



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

PLAN DE NEGOCIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE
DE COMIDA FUSIÓN ESPECIALIZADO EN PIZZAS Y PASTAS CON
TENDENCIA ECUATORIANA.

“Trabajo de titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Licenciado en Gastronomía”

Profesor guía:

Lcdo. Gabriel Mena

Autor:

Pasquel Racines Diego Patricio

Año:

2015

DECLARACIÓN DEL 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 vigentes que regulan los trabajos de Titulación”.

Mena Salgado Gabriel

Especialista en creación de empresas

1716376940

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”.

Diego Patricio Pasquel Racines

1715751333

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres, hermanos, abuelos y tíos por el apoyo incondicional a través de estos años de estudios universitarios, que definieron mi carácter y potencializaron mi capacidad. Agradezco en especial a mi esposa Daniela por toda la paciencia y apoyo entregados en esta etapa.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a mi hija Mía Valentina por entregarme grandes momentos de felicidad. Se la dedico también a Cecilio Intriago (+) por su apoyo y amor brindado desde el inicio de mi carrera

RESUMEN

“Ecu al dente” es un establecimiento de alimentos y bebidas registrado como persona natural obligado a llevar contabilidad, ubicado en la Francisco de Orellana E2-64 y Manabí, a veinte metros del parque de Cumbayá, el mismo que conjuga dos estilos de cocina muy populares que son las pizzas y pastas italianas con preparaciones tradicionales ecuatorianas. El objetivo de “Ecu al dente” es ser un establecimiento de alimentos y bebidas líder en la innovación de preparaciones que conmemoren los sabores de platillos ancestrales de forma creativa. En el plazo de cinco años pretende ser una empresa que franquicia la marca con estructuras operativas sólidas y lineamientos definidos para solidificar la imagen del negocio. Por otro lado, a través de una exhaustiva investigación de mercado se ha segmentado a los clientes potenciales como el mercado familiar con o sin hijos del sector con edades entre 24 y 50 años. Asimismo, la publicidad a utilizarse se concentra en redes sociales y en la publicidad “boca a boca”. A partir del análisis de competitividad, se ha identificado que “Ecu al dente” es el único establecimiento de cocina fusión con innovadoras recetas y fórmulas en el sector gastronómico. Se proyecta, iniciando con un financiamiento propio que deberá ser cancelado a partir del segundo año de funcionamiento, una rentabilidad de ciento setenta y un mil trescientos veinte dólares con tres centavos dentro de los cinco primeros años, siendo este el presupuesto para la apertura de nuevas sucursales y la planta de producción deseada.

ABSTRACT

“Ecu al dente” is a food and beverage establishment registered legally as a natural person with accounting obligations located in Francisco de Orellana E2-64 and Manabí street, twenty meters away from Cumbaya’s central park. It mixes two popular cooking styles which are Italian pizzas and pastas with Ecuadorian popular ingredients and preparations. Furthermore, the company’s goal is to be a leading food company known for the innovation of recipes that commemorate the flavors of ancient Ecuadorian dishes. In five years from now, “Ecu al dente” pretends to be franchising the brand with strong operational process, well-defined structure and guidelines and innovated recipes that will help to solidify the image of the business. Through the proper market research, the potential customers have been segmented as the family market with or without children aged from 24 to 50 years old. Therefore, the marketing strategies of social networking and “mouth to mouth” publicity will be the chosen ones to reach the segmented market. With this precedent, “Ecu al dente” is the only food and beverage establishment with fusion style recipes. Earnings after five years of operations are projected to be one hundred sixty one thousand three hundred twenty dollars with three cents, being this quantity the budget for the production plant and other managing costs of franchises.

Índice

Planteamiento del problema	1
Justificación	1
Objetivos	2
Objetivo General	2
Objetivos específicos.....	2
1 Capítulo I - Marco Teórico.....	3
1.1 La restauración	3
1.1.1 Restauración del sector comercial.....	3
1.1.2 Restauración moderna o neo restauración	4
1.2 Definición de restaurante	4
1.2.1 Restaurantes especializados	5
1.3 Historia de la cocina Italiana	6
1.3.1 La internacionalización de la cocina italiana.....	7
1.3.2 Ingredientes y preparaciones populares de la cocina italiana.....	7
1.3.3 Las pastas como la base de la cocina italiana	7
1.3.4 Las pizzas, especialidad de la cocina italiana	8
1.4 El Ecuador como fuente de riqueza.....	8
1.4.1 La cocina ecuatoriana como patrimonio.....	8
1.4.2 Productos emblemáticos y autóctonos del Ecuador	9
2 Capítulo II - Plan de Negocio	14
2.1 Descripción del negocio	14
2.1.1 Visión.....	14

2.1.2	Misión	14
2.2	Características del negocio	14
2.2.1	Naturaleza del negocio	14
2.2.2	Localización	16
2.3	Análisis del entorno	18
2.3.1	Factores económicos	18
2.3.2	Factores culturales	20
2.3.3	Factores normativos	21
2.3.4	Factores tecnológicos	22
2.4	Matriz FODA	24
2.4.1	Ventajas competitivas	25
3	Capítulo III - Plan Operativo	27
3.1	Fases de la planificación	27
3.1.1	Plan técnico	27
3.1.2	Plan de Recursos Humanos	80
4	Capítulo IV - Plan de Mercado	87
4.1	Investigación de Mercado	87
4.1.1	Objetivos	87
4.1.2	Análisis del Mercado	87
4.1.3	Instrumentos de recolección de la información	92
5	Capítulo V - Plan de Marketing	103
5.1	Segmentación	103
5.2	Producto	103
5.3	Marca	104

5.4	Servicio	105
5.5	Estrategias de Marketing	105
5.5.1	Estrategia de Precio	105
5.5.2	Estrategia de Distribución.....	105
5.5.3	Estrategia de Producto	106
5.5.4	Estrategias de Comunicación.....	106
6	Capítulo VI - Plan Legal	106
6.1	Forma Jurídica.....	106
6.2	Obligaciones estatales	107
6.3	Permisos Municipales para ejercicio de actividades económicas:	107
7	Capítulo VII - Plan Financiero	108
8	Capítulo VIII - Conclusiones y Recomendaciones	108
8.1	Conclusión.....	108
8.2	Recomendaciones	109
8.3	Referencias	110
	Anexos.....	113

Índice de Tablas

Tabla 1 Análisis de localización	17
Tabla 2 Análisis de Factores económicos	20
Tabla 3 Análisis de Factores culturales	21
Tabla 4 Análisis de factores normativos	22
Tabla 5 Análisis de factores tecnológicos.....	23
Tabla 6 Matriz FODA.....	24
Tabla 7 Análisis de competitividad	25
Tabla 8 Ciclo de servicio	28
Tabla 9 Receta Masa Pizza Papa	34
Tabla 10 Receta Masa Pizza Quinoa.....	34
Tabla 11 Receta Masa Pasta Amaranto	35
Tabla 12 Receta Masa pasta Maiz Morado	35
Tabla 13 Masa Pizza Picante	36
Tabla 14 Receta Masa Pizza de Verde	36
Tabla 15 Receta Salsa de Maní	37
Tabla 16 Receta Al Ajillo	38
Tabla 17 Receta Bruschettas	39
Tabla 18 Receta Capresse	39
Tabla 19 Receta Berenjena Ripieni	40
Tabla 20 Receta Guineapizza	41
Tabla 21 Receta Piggypizza	42
Tabla 22 Receta De la esquina	43
Tabla 23 Receta Veggiepizza.....	44
Tabla 24 Receta Encocao´	45
Tabla 25 Receta Mañanera	46
Tabla 26 Receta Porteño	47
Tabla 27 Receta del Mar	48
Tabla 28 Receta Páramo	49
Tabla 29 Receta Al mercado	50
Tabla 30 Receta Sureña	51

Tabla 31 Receta Desde el río	52
Tabla 32 Receta Tiramisú	53
Tabla 33 Receta panna cotta de maracuyá y café	54
Tabla 34 Receta Trilogía de Cannolis.....	55
Tabla 35 Receta Maracafé.....	56
Tabla 36 Receta Jugo de Frutas	56
Tabla 37 Receta Michonelo	57
Tabla 38 Receta StregaMorada	58
Tabla 39 Receta Carmesí	59
Tabla 40 Receta Gaseosas	59
Tabla 41 Receta Naranja, banano y vainilla.....	60
Tabla 42 Receta Mango, limón y Hierbabuena.....	60
Tabla 43 Receta Papaya, Piña y Frutilla	61
Tabla 44 Receta Café expresso	61
Tabla 45 Receta Café expresso doble.....	62
Tabla 46 Receta Café Americano	62
Tabla 47 Receta Café Americano doble.....	63
Tabla 48 Receta Café Capuccino	63
Tabla 49 Receta Café Mocaccino	64
Tabla 50 Receta Agua Aromática	64
Tabla 51 Receta Infusión de frutas	65
Tabla 52 Vinos Chaupi Estancia	65
Tabla 53 Vinos Dos Hemisferios	66
Tabla 54 Vinos Minini	66
Tabla 55 Vinos Espumantes Lambrusco	67
Tabla 56 Vinos San Gimignano.....	67
Tabla 57 Vinos Luca	68
Tabla 58 Vinos Zuccardi	68
Tabla 59 Receta Mojito	69
Tabla 60 Receta Cuba Libre	69
Tabla 61 Receta Manhattan.....	70
Tabla 62 Receta GinTonic	70

Tabla 63 Receta Padrino	71
Tabla 64 Receta Screwdriver	71
Tabla 65 Receta Dry Martini	72
Tabla 66 Receta Long Island	72
Tabla 67 Receta Margarita	73
Tabla 68 Receta Tequila Sunrise	73
Tabla 69 Insumos	74
Tabla 70 Materia Prima	75
Tabla 71 Equipamiento y tecnología	76
Tabla 72 Inventario de RRHH.....	86
Tabla 73 Datos estadísticos generales de Ecuador	87
Tabla 74 Datos estadísticos de Pichincha.....	88
Tabla 75 Datos estadísticos de Cumbayá	89
Tabla 76 Datos estadísticos de Tumbaco	91

Índice de Figuras

Figura 1: Tipos de Restauración	3
Figura 2: Tipos de restaurantes modernos.....	5
Figura 3 Participación provincial en las actividades de restaurantes.....	6
Figura 4 Mapa de Ubicación	16
Figura 5 Toma satelital del local de arrendamiento.....	16
Figura 6 Planos arquitectónicos Planta Baja.....	78
Figura 7 Planos arquitectónicos Planta Alta	79
Figura 8 Organigrama por áreas funcionales.....	85
Figura 9 Organigrama del personal	86
Figura 10 Tabulación del factor Edad	99
Figura 12 Tabulación del factor Residencia	100
Figura 12 Tabulación de razones de consumo	100
Figura 13 Tabulación sobre la frecuencia de consumo.....	101
Figura 14 Tabulación sobre acompañantes por consumo	101
Figura 15 Tabulación de rangos de precios	102
Figura 16 Logo "Ecu al dente"	104

Introducción

En el proyecto que se presentará a continuación se abordará una tendencia muy popular en el ámbito gastronómico que consiste en la cocina fusión. Dicha tendencia de cocina ha ido evolucionando a través de la historia y se genera gracias a la migración de poblaciones la cual fomenta la mezcla de culturas y tradiciones que resultan en la combinación de conocimientos gastronómicos. En este caso se elaborará un restaurante de cocina fusión especializada en pizzas y pastas con tendencia ecuatoriana, es decir se utilizarán las bases de pastas y pizzas italianas con productos autóctonos y preparaciones tradicionales del Ecuador.

Planteamiento del problema

Análisis de factibilidad para implementación de un restaurante de cocina fusión especializado en pizzas y pastas con tendencia ecuatoriana que propone unificar la demanda de ambos estilos de cocina, ecuatoriana e italiana, en un ambiente familiar y servicial.

Justificación

La idea de elaborar un plan de negocios para la creación de un restaurante de cocina fusión especializado en pizzas y pastas con tendencia ecuatoriana parte de la popularidad de estos dos tipos de gastronomía.

Por una parte la cocina italiana a través de la historia ha sido un emblema de la gastronomía mundial. El especial cuidado que tienen hacia sus productos y la innumerable cantidad de tradiciones reflejadas en su cultura resultan en la internacionalización y popularidad mundial de sus preparaciones.

Por otra parte, la gastronomía ecuatoriana se encuentra en crecimiento en el país. La población ha tratado de mantener y recuperar dicha cocina,

enorgulleciéndose de sus raíces y de la cultura, fomentando el consumo de platos tradicionales y el empleo de los productos de su tierra.

Ha sido comprobado que el Ecuador tiene una riqueza extraordinaria de productos y preparaciones las cuales fusionadas con las pizzas y pastas italianas de gran aceptación y popularidad en la sociedad generan un concepto sólido, divertido y novedoso.

Este concepto no solo propone una idea innovadora sino también fomenta o potencializa el sentido de pertenencia y valor cultural de platos y productos tradicionales. Esto también resulta en la evolución y desarrollo de ambas cocinas.

Objetivos

Objetivo General

- Analizar la factibilidad de la implementación de un restaurante de cocina fusión especializada en pizzas y pastas con tendencia ecuatoriana en el parque de Cumbayá.

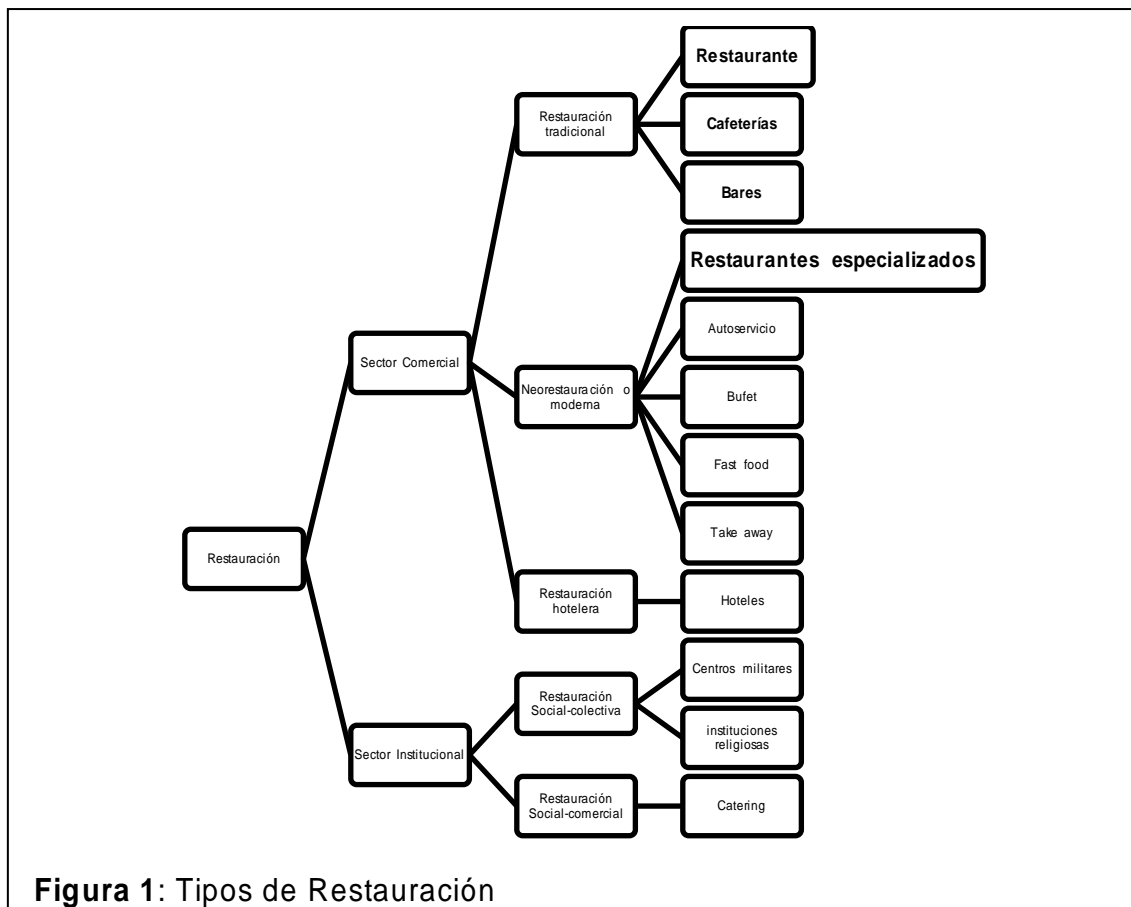
Objetivos específicos

- Identificar si el proyecto de implementación maneja el factor innovación como principal atracción del mercado.
- Definir si el nicho seleccionado es el adecuado para optimizar la aceptación de la propuesta y la factibilidad del proyecto.
- Determinar la rentabilidad financiera del proyecto en caso de ser factible.

1 Capítulo I - Marco Teórico

1.1 La restauración

La restauración es un término hotelero usado desde finales del siglo XX que describe o engloba a todo establecimiento que provee servicios de alimentos y bebidas tanto a extranjeros como a residentes incluyendo tanto a restaurantes, cafeterías y bares como a los nuevos estilos de servicio como el autoservicio, comida rápida, entre otros. (García y Martínez, 2013).



1.1.1 Restauración del sector comercial

Según De Jesús, Manzano y Bernal (2012) la restauración del sector comercial es aquella en la que ofertan productos de manera libre y directa en los cuales los clientes son quienes acceden voluntariamente a su compra o utilización para satisfacer sus deseos o necesidades.

1.1.2 Restauración moderna o neo restauración

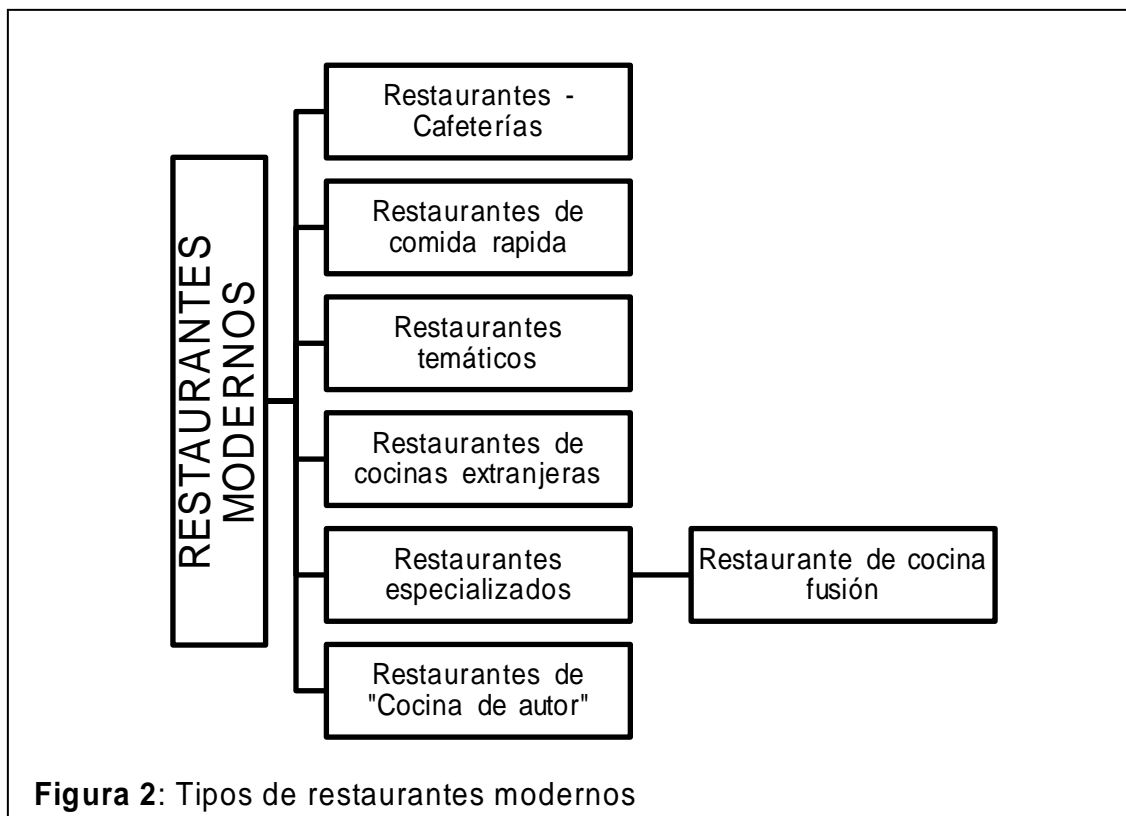
El aspecto de este tipo de restauración es el factor evolutivo, es decir la adaptación al cambio y a las tendencias y hábitos alimenticios de una sociedad determinada que se ve reflejada en la introducción de la tecnología en la cocina, nuevas tendencias de administración o innovaciones culinarias en los procesos operativos. Dichas transformaciones se han dado debido al constante cambio en ámbitos políticos, sociales, culturales y tecnológicos. (De Jesús, Manzano y Bernal, 2012)

1.2 Definición de restaurante

Según Díaz y León (2005), los restaurantes son establecimientos que sirven, a un precio determinado, alimentos y bebidas de consumo inmediato independientemente del salón o barra que posean. Dicha entidad será clasificada en cinco categorías simbolizadas por medio de tenedores, estas son:

- Lujo: cinco tenedores.
- Primera: cuatro tenedores.
- Segunda: tres tenedores.
- Tercer: dos tenedores.
- Cuarta: un tenedor.

A pesar de que García y Martínez (2013) conceptualizan a los restaurantes de la misma forma anteriormente mencionada, profundizan la definición excluyendo a cafeterías, comedores universitarios, cantinas escolares, comedores de trabajadores y todo establecimiento que provea alimentos y bebidas a contingentes particulares.



1.2.1 Restaurantes especializados

Este tipo de restaurantes se definen por el tipo de alimento que ofertan manteniendo un solo producto o tendencia de comida, por ejemplo restaurantes de mariscos, vegetarianos, etc. o de cocinas regionales como cocina italiana, francesa, entre otros. (De Jesús, Manzano y Bernal, 2012).

1.2.1.1 Restaurantes de cocina fusión

Estos restaurantes son establecimientos que proveen alimentos y bebidas con un enfoque característico al flujo migratorio y las mezclas de culturas en todo el mundo. Es decir que no solo preparan dichas sustancias fusionando ingredientes, sino también las técnicas y preparaciones tradicionales de las mismas culturas. A manera de resumen la elaboración de platos emblemáticos de cada cultura fusionados con ingredientes autóctonos de la región donde se prepara o viceversa. (Geiling, 2013).

1.2.1.1.1 Hoteles, restaurantes y servicios en el Ecuador.

Según el estudio anual de Hoteles, restaurantes y servicios del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010), el sector de restaurantes y servicios es una de las cuatro actividades económicas de mayor incidencia en la producción nacional junto a las actividades de apoyo de la extracción de petróleo, actividades de seguros y actividades de hospitales y clínicas; siendo Pichincha la provincia con mayor participación, seguida por Guayas con 78% y 18% respectivamente.

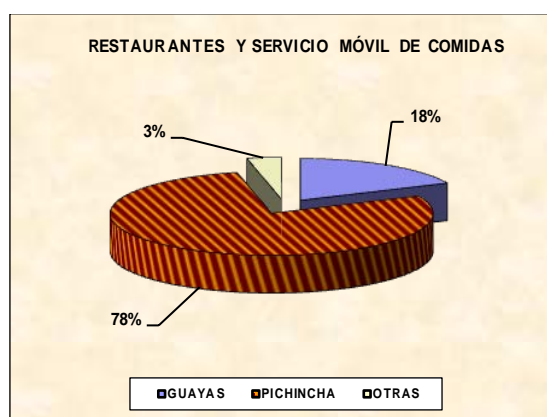


Figura 3 Participación provincial en las actividades de restaurantes
Tomado de INEC, Encuesta Hoteles, restaurantes y servicios (2010).

1.3 Historia de la cocina Italiana

Desde sus inicios, con influencia griega y etrusca, pasando por la expansión y caída del imperio Romano hasta su segmentación a mediados del siglo XIX y su unificación en 1861, la historia de Italia ha contribuido al desarrollo inigualable de su famosa cocina. La disponibilidad de los productos es una pieza fundamental en este tipo de cocina, como ejemplo se tiene a la robusta cocina del norte de Italia, región industrializada a diferencia del sur del país cuya cocina emplea ingredientes sencillos y tradicionales. (Alberti, s.f.). Asimismo, lo denota Martín (2009) en su libro Italia, cocina a ritmo de música donde explica las grandes diferencias de una región a otra. A medida que el terreno, clima y altura varía también cambia su gastronomía cuya variedad

refleja el uso de los productos locales, tradiciones y tendencias. Martín (2009) explica las grandes influencias que tuvo de los árabes, bizantinos, franceses y austriacos a lo largo de su historia. Sin embargo, llegaron productos también de Perú, Siria, Persia, entre otros.

1.3.1 La internacionalización de la cocina italiana

Según Rizzi y Tan (s.f.) la multiculturalidad culinaria de Italia ha alcanzado la internacionalidad, según explican muchas preparaciones fueron y son motivo de reproducción en otros países los cuales son adaptados a sus costumbres. Como ejemplo se tienen a los tallarines chinos o won-tans japoneses.

1.3.2 Ingredientes y preparaciones populares de la cocina italiana

Para los italianos es muy importante manejar los productos de acuerdo a su disponibilidad (época de cosecha), a pesar de que muchos de sus productos pueden encontrarse aptos al consumo durante todo el año, existen varios que no. Es por esto que recurren a métodos de conservación respetando la frescura de los mismos. Insumos como las brevas, uvas blancas y negras, cerezas, calabacines y tomates dulces son algunos de los productos más consumidos en esta línea antes mencionada. Dentro de las proteínas son muy consumidas las carnes de caza, buey, pescados y mariscos como el camarón, y muy utilizados los embutidos. En el norte del país se cultivan y consumen variedades de arroz, maíz para polenta, las papas y frejoles. Se puede evidenciar que sus preparaciones fomentan una alimentación completa de acuerdo a los macro nutrientes disponibles usados en sus elaboraciones. (Alberti, s.f.).

1.3.3 Las pastas como la base de la cocina italiana

Para muchos las pastas son la base de la cocina italiana a pesar que esta maneja muchas otras preparaciones. Existe una gran cantidad de especialidades y formas de pasta, desde “spaguetti” a “tagliatelles” en pasta larga o “maccheroni” a “agnolotti” en pasta corta o rellena, sin embargo en todas se encuentra el ingrediente predominante: harina, ya sea de trigo, maíz, entre otros. Es difícil describir el origen de la pasta debido a las múltiples variaciones antes mencionadas, las mismas que nacieron o se elaboraron en

las distintas regiones del país, por ejemplo los “ravioli alla genovesa” de la región de Génova, los “tagliatelle col prosciutto” de la región de Romaña o el “osso bucco alla milanese” acompañado de risotto como símbolo de la región de Lombardía, entre otros. (Luján, 1997).

1.3.4 Las pizzas, especialidad de la cocina italiana

Probablemente es el símbolo de cocina de mayor prestigio en el mundo cuya popularidad se da con la evolución del uso del tomate en Italia posiblemente en el siglo XVIII. (Luján, 1997).

A pesar de que las pizzas se encuentran a lo largo de toda Italia, se dice que el origen de esta fue en Nápoles, quienes fueron los primeros en usar el tomate y sigue siendo hasta la actualidad su hortaliza más valorada. Dicho ingrediente se consume desde fresco o cocido hasta deshidratado y enlatado. (Martín, 2009).

1.4 El Ecuador como fuente de riqueza

Según Gallardo (2013), el territorio ecuatoriano es un conjunto de riquezas naturales que funcionan con características propias y de manera equilibrada que deben ser respetadas, preservadas y valoradas. Debido a su mega diversidad biológica, ambiental y cultural, sumado la historia del territorio y las tradiciones de su población es que puede encontrarse una mezcla de identidad y riqueza en su gastronomía.

1.4.1 La cocina ecuatoriana como patrimonio

El constante contacto e interacción entre el territorio y su población, desarrolla el factor cultura. Este, al trascender por sobre los grupos sociales y al posicionarse como hábitos y costumbres resultan en el desarrollo del patrimonio. Esto sucede en la cocina ecuatoriana, un tipo de cocina con raíces fuertes y variedades innumerables que han perdurado a través de la historia. Las técnicas de cocción empleadas desde la población ancestral sumadas a la riqueza de productos y su importante valor nutricional han sembrado en los

ecuatorianos un sentido de pertenencia de alto valor e identidad. (Gallardo, 2013).

1.4.2 Productos emblemáticos y autóctonos del Ecuador

1.4.2.1 Frutas

Dentro de la riqueza natural del Ecuador se puede encontrar no solo productos emblemáticos sino también autóctonos como el cacao, el cual a pesar de existir en muchos lugares del mundo, se ha comprobado que el cacao ecuatoriano es el más antiguo del mundo. Estos resultados fueron gracias a un estudio realizado por el Instituto francés de investigación para el desarrollo (IRD) y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (INPC) que evidencia la existencia de este desde hace más de 53000 años a.C. (Gallardo 2013).

Además, el Ecuador constituye el segundo productor de maracuyá del mundo debido a que presenta las mejores condiciones climáticas para el cultivo de este fruto. También llamada “Fruta de la pasión” es un fruto tropical de origen amazónico descubierto en el período del Tahuantinsuyo y es denominado de tal manera debido a que su flor simula a la corona de espinas encajada en la cabeza de Jesús. El mencionado ingrediente sumado al Taxo o “Flor de Quito” son productos cotizados cuya exportación especialmente hacia los mercados de Estados Unidos y Europa está en crecimiento. Este fruto no solo se consume fresco, en jugos o postres, sino también para combatir problemas de estrés, ansiedad y nervios debido a las propiedades sedantes de su piel al ser una planta de la familia de la pasiflora. (Gallardo, 2013).

El ají es un tipo de pimiento picante el cual ha sido consumido desde hace seis mil cien años de acuerdo a un estudio realizado en granos de almidón de este producto en Loma Alta o Real Alto. El “uchú” o ají han sido representados en cerámicas de antiguos habitantes andinos. El éxito de la producción de este fruto el cual se obtuvo 800.000 kilogramos en 2012, se debe al compromiso de

entregas con los mercados de Estados Unidos, Alemania, Inglaterra y Japón. Este producto junto al ajo y la cebolla son ingredientes básicos en estofados, caldos y salsas en la gastronomía nacional. (Gallardo, 2013).

Denominado de muchas formas: palta, ahucatl, avocado, entre otros, el aguacate es actualmente un fruto encontrado en todo el mundo. Tiene un sabor a nuez, cremosa y aterciopelada es su textura, sin embargo posee una gran cantidad de lípidos saludables lo que la convierte en un producto del cual se extraen aceites y grasas y son usados en licores, vinos, helados y otras preparaciones no tradicionales. Se han encontrado vestigios de semillas de este fruto dentro de vasijas de la cultura Palta en la actual provincia de Loja que datan de los años 750 a.C. lo que refleja la importancia de este fruto en la alimentación del país. (Gallardo, 2013).

1.4.2.2 Cárnicos

En las zonas montañosas del litoral y la región Andina del país, se puede encontrar el chivo, un mamífero pequeño de cuernos arqueados y patas cortas. Especialmente son criados por su leche la cual contiene un 15% más de calcio que la leche de vaca y con esta se elaboran quesos, además se usa su carne, piel y pelaje. A diferencia de otros ovino o caprinos, este animal está adaptado para alimentarse de arbustos y matas de regiones secas. Uno de los platos tradicionales de mayor importancia de la provincia de Guayas y Loja (Seco de Chivo), se elabora a partir de la carne de este animal. (Gallardo, 2013).

Un animal que no solo ha sido usado milenariamente como alimento sino también en la medicina natural y rituales mágicos es el Cuy. Llamado también conejillo de indias o cobaya, es un animal Andino cuya popularidad ha tomado importancia en Estados Unidos, España, Inglaterra e Italia debido a la exportación informal del mismo. La provincia de Pichincha es la mayor productora de este animal del país, uno que registra 14,300 toneladas de producción anual que son representadas en un valor aproximado de 15 millones de unidades criadas. Su carne se caracteriza por altos valores nutricionales y aportes de proteínas y lípidos. (Gallardo, 2013).

