type="text" value="V"/>	
¿Fuma? <input type="text" value="V"/>	¿Cuán amenudo fuma? <input type="text" value="V"/>	
Color favorito <input type="text" value="V"/>	Musica Favorita <input type="text" value="V"/>	
¿Ingiere bebidas alcoholicas? <input type="text" value="V"/>	¿Cuán a menudo ingiere bebidas alcoholicas? <input type="text" value="V"/>	
Idiomas que domina: <input type="text"/>	Edad de preferencia en la persona: <input type="text" value="V"/>	
¿Cómo te describes? <input type="text"/>	Describe a tu pareja ideal: <input type="text"/>	
¿Cuál es tu pasatiempo favorito? <input type="text"/>	¿Cuál es tu mayor anhelo? <input type="text"/>	
Características de la persona que esperas conocer en este encuentro: <input type="text"/>		
ENVIAR FORMULARIO		

Figura N° 14.- FORMULARIO PARA CLIENTES DATING RESTAURANT

6. PLAN FINANCIERO

6.1. Inversión

6.1.1. Inventarios de activos fijos

Tabla N° 9.- INVENTARIO DE EQUIPOS DE COCINA

DETALLE	DESCRIPCION	CANT	V./ U.	V. TOTAL	OBSERVACIONES
Cocina Industrial	Operación a gas con seis hornillas Calentamiento 26.000 BTU	3	907,69	2723,07	ANVIL HPA1006 TERMALIMEX
Parrilla	A gas en acero 430 pulido	1	718,2	718,20	FABRICACION NACIONAL TERMALIMEX
Plancha Freidora	Mediana	1	574,56	574,56	FABRICACION NACIONAL TERMALIMEX
Horno industrial de convección	Eléctrica de 5 y 12 latas, 5 repisas. A gas, 70.000 BTU. De 150 a 500°F. Ventilación 1/2HP 2 velocidades.	1	5204,74	5204,74	IMPERIAL ICVGP americana TERMALIMEX
Congelador Industrial	650LT de capacidad, ventilación, modificación T° -18 a -22°C	1	2261,95	2261,95	TERMAL GN650BT
Refrigerador Industrial	650LT de capacidad, ventilación, modificación T° -2 a +8°C	2	1907,93	3815,86	TERMAL GN650TN
Máquina de Café	Tanque caldero 11.5lt, tubo de vapor y porta tazas superior	1	2670,57	2670,57	NUOVA SIMONELLI APPIA Italiana TERMALIMEX
Filtro de Agua		1	158,82	158,82	NUOVA SIMONELLI KD8 TERMALIMEX

Molino Café	Regula molienda, 3.6 kg/h, terminado en ABS extra resistente.	1	351,96	351,96	NUOVA SIMONELLI AMMT5021 italiana – TERMALIMEX
Licudadora	Frapeadora* de uso	4	309,38	1237,52	MONTE 3HPTW MONTERO
Mesa trabajo industrial	Acero inoxidable Con pozo de lavadero	3	930,78	2792,34	FABRICACION NACIONAL TERMAL MTSE-30000-F TERMALIMEX
Mesa base	Dimensiones: 62x65x60cm.	2	258,55	517,10	Fabricación nacional - TERMALIMEX
Estantería	Alambre, con parantes en tubo redondo y recubierto en pintura electrostática. 1,80x0,9x 0.40 x 5	2	208,3	416,60	ARTIALAMBRE
Grifo Flexible	Mezcladora, Salida tipo ducha	1	417,33	417,33	FISHER 2310-1WB TERMALIMEX
Contradrenaje	Palanca desagües de fregaderos	2	58,67	117,34	FISHER 24732 TERMALIMEX
Trampa de Grasa	Acero inox. de 1.2mm espesor con tapa, 3 compartimientos	3	402,19	1206,57	FABRICACION NACIONAL TERMALIMEX
Batidora	Uso comercial 7Q CERTI	2	982,13	1964,26	KI.AI MONTERO
Batidora	Batidora 25 lt 110V con timer -1 T	1	1503,76	1503,76	SH.LI MONTERO
Balanza	Comercial electrónica de S	1	189,00	189,00	GENER – MONTERO
Campana Extractor	1 metro cuadrado.	3	660	1980,00	ARTIALAMBRE
Tanque de Gas Industrial		3	90	270,00	
Centralina de Gas	Para tanque de gas industrial de 3	1	350	350,00	
TOTAL				31441,55	

Tabla N° 10.- INVENTARIO UTENSILIOS DE COCINA

DETALLE	DESCRIPCION	CANT	V./ U.	V. TOTAL	OBSERVACIONES
Cuchillo Cebollero	Tamaño 12	5	14,25	71,25	TRAMO MASTE – MONTERO
Cuchillo deshuesador	Profesional mediano	2	4,98	9,96	TRAMO MASTE – MONTERO
Cuchillo Sierra	Para fiambre	2	6,87	13,74	TRAMO MASTE – MONTERO
Puntilla		3	2,5	7,50	MONTERO
Tabla de picar	Poliétileno, 30.5 x 45.7 x 1.3 cm, blanco.	6	13,01	78,06	UPDATE U-CB-1218 TERMALIMEX
Chaira	Estriada de 12IN	1	13,87	13,87	TRAMO MASTE – MONTERO
Termómetro	Digital -50C A + 300	2	25,51	51,02	SUNNE – MONTERO
Espátula Raspadora		4	6,95	27,80	TRAMO POLIW – MONTERO
Colador Chino	9.5 IN	2	31,25	62,50	GENER – MONTERO
Espumadera	10cm de acero inoxidable	4	2,71	10,84	ONIX – MONTERO
Cuchareta perforada	De acero inoxidable	5	3,19	15,95	SUNNE – MONTERO
Cuchareta para Arroz	Acero I	4	8,13	32,52	TRAMO UTILI – MONTERO
Espátula		4	2,96	11,84	TRAMO UTILI – MONTERO
Espátula	Confitero	4	6,18	24,72	TRAMO MASTE – MONTERO
Cuchara de Silicón	Para repostería	4	4,39	17,56	GENER – MONTERO
Batidor mano	Acero inoxidable 12 PUL	6	3,81	22,86	ONIX – MONTERO
Cucharón	40.5cm	4	11,48	45,92	SUNNE – MONTERO
Sartén	De teflón con espátula	9	14,33	128,97	TRAMO PARIS – MONTERO
Sartén	Aluminio, cubierta antiadherente, 25 cm de diámetro	3	21,31	63,93	UPDATE U-AFX-10 – TERMALIMEX

Sartén Wok	32cm	2	17,2	34,40	UM.EC – MONTERO
Olla de Presión	Seguro interno 13LT	2	69,69	139,38	UNIVE – MONTERO
Caldero	Aluminio fundido alto, pequeño	8	19,19	153,52	SANTI – MONTERO
Caldero	Aluminio fundido alto, mediano	3	46,28	138,84	SANTI – MONTERO
Caldero	Aluminio fundido alto, grande	3	75,59	226,77	SANTI – MONTERO
Molde para Hornear	Redondo T	2	5,45	10,90	TRAMO BRASI – MONTERO
Bandeja para hornear	Aluminio, calibre 18, tamaño 1/2 de 45.7 x 33.0 cms.	2	11,18	22,36	ADVANCE 18-8A-13 TERMALIMEX
Molde para pastelería	Aluminio, 25.4cm diámetro x 7.62cm profundidad	2	8,81	17,62	ADCRAFT AB-50 – TERMALIMEX
Bolillo	Madera de 38.1cm longitud.	2	14,23	28,46	UPDATE U-RPW-3215 TERMALIMEX
Pala Arrocera	Grande	1	3,43	3,43	KITCH – MONTERO
Pinzas	De acero inoxidable	5	4,64	23,20	ILKO – MONTERO
Set boquillas pastelería	Acero inoxidable, 29 piezas.	1	34,02	34,02	ATECO 782 – TERMALIMEX
Mangas Desechables	# 22, set de 100.	1	62,33	62,33	ATECO 4622 TERMALIMEX
Brocha	Cerdas de jabalí, resiste hasta 500°F, 5.08 cms. de ancho.	3	11,9	35,70	CARLISLE 40374 TERMALIMEX
Rallador	Estanado de 4 lados clasic	3	2,53	7,59	ILKO – MONTERO
Tazón	Acero inoxidable de 13 Qt.	7	13,49	94,43	HALCO S779 TERMALIMEX
Tazón	Acero inoxidable de 5 Qt.	7	6,11	42,77	HALCO S775 TERMALIMEX
Tazón	Acero inoxidable de 1.5 Qt.	9	2,54	22,86	HALCO S772 TERMALIMEX
Bandeja para servicio	Polipropileno 45.72 x 35.56 cms, naranja.	5	6,91	34,55	CARLISLE CT1418-24
Bandeja antideslizante	Rectangular, fibra de vidrio, superficie de goma de 36 x 45 cms, negro.	10	10,63	106,30	SUNNEX MFE1418 TERMALIMEX
TOTAL				1950,24	

Tabla N° 11.- INVENTARIO VAJILLA Y CRISTALERÍA

DETALLE	DESCRIPCION	CANT	V./ U.	V. TOTAL	OBSERVACIONES
Taza Tinto	110cc. ACT	20	1,17	23,40	CORON ACTUA MONTERO
Plato Tinto	# 12	20	1,09	21,80	CORON ACTUA MONTERO
Taza Café-Té	230cc CUAD	20	2	40,00	CORON ACTUA MONTERO
Plato Café-Té	# 2	20	2,03	40,60	CORON ACTUA MONTERO
Plato Postre	Redondo	40	6,67	266,80	ARCOPAL H3658 - TERMALIMEX
Jarra Cafetera	860cc	2	9,3	18,60	CORON ACTUA MONTERO
Plato Pando	39 CM ACT BLA.	40	7,44	297,60	CORON ACTUA MONTERO
Plato Hondo	CAZ 17.5X17.5 CM	40	3,57	142,80	CORON ACTUA MONTERO
Plato Pasta	30 CM ACT BLA	40	5,22	208,80	CORON ACTUA MONTERO
Plato Pando	31 CM ACT BLA	40	4,99	199,60	CORON ACTUA MONTERO
Plato Hondo Cuadrado	C-ALA 2	40	3,57	142,80	CORON ACTUA MONTERO
Ensaladera	1300cc ACT BL	20	4,9	98,00	CORON ACTUA MONTERO
Ensaladera	1700cc ACT BL	20	5,05	101,00	CORON ACTUA MONTERO
Bandeja	A-C 33.5cc X 27.5cc	40	5,22	208,80	CORON ACTUA MONTERO
Salsera	Multiuso estriada 18	25	1,39	34,75	CORON ACTUA MONTERO
Bandeja	CILANTR 26x12 CM AC	40	4,9	196,00	CORON ACTUA MONTERO
Frutero	C-ALA 16.5CM ACT. BL.	40	2,09	83,60	CORON ACTUA MONTERO
Ensaladera	24 CM 9-4 QUADRATO BLAN	1	11,51	11,51	LUMIN – MONTERO

PYREX	Asadera redonda, 2400ml. MAST	4	6,73	26,92	NADIR – MONTERO
Cucharas Café	Caja de 12 und.	4	5,36	21,44	GENER – MONTERO
Cuchara Sopa	Caja de 12 und.	4	7,65	30,60	GENER – MONTERO
Tenedor Mesa	Caja de 12 und.	4	7,65	30,60	GENER – MONTERO
Cuchillo Mesa	Caja de 12 und.	4	13,78	55,12	GENER – MONTERO
Tenedor Torta	Caja de 12 und.	4	6,29	25,16	CATER – MONTERO
Tenedor Entrada	Acero inoxidable	40	0,69	27,60	DOGGERS 1053 TERMALIMEX
Cobertera Hotelera	Con divisiones	4	12,76	51,04	SUNNE – MONTERO
Copa Agua	Rioja 12.75oz	40	0,82	32,80	CRIST – MONTERO
Copa Vino Blanco	33 CL	40	3,72	148,80	BO.RO KALIX – MONTERO
Copa Vino Tinto	27 CL	40	3,23	129,20	BO.RO KALIX – MONTERO
Copa Flauta	Para Champagne I	20	3,17	63,40	BO.RO KALIX – MONTERO
Copa Helado	4 1/4" 7 3/4 onz (23 cl)	40	3,42	136,80	BORMIOLI 3.35760 – TERMALIMEX
Copa Margarita	11-1/4 onz., 33 cl de capacidad.	20	4,62	92,40	BORMIOLLI 1.66440 TERMALIMEZ
Vaso	Avispero liso LEXINGTON WHISK	40	0,55	22,00	CRIST – MONTERO
Vaso	AV. liso LEXINGTON ROCKS 10.5°	40	0,61	24,40	CRIST – MONTERO
Jarra	ROLLY 2.5 LITROS	4	6,48	25,92	BO.RO
TOTAL				3080,66	

Tabla N° 12.- INVENTARIO MOBILIARIO DE RESTAURANTE

DETALLE	DESCRIPCION	CANT	V./ U.	V. TOTAL	OBSERVACIONES
Juego de Mesas y sillas	Mesa 0.78X0.78, granero, sillas con cojines, pata H, pinocho con palitos	20	120,00	2400,00	MUEBLES ARMEY
Vitrina	De madera y con vidrio	1	170,00	170,00	MUEBLES ARMEY
Barra	De madera	1	250,00	250,00	MUEBLES ARMEY
Contra Barra	De madera	1	170,00	170,00	MUEBLES ARMEY
Mesitas Esquineras	Redondas pequeñas de madera	2	35,00	70,00	MUEBLES ARMEY
Sofá	Trippe, de madera	1	140,00	140,00	MUEBLES ARMEY
Equipo de sonido		1	720,00	720,00	PANASONIC
Lámparas	Cilíndricas color beige	20	18,00	360,00	MUEBLES ARMEY
Lámpara	Grande cilíndrica	1	28,00	28,00	MUEBLES ARMEY
Atril de Pedestal	Como podio para hojas	1	38,00	38,00	MUEBLES ARMEY
Espejo	Marco de madera	1	55,00	55,00	MUEBLES ARMEY
LETRERO	Caja luz 90 X B, instalación	1	110,00	110,00	Soluciones Graficas
TOTAL				4511,00	

Tabla N° 13.- INVENTARIO MATERIAL DE BAÑO Y LIMPIEZA

DETALLE	DESCRIPCION	CANT	V./ U.	V. TOTAL	OBSERVACIONES
Espejo	Marco de madera	2	55,00	110,00	MUEBLES ARMEY
Dispensador PH	JUMBO BOBSON	3	21,00	63,00	JIMÉNEZ
Dispensador Jabón Líquido	800ML D	3	17,72	53,16	JIMÉNEZ
Dispensador Toalla	Z DECORT	3	20,99	62,97	JIMÉNEZ
Jabón Líquido	1 Galón	3	6,43	19,29	JIMÉNEZ
Arrasagrada	Unisolutions 1 GL	1	5,31	5,31	JIMÉNEZ
Limpiador todo en uno	D'limonene OZZ 1 G	1	15,45	15,45	JIMÉNEZ
Cloro	OZZ GALON	1	2,82	2,82	JIMÉNEZ
PH JUMBO	FAMILIA X 250 MTS''C''2H X 4	3	11,47	34,41	JIMÉNEZ
Limpión Industrial	NATURAL 650 M FAMILIA	2	17,25	34,50	JIMÉNEZ
Basurero	PEDAL 10 LT	3	7,86	23,58	JIMÉNEZ
Funda de Basura	Blanca 14x18	3	2,38	7,14	JIMÉNEZ
Destapador Cañería	COD. LZ043	2	1,15	2,30	JIMÉNEZ
Cepillo Baño	# 3 C/BASE	2	2,25	4,50	JIMÉNEZ
Escoba	LATINA LA BRUJITA	4	2,54	10,16	JIMÉNEZ
Trapeador	JUMBO 30 CM	3	3,19	9,57	JIMÉNEZ
Pala Metálica	Con mango	3	6,18	18,54	JIMÉNEZ
Tacho	HERCULES GIGANTE 240 LT	1	85,80	85,80	JIMÉNEZ
Tacho	HERCULES GRANDE	3	59,88	179,64	JIMÉNEZ
Funda Basura	39 ½ X 55 PLATA	1	9,60	9,60	JIMÉNEZ
Funda Basura	35X47'' NEGRA X10	3	1,98	5,94	JIMÉNEZ
Atomizador		4	2,57	10,28	JIMÉNEZ
Esponja	MASTER BRILL SALVAUÑAS	4	0,47	1,88	JIMÉNEZ
TOTAL				769,84	

Tabla N° 14.- INVENTARIO EQUIPOS Y MOBILIARIO DE OFICINA

DETALLE	DESCRIPCION	CANT	V./ U.	V. TOTAL	OBSERVACIONES
Computadora	Con Impresora y Escáner, PC 20-B005 AMD DUAL, 4GB	2	949,99	1899,98	HP
Teléfono Fijo		1	26,99	26,99	PANASONIC
Teléfono Inalámbrico		1	63,99	63,99	PANASONIC
Caja registra		1	450,00	450,00	
Mesa Escritorio	Laurel cedro con cajones y repisa corrediza para teclado	2	150,00	300,00	MUEBLES ARMEY
Silla	De madera	2	20,00	40,00	MUEBLES ARMEY
TOTAL				2780,96	

Tabla N° 15.- INVENTARIO UNIFORMES

PRESUPUESTO UNIFORMES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pantalón Servicio	9	17,00	153,00
Pantalón Chef	12	17,00	204,00
Pantalón Limpieza	2	17,00	34,00
Pantalón Guardia	1	17,00	17,00
Camisa de servicio	9	13,26	119,34
Camisa Guardia	1	13,26	13,26
Corbata de servicio	9	3,00	27,00
Corbata Guardia	1	3,00	3,00
Chaleco de Servicio	9	8,00	72,00
Chaqueta Chefs	12	16,43	197,16
Chaqueta Limpieza	2	16,43	32,86
Chaqueta Guardia	1	16,43	16,43
Delantal Chef (Francés)	9	14,00	126,00
Gorro Pirata	12	3,80	45,60
Gorro seguridad	1	5,00	5,00
TOTAL			1065,65

Tomado de: (Chef City, 2013)

6.1.2. Activos Corrientes

Tabla N° 16.- GASTOS GENERALES DE APERTURA

GASTOS GENERALES		
ESPECIFICACIÓN	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Arriendos	1.500,00	18000,00
Préstamo	490,75	5889,00
Instalación Mobiliario	360	
Instalación Equipos	400,00	
Agua	110,00	1320,00
Alimentación personal	20,00	240,00
Carta de restaurante	80,00	
Cortesías	40,00	480,00
Cristalería	50,00	600,00
Cubertería	50,00	600,00
Datafast	50,00	600,00
Decoración	50,00	600,00
Gas	135,00	1620,00
Hielo	2,00	24,00
Imprevistos	300,00	3600,00
Internet	30,00	360,00
Luz	120,00	1440,00
Mantenimiento	50,00	600,00
Merchandising	50,00	600,00
Pago Gasto de Honorarios	20,00	240,00
Patentes y permisos	40,00	
Permisos	15,00	
Publicidad – Ventas	100,00	1200,00
Recorrido del personal	120,00	1440,00
Seguros	20,00	240,00
Software	20,00	240,00
Teléfono	20,00	240,00
Transporte	30,00	360,00
Útiles de Limpieza	75,00	900,00
Útiles de oficina	20,00	240,00
Vajilla	30,00	360,00
Comisión de Tarjeta	55,00	660,00
TOTAL	4.452,75	42693,00

6.1.3. Gastos Fijos

Tabla N° 17.- GASTOS FIJOS

GASTOS FIJOS		
ESPECIFICACIÓN	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Arriendos	1.500,00	18000,00
Amortización	490,75	5889,00
Agua	110,00	1320,00
Alimentación personal	20,00	240,00
Gas	135,00	1620,00
Imprevistos	300,00	3600,00
Internet	30,00	360,00
Luz	120,00	1440,00
Mantenimiento	50,00	600,00
Pago Honorarios	20,00	240,00
Transporte del personal	120,00	1440,00
Roll de Pagos	7.423,22	89078,64
Seguros	20,00	240,00
Teléfono	34,00	408,00
Transporte Materia Prima	27,75	333,00
Útiles de Limpieza	75,00	900,00
TOTAL	10.475,72	125708,64

6.1.4. Gastos Variables

Tabla N° 18.- GASTOS VARIABLES

GASTOS VARIABLES		
ESPECIFICACIÓN	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Carta de restaurante	4,00	48,00
Cortesías	20,00	240,00
Cristalería	50,00	600,00
Cubertería	50,00	600,00
Decoración	50,00	600,00
Hielo	2,00	24,00
Merchandising	50,00	600,00
Publicidad – Ventas	100,00	1200,00
Software	20,00	240,00
Uniformes	1.065,65	12787,80
Vajilla	30,00	360,00
Comisión de Tarjeta	55,00	660,00
Útiles de oficina	20,00	240,00
TOTAL	1.516,65	18199,80

6.1.5. Gastos de Inversión

Tabla N° 19.- GASTOS DE INVERSIÓN

GASTOS DE INVERSIÓN PARA APERTURA		
Adecuación Local	4.000,00	48000,00
Carta del restaurante	80,00	960,00
Datafast	50,00	600,00
TOTAL	4.130,00	49560,00

6.1.6. Materia Prima

Tabla N° 20.- COSTOS DE INGREDIENTES

COSTO DE RECETAS ESTANDAR POR INGREDIENTE			
RECETAS	COSTO INGRED. PARA 30 PAX		
Menú 1	\$ 82,79		
Menú 2	\$ 93,18		
Menú 3	\$ 113,60		
Picadas	\$ 109,81		
Bebidas	\$ 32,91		
Cafés	\$ 8,40		
Cervezas	\$ 51,05		
Cocteles	\$ 30,74		
Vinos	\$ 103,86	MENSUAL	ANNUAL
TOTAL	\$ 626,34	\$ 13.779,48	\$ 165.353,76

6.1.7. Cálculo estimado de nómina salarial

Tabla N° 21.- ROL DE PAGOS

CARGO	CANT	SALARIO BASICO	SALARIO M.TIEMPO	DESCUENTO IES	13	14	VACACIÓN	EMPLEADO 1 NOCHE 50% (17h00 a 21h00)	EMPLEADO 2 NOCHE 50% (21h00 a 01h00)	\$HORAS EXTRAS	SALARIO EMPLEADO 1	SALARIO EMPLEADO 2	\$ TOTAL PAGAR
Gerente	1	409,99		38,33	34,17	14,17	17,08	6,99		20,97	437,95		465,03
Contador	1	372,72		34,85	31,06	14,17	15,53	-	-	.	372,72		398,63
Jefe de Servicio	1	344,42		32,20	28,70	14,17	14,35	5,87		1,96	352,25		377,27
Hostess	2		170,00	15,90	14,17	14,17	7,08	1,93	3,86	1,93	193,38	195,31	388,69
Meseros	2		170,00	15,90	14,17	14,17	7,08	1,93	3,86	1,93	193,38	195,31	388,69
Meseros	2		170,00	15,90	14,17	14,17	7,08	1,93	3,86	1,93	193,38	195,31	388,69
Cajeros	2		170,00	15,90	14,17	14,17	7,08	1,93	3,86	1,93	193,38	195,31	388,69
Chef	2		186,36	17,42	15,53	14,17	7,77	2,12	4,24	2,12	210,64	212,76	423,39
Cocineros Entradas	2		175,00	16,36	14,58	14,17	7,29	1,99	3,98	1,99	198,66	200,65	399,31
Cocineros Principales	2		175,00	16,36	14,58	14,17	7,29	1,99	3,98	1,99	198,66	200,65	399,31
Pasteleros	2		175,00	16,36	14,58	14,17	7,29	1,99	3,98	1,99	198,66	200,65	399,31
Ayudante Cocina	2	340,00		31,79	28,33	14,17	14,17	5,79		1,93	372,60	372,60	745,19
Stewarts	2	340,00		31,79	28,33	14,17	14,17	5,79		1,93	372,60	372,60	745,19
Jefe de Bar	1	344,42		32,20	28,70	14,17	14,35	5,87		1,96	377,27		754,53
Bartender	2		170,00	15,90	14,17	14,17	7,08	1,93	3,86	1,93	193,38	195,31	388,69
Seguridad	1	340,00		31,79	28,33	14,17	14,17	5,79		1,93	372,60		372,60
TOTAL:												7423,22	

