



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO
“DEL CUENTO DE PINOCCHIO” CON OFERTA DE COMIDA ITALIANA.

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

Profesor Guía
Chef Hernán Dávila

Autora
Carolina Giselle Herrera Eguez

Año
2014

Declaración Profesor Guía

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

Hernán Dávila

Tecnólogo Hotelero

CI: 170686531

Declaración de autoría del estudiante

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

Carolina Giselle Herrera Eguez

CI: 0604411884

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la Universidad de las Américas, a mis maestros, profesores y todos quienes han aportado con parte de su conocimiento para que pueda crecer profesionalmente.

Gracias por abrirme las puertas a la hermosa carrera de gastronomía

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios. A mi familia entera, pero sobre todo a mis padres, Patricio y Leticia.

A mis hermanos Camila y Favio. A mi tía, Anita.

A mi compañero, Dennis y su hermosa familia, y a Giselle.

Sin todos, no hubiese logrado esta meta, este trabajo es para ustedes.

RESUMEN

“Ristorante Il Piccolo Pinocchio” es un restaurante que combina lo mejor de la gastronomía italiana de calidad con lo atractivo de la temática de un cuento popular italiano Pinocho.

El restaurante es un negocio que se encuentra localizado en la ciudad de Quito, en la zona de la Floresta. Este sector de la ciudad, es conocido por ser uno de los barrios más importantes, ya que aquí se encuentran varios restaurantes y establecimientos que atraen a turistas y a locales.

“Il Piccolo Pinocchio” está dirigido a un grupo de personas con una edad que oscila entre los 30 y 45 años, siendo la mayoría de ellos hombres y con un rango de precios dispuestos a pagar entre 20 y 30 dólares.

Por otro lado, tomando en cuenta la importancia del uso del mercadeo en el negocio; el restaurante se introduce al mercado local, con publicidad en el Menú Express y redes sociales.

En la parte legal, el restaurante cumple con todos los permisos de funcionamiento, licencias y certificados, tanto en manipulación de alimentos y salud como de seguridad.

En la parte social, el negocio busca animar el desarrollo de sus trabajadores, no solo para el mejor desempeño, sino para lograr un mejor estilo de vida, esto se logra a través de capacitaciones para concientizar la importancia del buen uso de los recursos. Igualmente, en la parte financiera, el negocio precisa un monto inicial necesario para emprender sus actividades. El valor de 15.000 dólares, obtenidos mediante un ente bancario, es utilizado para la compra de equipos, utensilios, muebles y varios. Fijando un plazo de cinco años a pagar y con una tasa de interés del 15%, gracias a las ventas presupuestadas, y con una rotación del 70%; el negocio resulta redituable, ya que en el primer año consigue una utilidad neta de 29,319.10 dólares. Por lo tanto, el plan de negocios presentado a continuación, es un plan factible de realizar tanto en la parte administrativa, financiera, social, legal, y de mercadeo.

ABSTRACT

“Ristorante Il Piccolo Pinocchio” is a restaurant that combines the best Italian cuisine with the attractiveness of the theme of an Italian folk tale Pinocchio.

The restaurant is a business which is located in the city of Quito, in a zone called “La Floresta”. This zone is known for being one of the most important areas because here are several restaurants and establishments that attract tourists and local.

“Il Piccolo Pinocchio” is focused to a group of people with ages ranging between 30 and 45 years, being the most of them men and with a range of prices willing to pay between 20 and 30 dollars.

On the other hand, the importance of the use of marketing in business; the restaurant is introduced to the local market, with advertising in the Express Menu and social networks.

On the legal side, the restaurant has all operating permits, licenses and certificates, not only in food handling and health but also in safety.

On the social side, the business seeks to encourage the development of their employees, not only for the best performance in the business, but for a better lifestyle, this is achieved through training, by educating the employees the responsible of the importance of the proper use of resources.

At the same time, in the financial side, the business needs an initial amount of money to start their activities. The value of \$ 15,000, obtained by a banking entity, is used to purchase equipment, utensils, furniture and more.

Setting a term of five years to pay an interest with rate of 15%, thanks to sales budgeted, and a rotation of 70%; the business is profitable, because in the first year achieved a net profit of \$. 29,319.10

Therefore, the business plan presented below is a feasible plan to perform the administrative, financial, social, legal, and marketing.

ÍNDICE

1. Capítulo I Introducción.....	1
1.1. Problema.....	2
1.2. Justificación del negocio.....	3
1.3. Definición del concepto.....	4
1.4. Datos Generales.....	4
1.4.1 Misión.....	4
1.4.2 Visión.....	4
1.5. Plan Estratégico.....	4
1.5.1. Objetivo General.....	4
1.5.2. Objetivos específicos.....	5
1.6. Segmentación.....	5
1.6.1. Segmentación Geográfica.....	6
1.6.2. Segmentación Demográfica.....	6
1.6.3 Segmentación Psicográfica.....	6
1.7. Expectativas de la propuesta.....	7
1.7.1. Sanidad.....	7
1.7.2. Servicio.....	7
1.7.3. Rentabilidad.....	7
1.8. Segmento de mercado Potencial.....	7
1.9. Recolección de datos.....	8
1.9.1. Cualitativo.....	8
1.9.2. Cuantitativo.....	8
1.9.3. Resultados.....	8
Capítulo II: Descripción de Negocio.....	17
2.1. Posición competitiva FODA.....	17
2.2. Nombre del establecimiento.....	18
2.3. Ubicación.....	18

2.4. Diseño.....	19
2.5. Decoración e infraestructura.....	20
2.6. Planos.....	24
2.7. Organigrama del negocio.....	25
2.7.1. Organigrama Estructural.....	25
2.7.2. Organigrama por puestos de trabajo.....	26
2.8. Personal Inicial.....	27
2.9. Descripción de puestos de trabajo.....	27
2.9.1. Gerente/ Administrador/ Comprador.....	27
2.9.2. Chef de partida.....	27
2.9.3. Cocinero polivalente.....	28
2.9.4. Jefe de Servicio.....	28
2.9.5. Mesero.....	28
2.9.6. Guardia.....	28
2.9.7. Contador.....	29
2.10. Reclutamiento y selección.....	29
2.11. Capacitación y evaluación.....	29
2.12. Horarios de Brigada de trabajo.....	30
2.13. Rotación.....	30
2.14. Uniformes del personal.....	31
Capítulo III. Análisis de la Competencia.....	34
3.1. La Briciola.....	34
3.1.1. Análisis de la carta.....	34
3.1.2. Precios.....	34
3.1.3. Tipo de decoración.....	35
3.1.4. Capacidad del establecimiento.....	35
3.1.5. Valores Agregados.....	35
3.1.6. Segmento del Mercado.....	35
3.2. Ristorante Villa Italiana.....	36
3.2.1. Análisis de la carta.....	36

3.2.2.Precios.....	36
3.2.3.Tipo de decoración.....	36
3.2.4.Capacidad del establecimiento.....	36
3.2.5.Valores Agregados.....	36
3.2.6.Segmento del Mercado.....	36
3.3. Le Arcate.....	37
3.3.1.Análisis de la carta.....	37
3.3.2.Precios.....	37
3.3.3.Tipo de decoración.....	37
3.3.4.Capacidad del establecimiento.....	37
3.3.5.Valores Agregados.....	37
3.3.6.Segmento del Mercado.....	37
3.4. Bocatto da Fiorentino.....	38
3.4.1.Análisis de la Carta.....	38
3.4.2.Precios.....	38
3.4.3.Tipo de Decoración.....	38
3.4.4.Capacidad del establecimiento.....	38
3.4.5.Valores Agregados.....	38
3.4.6.Segmento de Mercado.....	38
3.5. Sugo Cucina Italiana.....	39
3.5.1.Análisis de la carta.....	39
3.5.2.Precios.....	39
3.5.3. Tipo de decoración.....	39
3.5.4.Capacidad del establecimiento.....	39
3.5.5.Valores Agregados.....	39
3.5.6.Segmento del Mercado.....	39
4.1. Permisos de Funcionamiento.....	40
4.2. Contratos de trabajo.....	41
4.2.1. Tipo de contrato de tiempo fijo.....	41
4.2.2. Ejemplo de contrato de trabajo a plazo fijo.....	41
Capítulo V. Marco Teórico.....	44

5.1. Plan de negocios.....	44
5.2. Definición de una empresa.....	44
5.2.1. Objetivos de una empresa.....	45
5.3. Definición de Restaurante.....	45
5.3.1. Restaurante Temático.....	46
5.4. Localización de un restaurante.....	46
5.4.1. Accesibilidad.....	46
5.4.2. Exceso de Tráfico.....	47
5.4.3. Zona Comercial.....	47
5.4.4. Elección de local correcto.....	47
5.5. Clientes Potenciales.....	47
5.6. Gastronomía Italiana.....	48
Capítulo VI. Plan de Marketing.....	49
6.1. Plan de Marketing.....	49
6.1.1. Objetivos de Marketing.....	49
6.1.2. Estrategias de Marketing.....	49
6.2. Marketing Mix.....	50
6.2.1. Estrategias de Precio.....	51
6.2.2. Estrategias de promoción.....	51
6.2.3. Estrategias de Publicidad.....	52
6.3. Logotipo e Isotipo.....	53
6.3.1. Pantone.....	53
6.3.2. Tarjetas de Presentación.....	54
6.4. Políticas.....	55
6.4.1. Políticas del producto.....	55
6.4.2. Políticas de Proveedores.....	56
6.4.3. Políticas del restaurante.....	56
6.5. Responsabilidad Social.....	57
Capítulo VII. Análisis Financiero.....	58

7.1. Capacidad Máxima.....	58
7.1.1. Cálculo capacidad máxima al mes.....	58
7.2. Rotación de Clientes.....	58
7.3. Inversión Inicial.....	59
7.4. Fuentes de financiamiento.....	64
7.4.1. Opción 1.....	64
7.4.2. Opción 2.....	64
7.5. Préstamo Bancario.....	65
7.6. Punto de Equilibrio.....	71
Capítulo VIII. Plan de Operaciones.....	72
8.1. Definición de Recetas Estándar.....	72
8.1.1. Recetas Estándar.....	72
8.2. El Menú.....	72
8.2.1. Entradas.....	73
8.2.2. Ensaladas.....	73
8.2.3. Pizzas.....	73
8.2.4. Pasta fresca.....	74
8.2.5. Carnes, aves, pescados.....	74
8.2.6. Lasaña.....	75
8.2.7. Postres.....	75
8.2.8. Bebidas.....	75
8.2.9. Vinos.....	75
9. Conclusiones.....	76
10. Recomendaciones.....	77
11. Referencias.....	78
12. Anexos.....	84

1. Capítulo I Introducción

De acuerdo a la definición que podríamos encontrar en artículos de la web relacionados a la temática de un restaurante podremos encontrar que estos, son clasificados por el tipo de comida ofrecida.

“Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana y la cocina china, pero también cocina mexicana, cocina japonesa, cocina española, cocina francesa, cocina peruana, cocina colombiana, cocina tailandesa, restaurantes espectáculo, entre otros.”

Es así como podríamos citar a fin de poder asistir más en el tema tanto del concepto del mismo como su justificación, la literatura tomada del fan page “Mundo restaurante” el cual señala.-

“Para romper con la estructura de los típicos restaurantes, en la modernidad se han creado los famosos restaurantes temáticos. Como lo dice su nombre el concepto del restaurante se trata en su totalidad de un tema o estilo. Hoy en día en algunos países existen estos restaurantes temáticos haciéndolos totalmente diferentes a los comunes y haciendo que su clientela viva una experiencia única al momento de acudir a estos”

La imaginación vuela al momento de poner una temática innovadora a un restaurante, pues el concepto puede resultar para algunos inverosímil, pero que sin embargo resulta una idea muy atractiva para los clientes. Un ejemplo muy claro es el restaurante de hielo, en donde todo, infraestructura, menaje, decoración, mesas, sillas y todo está hecho de hielo, por lo que para ingresar se necesita ropa que soporte los -2 a -15 grados centígrados.

Por otro lado, existen restaurantes que con su nombre hacen alusión a algún personaje importante o famoso como lo es el caso del restaurante Obama ubicado en Barcelona haciendo alusión al presidente de los Estados Unidos Barack Obama.

Por tanto después de haber saltado la barrera de lo convencional que es el servicio exclusivo de acudir por satisfacer al paladar fino, hoy por hoy muchos restaurantes innovadores hacen mención o referencia hacia algún personaje en

especial el cual podría ser por su relevancia de persona considerado como “ricos y/o famosos”, u otros temas como la selva, los animales, la música, una época en específico como los 80s, o incluso la medicina.

En fin, los restaurantes temáticos poco a poco se han ganado un gran atractivo a la hora de comer, y sin duda es imposible no quedarse con las ganas de acudir a un lugar como estos.

1.1. Problema

El sector turístico y hotelero del Ecuador ha crecido enormemente en los últimos 6 años. Según la literatura encontrada en la web de la “Revista La Barra”, esto se debe a que ha incrementado el movimiento turístico y la capacidad adquisitiva de las personas. Por lo tanto, grandes inversionistas nacionales, y cadenas internacionales han seleccionado al Ecuador como un destino para administrar sus negocios.

De acuerdo con el INEC, el sector de servicios en Pichincha, también ha crecido a pasos agigantados.

Desde el año 2002 hasta el 2007, no solo han aumentado el número de establecimientos, (de 79.000 a 101.00). Sino que también ha resultado muy rentable, (de 115, 142,584.00 a 244, 272,276.00 millones de dólares). Por lo que resulta atractivo para nuevos emprendedores invertir en Pichincha.

Un cantón muy productivo, no solo para Pichincha, sino también del país, es Quito. Con 2239.191 habitantes registrados en el 2010, y 2781.641 proyectados para el 2020. Este cantón es uno de los lugares con mayor afluencia de gente, incluso mayor que Guayaquil con 2723.665

Según la encuesta nacional de ingresos y gastos de Hogares en la capital, publicada por el INEC, registro que los ciudadanos, gastan más en alimentos y bebidas no alcohólicas. En el 2012, los ciudadanos gastaron 70262.954.7 y 68985166.7 dólares respectivamente.

Es necesario resaltar además, que vivimos en un mundo en donde los cambios suceden tan rápido que es difícil tener el tiempo para adecuarse a cada uno de ellos.

En un mundo globalizado, donde los cambios suceden tan rápido es necesario adecuarse a cada uno de ellos; notamos que el estilo de vida, no es igual que al de 10 años atrás, los consumidores son más exigentes, más ocupados y con más obligaciones. Por lo que para los nuevos emprendedores, resulta sencilla la idea de crear, administrar y controlar establecimientos dedicados a comida para este tipo de clientes.

En lo referente a la comida italiana, platillos como la pizza, los spaguettis, son los más reconocidos. El gran sabor de su comida y el aroma es lo que le da la reputación ya lograda.

Se trata de una cocina con fuerte carácter tradicional, muy sectorizada por regiones y heredera de largas tradiciones, que ha sabido perpetuar recetas antiguas.

El siguiente proyecto busca establecer, la mejor manera para montar un restaurante de comida italiana temática en el norte de la ciudad de Quito.

1.2. Justificación del negocio

La creación de “Il Piccolo Pinocchio” se da con la finalidad de proporcionar a Quito y al Ecuador un restaurante de cocina italiana con una temática diferente, emprendedora y original. La propuesta es exclusiva porque habrá diferente manejo de la imagen y decoración, donde los clientes se sientan atraídos y a gusto, por el exquisito sabor, el tipo de servicio y el estilo.

Recordemos que la originalidad, siempre llama mucho la atención. Muchas personas dedicadas a la gastronomía, basan esta originalidad en distintos factores. Ya sea en la particularidad de sus platos, la decoración, el tipo de servicio, el estilo, etc.

Este tipo de lugares, muestra una nueva opción para clientes que se atreven a lo diferente. No importa que tan bizarra o extravagante resulte la temática de un lugar. Lo importante conlleva en lograr que los comensales acepten la idea del negocio.

1.3. Definición del concepto

Brindar un servicio de donde a más de prevalecer los valores de calidad, prestancia en el servicio y demás, se desarrollará la idea del famoso cuento escrito por Carlo Collodi: ***Pinocchio***.

En el restaurante “Il Piccolo Pinocchio” se ofertara una gran variedad de platillos tradicionales de Italia, dirigiéndose éste para comensales con un nivel económico medio alto. La decoración será inspirada en el cuento, juguetes en las paredes, relojes de madera, mesas y sillas de colores, mucha iluminación.

Los meseros se disfrazaran de Pinocho, Pepito Grillo e incluso de Gepetto.

1.4. Datos Generales

1.4.1 Misión Ser el mejor restaurante de comida italiana en la zona centro/norte urbana de Quito al ofrecer un servicio atractivo combinado con la temática del cuento de Pinocchio.

1.4.2 Visión Posicionarse como el restaurante italiano número 1 conocido por los ecuatorianos. Y con proyección a un mercado internacional.

1.5. Plan Estratégico

1.5.1. Objetivo General

Brindar platillos propios de la gastronomía italiana donde los mismos puedan ir de la mano de nuevas y jóvenes propuestas gastronómicas. Donde la

sobriedad y exquisitez de los mismos, interactúen con el entretenimiento del servicio de un famoso cuento: Pinocho.

1.5.2. Objetivos específicos

A corto Plazo:

- Definir si el negocio resulta factible o no.
- Determinar el financiamiento que llevara montar el negocio y mantenerlo en crecimiento.
- Determinar el mercado objetivo potencial.
- Determinar si el negocio resulta atractivo.

A mediano plazo:

- Lograr la rentabilidad del negocio.
- Conseguir el posicionamiento del negocio en la rama de la cocina italiana.

A largo plazo:

- Conseguir el reconocimiento y asistencia de los clientes en la ciudad de Quito.

1.6. Segmentación

En los últimos años, la propuesta gastronómica de la ciudad de Quito se ha ido incrementando. Esto sucede porque las personas ven a la comida de manera diferente. Sentarse tan solo a comer no es lo importante, la experiencia se mejora cuando a ello le sumamos un buen ambiente y un excelente servicio.

“Mediante la segmentación de mercados, las compañías dividen mercados grandes y heterogéneos en segmentos más pequeños a los cuales se puede llegar de manera más eficaz con productos y servicios congruentes con sus necesidades únicas” (Kotler y Armstrong 2008, pp. 165)

1.6.1. Segmentación Geográfica

Este tipo de segmentación divide al mercado en factores geográficos como naciones, estados, ciudades, vecindarios. El restaurante está dirigido para el segmento de mercado urbano centro norte de Quito.

1.6.2. Segmentación Demográfica

Este tipo de segmentación divide al mercado en factores como la edad, el género, la educación, la nacionalidad, el estatus económico, labor etc.

Por ello:

Genero del consumidor: Hombre y mujeres.

Educación: Universitario.

Nacionalidad: ecuatoriana en su mayoría, no se descarta extranjeros.

Labor: El restaurante no está dirigido a un grupo de personas con una labor en específico pero la zona está rodeada de oficinas, bancos y hoteles.

Edad: Un rango de 30 a 45 años. Edad de mayor productividad y mayor poder adquisitivo.

Estatus económico: Salario de 400 dólares en adelante.

1.6.3 Segmentación Psicográfica

Personalidad: Personas dispuestas a experimentar la experiencia que ofrece el restaurante, que les guste divertirse de una manera distinta. Flexibles y relajados.

Estilo de vida: Personas innovadoras para nada rutinarias o convencionales.

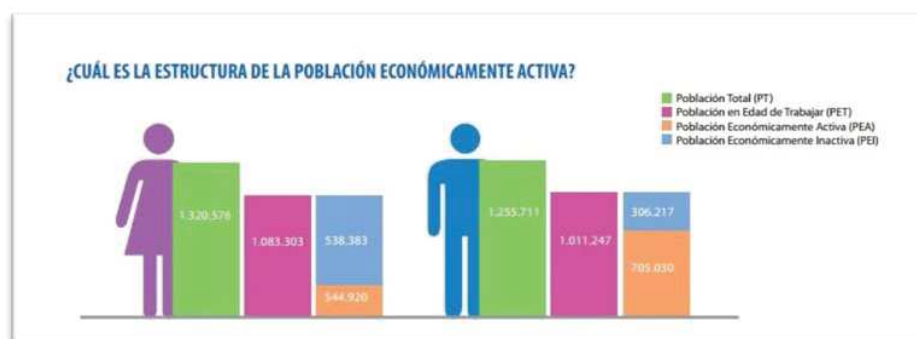


Figura 1. Población Económicamente Activa

Tomado de INEC (Resultados provinciales Pichincha)

1.7. Expectativas de la propuesta

El proyecto busca ser eficiente en distintos aspectos:

1.7.1. Sanidad

Los platos del menú ofertados, no solo serán distinguidos por el buen sabor y presentación, sino que además, se rigen a las correctas normas de sanidad y procesamiento de alimentos. Controlando procesos como el transporte, la manipulación, el procesamiento y el almacenamiento de los alimentos. De esta manera no solo conseguimos la calidad, sino que evitamos posibles enfermedades o incluso accidentes.

1.7.2. Servicio

Un aspecto a destacar del proyecto, sin duda alguna, es el servicio. El servicio, es un aspecto que debe ser trabajado rigurosamente, ya que es el personal de esta área, quien representa a todos los que trabajan en conjunto dentro del restaurante.

Por lo tanto, el personal debe tener por sobretodo lo siguiente: sencillez, gentileza, cordialidad, eficiencia, pero también, debe ser muy alegre, espontaneo para lograr caracterizar a los personajes.

El negocio tiene como factor clave demostrar la temática del restaurante. Por ello, es indispensable el personal de servicio este muy capacitado. En la descripción de puestos, se definirá mucho más las actividades que debe realizar el personal.

1.7.3. Rentabilidad

El negocio debe funcionar por sí mismo. Es decir, debe generar ingresos. En la parte financiera se detallará este punto.

1.8. Segmento de mercado Potencial

El proyecto realizado está dirigido a personas económicamente activas, ya sean hombres o mujeres, de un rango de edad de 30 a 45 años, con un salario mínimo de 400 dólares, de la ciudad de Quito, que estén ubicados en la zona Centro norte urbana de la ciudad, que gusten de la comida italiana y que estén dispuestos a experimentar la temática del negocio.

1.9. Recolección de datos

Para la recolección de los datos, se utilizó como herramienta la encuesta. La encuesta es un estudio observacional en el cual el investigador busca recaudar datos por medio de un cuestionario pre diseñado. (Wikipedia, 2013)

1.9.1. Cualitativo

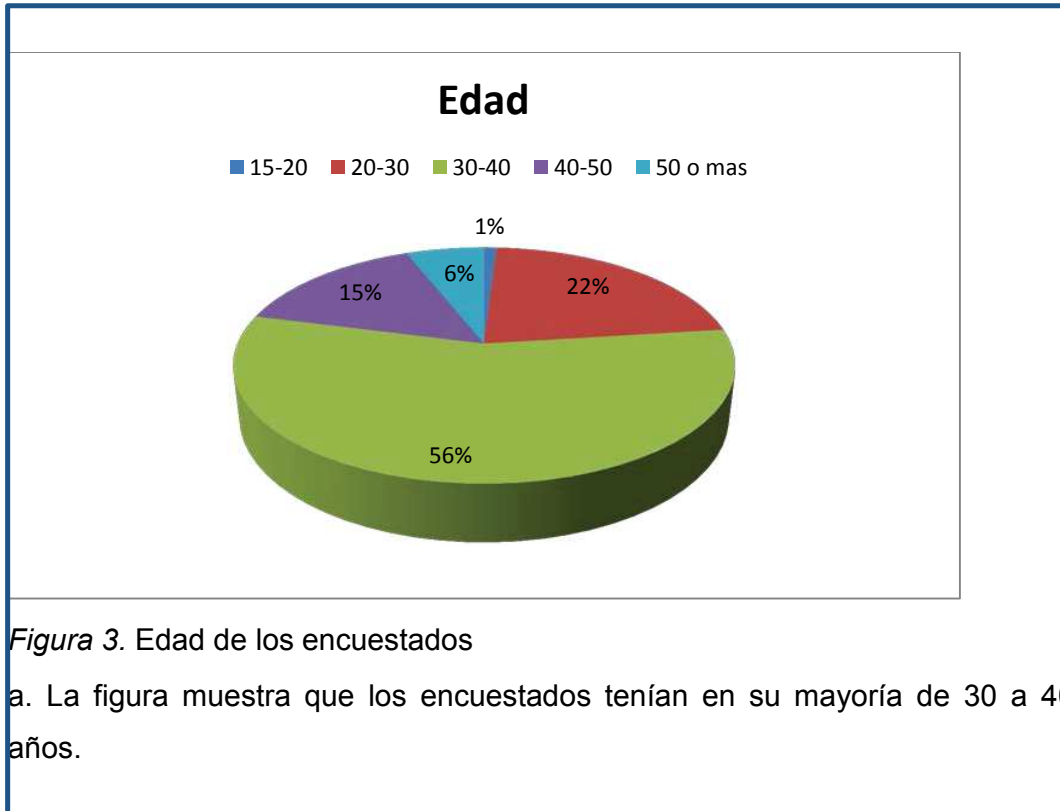
Se pudo recolectar datos de suma importancia para el proyecto, y se pudo observar comportamientos, hábitos e incluso el poder adquisitivo de las personas.

1.9.2. Cuantitativo

Se realizaron 150 encuestas. Fueron todas realizadas personalmente en el barrio de la Floresta y puntos aledaños como la Mariscal, La Gonzales Suarez, La Colón, Parte superior de Guápulo y La Pradera.

1.9.3. Resultados





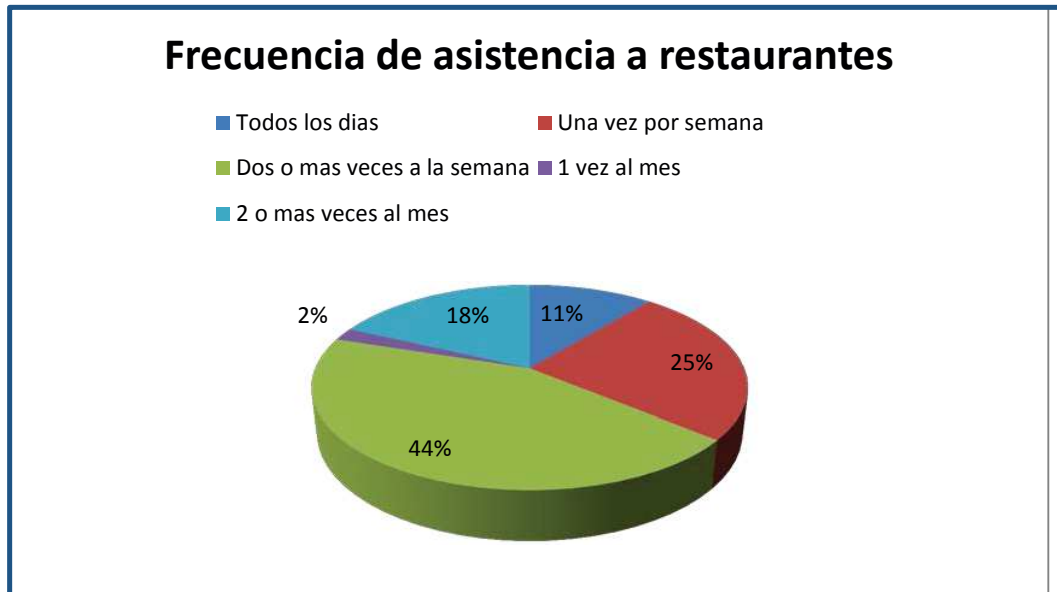
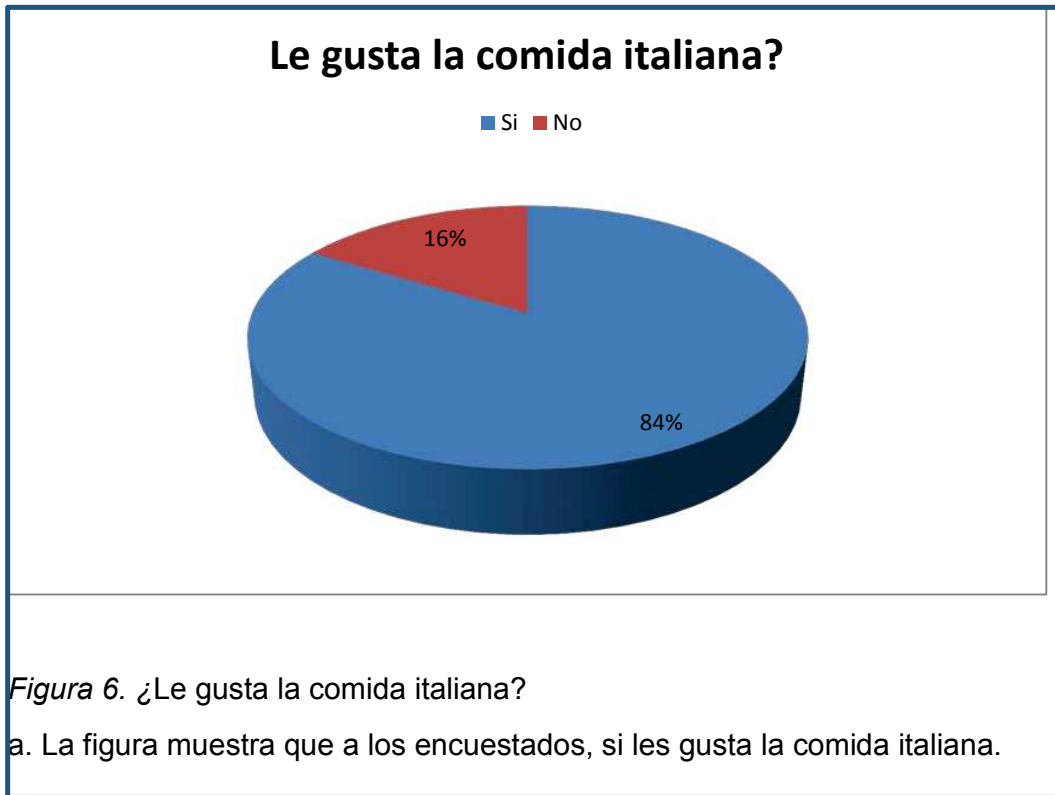


Figura 4. Frecuencia de asistencia a restaurantes

a. La figura muestra el número de veces que las personas acuden a un restaurante. Siendo el mayor, dos o más veces a la semana.





Cuál de los siguientes platillos prefiere?

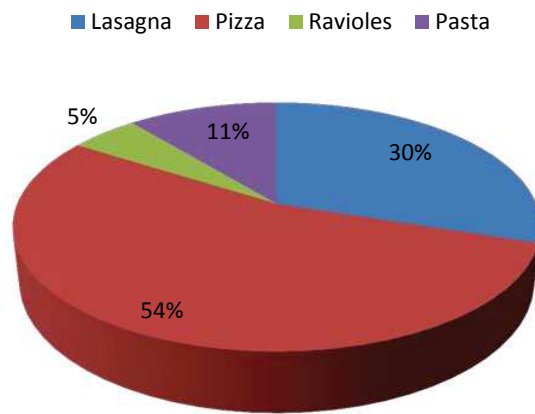
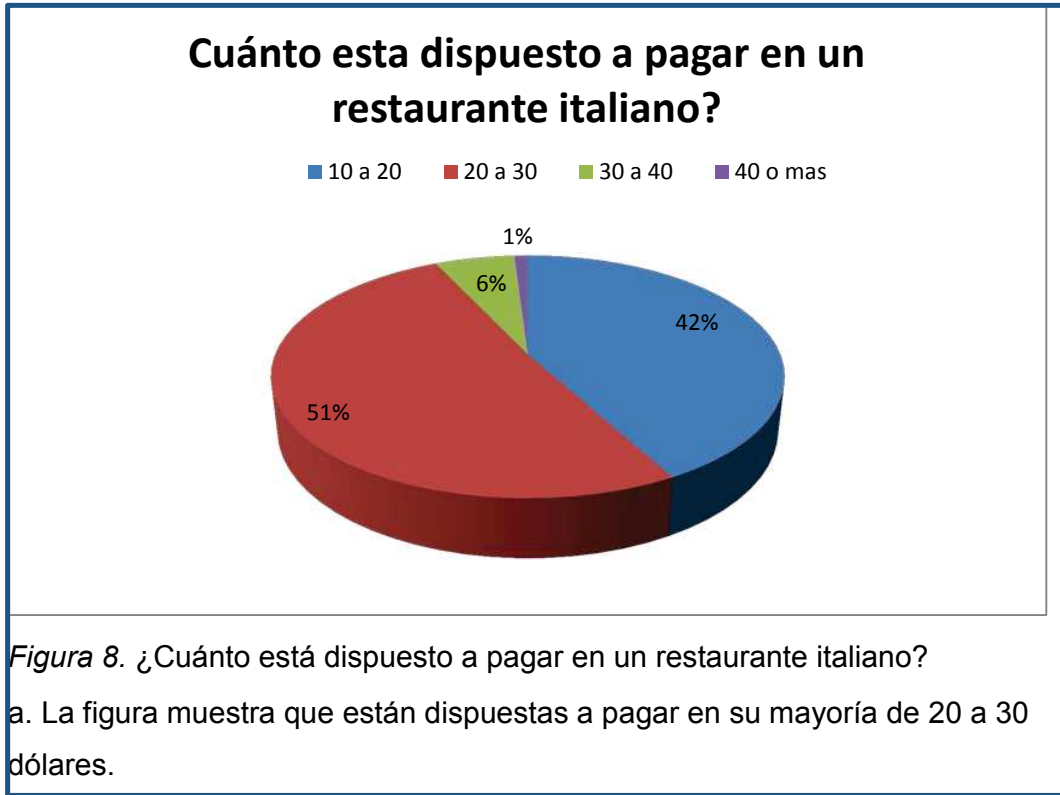


Figura 7. ¿Cuál de los siguientes platillos prefiere?

a. La figura muestra que los encuestados prefieren la pizza.