Otro tipo de proteína muy usada en la cocina ecuatoriana es la carne de cerdo. Este animal omnívoro y de corta gestación lo hace adecuado para la crianza y comercialización en el país. A pesar de no ser un animal autóctono de la región, este llegó en el segundo viaje de Cristóbal Colón a América y su crianza se ha ido desarrollando desde entonces. Este resulta ser un ingrediente primordial para la elaboración de platos representativos de varias regiones, por ejemplo: en Carchi, el hornado pastuso; la Fritada de la Sierra, las Cascaritas de Azuay, entre otros. (Gallardo, 2013).

1.4.2.3 Pescados y Mariscos

La capital del mundo del atún se encuentra en la provincia de Manabí, específicamente en Manta. El atún es un producto estrella preponderante en la industria nacional altamente apreciado en el mercado internacional. Es conocido como pez dormilón y su origen proviene de las costas ecuatorianas. En nuestro país es el elemento más importante para la elaboración del tradicional Encebollado y ocupa el tercer puesto en las exportaciones no petroleras. (Gallardo, 2013).

Existe una gran variedad de peces en aguas costaneras ecuatorianas que han servido de alimento y fuente de riqueza económica para la industria debido a su gran calidad y cantidad. Los mercados a donde se exportan son los de Estados Unidos y Europa. Variedades como el Dorado, Corvina, Pargo, Pez Espada, entre otros, son elementos muy versátiles dentro de la gastronomía debido a que pueden ser preparados en una gran cantidad de formas como: apanado, frito, horneado, al vapor o marinados en cítricos, el cual es el principio fundamental del famoso Ceviche ecuatoriano. (Gallardo, 2013).

Otro sustento económico de las familias de la costa ecuatoriana son los mariscos como el pulpo, calamar, langosta, camarón y langostinos. La riqueza del mar en la costa ecuatoriana se debe a la confluencia de las corrientes del Niño y las de Humboldt que proveen de una variedad sin fin de temperaturas y alimentos para todo tipo de mariscos y pescados. La población ecuatoriana ha sabido aprovechar esta riqueza marina no solo como sustento en su alimentación sino como sustento económico personal para el desarrollo

financiero del país. El arduo trabajo de pesca, recolección y distribución así como la industrialización y exportación de estos productos han sido la base para el desarrollo de esta región. (Gallardo, 2013).

1.4.2.4 Otros productos especiales

Originalmente de África, floreció en la selva amazónica ecuatoriana tras la conquista de la región. Este factor sumado a las excepcionales condiciones climatológicas del país ha hecho del Café ecuatoriano uno de los más reconocidos del mundo entero. A pesar de que el país lideró en un punto de la historia el mercado internacional del grano, aun son reconocidas las cosechas mundialmente como una de las mejores. En el año 2012, 1201000 sacos de 60 kg de café en grano fueron producidos en el país y las principales exportaciones fueron hacia Alemania, Colombia, Corea, Finlandia, Rusia, Francia, entre otros. (Gallardo, 2013).

Caracterizado por la gran cantidad de proteína que contiene, el Chocho es una leguminosa de origen andino considerado como producto estratégico para la soberanía alimenticia del país. Este producto fue domesticado por las culturas preincaicas como los Quitus y Pastos de los actuales países Ecuador y Bolivia. Este producto tiene varias preparaciones tradicionales en entradas, guarniciones y platos fuertes como en ceviches, salsas de ají, sopas, ensaladas y hasta postres. (Gallardo, 2013).

El maíz es considerado como alimento principal en las culturas latinoamericanas. No solo es usado en la alimentación de humanos sino también en la de animales por sus propiedades alimenticias y tolerancia gástrica. Existen aproximadamente veinte y cinco variedades de maíz en el Ecuador y sus variedades se producen en varias regiones del país. De la producción total, el 57% se destina como alimento para aves, un 25% es exportado hacia Colombia y 8% es de consumo humano local. De toda su variedad son usadas en bebidas como la chicha de jora, su almidón para la colada morada, cocidos y acompañados de habas, en humitas, hallacas, tamales, entre otros. (Gallardo, 2013).

El maní es una planta nativa de zonas tropicales de América del sur y es fuente valiosa de aceite vegetal, segundo después del aceite de palma africana. Las principales zonas productoras se encuentran en la costa del país y se encuentran más de 20000 hectáreas distribuidas en todas las provincias, siendo la de mayor importancia Manabí. En esta misma provincia se encuentra el ceviche de Jipijapa el cual está elaborado con este aclamado producto. Otro producto elaborado a partir de esta materia prima es la Salprieda el cual usa una base de maní, junto con cilantro, maíz, achiote, comino, sal y pimienta. Asimismo existen preparaciones tradicionales como la guatita, viche, sopa de bolas de verde en las cuales el maní es el ingrediente principal. (Gallardo, 2013).

Otro producto Andino en desarrollo es la Quinoa, la cual se ha encontrado desde hace más de 7000 mil años en la región y ha sido el alimento básico junto a la papa y el maíz. Este es el único alimento de origen vegetal considerado nutricionalmente completo que puede sustituir a las proteínas de origen animal. Este ha sido usado en mazamorra, coladas, harinas y panes. Los principales destinos de exportación de la quinua son Estados Unidos, Reino Unido, Francia, Alemania y España con un valor mayor a los \$14,00 por kilogramo. Posee los 8 aminoácidos esenciales y es la proteína vegetal de mayor valor que el cuerpo puede asimilar. (Gallardo, 2013).

Como conclusión, el Ecuador es fuente de riquezas inigualables, no solo posee frutas y vegetales de altos niveles nutricionales sino también cárnicos, mariscos y pescados de frescura excepcional. Además, todo el aporte ancestral en formas de preparación y desarrollo de sabores se evidencia en la variedad de platos y la combinación de sabores tradicionales.

2 Capítulo II - Plan de Negocio

2.1 Descripción del negocio

2.1.1 Visión

Ser en cinco años la cadena de alimentos y bebidas especializada en pizzas y pastas de mayor reconocimiento de la ciudad de Quito y sus alrededores contando con cuatro puntos de venta estratégicos: Cumbayá, Quito Tennis, Urbanización el Condado y sector el Bosque además de una planta de producción. El futuro de la empresa estará enfocado en fortalecer el concepto inicial, manteniendo la calidad de los alimentos, mejorando constantemente el servicio a nuestros clientes y desarrollando la idea como pionera en la gastronomía de la ciudad.

2.1.2 Misión

“Ecu al dente” es una empresa unipersonal a manera de persona natural dedicada al sector de alimentos y bebidas que motivada por la carencia de estilos innovadores de cocina plantea como objetivo ofertar lo mejor de la cocina italiana: las pizzas y pastas fusionadas con los platos tradicionales e ingredientes autóctonos del Ecuador. Está enfocada a proveer un servicio cálido y sencillo al sector familiar de Cumbayá con el objetivo de fijar una nueva experiencia gastronómica con recetas únicas y novedosas brindando una experiencia de confort en un ambiente íntimo y cálido.

2.2 Características del negocio

2.2.1 Naturaleza del negocio

“Ecu al dente” es un restaurante que fusiona las pizzas y pastas italianas con platos típicos y productos autóctonos ecuatorianos. El nombre representa el estilo de cocina propuesto y significa Ecuador en su punto. Este estilo de cocina formulado en el proyecto busca la promoción de la gastronomía ecuatoriana de manera innovadora fusionándola con el popular estilo de cocina italiana. El factor diferencial son sus recetas únicas de cocina fusión por ejemplo: pizza de Encocado de camarón con queso manaba o pizza de fritada. También se encuentra una línea de cocina de autor que conjuga las pastas con

ingredientes autóctonos ecuatorianos como: gnocchis cocidos en hoja de bijau con trucha y palmito en aceite de aguacate picante.

El servicio será ágil y personalizado en un ambiente cálido y relajado.

El restaurante estará ubicado en la Calle Francisco de Orellana E2-64 y Manabí, Sector Cumbayá y está enfocado al mercado familiar del sector seleccionado. El establecimiento de 200m² fragmentados en un salón de dos pisos y cocina, cuenta con dos parqueaderos propios además de los de los parqueaderos de funcionamiento Zona Azul a su alrededor. Además se tendrá una alianza estratégica con la lavadora de autos Auto Car wash ubicada al frente del local para obtener descuentos y parqueaderos extra en sus instalaciones. Su ambientación será similar a una trattoria italiana, es decir manejará muchas decoraciones con plantas, muebles de madera, mesas al aire libre y con mucha iluminación tanto natural como artificial. Sin embargo, las decoraciones serán netamente ecuatorianas como jarrones llenos de coco, ají, limones, entre otros; sombreros de paja toquilla en exhibición, platos y jarrones de barro, caretas tradicionales de personajes como diabluma, etc. El restaurante contará con un horno eléctrico con fachada de barro para hornear las pizzas y preparaciones tradicionales que lo requieran.

El objetivo del restaurante es combinar el servicio del personal con una excelente calidad de alimentos y una atención especial por parte de las personas encargadas. El chef a cargo y el capitán de salón estarán en contacto constante con los clientes, con el objetivo de generar mayor sentido de importancia y satisfacción y así desarrollar experiencias únicas en cada consumidor.

2.2.2 Localización

El local se ubicará en la calle Francisco de Orellana E2-64 y Manabí a veinte metros del parque de Cumbayá y junto a la discoteca “Pa´ cortarse las venas”.

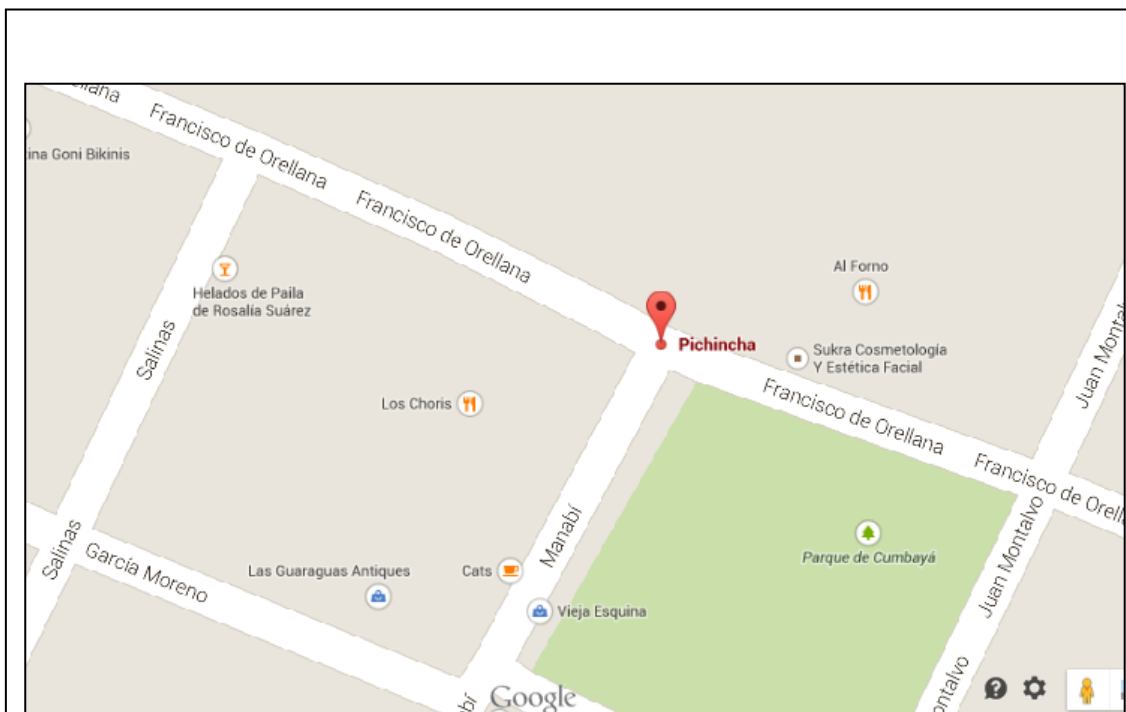


Figura 4 Mapa de Ubicación

Tomado de Google Maps

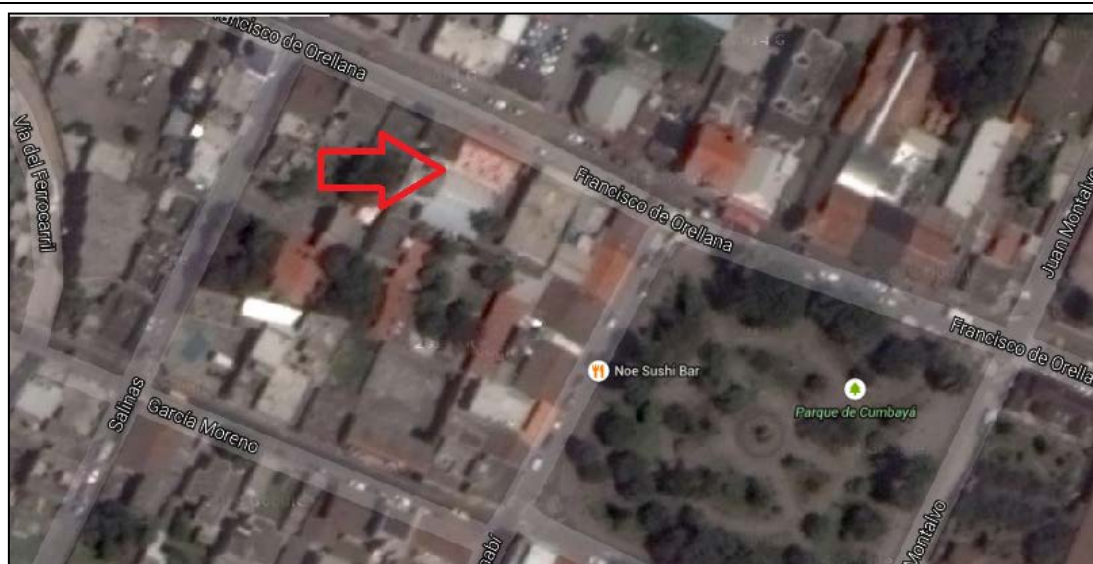


Figura 5 Toma satelital del local de arrendamiento

Tomado de Google Maps

2.2.2.1 Análisis de localización

Tabla 1 Análisis de localización

PONDERACIÓN	FACTORES	CUMBAYÁ		QUITO TENIS		URB. CONDADO		EL BOSQUE	
40%	CLIENTES	5	2	4	1,6	2	0,8	3	1,2
10%	ARRIENDO	3	0,3	2	0,2	5	0,5	3,5	0,35
10%	PARQUEADERO	5	0,5	3	0,3	4	0,4	1	0,1
15%	COMPETENCIA	2	0,3	3	0,45	5	0,75	3,5	0,525
10%	ESPACIO FÍSICO	5	0,5	3	0,3	2	0,2	4	0,4
5%	INVERSIÓN	3	0,15	4	0,2	5	0,25	3,5	0,175
5%	DELIVERY	4	0,2	2	0,1	4	0,2	3	0,15
5%	MANO DE OBRA	3	0,15	4	0,2	4	0,2	4	0,2
100%	TOTAL		4,1		3,35		3,3		3,1

Dentro del análisis de localización se ha comparado los cuatro puntos estratégicos principales: Cumbayá, Quito Tennis, Urb. El Condado y El Bosque determinando los siguientes factores a investigar: clientes, arriendo (\$), parqueadero, competencia, espacio físico, inversión, capacidad de entrega a domicilio (delivery) y mano de obra.

En el primer factor (clientes) ha obtenido la mayor puntuación la ubicación de Cumbayá debido al amplio mercado local y el sector centro norte de Quito que concurre a este valle.

El Condado obtuvo el mayor puntaje en arriendo como segundo factor con un arriendo de ochocientos dólares americanos (\$800,00) incluido IVA, sin embargo, esto se debe al poco metraje de espacio físico disponible del lugar, noventa y cinco metros cuadrados. La ubicación propuesta tiene un valor de arriendo de mil ochocientos dólares americanos (\$1800,00) incluido IVA, el valor más alto de los analizados debido a la plusvalía del sector, la privilegiada ubicación del mismo y sus doscientos metros cuadrados de espacio útil.

El factor Parqueadero pondera al local Cumbayá como mejor opción ya que se encuentra directamente establecido en un sector comercial y además cuenta con alianzas estratégicas de servicio de parqueadero.

El componente competencia toma mucha importancia en la ubicación propuesta en Cumbayá debido a que en el sector existen varios establecimientos de alimentos y bebidas que proyectan estilos de comida similares como Pizza Rodante, Restaurante EWE, Al Mercato y Arcadia. Sin

embargo, es un mercado abierto a varios estilos de comida y con un amplio tipo de consumidor. Es claro resaltar que “Ecuador al dente” tendrá un estilo de cocina diferente al tradicional. Cumbayá obtiene menor puntaje frente al resto de ubicaciones propuestas.

Analizando el factor espacio físico, Cumbayá obtuvo la mayor puntuación debido al espacio útil de la construcción, doscientos metros cuadrados (200 m²) dividido en cocina, dos plantas de salón incluidos baños y entrada principal.

El factor inversión depende mucho del espacio físico de los locales, es por eso que la ponderación de este elemento es menor al resto.

Lo mismo sucede con el factor delivery en el cual los locales propuestos obtienen puntuaciones similares debido a la fácil disponibilidad del servicio.

La alta valoración de mano de obra se debe a la cantidad de personal requerido para un óptimo funcionamiento operativo del lugar. Es decir mientras más mano de obra se requiere, se obtiene menor puntuación debido a que influye directamente sobre los costos operativos del proyecto. El local propuesto de Cumbayá obtiene la menor puntuación este factor debido a que es un local de dos pisos el cual requiere mayor esfuerzo físico del personal.

2.3 Análisis del entorno

2.3.1 Factores económicos

- P.I.B. (Producto interno bruto): este factor indudablemente es uno que puede afectar positiva o negativamente a todo el sector de la restauración en el Ecuador. Estadísticas obtenidas por el Banco Mundial indican que el P.I.B. nacional del año 2013 fue de 90,02 mil millones de dólares resultando en una calificación de ingresos medios altos en la población y cuyo crecimiento porcentual anual para el 2015 será del 4,2%.
- Gasto público: es un factor que incide drásticamente en el sector hotelero debido a la inversión del gobierno en la potencialización del turismo y la gastronomía dentro del país. Según el balance preliminar de las economías de América Latina y el Caribe elaborado por la CEPAL en

el 2012 indica que el gasto público del Ecuador fue del 30,5% del P.I.B. nacional, porcentaje mayor al promedio de la región que fue 22,9% para ese año.

- Nivel de desempleo: los niveles de desempleo, subempleo y ocupación en el país es un factor que afecta al entorno de las empresas en general. Según estadísticas del INEC el nivel de ocupación a Junio del 2013 fue 43,78%, porcentaje mayor al del mismo mes del año anterior a dicho estudio el cual fue de 37,71%.
- Interés: las fluctuaciones de este factor afectan automáticamente a la inflación y la renta disponible. La tasa de interés para créditos del sector turístico en el Banco Nacional de fomento es de 10%. Otro ejemplo de tasa de interés para PYMES en la Corporación Financiera nacional va desde el 9,75% hasta el 11,65% según el plazo escogido. Sin embargo esta posibilidad de crédito bancario será tomada en cuenta a partir de los primeros cinco años para la apertura de nuevos locales.
- Gasto mensual familiar: según las estadísticas obtenidas por el INEC, para el año 2009 en el Ecuador el gasto en alimentos y bebidas no alcohólicas es el más alto en las familias con un porcentaje de 28% del ingreso bruto.
- Valor agregado: Quito en el 2013 ha sido la ciudad con mayor generación de valor agregado con \$13670 millones de dólares anuales seguido por Guayaquil y Cuenca con \$13405 y \$2641, respectivamente según estadísticas del INEC.

Tabla 2 Análisis de Factores económicos

ANÁLISIS DE FACTORES ECONÓMICOS						
		PROBABILIDAD QUE OCURRA				
		0-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
MAGNITUD DE IMPACTO	ALTO			1		
	MEDIO		3 / 4			
	BAJO	2				
	FACTORES	TASAS DE INTERES ALTAS	1	MENOR GASTO PÚBLICO	2	
		REDUCCIÓN DE INVERSIÓN EN TURISMO	3	INCREMENTO DE DESEMPLEO	4	

2.3.2 Factores culturales

Analizando el entorno cultural de la población en relación a las pizzas y la cocina ecuatoriana se puede separar en tradición y moda de consumo.

- Tradición de consumo: en el 2009, el producto alimenticio de mayor consumo fue el arroz, la carne de res y el pan con 6.5%, 6.3% y 5.8% respectivamente. Esto indica que el consumo de carbohidratos es el más alto.
- Moda de consumo: este factor está ligado directamente al nivel de vida de la población ecuatoriana cuyo incremento del 2009 al 2011 fue del 6,34% según el Banco Central del Ecuador y el INEC.

- Tendencias de consumo: alimentación tradicional o cocina de casa, alimentación light o sana y el alto consumo de carbohidratos y comida rápida son varios factores del entorno cultural.

Tabla 3 Análisis de Factores culturales

ANÁLISIS DE FACTORES CULTURALES						
		PROBABILIDAD QUE OCURRA				
		0-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
MAGNITUD DE IMPACTO	ALTO			3	2	
	MEDIO				1	
	BAJO					
FACTORES		ALTO CONSUMO DE CARBOHIDRATOS	1	ALIMENTACIÓN TRADICIONAL	2	
		ALIMENTACIÓN SALUDABLE	3			

2.3.3 Factores normativos

- Permisos de funcionamiento: inspecciones de bomberos, salubridad, seguridad, etc. son algunos requerimientos para todo tipo de empresa, sin embargo el incremento de permisos necesarios para el funcionamiento resulta en mayor inversión.
- Servicio de Rentas Internas: la correcta declaración, contabilidad y administración de los recursos implica la necesidad de personal adecuadamente capacitado para el correcto manejo de este componente.

- Ministerio de Relaciones laborales: la correcta interpretación y cumplimiento de este factor para garantizar un ambiente laboral adecuado, manteniendo estándares de respeto, trabajo y remuneración justa hacia el empleado y como respaldo del empleador.

Tabla 4 Análisis de factores normativos

ANÁLISIS DE FACTORES NORMATIVOS						
		PROBABILIDAD QUE OCURRA				
		0-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
MAGNITUD DE IMPACTO	ALTO	3			1	2
	MEDIO					
	BAJO	4				
FACTORES		MAYOR INVERSIÓN DE PERSONAL CAPACITADO	1	INSPECCIÓN PARA PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO	2	
		DENUNCIAS DE TRABAJADORES	3	SINDICATOS	4	

2.3.4 Factores tecnológicos

- Redes sociales: según Severino (2014) existen cuatro redes sociales líderes en el mercado internacional: Facebook, Twitter, YouTube e Instagram, las cuales tienen una influencia directa con la comunicación de la población y las empresas.
- Software: una de las mayores herramientas de control en el área de alimentos y bebidas es el desarrollo de tecnologías y software

gastronómicos dando una ventaja competitiva a aquellos de mejor funcionalidad.

Tabla 5 Análisis de factores tecnológicos

ANÁLISIS DE FACTORES TECNOLÓGICOS						
		PROBABILIDAD QUE OCURRA				
		0-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
MAGNITUD DE IMPACTO	ALTO				3	1
	MEDIO				2	4
	BAJO					
	FACTORES	IMPACTO REDES SOCIALES	1	DESARROLLO O TECNOLOGÍAS	2	
		PROFUNDIDAD DE COMUNICACIÓN	3	INCREMENTO DE LA DEMANDA	4	

2.4 Matriz FODA

Tabla 6 Matriz FODA

MATRIZ FODA	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Presentaciones, montajes y decoraciones de la cocina actual. Buena combinación de colores y formas que resulta divertidas y llamativas a la vista.	Interés por parte de entes turísticos gubernamentales y privados para ser parte de proyectos gastronómicos.
Geográficamente responsables, es decir, consumo de abastos en mercados locales y compras a productores locales de frutas y vegetales orgánicos.	Asesorías especializadas en servicios de alimentos y bebidas.
Amplio espacio físico en relación a la competencia. Promueve la confortabilidad de la experiencia.	Nuevos inversionistas para el crecimiento de marca y posicionamiento.
Disponibilidad de parqueaderos propios y de comercios aliados mejorando la aceptación del mercado	Interés de inversores extranjeros para elaboración de propuestas (apertura de locales en el exterior o venta de recetas para locales existentes).
Correcta aplicación de un plan estratégico de marketing para fomentar el reconocimiento local y nacional.	
El factor de innovación es la fortaleza de mayor valor debido a que el proyecto presenta combinación de estilos que llaman la atención y engancha al consumidor por ser el único establecimiento de cocina fusión popular.	Alianzas con restaurantes del sector para elaborar una ruta gastronómica y potencializar el comercio del mismo.
El contacto personalizado con el cliente por parte de todo el nivel jerárquico de la empresa genera una experiencia de valor agregado.	Alianzas estratégicas con establecimientos como Produbanco, Directv, entre otros.
Todas las fortalezas descritas generan un alto sentido de pertenencia tanto del cliente externo que disfruta la experiencia completa como el cliente interno que siente seguridad del sólido concepto y profesionalismo.	Elaborar una red de consumo y producción local de alimentos.
DEBILIDADES	AMENAZAS
De acuerdo a la dimensión de las operaciones y la distribución física del local, la facilidad de servicio y producción de los alimentos incurrirá en mayores costos operativos de mano de obra.	Imitaciones del concepto.
	Decremento de calidad en locales franquiciados por incumplimiento de reglas y procedimientos establecidos.
	Constante incremento de precios e impuestos.
Consumo de productos importados de alto precio y de alta dificultad de obtención como vinagre balsámico y otros tipos de productos.	Decremento del poder adquisitivo en el sector.
	El mercado se sienta ofendido por la propuesta de las preparaciones tradicionales en métodos extranjeros como falta de respeto a las preparaciones ancestrales.

Tabla 7 Análisis de competitividad

ANÁLISIS DE COMPETITIVIDAD					
	EWE	PIZZA RODANTE	ECUADOR AL DENTE	ARCADIA	CONCLUSION
ATRIBUTOS DE PRODUCTO					
Variedad	D	F	F	D	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
Presentación	D	D	F	D	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO
Facilidad de servicio	F	F	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
Facilidad de producción	D	F	D	D	DEBILIDAD
Producto fresco	F	D	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
ATRIBUTOS DE PRECIO					
Precio Justo	F	F	F	D	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
Formas de pago	D	D	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
ATRIBUTOS DE COSTOS					
Cantidad de personal	F	F	D	F	AMENAZA
ATRIBUTOS DE PLAZA					
Espacio físico	D	D	F	D	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO
Fácil de encontrar	F	F	F	D	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
Cientela de nicho gourmet	F	F	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
Parqueadero	D	D	F	D	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO
ATRIBUTOS DE PROMOCION					
Descuentos	D	D	F	D	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO
Promociones	D	F	F	D	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
ATRIBUTOS DE PERSONALIZACIÓN					
Innovación	D	D	F	D	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO
Sabor	F	D	F	F	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
Ambiente	F	F	F	D	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
Diferenciación	D	F	F	D	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
Capacidad de adaptación	D	F	F	D	CARACTERÍSTICA COMÚN POSITIVA
Contacto con el cliente	D	D	F	D	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO
Sentido de Pertenencia	D	D	F	D	FACTOR CRÍTICO DE ÉXITO
COMPARTO UNA F	CARACTERISTICA COMUN POSITIVA				
TODOS TIENEN F	CARACTERISTICA COMUN POSITIVA				
SOLO NOSOTROS TENEMOS F	FACTOR CRITICO DE ÉXITO (C/P) VENTAJA COMPETITIVA (L/P)				
COMPARTO UNA D	DEBILIDAD				
SOLO NOSOTROS TENEMOS D	AMENAZA				
TODOS TIENEN D	OPORTUNIDAD				

2.4.1 Ventajas competitivas

- Las formas de pago serán un componente crítico para que los clientes no se sientan limitados al consumo de los alimentos dentro del restaurante, por lo que se receptorá todo tipo de tarjetas de crédito, cheque, efectivo y se crearán cuentas de consumo post pago a clientes frecuentes de confianza.
- El espacio físico del restaurante es un elemento clave; la amplitud del salón proveerá el sitio adecuado para que los clientes se sientan cómodos en varios tipos de ambientes. A diferencia de los restaurantes: Al Mercato, Pizza Rodante, EWE y Arcadia, el local será el de mayor capacidad y aforo.

- En los atributos de descuentos los clientes regulares podrán aplicar a la suscripción de tarjetas VIP que resultarán en porcentajes de descuentos según la frecuencia de visitas con el objetivo de fidelizar a los clientes.
- Asimismo, como canal de distribución de la marca y su imagen, se realizará alianzas estratégicas con establecimientos como Produbanco, Directv, Tripadvisor, y que sus clientes no solo conozcan la marca sino se conviertan en clientes potenciales y obtengan promociones especiales.
- El factor crítico de éxito será la diferenciación de este restaurante, el cual ofrecerá pizzas y pastas como la competencia sin embargo estas no serán con los ingredientes tradicionales. El factor de innovación juega el papel crucial para llamar la atención del mercado.
- La capacidad para adaptarse se refiere la habilidad de responder a tiempo ante las épocas especiales del año tanto en compra de productos según la disponibilidad y la ambientación y decoración del salón. Además, existirá en el menú una sugerencia especial del día para aprovechar al máximo la frescura de los alimentos.
- El contacto con el cliente de parte de toda la cadena jerárquica de funcionamiento de la empresa genera una mayor sensación de importancia hacia los gustos y preferencias de los consumidores. La apertura hacia las sugerencias con el objetivo del mejoramiento continuo serán el factor indispensable para adecuarse al mercado.

3 Capítulo III - Plan Operativo

3.1 Fases de la planificación

3.1.1 Plan técnico

3.1.1.1 Definición de capacidad instalada

En establecimientos de alimentos y bebidas la capacidad instalada es un instrumento que mide la cabida de servicio en una unidad de tiempo, es decir, la capacidad máxima de personas atendidas en una unidad de servicio.

3.1.1.1.1 Calculo de la capacidad de asientos

Fórmula:

$$\text{Capacidad} = \text{Largo (m)} * \text{Ancho (m)} / 1,4 \text{ (m x persona)} + 0,20 \text{ m}$$

Planta baja:

- Largo: 13,22 m
- Ancho: 5,93 m
- Constante: 1,40 m x persona + 0,20 m

Aplicación: 78,40m² / 1,60 m*p

Resultado: 49 personas

A pesar que la capacidad de esta área es para 49 personas, la aplicación real se realizará para 42 personas para proveer mayor confort.

Planta Alta:

- Largo: 7,10
- Ancho: 6,00
- Constante: 1,20 m x persona + 0,20 m

Aplicación: 42,6m² / 1,40 m*p

Resultado: 33,28 personas

A pesar que la capacidad de esta área es para 33,28 personas, la aplicación real será de 28 personas para mayor confort.

Capacidad Total del Salón: 82,28 personas.

Ocupación a utilizar: 72 personas.

3.1.1.1.2 Medición del ciclo de servicio

El ciclo de servicio es una herramienta que establece los tiempos estandarizados de todos los procesos de servicio al cliente. La medición de este es importante ya que determina acciones específicas a seguir para evitar demoras en el servicio. Además que es un indicador indispensable para el cálculo de capacidad instalada.