Tomado de: Camara de Agricultura, 2013

6.1.8. Inversión total

Tabla N° 22.- INVERSIÓN

Activos Fijos	Valor Total
Adecuación del Local	4.000,00
Utensilios de cocina	1.950,24
Equipos de cocina	31.441,55
Cristalería, cubertería, vajilla	3.080,66
Muebles	4.511,00
Uniformes	1.065,65
Equipos oficina, accesorios baño y decoración	3.550,80
TOTAL ACTIVOS FIJOS	49.599,90
Activos Corrientes	
Caja Chica	250,00
Capital de Trabajo	25.655,45
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	25.905,45
Otros	
Gastos de Constitución	400,00
TOTAL OTROS	400,00
TOTAL INVERSIÓN	75.905,35

6.1.9. Cronograma de Inversión

Tabla N° 23.- CRONOGRAMA DE INVERSIÓN

CRONOGRAMA DE INVERSIÓN									
ACTIVIDAD	MESES								INVERSIÓN TOTAL \$
	1	2	3	4					
Adecuación del local									4000,00
Adquisición de Mobiliario y Eq. Limpieza									8061,80
Adquisición de equipos de cocina, utensilios y vajilla									36472,45
Instalación de Mobiliario									360
Instalación de Equipos de Cocina									400
Gastos generales									3692,75
Selección de personal									
Contratación y capacitación de personal									8488,87
Compra de Ingredientes									13779,48
Puesta en Marcha									650
TOTAL INVERSIÓN POR MES	1000,00	1000,00	23267,13	23647,13	4072,75	4244,44	11134,18	7539,74	75905,35

6.1.10. Depreciación de Activos

Tabla N° 24.- DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS					
ACTIVOS DEPRECIABLES	VALOR NOMINAL	INDICE DE DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA EN 5 AÑOS	VALOR RESIDUAL
Utensilios de cocina	1.950,24	0,08	156,02	780,10	1.170,14
Equipos de cocina	31.441,55	0,07	2200,91	11004,55	20.437,00
Cristalería, cubertería, vajilla	3.080,66	0,12	369,68	1848,40	1.232,26
Muebles	4.511,00	0,08	360,88	1804,40	2.706,60
Equipos de oficina	2.440,96	0,15	366,14	1830,70	610,26
TOTAL ACTIVOS DEPRECIABLES	43.424,41		3453,63	17268,15	26.156,26

Tomado de: (SRI, 2010)

6.2. Financiamiento

6.2.1. Amortización de Crédito

Tabla N° 25.- PAGOS DE PRESTAMO

Tabla de Amortización del Crédito					
Periodo	Capital	Interés	Anualidad	Amortización	Saldo Capital
0	\$ 30.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 30.000,00
1	\$ 30.000,00	\$ 3.360,00	\$ 8.157,99	\$ 4.797,99	\$ 25.202,01
2	\$ 25.202,01	\$ 2.822,63	\$ 8.157,99	\$ 5.335,36	\$ 19.866,65
3	\$ 19.866,65	\$ 2.225,06	\$ 8.157,99	\$ 5.932,92	\$ 13.933,73
4	\$ 13.933,73	\$ 1.560,58	\$ 8.157,99	\$ 6.597,41	\$ 7.336,32
5	\$ 7.336,32	\$ 821,67	\$ 8.157,99	\$ 7.336,32	\$ 0,00

Monto del crédito:	\$30.000,00
Tasa de interés (anual):	11,2%
Número de pagos :	5
Pago (anual):	\$8.157,99

# Pago	Pago Interés	Pago Capital	Saldo
1	\$ 280,00	\$ 5.889,04	\$24.110,96
2	\$ 225,04	\$ 5.944,00	\$18.166,95
3	\$ 169,56	\$ 5.999,48	\$12.167,47
4	\$ 113,56	\$ 6.055,48	\$6.112,00
5	\$ 57,05	\$ 6.112,00	\$0,00

6.3. Ingresos

6.3.1. Ventas:

- **Capacidad máxima del local:**

La capacidad máxima de Dating Restaurant será de 40 personas en cada uno de los dos turnos. El restaurante contara con veinte mesas para dos personas y se realizara un total de dos turnos, dando el número de 80 pax.

- **Período o mes por turnos:**

Se estima que Dating Restaurant se desarrolle al año de la siguiente manera:

- Cinco días laborables
- Ocho horas totales
- Dos turnos

- **Rotación:**

Se espera tener en un principio a su apertura un porcentaje de asistencia del **50%** por los primeros tres meses hasta que la empresa se establezca, el próximo trimestre que suba de un **60%** a un **75%** y finalmente que se logre llegar hasta un **97%** a **100%**. Estos datos son basados estadísticamente en el estudio de mercado realizado en las entrevistas. Además se proyecta de esta manera según respuestas obtenidas por paulatinas publicidades para darse a conocer en el medio y de su positiva acogida. Cabe mencionar que estos rangos de crecimiento durante un año podrían fluctuar en el siguiente año.

- **Vale Promedio:**

El promedio de venta es de 30,00 dólares por persona.

Con los porcentajes señalados anteriormente, proyectados durante un año y sin cambiar los precios, se estima que se llegue a tener ventas de 435.600,00\$ en el primer año de apertura.

Tabla N° 26.- VENTAS POR NÚMERO DE CUBIERTOS

	N° Cubiertos Diarios	% Cubiertos	N° Cubiertos al Mes	Vale Promedio	VENTAS
Enero	40	50%	880	\$ 30,00	\$ 26.400
Febrero	40	50%	880	\$ 30,00	\$ 26.400
Marzo	40	50%	880	\$ 30,00	\$ 26.400
Abril	48	60%	1056	\$ 30,00	\$ 31.680
Mayo	48	60%	1056	\$ 30,00	\$ 31.680
Junio	48	60%	1056	\$ 30,00	\$ 31.680
Julio	60	75%	1320	\$ 30,00	\$ 39.600
Agosto	60	75%	1320	\$ 30,00	\$ 39.600
Septiembre	60	75%	1320	\$ 30,00	\$ 39.600
Octubre	78	97%	1716	\$ 30,00	\$ 51.480
Noviembre	78	97%	1716	\$ 30,00	\$ 51.480
Diciembre	78	97%	1716	\$ 30,00	\$ 51.480
VENTAS AL AÑO					\$ 447.480,00

6.3.2. Costo de ventas

Tabla N° 27.- COSTOS DE VENTA DATING RESTAURANT

	Mano de obra directa	Agua	Luz	TELF	Gas	Transporte Compras	Gastos de Operación por mes	Ingredientes			TOTAL COSTOS
								Costo vale promedio	Cantidad cubiertos mes	Costo total por ingredientes	
Enero	\$ 7.423,22	\$ 110,00	\$ 120,00	\$ 25,00	\$ 135,00	\$ 25,00	\$ 7.838,22	\$ 8,00	880	\$ 7.040	\$ 14.878,22
Febrero	\$ 7.423,22	\$ 110,00	\$ 120,00	\$ 25,00	\$ 135,00	\$ 25,00	\$ 7.838,22	\$ 8,00	880	\$ 7.040	\$ 14.878,22
Marzo	\$ 7.423,22	\$ 110,00	\$ 120,00	\$ 25,00	\$ 135,00	\$ 25,00	\$ 7.838,22	\$ 8,00	880	\$ 7.040	\$ 14.878,22
Abril	\$ 7.423,22	\$ 115,00	\$ 123,00	\$ 30,00	\$ 162,00	\$ 27,00	\$ 7.880,22	\$ 8,00	1056	\$ 8.448	\$ 16.328,22
Mayo	\$ 7.423,22	\$ 115,00	\$ 123,00	\$ 30,00	\$ 162,00	\$ 27,00	\$ 7.880,22	\$ 8,00	1056	\$ 8.448	\$ 16.328,22
Junio	\$ 7.423,22	\$ 115,00	\$ 123,00	\$ 30,00	\$ 162,00	\$ 27,00	\$ 7.880,22	\$ 8,00	1056	\$ 8.448	\$ 16.328,22
Julio	\$ 7.423,22	\$ 118,00	\$ 128,00	\$ 37,00	\$ 202,00	\$ 29,00	\$ 7.937,22	\$ 8,00	1320	\$ 10.560	\$ 18.497,22
Agosto	\$ 7.423,22	\$ 118,00	\$ 128,00	\$ 37,00	\$ 202,00	\$ 29,00	\$ 7.937,22	\$ 8,00	1320	\$ 10.560	\$ 18.497,22
Septiembre	\$ 7.423,22	\$ 118,00	\$ 128,00	\$ 37,00	\$ 202,00	\$ 29,00	\$ 7.937,22	\$ 8,00	1320	\$ 10.560	\$ 18.497,22
Octubre	\$ 7.423,22	\$ 123,00	\$ 130,00	\$ 44,00	\$ 242,00	\$ 30,00	\$ 7.992,22	\$ 8,00	1716	\$ 13.728	\$ 21.720,22
Noviembre	\$ 7.423,22	\$ 123,00	\$ 130,00	\$ 44,00	\$ 242,00	\$ 30,00	\$ 7.992,22	\$ 8,00	1716	\$ 13.728	\$ 21.720,22
Diciembre	\$ 7.423,22	\$ 123,00	\$ 130,00	\$ 44,00	\$ 242,00	\$ 30,00	\$ 7.992,22	\$ 8,00	1716	\$ 13.728	\$ 21.720,22
Totales Primer Año							\$ 94.943,64		14916	\$ 119.328	\$ 214.271,64
Promedio anual de Gastos de Operación por Cubierto							\$ 6,37				

6.4. Presupuesto del estado de pérdidas y ganancias

Tabla N° 28.- PÉRDIDAS Y GANANCIAS

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS DATING RESTAURANT					
	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Ventas	447.480,00	460.904,40	474.731,53	488.973,48	503.642,68
Costo de Ventas	214.271,64	220.699,79	227.320,78	234.140,41	241.164,62
Utilidad Bruta	233.208,36	240.204,61	247.410,75	254.833,07	262.478,06
Gastos de Financiamiento	8.157,99	8.157,99	8.157,99	8.157,99	8.157,99
Gastos de Funcionamiento	194.395,42	200.227,29	206.234,11	212.421,13	218.793,76
Utilidad Antes del 15% Part. Trabajadores	30.654,95	31.819,34	33.018,66	34.253,96	35.526,31
15% Participación Trabajadores	4598,242	4772,9004	4952,7984	5138,0933	5328,947
Utilidad Antes del 23% Impuesto a la Renta	26.056,71	27.046,44	28.065,86	29.115,86	30.197,37
20% Impuesto a la Renta	5211,34	3327,29	3531,17	3741,17	3957,47
Utilidad Neta del Ejercicio	20.845,36	23.719,15	24.534,69	25.374,69	26.239,89

Tomado de: (Audadmin, 2013)

6.5. Punto de equilibrio

Tabla N° 29.- PUNTO DE EQUILIBRIO

PUNTO DE EQUILIBRIO	
DESCRIPCIÓN	VALOR
PRECIO VENTA UNITARIO	30,00
UNIDADES VENDIDAS	14.916
INGRESO TOTAL	\$ 447.480,00
COSTOS FIJOS	125.708,64
COSTOS VARIABLES	18.199,80
COSTO VARIABLE POR UNIDAD	1,22
Cantidad de equilibrio	4367,94
Valor de equilibrio	131.038,19

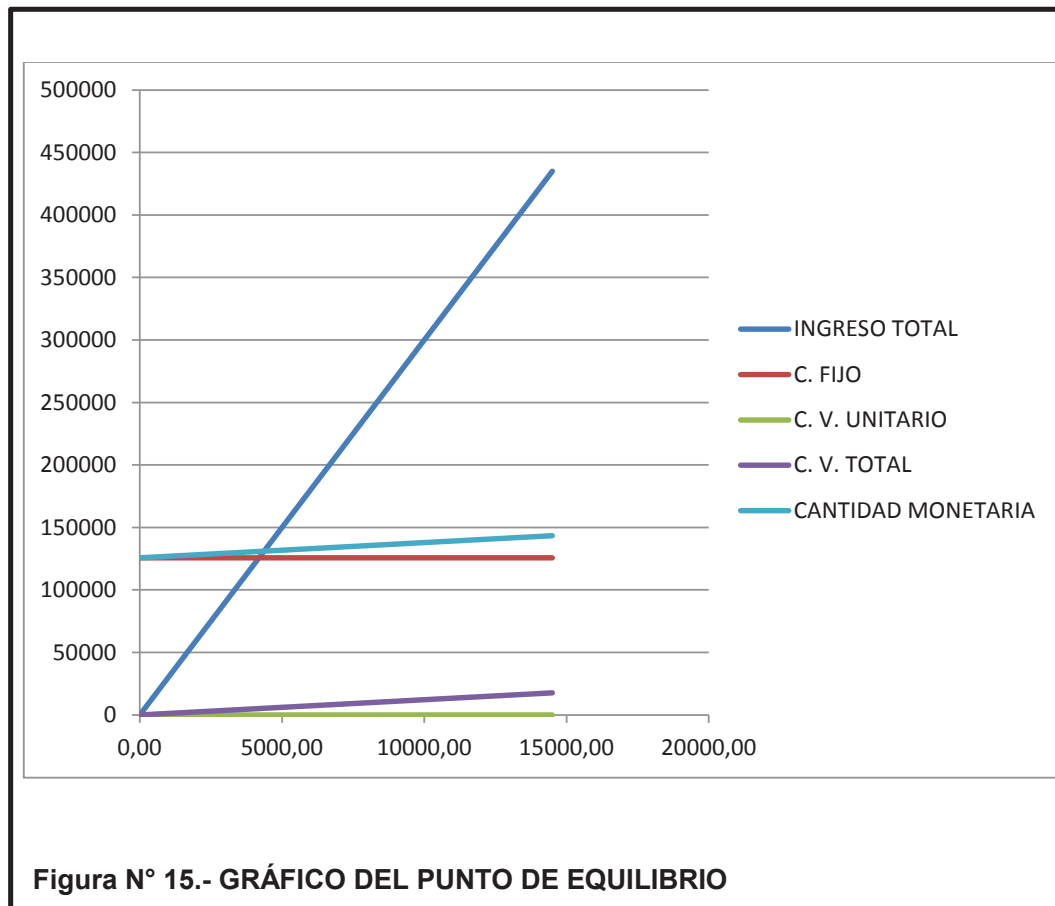


Figura N° 15.- GRÁFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

6.6. Análisis Financiero

Tabla N° 30.- ANÁLISIS FINANCIERO DE DATING RESTAURANT

ANALISIS FINANCIERO DEL PROYECTO

AÑO	INGRESOS	COSTOS	INVERSIÓN	DEPRECIACIÓN	VALOR RESIDUAL	UTILIDAD	FLUJO NETO DE FONDOS (VAN)	V.A.N.	FLUJO NETO DE FONDOS (TIR)	T.I.R.
0			75905,35		43424,41		-75905,35	-75905,35	-75905,35	\$ 0,00
1	447.480,00	426634,64		3453,63	39970,78	20.845,36	20845,36	18285,40	24298,99	
2	460904,40	437185,25		3453,63	36517,15	23719,15	23719,15	18251,12	27172,78	
3	474731,53	450196,84		3453,63	33063,52	24534,69	24534,69	16560,22	27988,32	
4	488973,48	463598,79		3453,63	29609,89	25374,69	25374,69	15023,85	28828,32	
5	503642,68	477402,79		3453,63	26156,26	26239,89	52396,15	27212,92	55849,78	
							\$ 19.428,16	19428,16	28%	28,00%

6.7. Período de Recuperación de Capital

Dating Restaurante siendo un negocio rentable, según los datos señalados del V.A.N y el T.I.R, nos dice que el tiempo de recuperación de capital será a los tres años con tres meses y siete días.

- **INVERSIÓN:** 75.905,35 \$
- **UTILIDAD PRIMER AÑO:** 20 845,36 \$
- **UTILIDAD SEGUNDO AÑO:** 23 719,15 \$
- **UTILIDAD TERCER AÑO:** 24 534,69 \$
- **TOTAL:** 69 099, 20 \$

- **RESTANTE A RECUPERAR:** 6 806,15 \$

- **UTILIDAD CUARTO AÑO:** 25 374,69 \$
- **TOTAL EN MESES:** 3 Meses = 6 343,67
- **TOTAL EN DÍAS:** 7 Días

7. ASPECTO LEGAL

7.1. Tipo de Compañía

- LA COMPAÑÍA DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

Nombre de la Compañía.- En este tipo de compañía se puede dar una denominación objetiva o de fantasía. La Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías, o la Secretaría General de la Intendencia de Compañías de Quito deben aprobar el nombre que se establezca.

La denominación social que se dé a un establecimiento estará bajo principios de:

- Principio de propiedad.- El nombre de cada compañía es de autenticidad, de dominio o propiedad y no puede ser adoptado por otra.
- Principio de inconfundibilidad o peculiaridad.- El nombre debe ser claramente distinguido del de cualquier otra sociedad sujeta al control y vigilancia de la Superintendencia de Compañías

Art. 293.- El titular de marcas, nombres comerciales u obtenciones vegetales que constatare que hay signos idénticos de marcas, nombres comerciales u obtenciones vegetales, podrá solicitar al Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual –IEPI- la suspensión del uso de la denominación para eliminar todo riesgo de confusión o utilización indebida del mismo.

Solicitud de aprobación.- Presentación de tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, adjuntada la solicitud, suscrita por abogado, requiriendo la aprobación del contrato constitutivo

Socios.- No podrán hacerlo entre padres e hijos no emancipados ni entre cónyuges.

Números mínimo y máximo de socios.- La compañía se constituirá con dos socios, como mínimo, o con un máximo de quince. Si llegare a exceder este número deberá transformarse en otra compañía o disolverse.

Capital mínimo.- Constituye un capital mínimo de 400 dólares. El capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse al menos en el 50% del valor nominal de cada participación. Las aportaciones pueden consistir en dinero o en especies (bienes) muebles o inmuebles e intangibles, o incluso, en dinero y especies a la vez. Si fuere en especie, en la escritura constará su valor, la transferencia de dominio a favor de la compañía y las participaciones que correspondan a los socios a cambio de las especies aportadas. Si fuere en especie inmueble se deberá insertar en la escritura respectiva copia auténtica tanto de la correspondiente declaración municipal de propiedad horizontal cuanto del reglamento de copropiedad del inmueble al que perteneciese el departamento o local sometido a ese régimen. Además, se deberá tener un control de pagos al día del mismo.

Participaciones.- El capital es igual, acumulativo e indivisible. Se entregará a cada socio un certificado de aportación de no negociable y participación que por su aporte le corresponde.

Objeto social: La compañía podrá realizar toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitidos por la Ley, a excepción de operaciones de banco, seguros, capitalización de ahorro. (Superintendencia de Compañías, 2013)

7.2. Permisos de Funcionamiento Municipal

- REQUISITOS DE PERMISOS

Dating Restaurant debe contar con una licencia única de funcionamiento (LUAE), implantada por la Ordenanza Municipal N° 308 en marzo de 2010, vigente hasta la actualidad. La LUAE es un documento que otorga permisos como la patente, permiso de Bomberos, de la Dirección de Salud, del Ministerio de Turismo y del Ministerio del Interior, para un establecimiento comercial.

Para acceder a estos pasos se debe:

1. Ingresar a la página web del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito: www.quito.gob.ec.

2. Entrar en el link: Licencia Única de Funcionamiento.
 3. Descargar el formulario e imprimirlo.
 4. Llenar el formulario con esfero azul.
 5. Acercarse a la administración zonal en la que funciona el local comercial.
 6. Adjuntar copias de cédula, papeleta de votación y el Registro Único de Contribuyentes (RUC).
 7. Ingresar la documentación.
- **Proceso para la LUAE a través de la página web del Municipio de Quito:**
1. Ingresar al formulario cargado en la web para el pre-ingreso
 2. Llenar la información de las 4 secciones: Datos Generales, Actividad Económica, Autorizaciones Administrativas y Dirección del Establecimiento.
 3. Imprimir el formulario y hacer firmar al propietario de la actividad económica o representante legal
 4. Dirigirse a la Administración Zonal cercana, pedir turno para la ventanilla LUAE, e ingresar el formulario impreso, junto con los requisitos más abajo detallados.
 5. Dirigirse a la institución financiera más cercana para realizar el pago de los valores definidos
 6. Retornar a la Administración Zonal y acercarse a la ventanilla universal con su recibo de pago. De acuerdo a la categoría designada, su trámite avanzará de la siguiente manera:
 - **Categoría 1 – PROCESO SIMPLIFICADO.-** EL tiempo de entrega es de 1 día. Se le entregará la LUAE de inmediato. Las inspecciones para verificar el cumplimiento de las reglas técnicas y normas administrativas son posteriores a la entrega de la LUAE.

- **Categoría 2 – PROCESO ORDINARIO.**- Tiempo de entrega 16 días laborables. Se le entregará un certificado de ingreso de trámite y se gestionará la visita de las instituciones que tendrán que realizar la inspección según el caso. Una vez realizada la inspección, se le notificará sobre el cumplimiento de las reglas técnicas de su establecimiento.

- **Categoría 3 – PROCESO ESPECIAL.**- Tiempo de entrega hasta 180 días laborables. Si está dentro de la categoría 3 o es una industria que tiene un ICUS (Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo) prohibido, se direccionará su trámite a la Secretaría de Territorio Hábitat y Vivienda o a la Secretaría de Ambiente, dependiendo del caso.

- **Requisitos**

- Formulario único de solicitud de LUAE
- Copia de RUC
- Copia de cédula de identidad o ciudadanía del representante legal
- Copia de papeleta de votación del representante legal.
- De no ser local propio: Autorización del dueño para colocar el rótulo
- En Rótulo existente: Dimensiones y fotografía de fachada del local
- En Rótulo nuevo: Dimensiones y esquema gráfico de cómo quedará el rótulo

- **Inspecciones**

- CATEGORIA 1
 - Inspección de Bomberos (posterior a la emisión de la licencia)
 - Inspección de Publicidad (posterior a la emisión de la licencia)

- CATEGORIA 2
 - Inspección de Bomberos (previa a la emisión de la licencia)
 - Inspección de Ambiente (previa a la emisión de la licencia)

- Inspección de Salud (previa a la emisión de la licencia)
 - Inspección de Turismo (previa a la emisión de la licencia)
 - Inspección de Publicidad (posterior a la emisión de la licencia)
- CATEGORIA 3
- Inspección de Bomberos (previa a la emisión de la licencia)
 - Inspección de Ambiente (previa a la emisión de la licencia)
 - Inspección de Publicidad (posterior a la emisión de la licencia). (Distrito Meropolitano de Quito, 2012)

8. CONCLUSIONES

Mediante el objetivo principal de este proyecto de abrir un restaurante para personas que quieran conocer nuevas amistades, realice un estudio en el que me permitió llegar a la conclusión de que este negocio es rentable. En el transcurso de la investigación y gracias a la técnica de entrevista cualitativa y cuantitativa, pude conocer que Dating Restaurante en el medio actual tendrá un positivo crecimiento.