Capítulo II: Descripción de Negocio

2.1. Posición competitiva FODA

Fortalezas:

- El negocio tiene un ambiente llamativo, atractivo.
- Excelente servicio por parte del staff, es divertido, por los disfraces y caracterización.
- La comida italiana tiene buena aceptación.

Oportunidades:

- Gran rentabilidad por ingresos. Según el INEC, el segmento de servicios en Pichincha, hasta el año 2007, recibió 244.272.276,00 dólares. Desde el año 2002, esta cifra ha ido aumentando y lo sigue haciendo en la actualidad.
- Gran afluencia de gente por ser una zona comercial. (sector universidad Católica, barrio la floresta)

Debilidades:

- Al ser un restaurante nuevo, es poco conocido por el mercado.
- Competencia con marcas ya posicionadas.
- Falta de capital inicial.

Amenazas:

- La competencia en el sector al ser un lugar donde se sitúan gran variedad de restaurantes.
- La variedad de restaurantes de comida italiana.

2.2. Nombre del establecimiento

“Ristorante Il piccolo Pinocchio” es el nombre que tomará el restaurante. Se seleccionó este nombre, porque Pinocho es el nombre del cuento que el negocio quiere adoptar para su decoración y temática en general. Y en italiano, para que se sepa la oferta del tipo de comida.

2.3. Ubicación

Como lo redacta un artículo del diario “El Comercio” (El Comercio, 2009) la zona de la Floresta, en los últimos años, se ha convertido en una zona de restaurantes muy importante. “A lo largo de la avenida Isabel la Católica, se han colocado más de 10 diferentes tipos de restaurantes con distinta variedad de comida”

En esta zona, hay gran variedad de establecimientos, y la gente que acude a este sitio, está acostumbrada a pagar entre 8 y 20 dólares por el servicio. Tal y como lo narra el artículo, Daniela Rodas gerente del restaurante peruano “Segundo Muelle” dice que eligió este sector por la gran afluencia de gente.

Este sector, resulta aún más atractivo porque está situado cerca de excelentes hoteles como el Swissotel y la presencia de oficinas a los alrededores”. Lo que resulta en una zona comercial importante, en donde las oportunidades de crecimiento son significativas.

Por estas razones el negocio estará ubicado en la zona de la floresta, ya que así será más fácil poder llegar al segmento de mercado que el restaurante desea acceder.

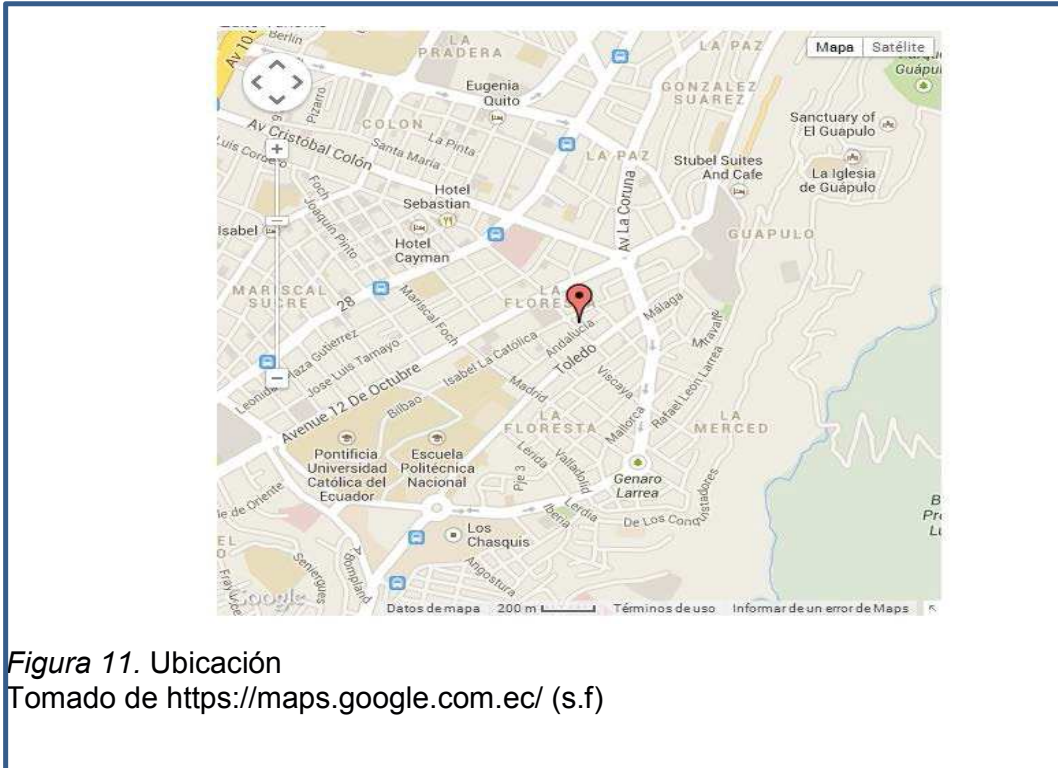


Figura 11. Ubicación
Tomado de <https://maps.google.com.ec/> (s.f)

2.4. Diseño

Para la creación de este proyecto, la decoración es una parte fundamental, puesto que la temática es la parte atractiva, innovadora e incluso esencial dentro del desarrollo del restaurante.

Citando a el artículo publicado por Nora Vasconcelos, (www.obrasweb.mx, 2013) “Ya sea que se trate de comida rápida, de un menú internacional o de cocina gourmet, el diseño de los espacios interiores de los restaurantes puede ser un ingrediente esencial para atraer a la clientela.”

Por lo cual, podemos decir con certeza, que es de suma importancia contar con un diseño innovador y atractivo que ayude a que la experiencia dentro del restaurante resulte inolvidable.

Desde los colores, los materiales a utilizar, todo dentro del restaurante, ira de la mano con el cuento de Pinocho.

2.5. Decoración e infraestructura

Para conseguir ese atractivo tan importante, el restaurante contará con cuatro espacios que relataran el cuento:

- **Espacio 1:** La casa de Guepetto y su carpintería. En este lugar estarán, relojes de madera, juguetes de muchos colores, luces. Haciendo alusión a la primera parte del cuento.



Figura 12.
de Guepetto.

La casa

Tomado de Ferguson N., Jackson W., Luske H., Sharpsteen B., Roberts B., Kinney J., Hee T. (Directores). Disney W. (Productor). (1940) *Pinocho* “[Película]” “Estados Unidos: Walt Disney Productions”

- **Espacio 2:** El teatro y el malvado titiritero. En esta sección del restaurante estarán marionetas de madera en las paredes. Abra además una jaula en el techo. Ya que según el cuento, Pinocho es encerrado en una jaula.



Figura 13. El teatro

Tomado de Ferguson N., Jackson W., Luske H., Sharpsteen B., Roberts B., Kinney J., Hee T. (Directores). Disney W. (Productor). (1940) *Pinocho* “[Película]” “Estados Unidos: Walt Disney Productions”



Figura 14. El malvado titiritero

Tomado de Ferguson N., Jackson W., Luske H., Sharpsteen B., Roberts B., Kinney J., Hee T. (Directores). Disney W. (Productor). (1940) *Pinocho* “[Película]” “Estados Unidos: Walt Disney Productions”

- **Espacio 3:** La isla de los juegos. Aquí abran todo tipo de juguetes, caballos de madera, un carrusel, decoración en forma de dulces.



Figura 15. La Isla de los Juegos.

Tomado de Ferguson N., Jackson W., Luske H., Sharpsteen B., Roberts B., Kinney J., Hee T. (Directores). Disney W. (Productor). (1940) *Pinocho* “[Película]” “Estados Unidos: Walt Disney Productions”

- **Espacio 4:** La ballena y el mar. Según el cuento, Guepetto se queda atrapado en el estómago de una ballena. Por ello, abran anclas, cuerdas, el timón, pero también, peces de colores, caballos de mar, corales. Toda esta decoración, hecha en plástico y muy colorida.



Figura16. La ballena y el mar.

Tomado de Ferguson N., Jackson W., Luske H., Sharpsteen B., Roberts B., Kinney J., Hee T. (Directores). Disney W. (Productor). (1940) *Pinocho* “[Película]” “Estados Unidos: Walt Disney Productions”

2.6. Planos

(Ver parte final en anexos)

2.7. Organigrama del negocio

2.7.1. Organigrama Estructural

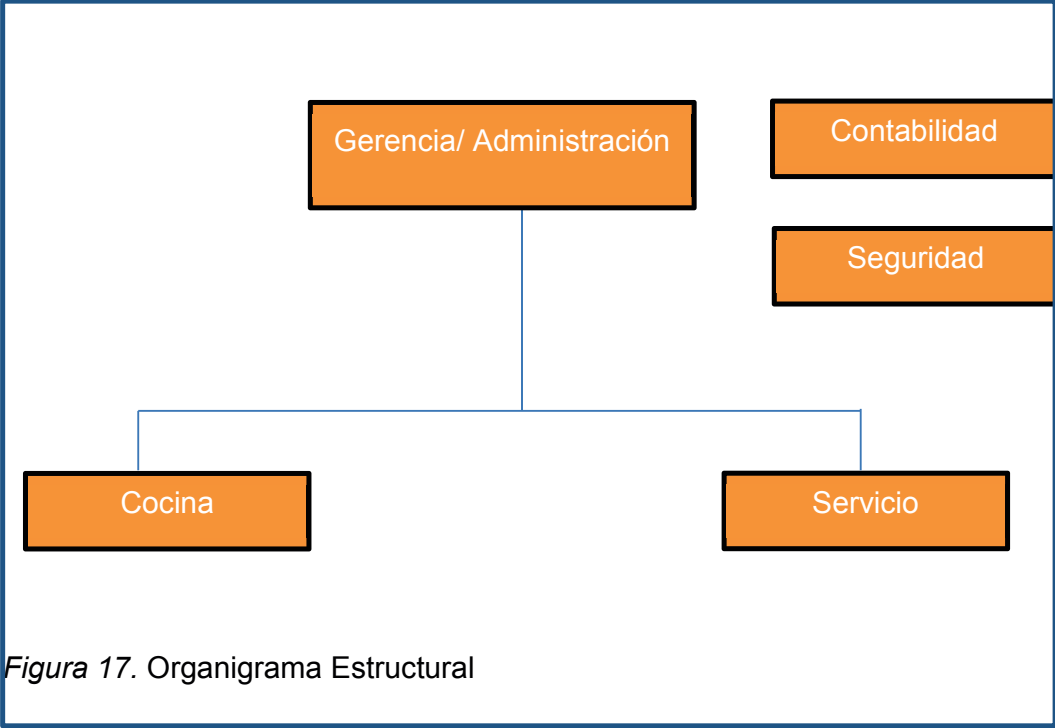


Figura 17. Organigrama Estructural

2.7.2. Organigrama por puestos de trabajo

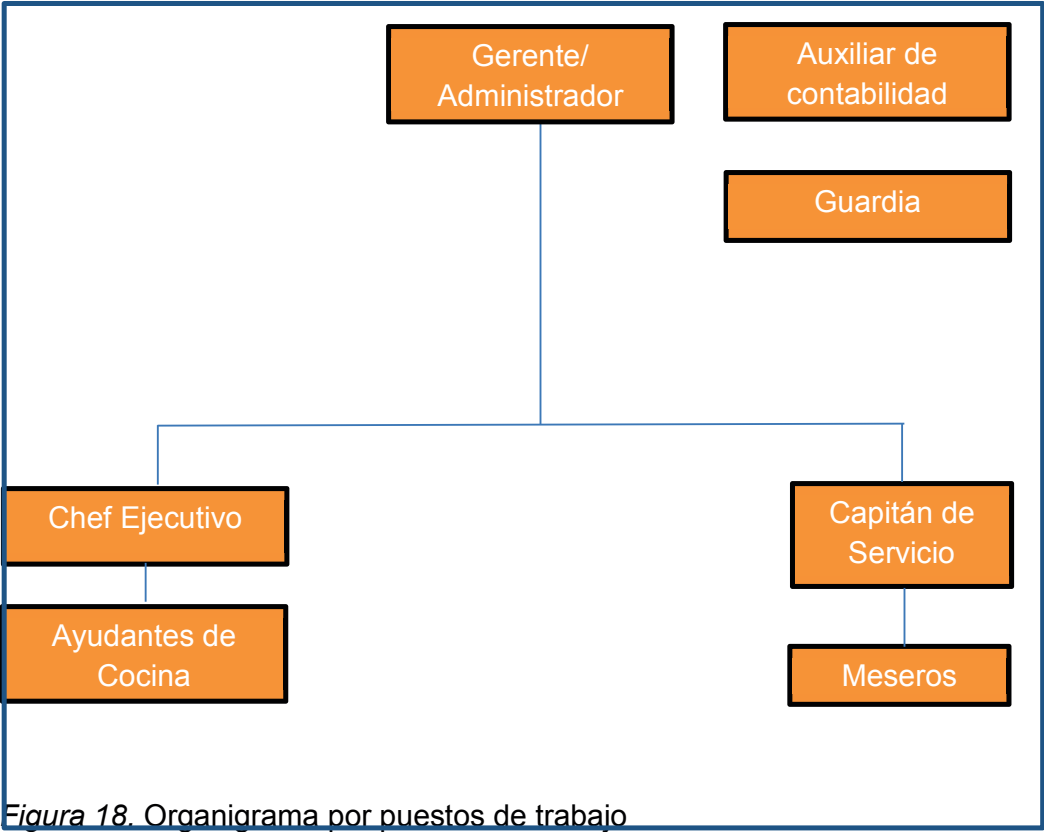


Figura 18. Organigrama por puestos de trabajo

2.8. Personal Inicial

“La definición más básica de capital de trabajo lo considera como aquellos recursos que requiere la empresa para poder operar.” (www.gerencie.com, s.f)

El capital de trabajo del restaurante es una parte fundamental, pues sin ella no se podría alcanzar los objetivos que se plantea a futuro el negocio. Por ello, el personal inicial será:

- 1 Gerente/ administrador/comprador
- 1 Chef
- 2 Cocineros Polivalente
- 1 Jefe de Servicio
- 2 Saloneros
- 1 asesor contable
- Servicio de guardianía

2.9. Descripción de puestos de trabajo

2.9.1. Gerente/ Administrador/ Comprador

Como gerente, me encargare de evaluar la situación de negocio diariamente y conjuntamente con el contador cada mes. Me encargare de pagar a los empleados y supervisar cada área de trabajo.

Como administradora, voy a entregar facturas y cobrar a los clientes. Realizar resúmenes diarios de las ventas. Recogeré las propinas y las repartiré a final de cada semana a todos los empleados.

Como compradora, realizaré las compras y los inventarios, estaré en contacto con los proveedores y dispondré para guardar y mantener en correctas condiciones los alimentos y productos. Trabajaré conjuntamente con cada área del negocio para que sean personas capacitadas y eficientes.

2.9.2. Chef de partida

El chef, se encarga de que todas las estaciones dentro de cocina trabajen eficazmente, en un lugar limpio, ordenado y libre de microorganismos. Se encarga de que el mise en place de cocina esté listo para el momento del

servicio, realiza el montaje de platos, ayuda a cocinar a sus ayudantes. Deberá tener conocimientos de cocina italiana, graduado en gastronomía, y excelente capacidad de comunicación y liderazgo.

2.9.3. Cocinero polivalente

Es quien ayuda a la elaboración de los platos del menú. Mantiene los equipos y utensilios de cocina en buen estado y los limpia continuamente. Respeta los horarios de trabajo. Respeta las órdenes del chef. Guarda en bodega los alimentos. Se encarga de la limpieza de la cocina, utensilios menaje. Se rotan para limpiar las baterías sanitarias y los pisos del restaurante.

2.9.4. Jefe de Servicio

Es el encargado de recibir a los clientes, interactúa con ellos, los saluda cordialmente, y responde con amabilidad ante las preguntas o pedidos de los clientes. Conoce el menú, hace sugerencias de platos. También, toma el pedido, mantiene su área de trabajo limpia y en orden. Además caracteriza a Guepetto.

Coordina a los otros meseros en distintas áreas del restaurante por segmentos. También se encarga de capacitar a meseros nuevos.

2.9.5. Mesero

Los meseros, al igual que todo el equipo de trabajo resultan una pieza importante para el negocio. Para lo cual deben estar correctamente capacitados.

Los meseros interpretaran a Pepito Grillo y Pinocho y deberán tener entre 18 a 25 años.

Al ingresar un cliente lo deben saludar alegremente y ubicarlos en alguna zona del restaurante. Entrega el menú, entrega un tríptico que narra el cuento en su interior, toma pedidos, mantiene su área limpia y organizada.

2.9.6. Guardia

Se contratara un servicio de guardianía. Se paga mensualmente a la empresa.

2.9.7. Contador

El contador es quien administra de manera correcta el dinero dentro del negocio, controla los pagos del SRI, empleados, realiza presupuestos. Trabaja conjuntamente con el gerente.

2.10. Reclutamiento y selección

“El reclutamiento es el conjunto de políticas y acciones destinadas a atraer y a añadir talentos a la organización para dotarla de competencias que necesitará para tener éxito.” (Chiavenato, 2009, pp. 117)

Para atraer personas a la organización se utilizará anuncios en el periódico e internet.

Una vez que las personas se acercan, se realiza una entrevista. En donde se conoce mucho más la experiencia, las capacidades, destrezas y talento de los futuros empleados.

Para que las personas puedan formar parte del capital humano de “Il Piccolo Pinocchio”; se requerirá la firma del contrato, carnet de salud, capacitación y prueba.

2.11. Capacitación y evaluación

La capacitación busca eliminar errores comunes en el servicio, tiempos de preparación de platillos, interacción con el cliente externo, conocimiento de las políticas del restaurante, conocimiento de las normas de sanidad, sanciones, pagos, etc. Todo lo que el empleado necesita conocer para iniciar sus labores.

Luego, se realizaran capacitaciones cada 3 meses, conforme avance el negocio.

La capacitación no tiene un fin, si al final no se hace una evolución, no sirve de nada invertir tiempo y dinero, si al final no existen cambios en el comportamiento, actitud y acciones en los empleados.

Estas capacitaciones cada tres meses ayudaran a reforzar los aspectos que no estuviesen funcionando bien.

Los aspectos más importantes a enfocar dentro de la capacitación:

- Interacción con el cliente

- Servicio
- Brigadas de cocina
- RRPP
- Sanidad
- Almacenamiento de productos
- Recepción de productos
- Manejo de recetas
- Actuación

Las evaluaciones por su lado, deberán ser controladas por el gerente/administrador. Y se podrán calificar utilizando herramientas de medición como la observación o la elección forzada.

2.12. Horarios de Brigada de trabajo

Martes a domingo:

Tabla 1. Horarios

CARGO	PRIMER TURNO		SEGUNDO TURNO	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida
Chef	10:00	15:00	19:00	22:00
Cocinero	10:00	15:00	19:00	22:00
Jefe de Servicio	10:00	15:00	19:00	22:00
Meseros	10:00	15:00	19:00	20:00
Guardia	10:00	15:00	19:00	22:00

Nota: sábados horarios extendidos de 23:00 a 24:00

2.13. Rotación

El restaurante atiende de martes a domingo. Los empleados trabajan 8 horas al día, y deben trabajar 40 horas semanales. El lunes es un día de descanso para todos los empleados y habrá rotación el otro día de descanso para los empleados y que no trabajen más de lo que indica la ley. A excepción del día sábado, que es el día de mayor movimiento y se extenderá el turno hasta las 12pm.

Con una “X”, se indican los días de descanso para los empleados. El guardia no está en esta tabla, porque la empresa de guardianía se encarga de la rotación.

Tabla 2. Rotación:

Puesto	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Chef	x		x				
Cocinero 1	x	x					
Cocinero 2	x			x			
Jefe de Servicio	x	x					
Mesero 1	x		x				
Mesero 2	x			x			

2.14. Uniformes del personal

Es de suma importancia contar con uniformes que ayuden a los clientes, no solo a identificar al personal del restaurante, sino que también, ayuden a los trabajadores a realizar sus tareas de una manera que les resulte cómoda.

Citando al artículo de la web, “La importancia del uniforme de tus empleados” encontramos:

“Los uniformes influyen en la comunicación entre el personal y los clientes, contribuyendo a dar una imagen profesional y seria de tus empleados”

“El uniforme de tus empleados refleja la marca de tu negocio” (Barra de ideas, 2012)

Un uniforme, como lo relata el artículo, es una herramienta que debe ser escogida con mucho cuidado, puesto que también influye en otros aspectos como la confianza y la seguridad de los empleados. Es decir, un buen uniforme, puede hacer que el personal se sienta seguro, y pueda realizar con eficacia sus tareas.

Por ello, a continuación se describen los uniformes del personal:

Chef, cocinero, Posillero:

- Chaqueta de chef blanca
- Pantalón de chef gris
- Delantal de chef negro
- Gorro Chef Hongo negro
- Zapatos Clogs

Uniforme Servicio:

Jefe de Servicio:

Guepetto:

- Pantalón tipo pirata (capri) para hombre color gris
- Zapatos de cuero color negro
- Chaleco largo abierto hombre color café claro, bolsillo amarillo
- Corbatín gris
- Medias blancas largas
- Lentes

Pinocho:

Mesero:

- Overol pantalón corto color negro con franja dorada
- Blusa manga corta color blanca
- Chaleco color rojo
- Guantes blancos
- Gorro verde loro
- Corbatín verde loro
- Zapatos Cafés plumón

Mesero:

Pepito Grillo:

- Pantalón tipo pirata (capri) para hombre color café claro
- Frac celeste
- Sombrero de copa celeste, franja amarilla
- Chaleco cerrado color anaranjado
- Zapatos anaranjados- celeste plumón
- Pico amarillo

Tabla 1. Cotización Uniformes

Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Chaqueta chef	3	\$ 20.09	\$ 60.27
Pantalón Chef	3	\$ 16.38	\$ 49.14
Delantal Chef	3	\$ 7.50	\$ 22.50
Gorro chef hongo	3	\$ 4.46	\$ 13.38
Zapatos clogs	3	\$ 25.67	\$ 77.01
Disfraz pinocho	1	\$ 17.50	\$ 17.50
Disfraz Gepetto	1	\$ 19.90	\$ 19.90
Disfraz Grillo	1	\$ 20.70	\$ 20.70
SUBTOTAL			\$ 280.40
TOTAL			\$ 560.80

Nota: Subtotal multiplicado por 2. Por ley 2 uniformes al año.

Capítulo III. Análisis de la Competencia

Tabla 2. Análisis de la competencia

Negocio	Ubicación	Capacidad Máxima	Precio Promedio
La Briciola Quito	Toledo y Luis Cordero, La Floresta	50 pax	20 a 25\$
Ristorante Villa Italiana	Andalucía y Francisco Galavis. La Floresta	50 pax	25 a 30\$
Le Arcate	Baquedano y Juan León Mera. La Mariscal.	65 pax	25-30\$
Bocatto da Fiorentino	Toledo y Francisco Salazar La Floresta	60 pax	25 a 30\$
Sugo Cucina Italiana	Whimper y Orellana. La Pradera	60 pax	20 a 25 \$

Nota: Análisis de precios la competencia realizados en sucursales de Quito y del Menú Express.

3.1. La Briciola

3.1.1. Análisis de la carta

La carta tiene varias opciones muy tradicionales de entradas, sopas, ensaladas, pastas, Lasagna, risotto, carne, pescados y postres. En esta sucursal no se ofrecen pizzas.

3.1.2. Precios

Haciendo un estudio de la carta y sus precios, podemos hacer un promedio de los precios.

Tabla 5. Análisis de Precios “La Briciola”

La Briciola	
Entradas	\$ 7.47
Ensaladas	\$ 5.82
Pastas	\$ 12.80
Carnes y Pescados	\$ 15.30
Postres	\$ 4.50
Bebidas	\$ 2.60
Precio Promedio	\$ 20 a 25

Nota: Si una persona eligiera, una entrada o postre, un plato fuerte y una bebida, aproximadamente gasta de 20 a 25 dólares en este establecimiento.

3.1.3. Tipo de decoración

Decoración clásica, elegante, sobria. Colores cálidos y acogedores, muebles en madera. Ambiente social.

3.1.4. Capacidad del establecimiento

El establecimiento tiene una capacidad para 50 personas.

3.1.5. Valores Agregados

Posibilidad de parqueo, ubicación en calle de gran flujo.

3.1.6. Segmento del Mercado

Personas con un rango de edad de entre 40 y 50 años.

3.2. Ristorante Villa Italiana

3.2.1. Análisis de la carta

La carta ofrece distintas opciones. Entradas en variedad de ensaladas y picaditas con mariscos y vegetales. Platos fuertes con carne, pollo, mariscos, risotto. Postres.

3.2.2. Precios

Analizando la carta, podemos tener una idea del rango de precios que el consumidor gasta en este establecimiento.

Tabla 6. Análisis de Precios Villa Italiana

Ristorante Villa Italiana	
Entradas	\$ 7.95
Mariscos	\$ 17.85
Pastas y risotto	\$ 12.04
Carnes	\$ 15.32
Postres	\$ 7.03
Bebidas	\$ 3.00
Precio Promedio	\$ 25 a 30

Nota: Los clientes gastan en promedio de 25 a 30 dólares en este restaurante.

3.2.3. Tipo de decoración

Rustico elegante, muebles con madera noble, colores beige y tonalidades neutras con decoraciones que hacen contraste. Ambiente familiar.

3.2.4. Capacidad del establecimiento

Capacidad para 50 personas.

3.2.5. Valores Agregados

Posibilidad de reservaciones, facilidad de pago, buena ubicación (esquinero)

3.2.6. Segmento del Mercado

Consumidores entre 30 y 40 años con familiares.

3.3. Le Arcate

3.3.1. Análisis de la carta

La carta del restaurante “Le Arcate”, ofrece distintas variedades de entradas clásicas italianas como el Carpaccio y la focaccia. Pasta fresca como ravioles y tortellinis. Pasta de grano duro, como spaguettis y capellinis. Risotto con embutidos italianos, sopas y cremas de vegetales, carnes, pescado, pizzas y postres.

3.3.2. Precios

Tabla 7. Análisis de Precios de “Le Arcate”

Le Arcate	
Entradas	\$ 10.75
Sopas	\$ 8.42
Pescados	\$ 18.71
Pizzas	\$ 13.20
Pastas	\$ 13.40
Postres	\$ 6.12
Bebidas	\$ 2.32
Precio Promedio	\$ 25 a 30

Nota: En promedio una persona consume entre 25 y 30 dólares, tomando en cuenta una entrada, sopa o postre, un plato fuerte y una bebida.

3.3.3. Tipo de decoración

Decoración clásica con luces estilo kitsch. Muy llamativo. Muebles en madera y vitrales en colores llamativos.

3.3.4. Capacidad del establecimiento

Capacidad para 65 personas.

3.3.5. Valores Agregados

Restaurante con mesas internas y externas. Gran variedad de platos del menú. Ubicado en zona comercial.

3.3.6. Segmento del Mercado

Personas mayores de 45 a 55 años. Ambiente social.

3.4. Bocatto da Fiorentino

3.4.1. Análisis de la Carta

La carta tiene varias opciones entre entradas, pizzas, ensaladas, carnes, pasta y postres.

3.4.2. Precios

Tabla 8. Análisis de Precios de “Bocatto da Fiorentino”

Bocatto da Fiorentino	
Entradas	\$ 12.32
Pizzas	\$ 11.46
Pastas y risottos	\$ 13.14
Postres	\$ 5.88
Bebidas	\$ 3.00
Precio Promedio	\$ 25 a 30

Nota: En Bocatto, el precio aproximado entre una entrada o postre; un plato principal y una bebida consume al menos 25 a 30 dólares.

- a. Las entradas en Bocatto son más costosas que en otros establecimientos.

3.4.3. Tipo de Decoración

La sucursal de la Floresta tiene un estilo informal, moderno. Lleno de luces, lámparas. Resalta el color rojo, amarillo y café.

3.4.4. Capacidad del establecimiento

El restaurante tiene una capacidad para 60 personas.

3.4.5. Valores Agregados

Fácil acceso, distintas formas de pago.

3.4.6. Segmento de Mercado

El segmento de mercado se encuentran personal de un nivel económico medio alto. Mayores a 30 años en su mayoría, y no más de 50 años.

3.5. Sugo Cucina Italiana

3.5.1. Análisis de la carta

La carta ofrece distintos tipos de entradas en embutidos, carne, calamares. Ensaladas con ingredientes frescos, variedad de pizzas, panini, pastas y risotto, carne y mariscos. Postres.

3.5.2. Precios

Tabla 9. Análisis de Precios “Sugo”

Sugo Cucina Italiana	
Entradas	\$ 10.87
Ensaladas	\$ 6.01
Paninni	\$ 7.15
Carne, pollo, pescas	\$ 13.01
Patas y risottos	\$ 11.00
Pizzas	\$ 5.65
Postres	\$ 5.29
Bebidas	\$ 3.05
Precio Promedio	\$ 20 a 25

Nota: En promedio una persona consume de 20 a 25 dólares en este restaurante.

- a. Sugo es el único restaurante que ofrece Paninni dentro de la zona.

3.5.3. Tipo de decoración

Estilo Contemporáneo, detalles de mucho color con espacios con color neutro.

Vista de Quito desde una parte del restaurante. Mucha luz natural.

3.5.4. Capacidad del establecimiento

Capacidad para 65 personas.

3.5.5. Valores Agregados

Restaurante con espacio verde, buena localización.

3.5.6. Segmento del Mercado

Personas mayores de 30 a 45 años. Ambiente de negocios/ social.

Capítulo IV. Aspecto Legal

Aspecto Legal

Un restaurante no puede empezar sus funciones sin antes contar con los diferentes permisos que exige la ley, para así evitar multas o clausuras:

4.1. Permisos de Funcionamiento

Según las leyes ecuatorianas, los restaurantes - bar restaurantes o bar (incluye bares escolares) boite grill-cafetería-heladerías - fuentes de soda – soda bar - picanterías deben contar con los siguientes permisos:

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de Inspección.
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación Metropolitana de Turismo. (restaurantes, bar restaurantes, cafeterías en caso de estar ubicados en sitios turísticos.)
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos
- Copia RUC del establecimiento.
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud (el certificado de salud tiene validez por 1 año desde su emisión)
- Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.

Permiso de Funcionamiento Cuerpo de Bomberos Distrito Metropolitano de Quito TIPO C

Almacenes en general, funerarias, farmacias, boticas, imprentas, salas de belleza, ferreterías, picanterías, restaurantes, heladerías, cafeterías, panaderías, distribuidoras de gas, juegos electrónicos, vehículos repartidores de gas, tanqueros de líquidos inflamables, locales de centros comerciales.

Requisitos:

- Solicitud de inspección del local;
- Informe favorable de la inspección;
- Copia del RUC
- Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados)

4.2. Contratos de trabajo

Contar con un contrato de trabajo ayuda a que el empleador y el trabajador estén en un mutuo acuerdo.

Según el artículo de Universia, “El contrato de trabajo es un acuerdo entre empresario y trabajador por el que éste se obliga a prestar determinados servicios por cuenta del empresario y bajo su dirección, a cambio de una retribución.” (Universia, s.f)

Hay distintos tipos de contrato en el Ecuador. Para poder contratar al personal del negocio, se necesitara el siguiente contrato:

4.2.1. Tipo de contrato de tiempo fijo Esto lo aplicaran todos los empleados del restaurante a excepción del contador que se le paga por labor. Tiene la duración de un año, y se puede renovar un mes antes de la fecha tope del contrato original, de no hacerlo se prorrogara automáticamente.

4.2.2. Ejemplo de contrato de trabajo a plazo fijo

Comparecen, ante el señor Inspector del Trabajo, por una parte Carolina Giselle Herrera Eguez, en su calidad de **EMPLEADOR** y por otra parte el señor Juan Eduardo Pérez Garrido portador de la cédula de ciudadanía # 1705263601 con edad 21 años en calidad de **TRABAJADOR**. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de Quito 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 las 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 Mesero, revisados los antecedentes del señor Juan Eduardo Pérez Garrido éste, declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo

expresado en los numerales siguientes, el EMPLEADOR y el TRABAJADOR proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

SEGUNDA.- JORNADA ORDINARIA Y HORAS EXTRAORDINARIAS.-

El TRABAJADOR se obliga y acepta, por su parte, a laborar ocho horas diarias por jornadas de trabajo, las máximas diarias y semanal desde las 10 horas hasta las 15 horas; y de 19 a 22 horas, en conformidad con la Ley, 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. Ejemplo: De Martes a Sábado de 15:00 a 16:00, con una hora de almuerzo, de 22:00 a 23:00 en el horario nocturno.

TERCERA.- REMUNERACIÓN.-

El EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la remuneración convenida de mutuo acuerdo en la suma de cuatrocientos veinte DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (USD\$ 420,00).

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 un año, con un período 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 desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en Luis Cordero e Isabel la Católica, 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 Quito el día 13 de Abril del 2014.

EL EMPLEADORA

Carolina Herrera Eguez.

CI: 0604411884

EL TRABAJADOR

Juan Pérez Garrido

CI: 1705263601

Capítulo V. Marco Teórico

Marco Teórico

Es importante conocer las definiciones básicas del proyecto a realizar, para que así se pueda tener una idea clara de lo que se busca emprender.

5.1. Plan de negocios

El plan de negocios es una herramienta que nos ayuda a trazar de un forma clara el negocio que buscamos emprender. Por ello, una definición muy clara de ello la encontramos en los artículos WordPress que indica:

“Un plan de negocios es una guía para el emprendedor o empresario. Se trata de un documento donde se describe un negocio, se analiza la situación del mercado y se establecen las acciones que se realizarán en el futuro, junto a las correspondientes estrategias que serán implementadas, tanto para la promoción como para la fabricación, si se tratara de un producto.” (WordPress, 2013)

Un plan de negocios, como lo redacta el artículo, se convierte en una herramienta que se utiliza para envolver a los inversionistas, los convence de que el negocio es redituable y al mismo tiempo, se convierte en una guía a seguir por parte interna de la compañía.