Para su ejecución el cuadro será este:

Tabla 8 Ciclo de servicio

N°	ACCIONES	TIEMPO (MIN)
1	RECIBIR A LAS PERSONAS Y DIRIJIRLAS A LA MESA	0:02:00
2	ENTREGA DE MENÚ Y EXPLICACIÓN DE RECOMENDACIONES	0:03:00
3	TOMA DE ORDEN DE BEBIDAS E INGRESO DE LA ORDEN AL SISTEMA	0:01:00
4	ENTREGA DE BEBIDAS Y TOMA DE ORDEN DE COMIDA	0:04:00
5	INGRESO DE ORDENES AL SISTEMA	0:01:00
6	PREPARACIÓN DE ENTRADAS, ANTIPASTOS O ENSALADAS (COCINA)	0:07:00
6	ENTREGA DE CORTESIAS Y CONSULTA DE NOVEDADES (SERVICIO)	0:01:00
8	INGESTA DE CORTESÍAS Y RETIRO DE PLATOS	0:02:00
9	ENTREGA E INGESTA DE PRIMER CURSO. (SERV Y CLIENTE)	0:15:00
9	PREPARACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES (COCINA)	0:15:00
10	RETIRO DE PLATOS Y CONSULTA DE CALIDAD	0:02:00
11	ENTREGA E INGESTA DE SEGUNDO CURSO	0:25:00
12	RETIRO DE PLATOS Y CONSULTA DE CALIDAD	0:01:00
13	TOMA DE ORDEN DE POSTRES O BEBIDAS DE SOBREMESA	0:03:00
14	INGRESO DE ORDENES AL SISTEMA	0:01:00
15	PREPARACIÓN Y ENTREGA DE POSTRES Y BEBIDAS DE SOBREMESA	0:07:00
16	INGESTA DE ULTIMO CURSO	0:20:00
17	RETIRO DE PLATOS Y CONSULTA DE CALIDAD	0:04:00
18	ORDEN Y ENTREGA DE PRECUENTA	0:02:00
19	COBRO DE FACTURA	0:02:00
20	DESPEDIDA DEL CLIENTE	0:01:00
21	LIMPIEZA Y MONTAJE DE MESA	0:04:00
	DURACIÓN TOTAL	1:43:00

3.1.1.2 Capacidad instalada

FÓRMULA

$C.I = N^{\circ} \text{ asientos disponibles} \times \text{horas del servicio} / \text{Tiempo de ciclo del servicio}$

Aplicación: 72 asientos * 12 h / 1,43 h

Ejecución: 864 as x h / 1,43 h

Resultado: 604,2 asientos diarios

3.1.1.3 Menú

3.1.1.3.1 Entradas

- Al ajillo; ensalada de rúcula, camarones al ajillo, aguacate fresco, espuma de limón y cubos crocantes de verde.
- Bruschettas; higos frescos, queso fresco, reducción de vinagre balsámico, pan de chía y berro.
- Capresse; Queso mozzarella fior di latte, tomate riñón, reducción de vinagre balsámico, aceite de albahaca y croutones de albahaca y ajo.
- Berenjena ripieni; berenjena apanada frita rellena de tomate rinón, albahaca, quinua, café, ralladura de limón, gratinada con queso parmesano.

3.1.1.3.2 Pizzas

- Guineapizza; pizza de papa, salsa de maní, carne de cuy mechado, aguacate y ají criollo.
- Piggypizza; pizza de papa, carne de cerdo tipo fritada, choclo, maduro, queso y encurtido nacional.
- De la esquina; pizza de quinua, pernil ecuatoriano, rodajas de camote glaseado, encurtido picante, cilantro y queso mozzarella y parmesano.
- Veggiepizza; Pizza de quinua, salsa pesto, berenjena, chocho, champiñón, choclo dulce y pimiento rojo morrón.
- Encocao'; pizza de verde, salsa de encocado, camarón al grill, coco rallado, queso manaba, ají criollo en polvo.

- Mañanera; Pizza de verde, queso fresco, salsa de cilantro, huevo frito y chicharrón.

3.1.1.3.3 Pastas

- Porteño; raviolis de amaranto rellenos de concha, salsa de ceviche, polvo de canguil, crocante de verde, espuma de limón.
- Del mar; agnelottis de amaranto relleno con camarón, pulpo y concha, en salsa de Viche ecuatoriano.
- Páramo; lengua de res glaseada en miel de mishke, papardelle de maíz morado en salsa de maní y ají.
- Al mercato; tagliatelle de maíz morado, corvina en costra de cilantro y maní, tomate confitado y crocante de cebolla.
- Sureña; gnoccis de yuca con Cecina lojana, aire de achiote, espuma de queso manaba, salsa de encurtido tradicional.
- Desde el río, gnoccis de yuca con trucha en aceite de aguacate y palmito cocido al vapor en hoja de bijau y encurtido tradicional.

3.1.1.3.4 Postres

- Panna cotta; tradicional con compota de maracuyá y nibs de cacao.
- Tiramisú; de higos con cremoso de queso ricotta y miga de pistacho.
- Trilogía de cannolis, rellenos de crema de zanahoria y zuquini; uvilla, frambuesa y mortiño; y queso crema, banano y confit de ají dulce.

3.1.1.3.5 Bebidas

- Jugos Naturales
 - Naranja
 - Sandía

- Piña
 - Naranja
 - Maracuyá
 - Frutilla
 - Tomate de árbol
- Jugos mix
 - Naranja, banano y vainilla.
 - Papaya, piña, frutilla.
 - Mango, limón y hierbabuena.
- Gaseosas
 - Sprite
 - Coca cola
 - Fanta
 - Sprite Zero
 - Coca cola light
 - Coca cola zero
- Bebidas Calientes
 - Café Espresso
 - Café Espresso doble
 - Café Americano
 - Café Americano doble
 - Capuccino
 - Mocaccino
 - Agua aromática
 - Infusión de frutas

- Vinos

- CHAUPI ESTANCIA WINERY

- Chaupi Estancia Pinot Noir
 - Chaupi Estancia Alyce Meritage Reserva
 - Chaupi Estancia Palomino Fino

- DOS HEMISFERIOS

- Dos Hemisferios Paradoja Cabernet Sauvignon-Malbec
 - Dos Hemisferios Travesía Cabernet Sauvignon
 - Dos Hemisferios Bruma Cabernet/Pinot/Merlot/Syrah

- MININI

- Minini Pinot Grigio Delle Venezie
 - Minini Valpolicella DOC
 - Minini Primitivo Puglia IGT Terre Avare
 - Minini Corte del Mori Sicilia Rosso Et Blu
 - Amarone Della Valpolicella Classico
 - Brunello Di Montalcino

- LAMBRUSCO (Espumantes)

- Lambrusco Bianco
 - Lambrusco Rosato
 - Lambrusco Rosso

- SAN GIMIGNANO

- San Gimignano Roble Malbec
 - San Gimignano Roble Syrah

- LUCA

- Nico by Luca Malbec
 - Luca beso de Dante

- Luca Syrah
- Luca Pinot Noir

- ZUCCARDI
 - Zuccardi Q Malbec
 - Zuccardi Q Tempranillo
 - Zuccardi Q Chardonnay
 - Zuccardi Malamado

- Cocteles clásicos
 - Mojito; hierbabuena, limón, ron, agua mineral.
 - Cuba libre; Limón, Ron, coca cola.
 - Manhattan; Whisky, Vermouth, angostura.
 - GinTonic; Gin, agua tónica, limón.
 - Padrino; Whisky, Amaretto, hielo.
 - Screwdriver; Vodka, Naranja.
 - Martini; Vermouth, Gin.
 - Long Island; Ron, tequila, gin, triple sec, vodka, limón, coca cola.
 - Tequila Sunrise; Tequila, jugo de naranja, granadina.
 - Margarita; Tequila, triple sec, limón.

- Cocteles especiales
 - Carmesí, delicioso jugo de uvilla perfumado con hierbabuena y un toque de Campari.
 - Michonelo, refrescante bebida de cerveza con limoncello.
 - Strega Morada, deliciosa tradición de la colada morada fría junto al licor emblemático especiado: Strega.
 - Maracafé; delicioso café expresso doble enfriado con hielos de maracuyá, endulzado con reducción de maracuyá y whisky.

3.1.1.4 Recetas Standard

Tabla 9 Receta Masa Pizza Papa



				
Nombre de la receta		MASA PIZZA PAPA		
Genero		SUBRECETAS		
Porciones		0,170		
Peso por porción		10		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,250	kg	Papa superchola	\$ 0,80	\$ 1,00
0,250	kg	Harina	\$ 0,67	\$ 0,17
2,500	u	Huevo	\$ 0,11	\$ 0,28
0,038	kg	Aceite de Oliva	\$ 12,40	\$ 0,47
0,020	kg	Nuez Moscada	\$ 22,00	\$ 0,44
0,010	kg	Sal y Pimienta	\$ 10,00	\$ 0,10
Fotografia			TOTAL RECETA	\$ 2,45
			COSTO UND	\$ 0,24
Procedimiento				
Cocinar la papa en el horno. Una vez cocida hacerla puré. Agregar el huevo, aceite de oliva, nuez moscada y corregir sabores con sal y pimienta. Al final agregar la harina y amasar hasta obtener una masa lisa. (No amasar mucho para no desarrollar gluten). Porcionar en 6, y estirar en forma de pizza rectangular. Dejar enfriar.				

Tabla 10 Receta Masa Pizza Quinua

				
Nombre de la receta		MASA PIZZA QUINUA		
Genero		SUBRECETAS		
Porciones		0,170		
Peso por porción		10		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,025	kg	Levadura fresca	\$ 3,40	\$ 0,09
0,018	kg	Azucar	\$ 0,48	\$ 0,01
0,500	kg	Agua de quinua	\$ -	\$ -
0,688	kg	Harina	\$ 0,67	\$ 0,46
0,018	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,01
0,025	kg	Aceite de Oliva	\$ 12,40	\$ 0,31
0,125	kg	Quinua	\$ 4,40	\$ 0,55
Fotografia			TOTAL RECETA	\$ 1,42
			COSTO UND	\$ 0,14
Procedimiento				
Cocinar la Quinua desde agua fría sin sal. Reservar el agua de cocción para mezclar con la harina, sal, aceite de oliva, sal y azúcar. Agregar la quinua cocida y la levadura disuelta en agua de quinua tibia. Dejar leudar y porcionar la masa. Pre cocerla en el horno a 180° C. Enfriar y congelar.				

Tabla 11 Receta Masa Pasta Amaranto

Nombre de la receta		MASA PASTA AMARANTO		
Genero		SUBRECETAS		
Porciones		0,170		
Peso por porción		10		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,800	kg	Harina	\$ 0,67	\$ 0,54
0,500	kg	Huevo	\$ 0,11	\$ 0,06
0,050	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,02
0,200	kg	Harina de Amaranto	\$ 6,50	\$ 1,30
Fotografía		TOTAL RECETA		\$ 1,91
		COSTO UND		\$ 0,19
Procedimiento				
<p>Mezclar la harina de amaranto con harina de trigo y tamizar. Formar un volcán de harina, agregar los huevos batidos y la sal y amasar hasta formar una masa lisa. Dejar reposar por una hora, porcionar, bolear y congelar.</p>				

Tabla 12 Receta Masa pasta Maiz Morado

Nombre de la receta		MASA PASTA MAIZ MORADO		
Genero		SUBRECETAS		
Porciones		0,155		
Peso por porción		10		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,500	kg	Harina	\$ 0,67	\$ 0,34
0,500	kg	Huevo	\$ 0,11	\$ 0,06
0,050	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,02
0,500	kg	Harina de Maiz morado	\$ 3,60	\$ 1,80
Fotografía		TOTAL RECETA		\$ 2,21
		COSTO UND		\$ 0,22
Procedimiento				
<p>Mezclar la harina de maiz morado con harina de trigo y tamizar. Formar un volcán de harina, agregar los huevos batidos y la sal y amasar hasta formar una masa lisa. Dejar reposar por una hora, porcionar, bolear y congelar.</p>				

Tabla 13 Masa Pizza Picante

Nombre de la receta		MASA PIZZA PICANTE		
Genero		SUBRECETAS		
Porciones		0,130		
Peso por porción		4		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,300	k	Harina	\$ 0,67	\$ 0,20
0,100	k	Huevos	\$ 0,11	\$ 0,01
0,040	k	Yema	\$ 0,055	\$ 0,002
0,020	k	Aceite de Oliva	\$ 12,40	\$ 0,25
0,010	k	Sal	\$ 0,32	\$ 0,00
0,050	k	Aji Criollo Deshidratado	\$ 5,50	\$ 0,28
Fotografia			TOTAL RECETA	\$ 0,74
			COSTO UND	\$ 0,19
			Procedimiento	
<p>Tamizar la harina. Mezclar los huevos con las yemas, el aceite de oliva, la sal y el aji en polvo. Agregar la mezcla líquida a la harina en forma de volcán y amasar hasta obtener una masa. Dejar reposar 1 hora en refrigeración. Cortar, porcionar y extender en forma de pizza y precocerla en el horno a 180°C.</p>				

Tabla 14 Receta Masa Pizza de Verde

Nombre de la receta		MASA PIZZA VERDE		
Genero		SUBRECETAS		
Porciones		0,130		
Peso por porción		4		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,200	kg	Harina de trigo	\$ 0,67	\$ 0,13
0,100	kg	Harina de verde	\$ 1,70	\$ 0,17
0,100	kg	Verde barraganete	\$ 0,45	\$ 0,05
0,120	kg	Huevos	\$ 0,11	\$ 0,01
0,050	kg	Yema	\$ 0,055	\$ 0,003
0,020	kg	Aceite de Oliva	\$ 12,40	\$ 0,25
0,010	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,00
0,025	kg	Cilantro fresco	\$ 1,20	\$ 0,03
Fotografia			TOTAL RECETA	\$ 0,65
			COSTO UND	\$ 0,16
			Procedimiento	
<p>Mezclar la harina de trigo con la harina de verde. Tamizar. Mezclar los huevos con las yemas, el aceite de oliva, la sal y el verde cocido en agua y rayado y el cilantro fresco pizado. Agregar la mezcla líquida a la harina en forma de volcán y amasar hasta obtener una masa. Dejar reposar 1 hora en refrigeración. Cortar, porcionar y extender en forma de pizza y precocerla en el horno a 180°C.</p>				

Tabla 15 Receta Salsa de Maní


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		SALSA DE MANÍ		
Genero		SUBRECETAS		
Porciones		0,151		
Peso por porción		10		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,200	kg	Pasta de maní fresco	\$ 4,70	\$ 0,94
0,500	l	Leche entera	\$ 0,70	\$ 0,35
0,200	l	Crema de leche	\$ 3,80	\$ 0,76
0,100	kg	Harina de verde	\$ 1,70	\$ 0,17
0,150	kg	Cebolla blanca	\$ 1,30	\$ 0,20
0,100	kg	Pimiento rojo	\$ 2,20	\$ 0,22
0,100	kg	Pimiento verde	\$ 1,30	\$ 0,13
0,025	kg	Cilantro	\$ 1,20	\$ 0,03
0,020	l	Aceite de achiote	\$ 2,20	\$ 0,04
0,100	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 1,00
0,010	kg	Comino molido	\$ 4,80	\$ 0,05
2,000	u	Ají criollo	\$ 0,10	\$ 0,20
Fotografía		TOTAL RECETA		\$ 4,09
		COSTO UND		\$ 0,41
		Procedimiento		
		<p>Realizar un refrito con aceite de achiote, cebolla blanca, pimiento rojo y verde; agregar sal y condimentar con pimienta, comino y ají criollo. Una vez que los vegetales se encuentren cocidos, agregar la harina de verde hasta que esta se cueza. Agregar el cilantro y la pasta de maní. Inmediatamente agregar la leche y cocinar por 5 minutos. Para terminar agregar la crema de leche y apagar el fuego cuando hierva. Dejar enfriar y guardar tapado.</p>		

Tabla 16 Receta Al Ajillo


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Al ajillo		
Genero		Entrada - Ensalada		
Porciones		1		
Peso por porción		0,35		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,100	kg	Camarón mediano pelado	\$ 12,30	\$ 1,23
0,002	kg	Ajo pelado	\$ 2,30	\$ 0,00
0,005	kg	Ají criollo	\$ 1,00	\$ 0,01
0,030	kg	Cilantro	\$ 1,20	\$ 0,04
0,050	Kg	Aguacate	\$ 3,30	\$ 0,17
0,005	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,05
0,080	kg	Aceite Vegetal	\$ 1,90	\$ 0,15
0,075	kg	Plátano verde	\$ 1,60	\$ 0,12
0,075	kg	Rúcula	\$ 10,00	\$ 0,75
0,050	kg	Mango Fresco	\$ 3,20	\$ 0,16
0,025	kg	Cebolla Paiteña	\$ 1,80	\$ 0,05
			TOTAL RECETA	\$ 2,72
			COSTO UND	\$ 2,72
Procedimiento				
<p>Saltear los camarones con ajo, aji picado, cilantro, sal y pimienta. Enfríar. Cortar el plátano verde en cubos y freír. Picar el aguacate y el mango y la cebolla paiteña en bruniosse y agregar limón, sal y pimienta y aceite. Aderezar la rucula con sal, pimienta y unas gotas de aceite. Agregar los camarones salteados, los cubos de verde y la mezcla de mango y aguacate.</p>				

Tabla 17 Receta Bruschettas


				
Nombre de la receta		Bruschettas		
Genero		Entrada - Ensalada		
Porciones		1		
Peso por porción		0,32		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,050	kg	Pan de chia	\$ 3,30	\$ 0,17
0,075	kg	Higo Fresco	\$ 4,40	\$ 0,33
0,090	kg	Queso fresco	\$ 6,30	\$ 0,57
0,030	kg	Vinagre Balsámico	\$ 7,20	\$ 0,22
0,020	Kg	Azúcar	\$ 0,64	\$ 0,01
0,005	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,05
0,030	kg	Berro	\$ 8,00	\$ 0,24
0,075	kg	Mantequilla	\$ 3,80	\$ 0,29
0,025	kg	Cebolla Paiteña	\$ 1,80	\$ 0,05
Fotografía		TOTAL RECETA \$ 1,91		
		COSTO UND \$ 1,91		
Procedimiento				
<p>Tostar el pan de chia. Cocinar a fuego lento los higos en mantequilla con cebolla, sal y pimienta. Disponer los higos sobre el queso fresco y sobre el pan. Aderezar con reducción de vinagre balsámico y decorar con hojas de berro.</p>				

Tabla 18 Receta Capresse


				
Nombre de la receta		Capresse		
Genero		Entrada - Ensalada		
Porciones		1		
Peso por porción		0,35		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,100	kg	Aceite Vegetal	\$ 1,90	\$ 0,19
0,075	kg	Albahaca	\$ 10,00	\$ 0,75
0,080	kg	Queso mozzarella fior di latte	\$ 10,20	\$ 0,82
0,100	kg	Tomate Riñón	\$ 1,35	\$ 0,14
0,020	Kg	Azúcar	\$ 0,64	\$ 0,01
0,005	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,05
0,010	kg	Ajo en pasta	\$ 3,80	\$ 0,04
0,030	kg	Vinagre Balsámico	\$ 7,20	\$ 0,22
0,050	kg	Pan de trigo	\$ 2,40	\$ 0,12
Fotografía		TOTAL RECETA \$ 2,33		
		COSTO UND \$ 2,33		
Procedimiento				
<p>Sal pimentar el queso mozzarella fior di latte. Rebanar el tomate riñón. Licuar la albahaca con aceite y sal. Realizar una reducción de vinagre balsámico. Tostar el pan con pasta de ajo, sal y pimienta y aceite de albahaca. Para montar salsear con reducción de vinagre balsámico, disponer las laminas de tomate en el plato, agregar los quesos, los croutones y terminar agregando el aceite de albahaca.</p>				

Tabla 19 Receta Berenjena Ripieni


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Berenjena ripieni		
Genero		Entrada - Ensalada		
Porciones		1		
Peso por porción		0,4		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,180	kg	Berenjena	\$ 2,20	\$ 0,40
0,020	kg	Albahaca	\$ 10,00	\$ 0,20
0,050	kg	Quinoa	\$ 4,50	\$ 0,23
0,075	kg	Tomate Riñón	\$ 1,35	\$ 0,10
0,005	Kg	Café molido	\$ 11,34	\$ 0,06
0,035	kg	Limón meyer	\$ 3,05	\$ 0,11
0,005	kg	Ajo en pasta	\$ 3,80	\$ 0,02
0,150	kg	Apanadura	\$ 1,20	\$ 0,18
0,010	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,10
0,075	kg	Queso Parmesano	\$ 5,53	\$ 0,41
0,050	kg	Huevo	\$ 2,90	\$ 0,15
Fotografía		TOTAL RECETA \$ 1,94		
		COSTO UND \$ 1,94		
		Procedimiento		
		<p>Sal pimentar el queso mozzarella fior di latte. Rebanar el tomate riñón. Licuar la albahaca con aceite y sal. Realizar una reducción de vinagre balsámico. Tostar el pan con pasta de ajo, sal y pimienta y aceite de albahaca. Para montar salsear con reducción de vinagre balsámico, disponer las laminas de tomate en el plato, agregar los quesos, los croutones y terminar agregando el aceite de albahaca.</p>		

Tabla 20 Receta Guineapizza


				
Nombre de la receta		Guineapizza		
Genero		Pizza		
Porciones		4		
Peso por porción		0,28		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
4,000	u	Masa pizza papa	\$ 0,25	\$ 0,98
1,000	u	Cuy	\$ 14,00	\$ 14,00
0,010	kg	Ají criollo	\$ 3,40	\$ 0,03
1,000	u	Salsa de Maní	\$ 0,41	\$ 0,41
0,125	kg	Aguacate	\$ 3,30	\$ 0,41
0,010	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,10
0,005	kg	Orégano	\$ 6,00	\$ 0,03
0,080	kg	Fréjol	\$ 0,95	\$ 0,08
0,020	kg	Cilantro	\$ 1,20	\$ 0,02
0,020	kg	Cebolla Blanca	\$ 1,30	\$ 0,03
			TOTAL RECETA	\$ 16,09
			COSTO UND	\$ 4,02
Procedimiento				
<p>Cocinar el cuy en olla de presión con comino, cebolla blanca, sal, pimienta y orégano. Desmenuar la carne y separar del hueso. En una unidad de masa pizza papa precocida, distribuir la salsa de maní, agregar la carne de cuy desmenuada y ají criollo en brunoise. Hornear hasta que se tueste la base de la pizza y agregar aguacate en cubos medianos para finalizar.</p>				

Tabla 21 Receta Piggypizza

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		PiggyPizza		
Genero		Pizza		
Porciones		10 pax		
Peso por porción		0,29		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
10,000	u	Masa pizza papa	\$ 0,41	\$ 4,10
1,000	kg	Carne de Cerdo	\$ 13,20	\$ 13,20
0,100	kg	Cebolla Blanca	\$ 1,30	\$ 0,13
1,000	u	Cerveza Pilsener	\$ 0,78	\$ 0,78
2,000	u	Aguacate	\$ 0,33	\$ 0,66
0,010	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,10
0,040	kg	Orégano	\$ 6,00	\$ 0,24
0,150	kg	Plátano verde	\$ 1,20	\$ 0,18
0,020	kg	Cilantro	\$ 1,20	\$ 0,02
0,100	kg	Choclo tierno	\$ 1,80	\$ 0,18
1,000	u	Limón Sutil	\$ 0,11	\$ 0,11
0,250	kg	Tomate Riñón	\$ 1,30	\$ 0,33
0,500	u	Tomate perita enlatado	\$ 3,40	\$ 1,70
0,400	kg	Queso Maduro	\$ 7,80	\$ 3,12
			TOTAL RECETA	\$ 24,85
			COSTO UND	\$ 2,48
Procedimiento				
<p><i>Cortar la carne de cerdo con grasa en cubos medianos, cocinarla en agua con pimienta, sal, comino, cebolla blanca y cerveza hasta que se evapore el agua y la carne desprenda su grasa en la cual se dorará. Fría el plátano maduro en esta grasa y cortelos en bastones. Reserve la mapahuirá sobrante en la olla. En una masa de pizza de papa predorado en el horno, extender tomate perita enlatado, cebolla blanca, sal y pimienta, orégano, cubrir con queso maduro, fritada, maduro frito, choclo previamente cocido en agua y salteado con cilantro y hornear hasta tostar la base de la pizza. Para finalizar agregue el encurtido de tomate riñón con cebolla, limón y cilantro.</i></p>				

Tabla 22 Receta De la esquina


				
Nombre de la receta		De la Esquina		
Genero		Pizza		
Porciones		10 pax		
Peso por porción		0,340 kg		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
10,000	u	Masa pizza quinua	\$ 0,24	\$ 2,40
1,000	kg	Carne de Cerdo	\$ 13,20	\$ 13,20
0,060	kg	Cebolla Blanca	\$ 1,30	\$ 0,08
0,060	u	Cebolla Paiteña	\$ 1,30	\$ 0,08
0,100	kg	Comino	\$ 0,33	\$ 0,03
0,060	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,60
0,040	kg	Orégano	\$ 6,00	\$ 0,24
0,100	kg	Achiote en pasta	\$ 3,20	\$ 0,32
0,500	kg	Camote Amarillo	\$ 1,80	\$ 0,90
0,240	kg	Queso mozzarella	\$ 6,25	\$ 1,50
0,080	kg	Queso parmesa	\$ 11,00	\$ 0,88
0,200	kg	Cebolla perla	\$ 1,30	\$ 0,26
1,000	u	Aji Criollo	\$ 0,10	\$ 0,10
0,200	kg	Azúcar	\$ 0,48	\$ 0,10
0,060	kg	Cilantro	\$ 1,30	\$ 0,08
Fotografía		TOTAL RECETA	\$ 20,76	
		COSTO UND	\$ 2,08	
Procedimiento				
<p><i>Licuar el achiote en pasta con sal, pimienta, comino y orégano. Marinar la carne de cerdo con esta mezcla. Dejar reposar una noche. Homear a 180°C por 3 horas. Enfriar y laminar. Realizar un almibar y glasear rodajas de camote amarillo. La mitad del camote realizar un puré y la otra mitad reservar. En una masa de pizza de quinua, agregar puré de camote, queso mozzarella, láminas de pemil, rodajas de camote glaseadas y homear a 180° hasta que la base de la pizza se tueste. Finalizar agregando lascas de queso parmesano. Realizar un encurtido de cebolla perla con aji criollo y cilantro. Agregar este encurtido al momento de servir.</i></p>				

Tabla 23 Receta Veggiepizza


				
Nombre de la receta		Veggie Pizza		
Genero		Pizza		
Porciones		8 pax		
Peso por porción		0,320 kg		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
8,000	u	Masa pizza quinua	\$ 0,24	\$ 1,92
0,250	kg	Albahaca	\$ 7,50	\$ 1,88
0,300	l	Aceite girasol	\$ 1,90	\$ 0,57
0,050	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,50
0,030	kg	Ajo pelado	\$ 2,30	\$ 0,07
0,060	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,60
0,160	kg	Queso mozzarella	\$ 6,25	\$ 1,00
0,100	kg	Chocho	\$ 2,90	\$ 0,29
0,250	kg	Berenjena	\$ 2,20	\$ 0,55
0,200	kg	Champiñon paris	\$ 6,50	\$ 1,30
0,500	kg	Choclo dulce enlatado	\$ 1,80	\$ 0,90
0,400	kg	Pimiento rojo	\$ 2,20	\$ 0,88
Fotografia		TOTAL RECETA		\$ 10,45
		COSTO UND		\$ 1,31
		Procedimiento		
		<p>Blanquear la albahaca en agua hirviendo con sal. Realizar choque térmico y licuar las hojas con aceite, ajo pelado, sal. Quemar el pimiento rojo a fuego abierto y reservarlo en una funda plástica. Una vez frío pelar la piel y cortar la carne en juliana. En una masa de pizza de quinua, agregar salsa pesto como salsa, agregar queso mozzarella, berenjena en brunoise, champiñones paris en cuartos, choclo dulce enlatado sin liquido, chochos desaguados, orégano y el pimiento rojo morrón. Hornear hasta tostar la base de la pizza.</p>		

Tabla 24 Receta Encocao´


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Encocao		
Genero		Pizza		
Porciones		10 pax		
Peso por porción		0,360 kg		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
10,000	u	Masa pizza verde	\$ 0,16	\$ 1,60
0,500	L	Leche de Coco en lata	\$ 9,60	\$ 4,80
0,200	kg	Pimiento rojo	\$ 2,20	\$ 0,44
0,200	kg	Pimiento verde	\$ 1,20	\$ 0,24
0,250	kg	Cebolla paitaña	\$ 2,30	\$ 0,58
0,020	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,20
0,040	kg	Pasta de maní fresco	\$ 4,70	\$ 0,19
0,080	kg	Coco seco Rayado	\$ 4,50	\$ 0,36
1,200	kg	Camarón mediano pelado	\$ 12,30	\$ 14,76
0,800	kg	Queso Manaba	\$ 6,80	\$ 5,44
0,100	kg	Aji criollo Deshidratado	\$ 5,50	\$ 0,55
0,050	kg	Cilantro	\$ 1,30	\$ 0,07
0,010	kg	Aceite de achiote	\$ 2,20	\$ 0,02
Fotografía		TOTAL RECETA		\$ 27,64
		COSTO UND		\$ 2,76
		Procedimiento		
		Realizar un refrito con cebolla paitaña, pimiento rojo y verde, ajo, pasta de maní y cilantro. Agregar sal y pimienta y verter la leche de coco hasta obtener una salsa espesa. En una masa de verde pretostada distribuir la salsa de encocado, queso manaba desmenuado, camarones grillados y coco seco rayado pretostado. Hornear hasta tostar la masa.		