Actualmente, los jóvenes y adultos gustan de experimentar nuevas ideas, más aun cuando se trata de sociabilizar y tener de intermediario a la comida. El mercado al cual va dirigido el restaurante, de 25 a 45 años, es el grupo de mayor factibilidad.

Por otro lado, a través del análisis financiero del V.AN y el T.I.R se pudo observar claramente que es un negocio rentable con un 28%, tomando en cuenta una tasa del 14%. Este valor tiene una gran diferencia con el 14% de rentabilidad mínima que tiene un negocio para ser factible. Además, en el estudio de período de recuperación de capital me señala que se recuperará la inversión de \$ 75 905,35, exactamente a los 3 años con tres meses y 7 días, correspondiendo a un tiempo moderado para que un negocio retorne la inversión.

En fin, Dating Restaurant es una empresa que puede ser ejecutada en cualquier momento, ya que tiene una rentabilidad afirmativa. Todo esto desarrollándose en cada uno de los ámbitos señalados en este proyecto..

9. RECOMENDACIONES

En este proyecto de Dating Restaurante se recomienda cumplir todos ámbitos señalados en las políticas de restaurante y estrategias publicitarias que capten nuestro nicho de mercado para el desarrollo efectivo del mismo. Para lo cual se deberá tomar en cuenta los siguientes puntos:

- 1.- Proporcionar información necesaria del restaurante a través de las redes sociales para el correcto conocimiento y registro de los clientes. Además de la realización de publicidad estratégica con la mayor recurrencia.
- 2.- Brindar un servicio de excelente calidad tanto en alimentos como en atención, para así satisfacer las necesidades del cliente y posesionarnos en el mercado.
- 3.- Se deberá fijar los precios en base a un estudio de mercado y FODA en el que el cliente esté dispuesto a pagar y no se afecte por factores externos. Cabe mencionar que la estrategia de precio en un principio se mantendrá durante el primer año hasta establecerse la empresa y así captar clientela.
- 4.- Como estrategia de promoción se encomendara realizar en fines de semana, en horas estratégicas y días festivos para causar un impacto dentro del medio y diferenciarse de la competencia.
- 5.- Se deberá realizar una constante retroalimentación del servicio y capacitación del personal.
- 6.- Se requerirá de manejar una estructura administrativa de manera organizada para hacer cumplir obligatoriamente cada una de las tareas de las áreas de trabajo.

10. REFERENCIAS

- Actas.mrl.gob.ec. (2013). *Contrato de trabajo a plazo fijo*. Recuperado el 09 de Noviembre de 2013, de http://actas.mrl.gob.ec/files/modelos/CONTRATO_A_PLAZO_FIJO.doc.
- All tex. (2012). *Alibaba.com*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de http://img.alibaba.com/photo/627960750/Winter_2012_Guard_Staff_Uniform_Security_Uniform.jpg
- Alma Cocina. (2011). *Ecuador Enriched*. Recuperado el 04 de Diciembre de 2013, de <http://www.alma.com.ec/es/>
- Audadmin. (2013). *Tabla de Impuesto a la Renta 2014*. Recuperado el 20 de Enero de 2014, de <http://www.auditaneq.com/tabla-de-impuesto-a-la-renta-2014/>
- Aulafacil.com. (2000). *Lección 8 - Precio de Venta*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2013, de <http://www.aulafacil.com/planesnegocio/Lecc-8.htm>
- Caldas Molina, M. (1994). Preparación y Evaluación de Proyectos. En *Costos del Proyecto* (págs. 126 - 144). Quito, Ecuador: PUBLICACIONES "H".
- Camara de Agricultura. (2013). *Comisión Sectorial No. 19 "Actividades tipo Servicios"*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://www.agroecuador.com/HTML/Noticias%20del%20dia/2013/15012012/19-%20TABLA%20SECTORIAL%20-%20ACTIVIDADES-TIPO-SERVICIOS%202013-2.pdf>
- Capozzi, C. (2013). *Factores internos que afectan a una empresa*. Recuperado el 20 de Enero de 2014, de http://www.ehowenespanol.com/factores-internos-afectan-empresa-info_116271/
- Cena para 6. (2008). *Cena para 6 "Porque cener solo es aburrido"*. Recuperado el 30 de septiembre de 2013, de <http://www.cenapara6.com/>
- Cena para 6. (2008). *Opiniones de usuarios*. Recuperado el 02 de Octubre de 2013, de <http://www.cenapara6.com/es/opiniones-de-usuarios.html>
- Chamorro, S. (2009). Cocina de Autor. En *Procesos y técnicas específicos para cocinar* (pág. 80). Quito, Ecuador: Chamorro Aldás, Santiago Daniel.
- Chef City. (2013). *Costos Uniformes*. Quito.

- Chez Jérôme. (2009). *Chez Jérôme*. Recuperado el 04 de Diciembre de 2013, de <http://www.chezjeromerestaurante.com/>
- Clasificados.com. (s.f.). *Vendo campana y extractor para cocina industrial*. Recuperado el 2013, de <http://ec.clasificados.com/vendo-campana-y-extractor-para-cocina-industrial-16501>
- Distrito Meropolitano de Quito. (2012). *Permisos de Funcionamiento del Municipio Metropolitano de Quito*. Recuperado el 09 de Noviembre de 2013, de <http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/noticias/228-nuevo-proceso-luaeb.html?showall=&start=1>
- Dreamstime.com. (2009). *Diseño uniforme para la industria de la limpieza del personal*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://es.dreamstime.com/imagen-de-archivo-libre-de-regal%C3%ADas-modelo-del-uniforme-del-personal-image11046966>
- Enamorarse.cl. (2012). *Reportaje de meganoticias*. Recuperado el 02 de octubre de 2013, de <http://www.enamorarse.cl/info/prensa>
- Enamorarse.cl. (2012). *Inicio* . Recuperado el 30 de septiembre de 2013, de <http://enamorarse.cl/>
- FECONCAL. (2013). *Manual de funciones en Cargo contador*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://www.fbarreiro.com/feconcal/funcontador.html>
- Ficoseco, G. (2010). *Restaurante Ikaitz*. Recuperado el 30 de septiembre de 2013, de <http://www.restauranteikaitz.com/index.html>
- Ficoseco, G. (2012). *Cenas para Singles-Solteros*. Recuperado el 02 de Octubre de 2013, de <http://www.youtube.com/watch?v=80dKmjlnjE>).
- Franklin, E. B. (2001). *Organización de Empresas Analisis, Diseño y Estructura*. México: McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de CV.
- Gerencie.com. (2013). *Determinando el precio de venta con base al costo*. Recuperado el 27 de Noviembre de 2013, de <http://www.gerencie.com/determinando-el-precio-de-venta-con-base-al-costo.html>
- Gutiérrez Prado, M. (2012). *¿Qué es speed dating o citas rápidas?* Recuperado el Octubre de 04 de 2013, de http://www.sigojoven.com/grupos/salud_y_sexo/articulo/que-es-el-speed-dating-o-citas-rapidas

- Gutierrez Prado, M. (2012). *Sigo joven*. Recuperado el 04 de Octubre de 2013, de http://www.sigojoven.com/grupos/salud_y_sexo/articulo/que-es-el-speed-dating-o-citas-rapidas
- Imagenes Google. (2009). *Av. República del Salvador y Suecia*. Recuperado el 08 de Octubre de 2013, de <http://www.sanducheselarbolito.com/imagenes/mapa2.jpg>
- Kotler & Armstrong. (2008). *Fundamentos de Marketing*. México: PEARSON.
- Kronos Incorporated. (2013). *Gerente de restaurante*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de https://wfa.kronostm.com/index.jsp?locale=es_PR&applicationName=SappBrothersNonReqExt&SEQ=positionDetails&POSTING_ID=1716958693
- La Mega Bodega del Cocinero. (2011). *Uniformes de Cocina, Mesa y Bar*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://lamegabodegadelcocinero.blogspot.com/2011/02/uniformes-de-cocina-y-mesa-y-bar.html>
- Malhotra, N. (2008). *Investigación de Mercados*. México: PEARSON EDUCACIÓN.
- Molina, S. (2008). *Propuesta de Creación de un Manual de Normas y Procedimientos para el Buen Funcionamiento del Restaurante Sushi Hannah en la Ciudad de Mérida Municipio Libertador*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2013, de <http://hotelescuola.no-ip.org/anexos/12/10/23/638.pdf>
- Morales, J. (2010). *Descripciones de Puesto de la Cocina Caliente*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://elaboraciondeplatos.blogspot.com/2010/02/descripciones-de-puesto-de-la-cocina.html>
- Morales, J. (2010). *Descripciones de puesto del Stewart*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://elaboraciondeplatos.blogspot.com/2010/02/descripciones-de-puesto-del-chieff.html>
- Moreira, L. (2010). *Café Omi*. Recuperado el 09 de Octubre de 2013, de <http://www.cafeomi.com.ec/menu.html>
- Morrison, J. (2013). *Los factores internos y externos que afectan el manejo de restaurantes de comida rápida*. Recuperado el 20 de Enero de 2014, de http://www.ehowenespanol.com/factores-internos-externos-afectan-manejo-restaurantes-comida-rapida-info_79985/

- Naumov, Lisa. (2013). *Deberes y responsabilidades de un Gerente de Marketing*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de http://www.ehowenespanol.com/deberes-responsabilidades-gerente-marketing-lista_173794/
- Pro Ecuador. (2013). *Guía de Analisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP*. Recuperado el 2013 de Diciembre de 16, de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/GuiaHACCP.pdf>
- Reyes, M. B. (2010). *¿Personal que elabora en un restaurante y sus funciones?* Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://answers.yahoo.com/question/index?qid=20101011002830AANpEcl>
- Rivadeneira, F. (2010). *Orígenes e Historia del Restaurante*. Recuperado el 2013 de Octubre de 02, de <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesdorestaurante.html>
- SRI. (2010). *Art. 28.- Gastos generales deducibles*. Recuperado el 02 de Febrero de 2014, de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/depreciacion-acelarada-de-activos-fijos;jsessionid=YTdt+VTYttDST95vgwOrflaq.398a7834-942e-3017-a25f-ea5a1b654bd2>
- Superintendencia de Compañías. (2013). *Tipos de Compañías Ecuador*. Recuperado el 23 de octubre de 2013, de http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd_supercias/descargas/ss/instructivo_soc.pdf
- Suzhou D-Camp Garments Co., Ltd. (2013). *Negocios*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://portuguese.alibaba.com/products/wholesale-waiter-and-waitress-uniform-hotel-bar-service-staff-wear-539331201.html>
- Taylor, H. (2013). *Factores que afectan al entorno económico de una empresa*. Recuperado el 20 de Enero de 2014, de http://www.ehowenespanol.com/factores-afectan-entorno-economico-empresa-lista_116299/
- THEATRUM Restaurant & Wine Bar. (2011). *THEATRUM Restaurant & Wine Bar*. Recuperado el 04 de Diciembre de 2013, de <http://www.theatrum.com.ec/>

Trujillo, K. (2012). *Tipos de Compañías que Existen en Ecuador*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://tareasadmin.blogspot.com/2012/01/tipos-de-compania-que-existen-en-el.html>

Vásconez A., J. V. (2002). *Contabilidad Intermedia*. Quito, Ecuador: Voluntad.

Yaxkemi. (2010). *Descripción Jefe de Bodega a Grandes Razgos*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Funciones-De-Un-Jefe-De-Bodega/847398.html>

Zúñiga, O. (2013). *Perfil del Gerente de Recursos Humanos*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://pymmerang.com/recursos-humanos-general/213-perfil-del-gerente-de-recursos-humanos>

11. ANEXOS

11.1. GLOSARIO

ANEXO N° 1 GLOSARIO

Speed Dating.- Citas rápidas.

Dating.- Citas.

Flyers.- Folletos, volantes.

Mocaccino.- Es un café constituido por una parte de expreso, una parte de sirope de chocolate, un parte de leche vaporizada y una parte de crema batida.

Irish Coffe.- Para una persona, este café representa: una taza de café expreso, dos cucharadas de azúcar, una copita pequeña de whisky irlandés y crema batida encima.

Frapuccino.- Es un café elaborado con 150 ml de leche, 30 ml de expreso, 45gr de azúcar, todo licuado con hielos y finalmente se sirve con crema batida encima.

Stroganoff.- Es la parte de los extremos del solomillo.

Tartare.- Picado finamente y crudo.

Mostaza Dijón.- Mostaza más oscura y picante.

Raviolón.- Fideo relleno.

Ragout.- Guiso de carne o ave. Es de cocción mixta: sellar y luego cocinar en líquido.

Risotto.- Arroz italiano, preparado a base de mantequilla, vino, parmesano y fondo.

Frapeadora.- Licuadora industrial para triturar todo tipo de alimento.

11.2. UNIFORMES

ANEXO N° 2

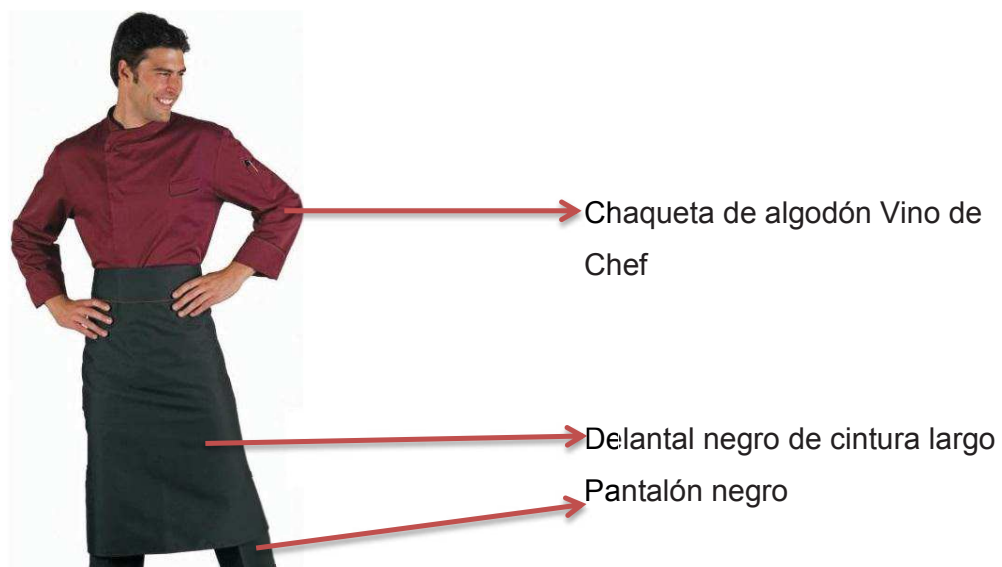
UNIFORMES PERSONAL DE SERVICIO Y BAR

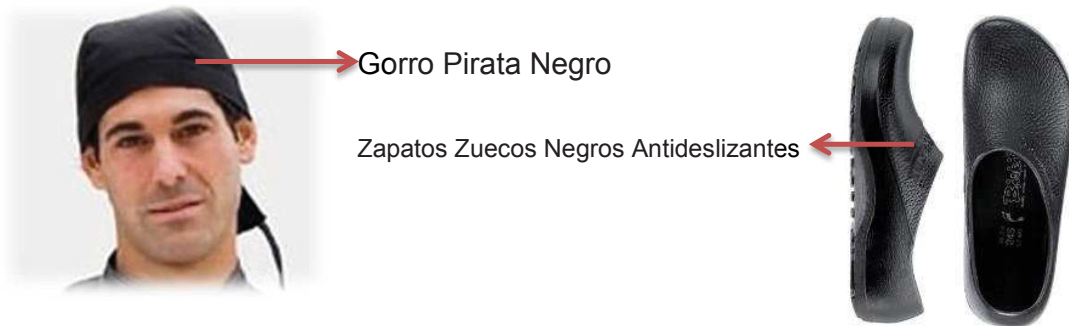


Tomado de: (Suzhou D-Camp Garments Co., Ltd, 2013)

ANEXO N° 3

UNIFORMES PERSONAL DE COCINA





Tomado de: (La Mega Bodega del Cocinero, 2011)

ANEXO N° 4 UNIFORMES PERSONAL DE LIMPIEZA



Tomado de: (Dreamstime.com, 2009)

ANEXO N° 5
UNIFORMES PERSONAL DE SEGURIDAD



Tomado de: (All tex, 2012)

NOTA: Para el área administrativa será traje de terno para oficina, que deberán traer ellos mismos. De igual forma la hostess deberá llevar un vestido formal que guste. Los zapatos de servicio y Crocs de cocina son de cuenta propia del personal.

11.3. FORMATO CONTRATO

ANEXO N° 6

CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO

Comparecen, ante el señor Inspector del Trabajo, por una parte....., a través de su representante,.....; en su calidad de **EMPLEADOR** y por otra parte el señor _____ portador de la cédula de ciudadanía # _____ su calidad de **TRABAJADOR**. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de..... y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar un contrato de trabajo a PLAZO FIJO con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas:

El EMPLEADOR y TRABAJADOR en adelante se lase denominará conjuntamente como "Partes" e individualmente como "Parte".

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de Revisados los antecedentes del(de la) señor(a)(ita), éste(a) 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.- JORNADA ORDINARIA Y HORAS EXTRAORDINARIAS.-

El TRABAJADOR (a) se obliga y acepta, por su parte, a laborar.....horas diarias por jornadas de trabajo, las máximas diarias y semanal desde las..... hasta las....., en conformidad con la Ley, en los horarios establecidos por el EMPLEADOR 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 del EMPLEADOR. De acuerdo al Art. 47 del Código de Trabajo se laborara de Martes a Sábado de 17:00 a 01:00, con un horario de.....horas y con.....hora de merienda, según señala el Art.49 correspondiente a la jornada nocturna.

TERCERA.- REMUNERACIÓN.-

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

El EMPLEADOR reconocerá también al TRABAJADOR las obligaciones sociales y los demás beneficios establecidos en la legislación ecuatoriana.

CUARTA.- DURACIÓN DEL CONTRATO:

El presente contrato tendrá una duración de _____ (Puede estipularse un plazo no inferior a un año ni superior a dos años). (Es facultativo estipular un periodo de prueba de hasta 90 días conforme lo establecido en el Art. 15 del Código de Trabajo).

Este contrato podrá terminar por las causales establecidas en el Art. 169 del Código de Trabajo en cuanto sean aplicables para este tipo de contrato.

QUINTA.- LUGAR DE TRABAJO.-

El TRABAJADOR (a) desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en..... (Dirección), en la ciudad de(Quito), provincia de (Pichincha), para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SEXTA.- 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.

SEPTIMA. 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.

OCTAVA.- 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.

NOVENA.- 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..... el día ___ del mes de _____ del año _____

.....
EL EMPLEADORA
C.C.

.....
EL TRABAJADOR (a)
C.C.

Tomado de: (Actas.mrl.gob.ec, 2013)

11.4. RECETAS ESTANDAR

MENÚ 1

ANEXO N° 7

RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 1

NOMBRE RECETA ESTANDAR :		CANELONES DE CAMARON EN SALSA AGRIDULCE			
N° RECETA:1	NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN: 70GR			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1.6	KG	CAMARONES	Con cascara	1.- Pelar y limpiar los camarones	16,10
500	Gr.	CANELONES		2.- Picar en brunoise la cebolla y el ajo	2,37
100	Gr.	CEBOLLA BLANCA	Brunoise	3.- Sacar el zumo de limón.	0,26
45	Gr.	AJO	Brunoise	4.- Picar el perejil y sacar hojas para decorar	0,16
60	Gr.	salsa china		5.- Cocinar canelones en agua y sal	0,35
40	Gr.	Aceite		6.- Saltear los camarones con el pimiento, el	0,12
100	Gr.	limón	Zumo	ajo y la cebolla	0,20
10	Gr.	Sal		7.- Rellenar los canelones	0,01
8	Gr.	Pimienta		8.- SALSA.- Hacer fondo con las cascara	0,13
90	Gr.	Azúcar		del camarón. En una olla ponemos el fondo	0,10
90	Gr.	Vinagre		de camarón, el azúcar, el vinagre, la salsa de	0,19
30	Gr.	salsa de tomate		tomate y la soja. Dejamos que se reduzca y	0,16
500	ML	Agua		si se quiere espesar se añade maicena.	0,00
80	Gr.	Cebollín	Juliana	9.- Se monta los canelones y finalmente se	3,58
150	Gr.	pimiento verde	Brunoise	baña con la salsa.	0,22
40	Gr.	PEREJIL	Decoración	10.- Se decora con perejil y cebollín	0,24
80	Gr.	ACEITE			0,24
Costo Total de la Receta					24,43
Costo de la porción					0,81

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 8

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 1

NOMBRE RECETA	CANELONES DE CAMARON EN SALSA AGRIDULCE					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD.	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
CAMARONES	K	9,86	1,600	0,053	15,78	2%	1,632	16,092	0,02	0,98	1,020408163	1,632653061	16,10
CANELONES	K	4,74	0,500	0,017	2,37		0,500	2,370	0,00	1,00	1	0,5	2,37
CEBOLLA BLANCA	K	1,54	0,100	0,003	0,15	40%	0,140	0,216	0,40	0,60	1,666666667	0,166666667	0,26
AJO	K	3,11	0,045	0,002	0,14	10%	0,050	0,154	0,10	0,90	1,111111111	0,05	0,16
salsa china	K	5,83	0,060	0,002	0,35		0,060	0,350	0,00	1,00	1	0,06	0,35
aceite	LT	3,00	0,040	0,001	0,12		0,040	0,120	0,00	1,00	1	0,04	0,12
limon	K	1,40	0,100	0,003	0,14	30%	0,130	0,182	0,30	0,70	1,428571429	0,142857143	0,20
sal	K	1,00	0,010	0,000	0,01		0,010	0,010	0,00	1,00	1	0,01	0,01
pimienta	K	16,25	0,008	0,000	0,13		0,008	0,130	0,00	1,00	1	0,008	0,13
azucar	K	1,11	0,090	0,003	0,10		0,090	0,100	0,00	1,00	1	0,09	0,10
vinagre	LT	2,11	0,090	0,003	0,19		0,090	0,190	0,00	1,00	1	0,09	0,19
salsa de tomate	K	5,33	0,030	0,001	0,16		0,030	0,160	0,00	1,00	1	0,03	0,16
Cebollin	K	44,75	0,080	0,003	3,58		0,080	3,580	0,00	1,00	1	0,08	3,58
pimiento verde	K	1,07	0,150	0,005	0,16	26%	0,189	0,202	0,26	0,74	1,351351351	0,202702703	0,22
PEREJIL	K	6,00	0,040	0,001	0,24		0,040	0,240	0,00	1,00	1	0,04	0,24
ACEITE	LT	3,00	0,080	0,003	0,24		0,08	0,24	0,00	1,00	1	0,08	0,24
TOTAL 30 PAX					23,86		TOTAL	24,335				TOTAL	24,42
TOTAL 1 PAX					0,80								
P. SUGERIDO					2,39								
UTILIDAD					1,59								
75%					1,39								
PVP					1,70								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 9
RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 2