Un buen plan de negocios, le permite a la compañía crecer según los objetivos planteados, crecer y desarrollarse. Le accede además, mostrar de distintas maneras como el negocio se manejara en temas de costos, contratación, infraestructura y al mismo tiempo, si el plan de negocios esta realizado correctamente, será fácil poder adaptarlo según los cambios que el mercado vaya haciendo.

Un plan de negocios debe estar dada con información autentica, puesto de no hacerlo, las expectativas del negocio serán falsas y muy probablemente, fracasarán.

5.2. Definición de una empresa

Para saber crear, gestionar, financiar y controlar una empresa, es necesario conocer su significado.

Por ello, en la web encontramos dos definiciones muy claras y precisas sobre lo que puntualiza a una empresa:

“Una empresa es una unidad económico-social, integrada por elementos humanos, materiales y técnicos, que tiene el objetivo de obtener utilidades a través de su participación en el mercado de bienes y servicios” (Definición, 2013)

"La empresa es una entidad conformada básicamente por personas, aspiraciones, realizaciones, bienes materiales y capacidades técnicas y financieras; todo lo cual, le permite dedicarse a la producción y transformación de productos y/o la prestación de servicios para satisfacer necesidades y deseos existentes en la sociedad, con la finalidad de obtener una utilidad o beneficio". (Promonegocios, 2012)

5.2.1. Objetivos de una empresa

Todas las empresas, cualquiera sea su tamaño, buscan un objetivo en general. Este objetivo es que la empresa pueda crecer y ganar muchos espacios en el mercado, como un negocio redituable y perdurable.

Para poder lograrlo, se necesita tener el llamado “*éxito empresarial*”. Según el artículo publicado por la “Crece Negocios”; existen distintos pasos a seguir que le ayudaran al negocio “Il Piccolo Pinocchio” a lograr este éxito tan esperado.

Como primer punto, todos los objetivos de la empresa deben ser coherentes, claros y realistas. De no ser así, los objetivos solo serán palabras y no se convertirán en una realidad para la empresa.

Citando los objetivos más importantes que plantea el artículo tenemos:

- Ser el líder del mercado.
- Incrementar las ventas.
- Generar mayores utilidades.
- Ser una marca recocida en el mercado (Crece negocios, 2013)

5.3. Definición de Restaurante

Ya que el negocio es un restaurante es importante definir qué significa:

“Un restaurante es un establecimiento comercial, donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.” (Wikipedia, 2013)

A pesar de ello, “Il Piccolo Pinocchio” es un restaurante que se caracteriza no solo por el tipo de comida, sino también, el ambiente y decoración. Por ello a continuación la definición de restaurante temático.

5.3.1. Restaurante Temático

En la web, podemos encontrar una definición muy enfocada a cuanto un restaurante temático se describe:

“Cuando hablamos de restaurantes temáticos nos referimos a ciertos establecimientos en especial ya que no solo se identifican porque sirven un tipo de comida en específico sino también al diseño y ambiente tan singular que posee cada uno de estos establecimientos.” (Blog spot, 2013)

Es importante que la imagen del negocio se quede en la mente de los consumidores, por ello, es tan importante la utilización correcta de la decoración y el ambiente que se logra llegar. Solo así se podrá transmitir el verdadero concepto del negocio.

5.4. Localización de un restaurante

Hay distintos factores importantes al momento de escoger un sector para ubicar un negocio. Dentro de los más importantes, están:

5.4.1. Accesibilidad

Es decir, el negocio debe ser conveniente para los clientes, debe tener un parqueadero preferentemente y debe tener una vista clara de donde está ubicado, es decir no puede haber ningún tipo de vallas, puentes, paradas de autobús que impidan la visibilidad clara del negocio.

5.4.2. Exceso de Tráfico

A pesar de que la afluencia de gente, resulta favorable en algunos casos, no siempre es así. El excesivo tráfico puede resultar desfavorable, impidiendo que las personas puedan acceder fácilmente al restaurante.

Este tráfico puede ser causa de diferentes razones, como la superabundancia de personas en la zona, exceso de vehículos, exceso de tráfico en horarios de salida de trabajo.

5.4.3. Zona Comercial

Una zona comercial, puede influir mucho en el rango de precios que el negocio quiera proponer, y no solo en ello, también en otros aspectos, como la selección del menú.

5.4.4. Elección de local correcto

Un local será correcto, cuando este se adapte al concepto del restaurante. Además de ello, es necesario que el local utilice todo el espacio disponible, de no hacerlo perderá dinero.

5.5. Clientes Potenciales

Para poder cumplir con las ventas esperadas, se necesita conocer al cliente, es decir, conocer a que segmento de mercado específico se dirige el negocio. Por otro lado, no solo basta conocer a los clientes, también es importante mantenerlos interesados. Es decir, atendidos.

La atención al cliente se ha vuelto un factor diferencial significativo que permite generar beneficios a la empresa.

En muchos casos, las personas están dispuestas a pagar más, por un servicio en donde saben que al final quedarán satisfechas y complacidas.

Por ello, es tan importante que en el restaurante la atención sea uno de los principales puntos a enfatizar y capacitar en los empleados, ya que ellos son los únicos que permitirán que la experiencia del cliente se culmine con éxito.

(Ortiz, 2013)

5.6. Gastronomía Italiana

La gastronomía italiana, es una cocina que manifiesta toda la cultura a través de sus platos. Este tipo de comida, es muy reconocida en el mundo, no solo por la exquisitez de sus platillos, sino también de los ingredientes utilizados en los mismos.

Cada región de Italia, ha sabido explotar maravillosamente sus productos de la zona en platos que con el pasar de los años, se han convertido en símbolo gastronómico del país.

“Se trata de una cocina con fuerte carácter tradicional, muy sectorizada por regiones y heredera de largas tradiciones, que ha sabido perpetuar recetas antiguas como la pizza, plato napolitano por excelencia” (Wikipedia, 2014)

Capítulo VI. Plan de Marketing

6.1. Plan de Marketing

El plan de marketing, es otro aspecto importante a tratar dentro del plan de negocios, puesto que sin él es imposible ganar espacio dentro del mercado, ganar a los posibles competidores o incluso cumplir con los objetivos planteados en un principio.

Para los autores del artículo “Marketing para decidir” el marketing es importante por:

“El Plan de Marketing proporciona una visión clara del objetivo final y de lo que se quiere conseguir en el camino hacia éste. A la vez, informa con detalle de las importantísimas etapas que se han de cubrir para llegar desde donde se está hasta donde se quiere ir.” (Indogma, 2011)

6.1.1. Objetivos de Marketing

El plan de marketing del proyecto busca los siguientes objetivos:

- **Conocer a nuestros clientes:** Se necesita saber cuáles son las preferencias del cliente en cuanto a la rama de comida italiana.
- **Ingresar al mercado:** Dar a conocer nuestro restaurante basándonos en dichas preferencias.
- **Posicionar el negocio:** No basta que los clientes conozcan el lugar, se requiere que regresen al restaurante y lo recomienden. (Martorell, 2008)

6.1.2. Estrategias de Marketing

Para lograr posicionarnos dentro del mercado se necesitaran de distintas estrategias:

6.1.2.1. Diferenciación y Ventaja Competitiva

Un negocio se puede diferenciar de distintas maneras ya sea en base a los productos, el servicio o la imagen.

El negocio se diferencia de otros por el tipo de servicio. Caracterizando a los personajes del cuento y al mismo tiempo personal con agilidad, carisma y

amabilidad. Todo esto logra la imagen, que cumple con un propósito, crear toda la experiencia de un restaurante temático.

Todos los factores diferenciales deben cumplir con ciertos puntos para poder ser ejecutados.

Por ello, para cumplir con esta estrategia, se ha tomado en cuenta que los puntos sean:

Factores importantes para los clientes: Los comensales buscan platillos de calidad (refiriéndose a sabor, presentación, temperatura, sanidad) en un buen precio.

Distintivos: Ser diferentes a la competencia.

Rentable: Las diferencias que establecemos si son rentables, todo se basa en la innovación y creatividad de los platillos.

6.1.2.2. Penetración del segmento de mercado

Esta estrategia tiene como principal objetivo, hacer que los clientes siempre estén dispuestos a regresar con más frecuencia. Esto quiere decir, utilizar herramientas publicitarias que permitan al cliente recordar su experiencia en el restaurante con trípticos que contenga la historia del cuento y aspectos importantes del restaurante.

Por otra parte, los juegos que se realizaran serán interactivos y los ganadores se llevaran una foto de recuerdo, que también funcionan como herramientas publicitarias.

6.2. Marketing Mix

El restaurante cuenta como producto principal los platos del menú, pero también se destaca por su ambiente y decoración. Para el estudio de este plan de negocios, se estudió la plaza, el precio, y el producto.

Esta mezcla de marketing consta con los siguientes elementos: comida agradable, buen servicio y gran ambiente.

- **Plaza**

El restaurante se ubicará en el barrio de la Floresta que es una zona comercial. Esto representa una ventaja competitiva por el flujo de personas que acuden a

él, no solo de la Floresta, sino también de lugares cercanos, como la Colón, Gonzales Suarez, La Pradera, Mariscal Sucre, Simón Bolívar. También esta zona representa una desventaja porque está rodeada de distintos restaurantes no solo de comida italiana, sino también internacional, americana, peruana, entre otras.

- **Precio**

El precio se basa en los costos, pero sin dejar de lado el análisis de los precios de la competencia, y que sean un instrumento para atraer al mercado.

“A la hora de fijar precios, el objetivo final es obtener un margen de ganancia sobre el costo” (Suarez, 2011)

Para ello se ha establecido que los precios tendrán un margen de utilidad 33% en platos del menú y 28% en bebidas.

- **Producto**

Al ser un restaurante italiano, se ofertaran platos tradicionales de esta gastronomía. Pero también se basaran en los resultados de los encuestados, dando preferencia a la pizza, la Lasagna y la pasta.

6.2.1. Estrategias de Precio

“Las estrategias de fijación de precios, normalmente cambian conforme el producto atraviesa por su ciclo de vida” (Kotler y Armstrong, 2008, pp. 275)

Para fijar los precios, nos hemos basado en la estrategia de precios basado en los costos. Aumentándole al costo de la materia prima un porcentaje del 30% para gastos de operaciones, 75% en ganancias y 22% en servicio e IVA.

6.2.2. Estrategias de promoción

Las promociones son herramientas que nos permiten atraer al segmento de mercado que deseamos atraer. Para este fin se crearan promociones que nos ayuden a obtener dicho resultado.

Por ejemplo:

Miércoles descuento en cervezas nacionales todo el día.

6.2.3. Estrategias de Publicidad

La publicidad es sin duda, una de las herramientas más importantes dentro del proceso del desarrollar un negocio, ya que sin el resulta imposible promover el negocio. A pesar de ello, la publicidad debe estar dirigida a nuestro mercado meta, y debe ser clara y bien enfocada. De no ser así, sería una inversión desperdiciada.

En un inicio se repartirán volantes que permitan al consumidor conocer el negocio y su concepto. Se repartirán cerca de la zona y puntos cercanos a este.

También se realizara publicidad a través del folleto Menú Express.

Menú Express es una empresa que permite la publicidad del negocio y publicarlo en su folleto mensual. Esto ayuda a las personas a localizar el restaurante y observar el menú. Pero también ofrece la posibilidad de llevar los platos del menú a la casa de los comensales.

En la parte de anexos se encuentra la información para ingresar restaurantes nuevos a Menú Express.

También se realizara publicidad a través de páginas web como www.restaurantes.ec una página que permite a los usuarios encontrar distintos tipos de restaurantes según la zona, el tipo de comida, ambiente, costo promedio por persona y servicio adicional.

Además, se elaboraran trípticos que serán repartidos a los clientes. En ellos se relatara el cuento, pero también se detallara información como la historia del restaurante, contacto, localización. Que le permiten recordar al cliente que se lleva este tríptico, su experiencia en el restaurante y el deseo de regresar.

Por otro lado, no podemos dejar de lado la importancia que tiene la tecnología hoy en día. Resulta imposible hoy en día, que en los hogares ecuatorianos no exista por lo menos una computadora e internet. Según la superintendencia de telecomunicaciones, y de acuerdo al último censo poblacional, el 23,3 de los ecuatorianos son usuarios de internet. Además de este dato, el Ecuador ocupa el séptimo lugar en Sudamérica con mayores usuarios de Facebook.

Por lo tanto, también se utilizara este tipo de publicidad, para ofertar promociones, el menú, etc.

6.3. Logotipo e Isotipo

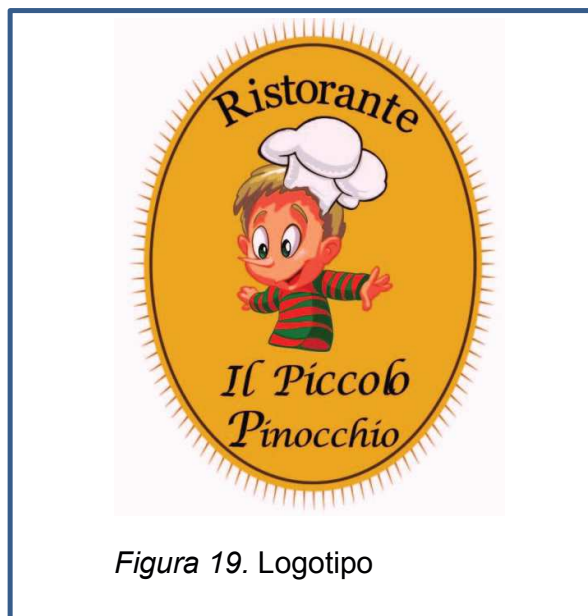


Figura 19. Logotipo

El logotipo como lo define la Real Academia de la lengua "es el distintivo formado por letras, abreviaturas, etc., peculiar de una empresa, conmemoración, marca o producto". (RAE, 2013)

En el caso del negocio el logotipo es: "Ristorante Il Piccolo Pinocchio".

Por otro lado el isotipo "es la representación gráfica de un símbolo que ejemplifica una marca sin mencionarla completamente" (Todo Graphic Design, 2013) En este caso, el isotipo es Pinocho.

6.3.1. Pantone

"El sistema pantone es un sistema basado en una paleta o gama de colores que sirven como guía para obtener colores específicos por medio de la mezcla de tintas predeterminadas que proporciona el fabricante" (My Trend, 2011)

Los colores que se utilizan en el logotipo deben ser necesariamente identificados en el sistema pantone, caso contrario será difícil poder encontrar los colores exactos para ser utilizados en otro caso que se necesite.

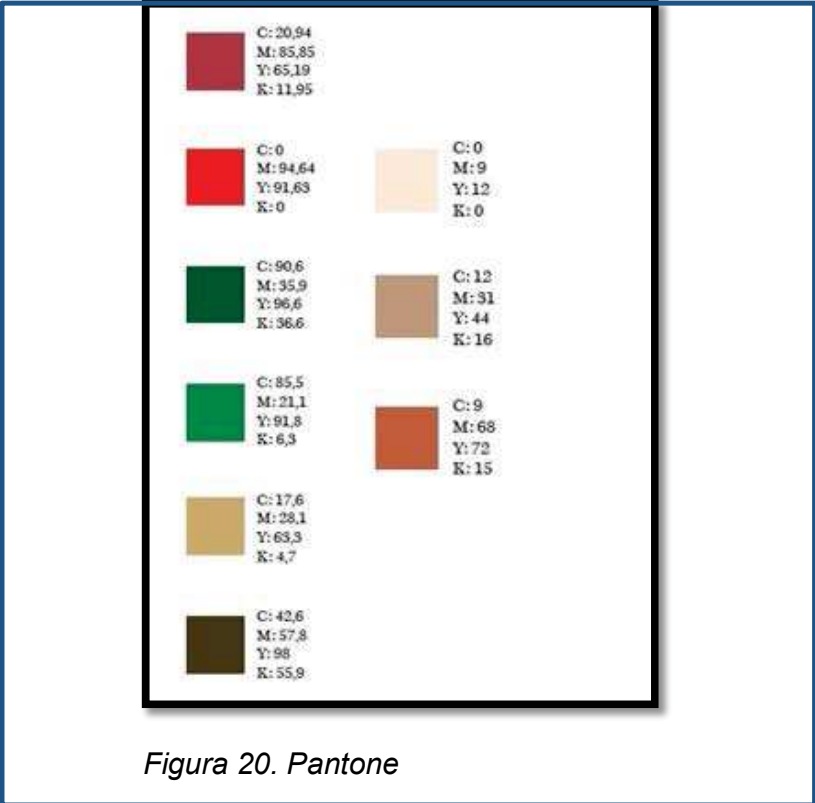


Figura 20. Pantone

6.3.2. Tarjetas de Presentación

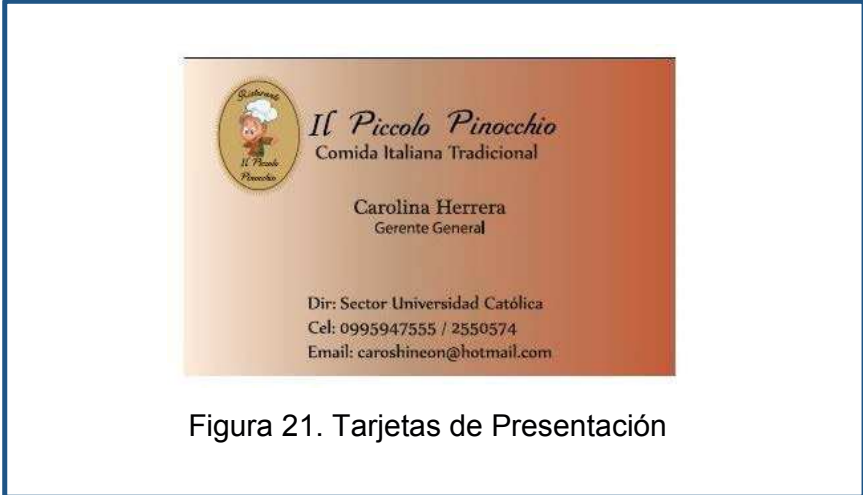


Figura 21. Tarjetas de Presentación

6.4. Políticas

6.4.1. Políticas del producto

Il Piccolo Pinocchio, se diferencia por entregar a los clientes, un producto que ha sido elaborado siguiendo las normas de higiene y sanidad, desde el transporte y almacenamiento, hasta el último paso de la producción.

Es decir, los platos del menú, no solo contienen ingredientes bien seleccionados y preparados, sino que además se tomaran medidas de higiene básicas.

Así como escribe el artículo de “Gastronomía y Cia” las tablas de picar son un instrumento muy importante y necesario para la cocina puesto que en ellas realizamos múltiples trabajos.

Sin embargo, el artículo también destaca la importancia de elegir colores para las tablas según el uso: “Es necesaria una estricta higiene de las tablas de cortar para evitar contaminaciones cruzadas, y para evitar estos riesgos al máximo, en las cocinas profesionales hay distintos colores de las tablas de corte, destinadas a los distintos alimentos y su estado” (Gastronomía y Cia, 2010)

Por ello, el restaurante contara con:

- Tabla blanca: Destinada para pastas, quesos y pan.
- Tabla verde: Frutas y verduras.
- Tabla amarilla: Carnes blancas (pollo)
- Tabla azul: Pescados y mariscos
- Tabla roja: Carnes rojas
- Tabla marrón: Alimentos cocidos (Hogar Total, 2011)

Otro punto que se busca mantener en control, son los procesos básicos de saneamiento con la correcta dosificación del cloro en soluciones:

- Desinfección de mesas de trabajo, vajilla y cubiertos. (10 ppm)
- Desinfección de frutas y verduras (25 ppm)
- Desinfección de tablas (100ppm) (Monografias.com, s.f)

6.4.2. Políticas de Proveedores

La recepción de los productos del restaurante debe cumplir con ciertas normas de sanidad y calidad:

- Empaques sellados sin signos de golpes o deterioro
- Productos libres de moho
- Fecha de vida del producto correcta (productos no caducados)
- Peso del producto
- Olores neutros
- Recepción de factura el día que llega el producto

Para el pedido de los distintos ingredientes el gerente administrador debe comunicarse con las distintas empresas como Alpina, La Finca (para lácteos y quesos); Hortana (verduras); La industria harinera S.A Santa Lucía (harina); La fabril (aceites), Discer-za (pollo, carne, cerdo); Alimentos Don diego (embutidos) Cervecería Andina (cerveza nacional); Ecuador Bottling Company otros productos como frutas y otros en el Mercado de Santa Clara, Iñaquito o América.

En la parte de anexos se encuentran los teléfonos de los proveedores.

6.4.3. Políticas del restaurante

El restaurante tiene políticas que deben respetarse para evitar sanciones.

Se entregara dos uniformes al personal, por lo tanto, queda prohibido que el personal llegue con el uniforme sucio, con manchas, o arrugado.

Por otro lado se sancionará al personal en caso de:

- Empleados en estado etílico, serán multados según el código del trabajo
- Fumar dentro del restaurante
- Hurtar alimentos, insumos o cualquier tipo de material propio del restaurante

Los pagos al personal se realizaran a final de cada mes. Excepto al contador, que se le paga ocasionalmente cada vez que se lo necesita.

En caso de renunciaciones, el empleado deberá hacerlo con dos semanas de anticipación para darle al negocio, el tiempo necesario para conseguir otra persona. (Torres, 2011)

6.5. Responsabilidad Social

“Ejercer activamente prácticas éticas y socialmente responsables que proporcionen valor no solo a los clientes individuales, sino a toda la sociedad. Las acciones éticas y socialmente responsables no solamente son correctas; también son buenas para los negocios” (Kotler y Armstrong, 2008, pp.495)

Gran parte de emprender un negocio no solo está en generar un beneficio monetario, sino también de saber manejarlo dentro de un ambiente de cuidado para el medio ambiente. En donde tanto el cliente interno como externo, se sientan en compromiso para retribuir todo lo que el entorno nos permite.

El negocio conoce el impacto que año tras año las empresas han provocado en el medio ambiente por falta de medidas preventivas que impidan que el daño ambiental siga creciendo.

Por ello, las capacitaciones en los empleados del negocio resultan indispensables para desarrollar un respeto constante al entorno, con acciones que llevan menos de un minuto en realizar y el cumplimiento de la regla de las 3 R:

- Apagar los equipos que no se estén utilizando en el momento (reducir)
- Utilizar los dos lados de una hoja de papel, puede ser esta en donde se escriba el pedido de insumos. (reusar)
- Separar los desperdicios en distintos recipientes: Botellas de vidrio, botellas de plástico, desechos orgánicos (reciclar)

Capítulo VII. Análisis Financiero

Análisis Financiero

Para poner en marcha el proyecto “Il Piccolo Pinoccio” se necesitará de una inversión que será destinada para la compra de equipos de cocina, equipos de oficina, baterías de cocina, cristalería, etc. Así como también de otros gastos como permisos, adecuación del local, y otros. Para lo cual es necesario realizar el siguiente análisis financiero:

7.1. Capacidad Máxima

Para realizar un análisis financiero propicio se debe tomar en cuenta la capacidad máxima del negocio. El restaurante cuenta con dos mesas para dos personas, 6 mesas para cuatro personas, 2 mesas para seis personas. Además en la barra existen cinco puestos adicionales. Por lo tanto, la capacidad máxima del restaurante son 45 personas.

Turnos

1er turno: 10:00.....15:00 (5 horas)

2do turno: 19:00.....22:00 (3 horas)

7.1.1. Cálculo capacidad máxima al mes

45 pax x 2 turnos: 90 pax al día.

Seis días a la semana laborables x 4 semanas:

(6x4): 26 días laborables.

26 días laborables x 90 pax al día: 2340 pax por mes.

7.2. Rotación de Clientes

La rotación de un restaurante depende de múltiples factores como la ubicación, el menú, el precio, el ambiente, la calidad, el servicio, etc. Así como también de otros factores como la publicidad y las promociones. (Wordpress, 2011)

Es por ello, que los aspectos a tomar en cuenta para calcular un porcentaje acertado para la rotación del negocio son:

- El restaurante cuenta con una buena ubicación
- El ambiente del restaurante es atractivo
- Los productos son de gran nivel
- Hay buena publicidad

A pesar de ello, no se debe olvidar que el negocio no tiene una marca reconocida como lo tienen otras empresas ya consolidadas, por ello la rotación elegida es del 25% en un inicio y luego irá aumentando hacia el mes de Diciembre, por el hecho de que el negocio en un inicio no es reconocido pero al pasar del tiempo y gracias a la utilización de las herramientas de marketing y publicidad mencionadas anteriormente, esta rotación ira en aumento.

7.3. Inversión Inicial

A continuación se muestra una lista de cuadros que expresan los costos de los distintos equipos de cocina, muebles, utensilios que se necesitarán para el negocio.

Tabla 10. Baterías de Cocina

Detalle:	Cantidad:	Valor Unitario:	Valor Total:	Observación:
Ollas:				
olla para pasta 20/4 galón	2	\$ 129.08	\$ 258.16	5 piezas, Canastas de acero inoxidable.
32 cm	3	\$ 24.55	\$ 73.65	Caldero bordeado UMCO
36 cm	1	\$ 30.59	\$ 30.59	Caldero bordeado UMCO
Sartenes:				
Sartén cerámica	4	\$ 18.28	\$ 73.12	Con tapa de vidrio
Bowls:				
Bowl base silicón	10	\$ 9.96	\$ 99.60	Acero inoxidable/ antideslizante
bowl pequeño	5	\$ 1.09	\$ 5.45	Acero inoxidable ORTUN
VALOR TOTAL			\$ 540.57	

Tabla11. Utensilios de cocina

Detalle:	Cantidad:	Valor Unitario:	Valor Total:	Observación:
Abrelata	1	\$ 7.60	\$ 7.60	acero inoxidable.
Anaquele de almacenaje latas	1	\$ 660.37	\$ 660.37	móvil. Aluminio
Balanza	1	\$ 268.48	\$ 268.48	electrónica 200lbs
Bandeja plastica	10	\$ 3.10	\$ 31.00	Pica
Batidor grueso de mano	2	\$ 13.79	\$ 27.58	30.48 cm de largo
Bolillo 48 cm	2	\$ 29.34	\$ 58.68	Acero inoxidable
Cedazo fino	3	\$ 1.31	\$ 3.93	plástico
Colador chino	1	\$ 28.98	\$ 28.98	diámetro 22.5
Cortador pizza	2	\$ 13.79	\$ 27.58	Acero inoxidable. Tramontina
Cuchara palo	3	\$ 3.00	\$ 9.00	
Cuchillo de chef 5"	3	\$ 12.80	\$ 38.40	Cuchilla 12.5 cm acero inoxidable.
Espátula larga	2	\$ 6.13	\$ 12.26	
Exprimidor de limones	1	\$ 2.15	\$ 2.15	plástico marca Pica
Bandeja para hornear	5	\$ 13.37	\$ 66.85	Aluminio, 45x66cm
Molde antiadherente	2	\$ 6.11	\$ 12.22	24 cm
Mallas para hornear pizza	4	\$ 9.00	\$ 36.00	acero inoxidable
Pinzas	2	\$ 1.79	\$ 3.58	Acero inoxidable. 22.5 cm de largo
Rallador	2	\$ 10.54	\$ 21.08	4 lados. Tramontina
Raspador de masa	2	\$ 3.43	\$ 6.86	Marca KITCH
Tabla picar amarilla	2	\$ 23.47	\$ 46.94	50x38, Polietileno.
Tabla picar blanca	2	\$ 23.47	\$ 46.94	50x38, Polietileno
Tabla picar roja	2	\$ 23.47	\$ 46.94	50x38, Polietileno
Tabla picar verde	2	\$ 23.47	\$ 46.94	50x38, Polietileno
Total			\$ 1,510.36	

Tabla12. Equipos de Cocina

Detalle:	Cantidad:	Valor Unitario:	Valor Total:	Observación:
Licadora uso domestico	2	\$ 105.00	\$ 210.00	Marca Oster, 3 velocidades
Microondas con grill incluido	1	\$ 182.86	\$ 182.86	Marca whirlpool
Batidora 5lts.	1	\$ 398.68	\$ 398.68	10 velocidades, acero inoxidable
Máquina para pasta	1	\$ 355.00	\$ 355.00	Acero Inoxidable
Extractor industrial/ campana	1	\$ 350.00	\$ 350.00	1.20x 50 mts. 0.70 espesor. Acero inoxidable.
Trampa de grasa	1	\$ 200.00	\$ 200.00	Acero inoxidable
Gas Centralizado	2 tanques de gas	\$ 350.00	\$ 350.00	Tubería de cobre soldado con varilla de plata al 15 %
Mesas de trabajo	1	\$ 160.00	\$ 160.00	Acero inoxidable. 1.36x0.56. 0.90 mts de alto.
Mesa de trabajo	1	\$ 290.00	\$ 290.00	Acero inoxidable. 2.34x0.53
Horno industrial	1	\$ 630.00	\$ 630.00	4 latas. Flauta con llave regulable. Acero inoxidable. Marca nacional. AISI-FABRICOM
Cocina Industrial	1	\$1,091.02	\$1,091.02	4 quemadores. Mueble incluido. Acero inoxidable.
Congelador horizontal	1	\$ 765.00	\$ 765.00	Ecasa/ orvehogar
refrigerador vertical	1	\$2,476.90	\$2,476.90	3 repisas, ventilación. T: -2 a +8C
TOTAL:			\$7,459.46	

Tabla 13. Cristalería, cubertería, vajilla.

Detalle:	Cantidad:	Valor Unitario:	Valor Total:	Observación:
Vaso cristal liso	200	\$0.55	\$ 110.00	11 onz
Bandeja para gratinar: Lasagna	40	\$3.97	\$ 158.80	23x12cm
Plato base borde angosto	50	\$4.19	\$ 209.50	pizzas
Plato para pastas blanco	50	\$9.13	\$ 456.50	14 onzas
Plato postres	50	\$2.70	\$ 135.00	diametro:19.05cm
Cuchara plato fuerte	50	\$3.10	\$ 155.00	acero inoxidable
Tenedor de mesa	50	\$1.58	\$ 79.00	
Cuchillo de mesa	50	\$2.64	\$ 132.00	
Soporte de cubiertos	3	\$8.47	\$ 25.41	⁴ compartimientos
Cuchara postre	50	\$1.76	\$ 88.00	
TOTAL:			\$1,549.21	

Tabla 14. Equipos de Oficina

Detalle:	Cantidad:	Valor Unitario:	Valor Total:	Observación:
Computador touch all in one COMPAQ	1	\$699.99	\$ 699.99	Procesador 4GB. 500 Disco duro.
Impresora. (Incluida con el computador)	1	----	-----	Marca HP. Multifunción
Minicomponente Touch y bluetooth	1	\$289.99	\$ 289.99	Marca Lg
Caja registradora	1	\$275.00	\$ 275.00	Samsung 4s
Teléfono inalámbrico	1	\$ 39.99	\$ 39.99	1 base. Panasonic
TOTAL			\$1,304.97	

Tabla 15. Inventario Varios

Detalle:	Cantidad:	Valor Unitario:	Valor Total:	Observación:
Pizarra luminosa efectos exterior led con para	1	\$ 69.95	\$69.95	Incluye control. 60X40
Rotulo. Letras bloque 3D	1	\$650.00	\$650.00	Con pantallas de acrílico, iluminación led.
Escoba	4	\$ 3.50	\$14.00	Cerdas duras. Madera.
TOTAL			\$733.95	

Tabla 16. Inventario Muebles

Detalle:	Cantidad:	Valor Unitario:	Valor Total:	Observación:
Sillas madera	40	\$ 40.00	\$1,600.00	Tallado Pinocho de colores
Mesas de madera dos personas	6	\$ 75.00	\$ 450.00	62x80. Madera colores.
Mesas de madera 4 personas	4	\$ 90.00	\$ 360.00	85x85. Madera colores.
Barra de madera	1	\$350.00	\$ 350.00	
Mesas de madera 6 personas	2	\$150.00	\$ 300.00	1.75x80.Madera colores.
TOTAL			\$3,060.00	

Tabla 17. Gastos de Adecuación:

ADECUACION	
Permisos	\$500.00
Gastos de Adecuación del Local	\$6,000.00
TOTAL OTROS	\$ 6,500.00

7.4. Fuentes de financiamiento

7.4.1. Opción 1

El banco de fomento, permite acceder a un microcrédito las personas naturales o jurídicas que tengan relación con actividades de producción, comercio o servicios.

Para el proyecto a realizar, el banco ofrece un monto de hasta 15.000 dólares con un interés del 15% para ser destinado en capital de trabajo y activos fijos. También fija que este monto debe representar el 80% del negocio, y el otro 20% lo debe tener la persona que recibirá el monto mediante un garante, la hipoteca de un bien.

Requisitos:

- Copia blanco-negro o a color de la cedula de ciudadanía vigente y su certificado de votación.
- Copia del comprobante de luz, agua, teléfono, y garante según el caso (con una antigüedad no mayor a 60 días)
- Para compras de los activos fijos: cotización o proforma de los bienes a adquirir
- Copia legible del contrato de arrendamiento simple del lugar de la inversión.

7.4.2. Opción 2

La mutualista Pichincha otorga un préstamo quirografario de un monto máximo de 15.000 dólares, para acceder a este valor el titular debe acercarse con un garante y el negocio debe estar funcionando con un mínimo de 2 años con RUC. Es decir, 2 años, declarando impuestos.

La tasa de interés para esta opción de préstamo es del 16.30%

Por otra parte, existe el préstamo hipotecario. En donde el prestamista necesita contar con un inmueble. En este caso, el banco realiza el préstamo del 70% del valor del inmueble, y este se realiza con una tasa de interés del 14.30%

Ya que el presente proyecto a realizar es un negocio que se va a comenzar y en el caso, la presente autora no tiene ningún bien que pueda hipotecar, por ello no puede acceder a un préstamo hipotecario.