Tabla 25 Receta Mañanera


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Mañanera		
Genero		Pizza		
Porciones		6		
Peso por porción		0,320 kg		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
6,000	u	Masa pizza verde	\$ 0,16	\$ 0,96
0,400	kg	Queso Fresco	\$ 8,20	\$ 3,28
0,100	l	Aceite	\$ 1,90	\$ 0,19
0,060	kg	Cilantro	\$ 1,30	\$ 0,08
0,480	kg	Huevo	\$ 2,90	\$ 1,39
0,800	kg	Grasa de cerdo	\$ 3,40	\$ 2,72
0,100	kg	Cebolla Blanca	\$ 1,30	\$ 0,13
0,010	kg	Sal y pimienta	\$ 10,00	\$ 0,10
0,010	kg	Ajo pelado	\$ 2,30	\$ 0,02
Fotografía		TOTAL RECETA		\$ 8,87
		COSTO UND		\$ 1,48
Procedimiento				
<p><i>Cocinar la grasa de cerdo en agua con cebolla blanca y ajo pelado hasta que se evapore y comience a desprender la manteca. En esta misma manteca dorar hasta crujiente. Licuar aceite con cilantro y corregir sabor con sal y pimienta. Pre tostar una masa de verde y distribuir salsa de cilantro, cubrir con queso fresco y chicharrón. Homear hasta tostar completamente la masa. Freir huevos en sartenes antiadherentes y disponerlos en las pizzas salidas del horno. decorar con cilantro picado.</i></p>				

Tabla 26 Receta Porteño

				
Nombre de la receta		Porteño		
Genero		Pasta - Plato Principal		
Porciones		1		
Peso por porción		0,800 kg		
Fecha de elaboración		25/07/2015		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,00	Und	Masa Pasta amaranto	\$ 0,32	\$ 0,32
0,22	kg	Concha Fresca	\$ 11,00	\$ 2,42
0,02	kg	Canguil	\$ 1,30	\$ 0,03
0,25	L	Salsa de Ceviche	\$ 3,80	\$ 0,95
0,09	kg	Verde	\$ 1,30	\$ 0,12
0,06	kg	Espuma de Limón	\$ 5,40	\$ 0,32
			TOTAL RECETA	\$ 4,16
			COSTO UND	\$ 4,16
Procedimiento				
<p>Extender la masa de pasta en un molde raviolis. Rellenar de concha fresca cruda sin líquidos y cocinar hasta cocer la pasta. Dejar enfriar, emplatar con la salsa de ceviche, espuma de limón, polvo de canguil y crocante de platano verde.</p>				

Tabla 27 Receta del Mar

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Del Mar		
Genero		Pasta - Plato Principal		
Porciones		1 pax		
Peso por porción		0,750 kg		
Fecha de elaboracion		25/07/2015		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,00	Und	Masa pasta amaranto	\$ 0,32	\$ 0,32
0,05	kg	Camarón mediano pelado	\$ 12,30	\$ 0,62
0,10	kg	Concha Fresca	\$ 11,00	\$ 1,10
0,06	kg	Pulpo	\$ 8,90	\$ 0,53
0,25	L	Caldo de Viche porción	\$ 3,60	\$ 0,90
0,10	kg	Verde	\$ 1,30	\$ 0,13
			TOTAL RECETA	\$ 3,60
			COSTO UND	\$ 3,60
Procedimiento				
<p>Laminar la masa hasta obtenerla de 1 a 3 mm. Cortar en cuadros de 5 cm cuadrados. Rellenar con la mezcla de mariscos previamente cocidos y picados. Dar la forma de agnelotti. Montar los agnelottis y bañarlos en salsa caliente de viche.</p>				

Tabla 28 Receta Páramo

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Páramo		
Genero		Pasta - Plato Principal		
Porciones		1		
Peso por porción		0,700 kg		
Fecha de elaboración		25/07/2015		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,25	kg	Lengua de Res	\$ 7,90	\$ 1,98
0,09	Lt	Miel de mishke	\$ 9,00	\$ 0,81
1,00	u	Masa pasta Maiz morado	\$ 0,37	\$ 0,37
0,15	kg	Salsa de maní porción	\$ 2,80	\$ 0,42
0,01	kg	Ají criollo	\$ 1,50	\$ 0,02
0,03	kg	Quinua	\$ 4,40	\$ 0,13
0,02	kg	Radiccio	\$ 2,50	\$ 0,05
			TOTAL RECETA	\$ 3,77
			COSTO UND	\$ 3,77
Procedimiento				
<p><i>Cocinar la lengua en olla de presión. Quitarle la primera capa de piel y laminar finamente. Sellar los filetes de lengua en un sartén y agregar la miel de mishke hasta glasearla. Laminar la pasta y cortarla como pasta larga de 5 cm de ancho. Cocinar en agua con sal y volcarlos sobre salsa de maní caliente. Servir la pasta con los filetes de lengua glaseados y decorar con quinua frita, lechuga radiccio salteada y ají criollo deshidratado.</i></p>				

Tabla 29 Receta Al mercado


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Al mercado		
Genero		Pasta - Plato Principal		
Porciones		1 pax		
Peso por porción		0,710 kg		
Fecha de elaboracion		30/09/2015		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,22	kg	Filete de Corvina	\$ 14,00	\$ 3,08
0,03	kg	Mani tostado	\$ 4,00	\$ 0,10
1,00	u	Masa pasta Maiz morado	\$ 0,37	\$ 0,37
0,05	kg	Cilantro fresco	\$ 1,20	\$ 0,06
0,03	kg	Aceite Vegetal	\$ 2,30	\$ 0,07
0,08	kg	Cebolla paitaña	\$ 1,80	\$ 0,14
0,01	kg	Gelatina sin sabor	\$ 7,00	\$ 0,07
0,01	kg	Sal	\$ 10,00	\$ 0,10
0,08	kg	Tomate Riñón	\$ 2,30	\$ 0,18
0,01	kg	Orégano seco	\$ 9,00	\$ 0,05
TOTAL RECETA			\$	4,22
COSTO UND			\$	4,22
Procedimiento				
<p><i>Laminar la masa y cortarla como pasta larga de 3 cm de ancho. Sellar el filete de corvina en una plancha y agregarle mani, cilantro, aceite y limón licuado. Terminar la cocción en el horno. Confitar tomate riñón y saltearlo con la pasta. Deshidratar cebolla paitaña y agregarla como textura.</i></p>				

Tabla 30 Receta Sureña

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Sureña		
Genero		Pasta - Plato Principal		
Porciones		1 pax		
Peso por porción		0,850 kg		
Fecha de elaboración		25/07/2015		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,20	kg	Masa Gnocci de yuca	\$ 0,56	\$ 0,11
0,15	kg	Pierna de Cerdo sin Grasa	\$ 14,20	\$ 2,13
0,03	L	Crema de Leche	\$ 3,30	\$ 0,10
0,01	kg	Sal	\$ 10,00	\$ 0,10
0,10	kg	Espuma de queso manaba porción	\$ 13,33	\$ 1,33
0,03	kg	Leche entera	\$ 0,80	\$ 0,02
0,01	kg	Achiote en pepa	\$ 3,60	\$ 0,03
0,10	L	Salsa de encurtido tradicional porcion	\$ 6,37	\$ 0,64
			TOTAL RECETA	\$ 4,46
			COSTO UND	\$ 4,46
Procedimiento				
<p><i>Filetear la pierna de cerdo finamente y deshidratarla al sol. Sellar en una sartén salpimentada. Cocer los gnocchis de yuca en una olla de barro con crema de leche, achiote y leche. Presentar los gnocchis cocidos con espuma de queso gratinada, filete de cerdo (cecina) y encurtido tradicional (tomate, cebolla, cilantro y limón.</i></p>				

Tabla 31 Receta Desde el río


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Desde el río		
Genero		Pasta - Plato Principal		
Porciones		1 Pax		
Peso por porción		0,700 kg		
Fecha de elaboración		25/07/2015		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,00	u	Masa Gnocci de yuca porcion	\$ 0,56	\$ 0,56
0,18	kg	Filete de Trucha	\$ 18,00	\$ 3,24
0,02	l	Aceite de aguacate picante	\$ 7,80	\$ 0,16
0,05	kg	Cilantro fresco	\$ 1,20	\$ 0,06
0,03	kg	Palmito Fresco	\$ 3,90	\$ 0,12
0,08	kg	Cebolla paiteña	\$ 1,80	\$ 0,14
0,01	kg	Hoja de bijau	\$ 13,00	\$ 0,13
0,01	kg	Sal	\$ 10,00	\$ 0,10
0,10	kg	Salsa de encurtido tradicional porcion	\$ 6,40	\$ 0,64
			TOTAL RECETA	\$ 5,15
			COSTO UND	\$ 5,15
Procedimiento				
<p><i>Filetear la trucha entera, descamarla y retirar las espinas. Empacar el filete al vacío con cilantro fresco picado, cebolla paiteña en brunoise, limón y aceite picante de aguacate. Reservar por una noche en refrigeración. Envolver en la hoja de bijau la porción de gnocci junto al palmito previamente blanqueado y el filete marinado de trucha. Cocerlo al horno por 8 minutos. Presentar en la misma hoja junto a salsa de encurtido tradicional (tomate, cebolla, cilantro y limón).</i></p>				

Tabla 32 Receta Tiramisú


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Tiramisu de higos con cremoso de ricotta		
Genero		Postre		
Porciones		8		
Peso por porción		0,450 kg		
Fecha de elaboracion		25/07/2015		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
2	u	Claras de huevo	\$ 0,08	\$ 0,15
0,15	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,10
3	u	Yemas de huevo	\$ 0,08	\$ 0,23
0,25	kg	Mascarpone	\$ 8,00	\$ 2,00
3	u	Huevos	\$ 0,15	\$ 0,45
0,3	kg	Azucar Impalpable	\$ 2,30	\$ 0,69
0,5	kg	Crema de leche	\$ 3,30	\$ 1,65
0,35	kg	Queso Ricotta	\$ 8,00	\$ 2,80
0,15	kg	Pistacho	\$ 15,00	\$ 2,25
0,4	kg	Galleta maria	\$ 2,30	\$ 0,92
0,25	kg	Mantequilla	\$ 3,80	\$ 0,95
0,5	kg	Panela	\$ 3,20	\$ 1,60
0,001	kg	Aniz	\$ 2,00	\$ 0,00
0,001	kg	Clavo de olor	\$ 2,00	\$ 0,00
0,6	kg	Higos	\$ 4,30	\$ 2,58
			TOTAL RECETA	\$ 16,37
			COSTO UND	\$ 2,05
Procedimiento				
<p><i>Realizar un merengue, añadir una a una las yemas y adicionar el mascarpone. Montar la crema de leche adicionamos el ricotta . Masa triturar la galleta maria con mantequilla. Cocinar los higos con las especies hasta confitar.</i></p>				

Tabla 33 Receta panna cotta de maracuyá y café


 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Panna Cotta con maracuya y café		
Genero		Postre		
Porciones		1		
Peso por porción		0,360 kg		
Fecha de elaboracion		25/07/2015		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,01	Und	Gelatina sin sabor	\$ 7,00	\$ 0,07
0,20	Lt	Leche	\$ 0,80	\$ 0,16
0,04	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,03
0,01	Lt	Escencia deVainilla	\$ 6,80	\$ 0,03
0,09	kg	Maracuyá	\$ 2,20	\$ 0,20
0,01	kg	Café en grano	\$ 11,58	\$ 0,06
0,01	kg	Barquillo de café	\$ 32,00	\$ 0,32
			TOTAL RECETA	\$ 0,87
			COSTO UND	\$ 0,87
Procedimiento				
<p><i>Hidratar la gelatina en leche y reservar.Llevar a punto de ebullición parte de la leche con el azucar, escencia de vainilla, maracuya. Decorar con el café en grano y el barquillo de café.</i></p>				

Tabla 34 Receta Trilogía de Cannolis


				
Nombre de la receta		Trilogía de Cannolis		
Genero		Postre		
Porciones		1		
Peso por porción		0,410 kg		
Fecha de elaboración		25/07/2015		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,10	kg	Cono de Cannoli	\$ 7,80	\$ 0,78
0,12	kg	Zanahoria	\$ 1,30	\$ 0,16
0,02	kg	Zuquini	\$ 2,20	\$ 0,04
2,00	Und	Crema Base porcion	\$ 0,23	\$ 0,46
0,01	kg	Uvilla	\$ 1,80	\$ 0,02
0,01	kg	Mortño	\$ 1,50	\$ 0,01
0,01	kg	Frambuesa	\$ 6,80	\$ 0,07
0,06	kg	Queso Crema	\$ 7,90	\$ 0,47
0,02	kg	Banano	\$ 1,35	\$ 0,03
1,00	Und	Aj confit porcion	\$ 0,12	\$ 0,12
			TOTAL RECETA	\$ 2,15
			COSTO UND	\$ 2,15
Procedimiento				
<p><i>Freir la masa de cannoli y rellenar cada uno de los tres con los siguientes ingredientes: 1.- Crema base (pastelera) zanahoria y zuquini homeado. 2.- Crema base (pastelera) mas frutos rojos frescos picados. 3.- Queso crema, banano acaramelado y aji confitado en almibar.</i></p>				

Tabla 35 Receta Maracafé

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Maracafé		
Genero		Bebidas - Cocteles especiales		
Porciones		1 pax		
Peso por porción		0,240 L		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,064	kg	Café Vélez en grano	\$ 11,98	\$ 0,77
1,000	u	Pulpa de Maracuyá "La primavera" 100 gr	\$ 0,40	\$ 0,40
0,050	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,03
0,060	L	Whisky Black and White	\$ 26,40	\$ 1,58
Fotografía		TOTAL RECETA		\$ 2,78
 Tomado de www.examiner.com		COSTO UND		\$ 2,78
		Procedimiento		
<p><i>Realizar una reducción de maracuyá. La mitad de la preparación disponible en moldes de hielos y congelar. En un vaso mezclador agregar whisky, café expresso doble, la reducción de maracuya y batir. En un vaso disponer los hielos de maracuyá y agregar la mezcla encima.</i></p>				



Tabla 36 Receta Jugo de Frutas

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Jugo de Fruta		
Genero		Bebidas - Jugos Naturales		
Porciones		1 pax		
Peso por porción		0,220 L		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,00	Und	Pulpa de Frutas "La primavera" 100gr	\$ 0,40	\$ 0,40
0,04	kg	Azúcar	\$ 0,48	\$ 0,02
0,08	L	Agua	\$ 0,00	\$ -
Fotografía		TOTAL RECETA		\$ 0,42
 Tomado de www.medicasantacarmen.com		COSTO UND		\$ 0,42
		Procedimiento		
<p>Licuar la pulpa de fruta con azúcar y agua.</p>				

Tabla 37 Receta Michonelo

 UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS				
Nombre de la receta		Michonelo		
Genero		Bebida - Cocteles especiales		
Porciones		1 pax		
Peso por porción		0,4		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Bateria a ocupar				
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,06	Lt	Limoncello	\$ 37,00	\$ 2,37
1,00	u	Cerveza Pilsener	\$ 0,76	\$ 0,76
2,00	u	Limón Meyer	\$ 0,15	\$ 0,30
0,01	kg	Ajien polvo	\$ 5,00	\$ 0,03
0,03	ml	Sal	\$ 0,32	\$ 0,01
			TOTAL RECETA	\$ 3,46
			COSTO UND	\$ 3,46
Procedimiento				
<p><i>Exprimir un medio limón, agregar sal, ají en polvo y limoncello y mezclar con hielo. La otra mitad del limón cortarlo y ponerlo en el vaso. Agregar la mezcla al vaso con limon y hielo y finalizar agregando la cerveza.</i></p>				
Fotografía				
Tomado de televicentro.hn				

Tabla 38 Receta StregaMorada

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		StregaMorada		
Genero		Bebidas - Cocteles especiales		
Porciones		2		
Peso por porción		0,25		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,015	kg	Piña fresca	\$ 1,80	\$ 0,03
0,015	kg	Babaco fresco	\$ 1,20	\$ 0,02
0,015	kg	Frutilla	\$ 1,60	\$ 0,02
0,010	kg	Mortiño	\$ 2,20	\$ 0,02
0,015	kg	Mora	\$ 1,60	\$ 0,02
0,025	u	Hojas aromáticas	\$ 2,00	\$ 0,05
0,010	kg	Naranja	\$ 1,40	\$ 0,01
0,020	kg	Harina Maiz morado	\$ 1,50	\$ 0,03
0,040	kg	Panela	\$ 4,20	\$ 0,17
0,250	ml	Agua	\$ -	\$ -
0,120	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,10
0,120	L	Strega	\$ 64,00	\$ 7,68
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 8,15
			COSTO UND	\$ 4,08
			Procedimiento	
<p><i>Cocinar todos los elementos de la colada morada en agua con las hierbas y especias aromaticas. Dejar enfriar, retirar las hierbas y especias y licuar para obtener una mezcla homogenea. En un vaso mezclador agregar hielo, la colada morada y el licor strega. Agitar fuertemente. En un vaso con hielo disponer la mezcla anterior.</i></p>				

Tomado de comohacer-etc.blogspot.com

Tabla 39 Receta Carmesí

Nombre de la receta		Carmesí		
Genero		Bebidas - Cocteles especiales		
Porciones		1 pax		
Peso por porción		0,25		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,150	L	Jugo de Uvilla "terrafertil"	\$ 3,20	\$ 0,48
0,010	kg	Hierbabuena	\$ 7,50	\$ 0,08
0,030	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,02
0,100	kg	Hielo	\$ 0,50	\$ 0,05
0,064	kg	Campari	\$ 48,00	\$ 3,07
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 3,70
			COSTO UND	\$ 3,70
			Procedimiento	
<p><i>En un vaso agregar las hojas de hierbabuena, el azúcar y el campari. Machacar las hojas en la mezcla y rellenar el vaso con hielos. Agregar el jugo de uvilla.</i></p>				

Tabla 40 Receta Gaseosas

Nombre de la receta		Gaseosa		
Genero		Bebidas - Gaseosas		
Porciones		1		
Peso por porción		0,5		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Gaseosa	\$ 0,76	\$ 0,76
0,120	Kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,10
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 0,86
			COSTO UND	\$ 0,86
			Procedimiento	
<p><i>Proveer al cliente la gaseosa cerrada junto a un vaso con hielos y sorbete.</i></p>				

Tabla 41 Receta Naranja, banano y vainilla




 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Naranja, banano y vainilla		
Genero		Bebidas - Jugos Mix		
Porciones		1		
Peso por porción		0,25		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,080	kg	Banano	\$ 1,20	\$ 0,10
0,280	kg	Naranja	\$ 1,80	\$ 0,50
0,002	L	Extracto de vainilla	\$ 7,80	\$ 0,02
TOTAL RECETA				\$ 0,62
COSTO UND				\$ 0,62
Procedimiento				
<i>Exprimir las naranjas. Licuar el jugo de naranja con el banano y agregarle el extracto de vainilla.</i>				
Fotografía				
				

Tabla 42 Receta Mango, limón y Hierbabuena

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Mango, Limón y hierbabuena		
Genero		Bebidas - Jugos Mix		
Porciones		1		
Peso por porción		0,25		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Pulpa de fruta "La primavera" 100 gr Mango	\$ 0,40	\$ 0,40
1,000	u	Limón Meyer	\$ 0,10	\$ 0,10
0,030	kg	Azúcar	\$ 0,64	\$ 0,02
0,005	Kg	Hierbabuena	\$ 8,00	\$ 0,04
TOTAL RECETA				\$ 0,56
COSTO UND				\$ 0,56
Procedimiento				
<i>Partir el limón a la mitad. Pelar la mitad y retirar las pepas. Licuar la mitad del limón pelado con la pulpa de mango, azúcar y la hierbabuena. Decorar con la otra mitad del limón.</i>				
Fotografía				
				

Tabla 43 Receta Papaya, Piña y Frutilla

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Papaya, piña y frutilla		
Genero		Bebidas - Jugos Mix		
Porciones		1		
Peso por porción		0,25		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,045	kg	Papaya	\$ 1,65	\$ 0,07
0,090	kg	Piña	\$ 1,80	\$ 0,16
0,030	kg	Frutilla	\$ 1,60	\$ 0,05
0,080	L	Agua	\$ -	\$ -
0,030	kg	Azúcar	\$ 0,64	\$ 0,02
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 0,30
 Tomado de www.lostragos.com			COSTO UND	\$ 0,30
			Procedimiento	
<p><i>Cortar y pelar la fruta. Licuar con agua y azucar.</i></p>				

Tabla 44 Receta Café expresso

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Café Espresso		
Genero		Bebidas Calientes		
Porciones		1		
Peso por porción		0,03		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,030	kg	Café Velez en grano	\$ 11,98	\$ 0,36
0,010	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,01
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 0,37
 Tomado de www.todosak.tk			COSTO UND	\$ 0,37
			Procedimiento	
<p><i>Moler el café y filtrarlo en la máquina sobre ua taza de expresso. Servir azúcar separado.</i></p>				

Tabla 45 Receta Café expresso doble

Nombre de la receta		Café Expresso Doble		
Genero		Bebidas Calientes		
Porciones		1		
Peso por porción		0,03		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,060	kg	Café Velez en grano	\$ 11,98	\$ 0,72
0,010	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,01
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 0,73
			COSTO UND	\$ 0,73
Procedimiento				
<p>Moler el café y filtrarlo en la máquina sobre ua taza de expresso. Servir azúcar separado.</p>				

Tomado de www.kuli.com.mx



Tabla 46 Receta Café Americano

Nombre de la receta		Café Americano		
Genero		Bebidas Calientes		
Porciones		1		
Peso por porción		0,12		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,030	kg	Café Velez en grano	\$ 11,98	\$ 0,36
0,010	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,01
0,090	L	Agua	\$ -	\$ -
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 0,37
			COSTO UND	\$ 0,37
Procedimiento				
<p>Moler el café y filtrarlo en la máquina sobre una taza. Agregar agua hirviendo. Servir azúcar separado.</p>				

Tomado de www.iniciocafe.com



Tabla 47 Receta Café Americano doble

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Café Americano Doble		
Genero		Bebidas Calientes		
Porciones		1		
Peso por porción		0,12		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,060	kg	Café Velez en grano	\$ 11,98	\$ 0,72
0,010	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,01
0,090	L	Agua	\$ -	\$ -
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 0,73
 Tomado de www.blogspot.com			COSTO UND	\$ 0,73
			Procedimiento	
<p><i>Moler el café y filtrarlo en la máquina sobre una taza. Agregar agua hirviendo. Servir azúcar separado.</i></p>				

Tabla 48 Receta Café Capuccino

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Café Capuccino		
Genero		Bebidas Calientes		
Porciones		1		
Peso por porción		0,12		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,030	kg	Café Velez en grano	\$ 11,98	\$ 0,36
0,010	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,01
0,060	L	Leche entera	\$ 0,73	\$ 0,04
			\$ -	\$ -
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 0,41
			COSTO UND	\$ 0,41
			Procedimiento	
<p><i>Realizar un café expresso. Por separado espumar la leche con vapor y agregarlo al café. Servir con azúcar por separado</i></p>				

Tabla 49 Receta Café Mocaccino

Nombre de la receta		Café Mocaccino		
Genero		Bebidas Calientes		
Porciones		1		
Peso por porción		0,12		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,030	kg	Café Velez en grano	\$ 11,98	\$ 0,36
0,010	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,01
0,060	L	Leche entera	\$ 0,73	\$ 0,04
0,030	kg	Milano chocolate	\$ 7,90	\$ 0,24
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 0,65
			COSTO UND	\$ 0,65
Procedimiento				
		<p>Realizar un café expresso moliendo el café y filtrándolo. Espumar la leche con vapor. Agregar la leche espumada en la taza del café y agregar por último el milano de chocolate.</p>		

Tabla 50 Receta Agua Aromática

Nombre de la receta		Agua Aromática		
Genero		Bebidas Calientes		
Porciones		1		
Peso por porción		0,22		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Agua Aromática sobre varios sabores	\$ 0,04	\$ 0,04
0,010	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,01
0,220	L	Agua	\$ -	\$ -
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 0,05
			COSTO UND	\$ 0,05
Procedimiento				
		<p>Agregar agua hirviendo en la taza y disponer los sobres de aromáticas para elección.</p>		

Tabla 51 Receta Infusión de frutas


				
Nombre de la receta		Infusión de frutas		
Genero		Bebidas Calientes		
Porciones		1		
Peso por porción		0,22		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Infusión de frutas	\$ 0,75	\$ 0,75
0,010	kg	Azúcar	\$ 0,68	\$ 0,01
0,220	L	Agua	\$ -	\$ -
			TOTAL RECETA	\$ 0,76
			COSTO UND	\$ 0,76
Procedimiento				
<i>Agregar agua hirviendo en la taza y disponer el sobre de frutas deshidratadas. Dejar infusionar por 5 minutos.</i>				

Tabla 52 Vinos Chaupi Estancia


				
Nombre de la receta		Chaupi Estancia Winery		
Genero		Vinos		
Porciones		5		
Peso por porción		0,22		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Pinot Noir	\$ 17,60	\$ 17,60
1,000	u	Alyce Meritage Reserva	\$ 18,70	\$ 18,70
1,000	u	Palomino Fino	\$ 17,90	\$ 17,90
			TOTAL RECETA	\$ 54,20
			COSTO UND	\$ 18,07
Procedimiento				
<i>Para todos los vinos se realizará la ceremonia del vino.</i>				

Tabla 53 Vinos Dos Hemisferios


				
Nombre de la receta		Dos Hemisferios		
Genero		Vinos		
Porciones		3		
Peso por porción		0,75		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Paradoja	\$ 23,40	\$ 23,40
1,000	u	Travesía	\$ 20,18	\$ 20,18
1,000	u	Bruma	\$ 21,00	\$ 21,00
			TOTAL RECETA	\$ 64,58
			COSTO UND	\$ 21,53
Procedimiento				
<i>Para todos los vinos se realizará la ceremonia del vino.</i>				

Tabla 54 Vinos Minini

				
Nombre de la receta		Minini		
Genero		Vinos		
Porciones		6		
Peso por porción		0,75		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Brunello di montalcino	\$ 98,30	\$ 98,30
1,000	u	Amarone della valpolicella classico	\$ 104,90	\$ 104,90
1,000	u	Corte del Mori Sicilia Rosso et blu	\$ 42,30	\$ 42,30
1,000	u	Primitivo puglia igt terre avare	\$ 38,20	\$ 38,20
1,000	u	Valpolicella DOC	\$ 56,70	\$ 56,70
1,000	u	Pinot Grigio delle Venezie	\$ 38,20	\$ 38,20
			TOTAL RECETA	\$ 378,60
			COSTO UND	\$ 63,10
Procedimiento				
<i>Para todos los vinos se realizará la ceremonia del vino.</i>				

Tabla 55 Vinos Espumantes Lambrusco


				
Nombre de la receta		Lambrusco		
Genero		Vinos		
Porciones		3		
Peso por porción		0,75		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Bianco	\$ 28,70	\$ 28,70
1,000	u	Rosso	\$ 26,00	\$ 26,00
1,000	u	Rosato	\$ 28,70	\$ 28,70
TOTAL RECETA				\$ 83,40
COSTO UND				\$ 27,80
Procedimiento				
<i>Para todos los vinos se realizará la ceremonia del vino.</i>				

Tabla 56 Vinos San Gimignano


				
Nombre de la receta		San Gimignano		
Genero		Vinos		
Porciones		2		
Peso por porción		0,75		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Roble Malbec	\$ 23,80	\$ 23,80
1,000	u	Roble Syrah	\$ 28,65	\$ 28,65
TOTAL RECETA				\$ 52,45
COSTO UND				\$ 26,23
Fotografía				
Procedimiento				
<i>Para todos los vinos se realizará la ceremonia del vino.</i>				

Tabla 57 Vinos Luca

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Luca		
Genero		Vinos		
Porciones		4		
Peso por porción		0,75		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Nico by Luca Malbec	\$ 38,20	\$ 38,20
1,000	u	Luca Beso de Dante	\$ 39,90	\$ 39,90
1,000	u	Luca Syrah	\$ 36,40	\$ 36,40
1,000	u	Luca Pinot Noir	\$ 36,40	\$ 36,40
TOTAL RECETA				\$ 150,90
COSTO UND				\$ 37,73
Procedimiento				
<i>Para todos los vinos se realizará la ceremonia del vino.</i>				

Tabla 58 Vinos Zuccardi

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Zuccardi		
Genero		Vinos		
Porciones		4		
Peso por porción		0,75		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
1,000	u	Q Malbec	\$ 18,90	\$ 18,90
1,000	u	Q Tempranillo	\$ 22,15	\$ 22,15
1,000	u	Q Chardonnay	\$ 17,35	\$ 17,35
1,000	u	Malamado	\$ 24,10	\$ 24,10
TOTAL RECETA				\$ 82,50
COSTO UND				\$ 20,63
Procedimiento				
<i>Para todos los vinos se realizará la ceremonia del vino.</i>				

Tabla 59 Receta Mojito

Nombre de la receta		Mojito		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,22		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,060	L	Ron dorado	\$ 10,40	\$ 0,62
0,010	kg	Hierbabuena	\$ 8,00	\$ 0,08
0,030	L	Triple sec	\$ 11,33	\$ 0,34
0,100	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,08
0,030	kg	Azúcar	\$ 0,64	\$ 0,02
0,030	L	Jugo de Limón	\$ 4,40	\$ 0,13
0,040	L	Agua con gas	\$ 1,40	\$ 0,06
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 1,33
			COSTO UND	\$ 1,33
			Procedimiento	
<p><i>En un vaso moler la hierbabuena con el azúcar, jugo de limón y triplesec. Llenar el vaso con hielo y agregar el ron y el agua con gas.</i></p>				

Tabla 60 Receta Cuba Libre

Nombre de la receta		Cuba Libre		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,22		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,090	L	Ron dorado	\$ 10,40	\$ 0,94
0,100	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,08
0,030	kg	Azúcar	\$ 0,64	\$ 0,02
0,030	L	Jugo de Limón	\$ 4,40	\$ 0,13
0,100	L	Coca cola	\$ 1,00	\$ 0,10
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 1,27
			COSTO UND	\$ 1,27
			Procedimiento	
<p><i>Llenar un vaso con hielo, agregar el jugo de limón, ron y gaseosa negra.</i></p>				

Tabla 61 Receta Manhattan

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Manhattan		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,15		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,090	L	Whisky ByW	\$ 26,40	\$ 2,38
0,100	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,08
0,030	kg	Vermouth rojo	\$ 18,00	\$ 0,54
0,005	L	Angostura	\$ 8,90	\$ 0,04
Fotografia			TOTAL RECETA	\$ 3,04
			COSTO UND	\$ 3,04
Procedimiento				
<p><i>En una coctelera llenar con hielo, whisky, vermouth y angostura. Agitar y servir en copa de martini.</i></p>				



Tomado de www.wikipedia.org

Tabla 62 Receta GinTonic

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Gin tonic		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,18		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,090	L	Gin Wembley	\$ 13,90	\$ 1,25
0,100	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,08
1,000	u	Limon Meyer	\$ 0,10	\$ 0,10
0,090	L	Agua Tónica	\$ 1,90	\$ 0,17
Fotografia			TOTAL RECETA	\$ 1,60
			COSTO UND	\$ 1,60
Procedimiento				
<p><i>En una copa llenar con hielo. Agregar el Gin y la cascara de limón. Agregar unas pocas gotas de jugo de limón y agregar el agua tónica.</i></p>				



Tomado de www.lostragos.com

Tabla 63 Receta Padrino

Nombre de la receta		Padrino		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,1		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,060	L	Whisky ByW	\$ 26,40	\$ 1,58
0,030	L	Amaretto	\$ 47,00	\$ 1,41
0,060	u	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,05
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 3,04
			COSTO UND	\$ 3,04
Procedimiento				
<p>En un vaso corto agregar hielo, el whisky y el amaretto.</p>				

Tabla 64 Receta Screwdriver

Nombre de la receta		Screwdriver		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,18		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,090	L	Vodka	\$ 14,60	\$ 1,31
0,120	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,10
0,120	L	Jugo de Naranja	\$ 2,90	\$ 0,35
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 1,76
			COSTO UND	\$ 1,76
Procedimiento				
<p>Llenar un vaso con hielo, agregar el jugo de naranja y el vodka.</p>				

Tabla 65 Receta Dry Martini

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Dry Martini		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,18		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,090	L	Gin Wembley	\$ 13,90	\$ 1,25
0,030	L	Vermouth seco	\$ 22,90	\$ 0,69
0,005	kg	Aceituna	\$ 4,90	\$ 0,02
0,100	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,08
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 2,04
			COSTO UND	\$ 2,04
Procedimiento				
<p><i>En una coctelera agregar hielo, gin y vermouth. Agitar hasta enfriar. Servir en una martinera con una aceituna.</i></p>				

Tomado de www.the-guardian.com



Tabla 66 Receta Long Island

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS				
Nombre de la receta		Long Island		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,22		
Fecha de elaboracion		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,030	L	Gin Wembley	\$ 13,90	\$ 0,42
0,030	L	Tequila	\$ 16,80	\$ 0,50
0,030	L	Triple sec	\$ 11,33	\$ 0,34
0,030	L	Vodka	\$ 14,60	\$ 0,44
0,030	L	Ron	\$ 10,40	\$ 0,31
0,030	L	Jugo de Limón	\$ 4,40	\$ 0,13
0,050	L	Coca Cola	\$ 1,00	\$ 0,05
0,100	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,08
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 2,27
			COSTO UND	\$ 2,27
Procedimiento				
<p><i>En una coctelera agregar hielo, gin, vodka, ron, tequila y triple sec. Agitar hasta enfriar. Servir en un vaso lleno de hielo y jugo de limón. Terminar con gaseosa negra.</i></p>				

Tomado de www.lostragos.com

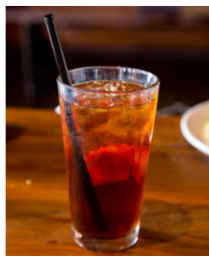


Tabla 67 Receta Margarita

Nombre de la receta		Margarita		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,22		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,060	L	Jugo de Limón	\$ 4,40	\$ 0,26
0,090	L	Tequila	\$ 16,80	\$ 1,51
0,030	L	Triple sec	\$ 11,33	\$ 0,34
0,030	kg	Azúcar	\$ 0,64	\$ 0,02
0,004	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,00
0,100	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,08
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 2,22
			COSTO UND	\$ 2,22
Procedimiento <i>Escarchar copas de margaritas. Licuar el tequila, triple sec, jugo de limón, azúcar y hielo. Servir el licuado en la copa.</i>				