					
NOMBRE RECETA :		Tortillitas de Quinua rellenas de tocino sobre cama de lechuga con tomates cherry y polvo de aceite de aguacate			
N° RECETA: 2	NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
200	GR	TOCINO	Brunoise	1.- En una olla poner el agua con mantequilla	3,57
350	GR	HARINA QUINUA		a que se disuelva y la sal	1,62
125	ML	AGUA		2.- Añadir la harina de quinua y mezclar con	0,00
65	GR	MANTEQUILLA		batidor de mano hasta que se haga una masa	0,60
15	GR	SAL		3.- Dejar en la hornilla que se cocine la masa	0,01
8	GR	PIMIENTA		4.- Hacer un refrito con el tocino la cebolla	0,13
100	GR	CEBOLLA PERLA	Brunoise	y el ajo cortador en brunoise.	0,22
14	GR	AJO	Brunoise	5.- Porcionar tortillitas pequeñas y rellenar	0,04
1	UND	LECHUGA CRESPA		con el refrito	0,56
60	GR	TOMATE CHERRY	Decoración	6.- Sellar las tortillas en olla de teflón	0,28
15	GR	ACEITE DE AGUACATE		7.- Poner la malto dextrina en el bowl e ir	0,36
20	GR	MALTO DESTRINA		añadiendo el aceite y mezclando hasta que	4,20
20	GR	ACEITE		se haga polvo	0,06
				8,- Montar el plato con cama de lechuga, las	
				tortillas, los tomates y el polvo	
Costo Total de la Receta					11,65
Costo de la porción					0,39

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 10

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 2

NOMBRE RECETA	TORTILLITAS DE QUINUA RELLENAS DE TOCINO					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
TOCINO	K	17,85	0,200	0,007	3,57		0,200	3,570	0,00	1,00	1	0,2	3,57
HARINA QUINUA	K	4,63	0,350	0,012	1,62		0,350	1,621	0,00	1,00	1	0,35	1,62
MANTEQUILLA	K	9,23	0,065	0,002	0,60		0,065	0,600	0,00	1,00	1	0,065	0,60
SAL	K	0,67	0,015	0,001	0,01		0,015	0,010	0,00	1,00	1	0,015	0,01
PIMIENTA	K	16,25	0,008	0,000	0,13		0,008	0,130	0,00	1,00	1	0,008	0,13
CEBOLLA PERLA	K	1,90	0,100	0,003	0,19	15%	0,115	0,219	0,15	0,85	1,176470588	0,117647059	0,22
AJO	K	2,86	0,014	0,000	0,04	10%	0,015	0,044	0,10	0,90	1,111111111	0,015555556	0,04
LECHUGA CRESPA	UND	0,56	1	0,033	0,56		1,000	0,560	0,00	1,00	1	1	0,56
TOMATE CHERRY	K	4,67	0,060	0,002	0,28		0,060	0,280	0,00	1,00	1	0,06	0,28
ACEITE DE AGUACATE	LT	24,00	0,015	0,001	0,36		0,015	0,360	0,00	1,00	1	0,015	0,36
MALTO DESTRINA	K	210,00	0,020	0,001	4,20		0,020	4,200	0,00	1,00	1	0,02	4,20
ACEITE	LT	3,00	0,020	0,001	0,06		0,02	0,06	0,00	1,00	1	0,02	0,06
TOTAL 30 PAX					11,62		TOTAL	11,653				TOTAL	11,66
TOTAL 1 PAX					0,39								
P. SUGERIDO					1,16								
UTILIDAD					0,77								
75%					0,68								
PVP					0,83								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 11
RECETA ESTANDAR MENÚ 1: PRINCIPAL

N° RECETA:3		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
NOMBRE RECETA :		RISOTTO DE CARNE			
1.8	KG	ARROZ ARBORIO		1.- Hacer un fondo de carne	11,81
1.5	KG	CARNE DE CERDO	CUBOS	2.- Salpimentar la carne de cerdo	10,64
3	LT	FONDO DE CARNE		3.- En un sartén ponemos aceite de oliva a calentar	0,00
150	GR	CEBOLLA	Brunoise	4.- Poner la carne a rehogar hasta dorarla	0,31
50	GR	AJO	Brunoise	5.- Reservar la carne y ponemos el ajo, la	0,17
60	ML	ACEITE DE OLIVA		cebolla, el laurel, el cebollín y azafrán	0,70
20	GR	LAUREL		6.- Poner la carne y el arroz	0,63
20	GR	CEBOLLIN	Picado	7.- Añadir el vino blanco y mezclar bien	0,90
1	LT	VINO BLANCO		8.- Poner el fondo de carne caliente, poco a	5,05
250	GR	QUESO PARMESANO	Rallado	poco esperando que este se evapore para	2,74
20	GR	AZAFRAN		volver a poner más caldo.	0,26
15	GR	SAL		9.- Mezclar constantemente hasta que este	0,02
10	GR	PIMIENTA		a punto	0,17
100	GR	Flores Pensamiento	Decoración	10.- Poner el queso rallado y rectificar los	1,25
				sabores.	
				11.- Montar y decorar el plato	
Costo Total de la Receta					34,65
Costo de la porción					1,16

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 12

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: PRINCIPAL

NOMBRE RECETA	RISOTTO DE CARNE					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
ARROZ ARBORIO	K	6,56	1,800	0,060	11,81		1,800	11,808	0,00	1,00	1	1,8	11,81
CARNE DE CERDO	K	7,09	1,500	0,050	10,64		1,500	10,635	0,00	1,00	1	1,5	10,64
CEBOLLA	K	1,73	0,150	0,005	0,26	15%	0,173	0,298	0,15	0,85	1,176470588	0,176470588	0,31
AJO	K	3,00	0,050	0,002	0,15	10%	0,055	0,165	0,10	0,90	1,111111111	0,055555556	0,17
ACEITE DE OLIVA	LT	11,67	0,060	0,002	0,70		0,060	0,700	0,00	1,00	1	0,06	0,70
LAUREL	K	31,50	0,020	0,001	0,63		0,020	0,630	0,00	1,00	1	0,02	0,63
CEBOLLIN	K	45,00	0,020	0,001	0,90		0,020	0,900	0,00	1,00	1	0,02	0,90
VINO BLANCO	LT	5,05	1,000	0,033	5,05		1,000	5,050	0,00	1,00	1	1	5,05
QUESO PARMESANO	K	10,96	0,250	0,008	2,74		0,250	2,740	0,00	1,00	1	0,25	2,74
AZAFRAN	K	13,00	0,020	0,001	0,26		0,020	0,260	0,00	1,00	1	0,02	0,26
SAL	K	1,33	0,015	0,001	0,02		0,015	0,020	0,00	1,00	1	0,015	0,02
PIMIENTA	K	17,00	0,010	0,000	0,17		0,010	0,170	0,00	1,00	1	0,01	0,17
Flores Pensamiento	K	10,00	0,100	0,003	1,00	20%	0,120	1,200	0,20	0,80	1,25	0,125	1,25
TOTAL 30 PAX					34,32		TOTAL		34,577			TOTAL	34,64
TOTAL 1 PAX					1,14								
P. SUGERIDO					3,43								
UTILIDAD					2,29								
75%					2,00								
PVP					2,44								

Tomado de: Diana Struve


ANEXO N° 13
RECETA ESTANDAR MENÚ 1: SORBETE



NOMBRE RECETA :		SORBETE DE FRUTOS ROJOS			
N° RECETA:4	NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
250	GR	PULPA DE FRUTILLA		1.- Incorporar en una licuadora la pulpa, con el	0,73
250	GR	PULPA DE MORA		azúcar, la leche condensada y el hielo	0,86
150	GR	AZUCAR		2.- Batir hasta que tenga su consistencia	0,14
200	ML	LECHE CONDENZADA		3.' Decorar con mora	1,34
C/N	ML	AGUA			0,00
C/N	GR	HIELO			0,12
100	GR	Mora			0,55
Costo Total de la Receta					3,74
Costo de la porción					0,12

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 14
RECETA ESTANDAR MENÚ 1: POSTRE

					
NOMBRE RECETA :			ESPUMA DE DURAZNO CON SALSA DE CHOCOLATE		
N° RECETA:5		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
300	GR	DURAZNOS ALMIBAR		1.- Colar el contenido de la lata de durazno con el	1,19
250	GR	YOGURT DE VAINILLA		almíbar en la licuadora. Hacer un puré cremoso.	0,55
250	GR	QUESO CREMA		2.- En un bol, mezclarlo con el yogurt y el queso.	1,20
2	UND	CLARAS		Batir hasta obtener una crema consistente	0,34
130	ML	SALSA DE CHOCOLATE		3.- Poner las claras batidas de forma envolvente.	0,56
300	ML	CREMA DE LECHE	Batida	colocar en las copas de Martini y llevar al frío.	0,94
25	GR	MENTA DESHIDRATADA	Decoración	4.- Deshidratar la menta en el horno.	0,41
30	UND	BARQUILLOS	Decoración	5.- Decorar con chantilly, chocolate y barquillos	2,1
100	GR	FRAMBUEZAS	Decoración	y las frambuesas	0,96
100	GR	AZUCAR			0,09
Costo Total de la Receta					8,34
Costo de la porción					0,28

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 15

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: POSTRE

NOMBRE RECETA	ESPUMA DE DURAZNO CON SALSA DE CHOCOLATE					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD.	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
DURAZNOS ALMIBAR	K	3,97	0,300	0,010	1,19		0,300	1,191	0,00	1,00	1	0,3	1,19
YOGURT DE VAINILLA	K	2,20	0,250	0,008	0,55		0,250	0,550	0,00	1,00	1	0,25	0,55
QUESO CREMA	K	4,80	0,250	0,008	1,20		0,250	1,200	0,00	1,00	1	0,25	1,20
CLARAS	UND	0,17	2	0,067	0,34		2,000	0,340	0,00	1,00	1	2	0,34
SALSA DE CHOCOLATE	K	4,31	0,130	0,004	0,56		0,130	0,560	0,00	1,00	1	0,13	0,56
CREMA DE LECHE	LT	3,13	0,300	0,010	0,94		0,300	0,939	0,00	1,00	1	0,3	0,94
MENTA DESHIDRATADA	K	14,80	0,025	0,001	0,37	10%	0,028	0,407	0,10	0,90	1,111111111	0,027777778	0,41
BARQUILLOS	UND	0,07	30	1,000	2,10		30,000	2,100	0,00	1,00	1	30	2,10
FRAMBUEZAS	K	9,60	0,100	0,003	0,96		0,100	0,960	0,00	1,00	1	0,1	0,96
AZUCAR	K	0,90	0,100	0,003	0,09		0,100	0,090	0,00	1,00	1	0,1	0,09
TOTAL 30 PAX					8,30		TOTAL	8,337				TOTAL	8,34
TOTAL 1 PAX					0,28								
P. SUGERIDO					0,83								
UTILIDAD					0,55								
75%					0,48								
PVP					0,59								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 16
COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 1

COSTO Y PVP MENÚ 1	
Costo Total de ingredientes para 30 pax	82,79
Costo Total por pax	2,76
Gastos de Operaciones por pax	6,37
Total con Gastos de Operaciones por pax	9,13
Utilidad	2,17
Total con Utilidad (117%)	19,85
12% IVA y 10%	24,21
PVP	24,21

Elaborado por: Diana Struve

MENÚ 2

ANEXO N° 17
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 1

					
NOMBRE RECETA :			Rollo de Tilapia al Grill con papas en salsa blanca		
N° RECETA:6	NO. DE PORCIONES:30	PESO POR PORCIÓN:			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1.5	KG	TILAPIA		1.- Cortar en rodajas las papas(mandolina)	17,91
1	KG	PAPAS	Rodajas	2.-Saltear en aceite de oliva, sal y pimienta	1,21
40	GR	ACEITE		solo un poco	0,12
500	GR	CREMA DE LECHE		3.- Poner la Crema de leche en una olla y	1,57
20	GR	SAL		sazonarla	0,02
10	GR	PIMIENTA		4. Poner las papas salteadas a que termine la	0,17
45	GR	PEREJIL	Picado	cocción.	0,75
1/2	Caja	PALILLOS		5.- Hacer los rollos de tilapia con ayuda de	0,19
100	GR	SPAGHETI	Frito	los palillos y asar al grill.	0,27
20	GR	Maicena		6.- Picar perejil para la salsa y para decorar	0,06
8	GR	NUEZ MOSCADA		7,- Freír spaguetti para decoración	0,36
				8.- Montar el plato.	
Costo Total de la Receta					22,63
Costo de la porción					0,75

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 18

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 1

NOMBRE RECETA	ROLLO DE TILAPIA AL GRILL, PAPAS EN SALSA BL					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
PAX.	30	Cant. Porc.											
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
TILAPIA	K	11,94	1,500	0,050	17,91		1,500	17,910	0,00	1,00	1	1,5	17,91
PAPAS	K	1,03	1,000	0,033	1,03	15%	1,150	1,185	0,15	0,85	1,176470588	1,176470588	1,21
ACEITE	LT	3,00	0,040	0,001	0,12		0,040	0,120	0,00	1,00	1	0,04	0,12
CREMA DE LECHE	LT	3,14	0,500	0,017	1,57		0,500	1,570	0,00	1,00	1	0,5	1,57
SAL	K	1,00	0,020	0,001	0,02		0,020	0,020	0,00	1,00	1	0,02	0,02
PIMIENTA	K	17,00	0,010	0,000	0,17		0,010	0,170	0,00	1,00	1	0,01	0,17
PEREJIL	K	6,00	0,100	0,003	0,60	20%	0,120	0,720	0,20	0,80	1,25	0,125	0,75
PALILLOS	UND	0,38	0,500	0,017	0,19		0,500	0,190	0,00	1,00	1	0,5	0,19
SPAGHETI	K	2,70	0,100	0,003	0,27		0,100	0,270	0,00	1,00	1	0,1	0,27
Maicena	K	3,00	0,020	0,001	0,06		0,020	0,060	0,00	1,00	1	0,02	0,06
NUEZ MOSCADA	K	45,00	0,008	0,000	0,36		0,008	0,36	0,00	1,00	1	0,008	0,36
TOTAL 30 PAX					22,30		TOTAL	22,575				TOTAL	22,63
TOTAL 1 PAX					0,74								
P. SUGERIDO					2,23								
UTILIDAD					1,49								
75%					1,30								
PVP					1,59								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 19
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 2



NOMBRE RECETA :		MINI BROCHETAS DE CERDO CON PIÑA EN SALSAS DE MIEL			
N° RECETA: 7		NO. DE PORCIONES: 30		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
800	GR	LOMO DE FALDA CERDO	Dados	1.- Pelar y cortar la piña en dados de 1,5cm X	7,19
1	KG	PIÑA	Cubos	1,5cm	1,27
40	ML	ACEITE DE OLIVA		2.- Cortar el cerdo en dados del mismo tamaño de la piña y sazonarlos un poco	0,78
10	GR	SAL			0,01
8	GR	PIMIENTA		3.- Preparar la salsa en un bowl uniendo	0,13
300	ML	MIEL		la miel, el vinagre, la salsa de tomate	4,62
300	GR	VINAGRE DE JEREZ		y la salsa de soja	2,23
300	Caja	SALSA DE TOMATE		4.- Armar la brocheta alternando piña y cerdo	0,97
40	GR	SALSA CHINA		5. Empapar con la salsa	0,23
1	Funda	Brochetas		6. Poner aceite de oliva en la parilla	0,60
30	GR	SAL EN GRANO		7.' Poner las brochetas e ir dando la vuelta	0,10
				hasta que estén listas.	
				8.- Montar en un plato y volver a bañar con la salsa	
				9. Decorar con sal en grano encima	
Costo Total de la Receta					18,13
Costo de la porción					0,60

Elaborado por: Diana Struve


ANEXO N° 20

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 2

NOMBRE RECETA	MINI BROCHETAS DE CERDO					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
LOMO DE FALDA CERDO	K	8,99	0,800	0,027	7,19		0,800	7,192	0,00	1,00	1	0,8	7,19
PIÑA	K	0,79	1	0,033	0,79	38%	1,380	1,090	0,38	0,62	1,612903226	1,612903226	1,27
ACEITE DE OLIVA	LT	19,50	0,040	0,001	0,78		0,040	0,780	0,00	1,00	1	0,04	0,78
SAL	LT	1,00	0,010	0,000	0,01		0,010	0,010	0,00	1,00	1	0,01	0,01
PIMIENTA	K	16,25	0,008	0,000	0,13		0,008	0,130	0,00	1,00	1	0,008	0,13
MIEL	K	15,40	0,300	0,010	4,62		0,300	4,620	0,00	1,00	1	0,3	4,62
VINAGRE DE JEREZ	K	7,43	0,300	0,010	2,23		0,300	2,229	0,00	1,00	1	0,3	2,23
SALSA DE TOMATE	UND	3,23	0,300	0,010	0,97		0,300	0,969	0,00	1,00	1	0,3	0,97
SALSA CHINA	K	5,75	0,040	0,001	0,23		0,040	0,230	0,00	1,00	1	0,04	0,23
Bochetas	K	0,60	1	0,033	0,60		1,000	0,600	0,00	1,00	1	1	0,60
SAL EN GRANO	K	3,33	0,030	0,001	0,0999		0,03	0,0999	0,00	1,00	1	0,03	0,10
TOTAL 30 PAX					17,65		TOTAL	17,950				TOTAL	18,13
TOTAL 1 PAX					0,59								
P. SUGERIDO					1,76								
UTILIDAD					1,18								
75%					1,03								
PVP					1,26								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 21
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: PRINCIPAL

					
NOMBRE RECETA :			FETUCCINI CON CAMARONES A LA NARANJA		
N° RECETA:		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
8					
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1.2	KG	CAMARONES	Cascara	1.- Cocinar el fetuccini en agua y sal	20,14
1	KG	FETUCCINI		2.- Saltear en mantequilla y albahaca	6,02
200	GR	NARANJA	Zumo	3.- Saltear el camarón con aceite de oliva,	0,77
120	ML	ACEITE DE OLIVA		el ajo, el puré de rocoto, la naranja, la salsa de	1,40
5	GR	AJI	Puré	tomate, la sal y la pimienta	0,00
300	ML	FONDO		4.- Retirar camarones y procesar la salsa	0,00
14	GR	AJO	Picado	con el fondo.	0,04
40	GR	SAL		5.- Dejar reducir un poco	0,05
8	GR	PIMIENTA		6.- Picar las zanahorias en juliana	0,13
200	GR	ZANAHORIA	Juliana	7.- Picar la albaca en chiffonade	0,24
200	GR	ZANAHORIA BLANCA	Juliana	8.- Saltear un poco los vegetales en	0,34
40	GR	MARGARINA		Mantequilla	0,16
200	GR	albahaca	Chiffonade	9.- Montar el plato con el fetuccini hecho	0,61
60	GR	salsa de tomate		rollo, encima los camarones, la salsa	0,19
				10.- Servir con los vegetales y decorar con	
				Albahaca	
Costo Total de la Receta					30,10
Costo de la porción					1,00

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 22

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: PRINCIPAL

NOMBRE RECETA	FETUCCINI CON CAMARONES A LA NARANJA					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
CAMARONES	K	15,78	1,200	0,040	18,94	6%	1,272	20,072	0,06	0,94	1,063829787	1,276595745	20,14
FETUCCINI	K	6,02	1,000	0,033	6,02		1,000	6,020	0,00	1,00	1	1	6,02
NARANJA	K	2,70	0,200	0,007	0,54	30%	0,260	0,702	0,30	0,70	1,428571429	0,285714286	0,77
ACEITE DE OLIVA	LT	11,67	0,120	0,004	1,40		0,120	1,400	0,00	1,00	1	0,12	1,40
AJI	K	0,40	0,005	0,000	0,00	10%	0,006	0,002	0,10	0,90	1,111111111	0,005555556	0,00
AJO	K	2,86	0,014	0,000	0,04	10%	0,015	0,044	0,10	0,90	1,111111111	0,015555556	0,04
SAL	K	1,25	0,04	0,001	0,05		0,040	0,050	0,00	1,00	1	0,04	0,05
PIMIENTA	K	16,25	0,008	0,000	0,13		0,008	0,130	0,00	1,00	1	0,008	0,13
ZANAHORIA	K	1,00	0,200	0,007	0,20	15%	0,230	0,230	0,15	0,85	1,176470588	0,235294118	0,24
ZANAHORIA BLANCA	K	1,45	0,200	0,007	0,29	15%	0,230	0,334	0,15	0,85	1,176470588	0,235294118	0,34
MARGARINA	K	4,00	0,040	0,001	0,16		0,040	0,160	0,00	1,00	1	0,04	0,16
albahaca	K	2,75	0,200	0,007	0,55	10%	0,220	0,605	0,10	0,90	1,111111111	0,222222222	0,61
salsa de tomate	K	3,17	0,060	0,002	0,19		0,06	0,19	0,00	1,00	1	0,06	0,19
TOTAL 30 PAX					28,51		TOTAL	29,940				TOTAL	30,10
TOTAL 1 PAX					0,95								
P. SUGERIDO					2,85								
UTILIDAD					1,90								
75%					1,66								
PVP					2,03								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 23
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: SORBETE

N° RECETA:		NO. DE PORCIONES:	PESO POR PORCIÓN:		
9		30			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
250	GR	LIMON	Zumo	1.- Incorporar en una licuadora la pulpa, con el	0,97
150	GR	AZUCAR		2.- Batir hasta que tenga su consistencia	0,14
200	ML	LECHE CONDENZADA		3.' Decorar con menta	1,34
C/N	ML	AGUA			0,00
C/N	GR	HIELO			0,12
35	GR	MENTA	Decoración		0,51
Costo Total de la Receta					3,08
Costo de la porción					0,10

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 24

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: SORBETE

NOMBRE RECETA	Sorbete de Limon-Mandarina					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
LIMON MANDARINA	K	1,36	0,500	0,017	0,68	30%	0,650	0,884	0,30	0,70	1,428571429	0,714285714	0,97
AZUCAR	K	0,93	0,150	0,005	0,14		0,150	0,140	0,00	1,00	1	0,15	0,14
LECH CONDENZADA	K	6,70	0,200	0,007	1,34		0,200	1,340	0,00	1,00	1	0,2	1,34
HIELO	K	0,29	0,400	0,013	0,12		0,400	0,116	0,00	1,00	1	0,4	0,12
MENTA	K	13,14	0,035	0,001	0,46	10%	0,039	0,506	0,10	0,90	1,111111111	0,038888889	0,51
TOTAL 30 PAX					2,74	TOTAL					TOTAL		3,08
TOTAL 1 PAX					0,09								
P. SUGERIDO					0,27								
UTILIDAD					0,18								
75%					0,16								
PVP					0,19								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 25
RECETA ESTANDAR MENÚ 2: POSTRE

N° RECETA: 10		NO. DE PORCIONES: 30		PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO	
NOMBRE RECETA :		TORTA DE ALMENDRAS CON AIRE DE NARANJA				
1	KG	HARINA		1.- Batir la mantequilla con el azúcar	1,08	
180	GR	ALMENDRAS	Polvo	2.- Añadir la esencia de vainilla con el Amaretto	3,09	
166	GR	AZÚCAR		3.- Dejar que se incorpore todo y se creme bien	0,15	
6	UND	HUEVOS		4.- Agregar poco a poco los huevos	1,02	
250	GR	MANTEQUILLA		5.- Luego añadir las almendras en polvo.	2,31	
124	ML	AMARETTO		6.- Una vez incorporado todo, dejamos de	1,23	
15	GR	ESENCIA DE VAINILLA		batir e incorporamos de forma envolvente	0,11	
500	GR	PULPA DE NARANJA		la harina.	1,61	
10	GR	SUCRO		7.- Engrasamos un molde circular	2,00	
300	GR	AZUCAR		8. Ponemos la mezcla en el molde y llevamos	0,28	
300	ML	AGUA		al horno precalentado a 180°C de 40 a 45min	0,00	
200	GR	ALMENDRAS	Cubos	9.- En una olla calentar el zumo de naranja	3,09	
100	GR	ALMENDRAS	Polvo	hasta los 90°C y añadir el sucro, batiendo	1,72	
100	GR	CHOCOLATE	Decoración	con un batidor de mano.	1,55	
				10.- Hacer un almíbar con agua y azúcar		
				11.- Picar las almendras en mediano		
				12.- Bañar la torta con el almíbar y poner		
				encima las almendras troceadas hasta cubrir		
				13.- Montar el plato decorando con el aire,		
				polvo de almendras y la salsa de chocolate		
Costo Total de la Receta					19,24	
Costo de la porción					0,64	