Por otra parte, el negocio en esta etapa resulta un plan de negocios, y aun no se encuentra en operación por lo que no se puede acceder a un préstamo quirografario.

Por lo tanto, la opción número 1 es la que se tomará en cuenta para el proyecto, ya que es la que permite arrancar con el negocio desde 0.

7.5. Préstamo Bancario

Monto total: 15.000 dólares.

Plazo a pagar: 5 años.

Interés: 15% (Fuente: Banco de Fomento)

Tabla 18. Préstamo Bancario

Monto del crédito:	\$15,000.00
Tasa de interés (anual):	15.00%
Número de pagos :	5
Pago (anual):	\$ 4,474.73

Tabla 19. Amortización del crédito

Periodo en años	Saldo inicial	Tasa	Intereses	Pago	Amortización	Saldo Final
1	\$15,000.00	15%	\$ 2,250.00	\$ 4,474.73	\$ 2,224.73	\$12,775.27
2	\$ 12,775.27	15%	\$ 1,916.29	\$ 4,474.73	\$ 2,558.44	\$10,216.82
3	\$ 10,216.82	15%	\$ 1,532.52	\$ 4,474.73	\$ 2,942.21	\$7,274.61
4	\$ 7,274.61	15%	\$ 1,091.19	\$ 4,474.73	\$ 3,383.54	\$3,891.07
5	\$ 3,891.07	15%	\$ 583.66	\$ 4,474.73	\$ 3,891.07	\$0.00

Tabla 20. Inversión Inicial

Activos Fijos	Valor Total
Utensillos de cocina	\$1,510.36
Baterías de cocina	\$540.57
Cristalería	\$1,549.21
Equipos de cocina	\$7,459.46
Muebles	\$3,060.00
Varios	\$733.95
Permisos	\$500.00
Equipos oficina	\$1,304.97
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$16,658.52
Activos Corrientes	
Caja Chica	\$200.00
Capital de Trabajo y Gastos de Funcionamiento	\$9,857.50
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	\$10,057.50
Otros	
Gastos de Adecuación del Local	\$3,000.00
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	\$3,000.00
TOTAL INVERSIÓN	\$29,716.02

Tabla 21. Costo Capital de Trabajo

Puesto	Sueldo	Numero	Aporte Patrona IESS	13°	14°	Vacación	Costo real por empleado	Fondo de reserva	Total
Chef	\$570	1	\$ 69.26	\$ 47.50	\$ 28.33	\$ 23.75	\$ 738.84	\$ 47.48	\$ 786.32
Cocinero	\$480	2	\$ 58.32	\$ 40	\$ 28.33	\$ 20.00	\$ 626.65	\$ 39.98	\$ 1,293.29
Jefe de Servicio	\$500	1	\$ 60.75	\$ 41.67	\$ 28.33	\$ 20.83	\$ 651.58	\$ 41.65	\$ 693.23
Mesero	\$460	2	\$ 55.89	\$ 38.33	\$ 28.33	\$ 19.17	\$ 601.72	\$ 38.32	\$ 1,241.76
VALOR TOTAL DE NÓMINA (MENSUAL)			\$ 4,014.61						

Nota: En la tabla no se muestran los pagos de guardianía y asesor contable. Se incluyen en el cuadro "Gastos de Funcionamiento"

Tabla 22. Gastos de Funcionamiento

Gasto	costo mensual	costo anual
Arriendo	\$3,000.00	\$36,000.00
Pago préstamo	\$372.89	\$4,474.73
capacitación	\$100.00	\$1,200.00
Comida empleados	\$250.00	\$3,000.00
trípticos	\$80.00	\$960.00
internet	\$50.00	\$600.00
lavandería	\$60.00	\$720.00
Luz	\$50.00	\$600.00
mantenimiento	\$100.00	\$1,200.00
Servicio de seguridad	\$800.00	\$9,600.00
Servicio de Contaduría	\$150.00	\$1,800.00
publicidad	\$250.00	\$3,000.00
Reposición	\$100.00	\$1,200.00
seguros	\$100.00	\$1,200.00
teléfono	\$40.00	\$480.00
Transporte	\$100.00	\$1,200.00
útiles de limpieza	\$200.00	\$2,400.00
útiles de oficina	\$40.00	\$480.00
TOTAL	\$5,842.89	\$70,114.73

Tabla 23. Ventas Estimadas

Mes	Cubiertos diarios (promedio diario)	Cubiertos al mes	Vale promedio	Ventas
Enero	20	520	\$ 23.61	\$ 12,277.20
Febrero	25	650	\$ 23.61	\$ 15,346.50
Marzo	30	780	\$ 23.61	\$ 18,415.80
Abril	35	910	\$ 23.61	\$ 21,485.10
Mayo	40	1040	\$ 23.61	\$ 24,554.40
Junio	45	1170	\$ 23.61	\$ 27,623.70
Julio	50	1300	\$ 23.61	\$ 30,693.00
Agosto	55	1430	\$ 23.61	\$ 33,762.30
Septiembre	60	1560	\$ 23.61	\$ 36,831.60
Octubre	65	1690	\$ 23.61	\$ 39,900.90
Noviembre	70	1820	\$ 23.61	\$ 42,970.20
Diciembre	75	1950	\$ 23.61	\$ 46,039.50
VENTAS AL AÑO				\$ 349,900.20

Nota: Cubiertos al mes calculados el número de cubiertos diarios por el número de días al mes de trabajo.

Las ventas estimadas calculadas con un vale promedio que resulta del promedio de entradas/postre; pasta fresca/pizzas; plato fuerte; bebidas.

En el cuadro podemos observar un aumento mes a mes en la rotación de clientes en el restaurante, que empieza en un 25% tomando en cuenta la capacidad máxima del restaurante, y que va en aumento hasta el mes de Diciembre.

Este aumento en la rotación de debe a que el negocio cada vez se vuelve más reconocido y capta al segmento de mercado que se desea introducir gracias a la utilización de publicidad, marketing, el precio, el servicio, la calidad.

Es importante también recalcar, que en el sector comercial, las ventas suben en el mes de Diciembre, por ello el aumento.

Tabla 24. Costos de Producción

Mes	Mano de obra directa	Agua	Gas	Ingredientes			TOTAL COSTOS
				Costo promedio ingredientes	Cantidad cubiertos mes	Costo total por ingredientes	
Enero	\$4,014.61	\$ 90.00	\$22.00	\$ 11.30	520	\$ 5,876.00	\$10,002.61
Febrero	\$4,014.61	\$ 90.00	\$22.00	\$ 11.30	650	\$ 7,345.00	\$11,471.61
Marzo	\$4,014.61	\$ 100.00	\$33.00	\$ 11.30	780	\$ 8,814.00	\$12,961.61
Abril	\$4,014.61	\$ 105.00	\$33.00	\$ 11.30	910	\$ 10,283.00	\$14,435.61
Mayo	\$4,014.61	\$ 110.00	\$44.00	\$ 11.30	1040	\$ 11,752.00	\$15,920.61
Junio	\$4,014.61	\$ 115.00	\$55.00	\$ 11.30	1170	\$ 13,221.00	\$17,405.61
Julio	\$4,014.61	\$ 120.00	\$66.00	\$ 11.30	1300	\$ 14,690.00	\$18,890.61
Agosto	\$4,014.61	\$ 120.00	\$66.00	\$ 11.30	1430	\$ 16,159.00	\$20,359.61
Sept.	\$4,014.61	\$ 130.00	\$77.00	\$ 11.30	1560	\$ 17,628.00	\$21,849.61
Octubre	\$4,014.61	\$ 150.00	\$77.00	\$ 11.30	1690	\$ 19,097.00	\$23,338.61
Noviemb	\$4,014.61	\$ 180.00	\$88.00	\$ 11.30	1820	\$ 20,566.00	\$24,848.61
Diciemb.	\$4,014.61	\$ 200.00	\$88.00	\$ 11.30	1950	\$ 22,035.00	\$26,337.61
COSTOS AL AÑO							\$217,822.30

Nota: Los costos promedios resultan del análisis de las recetas del menú.

a. La cantidad de cubiertos por mes van en concordancia con las ventas presupuestadas.

El siguiente estado de resultados, muestra la capacidad futura del negocio para generar utilidad y resultar como un proyecto rentable:

Tabla 25. Estado de Resultados

Estado de Resultados					
Periodo en años	1	2	3	4	5
Ventas	\$349,900.20	\$360,397.21	\$371,209.12	\$382,345.40	\$393,815.76
Costo de Ventas	\$217,822.30	\$224,356.96	\$231,087.67	\$238,020.30	\$245,160.91
Utilidad Bruta	\$132,077.90	\$136,040.24	\$140,121.45	\$144,325.09	\$148,654.84
Gastos de Financiamiento	\$ 4,474.73	\$ 4,474.73	\$ 4,474.73	\$ 4,474.73	\$ 4,474.73
Gastos de Funcionamiento	\$ 70,114.73	\$ 72,218.18	\$ 74,384.72	\$ 76,616.26	\$ 78,914.75
Utilidad Antes del 15% Part. Trabajadores	\$ 57,488.44	\$ 59,347.33	\$ 61,261.99	\$ 63,234.10	\$ 65,265.36
15% Participación Trabajadores	\$ 8,623.27	\$ 8,902.10	\$ 9,189.30	\$ 9,485.11	\$ 9,789.80
Utilidad Antes del 25% impuestos a la renta	\$ 48,865.17	\$ 50,445.23	\$ 52,072.70	\$ 53,748.98	\$ 55,475.56
25% Impuesto a la Renta	\$ 12,216.29	\$ 12,611.31	\$ 13,018.17	\$ 13,437.25	\$ 13,868.89
Utilidad del Ejercicio	\$ 36,648.88	\$ 37,833.92	\$ 39,054.52	\$ 40,311.74	\$ 41,606.67
Otros impuestos 20%	\$ 7,329.78	\$ 7,566.78	\$ 7,810.90	\$ 8,062.35	\$ 8,321.33
Utilidad neta del Ejercicio	\$ 29,319.10	\$ 30,267.14	\$ 31,243.62	\$ 32,249.39	\$ 33,285.33

Como podemos observar en el primer año se espera una utilidad neta de 29,319.10 dólares, que al mes representaría una ganancia de 2,443.26 dólares.

El pago del préstamo se realiza hasta el quinto año.

7.6. Punto de Equilibrio

Calcular el punto de equilibrio del negocio, es de suma importancia pues indica la cantidad que se debe vender para no tener pérdidas en el negocio. El siguiente cuadro explica cuanto se debe vender en el mes de Enero para evitar que esto suceda:

$$\text{Punto de equilibrio (\$): } \frac{\text{costo fijo}}{1 - \frac{\text{Costo variable unitario}}{\text{Ingresos}}}$$

$$\text{Punto de equilibrio (\$): } \frac{\$ 10,002.61}{1 - \frac{\$ 5,842.89}{\$ 12,277.20}}$$

$$\text{Punto de equilibrio (\$): } \frac{\$ 10,002.61}{1 - 0.475914}$$

$$\text{Punto de equilibrio (\$): } \$19085.82$$

Para lograr el equilibrio, las ventas no deben bajar de 19,085.82 dólares.

Capítulo VIII. Plan de Operaciones

8.1. Definición de Recetas Estándar

La receta estándar según como la define el gastrónomo Graziel Peralta publicado en el blog de la Universidad del Claustro de Sor Juana apunta:

“La receta estándar es un listado de todos los ingredientes que necesitamos para elaborar alguna receta, en la cual se deben incluir las cantidades de cada ingrediente con sus respectivas unidades y sus costos.” (Peralta, 2012)

Otra parte muy importante que el anota es:

“El éxito o fracaso de un restaurante depende en gran medida del cuidado que se invierta en basar la oferta de platillos en recetas estándar.... Además, de ser una herramienta para el control financiero, la receta estándar tiene otro beneficio muy importante: no importa quién y dónde prepare la receta, la calidad será la misma”

Es por ello que el restaurante “Il Piccolo Pinoccio” utilizará esta herramienta para poder tener un mejor manejo y control de los ingredientes que no solo servirán para la preparación de los platillos, sino que también, serán utilizados para tener un buen registro de los costos del negocio.

8.1.1. Recetas Estándar

(Ver parte final en anexos)

8.2. El Menú

Citando un párrafo del artículo publicado en la web “Menu y Carta” podemos encontrar:

“El menú, es la relación de los diferentes platos que componen una comida ofrecida por un establecimiento hostelero por un precio fijo y determinado en el que va incluido pan, agua ó vino, servicio e impuesto.” (Blog de Cocina, 2006)

Ristorante Il Piccolo Pinocchio

8.2.1. Entradas

- **Carpaccio de salmón...10.92**
(Salmón, rúcula, alcaparras, aceite de oliva, parmesano)
- **Carpaccio de res..... 7.29**
(Res, rúcula, alcaparras, aceite de oliva, parmesano)
- **Berenjenas Asadas.... 8.01**
(Berenjenas gratinadas, salsa pomodoro, pan tostado)
- **Calamari alla romana..... 8.26**
(Calamares, salsa marinara)
- **Bruschettas.... 5.09**
(Pan tostado, tomate, queso, albahaca, aceitunas negras)

8.2.2. Ensaladas

- **Ensalada para compartir de jamón y tocino... 8.43**
(Jamón, tocino, lechuga, tomate, zanahoria, aceitunas negras)
- **Caprese... 6.16**
(Tomate, albahaca, mozzarella)
- **Panzanella...8.65**
(Crutones, vegetales frescos)
- **Cesar.... 8.92**
(Lechuga, parmesano, crutones, aderezo cesar)

8.2.3. Pizzas

- **Margarita.... 10.90**
(Tomate, albahaca, queso)
- **Florentina... 13.05**
(Espinaca, tomate, huevo)
- **Setas.... 13.98**
(Hongos, tomate, queso gruyer)
- **Embutidos maduros... 14.51**
(Prosciutto, salchichón, embutido ahumado)

- **Hawaiana.... 9.82**
(Piña, prosciutto, mozzarella)
- **Salami.... 12.64**
(Salami, salchicha, mozzarella, berro)
- **Salmón... 20.84**
(Salmón ahumado, espinacas, alcaparras)
- **Atún... 18.30**
(Atún, tomate, ricota)
- **Anchoas.... 18.30**
(Alcaparras, anchoas, mozzarella)
- **Calzone... 11.59**
(Prosciutto, mozzarella, champiñones, aceitunas)

8.2.4. Pasta fresca

- **Pasta en salsa Pomodoro...9.04**
(Tomate, albahaca, ajo)
- **Pasta en salsa Puttanesca.... 11.02**
(Tomate, aceitunas, anchoas)
- **Pasta en Pesto de nuez.... 12.17**
(Albahaca, ajo, nuez)
- **Pasta en salsa Carbonara.... 13.96**
(Tocino, parmesano, crema)
- **Gnocchi en salsa 4 quesos.... 10.38**
(Pasta de papa, gruyere, parmesano, mozzarella, queso azul)
- **Ravioles en salsa arrabiata.... 11.81**
(Ravioles de espinaca y nuez, Salsa tomate y guindilla)
- **Tortellinis al Funghi.... 11.31**
(Tortellinis de jamón en salsa de champiñones)

8.2.5. Carnes, aves, pescados

- **Lomo fino de res.... 16.78**
(Lomo fino de res en salsa de vino tinto con vegetales y puré de papa)

- **Fusilli con pollo en salsa Alfredo...13.48**
(Pasta seca, pollo, salsa de crema y parmesano)
- **Salmone Mandarino con frico....18.29**
(Salmón, salsa dulce de mandarina, torta de papa)

8.2.6. Lasaña

- **Carne... 12.74**
- **Pollo... 12.88**

8.2.7. Postres

- **Tiramisú... 5.14**
- **Gelatto Pinocchio... 3.47**
- **Dolce Pizza (15cm).... 6.78**
(Chocolate, fresas, moras, mashmellows)

8.2.8. Bebidas

- Gaseosa (410ml).... 2.50
- Cerveza nacional (330ml).... 3.00
- Cerveza importada... 4.16
- Jugos... 3.05
- Frapuccino...2.70
- Aguas Aromáticas
- Café Expreso.... 2.20
- Café Americano.... 2.20

8.2.9. Vinos

- Malbec.... 35.00
- Cabernet Sauvignon.... 27.00
- Merlot Fabiano... 35.00
- Reserva Pinot Noir... 44.00

9. Conclusiones

Emprender un negocio de comida en el Ecuador, en especial en la ciudad de Quito, se ha convertido en una idea muy atractiva.

Y no solo por la gran cantidad de personas que habitan en esta ciudad, sino que además, para las personas, el consumir alimentos en un lugar que manifieste un buen ambiente también es importante.

Gracias a la aplicación de este plan de negocios se pudo definir que el negocio, si resulta rentable. Se necesitara hacer un préstamo bancario de 15.000 dólares que se pagara hasta el quinto año del negocio. Gracias a la inversión el buen servicio, el buen ambiente y el tipo de comida, se lograra una gran acogida que dará como resultado una rotación del 25%.

Además, se pudo establecer el segmento de mercado objetivo al que se desea llegar, personas de entre 30 a 45 años, económicamente activas que están dispuestas a pagar entre 20 y 30 dólares, personas con un salario mayor a 400 dólares, relajadas, divertidas que desean experimentar de manera distinta la gastronomía italiana.

Por consiguiente, al conseguir, un excelente servicio, gran ubicación, magnifica decoración y ambiente, fácil accesibilidad, y un rango de precios adecuado, lograremos el reconocimiento de los clientes en la zona norte ciudad de la ciudad de Quito.

El plan de negocios realizado, fue una herramienta que sin duda alguna me permitió tener una visión más amplia de lo que lleva emprender un restaurante. No solo en la parte gastronómica, sino también la financiera, legal, operativa, estructural, de control; que conlleva a poner en marcha el negocio. Y que nos lleva a concluir que el negocio resulta en un plan que se podría llevar a cabo con fructíferos resultados.

10. Recomendaciones

Al concluir este proyecto, se recomienda ampliar y mejorar los siguientes puntos:

- Mantener una contante mejora de la sanidad y limpieza dentro establecimiento para extender la vida útil de los equipos de cocina y utensillos
- Mantener una capacitación de los empleados de fácil y rápida aplicación
- Conservar el factor “actuación” de los personajes como un punto crucial e importante del negocio, ya que es este factor lo que da el concepto del mismo
- Considerar un posible “Merchandising” a futuro, a manera de conseguir ingresos extras
- A partir del tercer año en adelante considerar otros puestos de trabajo que trabajen conjuntamente con el gerente como comprador/almacenista, o administrador

11. Referencias

Aeo.org (s.f) *Requisitos de establecimientos nuevos* Recuperado el 31 de Diciembre de 2013 de <http://www.aeo.org.ec/PDF/REQUISITOS%20ESTABL%20NUEVOS.pdf>

Barra de Ideas (2012) *Uniforme e ideas para un restaurante* Recuperado el 13 de Diciembre de 2013 de <http://www.barradeideas.com/uniforme-camareros-ideas-restaurante/#sthash.MnzwxEbZ.dpuf>

Blog de Cocina (Octubre, 2006) *Menú y carta* Recuperado el 26 de Diciembre de 2013 de <http://www.blogdecocina.com/temas-del-mundo-de-la-hosteleria/menu-y-carta.php>

Bomberos Quito (s.f) *Permisos de Funcionamiento* Recuperado el 31 de Diciembre de 2013 de http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento&catid=2&Itemid=6

CHIAVENATO, I. (2009) *“Gestión del talento humano”* (3ª.Ed.). México, DF., Editorial Mc Graw Hill

Contratos (s.f) *Contrato a plazo fijo* Recuperado el 22 de Diciembre de 2013 de actas.mrl.gob.ec/files/modelos/CONTRATO_A_PLAZO_FIJO.doc

Crece Negocios (2013) *Objetivos de una Empresa* Recuperado el 26 de Diciembre de 2013 de <http://www.crecenegocios.com/los-objetivos-de-una-empresa/>

Definiciones (2013) *Definición de empresa - Qué es, Significado y Concepto* Recuperado el 23 de Diciembre de 2013 de <http://definicion.de/empresa/#ixzz2ot1UFAZb>

Definiciones (2013) *Definición de plan de negocios - Qué es, Significado y Concepto* Recuperado el 23 de Diciembre de 2013 de <http://definicion.de/plan-de-negocios/#ixzz2ot8fulNo>

Ecuador en cifras (2007) *Ecuador en cifras* Recuperado el 1 de Noviembre de 2013 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/ecuador-en-cifras/>

Ecuador en cifras (2013) *Cantón más poblado* Recuperado el 12 de Noviembre de 2013 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/quito-el-canton-mas-poblado-del-ecuador-en-el-2020/>

El claustro (2012) *Receta Estándar* Recuperado el 25 de Diciembre de 2013 de <http://www.elclaustro.edu.mx/claustromia/index.php/component/content/article/16-investigacion/58-guia-rapida-para-entender-que-es-la-receta-estandar>

El comercio (2009) *Restaurantes* Recuperado el 2 de Diciembre de 2013 de http://www.elcomercio.com.ec/noticias/Floresta-lugar-restaurantes-elegantes_0_97790344.html

Encuesta (2013) *Encuesta* Recuperado el 15 de Noviembre del 2013 de <http://es.wikipedia.org/wiki/Encuesta>

Fotolog (2010) *Pinocho y Guepetto* Recuperado el 18 de Octubre de 2013 de http://www.fotolog.com/lonete_86/43890231/

Funidelia (s.f) *Disfraz de Guepetto* Recuperado el 18 de Octubre del 2013 de <http://www.funidelia.es/disfraz-de-geppeto-5726.html>

Gastronomía y Cia. (Julio, 2010) *Colores de las tablas* Recuperado el 28 de Diciembre del 2013. <http://www.gastronomiaycia.com/2010/07/05/colores-de-las-tablas-de-corte/#2540>

Gerencie (s.f) *Capital de Trabajo* Recuperado el 13 de Diciembre de 2013 de <http://www.gerencie.com/capital-de-trabajo.html>

Google Maps (s.f) *Google Maps* Recuperado el 2 de Diciembre de 2013 de <https://maps.google.com.ec/>

IESS (s.f) *Comisiones Sectoriales* Recuperado el 18 de Octubre de 2013 de http://www.iesgob.ec/documents/10162/0/comisiones_sectoriales.pdf

Indogma (Julio 2011) *Importancia de un plan de Marketing* Recuperado el 26 de Diciembre de 2013 de <http://www.indogma.com/es/la-importancia-de-un-buen-plan-de-marketing/>

Italia (2013) *Gastronomía Italiana* Recuperado el 12 de noviembre de 2013 de http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Italia

JARRIN, J. (2011) *“Tesis de Grado: Restaurante de Comida Italiana”* Ecuador.

Juguetes.com (s.f) *Pinocho Halloween costume* Recuperado el 19 de Octubre de 2013 de http://juguetes1a.com/Adult_s_Pinocchio_Halloween_Costume-pr-14236

Kotler y Armstrong. (2008). *Fundamentos de Marketing* (8ª.Ed.). México, DF., Editorial Pearson

Legal Trust (2010) *Porque asesorarse con un abogado* Recuperado el 20 de Diciembre de 2013 de <http://legaltrust.blogspot.com/2010/04/porque-debe-asesorarse-por-un-abogado.html>

Marketing Democrático (2008) *Objetivos Fundamentales de Marketing*
Recuperado el 27 de Diciembre de 2013 de
<http://marketingdemocratico.com/2008/05/06/tres-objetivos-fundamentales/>

Monografías (s.f) *Procedimientos operativos de saneamiento* Recuperado el
28 de Diciembre de 2013 de <http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/procedimientos-operativos-saneamiento/procedimientos-operativos-saneamiento.pdf>

Mundo Restaurantes (2012) *Restaurante Temático* Recuperado el 18 de
Octubre de 2013 de <http://www.mundorestaurantes.mx/category/todo-sobre-el-local/restaurantes-tematicos/>

Mytrend (2011) *Sistema Pantone* Recuperado el 28 de Diciembre de 2013 de
<http://www.mytrend.co/MyDaily/2011/05/%C2%BFque-es-el-sistema-pantone/>

Obras Web (2013) *Arquitectura interior* Recuperado el 8 de Diciembre del 2013
de <http://www.obrasweb.mx/arquitectura/2013/05/13/disenio-la-clave-para-un-restaurant-de-vanguardia>

Ortiz, R. (2013) *¿Cómo encontrar la localización óptima para un restaurante?*
Recuperado el 30 de Diciembre de 2013 de
http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=355

Promonegocios (2012) *Mercadotecnia de una empresa* Recuperado el 26 de
Diciembre de 2013 de
<http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/empresa-definicion-concepto.html>

RAE (2013) *Logotipos* Recuperado el 28 de Diciembre de 2013 de <http://buscon.rae.es/drae/srv/search?val=logotipos>

Restaurante (s.f) *Restaurante Concepto* Recuperado el 18 de Octubre de 2013 de <http://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante>

Revista La Barra (2013) *Sector Hotelero en el Ecuador* Recuperado el 1 de Noviembre de 2013 de http://www.labarra.ec/noticias/id_n9/El_sector_hotelero_en_Ecuador_opportunidades_de_crecimiento

SUAREZ, L. (2011). "Restaurante: Abre un negocio de la mano de los expertos" (6^a Ed.) México, DF., Editorial Dimas.

The food marketing (s.f) *Promociones* Recuperado el 29 de Diciembre de 2013 de <http://www.thefoodmarketing.com/por-que-algunas-promociones-funcionan>

Todo Graphic Design *Diferencias entre logotipo e Isotipo* Recuperado el 28 de Diciembre de 2013 de <http://www.todographicdesign.es/art/las-diferencias-entre-logotipo-isotipo-imagotipo-e-isologo-en-el-mundo-del-diseno-grafico>

TORRES, C (2011) "*Tesis de grado: Creación de un bar temático de comidas típicas ecuatorianas*" Ecuador.

Universia (s.f) *Contrato Laboral* Recuperado el 22 de Diciembre de 2013 de http://emplea.universia.es/informacion/dcho_laboral/contrato_laboral/

Vistazo (s.f) *Publicidad corporativa* Recuperado el 29 de Diciembre de 2013 de <http://www.vistazo.com/webpages/corporativo/publicidad.php>

Wikipedia (2013) *Merchandising* Recuperado el 1 de Enero de 2014 de
<http://es.wikipedia.org/wiki/Merchandising>

ANEXOS

12. Anexos

Menú Express:

REGISTRO NUEVOS RESTAURANTES

Datos del restaurante

Nombre del Restaurante: Il Piccolo Pinocchio

Nombre de Contacto: Carolina Herrera

Cargo: Dueña

Tipo de Comida: italiana

Precio Promedio del

Plato: Teléfono: 2550

574

Celular: 0995947555

Email: caroshineon@hotmail.com

Sector: La Floresta

Dirección: Isabel la Católica y Luis Cordero

**Teléfono de
Proveedores:**

- Alimentos Don Diego 2453408
- Alpina 2310348
- Bottling Company 2991801
- Cervecería Andina 2893104
- Discer- za 2626045
- Hortana 026012626 022390490
- La Fabril (593) 2-2474645
- La Finca 2448 966 / 3340 436
- La industria Harinera S.A 2670529- 2670542

Lista precios de ingredientes:

Lista de ingredientes tomado de Mercado América, Iñaquito, Supermaxi, Hortana, La Fabril.

Frutas:

- Fresas 2.00 presentación: 454gr
- Limón 0.53 presentación: 600 gr
- Mandarina 0.20 presentación: por unidad
- Mora 1.00 presentación: 0.454gr
- Pina 0.79 presentación: 1 kilo

Verduras:

- Ají 0.43 presentación: 200gr
- Ajo 0.40 presentación: 100gr
- Albahaca 0.45 presentación: 100gr
- Apio 1.23 presentación: 1 kilo
- Berenjenas 1.54 presentación: 200gr
- Cebolla Perla 0.65 presentación: 0.100gr
- Champiñones 1.60 presentación: 250gr
- Espinaca 1.00 presentación: 400gr
- Lechuga 1.00 presentación: 454gr
- Papa Chola 2.00 presentación: 2kilos
- Pimiento Amarillo 1.50 presentación: 100gr
- Pimiento Verde 1.00 presentación: 100gr
- Rúcula 1.41 presentación: 200gr
- Tomate Cherry 2.00 presentación: 454gr
- Tomate riñón 0.65 presentación: 0.454gr
- Zanahoria 0.25 presentación: 100gr
- Zuquini 0.50 presentación: 0.454gr

Lácteos:

- Crema de Leche 0.61 presentación: 1 litro
- Helado vainilla 4.75 presentación: 1 litro
- Huevos 1.00 presentación: 8unidades
- Leche 0.71 presentación: 1litro
- Mantequilla 1.34 presentación: 100gr
- Queso Azul: 3.27 presentación: 200gr

- Queso Gruyere: 3.50 presentación: 300gr
- Queso Mascarpone 1.76 presentación: 300gr
- Queso Mozzarella 3.6 presentación:600gr
- Queso parmesano 4.23 presentación: 300gr
- Queso Ricotta: 2.93 presentación: 450gr

Embutidos:

- Chorizo 10.89 presentación: 1.200 gramos
- Jamón de Espalda 9.79 presentación: 1 kilo
- Salami 2.43 presentación: 300gr
- Salchicha roja 10.30 presentación: 1.300 gramos
- Tocino 3.64 presentación: 250gr

Carnes, Aves, Pescados:

- Atún Filete 5.21 presentación: 0.454gr
- Calamar Pequeño 6.77 presentación: 1 kilo
- Carne Molida 1.70 presentación: 454gr
- Hueso de pollo 1.29 presentación: 2.700 gr
- Hueso de res 0.39 presentación: 1kilo
- Lomo Fino de Res presentación: 26.69 presentación: 2 kilos
- Pollo pechuga 7.30 presentación: 1 kilo
- Salmón 9.08 presentación: 200gr

Pastelería:

- Barquillos 0.05 presentación: unidad
- Café soluble 3.20 presentación: 200gr
- Chocolate en gotas 3.00 presentación: 320gr

- Chocolate en polvo 2.50 presentación: 450gr
- Chocolate Tableta 1.45 presentación: 100gr
- Conos de helado galleta 0.25 presentación: unidad
- Mashmellows 0.50 presentación: 100gr
- Sirope de Chocolate 5.07 presentación: 1000 ml

Abarrotes y Condimentos:

- Aceite de Oliva 4.97 presentación: 1 litro
- Aceite vegetal 2.07 presentación: 1 litro
- Azúcar 1.83 presentación: 2 kilos
- Bizcotelas 1.14 presentación: 200gr
- Harina 1.27 presentación: 1kilo
- Laurel 0.25 presentación: 100gr
- Mostaza 1.57 presentación: 600gr
- Nueces sin cascara 8.11 presentación: 800gr
- Nuez Moscada 1.88 presentación: 25 gr
- Orégano 0.80 presentación: 50 gr
- Pan francés 4.23 presentación: 1 kilo
- Pasta de Tomate 0.75 presentación: 100gr
- Pasta seca Fusilli 1.63 presentación: 500 gr
- Pasta seca para Lasagna 2.01 presentación: 500gr
- Pimienta 0.84 presentación: 0.50gr
- Polvo de Hornear 1.76 presentación: 120 gr
- Sal 0.59 presentación: 2 kilos
- Sémola: 0.69 presentación: 600gr
- Vinagre Balsámico 3.25 presentación: 450 ml

Enlatados y conservas:

- Aceitunas Negras 1.43 presentación:200gr
- Aceitunas verdes 1.30 presentación: 240gr
- Alcaparras 1.85 presentación: 145gr
- Anchoas 4.79 presentación:100gr

Licores:

- Cerveza Importada 1.50 presentación: 330cc
- Cerveza Nacional 1.08 presentación: 330 cc
- Licor de Café 7.86 presentación: 700ml
- Vino tinto 4.04 presentación: 1litro

Uniforme Cocina:



Figura 22. Uniforme de Cocina

Tomado de <http://www.alibaba.com/> (s.f).