Tabla 68 Receta Tequila Sunrise

Nombre de la receta		Tequila Sunrise		
Genero		Bebidas - Cocteles		
Porciones		1		
Peso por porción		0,22		
Fecha de elaboración		30-Sept-15		
Cantidad	Und	Ingrediente	Costo x Und	Costo Total
0,030	L	Jugo de Naranja	\$ 2,90	\$ 0,09
0,090	L	Tequila	\$ 16,80	\$ 1,51
0,030	L	Granadina	\$ 11,33	\$ 0,34
0,100	kg	Hielo	\$ 0,80	\$ 0,08
Fotografía			TOTAL RECETA	\$ 2,02
			COSTO UND	\$ 2,02
Procedimiento <i>Llenar una vaso con hielo. Agregar el jugo de naranja y la granadina. Finalizar agregando el tequila.</i>				

3.1.1.5 Cuadro de insumos y materia prima

Tabla 69 Insumos

CUADRO DE INSUMOS	
INSUMOS	
Toalla de manos	Peceras 10 cm
Servilletas	Platos cuadrados
Empaque con 3 compartimentos	Tazas de café americano
Empaques para postres	Tazas para expresso
Sorbetes forrados con logo impreso	Jarro de vidrio para capuccino
Cajas recicladas para pizza	Platillo para tinto
Vasos desechables café 4, 8 y 12 onz	Platillo para americano
Tapas vasos desech café 4, 8 y 12 onz	Vasos tipo jirafa
Plato bomba	Jarra cervezera
Tablas de madera circulares 20 cm	Platos de pasta
Tenedores	Copa de agua
Cuchillos	Saleros
Cucharillas	Pimenteros
Cucharas	Envases para azúcar
Vasos de vidrio highball	Cubiertos desechables
Copa de martini	Salseros circulares
Copa de Vino tinto	Jarra pequeña
Copa de vino blanco	Platos de vidrio rectangulares

Tabla 70 Materia Prima

MATERIA PRIMA	
PROTEÍNAS	LÁCTEOS
Carne de cuy	Queso manaba
Pecho delantero de cerdo	Queso fresco
Pulpo	Leche entera
Camarón mediano pelado	Queso parmesano
Lengua de Res	Queso maduro
Conchas	Queso lojano
Corvina	Leche de coco
Trucha	Crema de leche
Huevos	Mantequilla
ABASTOS	FRUTAS Y VEGETALES
Tomate perita enlatado	Hierbabuena
Choclo dulce enlatado	Menta
Harina de trigo	Zanahoria
Harina de Verde	Higo
Harina de maiz morado	Hoja de bijau
Harina de amaranto	Frambuesa
Ají criollo deshidratado	Plátano maduro
Orégano	Plátano verde
Chocho	Cebolla blanca, perla y paiteña
Nuez moscada	Cilantro
Maní seco	Albahaca
Tomate riñón	Pimiento rojo y verde
Cerveza pilsener	Ají criollo
Sal	Pasta de maní fresco
Pimienta	Ajo pelado
Comino	Champiñones paris
Achiote en pasta	Berenjena
Aceite de achiote	Naranja

Pistacho	Limón meyer amarillo
Nibs de cacao	Yuca pelada
Café Vélez	Aguacate
Maicena	Limón sutil
Aceite vegetal	Piña
Aceite de oliva	Banano
LICORES	Zuquini
Licor Campari	Palmito
Licor Strega	PULPAS DE FRUTAS
Ron dorado San miguel	Naranjilla
Tequila El Charro	Frutilla
Limoncello	Sandía
Whisky ByW	Piña
Gin Wembley	Maracuyá
Vodka Ruskaya	Tomate de árbol
Amaretto	Mango
Triplesec Cryms	Mora

3.1.1.6 Cuadro de tecnología y equipamiento

Tabla 71 Equipamiento y tecnología

CUADRO DE EQUIPAMIENTO Y TECNOLOGÍA	
EQUIPAMIENTO Y TECNOLOGÍA	
Software Gastronómico: Practisis	Refrigerad vertical dos puertas 140x200
Máquina de hielos	Congeladora horizontal 80x140
Horno de pizza eléctrico	Plancha eléctrica
4 Computadoras	Laminadora
Máquina Cafetera	Refrigeradora vertical pequeña
Moledora de granos semi pro	Exprimidora semi industrial
Cocina industrial de 8 quemadores	Impresora sistema de tinta continua
Impresora rollo 75 x 75	Impresora de cheques
Cronómetros - Timer	Reloj
Estanterías para abastos	Repisas
Microondas	Lámpara calentadora
2 Mesones acero inoxidable 60x80	Estanterías para vajilla

3.1.1.7 Infraestructura física

La cláusula #2 del contrato de arrendamiento a firmarse por el local expone que se da en arrendamiento la siguiente infraestructura física:

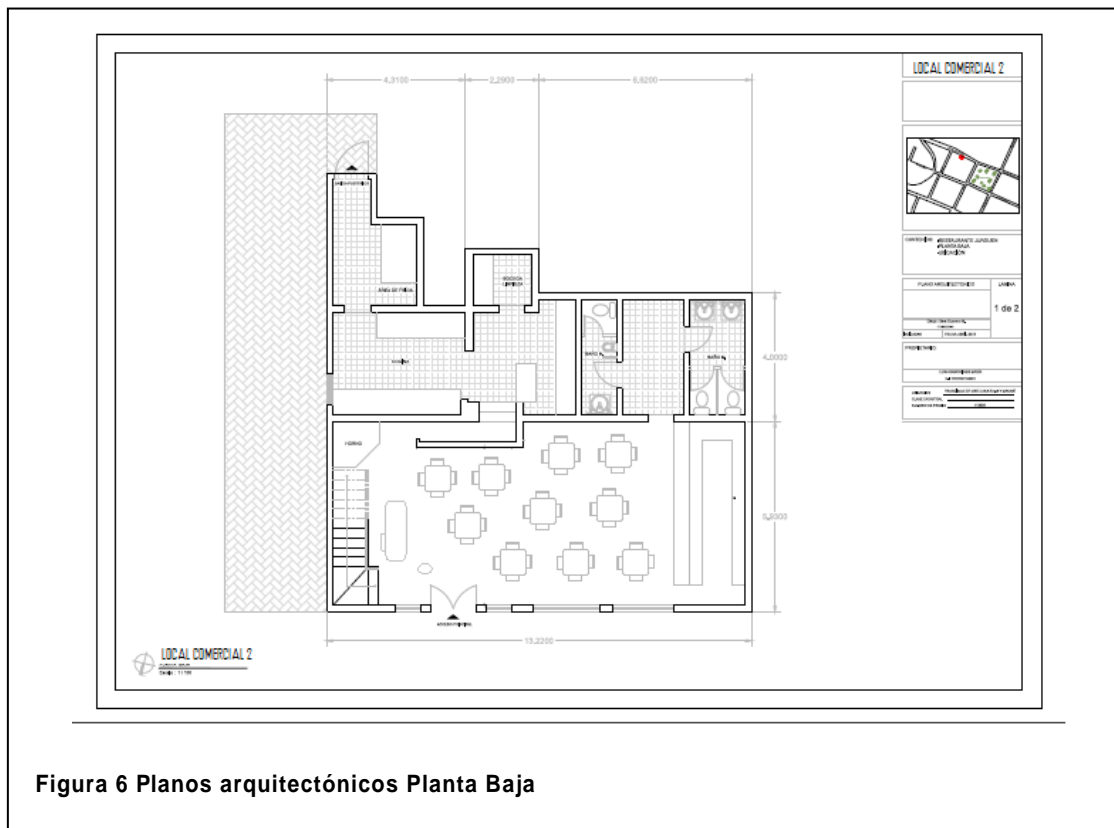
- Baño de Damas: con dos inodoros, 2 lavamanos, 2 extractores de olor, 4 puntos de luz, piso de porcelanato, pared enlucida, y puertas de madera.
- Baño de Caballeros: 1 inodoro, 1 lavamanos, 3 puntos de luz, 1 extractor de olor, 1 urinario, piso de porcelanato, pared enlucida y puertas de madera.
- Hall de Baños: 1 punto de luz, piso de madera y piso de piedra.
- Sala Mezanine (segunda planta): Piso de madera lacado, 11 puntos de luz, 1 detector de humo, cielo raso de madera vista y gypsum, 2 pasamanos de madera y vidrio, gradas de madera lacada con tres puntos de luz, 1 alarma, 2 ventanales de vidrio.
- Sala principal: 8 ventanas de vidrio con soporte metálico, 1 puerta de vidrio, piso de porcelanato, paredes enlucidas, 3 sobrepuestas metálicas, 32 puntos de luz, 5 luminarias, 2 alarmas.
- Barra: 1 caja de swiches eléctricos, 3 ojos de buey, 2 muebles de hormigón y madera empotrado, pared de ladrillo decorativo y madera, piso de porcelanato, 2 lavabos metálicos con sus respectivos grifos de agua.
- Cocina: Piso de gress, 4 puntos de luz, pared forradas de cerámica, canales de desagüe, tubería de gas con su respectiva centralina para toma de tres tanques y un calefón.
- Bodega de refrigeración: pared enlucida, piso de gress y parte pavimento, 2 puntos de luz, tablero de alarma, 1 alarma, 1 puerta de metal, 1 llave de agua.

Se distribuirán diez mesas de cuatro personas en la planta baja o Sala principal, seis mesas de cuatro personas y dos de dos personas en la segunda planta o Sala mezanine.

3.1.1.7.1 Tamaño de la construcción

El tamaño de la construcción es de ciento ochenta y cinco (185) metros cuadrados.

3.1.1.7.2 Planos arquitectónicos



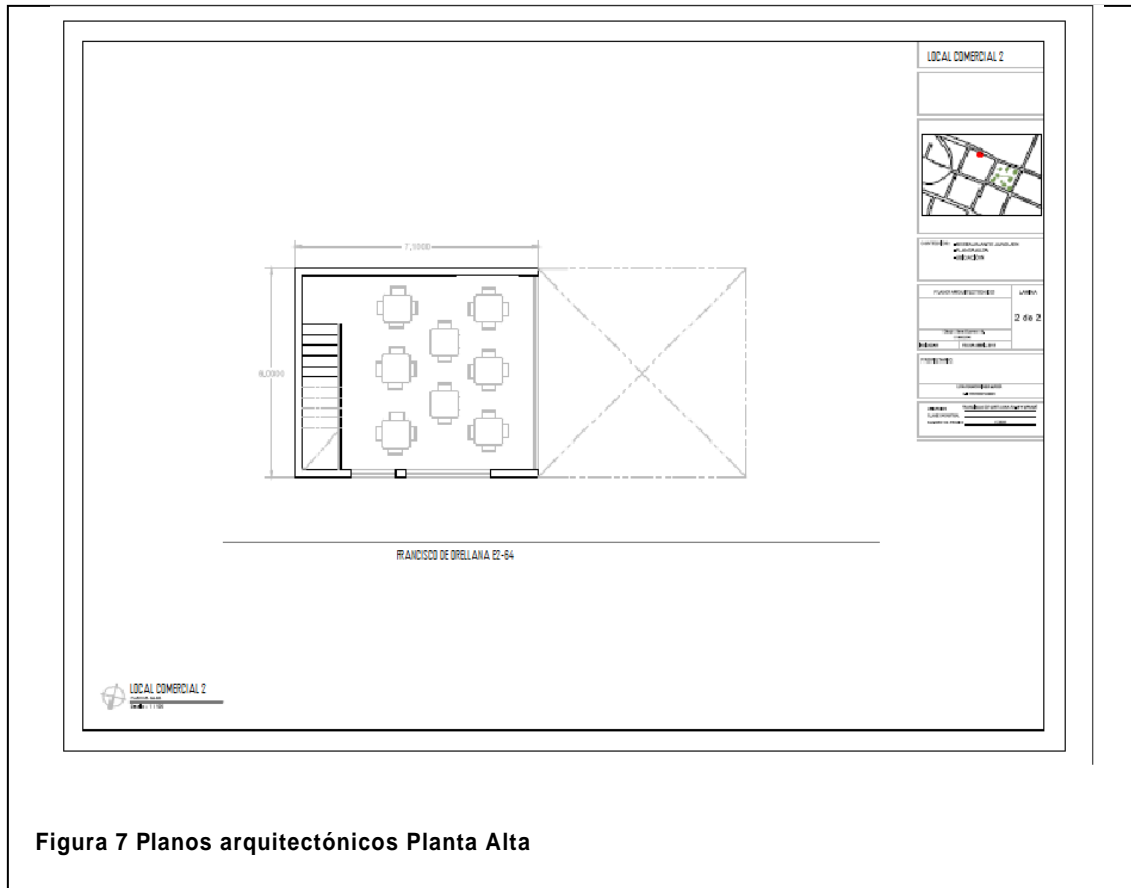


Figura 7 Planos arquitectónicos Planta Alta

3.1.1.8 Diagrama del macro proceso operativo:

PC1:

- Análisis de pedido en base a stock de mínimos y máximos.
- Aprobación de pedidos por parte de la administración.

PC2:

- Mantenimiento de condiciones de temperatura para el procesamiento de proteínas.
- Uso correcto de tablas según el tipo de género a usar para evitar la contaminación cruzada.
- Supervisión del correcto uso del uniforme y limpieza personal para el procesamiento de alimentos.
- Correcto almacenamiento de los alimentos.

PC3:

- Consulta a los clientes acerca de la calidad y buen servicio.

Véase en el Anexo N°1

3.1.2 Plan de Recursos Humanos

3.1.2.1 Análisis de grupos de interés

- Involucrados
 - Propietario
 - Toma de decisiones.
 - Manejo de situaciones delicadas y conflictivas.
 - Cambios estructurales y operativos en base a estadísticas e información.
 - Análisis de reportes contables y situaciones financieras.
 - Negociaciones para alianzas estratégicas.
 - Análisis e implementación de estrategias de mercadeo y comunicación.
 - Supervisión operativa.
 - Representar legalmente a la empresa.
 - Contacto directo y comunicación con los clientes externos e internos.
 - Aporte de capital inicial y mensual.
 - Autorización de pagos.
-
- Prestamista
 - Persona cercana del propietario que entregará el dinero para la implementación del negocio.
 - Cobro del préstamo a partir de un año.
 - No cobra tasa de interés.
 - Administrador
 - Supervisión de áreas generales.
 - Elaboración de horarios.

- Aprobación de pedidos analizando los datos de mínimos y máximos de bodega.
 - Realizar auditorías de bodegas.
 - Evaluaciones semanales de personal.
 - Control de cumplimiento de reglamentación interna de la empresa.
 - Supervisión y entrega de documentos de recursos humanos al area de contabilidad.
 - Elaboración de cuadros estadísticos de ventas y rentabilidad del negocio.
 - Planeación y control de metas semanales, mensuales y anuales.
-
- Chef
 - Elaboración de pedidos de materia prima e insumos de acuerdo a inventarios.
 - Manejo de inventarios semanales y mensuales.
 - Supervisión de personal de cocina.
 - Desarrollo e investigación de productos.
 - Elaboración, control y supervisión de procesos.
 - Elaboración semanal de cuadros de procesos operativos.
 - Supervisión general del área de cocina.
 - Entrega de estadísticas de operatividad del área.
 - Dirección de área.

 - Jefe de salón
 - Elaboración de pedidos de materia prima e insumos de acuerdo a inventarios.
 - Manejo de inventarios semanales y mensuales.
 - Supervisión de personal de servicio.
 - Desarrollo e investigación de productos.
 - Elaboración, control y supervisión de procesos.
 - Elaboración semanal de cuadros de procesos operativos.

- Supervisión general del área de servicio.
- Entrega de estadísticas de operatividad del área.
- Dirección de área.
 - Asistente de cocina
 - Preparación de mise en place.
 - Limpieza general de áreas de trabajo.
 - Elaboración de platos.
 - Polivalentes
 - Limpieza general.
 - Asistencia en el area de cocina o servicio de acuerdo a necesidades.
 - Meseros
 - Servicio al cliente.
 - Atención en mesas, barra, o caja.
 - Responsables de área de cada turno.
 - Limpieza y orden general del area de salón.
 - Revisión de órdenes y entrega de productos a los clientes.
- Provedores
 - Agricultores orgánicos del sector de Cumbayá.
 - Distribuidores de productos no procesados artesanales como quesos, huevos, etc.
 - Fabricantes de plásticos al por mayor.
 - Productores y bodegas de abastos como distribuidores al por mayor.
- Relacionados

- Entes Fiscales
 - Servicio de Rentas Internas
 - Declaraciones mensuales del representante legal.
 - Actualización oportuna del RUC.
 - Confirmación de no tener obligaciones pendientes en el SRI.
 - Entes de Seguridad Social y Trabajadores
 - Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.
 - Afiliación de nuevos trabajadores.
 - Desafiliación de ex trabajadores.
 - Planillas laborales.
 - Ministerio de Relaciones Laborales
 - Registro de contratos de trabajo.
 - Registro de decimos y utilidades.
 - Registro de actas de finiquito.
 - Consejo Nacional de Telecomunicaciones
 - Pago mensual de derecho de concesión
 - Permisos para operación y usos de suelo
 - Municipio
 - Obtención de la patente municipal
 - Pago uso de suelo
 - Obtención permiso único de Funcionamiento
 - Bomberos
 - Permiso del cuerpo de bomberos
 - ARCSA
 - Obtención del carnet de manipulación de alimentos
 - Obtención del permiso de salud
 - Ministerio de ambiente
 - Obtención de permiso de ambiente
-
- Competencia
 - Identificación de competidores

- Cuantificación de posicionamiento de competidores
- Nivel de ventas de competidores
- Estrategias y promociones de la competencia
- Identificación de productos sustitutos
- Estrategias para competir en el mercado

3.1.2.2 Principales áreas funcionales

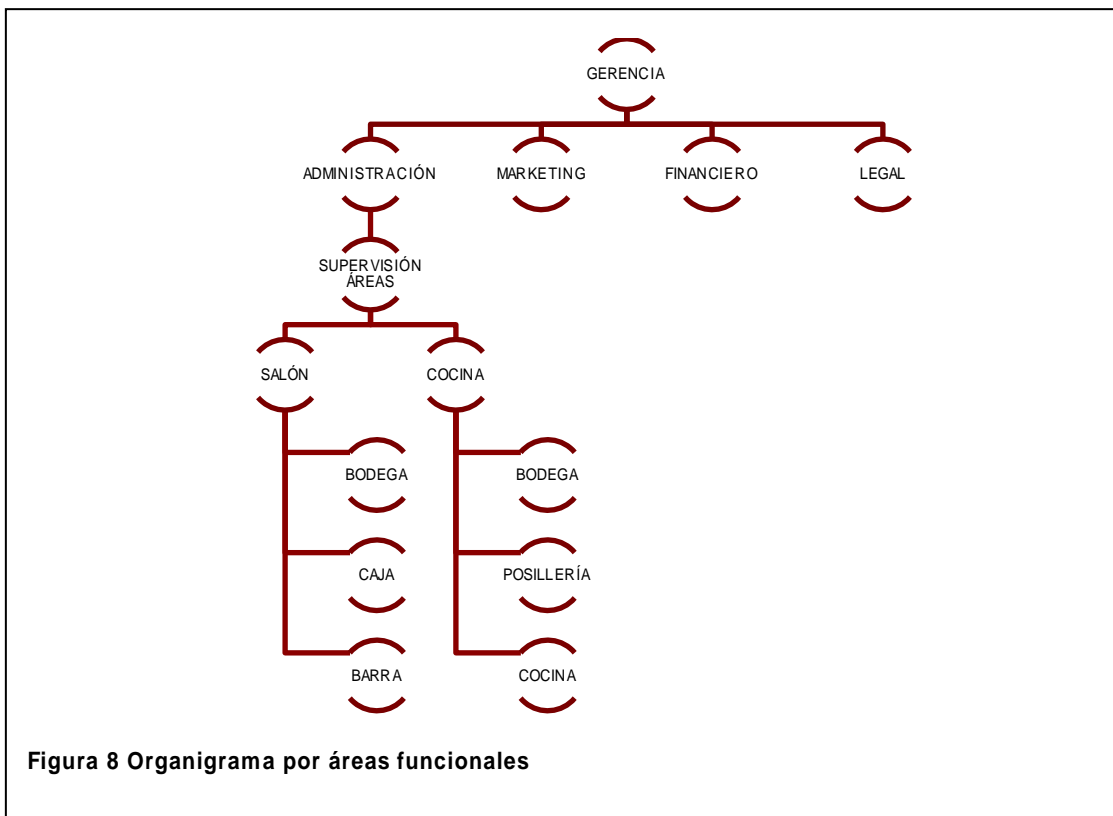
De acuerdo a la dinámica del negocio (horarios de atención, tamaño del local, servicios requeridos, etc), se han determinado las principales áreas funcionales a continuación:

- Gerencia: elabora, controla y analiza los resultados para el mejoramiento constante del negocio. Toma de decisiones.
- Área administrativa: encargada de controlar los procesos operativos y elaborar los cuadros de supervisión funcional. También es el área encargada de los procesos legales del cliente interno (personal de la empresa)
- Área de supervisión: esta área es la encargada de supervisar el backstage y frontstage del negocio. Se encarga asimismo de abastecerse de producto para el correcto desempeño del negocio. Asimismo, son los encargados de la investigación y desarrollo de nuevos productos.
- Área de marketing: área encargada de todas las labores de mercadeo y ventas que potencializa las ventas y proyecta la comunicación hacia los clientes. Consolida el negocio como una nueva tendencia.
- Área financiera: área tercerizada que se encargará de llevar la contabilidad el primer año. Esta se encargará de crear el plan de cuentas y manejar todas las facturas de compra y venta y realizará las declaraciones del SRI. Los próximos cuatro años será una empresa obligada a llevar contabilidad por lo que se creará un área de contabilidad dentro de la administrativa.

3.1.2.2.1 Creación de departamentos:

- Gerencia
 - Propietario
- Área Administrativa
 - Administrador (a)
- Área de supervisión
 - Chef
 - Jefe de Salón
- Área de Marketing
 - Empresa Grupo 3.1416
- Área Financiera
 - Ing. Pavel Erazo. Consultor Independiente.

3.1.2.3 Organigrama por áreas funcionales



3.1.2.4 Inventario de Recursos Humanos

Tabla 72 Inventario de RRHH

Cargo	Cantidad
Gerente Propietario	1
Administrador	1
Chef de cocina	1
Jefe de Salón	1
Polivalentes	2
Meseros	2
Asistente de cocina	1
TOTAL	9

3.1.2.5 Organigrama de personal

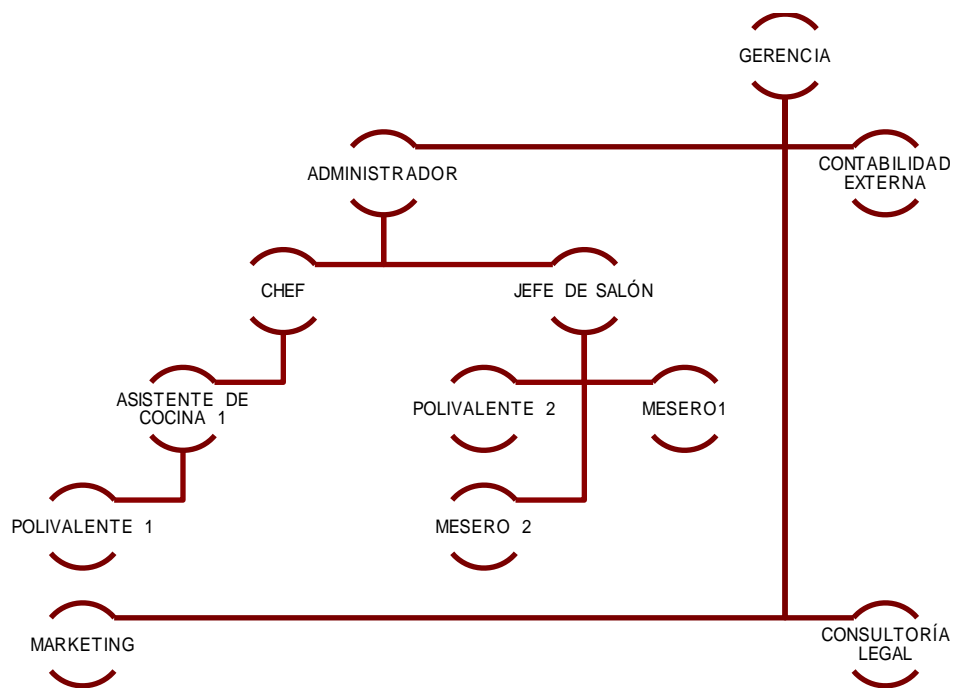


Figura 9 Organigrama del personal

4 Capítulo IV - Plan de Mercado

4.1 Investigación de Mercado

4.1.1 Objetivos

- Identificar y cuantificar el mercado de Cumbayá.
- Analizar el gasto promedio invertido en alimentación fuera del hogar.
- Establecer las razones por la cual el mercado asiste a establecimientos de alimentos y bebidas en la parroquia.
- Identificar los establecimientos de alimentos y bebidas similares al negocio propuesto ya posicionados en el mercado geográfico.
- Identificar las necesidades de alimentación y servicios del mercado geográfico.
- Analizar la frecuencia de asistencia a establecimientos de alimentos y bebidas en el sector.
- Identificar los gustos y preferencias de alimentos de ambos estilos de cocina que el proyecto propone.

4.1.2 Análisis del Mercado

Tabla 73 Datos estadísticos generales de Ecuador

		POBLACIÓN TOTAL
ECUADOR		14483499
	EDAD PROMEDIO	28,4 AÑOS
	HOGARES	3810548 U
	PROMEDIO DE PERSONAS POR HOGAR	3,78

Tomado de INEC

La población del Ecuador se encuentra en 14,483.499 personas según el VII Censo de Población (2010) elaborado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC. De esta evaluación se refleja que la edad promedio de personas es de 28,4 años y se registran 3,810.548 hogares.

Tabla 74 Datos estadísticos de Pichincha

		POBLACIÓN TOTAL	PAÍS
PICHINCHA		2.576.287	17,78%
SEXO			
MUJERES	1255682	48,74%	
HOMBRES	1320605	51,26%	
GEOGRÁFICO			
URBANA	1751875	68%	
RURAL	824412	32%	
RAZA			
MESTIZO	2115132	82,10%	
BLANCO	162306	6,30%	
INDÍGENA	136543	5,30%	
AFRODESCENDIENTE	115933	4,50%	
OTROS	34522	1,34%	
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA		1249950	
HOMBRES	606225,75	48,50%	
MUJERES	643724,25	51,50%	
ACTIVIDADES			
COMERCIO	474981	38%	
CONSTRUCCIÓN	312488	25%	
INDUSTRIA MANUFACTURERA	174993	14%	
AGRICULTURA	149994	12%	
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	137495	11%	
N° HOGARES		727838	
PROMEDIO DE PERSONAS POR HOGAR	3,54		
COMPORTAMIENTO DE ADQUISICIÓN			
AL CONTADO		80%	
CRÉDITO		4%	
TARJET DE CRÉDITO		3%	
AUTOCONSUMO		1%	
REGALOS		7%	
SALARIO EN ESPECIES		5%	

Tomado de INEC

De esta población se deriva el valor de 2,576.287 personas que residen en la provincia de Pichincha; de las cuales solo 1,249.950 personas son consideradas población económicamente activa. De esta cifra el 51,50% son mujeres y el 48,50% son hombres los cuales tienen un comportamiento de adquisición de bienes y servicios en su mayoría al contado (efectivo).

Tabla 75 Datos estadísticos de Cumbayá

CUMBAYÁ				31463			
	HOMBRES	15248		48,5			
	MUJERES	16215		51,5			
PARTICIPACIÓN PARROQUIAL							
	CALDERÓN			45,40%			
	TUMBACO			14,90%			
	CUMBAYÁ			9,40%			
EDAD Y GÉNERO						21383	
		HOMBRES	MUJERES	TOTAL			
	DE 15 A 19 AÑOS	1331	1349	2680			
	DE 20 A 24 AÑOS	1227	1315	2542			
	DE 25 A 29 AÑOS	1163	1339	2502			
	DE 30 A 34 AÑOS	1095	1275	2370			
	DE 35 A 39 AÑOS	1199	1371	2570			
	DE 40 A 44 AÑOS	1099	1155	2254			
	DE 45 A 49 AÑOS	1027	1154	2181			
	DE 50 A 54 AÑOS	812	899	1711			
	DE 55 A 59 AÑOS	725	754	1479			
	DE 60 A 64 AÑOS	552	542	1094			
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA				16492			
POBLACIÓN EN EDAD DE TRABAJAR				26248			
ACTIVIDADES ECONÓMICAS							
	COMERCIO AL POR MAYOR Y MENOR		2560	15,51%			
	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS		1684	10,20%			
	ACTIVIDADES PROFESIONALES		1269	7,69%			
	ENSEÑANZA		1154	6,99%			
	ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIO DE COMIDA		747	4,53%			
GRUPOS DE OCUPACIÓN					PERSONAS	%	
	PROFESIONALES, CIENTÍFICOS E INTELLECTUALES			3232	19,60%		
	OFICIALES, DIRECTORES Y GERENTES			2344	14,21%		
	AGRICULTORES, TRABAJADORES DE SERVICIOS Y VENDEDORES			2292	13,90%		
	OCUPACIONES ELEMENTALES			2014	12,21%		
CATEGORÍA DE OCUPACIÓN							
	EMPLEADO U OBRERO PRIVADO			8564	51,93%		
	POR CUENTA PROPIA			2190	13,28%		
	EMPLEADO U OBRERO DEL ESTADO, GOBIERNO, ETC.			1613	9,78%		
	EMPLEADO DOMÉSTICO			1145	6,94%		

HOGARES	8993				
PROMEDIO DE PERSONAS POR HOGAR	3,49				
GASTO PROMEDIO MENSUAL POR HOGAR		1509 \$			
TIPO DE GASTO					
ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS			22%		
TRANSPORTE			15%		
BIENES Y SERVICIOS (JOYAS, SEGURIDAD)			10%		
GASTO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS		331,98			
TOTAL GASTO MENSUAL EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	2985496,1 \$				

Tomado de INEC

De esta población previamente descrita, 31,463 personas se encuentran registradas en la parroquia de Cumbayá de los cuales 16,492 son consideradas población económicamente activa. Esta parroquia es la tercera con mayor participación económica del Distrito Metropolitano de Quito a la que pertenece. De estas (PEAs) el 15,51% se dedican al comercio al por mayor y menor, siendo la actividad económica de mayor ponderación dentro del sector. Asimismo, el 19,60% se registra dentro del grupo de ocupación de profesionales, científicos e intelectuales con la mayor participación dentro del sector.

Acorde al VI Censo de Vivienda realizada por la misma institución revela que existen 8993 hogares habitados con un promedio de personas de 3,49 en el sector. De estos hogares el gasto promedio mensual es de \$1.509,00 del cual el 22% lo destinan a alimentos y bebidas no alcohólicas. Esto resulta en un gasto mensual promedio de este tipo de consumo de \$331,98 por hogar. El sector destinaría aproximadamente \$2,985.461,10 como gasto en alimentos y bebidas no alcohólicas.