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 26

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: POSTRE

NOMBRE RECETA	TORTA DE ALMENDRAS					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
HARINA	K	1,08	1	0,033	1,08		1,000	1,080	0,00	1,00	1	1	1,08
ALMENDRAS	K	15,44	0,180	0,006	2,78	10%	0,198	3,057	0,10	0,90	1,111111111	0,2	3,09
AZÚCAR	K	0,90	0,166	0,006	0,15		0,166	0,149	0,00	1,00	1	0,166	0,15
HUEVOS	UND	0,17	6	0,200	1,02		6,000	1,020	0,00	1,00	1	6	1,02
MANTEQUILLA	K	9,24	0,250	0,008	2,31		0,250	2,310	0,00	1,00	1	0,25	2,31
AMARETTO	LT	9,92	0,124	0,004	1,23		0,124	1,230	0,00	1,00	1	0,124	1,23
ESENCIA DE VAINILLA	K	7,33	0,015	0,001	0,11		0,015	0,110	0,00	1,00	1	0,015	0,11
PULPA DE NARANJA	K	3,22	0,500	0,017	1,61		0,500	1,610	0,00	1,00	1	0,5	1,61
SUCRO	K	200,00	0,010	0,000	2,00		0,010	2,000	0,00	1,00	1	0,01	2,00
AZUCAR	K	0,93	0,300	0,010	0,28		0,300	0,279	0,00	1,00	1	0,3	0,28
ALMENDRAS	K	15,45	0,200	0,007	3,09		0,200	3,090	0,00	1,00	1	0,2	3,09
ALMENDRAS	K	15,50	0,100	0,003	1,55	10%	0,110	1,705	0,10	0,90	1,111111111	0,111111111	1,72
CHOCOLATE	K	15,50	0,100	0,003	1,55		0,100	1,550	0,00	1,00	1	0,1	1,55
TOTAL 30 PAX					18,76		TOTAL	19,191				TOTAL	19,24
TOTAL 1 PAX					0,63								
P. SUGERIDO					1,88								
UTILIDAD					1,25								
75%					1,09								
PVP					1,33								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 27
COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 2

COSTO Y PVP MENÚ 2	
Costo Total de ingredientes para 30 pax	93,18
Costo Total por pax	3,11
Gastos de Operaciones por pax	6,37
Total con Gastos de Operaciones por pax	9,48
Utilidad	2,17
Total con Utilidad (117%)	20,60
12% IVA y 10%	25,13
PVP	25,13

Elaborado por: Diana Struve

MENU 3

ANEXO N° 28
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 1

					
NOMBRE RECETA :		CREPE DE ESPINACA CON POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES			
N° RECETA:11		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
800	KG	HARINA		1.- Batir los huevos, la harina y la leche	1,30
1	LT	LECHE		hasta formar un líquido un poco espeso.	1,14
300	GR	ESPINACA	Picada	2.- Agregar la espinaca y batir hasta incorporar bien todo.	0,33
10	UND	HUEVOS		3.- En la crepera poner un poquito de grasa	1,71
1	KG	PECHUGA DE POLLO	Mecada		6,99
250	GR	QUESO		para que no se pegue e ir haciendo crepes	3,12
500	ML	CREMA DE LECHE		finos.	1,57
10	GR	NUEZ MOSCADA		4.- Asar los filetes de pollo y luego cortarlos	0,49
300	GR	CHAMPIÑONES	Cubos medianos	en tiras.	1,58
20	GR	SAL		5.- Rellenar los crepes con el pollo	0,02
8	GR	PIMIENTA		6.- Para la salsa ponemos la crema de leche	0,13
20	GR	MANTEQUILLA		sazonada con sal y nuez moscada.	0,09
40	GR	ORÉGANO		7.- Añadir los champiñones a la salsa	0,51
				8.- Montar el plato con los crepes, la salsa encima.	
				9.- Decoramos con queso rallado y orégano	
Costo Total de la Receta					18,98
Costo de la porción					0,63

Elaborado por: Diana Struve


ANEXO N° 29

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 1

NOMBRE RECETA	CREPE DE ESPINACA CON POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD.	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
HARINA	k	1,63	0,800	0,027	1,30		0,800	1,304	0,00	1,00	1	0,8	1,30
LECHE	LT	1,14	1,000	0,033	1,14		1,000	1,140	0,00	1,00	1	1	1,14
ESPINACA	k	1,00	0,300	0,010	0,30	10%	0,330	0,330	0,10	0,90	1,111111111	0,333333333	0,33
HUEVOS	UND	0,17	10	0,333	1,71		10,000	1,710	0,00	1,00	1	10	1,71
PECHUGA DE POLLO	k	6,99	1,000	0,033	6,99		1,000	6,990	0,00	1,00	1	1	6,99
QUESO	k	12,48	0,250	0,008	3,12		0,250	3,120	0,00	1,00	1	0,25	3,12
CREMA DE LECHE	LT	3,14	0,500	0,017	1,57		0,500	1,570	0,00	1,00	1	0,5	1,57
NUEZ MOSCADA	k	49,00	0,010	0,000	0,49		0,010	0,490	0,00	1,00	1	0,01	0,49
CHAMPIÑONES	k	5,27	0,300	0,010	1,58		0,300	1,581	0,00	1,00	1	0,3	1,58
SAL	k	1,00	0,020	0,001	0,02		0,020	0,020	0,00	1,00	1	0,02	0,02
PIMIENTA	k	16,25	0,008	0,000	0,13		0,008	0,130	0,00	1,00	1	0,008	0,13
MANTEQUILLA	k	4,50	0,020	0,001	0,09		0,020	0,090	0,00	1,00	1	0,02	0,09
ORÉGANO	k	12,75	0,040	0,001	0,51		0,04	0,51	0,00	1,00	1	0,04	0,51
TOTAL 30 PAX					18,96		TOTAL	18,985				TOTAL	18,99
TOTAL 1 PAX					0,63								
P. SUGERIDO					1,90								
UTILIDAD					1,26								
75%					1,11								
PVP					1,35								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 30
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 2

					
NOMBRE RECETA :		Calamares apanados en eneldo con salsa de mango y chips de camote			
N° RECETA: 12		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
800	KG	CALAMAR CONDON	Aros	1.- Limpiar el calamar	6,72
1	KG	CAMOTE	Chips	2.- Hacer chips al camote con mandolina	1,26
300	GR	HARINA		3.- Mezclar la harina con el eneldo	0,49
100	GR	ENELDO	Picado	4.-Cortamos el calamar en aros y lo pasamos	18,33
3	UND	HUEVO		por el huevo y la harina.	0,51
14	GR	AJO		5.- En una olla freímos los calamares a	0,06
40	GR	CILANTRO		profundidad con aceite caliente.	0,30
500	GR	MANGO PULPA		4.- En una olla ponemos el mango con el	1,45
2	UND	LIMON		limón y la miel. Luego retiramos del fuego	0,20
60	ML	MIEL		ponemos el vino y regresamos a la hornilla	0,92
20	GR	VINO BLANCO		a que se reduzca un poca	0,10
500	GR	ACEITE		5.- Montamos el plato con los calamares	1,50
				bañados en la salsa y decoramos con el	
				Cilantro	
Costo Total de la Receta					31,84
Costo de la porción					1,06

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 31

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 2

NOMBRE RECETA	Calamares apanados en eneldo con salsa de mango					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
CALAMAR CONDON	K	8,40	0,800	0,027	6,72		0,800	6,720	0,00	1,00	1	0,8	6,72
CAMOTE	K	1,07	1,000	0,033	1,07	15%	1,150	1,231	0,15	0,85	1,176470588	1,176470588	1,26
HARINA	K	1,63	0,300	0,010	0,49		0,300	0,489	0,00	1,00	1	0,3	0,49
ENELDO	K	183,30	0,10	0,003	18,33		0,100	18,330	0,00	1,00	1	0,1	18,33
HUEVO	UND	0,17	3	0,100	0,51		3,000	0,510	0,00	1,00	1	3	0,51
AJO	K	3,57	0,014	0,000	0,05	10%	0,015	0,055	0,10	0,90	1,111111111	0,015555556	0,06
CILANTRO	K	6,00	0,040	0,001	0,24	20%	0,048	0,288	0,20	0,80	1,25	0,05	0,30
MANGO PULPA	K	2,90	0,500	0,017	1,45		0,500	1,450	0,00	1,00	1	0,5	1,45
LIMON	UND	0,07	2	0,067	0,14	30%	2,600	0,182	0,30	0,70	1,428571429	2,857142857	0,20
MIEL	K	15,33	0,060	0,002	0,92		0,060	0,920	0,00	1,00	1	0,06	0,92
VINO BLANCO	LT	5,00	0,020	0,001	0,10		0,020	0,100	0,00	1,00	1	0,02	0,10
ACEITE	LT	3,00	0,500	0,017	1,50		0,500	1,500	0,00	1,00	1	0,5	1,50
TOTAL 30 PAX					31,52	TOTAL			31,774	TOTAL			31,83
TOTAL 1 PAX					1,05								
P. SUGERIDO					3,15								
UTILIDAD					2,10								
75%					1,84								
PVP					2,24								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 32
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: PRINCIPAL

					
NOMBRE RECETA :		PAVO EN SALSA DE TAMARINDO CON PAPAS COCINADAS Y ENSALADA DE ZUCCHINI			
N° RECETA:13		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
2	KG	PECHUGA PAVO		SALSA: 1. Mezclar el tamarindo con la cebolla y	18,87
60	GR	CEBOLLA PERLA	Brunoise	el cilantro. Mezclar bien y reservar.	0,13
12	GR	ESTRAGON		2.- Mezclar el aceite, la mostaza, el estragón, la	0,39
100	GR	MOZTAZA		sal y la pimienta.	0,50
300	ML	JUGO DE LIMON		3.- Poner la mezcla anterior en los filetes de pavo	0,80
2	KG	PAPAS	Cubos	4.- Poner sobre estos el limón y rodajas de cebolla	2,42
500	GR	TOMATE		5.- Cortar cuadros de papel encerado y	0,95
40	GR	AJO	Brunoise	envolver los filetes	0,19
200	GR	CEBOLLA PERLA	Brunoise	6.- Poner sobre una bandeja y meter al horno	0,44
200	GR	PIMIENTO	Brunoise	a 375°F por 45min a 1h o hasta que esté listo	0,22
350	GR	ZUCCHINI VERDE	Brunoise	7.- ACOMPAÑANTE: Cocinar papas en	0,38
40	ML	ACEITE DE OLIVA		agua con sal	0,78
60	GR	PEREJIL		8.- Cortar el pimiento el juliana y el tomate	0,40
15	GR	SAL		la cebolla, el ajo y el zucchini en brunoise	0,02
10	GR	PPIMIENTA		9.- En un sartén saltear todos los vegetales	0,17
1	LT	PULPA TAMARINDO		juntos, añadiendo al finar el tomate.	4,96
80	GR	CEBOLLA BLANCA	Brunoise	7.- Montar el plato agregando jugo de la	0,20
20	GR	CILANTRO	Picado	cocción y la salsa de tamarindo.	0,13
30	ML	ACEITE		8.- Acompañar con las papas cocinadas y la	0,09
80	GR	TOMILLO		ensalada bien sazonada.	1,17
80	GR	BROTOS CILANTRO	Decoración		0,36
Costo Total de la Receta					33,57
Costo de la porción					1,12

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 33

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: PRINCIPAL

NOMBRE RECETA	PAVO EN SALSAS DE TAMARINDO					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
PECHUGA PAVO	K	9,44	2,000	0,067	18,88		2,000	18,880	0,00	1,00	1	2	18,88
CEBOLLA PERLA	K	1,83	0,060	0,002	0,11	15%	0,069	0,126	0,15	0,85	1,176470588	0,070588235	0,13
ESTRAGON	K	32,50	0,012	0,000	0,39		0,012	0,390	0,00	1,00	1	0,012	0,39
MOZTAZA	K	5,00	0,100	0,003	0,50		0,100	0,500	0,00	1,00	1	0,1	0,50
JUGO DE LIMON	LT	2,67	0,300	0,010	0,80		0,300	0,801	0,00	1,00	1	0,3	0,80
PAPAS	K	1,03	2,000	0,067	2,06	15%	2,300	2,369	0,15	0,85	1,176470588	2,352941176	2,42
TOMATE	K	1,62	0,500	0,017	0,81	15%	0,575	0,932	0,15	0,85	1,176470588	0,588235294	0,95
AJO	K	4,25	0,040	0,001	0,17	10%	0,044	0,187	0,10	0,90	1,111111111	0,044444444	0,19
CEBOLLA PERLA	K	1,85	0,200	0,007	0,37	15%	0,230	0,426	0,15	0,85	1,176470588	0,235294118	0,44
PIMIENTO	K	1,10	0,200	0,007	0,22		0,200	0,220	0,00	1,00	1	0,2	0,22
ZUCCHINI VERDE	K	0,97	0,350	0,012	0,34	10%	0,385	0,373	0,10	0,90	1,111111111	0,388888889	0,38
ACEITE DE OLIVA	LT	19,50	0,040	0,001	0,78		0,040	0,780	0,00	1,00	1	0,04	0,78
PEREJIL	K	6,00	0,060	0,002	0,36	10%	0,066	0,396	0,10	0,90	1,111111111	0,066666667	0,40
SAL	K	1,33	0,015	0,001	0,02		0,015	0,020	0,00	1,00	1	0,015	0,02
PPIMIENTA	K	17,00	0,010	0,000	0,17		0,010	0,170	0,00	1,00	1	0,01	0,17
PULPA TAMARINDO	LT	4,96	1,000	0,033	4,96		1,000	4,960	0,00	1,00	1	1	4,96
CEBOLLA BLANCA	K	1,50	0,080	0,003	0,12	40%	0,112	0,168	0,40	0,60	1,666666667	0,133333333	0,20
CILANTRO	K	6,00	0,020	0,001	0,12	10%	0,022	0,132	0,10	0,90	1,111111111	0,022222222	0,13
ACEITE	LT	3,00	0,030	0,001	0,09		0,030	0,090	0,00	1,00	1	0,03	0,09
TOMILLO	K	13,13	0,080	0,003	1,05	10%	0,088	1,155	0,10	0,90	1,111111111	0,088888889	1,17
BROTOS CILANTRO	K	4,50	0,080	0,003	0,36		0,080	0,360	0,00	1,00	1	0,08	0,36
				TOTAL 30 PAX	32,68		TOTAL	33,435				TOTAL	33,58
				TOTAL 1 PAX	1,09								
				P. SUGERIDO	3,27								
				UTILIDAD	2,18								
				75%	1,91								
				PVP	2,33								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 34
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: SORBETE



N° RECETA:14		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
NOMBRE RECETA :		SORBETE DE PIÑA CON NARANJA			
250	GR	PULPA DE PIÑA		1.- Incorporar en una licuadora la pulpa, con el	0,64
250	GR	PULPA DE NARANJA		azúcar, la leche condensada y el hielo	0,81
150	GR	AZUCAR		2.- Batir hasta que tenga su consistencia	0,14
200	ML	LECHE CONDENZADA		3.' Decorar con la canela	1,34
C/N	ML	AGUA			0,00
C/N	GR	HIELO			0,12
40	GR	CANELA	Polvo		0,52
Costo Total de la Receta					3,57
Costo de la porción					0,12

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 35
RECETA ESTANDAR MENÚ 3: POSTRE

					
RECETA :		CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSAS DE FRAMBUEZAS Y MORA			
N°RECETA:15		N° DE PORCIONES:30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
700	GR	CHOCOLATE BLANC	Picado	1.- SALSAS: En una olla poner frambuezas, moras, azúcar, agua	7,28
900	GR	QUESO CREMA		maicena y limón.	4,30
500	ML	CREMA DE LECHE		2.- Dejar que se cocine y espese.	1,57
360	GR	AZÚCAR		3.- Cernir la salsa y reservar.	0,33
6	UND	HUEVOS		4.- BASE: Derretir la mantequilla y juntar con las galletas en polvo	1,02
10	GR	ESENCIA	VAINILLA	poniendo sobre un molde engrasado	0,08
400	GR	GALLETAS MARÍA	POLVO	Aplastar hasta que quede compacto	1,44
134	GR	MANTEQUILLA		5.- Cubrir con film y llevar a refrigeración	1,24
300	GR	FRAMBUEZAS		6.- En una kitchenaid batir el queso crema y el azúcar solo	2,87
300	GR	MORAS		hasta que se mezcle, ya que no	1,78
60	GR	AZUCAR		se debe incorporar mucho aire.	0,06
200	ML	AGUA		7.-Añadir los huevos uno a uno la esencia de vainilla.	0,00
20	GR	MAICENA		8.- A baño maría, diluir el	0,06
3	UND	LIMÓN		chocolate blanco	0,30
60	GR	MORAS	Decoración	con la crema de leche	0,36
60	GR	FRAMBUEZAS	Decoración	9.- Añadir el chocolate a la mezcla anterior	0,57
50	GR	GLUCOSA	Decoración	10.- Poner sobre el molde de	0,39
1	UND	COLORANTE TOMATE	Decoración	las galletas la	1,33
45	GR	HOJAS DE MENTA	Decoración	Mezcla	0,66
				11. Cubrir con la salsa de moras y frambuezas	
				12.- Meter al horno a 160°C de	
				45 a 55min	
				13.- En una lata con silpat poner gotas gran-	
				de glucosa y el colorante.	
				14. Meter al horno a 200°C por 10 min	
				15.- Montar el plato, decorando con la menta y las tejas	
Costo Total de la Receta					25,64
Costo de la porción					0,85

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 36

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: POSTRE

NOMBRE RECETA	CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD.	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
CHOCOLATE BLANCO	K	10,40	0,700	0,023	7,28		0,700	7,280	0,00	1,00	1	0,7	7,28
QUESO CREMA	K	4,78	0,900	0,030	4,30		0,900	4,302	0,00	1,00	1	0,9	4,30
CREMA DE LECHE	LT	3,14	0,500	0,017	1,57		0,500	1,570	0,00	1,00	1	0,5	1,57
AZÚCAR	K	0,92	0,360	0,012	0,33		0,360	0,331	0,00	1,00	1	0,36	0,33
HUEVOS	UND	0,17	6	0,200	1,02		6,000	1,020	0,00	1,00	1	6	1,02
ESENCIA DE VAINILLA	K	8,00	0,010	0,000	0,08		0,010	0,080	0,00	1,00	1	0,01	0,08
GALLETAS MARÍA	K	3,60	0,400	0,013	1,44		0,400	1,440	0,00	1,00	1	0,4	1,44
MANTEQUILLA	K	9,25	0,134	0,004	1,24		0,134	1,240	0,00	1,00	1	0,134	1,24
FRAMBUEZAS	K	9,57	0,300	0,010	2,87		0,300	2,871	0,00	1,00	1	0,3	2,87
MORAS	K	5,47	0,300	0,010	1,64	8%	0,324	1,772	0,08	0,92	1,086956522	0,326086957	1,78
AZUCAR	K	1,00	0,060	0,002	0,06		0,060	0,060	0,00	1,00	1	0,06	0,06
MAICENA	K	3,00	0,020	0,001	0,06		0,020	0,060	0,00	1,00	1	0,02	0,06
LIMÓN	UND	0,07	3	0,100	0,21	30%	3,900	0,273	0,30	0,70	1,428571429	4,285714286	0,30
MORAS	K	5,50	0,060	0,002	0,33	8%	0,065	0,356	0,08	0,92	1,086956522	0,065217391	0,36
FRAMBUEZAS	K	9,50	0,060	0,002	0,57		0,060	0,570	0,00	1,00	1	0,06	0,57
GLUCOSA	K	7,80	0,050	0,002	0,39		0,050	0,390	0,00	1,00	1	0,05	0,39
COLORANTE TOMATE	K	1,33	1	0,033	1,33		1,000	1,330	0,00	1,00	1	1	1,33
HOJAS DE MENTA	K	13,11	0,045	0,002	0,59	10%	0,050	0,649	0,10	0,90	1,111111111	0,05	0,66
TOTAL 30 PAX					25,31		TOTAL	25,594				TOTAL	25,64
TOTAL 1 PAX					0,84								
P. SUGERIDO					2,53								
UTILIDAD					1,69								
75%					1,48								
PVP					1,80								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 37
COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 3

COSTO Y PVP MENÚ 3	
Costo Total de ingredientes para 30 pax	113,60
Costo Total por pax	3,79
Gastos de Operaciones por pax	6,37
Total con Gastos de Operaciones por pax	10,16
Utilidad	2,17
Total con Utilidad (117%)	22,08
12% IVA y 10%	26,94
PVP	26,94

Elaborado por: Diana Struve

PICADITAS

ANEXO N° 38
RECETA ESTANDAR PICADA N° 1

NOMBRE RECETA :		PICADA SIMPLE			
N° RECETA:16	NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
700	GR	JAMÓN AHUMADO		1.- Cortar el todos los ingredientes en rodajas excepto los tomates y las	8,32
600	GR	LONGANISA	Rodajas	aceitunas que se sirven enteras	5,09
500	GR	QUESO BRIE	Rodajas	2.- Decorar y montar el plato	4,09
700	GR	QUESO MOZZARELLA	Rodajas	con filas de cada uno	4,40
500	GR	ACEITUNAS		Pasar en plato grande o bandeja de	4,68
500	GR	TOMATES CHERRY		Picadas	2,33
Costo Total de la Receta					28,91
Costo de la porción					0,96
6,37 Gastos de Operaciones					7,33
117% Ganancias					15,94
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					19,45

Elaborado por: Diana Struve


ANEXO N° 39

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 1

NOMBRE RECETA	PICADA SIMPLE					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD.	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
JAMÓN AHUMADO	K	11,89	0,700	0,023	8,32		0,700	8,323	0,00	1,00	1	0,7	8,32
LONGANISA	K	8,48	0,600	0,020	5,09		0,600	5,088	0,00	1,00	1	0,6	5,09
QUESO BRIE	K	8,18	0,500	0,017	4,09		0,500	4,090	0,00	1,00	1	0,5	4,09
QUESO MOZZARELLA	K	6,29	0,700	0,023	4,40		0,700	4,403	0,00	1,00	1	0,7	4,40
ACEITUNAS	K	7,48	0,500	0,017	3,74	20%	0,600	4,488	0,20	0,80	1,25	0,625	4,68
TOMATES CHERRY	K	4,66	0,500	0,017	2,33		0,500	2,330	0,00	1,00	1	0,5	2,33
TOTAL 30 PAX					27,97		TOTAL	28,722				TOTAL	28,91
TOTAL 1 PAX					0,93								
P. SUGERIDO					2,80								
UTILIDAD					1,86								
75%					1,63								
PVP					1,99								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 40
RECETA ESTANDAR PICADA N° 2