Uniforme mesero:



Figura 23. Pepito Grillo

Tomado de [http://www.fotolog.com/\(s.f\)](http://www.fotolog.com/(s.f))

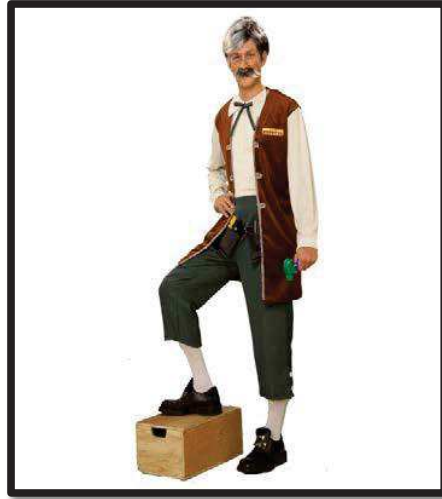
Uniforme Mesera:



Figura 24. Pinocho

Tomado de [http://juguetes1a.com/\(s.f\)](http://juguetes1a.com/(s.f))

Uniforme Mesero:



*Figura 25.
Guepetto.*

Tomado de <http://www.funidelia.es/> (s.f)

NOMBRE RECETA :				Berenjenas asadas	
N° RECETA: 3		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN: 0.277 KG	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0.150	kg	berenjenas.	brunoise	1.- Salar las berenjenas para quitarles su sabor amargo 2.- Eliminar el jugo que sale de las berenjenas 3.- Saltear con aceite las berenjenas, el tomate. el ajo y la sal. 4.- Tostar el pan con la mantequilla y el queso en el horno por 2 minutos 5.- Colocar en el pan, el salteado de berenjenas y tomate. Servir.	1,1550
0.250	kg	pan baguette	rodajas		1,0575
0.080	kg	tomate rinon	brunoise		0,1060
0.015	kg	ajo	brunoise fino		0,06000
0.040	kg	queso mozzarella	laminas		0,24000
0.015	kg	mantequilla sin sal			0,20100
0,03	lt	aceite vegetal			0,0621
0,01	kg	sal			0,00295
Costo Total de la Receta					2,88
Costo de la porción					2,88
Gastos de Operaciones 30%					3,75
75% Ganancias					6,56
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					8,01

NOMBRE RECETA :				Callamari alla romana	
N° RECETA: 3		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN: 0.277 KG	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0.150	kg	calamares	limpios y en rodajas	1.- Limpiar los calamares y cortar en anillos. 2.- A la harina de trigo agregarle la sal y la pimienta 3.- Pasar por huevo a los calamares y luego por la harina. 4.- Repetir el proceso 2 veces. 5.- Freir. Salsa: En una olla, poner el aceite, con la cebolla perla y el ajo Agregar la sal, el tomate concasse y la hoja de laurel Dejar en coccion por 3 minutos Por ultimo agregar la pasta de tomate. Montaje: Colocar los calamares alrededor del plato y en un salsero la salsa marinara en el centro.	1,016
1	u.	huevos	medianos		0,125
0.200	kg	harina de trigo			0,254
0.150	lt	aceite	vegetal		0,311
0.020	kg	sal			0,006
0.005	kg	pimienta			0,084
		Salsa Marinara:			
0,02	lt	aceite	vegetal		0,041
0,01	kg	ajo			0,040
0,1	kg	tomate	concasse		0,143
0,1	kg	pasta de tomate	pelados		0,750
1	u.	laurel	hoja		0,025
0,03	kg	cebolla perla	brunoise		0,180
0.010	kg	sal			0,003
Costo Total de la Receta					2,98
Costo de la porción					2,98
Gastos de Operaciones 30%					3,87
75% Ganancias					6,77
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					8,26

NOMBRE RECETA :				Bruschettas	
N° RECETA: 3		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN: 0.277 KG	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0.250	kg	pan	frances	En una lata de horno colocar el y poner el chorrito de aceite de oliva a los panes. Agregar el queso rallado y el tomate. Llevar al horno hasta que el queso se derrita un poco. Sacar del horno y poner aceitunas negras en rodajas y albahaca fresca en shiffonade. Terminar con un chorrito de vinagre balsamico.	1,0575
0.020	lt	aceite de oliva			0,0994
0.070	kg	tomate	concasse		0,1011
0.020	kg	albahaca	shiffonade		0,09000
0.060	kg	queso mozzarella	rallado		0,30600
0.010	kg	aceitunas negras	rodajas		0,07150
0,015	lt	vinagre balsamico			0,108
Costo Total de la Receta					1,83
Costo de la porción					1,83
Gastos de Operaciones 30%					2,38
75% Ganancias					4,17
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					5,09

NOMBRE RECETA :				prosciutto e insalata di pancetta	
N° RECETA: 3		NO. DE PORCIONES: 3		PESO POR PORCIÓN: 0.172 KG	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,07	kg	tocino	laminas enteras	1.- Tostar en el horno el tocino, para hacerlo crujiente 2.- Colocar en un bowl grande, el jamon en brunoise 3.- la lechuga, el tomate, las aceitunas, la cebolla la zanahoria. 4.- Colocar vinagre balsamico y terminar con el tocino crujiente. Servir	1,0192
0.060	kg	jamon de espalda	brunoise		0,5874
0.120	kg	lechuga	cespa		0,3000
0.080	kg	tomate rinon	brunoise		0,12960
0.060	kg	aceitunas negras			0,42900
0.050	kg	cebolla perla	en juliana		0,32500
0.070	kg	zanahoria amarilla	en juliana		0,175
0,01	lt	vinagre balsamico			0,07222
Costo Total de la Receta					3,04
Costo de la porción					3,04
Gastos de Operaciones 30%					3,95
75% Ganancias					6,91
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					8,43

NOMBRE RECETA :				Caprese	
N° RECETA:		NO. DE PORCIONES:		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,25	kg	tomate rinon		Cortar el tomate en rodajas finas y colocarlas en un plato una encima de la otra intercalando: tomate, queso, albahaca, tomate queso, albahaca hasta llenar la superficie del plato Anadir sal, pimienta y un chorrito de aceite de oliva	0,3611
0.060	kg	albahaca fresca			0,2700
0.250	kg	mozarella			1,5000
0.060	lt	aceite de oliva			0,00295
0.010	kg	sal			0,08400
0.005	kg	pimienta			
Costo Total de la Receta					2,22
Costo de la porción					2,22
Gastos de Operaciones 30%					2,88
75% Ganancias					5,05
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					6,16

NOMBRE RECETA :				Panzanella	
N° RECETA:		NO. DE PORCIONES:		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,15	kg	pan frances	cubos	1.- En una sartén colocar el pan, y agregarle un poquito de aceite para tostarlo un poco. 2.- Picar la cebolla paitena en pluma. 3.- Cortar el tomate en media luna 4.- Picar apio en pequeños dados 5.- Picar el pimiento en brunoise quitándole las pepas 6.- Agregar el jugo de limón y aceite de oliva 7.- Agregar las hojas de albahaca fresca	0,6345
0.050	lt	aceite de oliva			0,2485
0.060	kg	albahaca	fresca		0,2700
0.050	kg	cebolla	paitena		0,32500
0.200	kg	tomate	media luna		0,28889
0.040	kg	apio			0,04920
0.040	kg	pimiento amarillo	brunoise		0,600
0,04	kg	pimiento rojo	brunoise		0,400
0,015	kg	sal			0,004
0,007	kg	pimienta			0,118
0.200	kg	limon	sutil		0,177
Costo Total de la Receta					3,11
Costo de la porción					3,11
Gastos de Operaciones 30%					4,05
75% Ganancias					7,09
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					8,65

NOMBRE RECETA :				Insalata Cesare	
N° RECETA:		NO. DE PORCIONES:		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,2	kg	lechuga	romano	1.- En la licuadora colocar el huevo, la mostaza, el limón, el ajo, el aceite de oliva y las anchoas. 2.- A parte cortar en cubos el pan y tostarlo en una sartén con un chorrito de aceite vegetal. 3.- A cada hoja de lechuga pasar por esta mezcla que realizamos en la licuadora. 4.- Agregar el pan tostado. 5.- Agregar el queso parmesano al final	0,5000
1	u.	huevo			0,125
0.120	kg	pan	frances		0,508
0.020	lt	aceite	vegetal		0,041
0.025	kg	anchoas			1,198
0.030	kg	queso	parmesano		0,423
0.010	kg	ajo			0,040
0,05	lt	aceite de oliva			0,249
0,06	kg	limon			0,053
0,03	kg	mostaza			0,079
Costo Total de la Receta					3,21
Costo de la porción					3,21
Gastos de Operaciones 30%					4,18
75% Ganancias					7,31
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					8,92

NOMBRE RECETA :				Pizza de salmón ahumado y espinacas	
N° RECETA: 12	NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0.250	kg	masa base		1.- Blanquear las espinacas, y saltear en aceite con ajo y sal	0,9828
0.200	kg	salsa para pizzas		2.- Colocar sobre la masa de pizza, la salsa, el queso mozzarella	1,7403
0.050	kg	espinacas		3.- Hornear po 10 minutos	0,1250
0.080	kg	salmón ahumado	en filete	4.- Sazonar el salmón y freirlo por la parte de la piel	3,632
0.010	kg	alcaparras		4.- Al final agregar las espinacas, las alcaparras y el salmón	0,12759
0.150	kg	mozzarella	rallado		0,81818
0.030	lt	aceite	vegetal		0,06210
0.005	kg	ajo			0,02000
0.010	kg	sal			0,00295
Costo Total de la Receta					7,51
Costo de la porción					7,51
Gastos de Operaciones 30%					9,76
75% Ganancias					17,08
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					20,84

NOMBRE RECETA :				Pizza de atun	
N° RECETA: 13	NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0.250	kg	masa base		1.- Extender la masa y sobre ella colocar la salsa de tomate	0,9828
0.200	kg	salsa para pizzas		2.- Colocar el queso ricotta troceado por toda la pizza	1,7403
0.150	kg	queso ricotta	troceado	3.- Colocar los tomates secos	0,9767
0.150	kg	atun filete		4.- Colocar las aceitunas	1,72137
0.070	kg	tomates secos	de conserva	5.- Colocar el atun en filete por todo la pizza	1,02857
0.015	kg	aceitunas negras		6.- Hornear por 7 minutos	0,10725
0.008	kg	albahaca para decorar		7.- Para finalizar, colocar hojas de albahaca fresca	0,03600
Costo Total de la Receta					6,59
Costo de la porción					6,59
Gastos de Operaciones 30%					8,57
75% Ganancias					15,00
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					18,30

NOMBRE RECETA :				Pasta fresca	
N° RECETA: 17		NO. DE PORCIONES: 2		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,700	kg	harina		1.- Colocar la harina sobre la mesada en forma de volcan e incorporar los huevos y la sal 2.- Amasar hasta que los ingredientes se integren y la masa este lisa. 3.- Envolver en film para que no se seque y dejar reposar una hora 4.- Con la pastolina extender la masa y luego cortar la pasta en 6 mm de ancho para tagliatelle; 2cm de ancho para papardelle y 3mm para tagliolinnis. 5.- Dejar secar la pasta.	0,8890
7	u.	huevos			0,8750
0.015	kg	sal			0,0044
Costo Total de la Receta					1,77
Costo de la porción					0,88
Gastos de Operaciones					1,15
75% Ganancias					2,01

NOMBRE RECETA :				Pasta en Salsa Pomodoro	
N° RECETA: 19		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,250	kg	pasta fresca		1.- Cocer la pasta en agua en ebullicion con sal Para la salsa: 1.- En un sartén, saltear en aceite de oliva la cebolla, la zanahoria y el ajo. Agregar sal y pimienta. 2.- Colocar los tomates maduros y el laurel 3.- Agregar un poco de agua 4.- Rectificar sabores Montaje: Colocar en un plato la pasta y encima colocar la salsa quitando el laurel de la preparacion	2,0116
0,180	kg	Tomates maduros	brunoise		0,2600
0.070	kg	cebolla perla	brunoise		0,4550
0.015	kg	ajo	brunoise fino		0,0600
0.050	kg	zanahoria	brunoise		0,125
1	u.	laurel	hoja		0,02500
0.015	kg	albahaca	chiffonade		0,06750
0.010	kg	sal			0,00295
0.050	lt	aceite de oliva			0,24850
0.005	kg	pimienta			0,08400
Costo Total de la Receta					3,26
Costo de la porción					3,26
Gastos de Operaciones 30%					4,23
75% Ganancias					7,41
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					9,04

NOMBRE RECETA :				Pasta fresca en Salsa Puttanesca	
N° RECETA: 20		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,250	kg	pasta fresca		1.- Cocer en agua con sal la pasta	2,0116
0,020	lt	aceite de oliva		Para la salsa:	0,0994
0.180	kg	tomates maduros	brunoise.	1.- En un sartén saltear con aceite de oliva	0,2600
0.010	kg	filetes de anchoas		la cebolla perla, el ajo, la sal y la pimienta	0,4790
0.030	kg	alcaparras		2.- Agregar tomates concasse y dejar cocer	0,382758621
0.040	kg	aceitunas verdes	en laminas	3.- Agregar el laurel	0,21667
0.010	kg	perejil	en shiffonade	4.- Agregar las aceitunas verdes y las alcaparras	0,02500
0.010	kg	ajo	brunoise fino	5.- Al final agregar las anchoas.	0,04000
0.070	kg	cebolla perla	brunoise	Montaje:	0,45500
0.010	kg	sal		Colocar la pasta en el plato y agregar la salsa	0,00295
0,005	kg	pimienta		por ultimo esparcir perejil fresco	0,08400
Costo Total de la Receta					3,97
Costo de la porción					3,97
Gastos de Operaciones 30%					5,16
75% Ganancias					9,03
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					11,02

NOMBRE RECETA :				Pasta fresca en Salsa Pesto de nuez	
N° RECETA: 21		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,250	kg	pasta fresca		1.- Cocer en agua en ebullición con sal la pasta	2,0116
0,125	lt	aceite de oliva		fresca.	0,6213
0.200	kg	albahaca		Para la salsa:	0,9000
0.025	kg	nuez	troceada	1.- En una licuadora, colocar el aceite de oliva,	0,5069
0.015	kg	ajo		la albahaca, el ajo y la sal	0,060
0.020	kg	queso parmesano	rallado	2.- Licuar	0,28200
0.010	k	sal		Montaje:	0,00295
				Colocar en el plato la pasta, junto con la salsa	
				y esparcir la nuez troceada y el queso parmesano	
Costo Total de la Receta					4,38
Costo de la porción					4,38
Gastos de Operaciones 30%					5,70
75% Ganancias					9,98
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					12,17

NOMBRE RECETA :				Pasta Fresca con Salsa Carbonara		
N° RECETA: 22		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:		
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO	
0,250	kg	pasta fresca		1.- Cocer la pasta en agua en ebullicion con sal	2,0116	
0,120	kg	tocino lamina	brunoise	Para la salsa: 1.- En una sartén, freír el tocino sin agregar mas aceite. Solo con su propia grasa para ganar sabor 2.- A parte en un bowl, batir las yemas de huevo junto con la crema de leche y la mitad del queso 3.- Incorporar esta preparacion al tocino y la nuez moscada. Montaje: 1.- Colocar la pasta en el plato de pasta, y la salsa carbonara encima, por encima esparcir el resto del queso y trocitos de tocino tostado	1,7472	
1	u.	huevo	yema		0,1250	
0.050	kg	queso parmesano	rallado		0,7050	
0.100	lt	crema de leche			0,061	
0.005	kg	nuez moscada			0,37600	
0.010	kg	sal.			0,00295	
Costo Total de la Receta					5,03	
Costo de la porción					5,03	
Gastos de Operaciones 30%					6,54	
75% Ganancias					11,44	
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					13,96	

NOMBRE RECETA :				Gnocchi de papa en salsa 4 quesos	
N° RECETA: 23		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,500	kg	papa	chola	1.- Cocinar las papas en el horno y pelar	0,3333
1	u.	huevo		2.- Hacer un pure con las papas	0,1250
0.175	kg	harina	para masa	3.- Colocar en la mesa la harina en forma de corona, la papa, el polvo para hornear, la sal, la pimienta y la semola.	0,2223
0.010	kg	polvo para hornear			0,1467
0.010	kg	sal			0,003
0.005	kg	pimienta		Para la salsa:	0,084
0.005	kg	nuez moscada		1.- Partir de una bechamel:	0,376
0.070	kg	semola de trigo		Hacer un roux: (harina y mantequilla)	0,081
0.100	lt	leche		Agregar la leche y mezclar hasta que espese	0,069
0.025	kg	mantequilla	para roux	2.- Agregar la nuez moscada y un ajo molido	0,335
0.025	kg	harina	para roux	3.- Agregar los quesos	0,032
0.005	kg	ajo		Gnocchis:	0,020
0.040	kg	queso gruyere	rallado	Luego de amasar, dar forma de gnocchis con un tenedor. Cocer en agua, y cuando floten estan listos.	0,467
0.040	kg	queso parmesano	rallado		0,564
0.040	kg	queso mozzarella			0,204
0.040	kg	queso azul		Montaje:	0,654
0,010	kg	perejil fresco	shiffonade	Colocar los gnocchis con la salsa encima y el perejil fresco por encima	0,025
Costo Total de la Receta					3,74
Costo de la porción					3,74
Gastos de Operaciones					4,86
75% Ganancias					8,51
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					10,38

NOMBRE RECETA :			Lasagna de Carne		
N° RECETA: 24		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0.250	kg	pasta seca	para lasagna	1.- Hacer un roux blanco para una salsa bechamel:	1,00500
0.040	kg	cebolla perla	brunoise	en una olla, derretir mantequilla sin sal, y agregar	0,26000
0.040	kg	zanahoria amarilla	brunoise	harina. Mezclar hasta formar una pasta. Agregar	0,10000
0.200	kg	carne molida de res		leche y batir. Agregarle sal y nuez moscada.	0,75055
0.100	kg	pasta de tomate		2.- Saltear los vegetales incluyendo la pasta de	0,75000
0.100	lt	leche		tomate y la carne de res molida.	0,07100
0.025	kg	harina		3.- Colocar las laminas de pasta seca en un	0,03175
0.025	kg	mantequilla sin sal		pairex e ir intercalando de la siguiente manera:	0,33500
0.005	kg	nuez moscada		pasta seca- carne-pasta seca	0,37600
0.120	kg	queso mozzarella	rallado	4.- Agregar la salsa bechamel y el queso mozzarella	0,72000
0.050	lt	aceite	vegetal	5.- Hornear por 10 minutos a 220 grados	0,10350
0.010	kg	sal		6.- Servir	0,00295
0.005	kg	pimienta			0,08400
Costo de la receta					4,59
Gastos de Operaciones 30%					5,97
75% Ganancias					10,44
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					12,74

NOMBRE RECETA :			Lasagna de Pollo		
N° RECETA: 25		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0.250	kg	pasta seca	para lasagna	1.- Hacer un roux blanco para una salsa bechamel:	1,00500
0.040	kg	cebolla perla	brunoise	en una olla, derretir mantequilla sin sal, y agregar	0,26000
0.040	kg	zanahoria amarilla	brunoise	harina. Mezclar hasta formar una pasta. Agregar	0,10000
0.200	kg	pechuga de pollo		leche y batir. Agregarle sal y nuez moscada.	1,46000
0.025	kg	albahaca	shiffonade	2.- Saltear los vegetales incluyendo la pechuga	0,11250
0.100	lt	leche		del pollo.	0,07100
0.025	kg	harina		3.- Colocar las laminas de pasta seca en un	0,03175
0.025	kg	mantequilla sin sal		pairex e ir intercalando de la siguiente manera:	0,33500
0.005	kg	nuez moscada		pasta seca- pollo- pasta seca	0,37600
0.120	kg	queso mozzarella	rallado	4.- Agregar la salsa bechamel y el queso mozzarella	0,72000
0.040	lt	aceite	vegetal	5.- Hornear por 10 minutos a 220 grados	0,08280
0.010	kg	sal		6.- Por ultimo agregar la albahaca fresca encima	0,00295
0.005	kg	pimienta		de la lasagna de pollo.	0,08400
Costo de la receta					4,64
Gastos de Operaciones 30%					6,03
75% Ganancias					10,56
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					12,88

NOMBRE RECETA :				Ravioles de espinaca y nuez en salsa arrabiata	
N° RECETA: 27		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,275	kg	harina sin polvo de hornear		1.- Colocar el harina sobre la mesada en forma de corona y agregar los huevos y la sal.	0,34925
3	u.	huevos medianos			0,375
0,010	kg	sal		2.- Amasar para que la masa se vuelva firme y consistente. Envolver en film y dejar reposar una hora.	0,00295
		Relleno:			
0,200	kg	espinaca	shiffonade		0,50000
0,200	kg	queso ricotta	troceado	3.- Extender con la pastolina hasta que la masa este fina y dar forma de ravioles	1,30222
0,030	kg	nueces	picadas		0,60825
0,015	kg	ajo	brunoise fino	Para el relleno:	0,06000
0,020	ml	Aceite	vegetal	1.- Blanquear la espinaca, y luego saltearla con aceite y ajo	0,04140
0,010	kg	sal			0,00295
		Salsa:			
0,150	kg	Tomates maduros	brunoise.	2.- Colocar en un bowl la espinaca, la sal la ricotta troceada y las nueces.	0,21476
0,030	lt	Aceite de oliva		3.- Dar forma de ravioles	0,14910
0,015	kg	Ajo		4.- Cocer los ravioles en agua con sal	0,12000
0,020	kg	Cebolla	perla	Para la salsa :	0,13000
0,010	kg	Guindilla		1.- Hacer los tomates concasse, y saltearlos en aceite de oliva, el ajo y la cebolla.	0,02150
0,025	kg	Tocino		2.- Dejar cocer y anadir la guindilla, y el tocino dorado.	0,36400
0,003	kg	albahaca fresca			0,01350
				Montaje:	
				Colocar en un plato para pasta los ravioles cocidos con la salsa y una hoja de albahaca fresca	
Costo de la receta					4,25
Gastos de Operaciones 30%					5,53
75% Ganancias					9,68
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					11,81

NOMBRE RECETA :				Tortellinis di Prosciutto en salsa de funghi	
N° RECETA: 27		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,275	kg	harina sin polvo de hornear		1.- Colocar el harina sobre la mesada en forma de corona y agregar los huevos y la sal.	0,34925
3	u.	huevos medianos			0,375
0,010	kg	sal		2.- Amasar para que la masa se vuelva firme y consistente. Envolver en film y dejar reposar una hora.	0,00295
		Relleno:			
0,120	kg	Ricotta	troceado		0,78133
0,085	kg	jamon de espalda		3.- Extender con la pastolina hasta que la masa este fina	0,83215
0,015	kg	Oregano			0,02400
		Salsa:			
0,025		Aceite de oliva		1.- Trocear la ricotta	0,12425
0,030		cebolla perla	brunoise	2.- Anadir el jamon	0,19500
0,015		Ajo	brunoise fino	3.- Anadir oregano	0,06000
0,010		sal		4.- Colocar el relleno sobre la masa dando la forma de tortellinis. Cocer en agua en ebullicion	0,00295
0,005		pimienta			0,08400
0,180		Champinones		Para la salsa:	1,15200
0,150		Crema de leche		1.- Saltear los champinones con aceite de oliva, ajo cebolla perla, sal y pimienta.	0,09150
				2.- Dejar freir y anadir un poco de vino blanco	
				3.- Agregar la crema de leche y espesar. Licuar	
				Montaje:	
				Colocar en un plato para pasta los tortellinis y encima la salsa de champinones. Encima esparcir un poco de jamon en brunoise.	
Costo de la receta					4,07
Gastos de Operaciones 30%					5,30
75% Ganancias					9,27
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					11,31

NOMBRE RECETA :				Lomo Fino de res y vegetales	
N° RECETA: 15		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
		Salsa:		1.- En la mantequilla, freir la cebolla con la pimienta y la sal	
0.300	kg	hueso de res	para fondo	2.- Luego agregar el vino tinto y dejar reducir a la mitad	0,1170
0.050	kg	mantequilla		3.- Pasar por un colador	0,6700
0.040	kg	cebolla perla	brunoise	4.- Hacer un roux (mantequilla y harina) en un sartén	0,26000
0.005	kg	pimienta negra		hasta que se junten y formen una mezcla oscura.	0,08400
0.120	lt	vino tinto		5.- Anadir el fondo oscuro de res al roux que hicimos	0,48480
0.040	kg	harina		6.- Por ultimo agregar el vino tinto. Rectificar sabores.	0,05080
0.010	kg	sal.		Para la carne:	0,00295
		Vegetales:		Salpimentar el lomo fino de res y freirlo en aceite.	
0.200	kg	zucchini	amarillo	Vegetales:	0,22026
0.040	kg	tomate	cherry	Colocar en un sartén un poco de aceite de oliva y saltear el	0,17621
0.050	kg	zanahoria	batonette	zucchini, el tomate cherry y la zanahoria. Salpimentar.	0,12500
		Pure:		Pure de papa:	
0.200	kg	papa.		Cocer las papas sin cascara y hacerlas pure.	0,13333
0.075	kg	mantequilla		Agregar leche, mantequilla y sal.	1,00500
0,06	lt	leche		Montaje:	0,04260
0,015	kg	sal		Colocar en un plato el pure y los vegetales. Colocar la res	0,00443
		Proteina:		y la salsa de vino tinto.	
0.200	kg	Lomo de res			2,669
Costo Total de la Receta					6,05
Costo de la porción					6,05
Gastos de Operaciones 30%					7,86
75% Ganancias					13,75
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					16,78

NOMBRE RECETA :				Fusilli con Pollo en salsa alfredo	
N° RECETA: 15		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,200	kg	pechuga de pollo		1.- Mezclar la harina con la sal y la pimienta.	1,4600
0.120	kg	harina		2.- Colocar la pechuga de pollo en esta harina hasta que todo el pollo este cubierto.	0,1524
0.010	kg	sal		3.- Freir en aceite.	0,0030
0.005	kg	pimienta			0,00840
0.100	lt	aceite vegetal		Para la salsa:	
		Salsa Alfredo:		En una olla colocar la mantequilla y esperar hasta que se derrita. Luego anadir la crema de leche y batir.	1,34000
0.100	kg	mantequilla		Cuando espese, anadir el queso parmesano y seguir batiendo	0,08520
0.120	lt	crema de leche		Anadir sal.	1,12800
0.080	kg	queso parmesano	rallado	Pasta seca:	0,02500
0.010	kg	perejil	shiffonade	Cocer en agua en ebullicion la pasta.	0,00295
0.010	kg	sal		Montaje:	
0,2	kg	Fusilli		En un plato de pasta colocar la farfalle y encima montar el pollo con la salsa alfredo. Terminar con perejil fresco picado	0,65200
Costo Total de la Receta					4,86
Costo de la porción					4,86
Gastos de Operaciones 30%					6,31
75% Ganancias					11,05
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					13,48

NOMBRE RECETA :				Salmone mandarino	
N° RECETA: 15		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
		Frico:		Para el frico:	
0.100	kg	Papa chola	en rodajas	En una sartén freir la cebolla perla con la mantequilla.	0,0667
0.025	kg	cebolla perla	brunoise	Agregar la papa en rodajas y agregar el caldo de pollo.	0,1625
0.050	kg	huesos de pollo	para fondo	Cuando se reduzca el caldo de pollo, y las papas esten cocidas, colocar el queso y llevar al horno para gratinar.	0,02481
0.010	kg	mantequilla		Para el salmon:	0,00295
0.010	kg	sal		En una sartén freir el salmon poniendo la piel por debajo para que sea crujiente.	0,56400
0.040	kg	queso parmesano		Salsa de Mandarina:	1,00000
5	u.	mandarina	zumo	En una olla, colocar el zumo de mandarina, azucar, la canela	0,04575
0.050	kg	azucar		Dejar reducir a la mitad. Colar.	0,01250
0.005	kg	canela	rama	Montaje:	0,02070
0.010	lt	aceite	vegetal	Colocar el frico en el plato, acompañar con el salmon y la salsa de mandarina. Decorar con perejil en shiffonade.	0,00295
0,01	kg	sal			0,0125
0,1	kg	salmon	filete		4,54000
0.005	kg	perejil	shiffonade		0,0125
Costo Total de la Receta					6,59
Costo de la porción					6,59
Gastos de Operaciones 30%					8,57
75% Ganancias					14,99
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					18,29

NOMBRE RECETA :				Tiramisu	
N° RECETA:		NO. DE PORCIONES:		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,1	kg	Queso	mascarpone	Para la crema:	0,5867
0.040	kg	café	instantaneo	1.- Montar las yemas con el queso	0,6400
0.010	lt	licor de café		mascarpone y el azucar	0,1123
1	u.	huevos	yemas	2.- Incorporar crema de leche	0,12500
0.035	kg	azucar		3.- Agregar un poco de licor de	0,03203
0.040	kg	dedos de dama	biscotelas	café para dar sabor.	0,22800
0.075	lt	crema de leche		Para los dedos de dama:	0,046
0,015	kg	cacao en polvo		1.- Poner a hervir agua, café	0,083
				instantaneo y el azucar	
				2.- Dejar enfriar un poco y agregar	
				licor de café.	
				3.- Sumergir los dedos de dama	
				en esta mezcla de café.	
				Montaje:	
				1.- En el fondo del recipiente,	
				colocar la crema y intercalar	
				los dedos de dama y la crema.	
				Terminar con cacao en polvo.	
Costo Total de la Receta					1,85
Costo de la porción					1,85
Gastos de Operaciones 30%					2,41
75% Ganancias					4,22
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					5,14

NOMBRE RECETA :				Gelatto Pinocchio	
N° RECETA:		NO. DE PORCIONES:		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,15	lt	helado de vainilla		1.- Colocar en una copa, dos bolitas de helado 2.- Colocar encima un cono para formar un sombrerito 3.- A los lados colocar moras 4.- Anadir el sirope de chocolate y un barquillo para formar la nariz 5.- Con el chocolate dar forma a los ojos	0,7125
0.020	lt	sirope de chocolate			0,1014
1	u.	conos de helado	en galleta		0,2500
1	u.	barquillos			0,05000
0.020	kg	moras			0,04405
0.010	kg	chocolate	en gotas		0,09375
Costo Total de la Receta					1,25
Costo de la porción					1,25
Gastos de Operaciones 30%					1,63
75% Ganancias					2,85
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					3,47

NOMBRE RECETA :				La dulce pizza 15 cm	
N° RECETA: 16		NO. DE PORCIONES:		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0,100	kg	masa base	de pizza	1.- Extender la masa de pizza y hornear por 15 minutos. 2.- Derretir el chocolate y extender en la masa 3.- Colocar por toda la pizza las moras y fresas 4.- Colocar los mashmelows 5.- Fundir un poco los mashmelows 6.- Servir	0,4700
0.120	kg	chocolate con leche tableta			1,7400
0.020	kg	moras			0,0441
0.020	kg	fresas	en laminas		0,088
0.020	kg	mashmelows	medium dice		0,10000
Costo Total de la Receta					2,44
Costo de la porción					2,44
Gastos de Operaciones 30%					3,17
75% Ganancias					5,56
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					6,78

NOMBRE RECETA :			Gaseosa (vaso 410 ml)		
N° RECETA: 28		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1	u.	botella de cola 410 ml		1.- Colocar en un vaso el hielo hasta la mitad	0,80000
0.010	kg	hielo		2.- Servir con la botella junta.	0,10000
Costo de la porción					0,90
Gastos de Operaciones 30%					1,17
75% Ganancias					2,05
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					2,50

NOMBRE RECETA :			Cerveza nacional		
N° RECETA: 28		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1	u.	botella cerveza 330 cc		1.- Servir la cerveza junto con un vaso.	1,08
Costo de la porción					1,08
Gastos de Operaciones 30%					1,40
75% Ganancias					2,46
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					3,00

NOMBRE RECETA :			Jugos		
N° RECETA: 28		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1	u.	pulpa de fruta		1.- Colocar la pulpa de fruta con el agua y el	1.10
		azucar		azucar en una licuadora. Licuar	
		agua		2.- Servir en un vaso	
Costo de la receta					1.10
Gastos de Operaciones 30%					1,43
75% Ganancias					2,50
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					3,05



Quote




Date





4/15/2014





Project:
Carolina Herrera







From:
Equindec
Genesis Ramos Portilla
Av. Colon E4-125 y
Mariscal Foch
Quito Ecuador
+(593) 998291523 (Cell)








Project Code: CAROLINA







Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
1	1 ea	 LICUADORA Vitamix Model No. 5201 Packed: ea XL licuadora sistema, velocidad variable, Pulse función, incluye: (1) 1.5 galón(es). (5.6 litros) Contenedor, (1) 64 onzas. (2 litros) Contenedor, tapa, tapa removible enchufe, Acelerador herramienta, ensamblaje de cuchilla, 4.2 pico HP, 120V/50-60/1-PH, 15 Amperios, cULus, RoHS, CE, NSF	\$2,776.57	\$2,776.57
2	1 ea	 LICUADORA Vitamix Model No. 1003 Packed: ea (VM0101) Vita-De Preparación® Comercial Licuadora para alimentos, velocidad variable, 48 onzas. (1.5 litros) de alto impacto, transparente Contenedor con mojado hoja/cuchilla, base negra, 54 Página Receta y/e técnica guía, 2 pico HP, 120V/50/60/1-PH, 11.5 Amperios, cUL listado, certificado NSF	\$672.40	\$672.40
3	1 ea	 HORNO MICROONDAS ACP Model No. HDC182 Packed: ea Amana® Comercial C-Max Horno Microondas, 1800 vatios, resistente volumen, compacto, apilable, de acero inoxidable interior & exterior, x2 opción de cantidad, 11 niveles de potencia, 100 funciones de memoria, automático(a) sensor de voltaje, puerta con bisagras al costado, completo(a) 3-años de garantía, 208-240V/60/1-PH, 3000 total vatios, 14.4 Amperios, 20 MCA, 1.524m15.24cm cordón & NEMA 6-20P	\$1,596.65	\$1,596.65

Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
4	1 ea	HYDROVECTION HORNO Blodgett Oven Model No. HV-100G ADDL Packed: ea HydroVection™ horno, gas, tamaño completo, (de) capacidad (5) 45.72cm x 66.04cm cubas, puerta de vidrio, (5) de acero inoxidable y/e (10) posiciones de la rejilla, cavidad ventila, controles manuales, cuatro velocidad(es) reversa automática motor del ventilador, sonda de penetración en el núcleo, hecho de acero inoxidable, 21.59cm patas de acero inoxidable con ruedas y/e Kit para Apilar, 60,000 BTU, ETL, NSF	\$10,573.31	\$10,573.31
				
5	1 ea	BATIDORA 5 LTS. Custom Model No. KSM150PSWH Packed: ea MARCA: Cocina Ayuda color: Blanco 325-watios DE sonido conexión 10 velocidades, tazón DE acero inoxidable DE 5 cuartos inclinación-La cabeza hacia atrás para facilitar EL acceso a La mezcla DE 1 pieza Colada escudo conexión rampa Grande para La adición DE ingredientes Incluye batidor plano, gancho para masa Y batidor DE alambre Medidas 14 POR 8-2/3 pulgadas POR 14 pulgadas	\$398.68	\$398.68
				
6	1 st	OLLA PARA PASTAS Thunder Group Model No. ALSKPC005 Packed: 1 st Cocedor de pastas/olla para pastas, 5 pieza(s), 20 cuartos de galón caldera con 4 seccionado(a) de acero inoxidable perforado canastas con mangos, aluminio	\$129.08	\$129.08
				