Tabla 76 Datos estadísticos de Tumbaco

TUMBACO		49944				
SEXO						
HOMBRES	24448		48,95 %			
MUJERES	25496		51,05 %			
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA						
POBLACIÓN EN EDAD DE TRABAJAR	40153					
ACTIVIDADES ECONÓMICAS						
COMERCIO AL POR MAYOR Y MENOR	3782		15,60%			
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS	3113		12,84%			
CONSTRUCCIÓN	2488		10,26%			
GRUPOS DE OCUPACIÓN						
OCUPACIÓN ELEMENTAL	4398		18,14%			
TRABAJADORES DE SERVICIOS Y VENDE	4165		17,18%			
OFICIALES, OPERARIOS Y ARTESANOS	3707		15,29%			
PROFESIONALES, CIENTÍFICOS E INTELEC	2565		10,58%			
CATEGORÍAS DE OCUPACIÓN						
EMPLEADO U OBRERO PRIVADO	11504		47,45%			
POR CUENTA PROPIA	4240		17,49%			
EMPLEADO DOMÉSTICO	3998		16,49%			
JORNALERO O PEÓN	1927		7,95%			
HOGARES						
PERSONAS POR HOGAR	13904	3,59				

Tomado de INEC

A pesar que el mercado meta del plan de negocios es Cumbayá, la parroquia de Tumbaco es un mercado secundario importante de considerar debido a su tamaño, poder adquisitivo, ubicación geográfica, entre otros aspectos. La densidad poblacional de esta parroquia es de 49,944 personas de las cuales 24,245 son económicamente activas y se registran 13904 hogares. El gasto promedio de estos hogares es de \$753,00 dólares mensuales, destinando \$165,66 mensuales a alimentación y bebidas no alcohólicas. Es un gasto menor de casi un 50% en relación a la demográfica Cumbayá que se equipara con el volumen poblacional de la parroquia. El gasto total mensual destinado a alimentación es de \$2,303.336,64.

Identificación y caracterización de la demanda

De acuerdo a los datos estadísticos de información primaria y secundaria obtenidos para realizar esta investigación, se define a la demanda o a los clientes como consumidores directos en establecimientos de alimentos y

bebidas del sector. Esta demanda se encuentra definida por los horarios de concurrencia al sector, es decir, cafeterías y restaurantes de desayunos son los más solicitados en los horarios de la mañana, así como bares en los horarios nocturnos. Las razones de consumo es otro aspecto que define la demanda del sector, reuniones de trabajo o con amigos y amigas, limitaciones de tiempo o solo por gustos y preferencias son los factores que detonan esta característica. No solo estos factores influyen en la demanda de alimentación en establecimientos fuera del hogar, sino también el poder adquisitivo y de compra de los consumidores del sector. En estos se encuentra una amplia variedad de consumidores los cuales son atraídos por la alta oferta de productos para toda la demanda.

Identificación y caracterización de la oferta

La parroquia de Cumbayá, específicamente el parque central del mismo, refleja la parte comercial del sector de alimentos y bebidas en todo el sector. En este, se oferta diferente tipo de gastronomía como alimentos al grill en el restaurante El Chacal, comida costeña en el restaurante Zavalita, comida inglesa en St. Andrews Pub, gastronomía ecuatoriana de alto nivel en el restaurante Patria, cocina de autor en el restaurante Ciré, pizzas y ensaladas en el local Pizza Rodante, preparaciones italianas en el restaurante Ewe o Al Mercato, cocina japonesa en Noé, Café bar como lo es el Cats y cafeterías de desayunos como Jurgen o Coffee&Co. Estos son algunos ejemplos de la oferta para personas con un nivel económico medio y medio - alto en esta localización, sin embargo existe también establecimientos enfocados a un mercado con poder adquisitivo menor al antes denotado. Algunos de estos antes mencionados son: Los pollos Asados, La hueca manabita, Shawarmas Estambul, Yarina, entre otros. En fin, un sin número de establecimientos que ofertan diferentes tipos de gastronomía en todos los horarios del día.

4.1.3 Instrumentos de recolección de la información

4.1.3.1 Entrevista

La entrevista fue realizada a 15 consumidores activos con edades entre 25 y 29 años en la parroquia Cumbayá, los cuales fueron consultados sobre su

tendencia de consumo, preferencias y gustos, frecuencia de consumo, precios y gastos personales. Debido al poco tiempo otorgado para la realización de este proyecto, se ha decidido y asignado por el profesor guía una cantidad mínima (15 unidades) de entrevistas para seguir con el análisis.

4.1.3.1.1 Modelo de Entrevista

EDAD:

SEXO:

NACIONALIDAD:

SECTOR DE RESIDENCIA:

1.- ¿Consume usted alimentos y bebidas en establecimientos fuera de su hogar? Si su respuesta es no, finalice la entrevista.

SI NO

2.- Indique las razones para consumir alimentos y bebidas fuera de su hogar:

3.- ¿Con qué frecuencia concurre usted a estos establecimientos?

4.- Indique el número de personas con las que visita estos establecimientos.

5.- Determine los establecimientos de alimentos y bebidas que más frecuenta en la parroquia de Cumbayá.

6.- ¿Le atrae el consumo de comida tipo italiana? Si su respuesta es no, finalice la entrevista.

SI NO

7.- Si desea consumir preparaciones italianas como pizzas y pastas, ¿a qué lugar asiste?

8.- ¿Es la comida típica ecuatoriana de su preferencia? Si su respuesta es no, finalice la entrevista.

SI NO

9.- Al momento de seleccionar comida típica ecuatoriana, ¿Qué lugar es de su preferencia?

10.- ¿Cuáles son las razones para frecuentar estos establecimientos del sector?

11.- ¿Qué características influyen al momento de elegir establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo a sus razones de frecuentarlas?

12.- Según estudios realizados en la parroquia de Cumbayá, cada hogar destina un promedio de \$345,00 en alimentación fuera del mismo al mes; ¿Qué valor aproximadamente destina usted a este tipo de consumo?

13.- Indique el rango de precios que paga usted en cada visita a establecimientos de alimentos y bebidas

LE AGRADECEMOS POR EL TIEMPO EMPLEADO

En base a esta entrevista se elabora la siguiente herramienta de recolección de información llamada "Encuesta" y se evaluará a la cantidad que refleje la fórmula de muestreo.

4.1.3.1.2 Encuesta

Para la determinación de la cantidad de personas a encuestar en base al mercado se utilizará la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{E^2(N - 1) + 1}$$

Donde:

n= Muestra

N= Población

E = Error al cuadrado (Entre 3 y 5 % es lo recomendado)

Desarrollando en base a los datos del mercado objetivo:

n= Muestra

N= 6225 personas

E= 5%

$$n = \frac{6225}{0,052 (16492 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{6225}{0,0025(16491) + 1}$$

$$n = \frac{6225}{42,2275}$$

n= 147.41

Por lo tanto, el número de personas que deben ser encuestadas para obtener la información requerida son 147,41 personas. Debido al poco tiempo otorgado para la realización de esta investigación se ha decidido y asignado por el profesor guía la realización de 30 encuestas.

La encuesta a realizarse será la siguiente:

ENCUESTA DE MERCADO

EDAD

18-24 () 25-32 () 32-40 () 41-50 () 51+ ()

SEXO

F ()

M ()

NACIONALIDAD:

SECTOR DE RESIDENCIA

Quito Norte () Quito Centro () Cumbayá-Tumbaco () Otro ()

OCUPACIÓN:

1.- ¿Consume usted en establecimientos de alimentos y bebidas en la parroquia de Cumbayá? Si su respuesta es sí, continúe con la encuesta; caso contrario le agradecemos por su tiempo.

SI NO

2.- De las siguientes opciones seleccione la opción que más concuerde con su razón para consumir en establecimientos de alimentos y bebidas fuera de su hogar:

- a. Reuniones con amigos, familiares o colegas.

SI () NO ()

8.- De los siguientes restaurantes de comida típica ecuatoriana, seleccione el que más frecuenta:

- a. Palacio de la fritada
- b. Mi Cocina
- c. La Choza

9.- Seleccione el rango de precio que usted paga por consumo en establecimientos de alimentos y bebidas en la parroquia de Cumbayá:

- a. \$5,00 a \$10,00
- b. \$10,00 a \$15,00
- c. \$15,00 a \$20,00
- d. \$30,00

10.- Indique el horario del día en el que usted más frecuenta establecimientos en Cumbayá:

Desayuno () Medio Día () Almuerzo () Media Tarde ()
 Noche ()

11.- Seleccione del 1 al 5 las características de mayor importancia para usted al momento de elegir establecimientos de alimentos y bebidas, siendo uno la más importante y 5 la menos importante:

- Estacionamiento _____
- Área para niños _____
- Ambiente _____
- Área de fumadores _____
- Buena atención _____

12.- ¿Estaría usted interesado en restaurantes de cocina fusión ecuatoriana – italiana?

SI () NO ()

13.- De las siguientes preparaciones básicas italianas, seleccione su preferida:

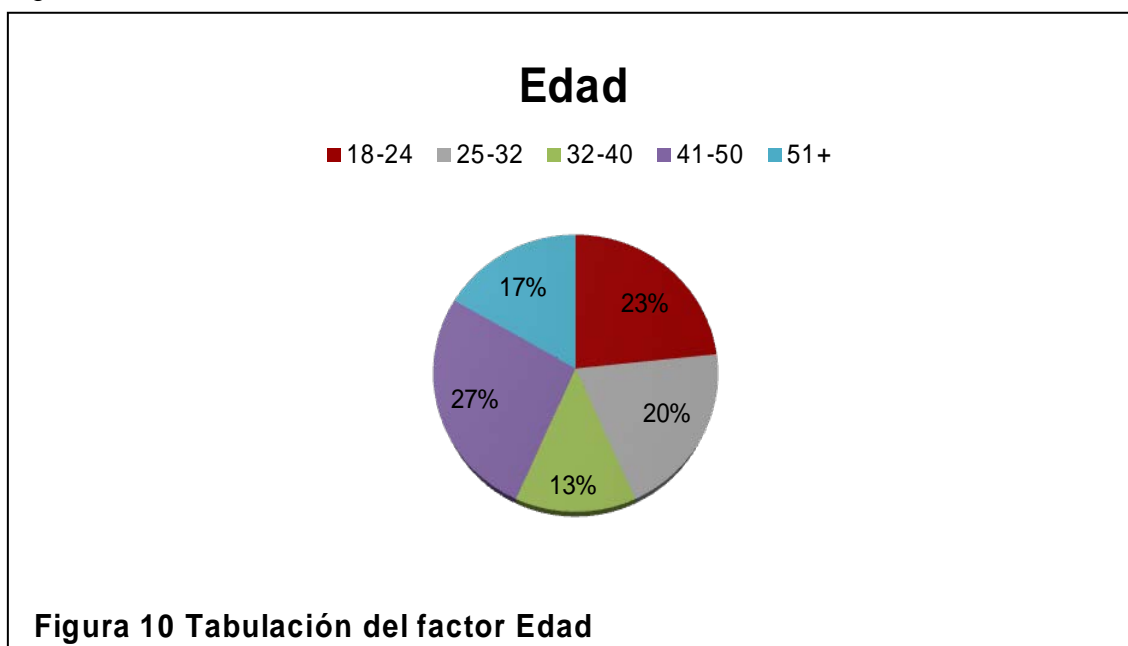
- a) Pizzas
- b) Pastas
- c) Ensaladas
- d) Antipastos o sopas

14.- De los siguientes platos típicos ecuatorianos, seleccione su preferido:

- a) Fritada
- b) Cuy con papas
- c) Ceviches
- d) Otros _____

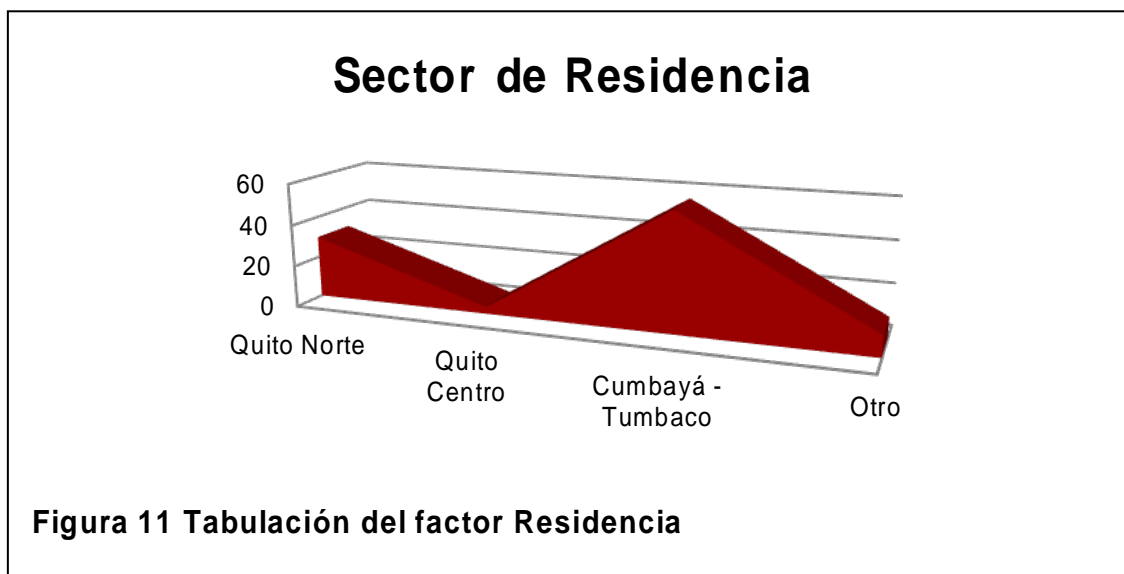
4.1.3.2 Análisis de resultados

La herramienta de investigación utilizada en este proyecto (encuesta) refleja la siguiente información:

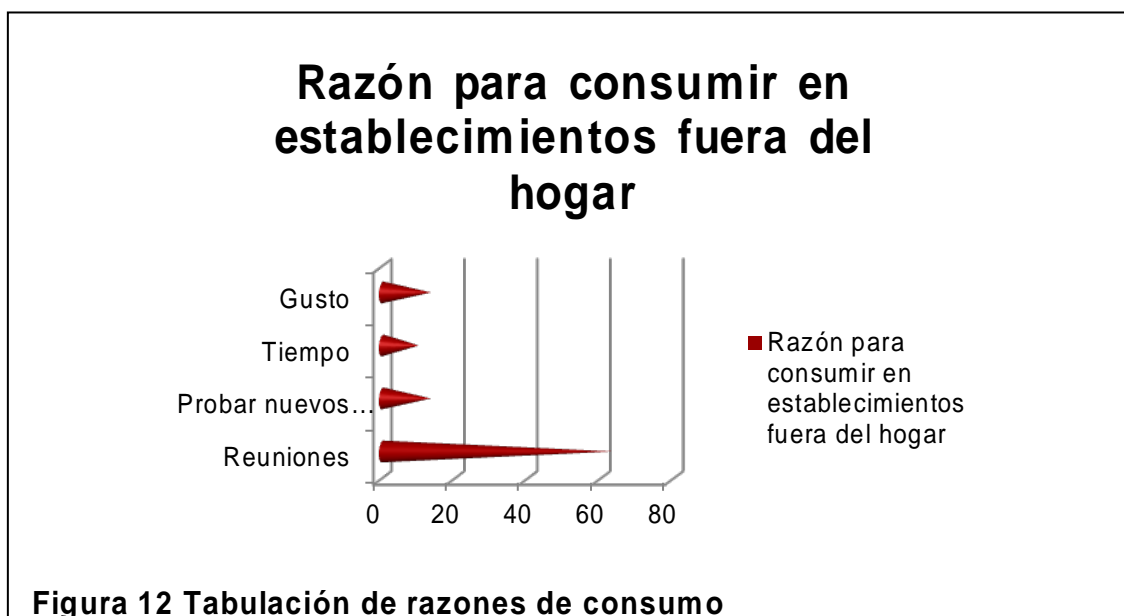


El mercado de Cumbayá es un mercado variado en relación a la edad. Este gráfico representa las edades de la población que consume en esta ubicación geográfica. Un 27% de las personas encuestadas tiene de cuarenta y un años a cincuenta años de edad, un 23% de diez y ocho a veinte y cuatro y un 20% de veinte y cinco a treinta y dos años de edad.

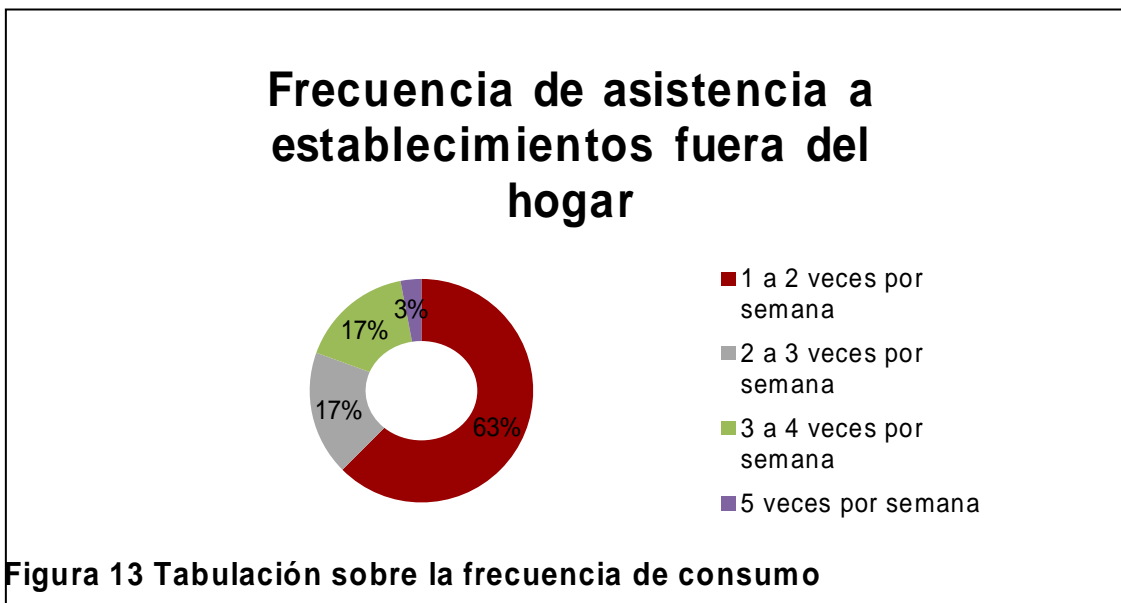
Esta investigación refleja también que solo el 57% de los consumidores locales son personas residentes en el valle de Cumbayá y Tumbaco.



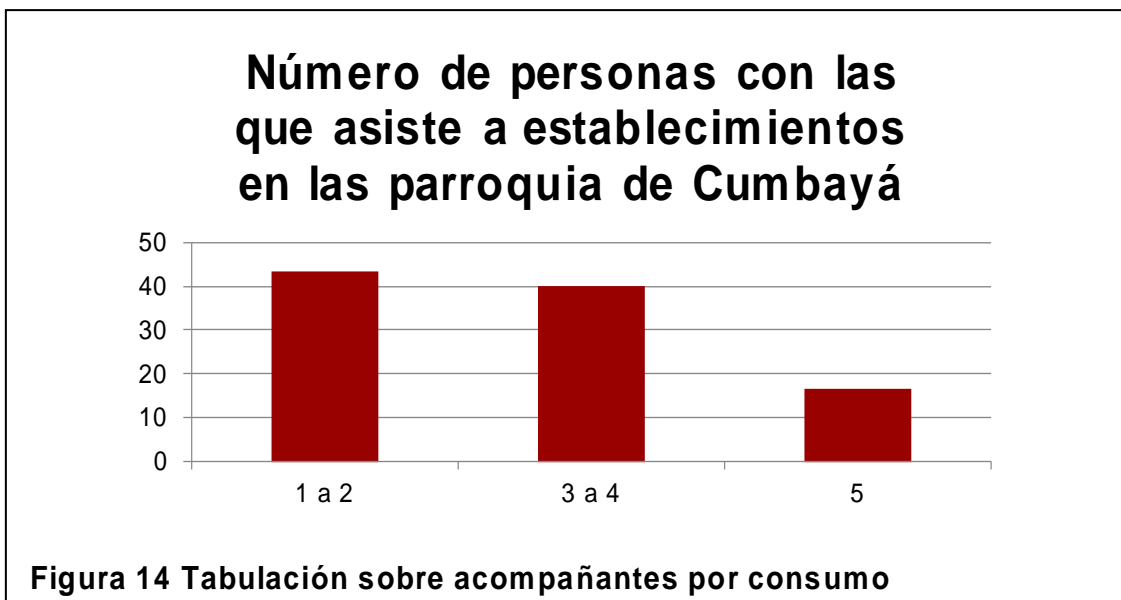
Asimismo, tenemos como indicador que los clientes locales realizan sus consumos en mayor porcentaje debido a reuniones con amigos, familiares o colegas; seguidos por probar nuevos sabores y Gustos en segundo lugar y por último como condición de tiempo.



Profundizando la información se evaluó la frecuencia de asistencia de estos clientes teniendo como resultado que un 63% de estos visitan entre una y dos veces por semana este tipo de establecimientos en la parroquia de Cumbayá.



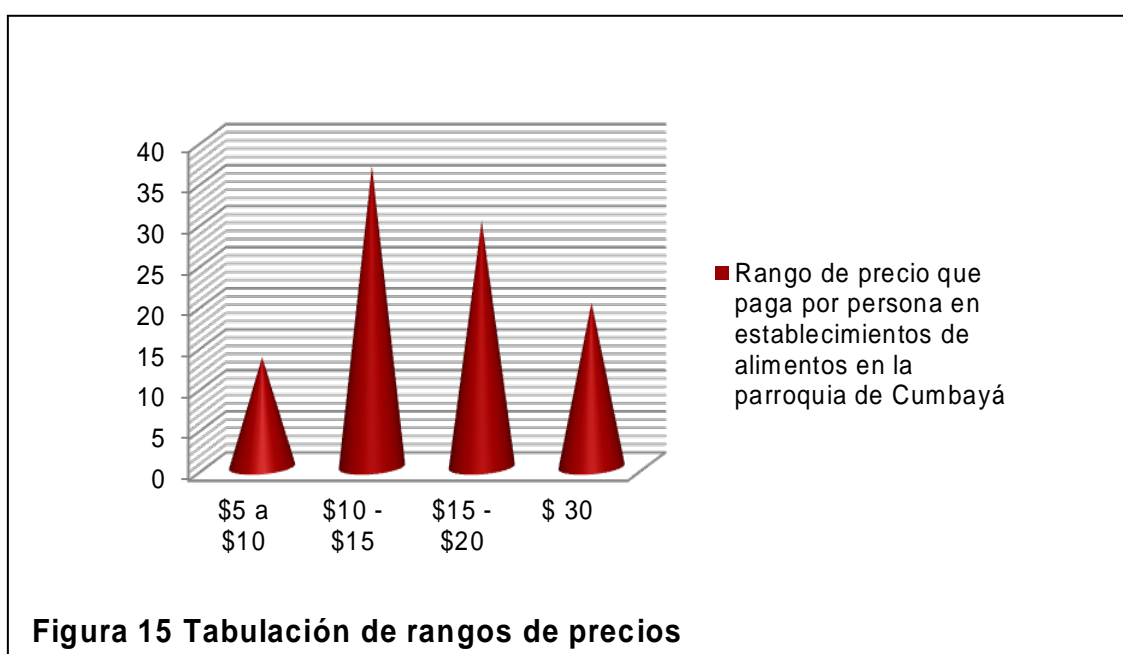
De estos potenciales clientes un 43% frecuenta establecimientos con una o dos personas más, un 40% con 3 o 4 personas y solo un 17% los visita con más de 5 personas.



Se obtuvo también como resultado que un 73% de la población encuestada sí frecuenta establecimientos de comida italiana y los lugares más concurridos en la parroquia son: La Briciola, Pizza Rodante y Ewe en aquel orden.

Siendo uno de los temas más importantes en este proyecto, la preferencia de la gente sobre la comida típica ecuatoriana es del 93%, de los cuales el 60% prefiere El Palacio de la fritada como restaurante de este tipo de comida.

Los siguientes datos reflejan que de esta población evaluada, un 37% tiende a gastar de diez a quince dólares por persona en cada consumo en la parroquia; seguido con un 30% y 20% a los rangos de \$15 a \$20 y \$20 respectivamente.



Otro aspecto de alto impacto para esta dinámica de negocio es evaluar las características de mayor importancia para los consumidores. Según los datos obtenidos un 53% de los encuestados revela que una buena atención es un factor clave para la selección de establecimientos en el sector y un 33% piensa que el Ambiente del establecimiento es el componente que define su asistencia.

Esta investigación ha demostrado que un 80% de las personas evaluadas estaría interesada en conocer un restaurante de cocina fusión de estilo ecuatoriano – italiano y que preferirían las pastas como preparación básica

italiana de mayor aceptación y en un porcentaje igualitario los ceviches y la fritada como platos preferidos de la cocina tradicional del país.

5 Capítulo V - Plan de Marketing

5.1 Segmentación

Este proceso de segmentación gira en torno a las diferentes necesidades de los consumidores. Para diseñar y planificar una estrategia de marketing se debe conocer estas necesidades del mercado específico que permita adecuar todos los procesos y tener el mayor impacto posible sobre los consumidores potenciales. (García, sf).

En el presente proyecto se ha aplicado la técnica de segmentación indiferenciada la que determina varios grupos de compradores con una única oferta comercial. (García, sf). Se enfoca hacia la población económicamente activa de nacionalidad ecuatoriana residentes en la parroquia de Cumbayá y de la ciudad de Quito que acuden constantemente a esta ubicación geográfica comprendidos entre 24 y 50 años de edad con un nivel económico medio y medio alto y una estructura familiar con o sin hijos.

5.2 Producto

Todas las preparaciones del restaurante serán elaboradas a partir de materias primas de la mejor calidad así como se tratará de utilizar la mayor cantidad de ingredientes orgánicos. Este aspecto tiene un valor agregado ya que se negocia directamente con los productores locales fomentando la sustentabilidad geográfica y genera mayores recursos en el sector. La clave de este factor diferencial es saber comunicárselo hacia los clientes. Ingredientes frescos, provistos por agricultores del sector, cultivados de manera orgánica y usados para elaborar platos tradicionales de la historia hogareña de este país de manera contemporánea en un ambiente de confort e íntimo es la imagen y la experiencia que se desea brindar.

5.3 Marca



“ECU AL DENTE” es el nombre comercial del restaurante. Esto significa Ecuador en su punto y refleja los dos estilos de comida a servir.

Su logo elaborado con líneas suaves (curvas), genera la sensación de calidez, agilidad y flexibilidad que el restaurante quiere comunicar.

Tiene elementos con significado como:

- Dos estrellas: denota las dos principales preparaciones básicas que serán servidas, las pizzas y las pastas.
- Torre de Piazza: torre ubicada en Italia conocida en todo el mundo por su estructura inclinada.
- Monumento de la Mitad del Mundo: simbología de la cocina ecuatoriana que se elaborará.
- Contorno: colores de las banderas de Ecuador e Italia que se fusionan a través del color rojo.

- Colores corporativos: Café, verde y amarillo. Todos estos son colores cálidos usados para denotar confort y relajación en establecimientos de alimentos y bebidas.

5.4 Servicio

Se manejará un servicio de tipo Americano. Este es un servicio sencillo en el cual se elaboran y emplatán los alimentos en la cocina. Se sirven los platos por el lado derecho y se retiran por el mismo lado. Se gira en sentido horario y denota un tipo de servicio informal pero sin errores.

5.5 Estrategias de Marketing

Según Munuera, Escudero, Munuera y Rodríguez (2007) las estrategias de marketing son el conjunto de acciones de comunicación direccionadas a obtener ventajas competitivas que proporcionen sostenibilidad frente a los competidores mediante la interacción de recursos, capacidades y el entorno de la empresa. Se emplearán estrategias de precios, producto, distribución y comunicación.

5.5.1 Estrategia de Precio

Los precios de venta al público de las preparaciones a servirse están basados en los costos de los mismos, incluyendo el porcentaje de mano de obra y costos fijos en cada preparación. Asimismo, estos precios están analizados para ser competitivos frente a los demás establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen productos similares. Se aplicará la estrategia de tener productos similares a menor precio debido a que “Ecu al dente” no es todavía una marca posicionada en la mente del consumidor del mercado meta.

5.5.2 Estrategia de Distribución

Las preparaciones de “Ecu al dente” serán servidas únicamente en el restaurante, es decir que su distribución será exclusiva. Sin embargo, se usarán estrategias de pull mediante promociones. Además se trabajará con empresas tercerizadoras de servicios de delivery como es Menú express y se tendrá alcance a través de la página Adomicilio-Ya.com.

5.5.3 Estrategia de Producto

Para consolidar el concepto del restaurante se seleccionó la estrategia de perfeccionamiento del producto y la de innovación de los mismos. Es decir, a partir de cada receta, recibir una retroalimentación de los clientes que permiten corregir cualquier tipo de mala sensación de los productos o preparaciones servidas. Asimismo, estar en constante innovación de recetas bajo el conocimiento y la experiencia del Chef, los comentarios y peticiones del cliente y las observaciones y análisis del gerente general.

5.5.4 Estrategias de Comunicación

Para comunicar de una manera amplia al mercado correcto se utilizará dos medios de comunicación y publicidad especializados que son el uso y manejo correcto de redes sociales y la publicidad boca a boca.

Dentro del uso y manejo de redes sociales, se contratará a la empresa Grupo 3,1416 propietaria de la página “I Love Cumbayork” que se encargará de posteos en dicha comunidad virtual de Facebook con un alcance orgánico de treinta mil personas del sector y la empresa LOG IN MKT Digital los cuales se encargarán del diseño de artes, publicaciones, página web, twitter e instagram propias del restaurante.

6 Capítulo VI - Plan Legal

6.1 Forma Jurídica

- El establecimiento de nombre comercial “Ecu al dente” será legalmente registrado bajo una persona natural a nombre de Pasquel Racines Diego Patricio con número de RUC 1715751333001. Su actividad económica principal registrada en el servicio de rentas internas (S.R.I.) será: Ventas de comidas y bebidas en restaurantes para su consumo inmediato. Las obligaciones legales a cumplir en el sistema tributario será la declaración mensual de Impuesto al Valor Agregado (I.V.A).

- Para la obtención del R.U.C. se deberán presentar los siguientes documentos:
 - Copia de Cédula del representante legal.
 - Copia de una planilla de servicio básico del domicilio.
 - Contrato de arrendamiento del local o carta de cesión gratuita de derechos sobre el bien inmueble.

6.2 Obligaciones estatales

- Registro de celebración de contratación y terminación de contratos ante el Ministerio de Relaciones laborales con sus respectivos pagos de acuerdo al mismo ente regulador.
 - Anexo N°2: copia de contrato legalizado por el M.R.L.
 - Anexo N°3: copia de celebración de actas de finiquito laboral.
- Afiliaciones oportunas de trabajadores exponiendo al representante legal como patrono.
- Pago de aseguramiento social y bonificaciones decimales de ley.

6.3 Permisos Municipales para ejercicio de actividades económicas:

- Pago de la patente municipal de acuerdo a la actividad económica registrada.
- Pago del impuesto predial sobre el local en arrendamiento.
- Obtención de número de predio para licencia simplificada de funcionamiento.
- Pago a la Agencia Reguladora de Control Sanitario y Saneamiento ARCSA para revisión de condiciones óptimas de trabajo de acuerdo a la actividad económica registrada.
- Revisión eléctrica, de gas y aforo por parte del Benemérito Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito.
- Pago extraordinario al Ministerio de Turismo para obtención de certificación de establecimiento de calidad Q.