N° RECETA:17		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
					
NOMBRE RECETA :			PICADA MIXTA		
500	GR	SALAMI		1.- Cortar el todos los ingredientes en rodajas	4,20
300	GR	TOCINO	Rodajas	Enteras	5,36
300	GR	JAMON ESPALDA		2.- Decorar y montar el plato ordenadamente	3,63
350	GR	QUESO CHEDDAR	Rodajas	con filas de cada uno	4,43
350	GR	QUESO HOLANDEZ	Rodajas	Pasar en plato grande o bandeja de picadas	3,22
500	GR	PICKLES	Rodajas		4,18
500	GR	TOMATES CHERRY			2,33
500	GR	ACEITUNAS VERDES			4,68
290	GR	ACEITUNAS NEGRAS			3,32
500	GR	CHAMPIÑONES	Rodajas		3,29
Costo Total de la Receta					38,64
Costo de la porción					1,29
6,37 Gastos de Operaciones					7,66
117% Ganancias					16,65
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					20,31

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 41
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 2

NOMBRE RECETA	PICADA MIXTA					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
SALAMI	K	8,40	0,500	0,017	4,20		0,500	4,200	0,00	1,00	1	0,5	4,20
TOCINO	K	17,87	0,300	0,010	5,36		0,300	5,361	0,00	1,00	1	0,3	5,36
JAMON ESPALDA	K	12,10	0,300	0,010	3,63		0,300	3,630	0,00	1,00	1	0,3	3,63
QUESO CHEDDAR	K	12,66	0,350	0,012	4,43		0,350	4,431	0,00	1,00	1	0,35	4,43
QUESO HOLANDEZ	K	9,20	0,350	0,012	3,22		0,350	3,220	0,00	1,00	1	0,35	3,22
PICKLES	K	6,68	0,500	0,017	3,34	20%	0,600	4,008	0,20	0,80	1,25	0,625	4,18
TOMATES CHERRY	K	4,66	0,500	0,017	2,33		0,500	2,330	0,00	1,00	1	0,5	2,33
ACEITUNAS VERDES	K	7,48	0,500	0,017	3,74	20%	0,600	4,488	0,20	0,80	1,25	0,625	4,68
ACEITUNAS NEGRAS	K	9,17	0,290	0,010	2,66	20%	0,348	3,191	0,20	0,80	1,25	0,3625	3,32
CHAMPIÑONES	K	5,26	0,500	0,017	2,63	20%	0,600	3,156	0,20	0,80	1,25	0,625	3,29
TOTAL 30 PAX					35,54		TOTAL	38,015				TOTAL	38,63
TOTAL 1 PAX					1,18								
P. SUGERIDO					3,55								
UTILIDAD					2,37								
75%					2,07								
PVP					2,53								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 42
RECETA ESTANDAR PICADA N° 3

NOMBRE RECETA :		ALITAS EN SALSA BBQ			
N° RECETA: 18		NO. DE PORCIONES: 30		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1.8	KG	ALITAS DE POLLO		1. Poner en una olla las alitas con suficiente agua	6,26
4	LT	FONDO DE ALITAS		y hacer proceso de fondo de ave con mirepoix.	0,00
250	GR	AZUCAR MORENA		2. En un recipiente mezclar el azúcar, la salsa	0,25
250	GR	SALSA DE TOMATE		de tomate, la salsa inglesa, las hierbas, cebolla	0,81
60	GR	SALSA INGLEZA		y condimentos. Se puede aumentar el fondo	0,45
12	GR	AJI		3.- Cortar las alitas	0,01
15	GR	OREGANO MOLIDO		4. Colocarlas en un molde con un poco de	0,54
15	GR	TOMILLO SECO		la salsa.	0,74
15	GR	CEBOLLA POLVO		5.- Meter al horno por 45 min a 150°C	0,34
15	GR	AJO EN POLVO		Dar la vuelta	0,34
15	GR	PAPRIKA		6.- Montar y decorar el plato con perejil	0,49
15	GR	ALBAHACA POLVO			0,74
15	GR	SAL			0,02
10	GR	PIMIENTA			0,17
50	GR	PEREJIL	Decoración		0,33
Costo Total de la Receta					11,49
Costo de la porción					0,38
6,37 Gastos de Operaciones					6,75
117% Ganancias					14,68
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					17,91

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 43

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 3

NOMBRE RECETA	ALITAS EN SALSAS BBQ					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
ALITAS DE POLLO	K	3,48	1,800	0,060	6,26		1,800	6,264	0,00	1,00	1	1,8	6,26
AZUCAR MORENA	K	1,00	0,250	0,008	0,25		0,250	0,250	0,00	1,00	1	0,25	0,25
SALSA DE TOMATE	K	3,24	0,250	0,008	0,81		0,250	0,810	0,00	1,00	1	0,25	0,81
SALSA INGLEZA	K	7,50	0,060	0,002	0,45		0,060	0,450	0,00	1,00	1	0,06	0,45
AJI	K	0,83	0,012	0,000	0,01	10%	0,013	0,011	0,10	0,90	1,111111111	0,013333333	0,01
OREGANO MOLIDO	K	36,00	0,015	0,001	0,54		0,015	0,540	0,00	1,00	1	0,015	0,54
TOMILLO SECO	K	49,33	0,015	0,001	0,74		0,015	0,740	0,00	1,00	1	0,015	0,74
CEBOLLA POLVO	K	22,67	0,015	0,001	0,34		0,015	0,340	0,00	1,00	1	0,015	0,34
AJO EN POLVO	K	22,67	0,015	0,001	0,34		0,015	0,340	0,00	1,00	1	0,015	0,34
PAPRIKA	K	32,67	0,015	0,001	0,49		0,015	0,490	0,00	1,00	1	0,015	0,49
ALBAHACA POLVO	K	49,33	0,015	0,001	0,74		0,015	0,740	0,00	1,00	1	0,015	0,74
SAL	K	1,33	0,015	0,001	0,02		0,015	0,020	0,00	1,00	1	0,015	0,02
PIMIENTA	K	17,00	0,010	0,000	0,17		0,010	0,170	0,00	1,00	1	0,01	0,17
PEREJIL	K	6,00	0,050	0,002	0,30	10%	0,055	0,330	0,10	0,90	1,111111111	0,055555556	0,33
TOTAL 30 PAX					11,46		TOTAL	11,495				TOTAL	11,50
TOTAL 1 PAX					0,38								
P. SUGERIDO					1,15								
UTILIDAD					0,76								
75%					0,67								
PVP					0,82								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 44
RECETA ESTANDAR PICADA N° 4

NOMBRE RECETA :		CAMARONES AL AJONJOLI EN SALSAS DULCE			
N° RECETA:	NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
19					
1.3	KG	CAMARONES	Con cascara	1.- Pelar y limpiar los camarones	21,82
200	GR	HARINA		2.- Empapar los camarones con harina con sal y	0,22
2	UND	HUEVOS		pimienta, pasar por el huevo y luego por ajonjolí	0,34
200	GR	AJONJOLI		3.- Se frie a profundidad en aceite bien caliente	2,40
10	GR	SAL		4.- SALSAS: Mezclar en un bowl el jugo de piña	0,01
8	GR	PIMIENTA		con cubos pequeños de la piña, el vinagre, el	0,13
3	LT	JUGO DE PIÑA		azúcar morena, la salsa de tomate y la salsa	1,92
1	KG	PIÑA	Cubos Pequeños	de soya. Mezclar bien.	1,27
180	ML	VINAGRE		5.- Lavar la col y la lechuga, deshojar y cortar	0,37
150	GR	AZUCAR MORENA		en chiffonade. Para decorar.	0,15
120	GR	SALSAS DE TOMATE		6.- Montar el plato con la salsa y decorar	0,39
60	GR	SALSAS DE SOYA		con la col y la lechuga	0,64
1	UND	COL MORADA	Decoración		0,45
1	UND	LECHUGA CRESPA	Decoración		0,66
Costo Total de la Receta					30,77
Costo de la porción					1,03
6,37 Gastos de Operaciones					7,40
117% Ganancias					16,08
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					19,62

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 45

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 4

NOMBRE RECETA	CAMARONES AL AJONJOLI EN SALSA DULCE					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
CAMARONES	K	15,78	1,300	0,043	20,51	6%	1,378	21,745	0,06	0,94	1,063829787	1,382978723	21,82
HARINA	K	1,10	0,200	0,007	0,22		0,200	0,220	0,00	1,00	1	0,2	0,22
HUEVOS	UND	0,17	2	0,067	0,34		2,000	0,340	0,00	1,00	1	2	0,34
AJONJOLI	K	12,00	0,200	0,007	2,40		0,200	2,400	0,00	1,00	1	0,2	2,40
SAL	K	1,00	0,010	0,000	0,01		0,010	0,010	0,00	1,00	1	0,01	0,01
PIMIENTA	K	16,25	0,008	0,000	0,13		0,008	0,130	0,00	1,00	1	0,008	0,13
JUGO DE PIÑA	LT	0,64	3	0,100	1,92		3,000	1,920	0,00	1,00	1	3	1,92
PIÑA	K	0,79	1	0,033	0,79	38%	1,380	1,090	0,38	0,62	1,612903226	1,612903226	1,27
VINAGRE	LT	2,06	0,180	0,006	0,37		0,180	0,371	0,00	1,00	1	0,18	0,37
AZUCAR MORENA	K	1,00	0,150	0,005	0,15		0,150	0,150	0,00	1,00	1	0,15	0,15
SALSA DE TOMATE	K	3,25	0,120	0,004	0,39		0,120	0,390	0,00	1,00	1	0,12	0,39
SALSA DE SOYA	K	10,67	0,060	0,002	0,64		0,060	0,640	0,00	1,00	1	0,06	0,64
COL MORADA	UND	0,38	1	0,033	0,38	15%	1,150	0,437	0,15	0,85	1,176470588	1,176470588	0,45
LECHUGA CRESPA	UND	0,56	1	0,033	0,56	15%	1,150	0,644	0,15	0,85	1,176470588	1,176470588	0,66
				TOTAL 30 PAX	28,82		TOTAL	30,487				TOTAL	30,77
				TOTAL 1 PAX	0,96								
				P. SUGERIDO	2,88								
				UTILIDAD	1,92								
				75%	1,68								
				PVP	2,05								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 46
RECETA ESTANDAR JUGO 1

NOMBRE RECETA :		JUGO DE MORA			
N° RECETA: 20		NO. DE PORCIONES: 30		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1	KG	PULPA MORA	Zumo	1.- En un vaso de licuadora poner la pulpa	3,42
600	ML	AGUA		con el agua y el azúcar y mezclar bien.	0,00
300	GR	AZUCAR		2.- Decorar el vaso con moras.	0,28
80	GR	MORAS	Decoración		0,31
Costo Total de la Receta					4,01
Costo de la porción					0,13
1,93 (30%) Gastos de Operaciones					2,06
117% Ganancias					2,42
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					2,96

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 47
RECETA ESTANDAR JUGO 2

NOMBRE RECETA :		JUGO DE FRUTILLA			
N° RECETA: 21		NO. DE PORCIONES: 30		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1	KG	PULPA FRUTILLA	Zumo	1.- En un vaso de licuadora poner la pulpa con el agua y el azúcar.	2,90
600	ML	AGUA			0,00
300	GR	AZUCAR		2.- Decorar el vaso con frutillas.	0,28
80	GR	FRUTILLAS	DECORACIÓN		0,28
Costo Total de la Receta					3,46
Costo de la porción					0,12
1,93 (30%) Gastos de Operaciones					2,05
117% Ganancias					2,40
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					2,93

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 48
RECETA ESTANDAR TÉ

N° RECETA:22		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
NOMBRE RECETA :		TÉ VERDE HELADO CON MENTA Y CARDAMOMO			
1	CAJA	TÉ VERDE		1.- En una olla poner el agua y llevar a hervir.	1,39
100	GR	MENTA		2.- Poner el té verde en la olla caliente	1,46
4	LT	AGUA		3.- Añadir las hojas de menta	0,00
45	GR	CARDAMOMO		4.- Luego poner el cardamomo y dejar que este	1,13
40	GR	MENTA	Decoración	se aromatice bien.	0,58
350	GR	AZÚCAR		5.- Decorar con hojas de menta	0,32
				6.- Servir a parte el azucar	
Costo Total de la Receta					4,88
Costo de la porción					0,16
1,93 (30%) Gastos de Operaciones					2,09
117% Ganancias					2,46
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					3,00

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 49
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR TÉ

NOMBRE RECETA	TÉ VERDE HELADO CON MENTA Y CARDAMOMO					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
PAX.	30	Cant. Porc.											
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
TÉ VERDE	CAJA	1,39	1	0,033	1,39		1,000	1,390	0,00	1,00	1	1	1,39
MENTA	K	13,10	0,100	0,003	1,31	10%	0,110	1,441	0,10	0,90	1,111111111	0,111111111	1,46
CARDAMOMO	K	25,11	0,045	0,002	1,13		0,045	1,130	0,00	1,00	1	0,045	1,13
MENTA	K	13,00	0,040	0,001	0,52	10%	0,044	0,572	0,10	0,90	1,111111111	0,044444444	0,58
AZÚCAR	K	0,91	0,350	0,012	0,32		0,350	0,319	0,00	1,00	1	0,35	0,32
TOTAL 30 PAX					4,67	TOTAL					TOTAL		4,87
TOTAL 1 PAX					0,16								
P. SUGERIDO					0,47								
UTILIDAD					0,31								
75%					0,27								
PVP					0,33								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 50
RECETA ESTANDAR AROMÁTICAS

N° RECETA:23		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1	CAJA	TÉ DE TORONJIL		1.- Hervir en una olla el agua	0,84
1	CAJA	TÉ DE JENGIBRE		2.- Poner la bolza de té que el comensal guste	0,84
1	CAJA	TÉ DE MANZANILLA		3.- Servir a parte el azucar	0,84
4	LT	AGUA			0,00
300	GR	AZÚCAR			0,28
Costo Total de la Receta					2,80
x té					1,12
Costo de la porción					0,04
1,93 (30%) Gastos de Operaciones					1,97
117% Ganancias					2,31
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					2,82

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 51
RECETA ESTANDAR COLA Y AGUA

NOMBRE RECETA :		COLAS Y AGUAS			
N° RECETA:24		NO. DE PORCIONES: 15	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
15	UND	COCACOLA			8,65
15	UND	AGUA CON GAS			5,98
15	UND	AGUA SIN GAS			3,13
Costo Total bebidas					17,76
Costo porción cocacola					0,29
Costo porción agua con gas					0,20
Costo porción agua sin gas					0,10
COCACOLA					1,63
(26%) Gastos de Operaciones					1,92
75% Ganancias					2,25
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP COCACOLA					2,75
AGUA CON GAS					1,63
(26%) Gastos de Operaciones					1,83
117% Ganancias					2,15
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP AGUA CON GAS					2,62
AGUA SIN GAS					1,63
(26%) Gastos de Operaciones					1,73
117% Ganancias					2,04
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP AGUA SIN GAS					2,48

Elaborado por: Diana Struve

CAFÉS

ANEXO N° 52
RECETA ESTANDAR CAFÉ ESPRESSO

CANT		U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
180		GR	CAFÉ		1.- Preparar el café en la máquina, introduciendo	1,28
2		LT	AGUA		el café y el agua necesario para sacar las tazas.	0,00
Costo Total de la Receta						1,28
Costo de la porción						0,04
1,93 (30%) Gastos de Operaciones						1,97
117% Ganancias						2,32
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP						2,83

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 53
RECETA ESTANDAR CAFÉ AMERICANO

CANT		U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1		LT	CAFÉ ESPRESSO		1.- Preparar el café en la máquina, introduciendo	1,28
2		LT	AGUA		el café y el agua necesario para sacar las tazas.	0,00
Costo Total de la Receta						1,28
Costo de la porción						0,04
1,93 (30%) Gastos de Operaciones						1,97
117% Ganancias						2,32
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP						2,83

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 54
RECETA ESTANDAR FROZEN CAFÉ

N° RECETA:27		NO. DE PORCIONES: 30		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
NOMBRE RECETA :			FROZEN CAFÉ LATTÉ		
1	LT	CAFÉ ESPRESSO		1.- Sacar de la máquina el café espresso	1,28
1	LT	HELADO DE VAINILLA		2.- Calentar la leche	2,23
500	ML	LECHE CALIENTE		3.- Hacer espuma de leche en la máquina	0,57
300	GR	HIELOS		4.- Licuar dos partes de café con una de leche	0,10
300	GR	CREMA DE LECHE		5.- Añadir los hielos y licuar	0,94
30	GR	CANELA EN POLVO		6.- Poner sobre la taza con una bola de helado,	0,58
150	GR	AZÚCAR		7.- Poner encima un poco de espuma	0,14
				8.- Hacer crema batida para decorar encima	
				9.- Espolvorear canela y servir	
Costo Total de la Receta					5,84
Costo de la porción					0,19
1,93 (30%) Gastos de Operaciones					2,12
117% Ganancias					2,49
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					3,04

Elaborado por: Diana Struve

CERVEZAS

ANEXO N° 55

RECETA ESTANDAR CERVEZAS

NOMBRE RECETA :		CERVEZAS			
N° RECETA:28		NO. DE PORCIONES: 30	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
30	UND	CLUB VERDE			27,95
30	UND	PILSENER			23,10
Costo Total de la Receta					51,05
Costo Total Por Cerveza CLUB					0,93
Costo TOTAL POR Cerveza PILSENER					0,77
CLUB VERDE		2,55 (40%) Gastos de Operaciones			3,48
117% Ganancias					4,09
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					4,99
PILSENER		2,55 (40%) Gastos de Operaciones			3,32
117% Ganancias					3,90
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					4,76

Elaborado por: Diana Struve

COCTELES

ANEXO N° 56

RECETA ESTANDAR MOJITO

N° RECETA: 29		NO. DE PORCIONES: 30		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
400	CL	RON BLANCO	750cl botella	1.- Se pone en un vaso hondo la hierbabuena, lue-	3,25
200	GR	HIERBABUENA		go el azucar y luego el limón	3,23
180	GR	AZÚCAR		2.- Se aplasta con mortero a que tome sabores	0,17
10	UND	LIMÓN		3.- Poner el hielo	1,00
1	LT	SPRITE		4.- Añadir el ron	1,00
400	GR	HIELO		5.- Finalmente la cola sprite	0,14
40	GR	HIERBABUENA	MOLER	6.- Decorar con hierbabuena y servir	0,58
Costo Total de la Receta					9,37
Costo de la porción					0,31
6,37 Gastos de Operaciones					6,68
117% Ganancias					7,85
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					9,57

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 57

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MOJITO

NOMBRE RECETA	MOJITO					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO					
	PAX.	30	Cant. Porc											
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO	
RON BLANCO	Botella	8,13	0,400	0,013	3,25		0,400	3,252	0,00	1,00	1	0,4	3,25	
HIERBABUENA	K	14,55	0,200	0,007	2,91	10%	0,220	3,201	0,10	0,90	1,111111111	0,222222222	3,23	
AZÚCAR	K	0,94	0,180	0,006	0,17		0,180	0,169	0,00	1,00	1	0,18	0,17	
LIMÓN	UND	0,07	10	0,333	0,70	30%	13,000	0,910	0,30	0,70	1,428571429	14,28571429	1,00	
SPRITE	LT	1,00	1	0,033	1,00		1,000	1,000	0,00	1,00	1	1	1,00	
HIELO	K	0,35	0,400	0,013	0,14		0,400	0,140	0,00	1,00	1	0,4	0,14	
HIERBABUENA	K	13,00	0,040	0,001	0,52	10%	0,044	0,572	0,10	0,90	1,111111111	0,044444444	0,58	
					TOTAL 30 PAX	8,69		TOTAL	9,244				TOTAL	9,37
					TOTAL 1 PAX	0,29								
					P. SUGERIDO	0,87								
					UTILIDAD	0,58								
					75%	0,51								
					PVP	0,62								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 58
RECETA ESTANDAR CUBA LIBRE

N° RECETA:30		NO. DE PORCIONES: 15	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
500	CL	RON	Botella de 750cl	1.- Poner hielos en vaso para ron	4,98
2	LT	COCACOLA		2.- Añadir un poco de ron	1,89
25	UND	LIMÓN	Zumo y rodajas	3.- Llenar con cola	1,69
200	GR	HIELOS		4.- Poner gotas de limón y una rodaja	0,07
				5.- Servir	
Costo Total de la Receta					8,63
Costo de la porción					0,29
6,37 Gastos de Operaciones					6,66
117% Ganancias					7,82
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					9,54

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 59

MERMA DE LA RECETA ESTANDAR CUBA LIBRE

NOMBRE RECETA	CUBA LIBRE					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
	PAX.	30	Cant. Porc.										
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD.	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
RON	botella	9,96	0,500	0,017	4,98		0,500	4,980	0,00	1,00	1	0,5	4,98
COCACOLA	LT	0,95	2	0,067	1,90		2,000	1,900	0,00	1,00	1	2	1,90
LIMÓN	UND	0,05	25	0,833	1,35	20%	30,000	1,620	0,20	0,80	1,25	31,25	1,69
HIELOS	K	0,35	0,200	0,007	0,07		0,200	0,070	0,00	1,00	1	0,2	0,07
TOTAL 30 PAX					8,30		TOTAL	8,570				TOTAL	8,64
TOTAL 1 PAX					0,28								
P. SUGERIDO					0,83								
UTILIDAD					0,55								
75%					0,48								
PVP					0,59								

Tomado de: Diana Struve

ANEXO N° 60
RECETA ESTANDAR MARGARITA

N° RECETA:31		NO. DE PORCIONES: 15	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
35	UND	LIMÓN	Zumo	1.-Calentar el agua con el azucar hasta que este un	1,95
450	ML	AGUA		Almibar	0,00
200	GR	AZÚCAR		2.- Añadir el limón y mezclar bien. Reservar	0,19
360	CL	TEQUILA		3.- Incorporar el tequila y el licor de naranja	7,69
240	ML	LICOR NARANJA		3.- Poner hielos en el vaso y servir el coctel.	2,60
5	UND	LIMÓN	Rodajas	4.- Decorar con rodajas de limón	0,20
1	GR	SAL	Decorar	5.- Poner sal al borde del vaso	0,11
Costo Total de la Receta					12,74
Costo de la porción					0,42
6,37 Gastos de Operaciones					6,79
117% Ganancias					7,98
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					9,73

Elaborado por: Diana Struve

ANEXO N° 61
MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MARGARITA

NOMBRE RECETA	MARGARITA					ADMINISTRATIVO			GASTRONOMICO				
PAX.	30	Cant. Porc											
INSUMO	MED	COSTO U	CANT	CANT/30	COSTO RECETA	% DESPERD.	CANT+DESPERD.	COSTO + DESCH	PESO DEL DESECHO	PESO UTIL	FACTOR DE DESCH	CANT. + DESEC	COSTO
LIMÓN	UND	0,04	35	1,167	1,37	30%	45,500	1,775	0,30	0,70	1,428571429	50	1,95
AZÚCAR	K	0,95	0,200	0,007	0,19		0,200	0,190	0,00	1,00	1	0,2	0,19
TEQUILA	Botella	21,36	0,360	0,012	7,69		0,360	7,690	0,00	1,00	1	0,36	7,69
LICOR NARANJA	Botella	10,83	0,240	0,008	2,60		0,240	2,599	0,00	1,00	1	0,24	2,60
LIMÓN	K	0,04	5	0,167	0,20		5,000	0,195	0,00	1,00	1	5	0,20
SAL	K	1,38	0,080	0,003	0,11		0,080	0,110	0,00	1,00	1	0,08	0,11
TOTAL 30 PAX					12,15	TOTAL						TOTAL	12,73
TOTAL 1 PAX					0,40								
P. SUGERIDO					1,21								
UTILIDAD					0,81								
75%					0,71								
PVP					0,86								