7	1 ea	LAMINADORA DE MASA Custom Model No. CL-300SL Packed: ea MARCA: g.PANIZ LAMINADORA DE MASA Modelo CL300. Rodillo DE acero conexión revestimiento DE cromo Duro. Acabado EN ace. . Y pintura DE poliuretano. motor 1/2 HP. Peso. 37 kilogramo(s). Medidas exterior: 25.5 x 51 x 38 CODIGO: 727501	\$1,232.60	\$1,232.60
				





Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
8	1 ea	HORNO DE CONVECCION  Custom Model No. ZEPHAIRE G Packed: ea Marca: Blodgett Modelo: Zephaire G Versión profunda. Exede Bajo requerimientos gastronómicos. Acero .. a gas. 2 Velocidades. motor DE potencia DE ventilador 1/2 HP Puertas DE vidrio. Para 5 bandejas DE 46 x 66 CM. Las mismas QUE pueden Ser colocadas EN 11 posiciones diferentes. Sistema DE inyección EN vapor. MED. exterior.: 101.6 x 113 x 157.5	\$6,920.03	\$6,920.03
9	1 ea	COCINA 4 HRNILLAS DE SOBREMESA 60.96CM Custom Model No. 40737 Packed: ea COCINA 4 HORNILLAS DE SOBREMESA DE 60.96cm Modelo:40737 104000 BTU. Dimensiones: un.59.9xPr.68,6xAl.34CM.	\$1,091.02	\$1,091.02
10	1 ea	REFRIGERADOR VERTICAL, 1 PUERTA, ACERO  Desmon Professional Refrigeration Model No. ISM7-A Packed: ea Controles electrónicos. Ventilado. Descongelamiento automático. Aislamiento DE poliuretano DE 60mm. interior Y exterior EN acero inoxidable. Patas ajustables DE plástico. 3 Repisas recubiertas DE plsatico. Puertas reversibles Y autocierre. Temperatura: -2C a +8C. Capacidad: 700lbs. 375 vatios. Dimensiones: 72x80x212CM CODIGO: 8051501	\$2,476.90	\$2,476.90
11	1 ea	MÓVIL ANAQUEL PARA ALMACENAJE  Prairie View Industries Model No. WE10195KD-PB Packed: ea Poli caja/recipiente Anaquel para Almacenaje, móvil, desarmada, altura completa, lados abiertos, guías en 25.4cm centros, (de) capacidad (6) 45.72cmx66.04cm o 45.72cmx33.02cm Poli comida cajas, inoxidable muy resistente(s) hecho de aluminio, carga frontal, 63.5cmde profundidad x 181.61cmde altura x 52.07cmW, se envía desarmado, NSF, se puede enviar a través de UPS	\$660.37	\$660.37
12	1 dz	LOZA, BOL, 9 - 16 ONZAS  Cardinal Model No. G9196 Packed: 1 dz plato para pastas, 14 onzas., 27.94cm, de altura rasguño resistencia, sumamente resistente Zenix® material, Arcoroc, Tendency	\$9.13	\$9.13







Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
13	1 dz	(DE) VIDRIO PLATO Cardinal Model No. 59943 Packed: 2 dz plato de mesa, 26.035cm (de) diámetro., redondo(s), borde angosto, totalmente templado, apropiado para microondas, (de) vidrio, Arcoroc, Ópalo®, Restaurante blanco	\$4.19	\$4.19
				
14	1 dz	(DE) VIDRIO PLATO Cardinal Model No. 22530 Packed: 2 dz Lado Plato, 19.05cm (de) diámetro., redondo(s), borde ancho, totalmente templado, apropiado para microondas, (de) vidrio, Arcoroc, Ópalo®, Restaurante blanco	\$2.70	\$2.70
				
15	1 dz	(DE) VIDRIO PLATO Cardinal Model No. 24742 Packed: 2 dz plato de mesa, 25.4cm (de) diámetro., redondo(s), borde ancho, totalmente templado, apropiado para microondas, (de) vidrio, Arcoroc, Ópalo®, Restaurante blanco	\$4.19	\$4.19
				
16	1 dz	CHAMPÁN / BRILLANTE COPA DE VINO Cardinal Model No. E6250 Packed: 2 dz Copa tipo flauta para Champán (de) vidrio, 8 onzas., (de) vidrio, Kwarx®, Effervescence más, Chef & Sommelier, Grands Cepages (H 23.495cm; T 6.35cm; B 6.35cm; M 6.35cm)	\$6.15	\$6.15
				
17	1 ea	JARRA TIVOLI Custom Model No. 07058 Packed: ea Marca: arco Modelo; 07058 Jarra Tivoli Cristal 1.6 L. 54 onzas. H= 20.3 CM. = 10.4 CM.	\$6.01	\$6.01
18	1 dz	CUCHARITA Vollrath Model No. 48220 Packed: 1 dz cubierto(s), cucharita, acero inoxidable, 6 .9525cm de largo total, BROCADE, acabado tipo espejo, muy resistente, Importado	\$1.18	\$1.18
				
19	1 dz	CUCHARITA PARA POSTRE Vollrath Model No. 48223 Packed: 1 dz cubierto(s), Cucharita para postre, acero inoxidable, 7 .9525cm de largo total, BROCADE, acabado tipo espejo, muy resistente, Importado	\$1.76	\$1.76
				

Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
20	1 dz	CUCHARITA PARA TÉ HELADO Vollrath Model No. 48224 Packed: 1 dz cubierto(s), Cucharita para té helado, acero inoxidable, 7 .9525cm de largo total, BROCADE, acabado tipo espejo, muy resistente, Importado	\$1.58	\$1.58
				
21	1 dz	CUCHARA Vollrath Model No. 48228 Packed: 1 dz cubierto(s), Cuchara de servir, acero inoxidable, 8 .635cm de largo total, BROCADE, acabado tipo espejo, muy resistente, Importado	\$3.10	\$3.10
				
22	1 dz	TENEDOR PARA ENSALADA Vollrath Model No. 48207 Packed: 1 dz cubierto(s), 4 dientes Tenedor para ensalada, acero inoxidable, 17.78cm de largo total, Mariner, acabado tipo espejo, más fuerte/resistente, Importado	\$1.58	\$1.58
				
23	1 dz	TENEDOR DE MESA Vollrath Model No. 48221 Packed: 1 dz cubierto(s), 4 dientes tenedor de mesa, acero inoxidable, 7 1.27cm de largo total, BROCADE, acabado tipo espejo, muy resistente, Importado	\$1.58	\$1.58
				
24	1 dz	OSTRA TENEDOR PARA CÓCTEL Vollrath Model No. 48226 Packed: 1 dz cubierto(s), ostra / camarón Tenedor, acero inoxidable, 5 1.905cm de largo total, BROCADE, acabado tipo espejo, muy resistente, Importado	\$1.58	\$1.58
				
25	1 dz	CUCHILLO DE MESA Vollrath Model No. 48222 Packed: 1 dz cubierto(s), Cuchillo de mesa - hoja ancha, acero inoxidable, 8 2.2225cm de largo total, BROCADE, acabado tipo espejo, muy resistente, Importado	\$2.64	\$2.64
				
26	1 ea	CUBIERTO(S) SOPORTE Thunder Group Model No. PLFCCB001 Packed: ea caja portacubiertos, 4-compartimiento(s), integrado mangos, polipropileno, gris, NSF	\$8.47	\$8.47
				

Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
27	1 ea	OLLA Vollrath Model No. 67508 Packed: ea Classic Olla, 8 1/2 cuartos de galón., sin cubierta, Aluminio Estándar, acabado natural, asideras enchapadas soldadas, 25.4cm diámetro interior., 6 1.27cm profundidad interior, 8 de calibre., hecho en USA, NSF	\$49.78	\$49.78
				
28	1 ea	OLLA Vollrath Model No. 67510 Packed: ea Classic Olla, 10 cuartos de galón., sin cubierta, Aluminio Estándar, acabado natural, asideras enchapadas soldadas, 25.4cm diámetro interior., 7 1.5875cm profundidad interior, 8 de calibre., hecho en USA, NSF	\$57.11	\$57.11
				
29	1 ea	OLLA Vollrath Model No. 67512 Packed: ea Classic Olla, 12 cuartos de galón., sin cubierta, Aluminio Estándar, acabado natural, asideras enchapadas soldadas, 25.4cm diámetro interior., 22.86cm profundidad interior, 8 de calibre., hecho en USA, NSF	\$62.05	\$62.05
				
30	1 ea	OLLA Vollrath Model No. 67516 Packed: ea Classic Olla, 16 cuartos de galón., sin cubierta, Aluminio Estándar, acabado natural, asideras enchapadas soldadas, 25.4cm diámetro interior., 30.48cm profundidad interior, 8 de calibre., hecho en USA, NSF	\$69.97	\$69.97
				
31	1 ea	OLLA Vollrath Model No. 67520 Packed: ea Classic Olla, 20 cuartos de galón., sin cubierta, Aluminio Estándar, acabado natural, asideras enchapadas soldadas, 30.48cm diámetro interior., 10 1.27cm profundidad interior, 8 de calibre., hecho en USA, NSF	\$79.07	\$79.07
				
32	1 ea	OLLA Vollrath Model No. 67524 Packed: ea Classic Olla, 24 cuartos de galón., sin cubierta, Aluminio Estándar, acabado natural, asideras enchapadas soldadas, 30.48cm diámetro interior., 12 1.5875cm profundidad interior, 8 de calibre., hecho en USA, NSF	\$88.99	\$88.99
				

4/15/2014

Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
33	1 ea	OLLA Vollrath Model No. 67532 Packed: ea Classic Olla, 32 cuartos de galón., sin cubierta, Aluminio Estándar, acabado natural, asideras enchapadas soldadas, 33.02cm diámetro interior., 14 profundidad interior, 8 de calibre., hecho en USA, NSF	\$104.49	\$104.49
				
34	1 ea	CORTADOR DE PIZZA Custom Model No. 24686/180 Packed: ea CORTADOR DE Pizza Marca: TRAMONTINA Modelo: 24686/180. Hoja DE acero inoxidable. Mango polipropileno.	\$13.79	\$13.79
				
35	1 ea	RASPADOR 10.16X15.24 CM. Custom Model No. 24687/080 Packed: ea MARCA: TRAMONTINA RASPADOR Modelo: 24687/080. Hoja DE acero inoxidable. Mango polipropileno. 10.16 x 15.24 CM. CODIGO: 212817	\$8.60	\$8.60
				
36	1 ea	RALLADOR Tramontina Model No. 25110/180 Packed: ea Marca: Tramontina 4 lados. CODIGO: 212901	\$10.54	\$10.54
37	1 ea	BALANZA DE SOBREMESA Custom Model No. PCR-20 Packed: ea Capacidad DE 20kilogramo(s) / 40 libras. 5 /10. Plato DE 29 x 35 CM Batería recargable DE 90 horas. Pantalla DE cuarzo 30 memorias DE precio Funciones DE caja registradora Plato DE 29x35 CM. Medidas exterior: 36 x 29 x 14,2. CODIGO: 748110 Multifunción DE Mesa Báscula Colgante	\$144.67	\$144.67
38	1 ea	BANDEJA PARA HORNEAR Thunder Group Model No. ALSP1826 Packed: 12 ea bandeja para hornear, tamaño entero, 45.72cm x 66.04cm, aluminio	\$13.37	\$13.37
				

Item	Qty	Description	Sell	Sell Total
39	1 ea	CUCHILLO CARNICERO Custom Model No. 24420/080 Packed: ea Marca: TRAMONTINA Modelo: 24420/080 Hoja DE acero inoxidable. Mango polipropileno. 25.40 CM. Codigo: 213160 Mercaderia EN abastecimiento	\$14.84	\$14.84
				
40	1 ea	COLADOR CHINO Vollrath Model No. 47167 Packed: 6 ea colador chino, malla fina, 24.765cm x 25.4cm de profundidad x 50.8cm en total, .1588cm perforaciones, calibre grueso 18-8 de acero inoxidable, permanentemente soldada manija/mango, conveniente bol gancho, Importado	\$49.20	\$49.20
				
41	1 ea	BATIDOR FRANCÉS Vollrath Model No. 47091 Packed: 12 ea Batidor Francés, 30.48cm de largo, de una sola pieza, mango de nylon color aqua, resistente al calor hasta 475° F (246° C), mango texturizado con botón en el extremo, 18-8 tipo 304 alambres de acero inoxidable con centro refuerzo de alambre, NSF, Importado, Jacob's Pride® Colección	\$13.76	\$13.76
				
42	1 ea	PINZAS MULTIUSOS Vollrath Model No. 47113 Packed: 12 ea Pinzas multiusos, 30.48cm, estándar, acero inoxidable, Importado	\$3.88	\$3.88
				
43	1 ea	CUCHILLO PARA CARNE Custom Model No. 24607/088 Packed: ea MARCA: TRAMONTINA Hoja DE acero inoxidable. Mango polipropileno. Modelo: 24607/088. 20.32 CM. CODIGO: 213121	\$9.28	\$9.28
				
44	1 ea	CUCHARÓN PARA SERVIR Vollrath Model No. 46941 Packed: 12 ea Cucharón, corto Mango, 1 onzas., acero inoxidable, 16.8275cm de largo, Importado	\$5.70	\$5.70
				

Merchandise	\$29,382.54
Tax (12%)	\$3,525.90
Total	\$32,908.44

Initial: _____

CONDICIONES

- Precios en dólares.
- Validez de la oferta 10 días.
- Forma de Pago:
- Oferta NO incluye costos de transporte hasta sus instalaciones.
- Oferta no incluye albañilería y plomería.
- Oferta incluye la instalación y capacitación.
- Materiales de instalación corren a cargo del cliente.
- Garantía de los equipos de un año contra defectos de fábrica.
- Fecha de Entrega: INMEDIATA DE ACUERDO A STOCK, PARA IMPORTACION 60 DIAS LABORABLES

Atentamente:

GENESIS RAMOS
EQUINDECA - QUITO
TELEF. 22505013 - 0998291523
ventasquito@equindecas.com

Acceptance: _____

Date: _____

Printed Name: _____



VITAMIX XL® VARIABLE SPEED

Serve More With A Single Blend

Maximize your kitchen's possibilities with the largest capacity, countertop blender. Blend up to 24 (8 oz.) servings at once! The XL is engineered to reduce prep-time, improve staff efficiency, and expand your menu capabilities.

Smart Product Design

- Powerful 4.2 peak output HP motor allows heavy blending from delicate tomatoes to dense meat
- Large 1.5-gallon container provides extra blending capacity for both hot and cold ingredients
- Pulse function and variable speed control allow for flexibility and creativity
- Low countertop profile and removable lid plug make it easy to add ingredients while blending

Sirva más con una sola licuadora

Maximice las posibilidades de su cocina con la licuadora para mostrador de mayor capacidad. Licue hasta 24 porciones (0,2 L) a la vez! La XL está diseñada para reducir el tiempo de preparación, mejorar la eficiencia del personal y expandir las capacidades del menú.

Diseño inteligente de producto

- El potente motor con 4,2 caballos de potencia máxima de salida permite realizar un licuado espeso que incluye desde delicados tomates hasta carne compacta
- El vaso grande de 5,6 L proporciona capacidad de licuado adicional tanto con ingredientes calientes como fríos
- La función de pulsador y el control variable de velocidad brindan más flexibilidad y creatividad
- Perfil bajo encimera y el tapón extraíble miembro que sea fácil de agregar ingredientes mientras la licuadora



Product Specifications / Especificaciones del Producto

Vitamix XL® Variable Speed

Item Number: 5201
 Motor: 4.2 peak output horsepower motor
 Electrical: 120 V, 50/60 Hz, 15.0 A
 Pack: Includes Vitamix XL with accelerator tool and 2 containers (192 oz. and 64 oz.) complete with blade assembly and lid.
 Net Weight: 50.0 lbs.
 Dimensions: 18.1 x 8.5 x 19.0 in. (H x W x D)

Made in the U.S.A. with a minimum of 70% U.S.A. content.
 FOR COMMERCIAL USE ONLY.

Warranty: The Vitamix XL is backed by a three-year warranty on motor base parts and a one-year warranty on labor. For more complete warranty terms and conditions, please call 1.800.437.4654 or visit vitamix.com.

Included / Incluidos

64 oz. container
 Vaso de 2,0 L

Accelerator tool
 Herramienta acelerador



Also Available / Disponible También

Additional Containers / Vasos Adicionales:

Complete with blade assembly and lid.
 Completo con juego de cuchillas y tapa.

Item Number / Tema Número:

15899: 1.5 gallon container / 5,6 L vaso
 5894: 64 oz. container / 2,0 L vaso

Unit is available in international voltages, please contact Vitamix international customer service for information.

La unidad está disponible en voltajes internacionales; comuníquese con el Servicio internacional de atención al cliente de Vitamix para obtener más información.

Contact Information / Información de Contacto

U.S.A., Canada & Latin America:
 Phone: 800.4DRINK4 or 800.437.4654
 Email: foodservice@vitamix.com

vitamix.com

Vita-Mix Corporation
 8615 Usher Road
 Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.

Outside of U.S.A., Canada & Latin America:

Phone: +1.440.782.2450
 Email: international@vitamix.com

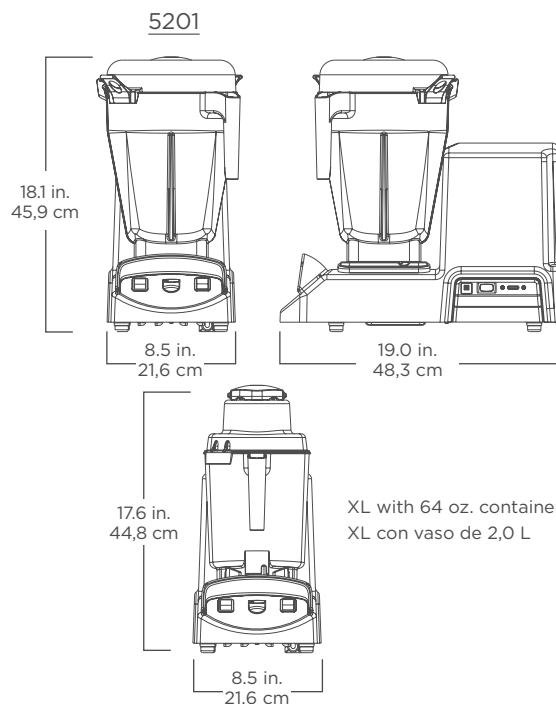
For more information, contact your local foodservice distributor.
 Para obtener más información, comuníquese con su distribuidor local de servicios alimenticios.

Vitamix XL® Variable Speed

Tema Número: 5201
 Motor: Motor de 4,2 caballos de potencia máxima de salida
 Eléctrico: 120 V, 50/60 Hz, 15,0 A
 Embalaje: Incluye una Vitamix XL con herramienta aceleradora y 2 vasos (5,6 L y 2,0 L) completos con conjunto de cuchillas y tapa.
 Peso Neto: 22,7 kg
 Dimensiones: 45,9 x 21,6 x 48,3 cm (A x A x P)

Fabricado en los EE. UU. con un mínimo de 70% de material estadounidense. SOLAMENTE PARA USO COMERCIAL.

Garantía: La Vitamix XL está respaldada por una garantía de tres partes para la base del motor y una garantía de un año en reparaciones. Para obtener información más completa sobre los términos y condiciones de la garantía, llame al 1.800.437.4654 o visite vitamix.com.



Where Applicable / Según Corresponda :

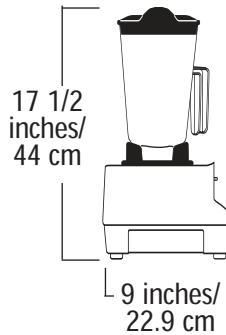
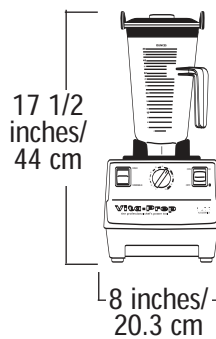


BACK-OF-THE-HOUSE FOOD PREP

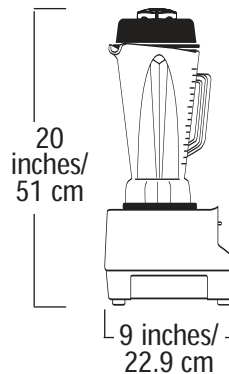
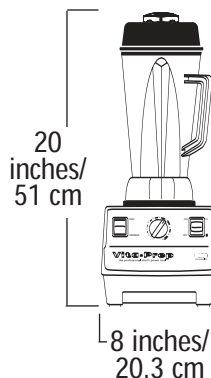
VITA-PREP® IS THE PROFESSIONAL CHEF'S POWER TOOL™ – PRODUCING SILKY SMOOTH PUREES, GRINDING WHOLE SPICES & GRAINS, CHOPPING VEGETABLES AND MORE. VITA-PREP OUTLAST OTHER BLENDERS 3 TO 1, AND FOR MANY WELL-KNOWN CHEFS, THE VITA-PREP HAS BECOME ESSENTIAL IN THE BACK-OF-THE-HOUSE COMMERCIAL KITCHENS.

VITA-PREP®	
ITEM NUMBER	DESCRIPTION
1003	Vita-Prep® Variable Speed – black base 48 oz. / 1.5 Ltr. container with wet blade
1002	Vita-Prep® Variable Speed – black base 64 oz. / 2.0 Ltr. container with wet blade

These Item Numbers are for 120 VAC. Other voltages are also available.



1003



1002

VITA-PREP®
The Professional Chef's
Power Tool™

Specifications:

2+ peak motor horsepower
with 37,000 RPM bare
motor speed

Pack: 1 per standard pack
Weight: 13 lbs. / 5.9 kg
Cube: 1.6 cu. ft. / .05 m³

Case: 13.6 in. / 34.5 cm H x
11.9 in. / 30.2 cm W x
16.9 in. / 42.9 cm D

120 VAC, 50/60 Hz,
11.5 Amps

Other Voltages Available

Container comes with
wet blade

Model # VM0101



when applicable



Amana®

Commercial

Project #: _____

Item #: _____



Model HDC182 shown

Heavy Volume

This category of microwave is ideal for...

Applications:

- Quick service restaurants
- Fast casual dining
- Bars & grills

Through put potential:

- Pre cooked frozen bacon, 700+ slices per hour
- 6 oz. portion of refrigerated Macaroni & Cheese, 40+ portions per hour
- 1 lb. batch of fresh shrimp, 30+ batches per hour
- 1 baked potato, 20+ per hour

Defrost:

- Defrosts most frozen food products

All ACP, Inc. commercial ovens are backed by our Culinary Center. Call us with any question regarding food preparation, menu development and cooking times. 866-426-2621.



Heavy Volume

Amana Commercial Microwave Model HDC182

Power Output

- 1800 watts of power.
- 11 power levels for consistent, delicious results for frozen, refrigerated and fresh foods - from the freezer to table in minutes.
- Unique method of energy distribution provides superior even heating throughout the cavity.
- Interlock switch assembly is engineered for maximum durability and long life.

Easy to Use

- Up to 100 programmable menu items simplifies cooking and ensures consistent results.
- Four stage cooking option with one-touch programming. Reduces prep time, labor and food waste while providing consistent results.
- Controls are user friendly and require minimal training.
- Multiple quantity pad calculates the proper cook times for multiple portions.
- Automatic Voltage Sensor adjusts to the power supply.
- See-through tempered glass outer window and lighted interior for monitoring without opening the door.
- Ample .6 cubic ft. (17 liter) capacity accommodates a standard half-sized pan.
- Stackable to save valuable counter space.
- Interior ceramic shelf is sealed and recessed to reduce plate-to-shelf edge impact and keep spills contained.

Easy to Maintain

- Stainless steel exterior and interior for easy cleaning and a professional look.
- Constructed to withstand the foodservice environment.
- Removable, cleanable air filter and clean filter reminder protects oven components.
- Backed by the ACP, Inc. 24/7 ComServ Support Center, 866-426-2621.
- ETL Listed.

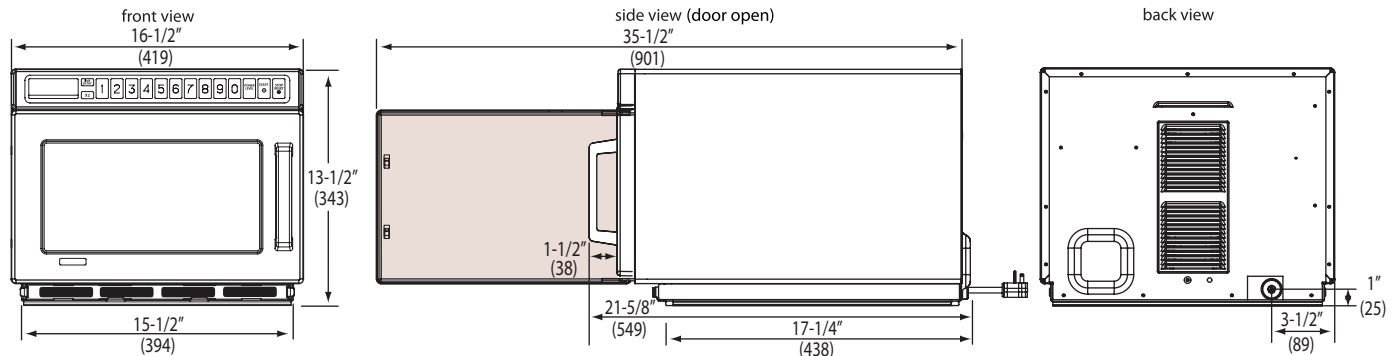


AIA File #:

Specification #:



Amana Commercial Microwave Model HDC182 | Heavy Volume



Installation Clearance: 7" (177.79) top and sides

Drawings available from KCL CADlog - techs@kclcad.com

Specification #:

Specifications			
Model	HDC182	UPC Code 719881159362	
Configuration	Countertop		
Control System	Touch		
Programmable Control Pads	10		
Settings Programmable	100		
Max. Cooking Time	60:00		
Power Levels	11		
Defrost	Yes, power level 2		
Time Entry Option	Yes		
Microwave Distribution	Double rotating antenna, top and bottom		
Magnetrons	2		
Display	LED		
Stackable	Yes		
Stage Cooking	Yes, 4		
Interior Light	Yes		
Door Opening	Grab and pull handle		
Signal	Adjustable, end of cycle		
Air Filter	Yes, removable, with clean filter reminder		
Automatic Voltage Sensor	Yes		
Multiple Portion Setting	Yes, up to 2 portions		
Exterior Dimensions	H 13 1/2" (343)	W 16 1/2" (419)	D** 21 5/8" (549)
Cavity Dimensions	H 6 3/4" (171)	W 13" (330)	D 12" (305)
Door Depth	37" (940 mm), 90°+ door open		
Usable Cavity Space	.6 cubic ft. (17 liter)		
Exterior Finish	Stainless steel		
Interior Finish	Stainless steel with sealed-in ceramic shelf		
Power Consumption	3000 W, 14.4 A		
Power Output*	1800 W* Microwave		
Power Source	208 - 240V, 60 Hz, 20 A single phase		
Plug Configuration / Cord	NEMA 6-20	5' 6" (1.7m)	
Frequency	2450 MHz		
Product Weight	68 lbs. (31 kg.)		
Ship weight (approx.)	74 lbs. (34 kg.)		
Shipping Carton Size	L 24 5/8" (625)	W 21 7/8" (556)	D 18 5/8" (473)
UPS Shippable	Yes		

Specifications

Commercial microwave 10 touch pad control panel shall be programmable with the ability to program up to 100 menu items and shall have automatic cooking capability for up to two portions. Cooking timer shall be 60 minute, countdown style with a time entry option and an adjustable end of cycle audible signal. LED display shall be a backlit and include a temperature reading. There shall be 11 power levels, 4 cooking stages and defrost mode at 20% power or power level 2. Microwave output shall be 1800 watts distributed by two magnetrons each with a rotating antenna to provide superior even heating throughout the cavity. An automatic voltage sensor shall accommodate both 208 and 240 volts. Heavy duty door shall have a tempered glass outer window and a grab and pull handle with a 90°+ opening for easy access. An interior light shall facilitate monitoring without opening the door. The large .6 cubic ft. (17 liter) cavity shall accommodate a standard 6" (152 mm) deep half-sized pan. Interior ceramic shelf shall be sealed and recessed on oven bottom to reduce plate-to-shelf edge impact. Oven shall have a stainless steel interior and exterior and be stackable to save counter and shelf space. Oven shall have a removable, cleanable splatter shield. Air filter shall be easily accessible and removable from the front of the oven and have a "clean filter" reminder feature. Microwave oven shall comply with standards set by the U.S Department of Health and Human Services, ETL for safety and sanitation.



Warranty

Warranty Certificate for this product can be found on the ACP, Inc. website at:

www.acpsolutions.com/warranty



Service

All products are backed by the ACP, Inc. 24/7 ComServ Support Center.



866-426-2621

AIA File #:

Measurements in () are millimeters

* IEC 60705 Tested

** Includes handle





MODEL HV-100G

Full-Size Gas Oven

Hydrovection™



Shown on optional stand with casters

OPTIONS AND ACCESSORIES

(AT ADDITIONAL CHARGE)

■ Controls

- MenuSelect control can hold multi-stage programming for up to 99 products, includes Cook & Hold, core probe cooking and USB port
- Touchscreen control allows cooking with timer and core probe simultaneously. Includes shelf timing, cooking compensation and multi-shelf recipes. Holds up to 255 recipes.

■ Legs/casters/stands:

- 11" (279mm) adjustable legs
- 11" (279mm) seismic feet
- 34" (864mm) stainless steel open stand with rack guides
- Extra stainless steel oven racks
- Additional core probe
- Chicken roasting rack
- French fry pan
- Water pressure regulator
- Side heat shield

Project _____

Item No. _____

Quantity _____

Standard depth baking compartment - accepts five 18" x 26" standard full-size baking pans in left-to-right positions.

All data is shown per oven section, unless otherwise indicated.

Refer to operator manual specification chart for listed model names.

EXTERIOR CONSTRUCTION

- Fully welded angle-iron frame
- Stainless steel front, top, back and sides
- Simultaneous split door operation with catch-latch system
- Triple mounted door design with turnbuckle assembly
- Dual pane tempered viewing window with hinged inner glass for easy cleaning
- Modular slide out front control panel with major components for ease of service
- Retractable hand shower for ease of cleaning

INTERIOR CONSTRUCTION

- 316 stainless steel coved corner liner for easy cleaning
- Five stainless steel racks and ten rack positions
- Two halogen interior lights for superior visibility
- Drain in oven cavity
- Hinged air pressure panel for easy cleaning
- Up to 2.5" of mineral board insulation for greater heat retention

OPERATION

- Standard control with function selection for hydro low, hydro high, hot air, and cool down
- Retherm and Fry bands on control
- Three inshot burners
- Direct spark ignition
- Removeable core temperature probe
- Hydrovection cook modes provide low or high humidity
- Hot air cook mode for baking and pastries
- One touch cooking
- Four speed auto-reversing fan motor for even bake
- Cavity vent control provides ability to release steam at the push of a switch
- Thermostatically controlled quench system, Eco-Friendly

STANDARD FEATURES

- 25" (635mm) adjustable stainless steel legs (for single units)
- 8-1/2" (216mm) stainless steel legs with casters (for double sections)
- 1 year parts and 1 year labor warranty



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

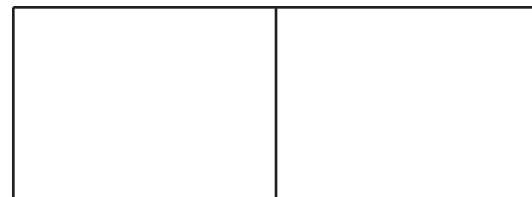
44 Lakeside Avenue, Burlington, VT 05401

Phone: (802) 658-6600 • Fax: (802) 864-0183

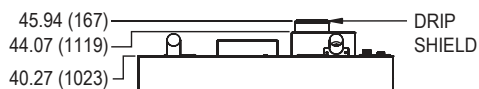
HV-100G



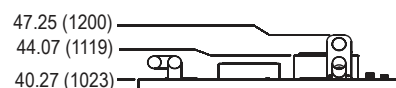
MODEL HV-100G



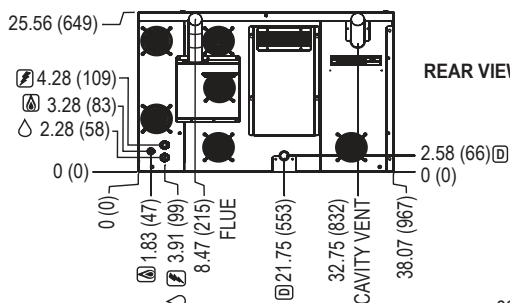
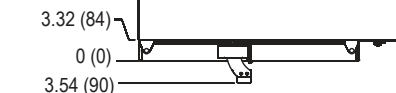
APPROVAL/STAMP



TOP VIEW
Single Oven

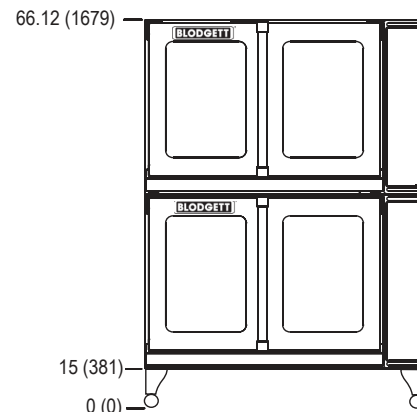
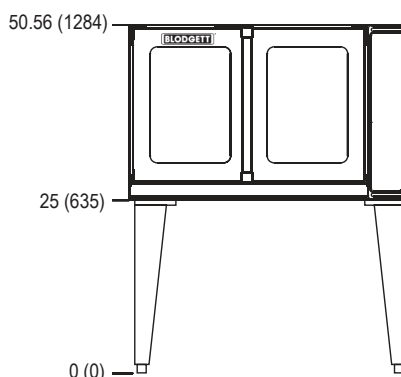


TOP VIEW
Double Stack



REAR VIEW

DIMENSIONS ARE IN INCHES (MM)



SHORT FORM SPECIFICATIONS Provide Blodgett full-size hydrovection oven model HV-100G, (single/double) compartment with fully welded angle iron frame. Each compartment shall have fully welded 316 stainless steel liner. Liner to be covered top and bottom. Unit shall accept five 18" x 26" standard full-size bake pans. Doors shall be triple mounted, stainless steel with dual pane thermal glass windows, single tubular handle and simultaneous operation. Unit shall be heated by 60,000 BTU gas burner. Air in baking chamber distributed by single inlet blower wheel powered by a four speed, auto-reversing, 3/4 HP motor with thermal overload protection. Each chamber shall be fitted with bright halogen lamps, and five standard stainless steel removable racks. Retractable hose reel mounted just below the control for easy cleanup. Unit shall have manual control with hydro low and hydro high moisture control, hot air and cool down modes. Breaker shut off switch on front panel for easy service. 1 year parts and 1 year labor warranty Provide options and accessories as indicated.