7 Capítulo VII - Plan Financiero

Véase en el Anexo N°4

8 Capítulo VIII - Conclusiones y Recomendaciones

8.1 Conclusión

- De acuerdo a los estados financieros proyectados, el plan de negocio para la implementación de un restaurante de cocina fusión es un proyecto viable. Considerando que el préstamo se paga a partir del segundo año y que el financiamiento es elevado para los gastos, la rentabilidad en condiciones medias de funcionamiento son suficientes para cubrir todos los gastos y obtener los beneficios.
- De acuerdo a la investigación de mercado realizada en el proyecto, un 80% de personas evaluadas estarían interesadas en probar este tipo de comida.
- Se ha evidenciado que de acuerdo al mercado donde se encontrará el negocio, el mercado meta familiar con o sin hijos sigue siendo el nicho adecuado para la implementación de este proyecto.
- De acuerdo a las proyecciones basadas en números reales, la rentabilidad financiera del primer año de funcionamiento es de \$16644,08 dólares. Para un segundo año de funcionamiento se espera un 12% de decrecimiento y es debido al pago del préstamo para implementación del restaurante. A partir del segundo semestre del tercer año de funcionamiento en el cual se finaliza de pagar la deuda de inversión, comienza a existir mayor beneficio lo que resulta en una rentabilidad neta en el tercer año de \$37849,73. Existe un crecimiento estable para los siguientes años considerando el incremento del inventario de recursos humanos y las adecuaciones necesarias para mantener una buena calidad y presentación del local.

8.2 Recomendaciones

- Para la implementación de este proyecto es indispensable realizar el préstamo con un año de gracias y sin intereses sobre el valor para obtener mayor beneficio económico.
- Se recomienda elaborar un presupuesto anual con costos de mantenimientos e inversión en nuevas tecnologías.
- Mantener siempre altos estándares de calidad operativos y constantes capacitaciones para lograr de mejor manera el objetivo.
- Mantener siempre la unidad de investigación y desarrollo para mantenerse siempre como pioneros en innovación.
- Tener la capacidad de adaptarse a las exigencias del mercado para mantener una constante de ventas.

8.3 Referencias

- Alberti, M. (1996). *Cocinas del mundo Italia*. León, España: Editorial Everest S.A.
- Arteaga, M y Vicuña, P. (2012). La cocina fusión: antecedentes y nuevas propuestas en 8 recetas aplicada en la cocina italo-ecuatoriano. Trabajo de pregrado, licenciatura en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas, Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.
- Betech, E. (2008). ¿Qué hay de comer hoy?. *Entrepreneur México*, 16 (7), 46-49.
- Durán, C. (2008). *El restaurante como empresa*. México: Trillas S.A.
- El Comercio. (24 de Julio del 2013). *¿La cocina fusión es una invención reciente?*. El Comercio, Perú.
- Ferrán, Y. (s.f.). <<*Cocina fusión*>> *el sabor de la postmodernidad*. Excelencias Magazines. Recuperado el 28 de Septiembre del 2014 de <http://www.revistasexcelencias.com/excelencias-gourmet/excelencias-gourmet/cocinas-del-mundo/%C2%ABcocina-fusion%C2%BB-el-sabor-de-la-postmoderni>
- Fine dinning lovers. (2014). "8 food trends and 8 food fusions coming in 2014". Recuperado el 28 de Septiembre del 2014 de <https://www.finedininglovers.com/blog/news-trends/food-trends-2014/>
- Flores, Y. (2007). *Tendencias gastronómicas de vanguardia*. Recuperado el 28 de Septiembre del 2014 de <http://style.shockvisual.net/tendencias-gastronomicas-de-vanguardia/>
- Gallardo, C. (2013). *El sabor de mi Ecuador: respeto-producto-talento*. Quito, Ecuador: Ediecuatorial.
- Gallardo, C. (2011). *Fiestas y sabores del Ecuador*. Quito, Ecuador: Ediecuatorial.
- García, M. (sf) *Manual de Marketing*. Madrid, España: ESIC Editorial.

- Gass, Y y Garduño, M. (2002, 01 de febrero). *Se funde el mundo en la cocina*. Ciudad de México, México: Grupo Reforma.
- Geiling, N. (24 de Julio del 2013). *Sorry, Wolfgang, fusion foods have been with us for centuries*. Recuperado el 28 de Septiembre del 2014 de <http://www.smithsonianmag.com/arts-culture/sorry-wolfgang-fusion-foods-have-been-with-us-for-centuries-17238814/>
- Gularte, H. (2009). *Áreas gastronómicas : la gastronomía del siglo XXI : una visión técnica del nuevo escenario comercial*. Buenos Aires, Argentina: Nobuko.
- Ibáñez, M. (Octubre, 2013). *Restaurantes del mundo 2013*. Revista In-Lan, 52-78.
- Jordá, F. (Septiembre, 2014). *Cocina Globalizada*. Revista Alaire. España, 52-53.
- Kotler, P y Armstrong, G. (2012). *Marketing*. México: Pearson Educación.
- Laudan, R. (2013). *Cuisine & Empire: Cooking in world history*. California, Estados Unidos: University of California Press.
- López, N. (2003). *Marketing en restauración*. Madrid, España: Síntesis.
- Luján, N (1997). *Historia de la gastronomía*. España: Ediciones Folio S.A.
- Martín, A.(ed). (2009). *Italia, cocina a ritmo de música*. Barcelona, España: Equipo de Edición S.A.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito, Ecuador: AI DIGITAL.
- Munuera, J y Escudero, I.(2007). *Estrategias de Marketing*. Madrid, España: ESIC Editorial.
- Pepe, A. (28 de Abril del 2012). *La cocina fusión*. Maracaibo, Venezuela. Recuperado el 28 de Septiembre del 2014 de <http://historiagastronomia.blogia.com/2012/042801-la-cocina-fusion.php>
- Pérez, V. (2013). *Cocina creativa o de autor*. Madrid, España: Ediciones Paraninfo S.A.

- Portafolio.co. (2007). La cocina fusión tiene una larga historia Ya los romanos, griegos y egipcios buscaban especies en la India para mezclar; más que un 'boom' es la unión de culturas en un plato. Colombia, El Tiempo.
- Reforma. (2002). Qué es cocina fusión? Ciudad de México, México: Grupo Reforma.
- Rodriguez, G. (2012). Proyecto de pre factibilidad para la creación de un restaurante fusión de cocina México - ecuatoriana, en la ciudad de Quito. Trabajo de pregrado, ingeniería comercial, Escuela politécnica del Ejercito, Quito, Ecuador.
- Sabores. (s.f.). La cocina de fusión, en la variedad está el gusto. Argentina, Revista Mistura.
- Sagastume, B. (2008). *Tendencias*. España: Ediciones IDEA.
- Santamaria, S. (2004). *El restaurante*. Coruña, España: Everest.
- Suárez, M y Saldaña A. (2013). Cocina de autor: elaboración de veinticuatro platos en base a la mashua. melloco y oca. Trabajo de pregrado, licenciatura en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas, Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.
- Teubner, C y Leng, T. (2001). *El gran libro de la pasta*. León, España: Editorial Everest S.A.

Anexos



Entradas

Al ajillo; ensalada de rúcula, camarones al ajillo, aguacate fresco, espuma de limón y cubos crocantes de verde.

\$6,99

Bruschettas; higos frescos, queso fresco, reducción de vinagre balsámico, pan de chía y bero.

\$6,50

Capresse; Queso mozzarella fior di latte, tomate riñón, reducción de vinagre balsámico, aceite de albahaca y croutones de albahaca y ajo.

\$6,99

Berenjena ripieni; berenjena apanada frita rellena de tomate riñón, albahaca, quinua, café, ralladura de limón gratinada con queso parmesano.

\$6,50

Ecu al dente

Pizzas

Guineapizza; pizza de papa, salsa de maní, carne de cuy mechado, aguacate y ají criollo.

\$9.50

Piggypizza; pizza de papa, carne de cerdo tipo fritada, choclo, maduro, queso y encurtido nacional.

\$7.80

De la esquina; pizza de quinua, pernil ecuatoriano, rodajas de camote glaseado, encurtido picante, cilantro y queso mozzarella y parmesano.

\$6.50

Veggiepizza; Pizza de quinua, salsa pesto, berenjena, chocho, champiñón, choclo dulce y pimiento rojo morrón.

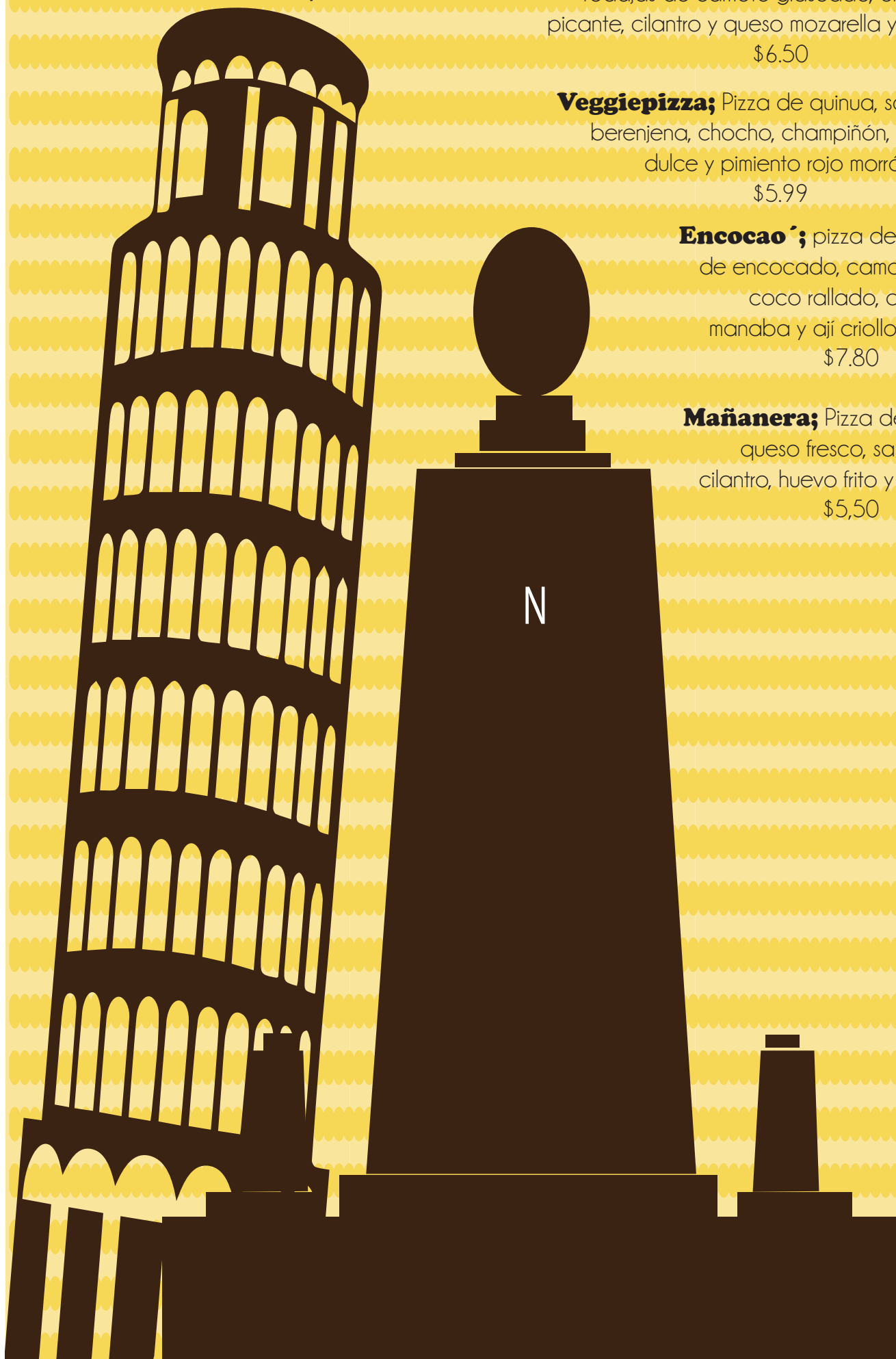
\$5.99

Encocao ; pizza de verde, salsa de encocado, camarón al grill, coco rallado, queso manaba y ají criollo en polvo.

\$7.80

Mañanera; Pizza de verde con queso fresco, salsa de cilantro, huevo frito y chicharrón.

\$5,50





Pastas

Porteño; raviolis de amaranto rellenos de concha, salsa de ceviche, polvo de canguil, crocante de verde y espuma de limón.
\$9,99

Del mar; agnelottis de amaranto relleno con camarón, pulpo y concha, en salsa de Viché ecuatoriano.
\$9,20

Páramo; lengua de res glaseada en miel de mishke, papardelle de maíz morado en salsa de maní y aji.
\$9,80

Al mercado; tagliatelle de maíz morado, corvina en costra de cilantro y maní, tomate confitado y crocante de cebolla.
\$9,99

Sureña; gnoccis de yuca con Cecina lojana, aire de achiote, espuma de queso manaba, salsa de encurtido tradicional.
\$10,60

Desde el río; gnoccis de yuca con trucha en aceite de aguacate y palmito cocido al vapor en hoja de bijau y encurtido tradicional.
\$11,50

Postres

PannaCotta; tradicional con compota de maracuyá y nibs de cacao.
\$5,60

Tiramisú de higos con cremoso de queso ricotta y miga de pistacho.
\$4,20

Trilogía de Cannolis rellenos de crema de zanahoria y zuquini; uvilla, frambuesa y mortiño; y queso crema, banano y confit de aji dulce.
\$6,00

**Ecu
al
dente**

Ecu al dente

Bebidas

Café Espresso	\$2,40
Café Espresso doble	\$2,90
Café Americano	\$3,00
Café Americano doble	\$3,20
Capuccino	\$3,00
Mocaccino	\$3,00
Agua aromática	\$2,00
Infusión de frutas	\$3,00
Jugos Naturales	\$3,00
Gaseosas	\$3,00

Cocteles especiales

Carnesí, delicioso jugo de uva perfumado con hierbabuena y un toque de Campari.
\$10,00

Michonelo, refrescante bebida de cerveza con limoncello.
\$11,00

Strega Morada, deliciosa tradición de la colada morada fría junto al licor emblemático especiado: Strega.
\$11,99

Maracafé, delicioso café expresso doble enfriado con helos de maracuyá, endulzado con reducción de maracuyá y whisky.
\$10,99

CHAUPI ESTANCIA WINERY \$37.00

- Chaupi Estancia Pinot Noir
- Chaupi Estancia Alyce Meritage Reserva
- Chaupi Estancia Palomino Fino

DOS HEMISFERIOS \$45.00

- Dos Hemisferios Paradoja Cabernet Sauvignon-Malbec
- Dos Hemisferios Travesía Cabernet Sauvignon
- Dos Hemisferios Bruma Cabernet/Pinot/Merlot/Syrah

MININI \$139.99

- Minini Pinot Grigio Delle Venezie
- Minini Valpolicella DOC
- Minini Primitivo Puglia IGT Terre Avare
- Minini Corte del Mori Sicilia Rosso Et Blu
- Amarone Della Valpolicella Classico
- Brunello Di Montalcino

LAMBRUSCO (Espumantes) \$55.00

- Lambrusco Bianco
- Lambrusco Rosato
- Lambrusco Rosso

SAN GIMIGNANO \$52.00

- San Gimignano Roble Malbec
- San Gimignano Roble Syrah

LUCA \$75.00

- Nico by Luca Malbec
- Luca beso de Dante
- Luca Syrah
- Luca Pinot Noir

ZUCCARDI \$42.00

- Zuccardi Q Malbec
- Zuccardi Q Tempranillo
- Zuccardi Q Chardonnay
- Zuccardi Malamado



CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO CON PERÍODO DE PRUEBA

En la ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año _____, comparecen, por una parte, la Sociedad Salesiana de Ibarra, debidamente representada por _____ (**nombre del representante legal**) en calidad de EMPLEADOR; y por otra parte, el/la señor(a/ita) _____ (**Escriba el nombre del TRABAJADOR**), portador de la cédula de ciudadanía N° _____ (**Escriba el número de cédula de ciudadanía del TRABAJADOR**) en calidad de TRABAJADOR. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de _____ (**ciudad de domicilio de las partes**) y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar este **CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO** con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas:

Al EMPLEADOR y TRABAJADOR en adelante se los denominará conjuntamente como "Partes" e individualmente como "Parte".

PRIMERA.- ANTECEDENTES:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de un _____ (**ingresar cargo requerido**).

SEGUNDA.- OBJETO DEL CONTRATO:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades contrata al TRABAJADOR en calidad de _____ (**Ingresar cargo del TRABAJADOR**). Revisados los antecedentes de _____ (**Escriba los nombres completos del TRABAJADOR**), 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.

EL TRABAJADOR, en su calidad de docente se compromete a desarrollar el programa respectivo para el año lectivo, así como a corregir pruebas, exámenes y trabajos especiales de los estudiantes, procurando dar a sus clases el mayor interés y objetividad posible, de acuerdo al espíritu del Plantel y utilizando todos los métodos aconsejados por la Pedagogía Salesiana, en orden de obtener el máximo rendimiento en el aprendizaje de los estudiantes, colaborando al mismo tiempo, en la formación integral que el establecimiento pretende lograr en los estudiantes.

Al mismo tiempo, se compromete a cumplir y sujetarse a las normas, procedimientos, reglamentos, horarios y demás disposiciones laborales vigentes e instrucciones impartidas por las Autoridades del Plantel así como a cumplir todas las obligaciones contenidas en las Leyes, Reglamentos y Resoluciones de Educación, Reglamento Interno de Trabajo y Reglamento Interno del Plantel.

TERCERA.- JORNADA Y HORARIO DE TRABAJO:

EL TRABAJADOR cumplirá sus labores en la jornada ordinaria máxima, establecida en el artículo 47 del Código de Trabajo, de lunes a viernes en el horario de _____ (**detalle las horas de la jornada de trabajo**), con descanso de _____ (**detalle la hora de descanso, ejemplo: una hora para el almuerzo**), de acuerdo al artículo 57 del mismo cuerpo legal, y al Distributivo Individual del respectivo año lectivo, el mismo que declara conocerlo y aceptarlo.

Las Partes podrán convenir que el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual se aplicará las disposiciones establecidas en el artículo 55 de este mismo Código.

El horario de labores podrá ser modificado por el empleador cuando lo estime conveniente y acorde a las necesidades y a las actividades de la empresa, siempre y cuando dichos cambios sean comunicados con la debida anticipación, conforme el artículo 63 del Código del Trabajo.

Los sábados y domingos serán días de descanso forzoso, según lo establece el artículo 50 del Código de la materia.

CUARTA.- REMUNERACIÓN:

El Empleador, de acuerdo a los artículos 80 y 83 del Código de Trabajo, cancelará por concepto de remuneración a favor del trabajador la suma de _____ (**colocar la cantidad que será la remuneración en letras y números, ejemplo: SEISCIENTOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, USD 600,00**), mediante _____ (**detallar la forma de pago, ejemplo: acreditación a la cuenta bancaria del trabajador, efectivo, cheque**).

Además, el Empleador cancelará los demás beneficios sociales establecidos en los artículos 111 y 113 del Código de Trabajo, conforme el Acuerdo Ministerial No. 0046 del Ministerio de Relaciones Laborales. Asimismo, el Empleador reconocerá los recargos correspondientes por concepto de horas suplementarias o extraordinarias, de acuerdo a los artículos 49 y 55 del Código de Trabajo, siempre que hayan sido autorizados previamente y por escrito.

QUINTA.- PLAZO DEL CONTRATO:

El presente Contrato, tendrá un plazo de un año, de acuerdo al artículo 14 del Código de Trabajo. De conformidad con el artículo 15 de la misma Ley, las partes acuerdan un período de prueba de noventa días contados desde la fecha de su suscripción, dentro del cual, cualquiera de las partes podrá darlo por terminado libremente, sin necesidad de ningún aviso previo y sin indemnización. Una vez vencido el período de prueba sin que ninguna de las partes haya manifestado su voluntad de terminar la relación laboral, el contrato se entenderá prorrogado por el tiempo que faltare para completar el plazo del contrato.

Cumplido el plazo, se deberá proceder de acuerdo a lo establecido en los artículos 184 y 624 del Código del Trabajo, de no proceder, el contrato se entenderá de plazo indefinido.

Este contrato será susceptible de terminación por las cláusulas del artículo 169 del Código del Trabajo.

SEXTA.- LUGAR DE TRABAJO:

El TRABAJADOR desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en _____ (**Escriba la dirección de la compañía**), en la ciudad de _____ (**Ingresar la ciudad**), provincia de _____ (**Ingresar Provincia y barrio**) para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES Y EMPLEADORES:

En lo que respecta a las obligaciones, derechos 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.

OCTAVA.- LEGISLACIÓN APLICABLE:

En todo lo no previsto en este Contrato, las partes se sujetan al Código del Trabajo.

NOVENA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA:

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

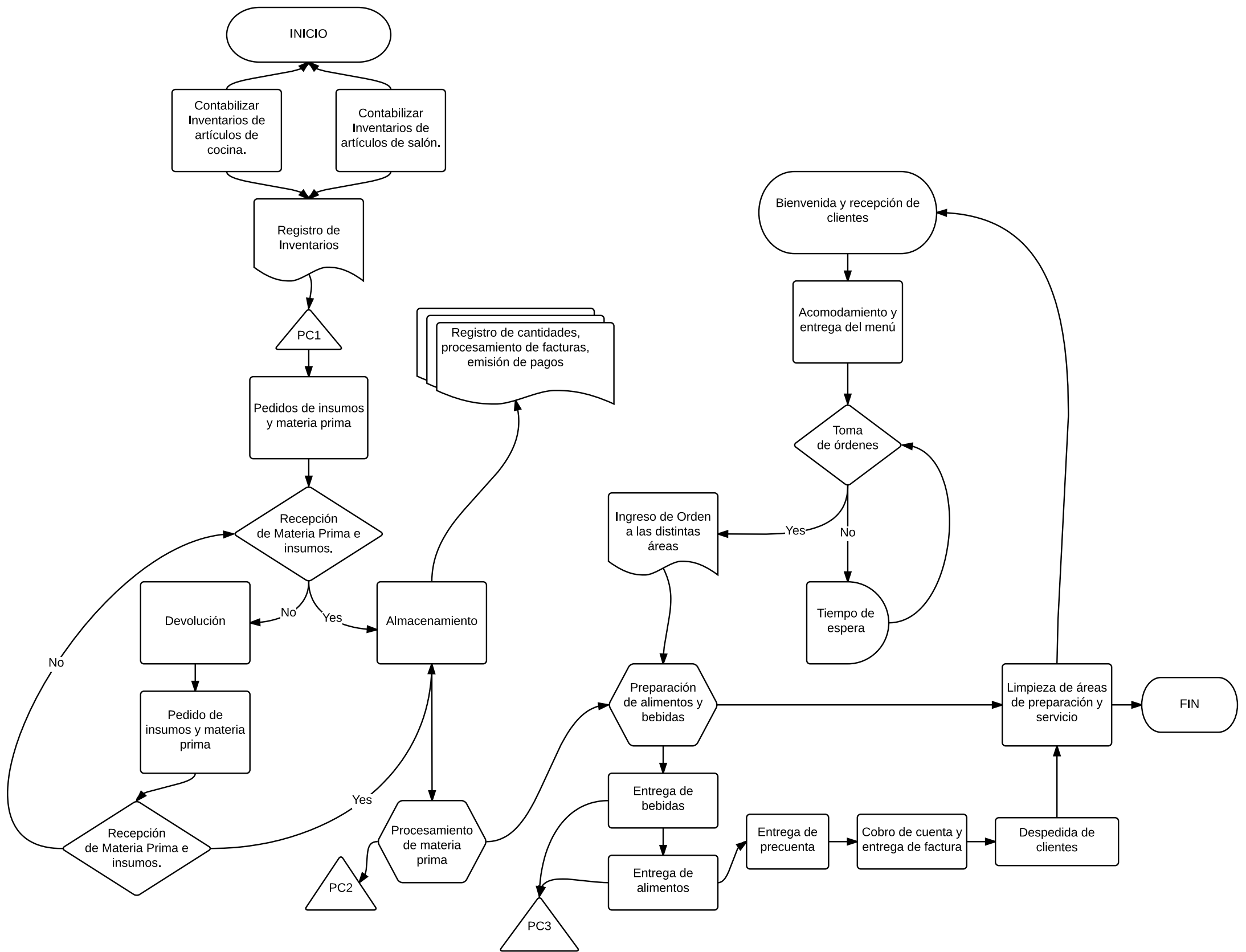
DÉCIMA.- SUSCRIPCIÓN:

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado, firman este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor.

Suscrito en la ciudad de _____ (**Escriba la ciudad**), el día _____ del mes de _____ del año _____.

EL EMPLEADOR

EL TRABAJADOR



TICKET PROMEDIO & UTILIDAD

RUBRO DE COSTOS	COSTOS TOTALES MENSUALES MAXIMOS	CAPACIDAD INSTALADA	Costo de Rubro por PAX		BEBIDAS	ALIMENTOS
					30%	70%
MP	\$ 6.983,24	604,2	\$ 11,56	\$ 3,47	\$ 8,09	
OC-CF	\$ 4.164,83		\$ 6,89	\$ 2,07	\$ 4,83	
MANO DE OBRA	\$ 4.215,86		\$ 6,98	\$ 2,09	\$ 4,88	
GASTO TOTAL MENSUAL	\$ 15.363,92		\$ 25,43	\$ 7,63	\$ 17,80	

TICKET PROMEDIO											PROBABLES ESCENARIOS DE TICKET PROMEDIO					Promedio de Escenarios Posibles 1-2-3-4-5 TICKET PROMEDIO
Secciones del Menú	Platos & Bebidas	MP	CF	MO	COSTO TOTAL X PRODUCTO	Utilidad	% Utilidad	Precio sin IVA	Precio \$ con IVA	Promedio x Sección	1 + (A) Bebida x 1 + (B) Entrada x 1 + (C) Plato Fuerte x 1 + (D) Postre x 1	2 + (A) Bebida x 2 + (B) Entrada + (C) Pizza x 1	3 + (A) Coctel x 1 + (B) Principal x 1 + (D) Postre x 1	4 Vino x 0,25 + Entrada x 1 + Principal x 1	5 Bebida x 2 + Entrada x 2 + Pizza x 1 + Postre x 2 + Vino x 1	
A	Bebidas Soft	Gaseosa	\$ 0,86	29%	\$ 0,69	23%	\$ 0,70	23%	\$ 2,24	\$ 0,44	16%	\$ 2,68	\$ 3,00			
		Naranja, banana y vainilla	\$ 0,62	21%	\$ 0,69	23%	\$ 0,70	23%	\$ 2,00	\$ 0,68	25%	\$ 2,68	\$ 3,00			
		Mango, Limón y hierbabuena	\$ 0,56	19%	\$ 0,69	23%	\$ 0,70	23%	\$ 1,95	\$ 0,73	27%	\$ 2,68	\$ 3,00			
		Papaya, piña y Frutilla	\$ 0,30	10%	\$ 0,69	23%	\$ 0,70	23%	\$ 1,69	\$ 0,99	37%	\$ 2,68	\$ 3,00			
		Café Espresso	\$ 0,37	15%	\$ 0,69	29%	\$ 0,70	29%	\$ 1,75	\$ 0,39	18%	\$ 2,14	\$ 2,40			
		Café Espresso Doble	\$ 0,73	25%	\$ 0,69	24%	\$ 0,70	24%	\$ 2,11	\$ 0,48	18%	\$ 2,59	\$ 2,90			
		Café Americana	\$ 0,37	15%	\$ 0,69	29%	\$ 0,70	29%	\$ 1,75	\$ 0,39	18%	\$ 2,14	\$ 2,40			
		Café Americana Doble	\$ 0,73	25%	\$ 0,69	24%	\$ 0,70	24%	\$ 2,11	\$ 0,48	18%	\$ 2,59	\$ 2,90			
		Café Capuccino	\$ 0,41	14%	\$ 0,69	23%	\$ 0,70	23%	\$ 1,80	\$ 0,88	33%	\$ 2,68	\$ 3,00			
		Café Mocaccino	\$ 0,65	20%	\$ 0,69	22%	\$ 0,70	22%	\$ 2,03	\$ 0,82	29%	\$ 2,86	\$ 3,20			
		Agua Aromática	\$ 0,05	2%	\$ 0,69	34%	\$ 0,70	35%	\$ 1,43	\$ 0,35	20%	\$ 1,79	\$ 2,00			
		Infusión de frutas	\$ 0,76	25%	\$ 0,69	23%	\$ 0,70	23%	\$ 2,14	\$ 0,53	20%	\$ 2,68	\$ 3,00			
Jugo de Fruta	\$ 0,42	14%	\$ 0,69	23%	\$ 0,70	23%	\$ 1,81	\$ 0,87	33%	\$ 2,68	\$ 3,00					
B	Entradas	Al ajillo	\$ 2,72	39%	\$ 0,73	10%	\$ 0,72	10%	\$ 4,17	\$ 2,07	33%	\$ 6,24	\$ 6,99			
		Bruschettas	\$ 1,91	29%	\$ 0,73	11%	\$ 0,72	11%	\$ 3,36	\$ 2,44	42%	\$ 5,80	\$ 6,50			
		Capresse	\$ 2,33	33%	\$ 0,73	10%	\$ 0,72	10%	\$ 3,78	\$ 2,46	39%	\$ 6,24	\$ 6,99			
B	Pizzas	Berenjena ripieni	\$ 1,94	30%	\$ 0,73	11%	\$ 0,72	11%	\$ 3,39	\$ 2,41	42%	\$ 5,80	\$ 6,50			
		Guineapizza	\$ 4,02	42%	\$ 0,98	10%	\$ 0,97	10%	\$ 5,97	\$ 2,52	30%	\$ 8,48	\$ 9,50			
		PiggyPizza	\$ 2,48	32%	\$ 0,98	13%	\$ 0,97	12%	\$ 4,43	\$ 2,54	36%	\$ 6,96	\$ 7,80			
		De la Esquina	\$ 2,08	32%	\$ 0,98	15%	\$ 0,97	15%	\$ 4,02	\$ 1,79	31%	\$ 5,80	\$ 6,50			
		Veggie Pizza	\$ 1,31	22%	\$ 0,98	16%	\$ 0,97	16%	\$ 3,25	\$ 2,10	39%	\$ 5,35	\$ 5,99			
C	Pastas	Encocao	\$ 2,76	35%	\$ 0,98	13%	\$ 0,97	12%	\$ 4,71	\$ 2,26	32%	\$ 6,96	\$ 7,80			
		Mañanera	\$ 1,48	27%	\$ 0,98	18%	\$ 0,97	18%	\$ 3,42	\$ 1,49	30%	\$ 4,91	\$ 5,50			
		Porteño	\$ 4,16	42%	\$ 0,98	10%	\$ 0,97	10%	\$ 6,10	\$ 2,82	32%	\$ 8,92	\$ 9,99			
		Del Mar	\$ 3,60	39%	\$ 0,98	11%	\$ 0,97	10%	\$ 5,54	\$ 2,67	33%	\$ 8,21	\$ 9,20			
		Páramo	\$ 3,77	38%	\$ 0,98	10%	\$ 0,97	10%	\$ 5,71	\$ 3,04	35%	\$ 8,75	\$ 9,80			
		Al mercado	\$ 4,22	42%	\$ 0,98	10%	\$ 0,97	10%	\$ 6,16	\$ 2,76	31%	\$ 8,92	\$ 9,99			
		Sureña	\$ 4,46	42%	\$ 0,98	9%	\$ 0,97	9%	\$ 6,41	\$ 3,06	32%	\$ 9,46	\$ 10,60			
D	Postres	Desde el río	\$ 5,15	45%	\$ 0,98	8%	\$ 0,97	8%	\$ 7,09	\$ 3,18	31%	\$ 10,27	\$ 11,50			
		Tiramisu de higos con cremoso de ricotta	\$ 2,05	37%	\$ 0,73	13%	\$ 0,72	13%	\$ 3,50	\$ 1,50	30%	\$ 5,00	\$ 5,60			
		Panna Cotta con macarony y café	\$ 0,87	21%	\$ 0,73	17%	\$ 0,72	17%	\$ 2,32	\$ 1,43	38%	\$ 3,75	\$ 4,20			
E	Bebidas Alcohólicas	Trilogía de Cannolis	\$ 2,15	36%	\$ 0,73	12%	\$ 0,72	12%	\$ 3,61	\$ 1,75	33%	\$ 5,36	\$ 6,00			
		Maracafé	\$ 2,78	28%	\$ 0,69	7%	\$ 0,70	7%	\$ 4,17	\$ 4,76	53%	\$ 8,93	\$ 10,00			
		Michonelo	\$ 3,46	31%	\$ 0,69	6%	\$ 0,70	6%	\$ 4,85	\$ 4,97	51%	\$ 9,82	\$ 11,00			
		StregaMorada	\$ 4,08	34%	\$ 0,69	6%	\$ 0,70	6%	\$ 5,46	\$ 5,24	49%	\$ 10,71	\$ 11,99			
		Carmesi	\$ 3,70	34%	\$ 0,69	6%	\$ 0,70	6%	\$ 5,08	\$ 4,73	48%	\$ 9,81	\$ 10,99			
		Mojito	\$ 1,33	17%	\$ 0,69	9%	\$ 0,70	9%	\$ 2,72	\$ 4,42	62%	\$ 7,13	\$ 7,99			
		Cuba Libre	\$ 1,27	17%	\$ 0,69	9%	\$ 0,70	9%	\$ 2,65	\$ 4,04	60%	\$ 6,70	\$ 7,50			
		Manhattan	\$ 3,04	30%	\$ 0,69	7%	\$ 0,70	7%	\$ 4,43	\$ 4,49	50%	\$ 8,92	\$ 9,99			
		Gin tonic	\$ 1,60	20%	\$ 0,69	9%	\$ 0,70	9%	\$ 2,99	\$ 4,15	58%	\$ 7,14	\$ 8,00			
		Padrino	\$ 3,04	30%	\$ 0,69	7%	\$ 0,70	7%	\$ 4,43	\$ 4,49	50%	\$ 8,92	\$ 9,99			
		Screwdriver	\$ 1,76	23%	\$ 0,69	9%	\$ 0,70	9%	\$ 3,15	\$ 3,55	53%	\$ 6,70	\$ 7,50			
		Dry Martini	\$ 2,04	26%	\$ 0,69	9%	\$ 0,70	9%	\$ 3,43	\$ 3,70	52%	\$ 7,13	\$ 7,99			
		Long Island	\$ 2,27	27%	\$ 0,69	8%	\$ 0,70	8%	\$ 3,66	\$ 3,93	52%	\$ 7,59	\$ 8,50			
		Margarita	\$ 2,22	26%	\$ 0,69	8%	\$ 0,70	8%	\$ 3,60	\$ 3,99	53%	\$ 7,59	\$ 8,50			
		Tequila Sunrise	\$ 2,02	22%	\$ 0,69	8%	\$ 0,70	8%	\$ 3,41	\$ 4,63	58%	\$ 8,04	\$ 9,00			
F	Vinos	Chaupi Estancia Winery	\$ 18,07	49%	\$ 0,69	2%	\$ 0,70	2%	\$ 19,45	\$ 13,58	41%	\$ 33,04	\$ 37,00			
		Das Hemisferios	\$ 21,53	48%	\$ 0,69	2%	\$ 0,70	2%	\$ 22,91	\$ 17,26	43%	\$ 40,18	\$ 45,00			
		Minini	\$ 63,10	45%	\$ 0,69	0%	\$ 0,70	0%	\$ 64,49	\$ 60,50	48%	\$ 124,99	\$ 139,99			
		Lambrusco	\$ 27,80	51%	\$ 0,69	1%	\$ 0,70	1%	\$ 29,19	\$ 19,92	41%	\$ 49,11	\$ 55,00			
		San Gimignano	\$ 26,23	50%	\$ 0,69	1%	\$ 0,70	1%	\$ 27,61	\$ 18,82	41%	\$ 46,43	\$ 52,00			
		Luca	\$ 37,73	50%	\$ 0,69	1%	\$ 0,70	1%	\$ 39,11	\$ 27,85	42%	\$ 66,96	\$ 75,00			
		Zuccardi	\$ 20,63	49%	\$ 0,69	2%	\$ 0,70	2%	\$ 22,01	\$ 15,49	41%	\$ 37,50	\$ 42,00			
		Costo Promedio MP	30%	Costo Promedio OC	13%	Costo Promedio MO	13%	Utilidad Promedio	38%							