Tomado de: Diana Struve

VINOS

ANEXO Nº 62

RECETA ESTANDAR VINOS

Nº RECETA:32		NO. DE PORCIONES: 21	PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
3	UND	Cabernet Sauvignon	de 750 cl		31,83
3	UND	Malbec	de 750 cl		34,98
3	UND	Merlot	de 750 cl		37,05
Costo Total de la Receta					103,86
Costo Total de CABERNET SAUGVIGNON por PAX					1,52
Costo Total MALBEC por PAX					1,67
Costo Total MERLOT por PAX					1,76
CABERNET SAUVIGNON					7,89
6,37 Gastos de Operaciones					
117% Ganancias					9,26
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					11,29
MALBEC					8,04
6,37 Gastos de Operaciones					
117% Ganancias					9,43
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					11,51
MERLOT					8,13
6,37 Gastos de Operaciones					
117% Ganancias					9,55
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					11,65

Elaborado por: Diana Struve

11.5. COTIZACIONES

ANEXO N° 63

COTIZACIÓN DE MOBILIARIO PARA EL RESTAURANTE

FACTURA

VENDIDO A: PROFORMA		R.U.C./C.I.:
DIRECCIÓN:		CIUDAD:
FORMA DE PAGO:	FECHA:	TELÉFONO:

CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
20	JUEGOS DE CONECTOR 0.78x0.78 CON COSTINES. CON GRANERO. PATA H SILLA PINOCHO # CON PALITOS.	TARJETA EFECTIVO 145 ⁰⁰ 20 ⁰⁰	2400 ⁰⁰
1	BARRA.	250 ⁰⁰	250 ⁰⁰
1	CONTRABARRA.	170 ⁰⁰	170 ⁰⁰
20	LAMPARAS. CILÍNDRICAS.	18 ⁰⁰ (360)	300 ⁰⁰
1	ESPEJO	85 ⁰⁰	85 ⁰⁰
1	SOFA TRIPRE	140 ⁰⁰	140 ⁰⁰
1	LAMPARA	28 ⁰⁰	28 ⁰⁰
1	VITRINA.	140 ⁰⁰	140 ⁰⁰
1	ATRIL DE PEDESTAL.	88 ⁰⁰	88 ⁰⁰
2	MESITAS ESQUINERAS.	35 ⁰⁰ (70)	56 ⁰⁰
1	ESCRITORIO. LAUREL CEDRO	170 ⁰⁰ (2900)	150 ⁰⁰
MUEBLES ARMEY 2542-276 0999093765 = (HAGALI).		TARJETA. 14733 ⁰⁰ 13727 ⁰⁰ EFECTIVO	
SON.....			
APROBADO POR:		RECIBÍ CONFORME	TOTAL

NOTA: Salida la mercadería no se acepta reclamos

EXCLUSIVAMENTE PARA FINES EDUCATIVOS

ANEXO N° 64
COTIZACIÓN DE LETRERO



Ramírez Dávalos Oe3-100 y Ulloa
Telf: 5115141

ORDEN DE TRABAJO		Fecha:	
Nombre:			
Teléfono:			
DESCRIPCION	CANT.	Valor Unit.	Valor Total
Copo Luz 90 x 13 con instalacion.			110,00
TOTAL →			110,00
Abono:		Saldo:	
Fecha de Entrega:		Firma:	

ANEXO N° 65
COTIZACIONES DE EQUIPOS DE COCINA
Y UTENSILIOS DE TRABAJO



REFRIGERACION INDUSTRIAL – COCINAS – MUEBLES DE OFICINA – ESTANTERIAS
 ARTICULOS EN ALAMBRE – COCHES SUPERMERCADO
 MONTAJE DE ALMACENES – SUPERMERCADOS – HOTELES - RESTAURANTES

ARTIALAMBRE





Equipamiento comercial e Industrial
 R.U.C. 1790626695001

Quito, 04 de Noviembre de 2013

Señora
DIANA ESTRUBE
 Presente.-

Cordial saludo

Reciba nuestra propuesta para el equipamiento:

ITEM	CANT	DESCRIPCION	V.UNITARIO	V.TOTAL
1	1	Campana extractora de olores de 1 metro cuadrado 	\$ 660,00	\$ 739,20
2	1	Refrigerador vertical 2 puertas acero 40Cu.(KOLDPIA) 	\$2.800,00	\$3.136,00
3	1	Mesa de trabajo estándar de 1,70x0,70 con salpicador posterior (tope en acero 1,5) entrepaño acero 430 de 1mm 	\$807,72	\$904,65
4	1	Estantería en alambre totalmente pintada, con parantes en tubo redondo y recubierta en pintura electrostática.Medidas1,80x0,9x 0.40 x 5 	\$208,30	\$233,30

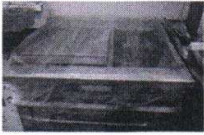


REFRIGERACION INDUSTRIAL – COCINAS – MUEBLES DE OFICINA – ESTANTERIAS
 ARTICULOS EN ALAMBRE – COCHES SUPERMERCADO
 MONTAJE DE ALMACENES – SUPERMERCADOS – HOTELES - RESTAURANTES

ARTIALAMBRE

Equipamiento comercial e Industrial

R.U.C. 1790626695001

5	1	Cocina de 2 quemadores , plancha mas horno	\$2.104,90	\$2.357,49
				
			Subtotal:	\$ 7.370,64
			IVA 12%:	\$884,48
			TOTAL:	\$8.255,12

Condiciones Generales de la Oferta

- Tiempo de entrega 10 días laborables previa entrega del anticipo
- Forma de pago de 50% anticipo saldo contra entrega
- Productos entregados en la ciudad de Quito, el transporte fuera de la ciudad corre a cargo del cliente
- Garantía de un año en defectos de fabricación. El uso negligente, maltrato o uso sin el adecuado mantenimiento anulan la garantía.
- Validez de la oferta: 10 días.

Atentamente
 Fernando Ruiz
 ARTIALAMBRE CIA. LTDA.

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: 0020970****Cliente :** DIANA STRUVE

Quito, 30 de Octubre del 2013

Contacto :**Dirección :** AGUSTIN CUEVA**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 999999999**TELEFONO :** 0999886835**Cod. Vendedor :** MA

Pag. 1 de 2

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
1	1	Cocina industrial tipo counter ANVIL HPA1006, operación a gas con seis hornillas abiertas de 26.000 BTU cada una, parrillas de 30x30 cms. unidad fabricada de acero inoxidable . Dimensiones 90 x69.2x36.4 cms. de alto.	907.69	0.00	907.69
2	1	Cocina industrial IMPERIAL IR-4 de fabricación americana, operación a gas con cuatro 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 27.000 BTU y control termostático de temperatura entre 150 a 500°F. Terminado exterior en acero inoxidable. Dimensiones 61 x 72 x 91 cms. de alto.	2,346.83	0.00	2,346.83
3	1	Parrilla a gas, fabricacion nacional, en acero 430 pulido, de 1.5mm con rejilla para piedra volcanica	718.20	0.00	718.20
4	1	PLANCHA FREIDORA	574.56	0.00	574.56
5	1	Freidora industrial VULCAN LG300, operación a gas a 90.000 BTU/hr, capacidad del tanque 35-40 lbs. de grasa. Frente, tope y tanque de acero inoxidable provisto de dos canastillas con mangos aislados. Dimensiones 15-1/2" x 30-1/4" x 36-1/4".	1,367.45	0.00	1,367.45
6	1	KIT DE VALVULAS	83.00	0.00	83.00
7	1	Horno de convección gril ANVIL COA1004 , con repisas interiores, eléctrico con capacidad de calentamiento de 2.4Kw, aire forzado, control de temperarua de 65 a 300°C luz interior y timer. Dimensiones de la cámara 47.0x24.1x35.0cms. Esp. Elec. 220/60/1	961.85	0.00	961.85
8	1	Salamandra ANVIL SAG0001, operación gas lp a 16000 BTU, fabricada de acero inoxidable, con brackets de seguridad para pared, quemadores radiantes cerámicos, control de flama, dimensiones 45x90x42 cm	1,110.01	0.00	1,110.01
9	1	Congelador industrial TERMAL GN650BT, 650 litros de capacidad, compuesto de un cuerpo puerta solida, sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire fria en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensacion de agua. Defrost automatico indicado con luz de advertencia. Provisto con termostato de modificacion de temperatura de -18 a -22 grados centigrados. Usa refrigerante R404a. Dimensiones 74x83x201 cm.	2,261.95	0.00	2,261.95
10	1	Refrigerador industrial TERMAL GN650TN, 650 litros de capacidad, compuesto de un cuerpo puerta solida, sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire frio en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensacion de agua. Defrost automatico indicado con luz de advertencia. Provisto con termostato de modificacion de temperatura de -2 a +8 grados centigrados. Usa refrigerante R134a. Dimensiones 74x83x201 cms	1,907.93	0.00	1,907.93
11	1	Máquina de café expreso y/o capuchino semi automática NUOVA SIMONELLI APPIA de fabricación italiana. Unidad de un grupo, tanque de caldero de 11.5 lts., unidad provista de tubo de vapor y porta tazas superior. Especific. eléctrica 115/60/1	2,670.57	0.00	2,670.57
12	1	Filtro de agua NUOVA SIMONELLI KD8.	158.82	0.00	158.82
13	1	Máquina para crepes SIRMAN CREPEIRA de fabricación italiana, operación eléctrica a 200 watts, construccion de acero inoxidable, plancha de hierro plateado, control termostático de temperatura. Diámetro 34cms	471.44	0.00	471.44
14	1	Licudadora WARING mod. HGB150, de fabricacion americana, vaso de acero inoxidable de 1/2 galon, control de dos velocidades, motor de 1 HP.	525.90	0.00	525.90

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: 0020970****Cliente :** DIANA STRUVE

Quito, 30 de Octubre del 2013

Contacto :**Dirección :** AGUSTIN CUEVA**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 9999999999**TELEFONO :** 0999886835**Cod. Vendedor :** MA

Pag. 2 de 2

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
15	1	Mesa de trabajo industrial para cocina, de fabricación nacional, TERMAL MTSE-30000-F, unidad de 000" de longitud y 30" de fondo. Tope fabricado en acero inoxidable 304 tipo 18-8 en calibre 16, tope con pozo de lavadero industrial de 20" x 20" x 10" montado en un extremo de la mesa con espaldar sanitario de 6" de alto en la parte posterior. Entrepalo fabricado en lamina de acero inoxidable 304 tipo 18-8 en calibre 16. Unidad montada sobre patas tubulares fabricada de tubo galvanizado con regatones de altura regulable para nivelación de mesa.	930.78	0.00	930.78
	1	Grifo flexible de mesa ducha FISHER 2310-1WB provisto de mezcladora. Salida tipo ducha.	417.33	0.00	417.33
	1	Contradrenaje de palanca para desagües de fregaderos FISHER 24732.	58.67	0.00	58.67
16	1	Trampa de grasa de fabricación nacional, unidad fabricada de acero inoxidable de 1.2 mm. de espesor provista de tapa. Unidad fabricada en tres compartimentos. Dimensiones 60x40x35 cms.	402.19	0.00	402.19

SUBTOTAL: 17,875.17

DSCTO. : 0.00

SUBTOTAL : 17,875.17

TRANSPORTE: 0.00

I.V.A. 12 %: 2,145.02

TOTAL : 20,020.19

CONDICIONES DE COMPRA VENTA:

FORMA DE PAGO:

* A CONVENIR

PLAZO DE ENTREGA:

* INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

LUGAR DE ENTREGA:

* BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO.

VALIDEZ DE LA OFERTA:

* 15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

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

ATENTAMENTE,

MARIA AUGUSTA AMORES

DPTO. COMERCIAL

TERMALIMEX

TELF: 2275912

TERMALIMEX CIA. LTDA.

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

R.U.C.: 1790162524001**SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA: 0021030****Ciente :** DE MIEL Y PANELA

Quito, 31 de Octubre del 2013

Contacto :**Dirección :** COTOCOLLAO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 1724344526**TELEFONO :** 2294204**Cod. Vendedor :** PV

Pag. 1 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
1	1	Batidora amasadora industrial THUNDERBIRD ARM-02 de fabricación Taiwanesa, 20 cuartos de galón de capacidad, de tres velocidades, equipada con motor de 3/4 HP, tazón de acero inoxidable, un batidor globo de alambre, un batidor plano, y un batidor de gancho. Espec. eléctrica 115/60/1	1,785.62	0.00	1,785.62
2	1	Licuada WARING Mod. MX1050TX, capacidad 64 onz., contenedor de policarbonato, control digital, espec. elec. 115/60/1.	519.75	0.00	519.75
3	1	Horno industrial de convección IMPERIAL ICVGP de fabricación americana, un compartimento con capacidad para albergar entre 5 y 12 latas, unidad provista de cinco repisas. Operación a gas con capacidad de calentamiento de 70.000 BTU. Puerta frontal con una hoja de vidrio. Control de temperatura de 150 a 500°F. Motor de ventilación de 1/2 HP de dos velocidades. Dimensiones 96.5 x 102.2 x 152.4 cms. Espec. eléctrica 120/60/1	5,204.74	0.00	5,204.74
4	1	Máquina de café expreso y/o capuchino semi automática NUOVA SIMONELLI APPIA de fabricación italiana. Unidad de un grupo, tanque de caldero de 11.5 lts., unidad provista de tubo de vapor y porta tazas superior. Especific. eléctrica 115/60/1	2,670.57	0.00	2,670.57
5	1	Filtro de agua NUOVA SIMONELLI KD8.	158.82	0.00	158.82
6	1	Molino dosificador de café NUOVA SIMONELLI AMMT5021 de fabricación italiana, regulación de la molienda, capacidad 3.6 kg/hora, terminado en ABS extra resistente. Especific. eléctrica 115/60/1	351.96	0.00	351.96
7	1	Trampa de grasa de fabricación nacional, unidad fabricada de acero inoxidable de 1.2 mm. de espesor provista de tapa. Unidad fabricada en tres compartimentos. Dimensiones 60x40x35 cms.	402.19	0.00	402.19
8	1	Mesa de trabajo industrial para cocina, de fabricación nacional, TERMAL MTSE-30000-F, unidad de 000" de longitud y 30" de fondo. Tope fabricado en acero inoxidable 304 tipo 18-8 en calibre 16, tope con pozo de lavadero industrial de 20" x20"x10" montado en un extremo de la mesa con espaldar sanitario de 6" de alto en la parte posterior. Entrepiso fabricado en lamina de acero inoxidable 304 tipo 18-8 en calibre 16. Unidad montada sobre patas tubulares fabricada de tubo galvanizado con regatones de altura regulable para nivelación de mesa.	930.78	0.00	930.78
9	1	Cocina industrial tipo counter ANVIL HPA1004, operación a gas con cuatro hornillas abiertas de 26.000 BTU cada una, parrillas de 30x30 cms. unidad fabricada de acero inoxidable. Dimensiones 60 x69.2x36.4 cms. de alto.	663.39	0.00	663.39
10	1	Mesa base de fabricación nacional, dimensiones: 62x65x60cm	258.55	0.00	258.55
11	12	Plato Postre ARCOPAL H3658	6.67	0.00	80.04
12	12	Bowl multiuso ARCOPAL H4743, 16 cm, cuadrado color blanco	8.79	0.00	105.48
13	12	Taza y plato triangular BORMIOLI 4.99110, taza capacidad 22cl 71/2oz, plato de 150 mm, color blanco	2.85	0.00	34.20
14	12	Plato llano BORMIOLI 4.98860, medidas 270 x 270 mm, color blanco	3.38	0.00	40.56
15	24	Vaso BORMIOLI 4.11910, de 10 1/2 onzas de capacidad	1.64	0.00	39.36
16	12	Taza ARCOPAL (R) 22662, fabricado en vidrio templado. Capacidad: 2-1/2 onz. Color blanco.	2.30	0.00	27.60

TERMALIMEX CIA. LTDA.

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

R.U.C.: 1790162524001**SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA:****0021030****Cliente :** DE MIEL Y PANELA

Quito, 31 de Octubre del 2013

Contacto :**Dirección :** COTOCOLLAO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 1724344526**TELEFONO :** 2294204**Cod. Vendedor :** PV

Pag. 2 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
17	12	Plato para taza ARCOPAL (R) 22670, fabricado en vidrio templado. Diámetro: 11.2 cms. Color blanco.	2.04	0.00	24.48
18	12	Salcero CARLISLE S279-02, capacidad 2 oz, fabricado de melamina, color blanco	2.12	0.00	25.44
19	12	Copa para margarita BORMIOLLI 1.66440 de 11-1/4 onz., 33 cl de capacidad.	4.62	0.00	55.44
20	12	Copa helado BORMIOLLI 3.35760 4 1/4" 7 3/4 onz (23 cl)	3.42	0.00	41.04
21	24	Cuchara expreso DOGGERS 1037 fabricada de acero inoxidable	0.49	0.00	11.76
22	24	Cuchara café DOGGERS 1034 fabricada de acero inoxidable	0.55	0.00	13.20
23	24	Cuchara té helado DOGGERS 1036 fabricada de acero inoxidable	0.64	0.00	15.36
24	24	Cuchara sopa DOGGERS 1031 fabricada de acero inoxidable	0.80	0.00	19.20
25	24	Tenedor entrada DOGGERS 1053 fabricada de acero inoxidable	0.69	0.00	16.56
26	24	Cuchillo mesa DOGGERS 1071 fabricada de acero inoxidable	1.21	0.00	29.04
27	24	Tenedor mesa DOGGERS 1051 fabricada de acero inoxidable	0.80	0.00	19.20
28	5	Bandeja para hornear ADVANCE 18-8A-13 fabricada de aluminio, calibre 18, tamaño 1/2 de 45.7 x 33.0 cms.	11.18	0.00	55.90
29	5	Bandeja para hornear ADVANCE 18-8A-26 fabricada de aluminio, calibre 18 de 45.7 x 66.0 cms.	16.02	0.00	80.10
30	1	Molde para pastelería ADCRAFT AB-50 fabricado de aluminio de 25.4 cm de diámetro x 7.62 cm de profundidad.	8.81	0.00	8.81
31	1	Molde pastelero UPDATE, CPSF-08, fabricado de acero esmaltado, 20.32cm de diámetro x 6cm de profundidad	6.90	0.00	6.90
32	1	Batidor frances VOLLRATH 47282 fabricado en acero inoxidable de 36 cm. longitud.	14.87	0.00	14.87
33	1	Sarten UPDATE U-AFX-10 de aluminio con cubierta antiadherente de 25 cm de diámetro.	21.31	0.00	21.31
34	1	Set de boquillas para pastelería ATECO 782 fabricadas de acero inoxidable, 29 piezas.	34.02	0.00	34.02
35	1	Mangas desechables numero 22 ATECO 4622 set de 100.	62.33	0.00	62.33
36	1	Bolillo UPDATE U-RPW-3215 fabricado en madera de 38.1 cm de longitud.	14.23	0.00	14.23
37	1	Espátula para alta temperatura UPDATE U-RSC-16HR, hoja de silicona resistente a temperaturas de hasta 500°F, mango de polipropileno. Longitud 16".	6.73	0.00	6.73
38	1	Espátula para alta temperatura UPDATE U-RSC-10HR, hoja de silicona resistente a temperaturas de hasta 500°F, mango de polipropileno. Longitud 10".	3.42	0.00	3.42
39	1	Espatula reposteria 12" TRAMONTINA 24671/182	6.22	0.00	6.22
40	1	Espatula pastelera TRAMONTINA 24681/182 12" (30.8cms) mango plástico	7.24	0.00	7.24

TERMALIMEX CIA. LTDA.

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

R.U.C.: 1790162524001**SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA: 0021030****Cliente :** DE MIEL Y PANELA

Quito, 31 de Octubre del 2013

Contacto :**Dirección :** COTOCOLLAO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 1724344526**TELEFONO :** 2294204**Cod. Vendedor :** PV

Pag. 3 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
41	1	Espatula metálica recta ATECO 1319, hoja 4" X 3/4", mango plastico color negro.	9.72	0.00	9.72
42	1	Brocha CARLISLE 40374 con cerdas de jabalí, resistente a temperaturas de hasta 500°F. Unidad de 5.08 cms. de ancho.	11.90	0.00	11.90
43	1	Cacerola UPDATE U-ASP-4 fabricada de aluminio de 4-1/2 Qt. de capacidad.	20.10	0.00	20.10
44	1	Cacerola UPDATE U-ASP-10 fabricada en aluminio de 10 Qt. de capacidad.	33.63	0.00	33.63
45	5	Tazón HALCO S779 fabricado de acero inoxidable de 13 Qt. de capacidad.	13.49	0.00	67.45
46	5	Tazón HALCO S775 fabricado en acero inoxidable de 5 Qt de capacidad.	6.11	0.00	30.55
47	5	Tazón HALCO S772 fabricado de acero inoxidable de 1.5 Qt. de capacidad.	2.54	0.00	12.70
48	2	Tabla de picar UPDATE U-CB-1218 fabricada en polietileno de 30.5 x 45.7 x 1.3 cm., color blanco.	13.01	0.00	26.02
49	5	Bandeja para servicio CARLISLE CT1418-24 fabricada de polipropileno de 45.72 x 35.56 cms., color naranja.	6.91	0.00	34.55
50	5	Bandeja antideslizante rectangular SUNNEX MFE1418 fabricada en fibra de vidrio, superficie de goma de 36 x 45 cms., color negro.	10.63	0.00	53.15
			SUBTOTAL:		14,166.18
			DSCTO. :		0.00
			SUBTOTAL :		14,166.18
			TRANSPORTE:		0.00
			I.V.A. 12 %:		1,699.94
			TOTAL :		15,866.12

CONDICIONES DE COMPRA VENTA:

FORMA DE PAGO:

* A CONVENIR

PLAZO DE ENTREGA:

* INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

LUGAR DE ENTREGA:

* BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO

NOTA

* LOS PRECIOS NO INCLUYEN MANO DE OBRA NI INSTALACION.