DIMENSIONS:

Floor space	38.07" (967mm) W x 45.9" (1166mm) D
Interior	29" (737mm) W x 20" (508mm) H x 23.43" (595mm) D
Single oven on casters	Add 4-1/2" (114mm) to height
Product clearance from combustible and non-combustible construction	
Oven sides	0" (0mm) Blodgett recommends 4" clearance from any heat source on the control panel side of the oven, an optional heat shield should be considered
Oven back	6" (152mm)

WATER & DRAIN CONNECTION (per section):

1" NPT drain connection Maximum drain temperature 140°F (60°C)
 3/4" NPT garden hose - cold water only
 Appliance is to be installed with backflow protection in accordance with Federal, State or Local codes.

WATER SUPPLY (per section):

Good quality water feed is the responsibility of the owner. The use of water that is not within the following guidelines will void the warranty.
 TDS: < 100 ppm Hardness: 80-120 ppm pH: 7.0 - 8.0
 Chlorides: < 30 ppm Chlorine: 0 ppm 30(min)-50(max) PSI
 The best defense against poor water quality is a water filter system designed to meet your water quality conditions. **Filtered water is highly advised.**

Water Consumption 2.5 - 3.0 GPH

POWER SUPPLY (per section):

Standard	115VAC, 10 amp, Nema 5-20R dedicated receptacle
Option	208/240VAC, 5 amp, Nema 6-15 dedicated receptacle
Export	Export voltages available on request

Blodgett recommends a Pass & Seymour, model 2095, GFCI for this oven model due to the use of a variable frequency drive.

GAS SUPPLY (per section):

3/4" NPT		
Inlet Pressure:		Maximum Input:
Natural	7.0" W.C. static to unit	Single 60,000 BTU/hr
Propane	14.0" W.C. static to unit	Double 120,000 BTU/hr

MINIMUM ENTRY CLEARANCE:

Uncrated	25.56" (649mm)
Crated	37-1/2" (953mm)

SHIPPING INFORMATION:

Approx. Weight
 Per section 520 lbs. (236 kg)

Crate sizes
 37-1/2" (952mm) x 43-1/2" (1105mm) x 51-3/4" (1315mm)
 (2 crates required for double)

NOTE: The company reserves the right to make substitutions of components without prior notice

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com 44 Lakeside Avenue, Burlington, VT 05401 • Phone: (802) 860-3700 • Fax: (802) 864-0183

Printed in U.S.A.

NOTE: FOR COMMERCIAL USE ONLY

P/N 54468 Rev H (10/13)



**MODEL
ZEPHAIRE-240G PLUS**
Full-Size Standard Depth
Gas Convection Oven



Shown with optional casters

OPTIONS AND ACCESSORIES

(AT ADDITIONAL CHARGE)

- **Legs/casters/stands:**
 - 6" (152mm) seismic legs
 - 6" (152mm) casters
 - 4" (107mm) low profile casters
 - 25" (635mm) stainless steel open stand with rack guides
- **Gas hose with quick disconnect and restraining device:**
 - 48" (1219mm) hose
 - 36" (914mm) hose
- Solid state digital control with LED display, Cook & Hold and Pulse Plus
- Extra oven racks
- Gas manifold (for double sections)
- Stainless steel solid back panel
- Extended warranty

Project _____

Item No. _____

Quantity _____

Standard depth baking compartment - accepts five 18" x 26" standard full-size baking pans in left-to-right positions

All data is shown per oven section, unless otherwise indicated.

Refer to operator manual specification chart for listed model name.

EXTERIOR CONSTRUCTION

- Full angle iron frame
- Stainless steel front, top, sides and legs
- Dual pane thermal glass windows encased in stainless steel door frames
- Porcelain door handle with simultaneous door operation
- Triple-mounted pressure lock door design with turnbuckle assembly
- Removable front control panel
- Solid mineral fiber insulation at top, back, sides and bottom

INTERIOR CONSTRUCTION

- Double-sided porcelainized baking compartment liner (14 gauge)
- Aluminized steel combustion chamber
- Dual inlet blower wheel
- Five chrome-plated racks, eleven rack positions with a minimum of 1-5/8" (41mm) spacing

OPERATION

- Dual Flow Gas system combines direct and indirect heat
- Electronic spark ignition control system
- Removable dual tube burners
- Pressure regulator and manual gas service cut-off valve located in front control area
- Air mixers with adjustable air shutters
- Solid state thermostat with temperature control range of 200°F (93°C) to 500°F (260°C)
- Two speed fan motor
- 1/3 horsepower blower motor with automatic thermal overload protection
- Control area cooling fan
- Two 50 watt commercial bake oven lamps

STANDARD FEATURES

- Solid state manual controls with separate dials for thermostat and timer
- 25" (635mm) adjustable stainless steel legs (for single units)
- 6" (152mm) adjustable stainless steel legs (for double sections)
- Draft diverter or draft hood for venting (select one)
- 60 minute electric timer with buzzer
- Porcelainized oven liner
- One year parts and labor oven warranty*
- Three year limited oven door warranty*

* For all international markets, contact your local distributor.



ZEPHAIRE-240G PLUS

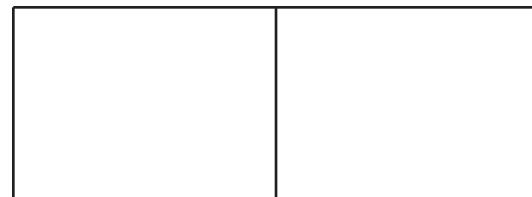
BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

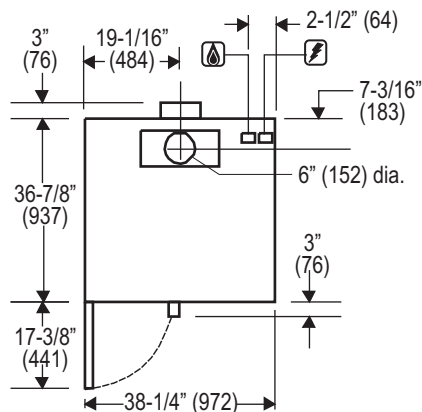
44 Lakeside Avenue, Burlington, VT 05401 • Phone: (802) 658-6600 • Fax: (802) 864-0183



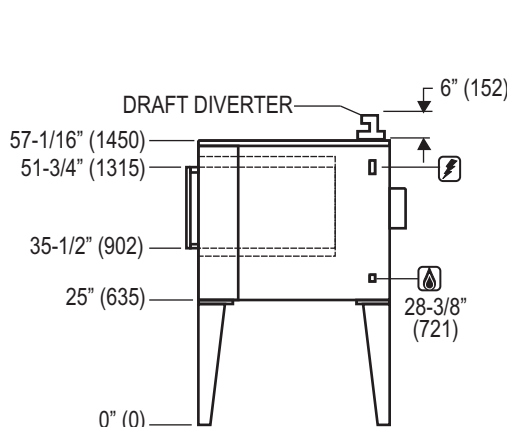
MODEL ZEPHAIRE-240G PLUS



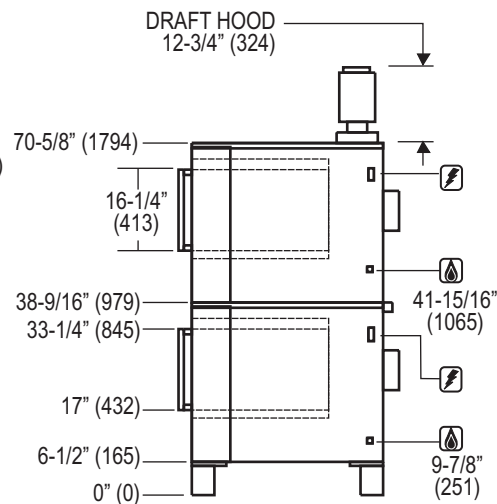
APPROVAL/STAMP



TOP VIEW



SINGLE



DOUBLE

Dimensions are in inches (mm)

SHORT FORM SPECIFICATIONS

Provide Blodgett full-size convection oven model ZEPHAIRE-240G PLUS, (single/double) compartment. Each compartment shall have porcelainized steel liner and shall accept five 18" x 26" standard full-size bake pans in left to right positions. Doors shall have dual pane thermal glass windows with single porcelain handle and simultaneous operation. Unit shall be gas heated with electronic spark ignition and shall cook by means of a dual-flow system combining direct and indirect heat. Air in baking chamber distributed by dual inlet blower wheel powered by a two speed, 1/3 HP motor with thermal Overload protection. Each chamber shall be fitted with five chrome-plated removable racks. Control panel shall be recessed with Cook/Cool Down mode selector, solid state manual infinite thermostat (200 - 500°F), and 60-minute timer. Provide options and accessories as indicated.

DIMENSIONS:

- Floor space** 38-1/4" (972mm) W x 36-7/8" (936mm) L
- Product clearance**
- Oven Back 0" from combustible and non-combustible construction.
- Oven Sides 2" from combustible and non-combustible construction.
- Interior** 29" (737mm) W x 20" (508mm) H x 24-1/4" (616mm) D
- If oven is on casters:**
- Single Add 4-1/2" (114mm) to all height dimensions
- Double Dimensions do not change
- Double Low Profile Subtract 2-1/2" (64mm) from all dimensions

GAS SUPPLY:

- 3/4" IPS connection at rear of oven
- Manifold Pressure:
 - Natural – 3.5" W.C
 - Propane – 10" W.C.
- Inlet Pressure:
 - Natural – 7.0" W.C. min. – 10.5" W.C. max.
 - Propane – 10.5" W.C. min. – 13.0" W.C. max.

MAXIMUM INPUT:

- Single 50,000 BTU/hr
- Double 100,000 BTU/hr

POWER SUPPLY:

- 115 VAC, 1 phase, 6 Amp, 60 Hz., 2-wire with ground,
- 1/3 H.P., 2 speed motor, 1140 and 1725 RPM
- 6' (1.8m) electric cord set furnished.

MINIMUM ENTRY CLEARANCE:

- Uncrated 32-1/16" (814mm)
- Crated 37-1/2" (953mm)

SHIPPING INFORMATION:

- Approx. Weight:**
- Single: 535 lbs. (243 kg)
- Double: 1070 lbs. (485 kg)
- Crate sizes:**
- 37-1/2" (952mm) x 43-1/2" (1105mm) x 51-3/4" (1315mm)

NOTE: The company reserves the right to make substitutions of components without prior notice

BLODGETT OVEN COMPANY

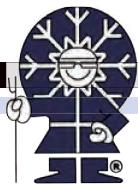
www.blodgett.com
 44 Lakeside Avenue, Burlington, VT 05401 • Phone: (802) 658-6600 • Fax: (802) 864-0183



IS series



Desmon S.p.A. - Zona Ind. F3 83051 Nusco (Av) - Italia -Tel. +39 0827607318 Fax +39 0827607009
Orders: po@desmon.biz - Info: info@desmon.it



DESMON

Professional Refrigeration

IS series

GN 2/1



ISM7
ISB7

Electronic control
Ventilated
Auto defrost
Gas: R404a
Polyurethane insulation 60mm
CFC/HCFC free
Stainless Steel Interior/Exterior
Interior rounded corner
Adjustable plastic feet
Reversible & Self closing doors
Plastic-coated shelves
dim. 530x650 mm

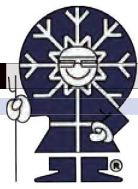


ISM14
ISB14

Modello Model Modell Modelo Model Модель	Temperature	Capacity	Refrig. Power	Voltage	Abs. Power	Dimensions	Packing Dim.	Shelves	Ambient Temp.	Weight
	°C	Lt	Watt	Volt/Hz	Watt	WxDxH cm	WxDxH cm	N°	°C	kg
ISM7	-2° +8°	700	375	220-240/50	335	72x80x212	79x86x228	3	+43	120
ISB7	-10° -25°	700	474	220-240/50	510	72x80x212	79x86x228	3	+43	130
ISM14	-2° +8°	1400	415	220-240/50	440	144x80x212	151x86x228	6	+43	190
ISB14	-10° -25°	1400	780	220-240/50	755	144x80x212	151x86x228	6	+43	200

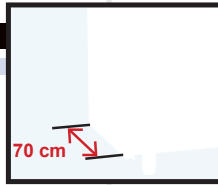
Desmon S.p.A. - Zona Ind. F3 83051 Nusco (Av) - Italia -Tel. +39 0827607318 Fax +39 0827607009

Orders: po@desmon.biz - Info: info@desmon.it



DESMON

Professional Refrigeration



GASTRONORM GN 1/1

IS series

GN 1/1



ITSM2



ITSM3



ITSM4

Electronic control
 Ventilated
 Auto defrost & evaporation
 Gas: R404a
 Polyurethane insulation CFC & HCFC free
 Stainless Steel Interior/Exterior
 Interior rounded corner
 Adjustable plastic feet
 One plastic-coated shelves
 dim. 530x325 mm for each door

Modello Model Modell Modelo Model Модель	Temperature	Capacity	Refrig. Power	Voltage	Abs. Power	Dimensions	Packing Dim.	Shelves	Ambient Temp.	Weight
	°C	Lt	Watt	Volt/Hz	Watt	WxDxH cm	WxDxH cm	N°	°C	kg
ITSM2	-2° +8°	275	308	220-240/50	270	131x70x85	135x74x100	2	+43	110
ITSM3	-2° +8°	428	407	220-240/50	330	177,5x70x85	182x74x100	3	+43	155
ITSM4	-2° +8°	581	407	220-240/50	330	224x70x85	228x74x100	4	+43	185

Desmon S.p.A. - Zona Ind. F3 83051 Nusco (Av) - Italia - Tel. +39 0827607318 Fax +39 0827607009
 Orders: po@desmon.biz - Info: info@desmon.it



Desmon S.p.A. - Zona Ind. F3 83051 Nusco (Av) - Italia -Tel. +39 0827607318 Fax +39 0827607009
Orders: po@desmon.biz - Info: info@desmon.it

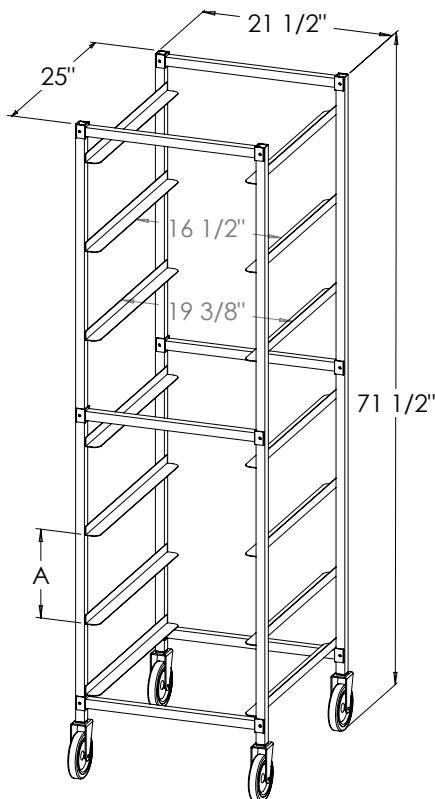


Poly Box Storage Racks

- **Organize, Store & Transport Foods**
- **1" H x 1½" W Aluminum Slides**
Welded to Frame
- **Holds**
18" x 26" or 18" x 13" Poly Food Boxes
Manufactured by Cambro®, Carlisle®,
Continental® or Rubbermaid®
- **5" Swivel Stem Casters (CV)**
- **All Aluminum – Will Not Rust**
- **"KD" Knock Down Rack**
Ships UPS in One Box
Assembles with 12 Fasteners
- **"W" All Welded Rack**
Reinforced Gusset Corners
Ships LTL
- **Optional**
Locking Casters (CL)
Heavy-Duty Swivel Casters (CHV)
Heavy-Duty Locking Casters (CHL)
Pan Stop (PS)
Cover (VYRE-C)



WE70195KD-PB



Poly Box Storage Racks			
Model Number	Description	"A" Shelf Spacing	Pan Capacity
WE40195KD-PB	"KD" End Load	4"	14
WE70195KD-PB	"KD" End Load	7"	7
WE10195KD-PB	"KD" End Load	10"	6
WE40195W-PB	All Welded End Load	4"	14
WE70195W-PB	All Welded End Load	7"	7
WE10195W-PB	All Welded End Load	10"	6



Options: "CL", "CHV", "CHL", "PS" - see page 77 for details.



TENDENCY

New



Shape	Plate
Item #	G4372
Capacity	
Dimension	6 1/2" x 5 3/4"
Pack	2 Dz.
Weight	12 Lbs.
Cube	.04



Shape	Plate
Item #	G4373
Capacity	
Dimension	12 1/4" x 10 1/2"
Pack	1 Dz.
Weight	20 Lbs.
Cube	.09



Shape	Deep Plate
Item #	G4765
Capacity	15 Oz.
Dimension	9"
Pack	2 Dz.
Weight	22 Lbs.
Cube	.07



Shape	Bowl
Item #	G4377
Capacity	9 1/4 Oz.
Dimension	6 1/4"
Pack	2 Dz.
Weight	12 Lbs.
Cube	.05



Shape	Plate	Plate	Plate
Item #	G4379	G2277	G4375
Capacity			
Dimension	8 1/2"	10 1/2"	12 1/4"
Pack	2 Dz.	2 Dz.	1 Dz.
Weight	19 Lbs.	12 Lbs.	20 Lbs.
Cube	.05	.05	.09



Shape	Pasta Plate
Item #	G9196
Capacity	14 Oz.
Dimension	11"
Pack	1 Dz.
Weight	14 Lbs.
Cube	.37



OPAL DINNERWARE



RESTAURANT WHITE



Shape Oval Platter
Item # 25251
Capacity
Dimension 11 3/4"
Pack 2 Dz.



Shape Pellet Plate
Item # 32877
Capacity
Dimension 9"
Pack 2 Dz.



Shape B&B Plate
Item # 22506
Capacity
Dimension 6"
Pack 2 Dz.

Side Plate
Item # 22530
Capacity
Dimension 7 1/2"
Pack 2 Dz.

Lunch Plate
Item # 22522
Capacity
Dimension 9 3/8"
Pack 2 Dz.

Dinner Plate
Item # 24742
Capacity
Dimension 10"
Pack 2 Dz.



Shape Pasta Bowl
Item # G0320
Capacity 18 Oz.
Dimension 11 1/4"
Pack 1 Dz.



Shape Narrow Rim Plate
Item # 58621
Capacity
Dimension 6"
Pack 2 Dz.

Narrow Rim Side Plate
Item # 57974
Capacity
Dimension 7 1/2"
Pack 2 Dz.

Narrow Rim Lunch Plate
Item # 57975
Capacity
Dimension 9 1/4"
Pack 2 Dz.

Narrow Rim Dinner Plate
Item # 59943
Capacity
Dimension 10 1/4"
Pack 2 Dz.



Shape Rim Soup
Item # 22514
Capacity 23 Oz.
Dimension 9"
Pack 2 Dz.



Shape	Fruit Dish	Grapefruit Bowl
Item #	25285	25293
Capacity	3 1/2 Oz.	7 Oz.
Dimension	4 3/4"	6 1/4"
Pack	3 Dz.	3 Dz.



Shape Multi-Usage Bowl
Item # 50061
Capacity 15 Oz.
Dimension 6 1/4"
Pack 2 Dz.

OPAL DINNERWARE



RESTAURANT WHITE



Shape Oval Platter
Item # 25251
Capacity
Dimension 11 3/4"
Pack 2 Dz.



Shape Pellet Plate
Item # 32877
Capacity
Dimension 9"
Pack 2 Dz.



Shape B&B Plate
Item # 22506
Capacity
Dimension 6"
Pack 2 Dz.

Side Plate
Item # 22530
Capacity
Dimension 7 1/2"
Pack 2 Dz.

Lunch Plate
Item # 22522
Capacity
Dimension 9 3/8"
Pack 2 Dz.

Dinner Plate
Item # 24742
Capacity
Dimension 10"
Pack 2 Dz.



Shape Pasta Bowl
Item # G0320
Capacity 18 Oz.
Dimension 11 1/4"
Pack 1 Dz.



Shape Narrow Rim Plate
Item # 58621
Capacity
Dimension 6"
Pack 2 Dz.

Narrow Rim Side Plate
Item # 57974
Capacity
Dimension 7 1/2"
Pack 2 Dz.

Narrow Rim Lunch Plate
Item # 57975
Capacity
Dimension 9 1/4"
Pack 2 Dz.

Narrow Rim Dinner Plate
Item # 59943
Capacity
Dimension 10 1/4"
Pack 2 Dz.



Shape Rim Soup
Item # 22514
Capacity 23 Oz.
Dimension 9"
Pack 2 Dz.



Shape Fruit Dish
Item # 25285
Capacity 3 1/2 Oz.
Dimension 4 3/4"
Pack 3 Dz.

Grapefruit Bowl
Item # 25293
Capacity 7 Oz.
Dimension 6 1/4"
Pack 3 Dz.



Shape Multi-Usage Bowl
Item # 50061
Capacity 15 Oz.
Dimension 6 1/4"
Pack 2 Dz.

OPAL DINNERWARE



RESTAURANT WHITE



Shape Oval Platter
Item # 25251
Capacity
Dimension 11 3/4"
Pack 2 Dz.



Shape Pellet Plate
Item # 32877
Capacity
Dimension 9"
Pack 2 Dz.



Shape B&B Plate
Item # 22506
Capacity
Dimension 6"
Pack 2 Dz.

Side Plate
Item # 22530
Capacity
Dimension 7 1/2"
Pack 2 Dz.

Lunch Plate
Item # 22522
Capacity
Dimension 9 3/8"
Pack 2 Dz.

Dinner Plate
Item # 24742
Capacity
Dimension 10"
Pack 2 Dz.



Shape Pasta Bowl
Item # G0320
Capacity 18 Oz.
Dimension 11 1/4"
Pack 1 Dz.

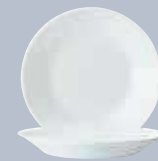


Shape Narrow Rim Plate
Item # 58621
Capacity
Dimension 6"
Pack 2 Dz.

Narrow Rim Side Plate
Item # 57974
Capacity
Dimension 7 1/2"
Pack 2 Dz.

Narrow Rim Lunch Plate
Item # 57975
Capacity
Dimension 9 1/4"
Pack 2 Dz.

Narrow Rim Dinner Plate
Item # 59943
Capacity
Dimension 10 1/4"
Pack 2 Dz.



Shape Rim Soup
Item # 22514
Capacity 23 Oz.
Dimension 9"
Pack 2 Dz.



Shape	Fruit Dish	Grapefruit Bowl
Item #	25285	25293
Capacity	3 1/2 Oz.	7 Oz.
Dimension	4 3/4"	6 1/4"
Pack	3 Dz.	3 Dz.



Shape Multi-Usage Bowl
Item # 50061
Capacity 15 Oz.
Dimension 6 1/4"
Pack 2 Dz.

GRANDS CÉPAGES

KWARX®



Shape	Red Wine
Item #	G0935
Capacity	11 3/4 Oz.
Height / Top	H: 8 1/4" T: 2 1/4"
Base / Max	B: 2 7/8" M: 3 1/4"
Pack	2 Dz.
Weight	11 Lbs.
Cube	1.65



Shape	Red Wine
Item #	E6101
Capacity	15 3/4 Oz.
Height / Top	H: 8 7/8" T: 2 3/8"
Base / Max	B: 3 1/4" M: 3 3/4"
Pack	1 Dz.
Weight	8 Lbs.
Cube	1.18



Shape	Red Wine
Item #	E6245
Capacity	20 3/4 Oz.
Height / Top	H: 9 3/8" T: 2 1/2"
Base / Max	B: 3 1/4" M: 3 7/8"
Pack	1 Dz.
Weight	8 Lbs.
Cube	1.31



Shape	White Wine
Item #	E6100
Capacity	11 3/4 Oz.
Height / Top	H: 8 1/4" T: 2 3/8"
Base / Max	B: 3 1/4" M: 3 3/8"
Pack	2 Dz.
Weight	12 Lbs.
Cube	1.75



Shape	Multi-Purpose
Item #	E6102
Capacity	15 3/4 Oz.
Height / Top	H: 9" T: 2 3/8"
Base / Max	B: 3 1/4" M: 3 3/4"
Pack	1 Dz.
Weight	8 Lbs.
Cube	1.18



Shape	Flute
Item #	E6250
Capacity	8 Oz.
Height / Top	H: 9 1/4" T: 2 1/2"
Base / Max	B: 2 1/2" M: 2 1/2"
Pack	2 Dz.
Weight	9 Lbs.
Cube	1.07



Sleek and elegant with a fine rim for an enhanced tasting experience, Grands Cépages is the perfect combination of design and durability.

The 6-piece collection is created to bring wine service to an entirely new level. Three capacities in the Red wine shape have lower shoulders to enhance the deep aromas and tastes of red wines. The higher bowl shape of the multi purpose design works with the lighter aromas of fruity varietals to maximize the tasting experience. The flute uses nucleation to enhance bubbling in all champagne service.

Buffet and Tabletop Service

The Vollrath Company, LLC

Mariner Flatware



- Elegant scalloped pattern
- 18% chrome stainless steel
- Mirror-finished, extra heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48200	Teaspoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48203	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48205	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48204	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48208	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48201	Dinner fork	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48207	4-tine salad fork	7 (17.8)	1 dz
48206	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48202	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	1 dz
48209	Butter knife, solid handle	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz

Brocade Flatware



- Elegant trim
- Mirror-finished, heavyweight
- 18% chrome stainless steel

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48220	Teaspoon	6 $\frac{3}{8}$ (16.2)	1 dz
48223	Dessert spoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48225	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48224	Iced teaspoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48228	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48221	Dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48227	4-tine salad fork	6 $\frac{1}{2}$ (16.5)	1 dz
48226	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{3}{4}$ (14.6)	1 dz
48222	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{7}{8}$ (22.5)	1 dz

Thornhill™ Flatware



- Traditional design
- 18% chrome stainless steel
- Matte finish, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48150	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48151	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48153	Bouillon spoon	6 (15.2)	1 dz
48154	Iced teaspoon	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48152	Serving spoon	8 (20.3)	1 dz
48162	Dinner fork	7 $\frac{1}{4}$ (18.4)	1 dz
48161	4-tine salad fork	6 (15.2)	1 dz
48160	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{1}{2}$ (14)	1 dz
48171	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{1}{2}$ (21.6)	1 dz

Queen Anne™ Flatware



- Traditional colonial design
- 18% chrome stainless steel
- Satin-finished, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48100	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48101	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48102①	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48103	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48104	Serving spoon	8 $\frac{3}{8}$ (21.3)	1 dz
48110①	Dinner fork	8 (20.3)	1 dz
48112①	4-tine dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48114	4-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (16.8)	1 dz
48113	3-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (17.2)	1 dz
48115	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48116	Serving fork	8 $\frac{5}{8}$ (21.9)	1 dz
48122①	Dinner knife, solid flat handle	9 (22.9)	1 dz
48131	Dinner knife, hollow handle	9 (22.9)	1 dz
48133	Dinner knife, hollow handle	9 $\frac{3}{8}$ (23.8)	1 dz
48130	Steak knife, hollow handle	9 $\frac{1}{16}$ (23)	1 dz
48125	Butter knife, hollow handle	7 (17.8)	1 dz

①Not shown

Buffet and Tabletop Service

The Vollrath Company, LLC

Mariner Flatware



- Elegant scalloped pattern
- 18% chrome stainless steel
- Mirror-finished, extra heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48200	Teaspoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48203	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48205	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48204	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48208	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48201	Dinner fork	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48207	4-tine salad fork	7 (17.8)	1 dz
48206	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48202	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	1 dz
48209	Butter knife, solid handle	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz

Brocade Flatware



- Elegant trim
- Mirror-finished, heavyweight
- 18% chrome stainless steel

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48220	Teaspoon	6 $\frac{3}{8}$ (16.2)	1 dz
48223	Dessert spoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48225	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48224	Iced teaspoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48228	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48221	Dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48227	4-tine salad fork	6 $\frac{1}{2}$ (16.5)	1 dz
48226	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{3}{4}$ (14.6)	1 dz
48222	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{7}{8}$ (22.5)	1 dz

Thornhill™ Flatware



- Traditional design
- 18% chrome stainless steel
- Matte finish, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48150	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48151	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48153	Bouillon spoon	6 (15.2)	1 dz
48154	Iced teaspoon	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48152	Serving spoon	8 (20.3)	1 dz
48162	Dinner fork	7 $\frac{1}{4}$ (18.4)	1 dz
48161	4-tine salad fork	6 (15.2)	1 dz
48160	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{1}{2}$ (14)	1 dz
48171	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{1}{2}$ (21.6)	1 dz

Queen Anne™ Flatware



- Traditional colonial design
- 18% chrome stainless steel
- Satin-finished, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48100	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48101	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48102①	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48103	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48104	Serving spoon	8 $\frac{3}{8}$ (21.3)	1 dz
48110①	Dinner fork	8 (20.3)	1 dz
48112①	4-tine dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48114	4-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (16.8)	1 dz
48113	3-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (17.2)	1 dz
48115	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48116	Serving fork	8 $\frac{5}{8}$ (21.9)	1 dz
48122①	Dinner knife, solid flat handle	9 (22.9)	1 dz
48131	Dinner knife, hollow handle	9 (22.9)	1 dz
48133	Dinner knife, hollow handle	9 $\frac{3}{8}$ (23.8)	1 dz
48130	Steak knife, hollow handle	9 $\frac{1}{16}$ (23)	1 dz
48125	Butter knife, hollow handle	7 (17.8)	1 dz

①Not shown

Buffet and Tabletop Service

The Vollrath Company, LLC

Mariner Flatware



- Elegant scalloped pattern
- 18% chrome stainless steel
- Mirror-finished, extra heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48200	Teaspoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48203	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48205	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48204	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48208	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48201	Dinner fork	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48207	4-tine salad fork	7 (17.8)	1 dz
48206	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48202	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	1 dz
48209	Butter knife, solid handle	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz

Brocade Flatware



- Elegant trim
- Mirror-finished, heavyweight
- 18% chrome stainless steel

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48220	Teaspoon	6 $\frac{3}{8}$ (16.2)	1 dz
48223	Dessert spoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48225	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48224	Iced teaspoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48228	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48221	Dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48227	4-tine salad fork	6 $\frac{1}{2}$ (16.5)	1 dz
48226	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{3}{4}$ (14.6)	1 dz
48222	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{7}{8}$ (22.5)	1 dz

Thornhill™ Flatware



- Traditional design
- 18% chrome stainless steel
- Matte finish, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48150	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48151	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48153	Bouillon spoon	6 (15.2)	1 dz
48154	Iced teaspoon	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48152	Serving spoon	8 (20.3)	1 dz
48162	Dinner fork	7 $\frac{1}{4}$ (18.4)	1 dz
48161	4-tine salad fork	6 (15.2)	1 dz
48160	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{1}{2}$ (14)	1 dz
48171	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{1}{2}$ (21.6)	1 dz

Queen Anne™ Flatware



- Traditional colonial design
- 18% chrome stainless steel
- Satin-finished, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48100	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48101	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48102①	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48103	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48104	Serving spoon	8 $\frac{3}{8}$ (21.3)	1 dz
48110①	Dinner fork	8 (20.3)	1 dz
48112①	4-tine dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48114	4-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (16.8)	1 dz
48113	3-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (17.2)	1 dz
48115	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48116	Serving fork	8 $\frac{5}{8}$ (21.9)	1 dz
48122①	Dinner knife, solid flat handle	9 (22.9)	1 dz
48131	Dinner knife, hollow handle	9 (22.9)	1 dz
48133	Dinner knife, hollow handle	9 $\frac{3}{8}$ (23.8)	1 dz
48130	Steak knife, hollow handle	9 $\frac{1}{16}$ (23)	1 dz
48125	Butter knife, hollow handle	7 (17.8)	1 dz

①Not shown

Buffet and Tabletop Service

The Vollrath Company, LLC

Mariner Flatware



- Elegant scalloped pattern
- 18% chrome stainless steel
- Mirror-finished, extra heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48200	Teaspoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48203	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48205	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48204	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48208	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48201	Dinner fork	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48207	4-tine salad fork	7 (17.8)	1 dz
48206	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48202	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	1 dz
48209	Butter knife, solid handle	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz

Brocade Flatware



- Elegant trim
- Mirror-finished, heavyweight
- 18% chrome stainless steel

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48220	Teaspoon	6 $\frac{3}{8}$ (16.2)	1 dz
48223	Dessert spoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48225	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48224	Iced teaspoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48228	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48221	Dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48227	4-tine salad fork	6 $\frac{1}{2}$ (16.5)	1 dz
48226	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{3}{4}$ (14.6)	1 dz
48222	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{7}{8}$ (22.5)	1 dz