VALIDEZ DE LA OFERTA:

* 15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

ATENTAMENTE,

PABLO VELASCO
DPTO.COMERCIAL
TERMALIMEX



INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO
 SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO
 Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina
 Una cuadra al Norte del Estado Olímpico Alhualulpa
 Telefonos: 2-3332-404 Ruc: 1792144566001

PROFORMA

006-001-00006517

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 Segun Resolucion No. 826
 del 22/12/2009

FECHA: 01/NOV/2013	PEDIDO No: 006-001-000065
CLIENTE: CONSUMIDOR FINAL	PAGO: CONTADO
RUC: 999999999	VENDEDOR: OFICINA ESTADIO
DIRECCION:	
CIUDAD: PICHINCHA - QUITO	
TELEFONO: 0	
OBSERV.:	

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
5,00	7891112054523	TRAMO MASTE CUCHILLO CEBOLLERO	14,25	0,00	71,27
3,00	7891112054288	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA DESHUESAR PROF	4,98	0,00	14,95
5,00	4891342621345	SUNNE TABLA PICAR VERDE 46X32CM	16,20	0,00	80,99
1,00	7891112053830	TRAMO MASTE CHAIRA ESTRIADA DE 12IN. PAR	13,87	0,00	13,87
2,00	4891342920615	SUNNE TERMOMETRO DIGITAL-50C A + 300	25,51	0,00	51,02
4,00	7891112024229	TRAMO POLYW ESPATULA RASPADORA	6,95	0,00	27,78
2,00	874800854855	GENER COLADOR CHINO 9.5 IN	31,25	0,00	62,50
4,00	7860888202603	ONIX ESPUMADERA 10CM. DE ACERO INOXIDABL	2,71	0,00	10,84
4,00	4891342920141	SUNNE CUHARETA PERFORADA DE ACERO INOXI	3,19	0,00	12,75
4,00	7891116026090	TRAMO UTILY CUHARETA PARA ARROZ ACERO I	8,13	0,00	32,52
4,00	7891112062535	TRAMO UTILI ESPATULA	2,96	0,00	11,85
4,00	4891342413629	SUNNE CUCHARON 40.5CM	11,48	0,00	45,92
6,00	7891112006478	TRAMO PARIS SARTEN TEFLON CON ESPATULA	14,33	0,00	85,96
2,00	7861026942742	UM.EC SARTEN WOK 32cm.	17,20	0,00	34,40
2,00	7861026942742	UM.EC SARTEN WOK 32cm.	17,20	0,00	34,40
4,00	7862109420072	SANTI CALDERO ALUMINIO FUNDIDO ALTO CON	19,19	0,00	76,75
4,00	7862109420058	SANTI CALDERO ALUMINIO FUNDIDO ALTO CON	46,28	0,00	185,14
2,00	7862109420034	SANTI CALDERO ALUMINIO FUNDIDO ALTO CON	75,59	0,00	151,18

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 días
 TOTAL A PAGAR: mil ciento veinticuatro con 60/100
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ
 Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock

SUBTOTAL 1	1.004,09
DSCTO.	-0,01
SUBTOTAL 2	1.004,09
IVA 0%	0,00
IVA 12%	120,49
TOTAL USD	1.124,60

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:


INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO
 SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO
 Av. 6 de Diciembre y Conzales Serrano Esquina
 Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Atahualpa
 Telefonos: 2-3332-404 Ruc: 1792144566001

PROFORMA
006-001-000006518
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 Segun Resolucion No.826
 del 22/12/2009

FECHA: 01/NOV/2013 PEDIDO No: 006-001-0000065
 CLIENTE: CONSUMIDOR FINAL PAGO: CONTADO
 RUC: 9999999999 VENDEADOR: OFICINA ESTADIO
 DIRECCION:
 CIUDAD: PICHINCHA - QUITO
 TELEFONO: 0
 OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	F/UNIT.	DSTO.	TOTAL
4,00	7891112053984	TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO	6,18	0,00	24,73
4,00	7860888403057	ONIX BATIDOR DE ACERO INOXIDABLE 12PUL	3,81	0,00	15,25
2,00	7891112054554	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA FIAMBRE	6,87	0,00	13,75
4,00	7861182803451	GENER CUCHARADE SILICON PARA REPOSTERIA	4,39	0,00	17,56
4,00	7891112021624	TRAMO BRASI MOLDE PARA HORNEAR REDONDO T	5,45	0,00	21,82
1,00	5244002011083	GENER BOLLILLO ACERO INOXIDABLE 48CMDE LA	29,34	0,00	29,34
2,00	7861032813111	KITCH PALA ARROCERA GRANDE	3,43	0,00	6,86
4,00	7806810241052	ILKO PINZA PARA TALLARINES DE ACERO INOX	4,64	0,00	18,55
2,00	7702561230003	UNIVE OLLA DE PRESION SEGURO INTERNO 13L	69,69	0,00	139,38
3,00	7861182800085	MONTE 3HPTW LICUADORA FRAPEADORA DE USO	309,38	0,00	928,13
1,00	7861141312789	SH.LI BATIDORA 25 LT 110V CON TIMER -1 T	1.503,76	0,00	1.503,76
2,00	883049240121	KI.AI BATIDORA DE USO COMERCIAL 7Q CERTI	982,13	0,00	1.964,27
1,00	7861182803659	LA.PA CAFETERA COMERCIAL AUTOMATICA 2 GR	5.128,35	0,00	5.128,35
1,00	8800001000960	GENER BALANZA COMERCIAL ELECTRONICA DE S	189,00	0,00	189,00
40,00	7702484146955	CORON ACTUA PLATO PANDO 39 CM ACT BLA.	7,44	0,00	297,76
40,00	7702484073022	CORON ACTUA TAZA PARA TINTO 110CC. ACT.	1,17	0,00	46,88
40,00	7702484072926	CORON ACTUA PLATO PARA TAZA DE TINTO 12.	1,09	0,00	43,76
40,00	7702484164492	CORON ACTUA TAZA PARA CAPE-TE 230CC CUAD	2,00	0,00	79,92

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias
 TOTAL A PAGAR: once mil setecientos veinticinco con 34/100
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ
 Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock

SUBTOTAL 1	10.469,07
DSTO.	0,02
SUBTOTAL 2	10.469,07
IVA 0%	0,00
IVA 12%	1.256,29
TOTAL USD	11.725,34

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:



INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO
 Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina
 Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Alajuela
 Telefonos: 2-3332-404 RUC: 1792144566001

PROFORMA

006-001-00006519

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 Segun Resolucion No.826
 del 22/12/2009

FECHA: 01/NOV/2013 PEDIDO No: 006-001-0000065
 CLIENTE: CONSUMIDOR FINAL PAGO: CONTADO
 RUC: 9999999999 VENDEDOR: OFICINA ESTADIO
 DIRECCION:
 CIUDAD: FICHINCHA - QUITO
 TELEFONO: 0
 OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
40,00	7702484164461	CORON ACTUA PLATO PARA TAZA DE CAFE-TE 2	2,03	0,00	81,24
4,00	7702484073084	CORON ACTUA JARRA CAFETERA 860CC	9,30	0,00	37,18
40,00	7702484141271	CORON ACTUA PLATO HONDO CAZ 17.5X17.5 CM	3,57	0,00	142,88
40,00	7702484082802	CORON ACTUA PLATO PASTA 30 CM ACT BL	5,22	0,00	208,95
40,00	7702484073008	CORON ACTUA PLATO PANDO 31 CM ACT. BL.	4,99	0,00	199,56
40,00	7702484164485	CORON ACTUA PLATO HONDO CUADRADO C-ALA 2	3,57	0,00	142,88
40,00	7702484075552	CORON ACTUA ENSALADERA 1300cc ACT BL	4,90	0,00	196,00
40,00	7702484109066	CORON ACTUA ENSALADERA 1700cc ACT BL	5,05	0,00	201,80
40,00	7702484088729	CORON ACTUA BANDEJA A-C 33.5CC X 27.5CC	5,22	0,00	208,88
20,00	7702484075613	CORON ACTUA SALSERA MULTIUSO ESTRIADA 18	1,39	0,00	27,70
40,00	7702484145859	CORON ACTUA BANDEJA CILANTR 26x12 CM AC	4,90	0,00	196,00
40,00	7702484075590	CORON FRUTERO C-ALA 16.5CM ACT. BL.	2,09	0,00	83,44
1,00	026102077849	LUMIN ENSALADERA 24 CM 9-4 QUADRATO ELAN	11,51	0,00	11,51
4,00	7891155018650	NADIR ASADERA REDONDA PYREX 2400ml. MAST	6,73	0,00	26,90
3,00	6924625684886	GENER CUCHARA DE CAFE X 12un.	5,36	0,00	16,07
3,00	6924625684855	GENER CUCHARA DE SOPA X 12un.	7,65	0,00	22,96
3,00	6924625684862	GENER TENEDOR DE MESA X 12un.	7,65	0,00	22,96
3,00	6924625684879	GENER CUCHILLO DE MESA X 12un.	13,78	0,00	41,33

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 días
 TOTAL A PAGAR: dos mil noventa y dos con 43/100
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ
 Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock

SUBTOTAL 1	1.868,24
DSTO.	0,00
SUBTOTAL 2	1.868,24
IVA 0%	0,00
IVA 12%	224,19
TOTAL USD	2.092,43

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:



INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO
 Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina
 Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Nahuaspa
 Telefonos: 2-3332-404 Ruc: 1792144566001

PROFORMA

006-001-00006520

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 Segun Resolucion No.826
 del 22/12/2009

FECHA:	01/NOV/2013	PEDIDO No:	006-001-000065
CLIENTE:	CONSUMIDOR FINAL	PAGO:	CONTADO
RUC:	999999999	VENDEDOR:	OFICINA ESTADIO
DIRECCION:			
CIUDAD:	PICHINCHA - QUITO		
TELEFONO:	0		
OBSERV.:			

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
3,00	414050003590	CATER TENEDOR DE TORTA X 12un.	6,29	0,00	18,88
4,00	4891342811401	SUNNE CUBIERTERA HOTELERA CON DIVISIONES	12,76	0,00	51,02
40,00	7702147227960	CRIST COPA AGUA RIOJA 12.75OZ.	0,82	0,00	32,76
40,00	874900048086	BO.RO KALIX COPA PARA VINO BLANCO 33 CL.	3,72	0,00	148,75
40,00	874900515533	BO.RO KALIX COPA PARA VINO TINTO 27 CL.	3,23	0,00	129,28
40,00	874900083025	BO.RO KALIX COPA FLAUTA PARA CHAMPANNE 1	3,17	0,00	126,79
6,00	8004360030150	BO.RO COPA MARGARITA YPSILON 33CL. 6PIEZ	35,06	0,00	210,38
40,00	7702147200321	CRIST VASO AVISPERO LISO LEXINGTON WHISK	0,55	0,00	21,80
40,00	7702147200369	CRIST VASO AV LISO LEXINGTON ROCKS 10.50	0,61	0,00	24,59
4,00	8004360015935	BO.RO JARRA ROLLY 2.5 LITROS	6,48	0,00	25,92
4,00	7806810221009	ILKO RALLADOR ESTANADO DE 4 LADOS CLASIC	2,53	0,00	10,13
1,00	7861026992747	UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI	13,00	0,00	13,00
1,00	7861026992730	UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI	9,96	0,00	9,96
7,00	8001133389415	BO.RO ENSALADERA CAPITOL 7PZ	26,72	0,00	187,06

TIEMPO DE VALIDEZ:	8 dias		
TOTAL A PAGAR:	mil ciento treinta y uno con 56/100		
DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO			
Forma de pago:	Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ		
Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock			
RECIBIDO POR:	ELABORADO POR:		

SUBTOTAL 1	1.010,32
DSTO.	0,00
SUBTOTAL 2	1.010,32
IVA 0%	0,00
IVA 12%	121,24
TOTAL USD	1.131,56

ANEXO N° 66

COTIZACIÓN DE MATERIAL DE LIMPIEZA

HERMINIA SANCHEZ E HIJOS CIA LTDA
ANTONIO MARCHENA OEB-54 Y ANTONIO DE ULLOA
Teléfono: 2549728 / 2904543
RUC 1791753356001

PROFORMA N°
00002458
CONTRIBUYENTE ESPECIAL
Resolución No 636 del 29/12/2005

FECHA: Quito, 4 de November de 2013
CLIENTE: 1717838260 STRUVE DIANA
RUC 1791753356001
DIRECCIÓN CARCELEN
TELEFONO 2803110
CIUDAD

Cant.	Cod	Detalle	Precio	Desc.	P. Unit.	P. Total
1.00	LZ072	JABON LIQUIDO 1 GALON	6.4300	0%	6.4300	6.43
1.00	LZ034	ARRASAGRASA UNISOLUTIONS 1 GL.	5.3100	0%	5.3100	5.31
1.00	LZ108	LIMPIADOR TODO EN UNO D' LIMONENE OZZ 1 G.	15.4600	0%	15.4600	15.46
1.00	LZ013	CLORO OZZ GALON	2.8200	0%	2.8200	2.82
1.00	LZ071	DISPENSADOR PH JUMBO BOBSON	21.0000	0%	21.0000	21.00
1.00	LZ073	DISPENSADOR JABON LIQ. 800 ML D	17.7200	0%	17.7200	17.72
1.00	LZ074	DISPENSADOR TOALLA Z DECORT	20.9900	0%	20.9900	20.99
1.00	LZ064	PH JUMBO FAMILIA Y 250 MTS" C" 2H X4	11.4700	0%	11.4700	11.47
1.00	LZ101	LIMPION INDUSTRIAL NATURAL 650 M FAMILIA	17.2500	0%	17.2500	17.25
1.00	LZ043	DESTAPADOR CAÑERIA	1.1607	0%	1.1607	1.16
1.00	VY005	CEPILLO BAÑO #3 C/BASE	2.2500	0%	2.2500	2.25
1.00	LZ026	ESCOBATA LATINA LA BRUJITA	2.5448	0%	2.5448	2.54
1.00	LZ051	TRAPEADOR JUMBO 30 CM.	3.1875	0%	3.1875	3.19
1.00	HT031	PALA METALICA CON MANGO	6.1800	0%	6.1800	6.18
1.00	PK220	TACHO HERCULES GDE	59.8800	0%	59.8800	59.88
1.00	PK012	TACHO HERCULES GÑTE. 240 LT.	85.8000	0%	85.8000	85.80
1.00	FBS003	FDA. BAS.39 1/2 X 55 PLATA	9.6000	0%	9.6000	9.60
1.00	FBS015	FDA. BASURA 35X47" NEGX10	1.9800	0%	1.9800	1.98
1.00	UM142	BASURERO PEDAL 10 LT.	7.8600	0%	7.8600	7.86
1.00	DC042	ATOMIZ	2.6700	0%	2.6700	2.67
1.00	FPG006	FDA. BLANCA 14X18	2.3751	0%	2.3751	2.38
1.00	LZ057	ESPONJA MASTER BRILL SALVAUNAS	0.4700	0%	0.4700	0.47

Subtotal: 304.41

12 % IVA: 36.53

TOTAL: 340.94

VALIDEZ DE LA PROFORMA: 5 Dias Laborables
TOTAL A PAGAR Trescientos Cuarenta Dólares Con 94/100
FORMA DE PAGO: Efectivo o cheque a nombre de HERMINIA SANCHEZ E HIJOS CIA LTDA

RECIBI CONFORME

MANDE COORDINA,
 DEPARTAMENTO DE SERVICIOS

Matriz : Santa Clara, Antonio Marchena Oe 3-54 y Antonio de Ulloa Telf. 2549728 / 2904543
 Telefax 2544984 Email ventas@jimenez.com.ec

ANEXO N° 67
COTIZACIÓN DE EQUIPOS DE OFICINA

COMOHOGAR S.A. - TODOHOGAR
 TODOHOGAR ELOY ALFAR
 RUC. 1790746119001

QUITO , 30 de Octubre de 2013

STA. DIANA STRUVE
 1717838260
 2805110

PRESENTE.-

Tenemos el agrado de cotizar la siguiente
 mercadería:

CODIGO	DESCRIPCION		REFERENCIA
	CANT	V.U.DOL	
5025232464838	0356	1705	TELEFONO IT
8	BLANCO PANASONIC -CE-		KX-TS520LXW
1		26.99	26.99
			C/REPARACION
5025232658862	0356		2417
1	TELEFONO PANASONIC -CE-		KXTG6711LAB
		63.99	63.99
			INALAMBRICO/IDENTIFICADO
R LLAMA			
887111189288	3564	364	PC 20-8005 AMD
1	DUAL 4GB HP		H5X15AA ABM
		949.99	949.99
			1TB WIN 8 20" WI
838810011134	3513	007	BASURERO C/PEDA
1	L SEMI RDN SIMPLEHUMAN -C-		CM1355
		97.99	97.99
			40LT NEGRO PLA

TOTAL: \$ 1.138.

ANEXO N° 68
COTIZACIONES DE UNIFORMES



**CONFECCIONAMOS UNIFORMES PARA INSTITUCIONES
HOTELERAS, GASTRONOMICAS
Y MEDICAS**

Telefax: 2401 144(Fabrica)
Almacén Quito 2464 567
Almacén Guayaquil 042 682 834
www.mychefcity.com
chefcity2000@yahoo.com

COTIZACION

FECHA: 19 de Octubre del 2013,
DE: Chef City Clothing
PARA:
ATENCION: Srta. Diana Struve
FAX / TELF 987759638
e-mail manadelciel@cdte.net/secrendc@hotmail.com

CANT.	ARTICULO	P. UNID.	TOTAL
	COCINA		
3	Chaqueta Narda color/BL.	28,00	84,00
3	Pantalón tipo calentador / NG. Hasta la T 42	17,00	51,00
3	Gorros Champiñón BL.	5,00	15,00
3	Delantal Frances BL.	14,00	42,00
3	Delantal en v color NG.	8,00	24,00
		TOTAL	216,00

Validez 30 días calendario
IVA: Tarifa 0 (cero) Empresa Artesanal
Entrega 10 días laborables.
Forma de 75 entrada 25% contra entrega
DEPOSITOS Bco. Pichincha Cta. Cte. # 3367319804 Gladys Iza
confirmar depositos o transferencias a chefcity2000@yahoo.com

Magali Merchán
2464-567

El Uniforme**Quicentro****004-001-0002145****Linea completa para todo trabajo**

CODIGO CLIENTE : 50528

FECHA : Sábado, Octubre 19 de 2013

EMPRESA :

R.U.C. / CEDULA : 1724344528

DIRECCION : COTOCOLLAO

TELEFONO: P593A02T2294204

ATENCION:

FAX: PAT

E-MAIL: N/D

CODIGO	DETALLE	CANT	V. UNIT	V. TOTAL
08.13.08.1	CHAQUETA CHEF M/C INDIGO GAB T S	3	16.43 \$	49.29
08.1.03.2	DELANTAL CHEF GABARDINA GRANDE	3	8.57 \$	25.71
10.10.03.1	GORRO CHEF HONGO	3	4.46 \$	13.37
08.1.03.1	DELANTAL CHEF GABARDINA PEQUEÑO	3	7.50 \$	22.50
02.8.01.1	BLUSA M/L CAMISERO DACRÓN T/S	1	13.26 \$	13.26
03.2.01.2	CAMISA M/L DACRÓN T/38	1	13.26 \$	13.26
007	ARTE DE BORDADOS	1	9.38 \$	9.38
SUBTOTAL ANTES DEL IVA				\$ 146.76
DESCUENTO				\$ 0.00
SUBTOTAL CON IVA				\$ 146.76
SUBTOTAL SIN IVA				\$ 0.00
I . V . A				\$ 17.61
TOTAL A PAGAR				\$ 164.37

PLAZO DE ENTREGA : STOCK ENTREGA INMEDIATA

/ o 15 DIAS LABORABLES

FORMA DE PAGO: DE CONTADO

/ 60% AL CONTRATO Y 40% CONTRA ENTREGA

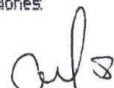
VALIDEZ DE LA PROFORMA: 8 DIAS

~~CHEQUE A NOMBRE DE EL UNIFORME~~

PARA DEPOSITOS O TRANSFERENCIAS: PRODUBANCO CUENTA CORRIENTE No. 02050014176

A PARTIR DE LA TALLA XL(42) SE INCREMENTARA 1 DOLAR POR TALLA

Observaciones:



MARIA ISABEL PAZHAR

*MATRIZ Juan Severino E8-58(135) y Av. 6 de Diciembre Plaza Argentina Telefs: 223-9616 / 254-6500

*QUICENTRO SHOPPING Telefs: 246-1917 * C.C.VILLA CUMBAYA telefs: 289-2922

*C.C. EL BOSQUE Telefs: 226-0451 *SAN LUIS SHOPPING Telefs: 209-0116

www.eluniforme.com.ec e-mail: eluniforme@punto.net.ec





Me gustas

CANELONES DE CAMARON

Deliciosos canelones de camarón crujiente, marinado y saltado con pimiento, ajo y cebolla, bañados en una fina salsa agridulce.

TORTILLITAS DE QUINUA

Delicadas tortillas de Quinoa rellenas de tocino sobre cama de lechuga, Acompañado con tomates cherry y polvo de aceite de aguacate.

RISOTTO DE CARNE

Tradicional risotto de carne rehogada y dorada, aromatizado con laurel, cebollín y azafrán y Su infaltable toque de vino blanco y aceite de oliva.

SORBETE DE FRUTOS ROJOS

Refrescante sorbete de frutilla y mora

ESPUMA DE DURAZNO

Deliciosa espuma de durazno acompañada de frescas fram-buesas y bañada en salsa de chocolate y crema chantilly

PRECIO 24,21\$

Nuestros precios incluyen IVA



Me encantas

ROLLO DE TILAPIA GRILL

Deleitable rollo de tilapia al grill acompañado de papas saltadas en aceite de oliva
Y bañadas en la tradicional salsa branca sazónada con nuez moscada.

MINI BROCHETAS DE CERDO

Pequeñas brochetas de cerdo con cubos de piña a la parrilla, bañado en deliciosa salsa de miel.

FETUCCINI CON CAMARÓN A LA NARANJA

Tradicional fetuccini salteado en albahaca, servido con crocantes camarones sazonados y sofritos en ajo, ají rocoto, naranja y salsa de tomate, bañados en su salsa y acompañados con vegetales.

SORBETE DE CITRICO

Fresco sorbete de limón mandarina

TORTA DE ALMENDRAS

Exquisita torta de almendras aromatizada con licor de amaretto, bañada con Sirope y cubierta de almendras troceadas, servida con ligero aire de naranja y salsa de chocolate

PRECIO 25,13\$

Nuestros precios incluyen IVA



Te adoré

CREPE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Agradable crepe a base de espinaca relleno con pollo asado, Acompañado de deliciosa salsa de champiñones a la nuez moscada.

CALAMARES APANADOS EN SALSA DE MANGO

Crocantes calamares apanados con eneldo, bañados en suave salsa de mango, acompañados con chips de camote.

PAVO EN SALSA DE TAMARINDO

Apetitosos filetes de pavo al horno en salsa de tamarindo, acompañado de papas cocinadas y crujiente ensalada de zucchini y pimiento salteados.

SORBETE DE PIÑA Y NARANJA

Refrescante sorbete de piña con naranja

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO

Deleitosa cheesecake de chocolate blanco, cubierto con sabrosa salsa de frambuesas y mora.

PRECIO 26,94\$

Nuestros precios incluyen IVA



PICADAS

PICADA SIMPLE

Bandeja simple de quesos y embutidos como queso brie, queso mozzarella, jamón ahumado y longaniza, acompañados de aceitunas y tomates cherry.

PRECIO 19,45\$

PICADA MIXTA

Bandeja mixta surtida de salami, tocino, jamón espalda, queso cheddar y queso holandés, acompañado con pickles, tomates cherry, aceitunas verdes, aceitunas negras y deliciosos champiñones.

PRECIO 20,31\$

ALITAS BBQ

Deliciosas alitas bañadas en la tradicional salsa BBQ

PRECIO 17,91\$

CAMARONES AJONJOLÍ EN SALSA DULCE

Crujientes camarones marinados y apanados en ajonjolí, bañados en deleitosa salsa dulce, acompañado con frescas hojas de col y lechuga.

PRECIO 19,62\$

Nuestros precios incluyen IVA



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

JUGO DE MORA 2,96,\$
JUGO DE FRUTILLA 2,93\$
TÉ VERDE MENTA/CARDAMOMO 3,00\$
AGUAS AROMÁTICAS 2,82\$
Té de toronjil,, jengibre y manzanilla.
COCACOLA 2,75\$
AGUA SIN GAS 2,48\$
AGUA CON GAS 2,62\$

CERVEZA

CLUB VERDE 4,99\$
PILSENER 4,76\$

CAFÉS

CAFÉ ESPRESSO 2,83\$
CAFÉ AMERICANO 2,83\$
FROZEN CAFÉ LATTE 3,04\$
Delicioso café frío con leche, helado de vainilla, crema chantilly y un toque de canela

COCTELES

MOJITO 9,57\$
(Ron blanco, hierbabuena, limón, soda).
CUBA LIBRE 9.54\$
(Ron, cocacola, limón,).
MARGARITA 9,73\$
(Tequila, licor de naranja, limón).

VINOS

CABERNET SAUVIGNON. 11,29\$
MALBEC. 11,51\$
MERLOT. 11,65\$

Nuestros precios incluyen IVA

Av República del Salvador N18-340 y Shyris



www.datinguio.com.ec