Thornhill™ Flatware



- Traditional design
- 18% chrome stainless steel
- Matte finish, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48150	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48151	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48153	Bouillon spoon	6 (15.2)	1 dz
48154	Iced teaspoon	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48152	Serving spoon	8 (20.3)	1 dz
48162	Dinner fork	7 $\frac{1}{4}$ (18.4)	1 dz
48161	4-tine salad fork	6 (15.2)	1 dz
48160	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{1}{2}$ (14)	1 dz
48171	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{1}{2}$ (21.6)	1 dz

Queen Anne™ Flatware



- Traditional colonial design
- 18% chrome stainless steel
- Satin-finished, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48100	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48101	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48102①	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48103	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48104	Serving spoon	8 $\frac{3}{8}$ (21.3)	1 dz
48110①	Dinner fork	8 (20.3)	1 dz
48112①	4-tine dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48114	4-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (16.8)	1 dz
48113	3-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (17.2)	1 dz
48115	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48116	Serving fork	8 $\frac{5}{8}$ (21.9)	1 dz
48122①	Dinner knife, solid flat handle	9 (22.9)	1 dz
48131	Dinner knife, hollow handle	9 (22.9)	1 dz
48133	Dinner knife, hollow handle	9 $\frac{3}{8}$ (23.8)	1 dz
48130	Steak knife, hollow handle	9 $\frac{1}{16}$ (23)	1 dz
48125	Butter knife, hollow handle	7 (17.8)	1 dz

①Not shown

Buffet and Tabletop Service

The Vollrath Company, LLC

Mariner Flatware



- Elegant scalloped pattern
- 18% chrome stainless steel
- Mirror-finished, extra heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48200	Teaspoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48203	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48205	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48204	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48208	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48201	Dinner fork	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48207	4-tine salad fork	7 (17.8)	1 dz
48206	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48202	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	1 dz
48209	Butter knife, solid handle	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz

Brocade Flatware



- Elegant trim
- Mirror-finished, heavyweight
- 18% chrome stainless steel

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48220	Teaspoon	6 $\frac{3}{8}$ (16.2)	1 dz
48223	Dessert spoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48225	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48224	Iced teaspoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48228	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48221	Dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48227	4-tine salad fork	6 $\frac{1}{2}$ (16.5)	1 dz
48226	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{3}{4}$ (14.6)	1 dz
48222	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{7}{8}$ (22.5)	1 dz

Thornhill™ Flatware



- Traditional design
- 18% chrome stainless steel
- Matte finish, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48150	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48151	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48153	Bouillon spoon	6 (15.2)	1 dz
48154	Iced teaspoon	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48152	Serving spoon	8 (20.3)	1 dz
48162	Dinner fork	7 $\frac{1}{4}$ (18.4)	1 dz
48161	4-tine salad fork	6 (15.2)	1 dz
48160	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{1}{2}$ (14)	1 dz
48171	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{1}{2}$ (21.6)	1 dz

Queen Anne™ Flatware



- Traditional colonial design
- 18% chrome stainless steel
- Satin-finished, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48100	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48101	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48102①	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48103	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48104	Serving spoon	8 $\frac{3}{8}$ (21.3)	1 dz
48110①	Dinner fork	8 (20.3)	1 dz
48112①	4-tine dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48114	4-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (16.8)	1 dz
48113	3-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (17.2)	1 dz
48115	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48116	Serving fork	8 $\frac{5}{8}$ (21.9)	1 dz
48122①	Dinner knife, solid flat handle	9 (22.9)	1 dz
48131	Dinner knife, hollow handle	9 (22.9)	1 dz
48133	Dinner knife, hollow handle	9 $\frac{3}{8}$ (23.8)	1 dz
48130	Steak knife, hollow handle	9 $\frac{1}{16}$ (23)	1 dz
48125	Butter knife, hollow handle	7 (17.8)	1 dz

①Not shown

Buffet and Tabletop Service

The Vollrath Company, LLC

Mariner Flatware



- Elegant scalloped pattern
- 18% chrome stainless steel
- Mirror-finished, extra heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48200	Teaspoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48203	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48205	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48204	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48208	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48201	Dinner fork	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48207	4-tine salad fork	7 (17.8)	1 dz
48206	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48202	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	1 dz
48209	Butter knife, solid handle	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz

Brocade Flatware



- Elegant trim
- Mirror-finished, heavyweight
- 18% chrome stainless steel

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48220	Teaspoon	6 $\frac{3}{8}$ (16.2)	1 dz
48223	Dessert spoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48225	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48224	Iced teaspoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48228	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48221	Dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48227	4-tine salad fork	6 $\frac{1}{2}$ (16.5)	1 dz
48226	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{3}{4}$ (14.6)	1 dz
48222	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{7}{8}$ (22.5)	1 dz

Thornhill™ Flatware



- Traditional design
- 18% chrome stainless steel
- Matte finish, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48150	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48151	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48153	Bouillon spoon	6 (15.2)	1 dz
48154	Iced teaspoon	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48152	Serving spoon	8 (20.3)	1 dz
48162	Dinner fork	7 $\frac{1}{4}$ (18.4)	1 dz
48161	4-tine salad fork	6 (15.2)	1 dz
48160	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{1}{2}$ (14)	1 dz
48171	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{1}{2}$ (21.6)	1 dz

Queen Anne™ Flatware



- Traditional colonial design
- 18% chrome stainless steel
- Satin-finished, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48100	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48101	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48102①	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48103	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48104	Serving spoon	8 $\frac{3}{8}$ (21.3)	1 dz
48110①	Dinner fork	8 (20.3)	1 dz
48112①	4-tine dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48114	4-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (16.8)	1 dz
48113	3-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (17.2)	1 dz
48115	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48116	Serving fork	8 $\frac{5}{8}$ (21.9)	1 dz
48122①	Dinner knife, solid flat handle	9 (22.9)	1 dz
48131	Dinner knife, hollow handle	9 (22.9)	1 dz
48133	Dinner knife, hollow handle	9 $\frac{3}{8}$ (23.8)	1 dz
48130	Steak knife, hollow handle	9 $\frac{1}{16}$ (23)	1 dz
48125	Butter knife, hollow handle	7 (17.8)	1 dz

①Not shown

Buffet and Tabletop Service

The Vollrath Company, LLC

Mariner Flatware



- Elegant scalloped pattern
- 18% chrome stainless steel
- Mirror-finished, extra heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48200	Teaspoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48203	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48205	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48204	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48208	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48201	Dinner fork	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48207	4-tine salad fork	7 (17.8)	1 dz
48206	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48202	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	1 dz
48209	Butter knife, solid handle	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz

Brocade Flatware



- Elegant trim
- Mirror-finished, heavyweight
- 18% chrome stainless steel

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48220	Teaspoon	6 $\frac{3}{8}$ (16.2)	1 dz
48223	Dessert spoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48225	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48224	Iced teaspoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48228	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48221	Dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48227	4-tine salad fork	6 $\frac{1}{2}$ (16.5)	1 dz
48226	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{3}{4}$ (14.6)	1 dz
48222	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{7}{8}$ (22.5)	1 dz

Thornhill™ Flatware



- Traditional design
- 18% chrome stainless steel
- Matte finish, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48150	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48151	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48153	Bouillon spoon	6 (15.2)	1 dz
48154	Iced teaspoon	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48152	Serving spoon	8 (20.3)	1 dz
48162	Dinner fork	7 $\frac{1}{4}$ (18.4)	1 dz
48161	4-tine salad fork	6 (15.2)	1 dz
48160	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{1}{2}$ (14)	1 dz
48171	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{1}{2}$ (21.6)	1 dz

Queen Anne™ Flatware



- Traditional colonial design
- 18% chrome stainless steel
- Satin-finished, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48100	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48101	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48102①	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48103	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48104	Serving spoon	8 $\frac{3}{8}$ (21.3)	1 dz
48110①	Dinner fork	8 (20.3)	1 dz
48112①	4-tine dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48114	4-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (16.8)	1 dz
48113	3-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (17.2)	1 dz
48115	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48116	Serving fork	8 $\frac{5}{8}$ (21.9)	1 dz
48122①	Dinner knife, solid flat handle	9 (22.9)	1 dz
48131	Dinner knife, hollow handle	9 (22.9)	1 dz
48133	Dinner knife, hollow handle	9 $\frac{3}{8}$ (23.8)	1 dz
48130	Steak knife, hollow handle	9 $\frac{1}{16}$ (23)	1 dz
48125	Butter knife, hollow handle	7 (17.8)	1 dz

①Not shown

Buffet and Tabletop Service

The Vollrath Company, LLC

Mariner Flatware



- Elegant scalloped pattern
- 18% chrome stainless steel
- Mirror-finished, extra heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48200	Teaspoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48203	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48205	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48204	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48208	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48201	Dinner fork	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48207	4-tine salad fork	7 (17.8)	1 dz
48206	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48202	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	1 dz
48209	Butter knife, solid handle	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz

Brocade Flatware



- Elegant trim
- Mirror-finished, heavyweight
- 18% chrome stainless steel

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48220	Teaspoon	6 $\frac{3}{8}$ (16.2)	1 dz
48223	Dessert spoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48225	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48224	Iced teaspoon	7 $\frac{3}{8}$ (18.7)	1 dz
48228	Serving spoon	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 dz
48221	Dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48227	4-tine salad fork	6 $\frac{1}{2}$ (16.5)	1 dz
48226	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{3}{4}$ (14.6)	1 dz
48222	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{7}{8}$ (22.5)	1 dz

Thornhill™ Flatware



- Traditional design
- 18% chrome stainless steel
- Matte finish, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48150	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48151	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48153	Bouillon spoon	6 (15.2)	1 dz
48154	Iced teaspoon	7 $\frac{5}{8}$ (19.4)	1 dz
48152	Serving spoon	8 (20.3)	1 dz
48162	Dinner fork	7 $\frac{1}{4}$ (18.4)	1 dz
48161	4-tine salad fork	6 (15.2)	1 dz
48160	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{1}{2}$ (14)	1 dz
48171	Dinner knife, solid handle	8 $\frac{1}{2}$ (21.6)	1 dz

Queen Anne™ Flatware



- Traditional colonial design
- 18% chrome stainless steel
- Satin-finished, heavyweight

ITEM	DESCRIPTION	LENGTH: IN (CM)	CASE LOT
48100	Teaspoon	6 (15.2)	1 dz
48101	Dessert spoon	7 (17.8)	1 dz
48102①	Bouillon spoon	6 $\frac{1}{8}$ (15.6)	1 dz
48103	Iced teaspoon	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48104	Serving spoon	8 $\frac{3}{8}$ (21.3)	1 dz
48110①	Dinner fork	8 (20.3)	1 dz
48112①	4-tine dinner fork	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 dz
48114	4-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (16.8)	1 dz
48113	3-tine salad fork	6 $\frac{5}{8}$ (17.2)	1 dz
48115	Oyster/shrimp fork	5 $\frac{5}{8}$ (14.3)	1 dz
48116	Serving fork	8 $\frac{5}{8}$ (21.9)	1 dz
48122①	Dinner knife, solid flat handle	9 (22.9)	1 dz
48131	Dinner knife, hollow handle	9 (22.9)	1 dz
48133	Dinner knife, hollow handle	9 $\frac{3}{8}$ (23.8)	1 dz
48130	Steak knife, hollow handle	9 $\frac{1}{16}$ (23)	1 dz
48125	Butter knife, hollow handle	7 (17.8)	1 dz

①Not shown

Wear-Ever® Classic™ Aluminum Cookware

- Standard gauge impact-resistant energy-efficient 3004 aluminum
- Heat is spread evenly along base and sidewalls
- Double-thick rims remain round for a better cover fit
- Double-thick bottoms help resist denting
- Beadless rims for easy cleaning
- Flat and domed covers available



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Stock Pots

- Designed for preparing stocks, soups, and liquids
- Tall and narrow shape allows liquids to bubble up through the food, extracting maximum flavor
- Solid welded aluminum handles for durability and easy interior cleaning

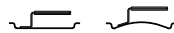


ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67508	8½ (8)	10 (25.4)	6½ (16.5)	8	1	67509	67409	1
67510	10 (9.5)	10 (25.4)	7⅝ (19.4)	8	1	67509	67409	1
67512	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	1	67509	67409	1
67516	16 (15.1)	10 (25.4)	12 (30.5)	8	1	67509	67409	1
67520	20 (18.9)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	1	67521	67421	1
67524	24 (22.7)	12 (30.5)	12⅞ (30.9)	8	1	67521	67421	1
67532	32 (30.3)	13 (33)	14 (35.6)	8	1	67533	67433	1
67540	40 (37.9)	14 (35.6)	15 (38.1)	8	1	67541	67441	1
67560	60 (56.8)	16 (40.6)	17 (43.2)	6	1	67561	67461	1
67580	80 (75.7)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581	67481	1

Wear-Ever® Classic™ Aluminum Sauce Pots



- Wider diameter and lower sides provide greater room for preparing soups, stews and sauces
- Solid welded aluminum handles for durability and easy cleaning
- Ideal for reducing liquids



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67414	14 (13.3)	12 (30.5)	7½ (19.1)	8	2	67521	67421	1
67420	20 (18.9)	13 (33)	9 (22.9)	8	2	67533	67433	1
67426	26 (24.6)	14 (35.6)	10 (25.4)	8	2	67541	67441	1
67434	34 (32.2)	16 (40.6)	10 (25.4)	6	1	67561	67461	1



Wear-Ever® Classic™ Rolled Edge Stock Pots



- Extra dent-resistant 3004 aluminum alloy
- Easy to clean
- Spot-welded handles prevent leakage
- Rolled edges maintain strength

Rolled Edge



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	COVER
4302	9 (8.6)	9 (22.9)	8⅝ (21.9)	8	2	67313
4303	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	2	67315
4305	20 (19)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	2	67521
4306	24 (22.8)	12 (30.5)	12½ (31.8)	6	1	67521
430712	30 (28.5)	13 (33)	13⅞ (35.2)	6	1	67533
4310	40 (38)	14 (35.6)	15 (38.1)	6	1	67541
4315	60 (57)	16 (40.6)	18 (45.7)	6	1	67561
4320	80 (76)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Cookware

- Standard gauge impact-resistant energy-efficient 3004 aluminum
- Heat is spread evenly along base and sidewalls
- Double-thick rims remain round for a better cover fit
- Double-thick bottoms help resist denting
- Beadless rims for easy cleaning
- Flat and domed covers available



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Stock Pots

- Designed for preparing stocks, soups, and liquids
- Tall and narrow shape allows liquids to bubble up through the food, extracting maximum flavor
- Solid welded aluminum handles for durability and easy interior cleaning

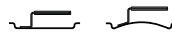


ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67508	8½ (8)	10 (25.4)	6½ (16.5)	8	1	67509	67409	1
67510	10 (9.5)	10 (25.4)	7⅝ (19.4)	8	1	67509	67409	1
67512	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	1	67509	67409	1
67516	16 (15.1)	10 (25.4)	12 (30.5)	8	1	67509	67409	1
67520	20 (18.9)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	1	67521	67421	1
67524	24 (22.7)	12 (30.5)	12⅞ (30.9)	8	1	67521	67421	1
67532	32 (30.3)	13 (33)	14 (35.6)	8	1	67533	67433	1
67540	40 (37.9)	14 (35.6)	15 (38.1)	8	1	67541	67441	1
67560	60 (56.8)	16 (40.6)	17 (43.2)	6	1	67561	67461	1
67580	80 (75.7)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581	67481	1

Wear-Ever® Classic™ Aluminum Sauce Pots



- Wider diameter and lower sides provide greater room for preparing soups, stews and sauces
- Solid welded aluminum handles for durability and easy cleaning
- Ideal for reducing liquids



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67414	14 (13.3)	12 (30.5)	7½ (19.1)	8	2	67521	67421	1
67420	20 (18.9)	13 (33)	9 (22.9)	8	2	67533	67433	1
67426	26 (24.6)	14 (35.6)	10 (25.4)	8	2	67541	67441	1
67434	34 (32.2)	16 (40.6)	10 (25.4)	6	1	67561	67461	1



Wear-Ever® Classic™ Rolled Edge Stock Pots



- Extra dent-resistant 3004 aluminum alloy
- Easy to clean
- Spot-welded handles prevent leakage
- Rolled edges maintain strength

Rolled Edge



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	COVER
4302	9 (8.6)	9 (22.9)	8⅝ (21.9)	8	2	67313
4303	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	2	67315
4305	20 (19)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	2	67521
4306	24 (22.8)	12 (30.5)	12½ (31.8)	6	1	67521
430712	30 (28.5)	13 (33)	13⅞ (35.2)	6	1	67533
4310	40 (38)	14 (35.6)	15 (38.1)	6	1	67541
4315	60 (57)	16 (40.6)	18 (45.7)	6	1	67561
4320	80 (76)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Cookware

- Standard gauge impact-resistant energy-efficient 3004 aluminum
- Heat is spread evenly along base and sidewalls
- Double-thick rims remain round for a better cover fit
- Double-thick bottoms help resist denting
- Beadless rims for easy cleaning
- Flat and domed covers available



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Stock Pots

- Designed for preparing stocks, soups, and liquids
- Tall and narrow shape allows liquids to bubble up through the food, extracting maximum flavor
- Solid welded aluminum handles for durability and easy interior cleaning

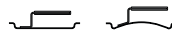


ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67508	8½ (8)	10 (25.4)	6½ (16.5)	8	1	67509	67409	1
67510	10 (9.5)	10 (25.4)	7⅝ (19.4)	8	1	67509	67409	1
67512	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	1	67509	67409	1
67516	16 (15.1)	10 (25.4)	12 (30.5)	8	1	67509	67409	1
67520	20 (18.9)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	1	67521	67421	1
67524	24 (22.7)	12 (30.5)	12⅞ (30.9)	8	1	67521	67421	1
67532	32 (30.3)	13 (33)	14 (35.6)	8	1	67533	67433	1
67540	40 (37.9)	14 (35.6)	15 (38.1)	8	1	67541	67441	1
67560	60 (56.8)	16 (40.6)	17 (43.2)	6	1	67561	67461	1
67580	80 (75.7)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581	67481	1

Wear-Ever® Classic™ Aluminum Sauce Pots



- Wider diameter and lower sides provide greater room for preparing soups, stews and sauces
- Solid welded aluminum handles for durability and easy cleaning
- Ideal for reducing liquids



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67414	14 (13.3)	12 (30.5)	7½ (19.1)	8	2	67521	67421	1
67420	20 (18.9)	13 (33)	9 (22.9)	8	2	67533	67433	1
67426	26 (24.6)	14 (35.6)	10 (25.4)	8	2	67541	67441	1
67434	34 (32.2)	16 (40.6)	10 (25.4)	6	1	67561	67461	1



Wear-Ever® Classic™ Rolled Edge Stock Pots



- Extra dent-resistant 3004 aluminum alloy
- Easy to clean
- Spot-welded handles prevent leakage
- Rolled edges maintain strength

Rolled Edge



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	COVER
4302	9 (8.6)	9 (22.9)	8⅝ (21.9)	8	2	67313
4303	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	2	67315
4305	20 (19)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	2	67521
4306	24 (22.8)	12 (30.5)	12½ (31.8)	6	1	67521
430712	30 (28.5)	13 (33)	13⅞ (35.2)	6	1	67533
4310	40 (38)	14 (35.6)	15 (38.1)	6	1	67541
4315	60 (57)	16 (40.6)	18 (45.7)	6	1	67561
4320	80 (76)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Cookware

- Standard gauge impact-resistant energy-efficient 3004 aluminum
- Heat is spread evenly along base and sidewalls
- Double-thick rims remain round for a better cover fit
- Double-thick bottoms help resist denting
- Beadless rims for easy cleaning
- Flat and domed covers available



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Stock Pots

- Designed for preparing stocks, soups, and liquids
- Tall and narrow shape allows liquids to bubble up through the food, extracting maximum flavor
- Solid welded aluminum handles for durability and easy interior cleaning

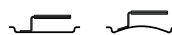


ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67508	8½ (8)	10 (25.4)	6½ (16.5)	8	1	67509	67409	1
67510	10 (9.5)	10 (25.4)	7⅝ (19.4)	8	1	67509	67409	1
67512	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	1	67509	67409	1
67516	16 (15.1)	10 (25.4)	12 (30.5)	8	1	67509	67409	1
67520	20 (18.9)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	1	67521	67421	1
67524	24 (22.7)	12 (30.5)	12⅞ (30.9)	8	1	67521	67421	1
67532	32 (30.3)	13 (33)	14 (35.6)	8	1	67533	67433	1
67540	40 (37.9)	14 (35.6)	15 (38.1)	8	1	67541	67441	1
67560	60 (56.8)	16 (40.6)	17 (43.2)	6	1	67561	67461	1
67580	80 (75.7)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581	67481	1

Wear-Ever® Classic™ Aluminum Sauce Pots



- Wider diameter and lower sides provide greater room for preparing soups, stews and sauces
- Solid welded aluminum handles for durability and easy cleaning
- Ideal for reducing liquids



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67414	14 (13.3)	12 (30.5)	7½ (19.1)	8	2	67521	67421	1
67420	20 (18.9)	13 (33)	9 (22.9)	8	2	67533	67433	1
67426	26 (24.6)	14 (35.6)	10 (25.4)	8	2	67541	67441	1
67434	34 (32.2)	16 (40.6)	10 (25.4)	6	1	67561	67461	1



Wear-Ever® Classic™ Rolled Edge Stock Pots



- Extra dent-resistant 3004 aluminum alloy
- Easy to clean
- Spot-welded handles prevent leakage
- Rolled edges maintain strength

Rolled Edge



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	COVER
4302	9 (8.6)	9 (22.9)	8⅝ (21.9)	8	2	67313
4303	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	2	67315
4305	20 (19)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	2	67521
4306	24 (22.8)	12 (30.5)	12½ (31.8)	6	1	67521
430712	30 (28.5)	13 (33)	13⅞ (35.2)	6	1	67533
4310	40 (38)	14 (35.6)	15 (38.1)	6	1	67541
4315	60 (57)	16 (40.6)	18 (45.7)	6	1	67561
4320	80 (76)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Cookware

- Standard gauge impact-resistant energy-efficient 3004 aluminum
- Heat is spread evenly along base and sidewalls
- Double-thick rims remain round for a better cover fit
- Double-thick bottoms help resist denting
- Beadless rims for easy cleaning
- Flat and domed covers available



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Stock Pots

- Designed for preparing stocks, soups, and liquids
- Tall and narrow shape allows liquids to bubble up through the food, extracting maximum flavor
- Solid welded aluminum handles for durability and easy interior cleaning

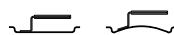


ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67508	8½ (8)	10 (25.4)	6½ (16.5)	8	1	67509	67409	1
67510	10 (9.5)	10 (25.4)	7⅝ (19.4)	8	1	67509	67409	1
67512	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	1	67509	67409	1
67516	16 (15.1)	10 (25.4)	12 (30.5)	8	1	67509	67409	1
67520	20 (18.9)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	1	67521	67421	1
67524	24 (22.7)	12 (30.5)	12⅞ (30.9)	8	1	67521	67421	1
67532	32 (30.3)	13 (33)	14 (35.6)	8	1	67533	67433	1
67540	40 (37.9)	14 (35.6)	15 (38.1)	8	1	67541	67441	1
67560	60 (56.8)	16 (40.6)	17 (43.2)	6	1	67561	67461	1
67580	80 (75.7)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581	67481	1

Wear-Ever® Classic™ Aluminum Sauce Pots



- Wider diameter and lower sides provide greater room for preparing soups, stews and sauces
- Solid welded aluminum handles for durability and easy cleaning
- Ideal for reducing liquids



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67414	14 (13.3)	12 (30.5)	7½ (19.1)	8	2	67521	67421	1
67420	20 (18.9)	13 (33)	9 (22.9)	8	2	67533	67433	1
67426	26 (24.6)	14 (35.6)	10 (25.4)	8	2	67541	67441	1
67434	34 (32.2)	16 (40.6)	10 (25.4)	6	1	67561	67461	1



Wear-Ever® Classic™ Rolled Edge Stock Pots



- Extra dent-resistant 3004 aluminum alloy
- Easy to clean
- Spot-welded handles prevent leakage
- Rolled edges maintain strength

Rolled Edge



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	COVER
4302	9 (8.6)	9 (22.9)	8⅝ (21.9)	8	2	67313
4303	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	2	67315
4305	20 (19)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	2	67521
4306	24 (22.8)	12 (30.5)	12½ (31.8)	6	1	67521
430712	30 (28.5)	13 (33)	13⅞ (35.2)	6	1	67533
4310	40 (38)	14 (35.6)	15 (38.1)	6	1	67541
4315	60 (57)	16 (40.6)	18 (45.7)	6	1	67561
4320	80 (76)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Cookware

- Standard gauge impact-resistant energy-efficient 3004 aluminum
- Heat is spread evenly along base and sidewalls
- Double-thick rims remain round for a better cover fit
- Double-thick bottoms help resist denting
- Beadless rims for easy cleaning
- Flat and domed covers available



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Stock Pots

- Designed for preparing stocks, soups, and liquids
- Tall and narrow shape allows liquids to bubble up through the food, extracting maximum flavor
- Solid welded aluminum handles for durability and easy interior cleaning

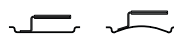


ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67508	8½ (8)	10 (25.4)	6½ (16.5)	8	1	67509	67409	1
67510	10 (9.5)	10 (25.4)	7⅝ (19.4)	8	1	67509	67409	1
67512	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	1	67509	67409	1
67516	16 (15.1)	10 (25.4)	12 (30.5)	8	1	67509	67409	1
67520	20 (18.9)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	1	67521	67421	1
67524	24 (22.7)	12 (30.5)	12⅞ (30.9)	8	1	67521	67421	1
67532	32 (30.3)	13 (33)	14 (35.6)	8	1	67533	67433	1
67540	40 (37.9)	14 (35.6)	15 (38.1)	8	1	67541	67441	1
67560	60 (56.8)	16 (40.6)	17 (43.2)	6	1	67561	67461	1
67580	80 (75.7)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581	67481	1

Wear-Ever® Classic™ Aluminum Sauce Pots



- Wider diameter and lower sides provide greater room for preparing soups, stews and sauces
- Solid welded aluminum handles for durability and easy cleaning
- Ideal for reducing liquids



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67414	14 (13.3)	12 (30.5)	7½ (19.1)	8	2	67521	67421	1
67420	20 (18.9)	13 (33)	9 (22.9)	8	2	67533	67433	1
67426	26 (24.6)	14 (35.6)	10 (25.4)	8	2	67541	67441	1
67434	34 (32.2)	16 (40.6)	10 (25.4)	6	1	67561	67461	1



Wear-Ever® Classic™ Rolled Edge Stock Pots



- Extra dent-resistant 3004 aluminum alloy
- Easy to clean
- Spot-welded handles prevent leakage
- Rolled edges maintain strength

Rolled Edge



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	COVER
4302	9 (8.6)	9 (22.9)	8⅝ (21.9)	8	2	67313
4303	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	2	67315
4305	20 (19)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	2	67521
4306	24 (22.8)	12 (30.5)	12½ (31.8)	6	1	67521
430712	30 (28.5)	13 (33)	13⅞ (35.2)	6	1	67533
4310	40 (38)	14 (35.6)	15 (38.1)	6	1	67541
4315	60 (57)	16 (40.6)	18 (45.7)	6	1	67561
4320	80 (76)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Cookware

- Standard gauge impact-resistant energy-efficient 3004 aluminum
- Heat is spread evenly along base and sidewalls
- Double-thick rims remain round for a better cover fit
- Double-thick bottoms help resist denting
- Beadless rims for easy cleaning
- Flat and domed covers available



Wear-Ever® Classic™ Aluminum Stock Pots

- Designed for preparing stocks, soups, and liquids
- Tall and narrow shape allows liquids to bubble up through the food, extracting maximum flavor
- Solid welded aluminum handles for durability and easy interior cleaning

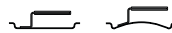


ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67508	8½ (8)	10 (25.4)	6½ (16.5)	8	1	67509	67409	1
67510	10 (9.5)	10 (25.4)	7⅝ (19.4)	8	1	67509	67409	1
67512	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	1	67509	67409	1
67516	16 (15.1)	10 (25.4)	12 (30.5)	8	1	67509	67409	1
67520	20 (18.9)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	1	67521	67421	1
67524	24 (22.7)	12 (30.5)	12⅞ (30.9)	8	1	67521	67421	1
67532	32 (30.3)	13 (33)	14 (35.6)	8	1	67533	67433	1
67540	40 (37.9)	14 (35.6)	15 (38.1)	8	1	67541	67441	1
67560	60 (56.8)	16 (40.6)	17 (43.2)	6	1	67561	67461	1
67580	80 (75.7)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581	67481	1

Wear-Ever® Classic™ Aluminum Sauce Pots



- Wider diameter and lower sides provide greater room for preparing soups, stews and sauces
- Solid welded aluminum handles for durability and easy cleaning
- Ideal for reducing liquids



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	FLAT COVER	DOMED COVER	CASE LOT
67414	14 (13.3)	12 (30.5)	7½ (19.1)	8	2	67521	67421	1
67420	20 (18.9)	13 (33)	9 (22.9)	8	2	67533	67433	1
67426	26 (24.6)	14 (35.6)	10 (25.4)	8	2	67541	67441	1
67434	34 (32.2)	16 (40.6)	10 (25.4)	6	1	67561	67461	1



Wear-Ever® Classic™ Rolled Edge Stock Pots



- Extra dent-resistant 3004 aluminum alloy
- Easy to clean
- Spot-welded handles prevent leakage
- Rolled edges maintain strength

Rolled Edge



ITEM	CAPACITY QT (L)	INSIDE DIAMETER IN (CM)	INSIDE DEPTH IN (CM)	GAUGE	CASE LOT	COVER
4302	9 (8.6)	9 (22.9)	8⅝ (21.9)	8	2	67313
4303	12 (11.4)	10 (25.4)	9 (22.9)	8	2	67315
4305	20 (19)	12 (30.5)	10½ (26.7)	8	2	67521
4306	24 (22.8)	12 (30.5)	12½ (31.8)	6	1	67521
430712	30 (28.5)	13 (33)	13⅞ (35.2)	6	1	67533
4310	40 (38)	14 (35.6)	15 (38.1)	6	1	67541
4315	60 (57)	16 (40.6)	18 (45.7)	6	1	67561
4320	80 (76)	18 (45.7)	18¼ (46.4)	6	1	67581



Buffet and Tabletop Service

The Vollrath Company, LLC

Kool Touch® Buffetware

- Attractive black Kool Touch® coating insulates to provide a cool grip
- Heat resistant to 180°F (82.2°C)
- 18-8 stainless steel with hollow handles



ITEM	DESCRIPTION	OVERALL LENGTH IN (CM)	CASE LOT
46916	Ladle 4 oz (118.3 ml)	12 ⁹ / ₁₆ (31.9)	12
46918	Pot fork 2-tine	11 ³ / ₁₆ (28.4)	12
46919	Slotted serving spoon	12 (30.5)	12
46917	Solid serving spoon	11 ⁵ / ₈ (29.5)	12
46920	Notched serving spoon	11 ⁵ / ₈ (29.5)	12

Stainless Steel Buffet Serving Tongs

- One-piece, mirror-finished stainless steel
- Stylishly designed for durability and function



ITEM	SILVERPLATE ITEM ^①	DESCRIPTION	OVERALL LENGTH IN (CM)	CASE LOT
46929	48429 ^①	Pastry tongs	8 (20)	24
46928	48428 ^①	Bread tongs	9 ¹ / ₄ (23.5)	12
46927	48427 ^①	Scalloped serving tongs	10 (25)	12
46926	48426 ^①	Serving tongs	8 ¹ / ₄ (21)	12
46925 ^②	48425 ^{①②}	Scissors salad tongs	10 (25)	12
46988	—	Spaghetti tongs	9 (22.9)	12
46989	—	Spaghetti tongs	11 ¹ / ₂ (29.2)	12
46938	—	Buffet tongs	12 (30.5)	6
46645	—	Buffet tongs ^③	11 ⁷ / ₈ (30.2)	6

^①For silverplate information, see page 9-37 ^②Two piece construction ^③See page 9-39



Stainless Steel Serving Utensils

- Elegant embossed pattern



ITEM	DESCRIPTION	OVERALL LENGTH IN (CM)	CASE LOT
46942	Ladle 2 oz (59.1 ml)	9 (22.9)	12
46944	Ladle 4 oz (118.3 ml)	12 (30.5)	12
46954	Fork	13 (33)	12
46951	Spoon	11 ¹ / ₂ (29.2)	12
46953	Spoon	13 (33)	12

Stainless Steel Serving Ladles



ITEM	CAPACITY OZ (ML)	OVERALL LENGTH IN (CM)	CASE LOT
46940	1/2 (14.8)	6 (15.2)	12
46941	1 (29.6)	6 ⁵ / ₈ (16.8)	12
47892	6 (177.4)	12 (30.5)	24

NOMBRE RECETA :				Frapuccino	
N° RECETA: 28		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
0.050	kg	café instantaneo		1.- Hacer una escencia con el el café y un poco	0,800
0.030	kg	azucar		de agua.	0,027
0.020	kg	hielos		2.- En la licuadora colocar la leche, el azucar	0,012
0.010	lt	sirope de chocolate		la escencia, los hielos y licuar	0,051
0.040	lt	crema de leche		3.- Montar la crema de leche con un poco de	0,024
0.080	lt	leche		azucar.	0,057
				4.- Colocar en un vaso largo hasta las 3/4 partes	
				y agragar con una manga la crema de leche	
				montada. Al final poner un poco de sirope	
Costo de la receta					0,97
Gastos de Operaciones 30%					1,26
75% Ganancias					2,21
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					2,70

NOMBRE RECETA :				Cerveza importada	
N° RECETA: 28		NO. DE PORCIONES: 1		PESO POR PORCIÓN:	
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1	u.	botella cerveza 330 cc		1.- Servir la cerveza junto con un vaso.	1,50
Costo de la porción					1,50
Gastos de Operaciones 30%					1,95
75% Ganancias					3,41
12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP					4,16