				PROBABLES ESCENARIOS DE COSTOS PROMEDIO					Promedio de Escenarios de Costos Posibles 1-2-3-4-5 COSTO PROMEDIO			
Secciones del Menú	Platos & Bebidas	COSTO RECETA STANDAR	Promedio x Sección	1 + (A) Bebida x 1 + (B) Entrada x 1 + (C)Plato Fuerte x 1 + (D) Postre x 1	2 + (A) Bebida x 2 + (B) Entrada + (C)Pizza x 1	3 + (A) Coctel x1 + (B) Principal x1 + (D) Postre x1	4 Vino x 0,25 + Entrada x1 + Principal x1	5 Bebida x2 + Entrada x2 + Pizza x1 + Postre x 2 + Vino x1				
A	Bebidas	Gaseosa	\$ 0,86	\$ 0,52								
		Naranja, banano y vainilla	\$ 0,62									
		Mango, Limón y hierbabuena	\$ 0,56									
		Papaya, piña y frutilla	\$ 0,30									
		Café Espresso	\$ 0,37									
		Café Espresso Doble	\$ 0,73									
		Café Americano	\$ 0,37									
		Café Americano Doble	\$ 0,73									
		Café Capuccino	\$ 0,41									
		Café Mocaccino	\$ 0,65									
		Agua Aromática	\$ 0,05									
		Infusión de frutas	\$ 0,76									
		Jugo de Fruta	\$ 0,42									
B	Entradas	Al ajillo	\$ 2,72	\$ 2,23								
		Bruschettas	\$ 1,91									
		Capresse	\$ 2,33									
		Berenejena ripieni	\$ 1,94									
C	Pizzas	Guineapizza	\$ 4,02	\$ 2,36								
		PiggyPizza	\$ 2,48									
		De la Esquina	\$ 2,08									
		Veggie Pizza	\$ 1,31									
		Encocao	\$ 2,76									
Mañanera	\$ 1,48											
C	Platos Fuertes	Porteño	\$ 4,16	\$ 4,23	\$ 8,66	\$ 5,63	\$ 8,39	\$ 14,13	\$ 20,98	\$ 11,56		
		Del Mar	\$ 3,60									
		Páramo	\$ 3,77									
		Al mercado	\$ 4,22									
		Sureña	\$ 4,46									
Desde el río	\$ 5,15											
D	Postres	Trilogía de Cannolis	\$ 2,15	\$ 1,69								
		Trilogía de Cannolis	\$ 2,15									
		Trilogía de Cannolis	\$ 2,15									
	Cocteles	Maracafé	\$ 2,78	\$ 2,47								
		Michonelo	\$ 3,46									
		StregaMorada	\$ 4,08									
		Carmesí	\$ 3,70									
		Mojito	\$ 1,33									
		Cuba Libre	\$ 1,27									
		Manhattan	\$ 3,04									
		Gin tonic	\$ 1,60									
		Padrino	\$ 3,04									
		Screwdriver	\$ 1,76									
		Dry Martini	\$ 2,04									
		Long Island	\$ 2,27									
		Margarita	\$ 2,22									
		Tequila Sunrise	\$ 2,02									
		Vinos	Chaupi Estancia Winery								\$ 18,07	\$ 30,72
			Dos Hemisferios								\$ 21,53	
			Minini								\$ 63,10	
Lambrusco	\$ 27,80											
San Gimignano	\$ 26,23											
Luca	\$ 37,73											
Zuccardi	\$ 20,63											

Nomina Salarial MO

CARGO	NOMINA	(A) JORNADA ORDINARIA 40 Horas semanales, 5 días a la semana, dos días de descanso		(B) HORAS SUPLEMENTARIAS al 50% & al 100% Cuando pasan sus 8 horas de trabajo diarias; con un máximo de 4 horas por día, 12 horas por semana. Hasta las 12h00 de la noche tendrá un recargo del 50% en cada hora suplementaria				(C) JORNADAS NOCTURNAS Jornada entre las 19H00 y las 06H00 del día siguiente podrá durar igual que la jornada diurna. Tendrá un recargo del 25%	
		(A1) Sueldo Bruto Base	(A2) Valor x Hora Ordinaria Jornada de 8 horas (A1 ÷ 30 días ÷ 8 horas)	(B1) Valor \$ Total a pagar x Horas Suplementarias al 50% y 100% (B2xB3 + B4xB5)	(B2) Q Horas Suplementarias (Hasta las 12h00) al 50% extra	(B3) Valor x Hora Suplementaria al 50% extra (A2 x 1,5)	(B5) Valor x Hora Suplementaria al 100% extra (A2 x 2)	(C1) Valor \$ Total a pagar x Horas en Jornada Nocturna al 25% (C2 x C3)	(C2) Q Horas en Jornada Nocturna al 25%
1	Administrador <i>Juan Pérez</i>	\$ 465,00	\$ 1,94	\$ -	0	\$ 2,91	\$ 3,88	\$ 38,75	16
2	Chef <i>Rosa Benaglio</i>	\$ 470,00	\$ 1,96	\$ -	0	\$ 2,94	\$ 3,92	\$ 34,27	14
3	Asistente de Cocina <i>Andrés Guerra</i>	\$ 340,00	\$ 1,42	\$ 25,50	12	\$ 2,13	\$ 2,83	\$ 10,63	6
4	Mesero 1 <i>Camila Córdova</i>	\$ 340,00	\$ 1,42	\$ 17,00	8	\$ 2,13	\$ 2,83	\$ 10,63	6
5	Mesero 2 <i>José Pineda</i>	\$ 340,00	\$ 1,42	\$ 17,00	8	\$ 2,13	\$ 2,83	\$ 10,63	6
6	Mesero 3 <i>Juan Martin Poveda</i>	\$ 340,00	\$ 1,42	\$ -	0	\$ 2,13	\$ 2,83	\$ 10,63	6
7	Polivalente 1 <i>Karina Pilar</i>	\$ 340,00	\$ 1,42	\$ -	0	\$ 2,13	\$ 2,83	\$ 10,63	6
8	Polivalente 2 <i>Alejandro Aguilar</i>	\$ 340,00	\$ 1,42	\$ 25,50	12	\$ 2,13	\$ 2,83	\$ 14,17	8

TOTALES	\$ 2.975,00	\$ 1,03	\$ 85,00	40	\$ 1,55	\$ 2,07	\$ 140,31	68
	Valor Total a Pagar en Sueldos Brutos	Valor promedio Hora Ordinaria	Valor Total a Pagar en Horas	TOTAL Q Horas Suplementarias (Hasta las 12h00)	Valor promedio Hora	Valor promedio Hora Suplementaria	TOTAL a Pagar en Jornadas Nocturnas al 25%	TOTAL Q Horas en Jornada Nocturna al 25%

Horas Extras

Jornada ordinaria o

al 25% el día siguiente, que de hasta 8 horas. 5%	(E) TOTAL SUELDO BRUTO (A1) Sueldo Bruto Base +(B1) H. Suplementarias +(C1) Horas J. Nocturna +(D1) Horas Extras (E) TOTAL SUELDO BRUTO	Sueldo Bruto ÷ 12 Meses	Sueldo Básico ÷ 12 Meses	Sueldo Bruto ÷ 360 días x 15 días	APORTES al IESS Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social			Sueldo Neto		
		DTR Decimo Tercera Remuneración	DCR Decimo Cuarta Remuneración	Vacaciones 15 días al año	9,45% del sueldo Bruto (Paga el Empleado)	11,15% del Sueldo Bruto (Paga el Patrono)	SECAP 0,5% del Sueldo Bruto IECES 0,5% del Sueldo Bruto			
\$ 2,42	\$ 503,75	\$ 41,98	\$ 28,33	\$ 20,99	\$ 47,60	\$ 56,17	\$ 5,04	\$ 656,26	Juan Pérez	Administrador
\$ 2,45	\$ 504,27	\$ 42,02	\$ 28,33	\$ 21,01	\$ 47,65	\$ 56,23	\$ 5,04	\$ 656,91	Rosa Benaglio	Chef
\$ 1,77	\$ 376,13	\$ 31,34	\$ 28,33	\$ 15,67	\$ 35,54	\$ 41,94	\$ 3,76	\$ 497,17	Andrés Guerra	Asistente de Cocina
\$ 1,77	\$ 367,63	\$ 30,64	\$ 28,33	\$ 15,32	\$ 34,74	\$ 40,99	\$ 3,68	\$ 486,58	Camila Córdova	Mesero 1
\$ 1,77	\$ 367,63	\$ 30,64	\$ 28,33	\$ 15,32	\$ 34,74	\$ 40,99	\$ 3,68	\$ 486,58	José Pineda	Mesero 2
\$ 1,77	\$ 350,63	\$ 29,22	\$ 28,33	\$ 14,61	\$ 33,13	\$ 39,09	\$ 3,51	\$ 465,39	Juan Martin Povéda	Mesero 3
\$ 1,77	\$ 350,63	\$ 29,22	\$ 28,33	\$ 14,61	\$ 33,13	\$ 39,09	\$ 3,51	\$ 465,39	Karina Pilar	Polivalente 1
\$ 1,77	\$ 379,67	\$ 31,64	\$ 28,33	\$ 15,82	\$ 35,88	\$ 42,33	\$ 3,80	\$ 501,59	Alejandro Aguilar	Polivalente 2

\$ 1,29	\$ 3.200,31	\$ 266,69	\$ 226,67	\$ 133,35	\$ 302,43	\$ 356,83	\$ 32,00	\$ 4.215,86
Valor promedio Hora en Jornada Nocturna al 25%	TOTAL SUELDO BRUTO NOMINA	\$ 626,71			\$ 691,27			

Previsión Mensual RRHH

Pago Mensual Aportes al IESS

Pago Mensual en Sueldos

\$ 4.215,86

Total Costo Mano Obra

OTROS COSTOS - COSTOS FIJOS

Servicios Basicos	OBSERVACIONES	
Agua	\$ 42,50	Consumo Básico
Luz	\$ 290,00	Consumo Básico
Telefonos & Celulares	\$ 28,00	Linea Fija & Celular - CNT
Gas	\$ 112,00	Bobona de gas 75 lb
Internet	\$ 58,83	Trabajo + Wifi Clientes - Netlife Home
Servicios Complementarios		
Seguridad	\$ 33,50	Contrato Básico de Seguridad - Protective S.A.
Control de Plagas	\$ 50,00	Mantenimiento y Control
Contabilidad	\$ 250,00	Facturación por honorarios contabilidad, contratos, IESS, MRL
Costos Bancarios	\$ 50,00	Retiros, Transferencias, Chequeras, Certificaciones, etc.
Tramites Varios	\$ 30,00	Peajes, Parqueaderos, Propinas, etc.
Gastos de Gestion	\$ 40,00	Permisos, Autorizaciones,
Equipos & Materiales		
Mantenimiento	\$ 120,00	Mantenimiento Equipo Pesado
Repocisión	\$ 50,00	Menaje de Servicio y de Cocina
Material de Oficina	\$ 80,00	Papel, tinta, esferos, rollo impresora, etc.
Otros Costos		
Alquiler Local	\$ 1.800,00	Arriendo del local N°2
Alimentación personal	\$ 200,00	Costo insumos alimentación personal
Marketing& Publicidad	\$ 350,00	Manejo de Redes y Publicidad en comunidades online (lloveCumbayork + El Parque de Cumbayá)
Caja Chica No Recuperable	\$ 30,00	Gastos no deducibles ni recuperables
Gasolina	\$ 130,00	Movilidad del negocio o del Administrador
Pintura	\$ 80,00	Mantenimiento de pintura de paredes - Fallas
Desgaste de equipos	\$ 220,00	Depreciación de equipos incluidos en el arriendo del local
Materiales de Limpieza	\$ 120,00	Materiales de limpieza
Otros Costos COSTOS FIJOS	\$ 4.164,83	

PRESUPUESTO DE INVERSIÓN & FINANCIAMIENTO

Capacidad Instalada		72	PAX			
Equipo Cocina						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		Observaciones
Cocina de 6 quemadores	Entradas, Platos Fuertes, Postres	1	\$ -	\$ -		Equipo incluido en el arriendo del local.
Horno para pizza marca Anva	Entradas, Platos Fuertes, Postres	1	\$ 3.800,00	\$ -		Equipo incluido en el arriendo del local.
Refrigerador dos puertas	Refrigeración de producto	1	\$ 2.500,00	\$ -		Equipo incluido en el arriendo del local.
Congelador horizontal con exhibidor	Congelación de producto	1	\$ 899,00	\$ 899,00		
Fritidora Frymaster	Papas Fritas, Frituras en General	1	\$ 2.300,00	\$ -		Equipo incluido en el arriendo del local.
Mesadas	Trabajo general	4	\$ 800,00	\$ -		Equipo incluido en el arriendo del local.
Batidora	Postres	1	\$ 499,58	\$ 499,58		
Plancha de 2 quemadores	Varios	1	\$ 1.200,00	\$ -		Equipo incluido en el arriendo del local.
Equipo Cocina				\$ 1.398,58		
Menaje de Cocina						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		Observaciones
Bowls	Trabajo general	10	\$ 5,00	\$ 50,00		
Cuchillos	Trabajo general	5	\$ 5,00	\$ 25,00		
Tablas	Trabajo general	5	\$ 7,00	\$ 35,00		
Pela Papas	Trabajo general	3	\$ 3,00	\$ 9,00		
Lineas	Trabajo general	10	\$ 18,00	\$ 180,00		
Ollas	Trabajo general	5	\$ 75,00	\$ 375,00		
Espátulas	Trabajo general	3	\$ 10,00	\$ 30,00		
Tarros Varios	Trabajo general	10	\$ 15,00	\$ 150,00		
Batidor	Trabajo general	3	\$ 7,00	\$ 21,00		
Pinzas	Trabajo general	5	\$ 3,00	\$ 15,00		
Olla de aluminio de 10Qt	Trabajo general	1	\$ 30,73	\$ 30,73		
Cacerola de aluminio de 1.5Qt	Trabajo general	3	\$ 12,36	\$ 37,08		
Cacerola de aluminio de 4-1/2Qt	Trabajo general	2	\$ 20,10	\$ 40,20		
Tazón de acero inoxidable de 4 Qt	Trabajo general	3	\$ 5,12	\$ 15,36		
Tazón de acero inoxidable de 5 Qt	Trabajo general	3	\$ 4,42	\$ 13,26		
Tazón de acero inoxidable de 13 Qt	Trabajo general	3	\$ 13,49	\$ 40,47		
Tabla de picar blanca	Trabajo general	1	\$ 13,01	\$ 13,01		
Tabla de picar roja	Trabajo general	1	\$ 13,28	\$ 13,28		
Tabla de picar verde	Trabajo general	1	\$ 13,28	\$ 13,28		
Rack para tablas	Trabajo general	1	\$ 13,53	\$ 13,53		
Balanza digital	Trabajo general	1	\$ 51,00	\$ 51,00		
Pela patata plásticos	Trabajo general	2	\$ 2,12	\$ 4,24		
Puntilla tramontina	Trabajo general	2	\$ 2,03	\$ 4,06		
Cuchillo cocinero tramontina	Trabajo general	2	\$ 10,69	\$ 21,38		
Cuchillo tipo sierra tramontina	Trabajo general	1	\$ 7,86	\$ 7,86		
Guantes de alta temperatura	Trabajo general	2	\$ 4,53	\$ 9,06		
Horno industrial de microondas	Trabajo general	1	\$ 120,00	\$ 120,00		
Menaje de Cocina				\$ 1.337,80		
Mobiliario Salón						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		Observaciones
Mesa cuadrada color chocolate	Comensal	12	\$ 150,00	\$ 1.800,00		
Silla de madera color chocolate	Comensal	68	\$ 45,00	\$ 3.060,00		
Mesa Grande 10 personas	Comensal	2	\$ 107,14	\$ 214,28		
Mesón de mármol para caja	Comensal	1	\$ -	\$ -		Está bajo arriendo junto al local
Repisas largas	Comensal	6	\$ 50,00	\$ 300,00		
Repisas medianas	Comensal	6	\$ 8,00	\$ 48,00		
Repisas angulares	Comensal	6	\$ 600,00	\$ 3.600,00		
Mesa para máquina de colas	Barra de cafetería	1	\$ 437,00	\$ 437,00		
Mobiliario Salón				\$ 9.459,28		
Menaje de Servicio						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		Observaciones
Tenedores Plato Fuerte	Alimentos en general	100	\$ 1,50	\$ 150,00		Doble de la capacidad instalada
Cuchillos Plato Fuerte	Alimentos en general	100	\$ 2,50	\$ 250,00		Doble de la capacidad instalada
Cuchara Sopera	Pastas	35	\$ 1,50	\$ 52,50		30% del menu de entradas + Doble de Repocision
Tenedor Entrada	Pizzas	35	\$ 1,25	\$ 43,75		30% del menu de entradas + Doble de Repocision
Cuchillo Entrada	Pizzas	35	\$ 2,00	\$ 70,00		30% del menu de entradas + Doble de Repocision
Cuchara Entrada	Pastas	35	\$ 1,25	\$ 43,75		30% del menu de entradas + Doble de Repocision
Cuchara Postre	Postres	100	\$ 1,00	\$ 100,00		Doble de la capacidad instalada
Tenedor Postre	Postres	35	\$ 1,00	\$ 35,00		30% del menu de postres + Doble de Repocision
Cuchara Café	Cafeteria, Aromaticas	50	\$ 1,00	\$ 50,00		Doble de la capacidad instalada
Plato Fuerte Nuevo	Pastas	50	\$ 14,00	\$ 700,00		30% del menu de platos fuerte + Doble de Repocision
Bandeja de madera	Pizzas	50	\$ 8,50	\$ 425,00		30% del menu de platos fuerte + Doble de Repocision
Cevichero	Picadas de degustación	35	\$ 7,00	\$ 245,00		30% del menu de entradas + Doble de Repocision
Plato Entradas	Pizzas	35	\$ 7,00	\$ 245,00		30% del menu de entradas + Doble de Repocision
Copa Helado	Postres	35	\$ 5,00	\$ 175,00		30% del menu de postres + Doble de Repocision
Soufflera Pequena	Postres	35	\$ 5,00	\$ 175,00		30% del menu de postres + Doble de Repocision
Compotera	Higos& Queso	35	\$ 5,00	\$ 175,00		30% del menu de postres + Doble de Repocision
Jarra de Agua	Agua, bebidas Varias	12	\$ 5,00	\$ 60,00		1 Jarra cada 2 mesas + Doble de Repocision
Vaso Trago Largo	Jugo, Gaseosas	100	\$ 3,00	\$ 300,00		Doble de la capacidad instalada
Copa Agua	Agua	100	\$ 3,00	\$ 300,00		Doble de la capacidad instalada
Copa Vino Tinto	Vino Tinto	100	\$ 3,00	\$ 300,00		Doble de la capacidad instalada
Canasta Pan	Mesas	24	\$ 5,00	\$ 120,00		1 Por mesa + Doble de Repocision
Ajicero	Mesas	24	\$ 3,00	\$ 72,00		1 Por mesa + Doble de Repocision
Menaje de Servicio				\$ 4.087,00		
Adecuación local						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		Observaciones
Lámparas colgantes	Salon Comedor	15	\$ 41,96	\$ -		Incluido en el arriendo del local
Iluminación complementaria	Salon Comedor	17	\$ 15,30	\$ -		Incluido en el arriendo del local
Ojos de buey	Salon Comedor	24	\$ 4,30	\$ 103,20		24 ojos de buey dañados
Letrero en Acrílico y vinil con luces led	Salon Comedor	1	\$ 890,00	\$ 890,00		1 en la fachada principal
Adecuación local	Salon Comedor	1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00		Pintura de paredes, lacado y tinte de maderas, viniles
Adecuación local				\$ 2.793,20		
Uniformes RRHH						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		Observaciones
Uniforme Cocina 1	Chef Ejecutivo	2	\$ 44,00	\$ 88,00		Un Chef Ejecutivo x 2 uniformes c/u
Uniforme Cocina 2	Cocineros	2	\$ 26,00	\$ 52,00		Un Cocineros x 2 uniformes c/u
Uniforme Servicio 2	Meseros	5	\$ 56,00	\$ 280,00		Dos Meseros x 2 uniformes c/u
Uniforme variado	Polifuncional	2	\$ 22,00	\$ 44,00		Dos polifuncionales, un uniforme por cada uno
Uniformes RRHH				\$ 464,00		
Instalación Seguridad						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		Observaciones
Central de la alarma	Control de ingresos y movimientos	1	\$ 180,00	\$ -		Equipo incluido en el arriendo del local
Etiquetas de seguridad	Señalética	30	\$ 2,25	\$ 67,50		
Extintores de 10 libras	Salón y cocina	3	\$ 42,00	\$ -		Equipo incluido en el arriendo del local
Detector de humo inalámbrico	Salón y cocina	5	\$ 32,00	\$ -		Equipo incluido en el arriendo del local
Instalación Seguridad				\$ 67,50		
Equipo Oficina & Administración						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		Observaciones
Computadora	Administración, central de comando, caja	3	\$ 720,00	\$ 2.160,00		
Impresora de comandas	Operación de servicio	3	\$ 488,90	\$ 1.466,70		Uno para cocina, barra y caja
Caja Registradora	Caja Cobros	1	\$ 380,00	\$ 380,00		
Menaje Oficina	Administración & Caja	1	\$ 220,00	\$ 220,00		
Equipo Oficina & Administración				\$ 4.226,70		
OTROS						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		Observaciones
Software gastronómico	Software PRACTISIS	1	\$ 3.200,00	\$ 3.200,00		
OTROS				\$ 3.200,00		
SUBTOTALES INVERSIÓN						Observaciones
Equipo Cocina				\$ 1.398,58		
Menaje de Cocina				\$ 1.337,80		
Mobiliario Salón				\$ 9.459,28		
Menaje de Servicio				\$ 4.087,00		
Adecuación local				\$ 2.793,20		
Uniformes RRHH				\$ 464,00		
Instalación Seguridad				\$ 67,50		
Equipo Oficina & Administración				\$ 4.226,70		
TOTAL INVERSIÓN INICIAL				\$ 23.834,06		Total de lo necesario a invertir en el inicio
Amortización de Equipos				\$ 397,23		60 Meses promedio de duración equipos
Prestamo Bancario & Intereses				Sub Montos		Observaciones
TOTAL INVERSIÓN INICIAL				\$ 23.834,06		Total de lo necesario a invertir en el inicio
TOTAL Capital de Trabajo MP				\$ 8.321,63		Materia Prima del primer Mes de Trabajo
TOTAL Capital de Trabajo MO				\$ 4.215,86		Mano de Obra del primer Mes de Trabajo
TOTAL Capital de Trabajo OC				\$ 4.164,83		Otros Costos del primer Mes de Trabajo
Posibles Meses en Contra				\$ 3.285,47		1,2,3 Primeros meses a perdida
Otras Inversiones				\$ -		
Capital propio				\$ 45.000,00		Préstamo al Sr. Franklin Cevallos (Familiar con disponibilidad del préstamo)

Rotación & Ventas & Estado de Resultados

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 1			Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 1			Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 1			Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 1			Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 1					
			MES DE APERTURA														
\$ 29,88	TICKET PROMEDIO		ENERO			FEBRERO			MARZO			ABRIL			MAYO		
\$ 11,56	COSTO MP PROMEDIO		(A) % Consumo Mensual 50%			(A) % Consumo Mensual 40%			(A) % Consumo Mensual 40%			(A) % Consumo Mensual 42%			(A) % Consumo Mensual		
(B) Capacidad Instalada			TURNOS			Capacidad Instalada			TURNOS			Capacidad Instalada			TURNOS		
TARDE (T) 12h00 - 16h00			NOCHE (N) 18h00 - 22h00			72 PAX			72 PAX			72 PAX			72 PAX		
NOCHE (N) 18h00 - 22h00			TARDE (T) 12h00 - 16h00			NOCHE (N) 18h00 - 22h00			TARDE (T) 12h00 - 16h00			NOCHE (N) 18h00 - 22h00			TARDE (T) 12h00 - 16h00		
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO			TURNO (C) % de Ocupación x Turno			Rotación x Turno (A) x (B) x (C)			TOTAL PAX AL DIA			TURNO (C) % de Ocupación x Turno			Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUNES CERRADO			TARDE 0%			NOCHE 0%			0			LUNES			TARDE 0%		
MARTES CERRADO			TARDE 0%			NOCHE 0%			0			MARTES			TARDE 0%		
MIÉRCOLES			TARDE 25%			NOCHE 50%			18			MIÉRCOLES			TARDE 25%		
JUEVES			TARDE 50%			NOCHE 100%			39,6			JUEVES			TARDE 40%		
VIERNES			TARDE 75%			NOCHE 100%			39,6			VIERNES			TARDE 50%		
SABADO			TARDE 100%			NOCHE 100%			54			SABADO			TARDE 70%		
DOMINGO			TARDE 100%			NOCHE 0%			28,8			DOMINGO			TARDE 80%		
			TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO			180			TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO			142,56			TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO		
			TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			720			TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			570,24			TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		
\$ 29,88			TICKET PROMEDIO			\$ 29,88			TICKET PROMEDIO			\$ 29,88			TICKET PROMEDIO		
\$ 21.515,31			FACTURACION ENERO			\$ 21.515,31			FACTURACION FEBRERO			\$ 17.040,13			FACTURACION MARZO		
\$ 11,56			COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,56			COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,56			COSTO MATERIA PRIMA		
\$ 8.321,63			COSTO TOTAL MATERIA PRIMA			\$ 8.321,63			COSTO MATERIA PRIMA			\$ 6.590,73			COSTO MATERIA PRIMA		
\$ 13.193,68			UTILIDAD BRUTA			\$ 13.193,68			UTILIDAD BRUTA			\$ 10.449,39			UTILIDAD BRUTA		
\$ 4.215,86			MANO DE OBRA			\$ 4.215,86			MANO DE OBRA			\$ 4.215,86			MANO DE OBRA		
\$ 4.164,83			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.164,83			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.164,83			COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		
EBIDTA			Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones			\$ 4.812,99			EBIDTA			Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 2.068,71		
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)			\$ 397,23			Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23			Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23		
BAIT			Beneficio Antes de Intereses y Impuestos			\$ 4.415,76			BAIT			Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 1.671,47		
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas			\$ -			Intereses Bancarios			\$ -			Intereses Bancarios			\$ -		
BAT			Beneficio Antes de Impuestos			\$ 4.415,76			BAT			Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 1.671,47		
Impuesto a la Ganancia			\$ 2.305,21			Impuestos			\$ 1.825,73			Impuestos			\$ 1.991,70		
Beneficio Despues de Impuestos			\$ 2.110,55			BDT			\$ (154,26)			BDT			\$ 629,71		
EBIDTA			Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 3.018,65			EBIDTA			Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 3.699,45		
Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23			Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23			Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23		
BAIT			Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 2.621,42			BAIT			Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 3.302,21		
Intereses Bancarios			\$ -			Intereses Bancarios			\$ -			Intereses Bancarios			\$ -		
BAT			Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 2.621,42			BAT			Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 3.302,21		
Impuestos			\$ 1.991,70			Impuestos			\$ 2.110,65			Impuestos			\$ 2.110,65		
BDT			Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 629,71			BDT			Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 1.191,56		

AÑO
1

1	Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año				1	Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año				1	Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año				1	Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año										
45%	JUNIO				38%	JULIO				35%	AGOSTO				40%	SEPTIEMBRE				45%	OCTUBRE					
	(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual					
URNOS	Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS			
NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00		
TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA		
0	LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0	0	LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
0	LUN	N	0%	0	0	LUN	N	0%	0	0	LUN	N	0%	0	0	0	LUN	N	0%	0	0	LUN	N	0%	0	0
0	MAR	T	0%	0	0	MAR	T	0%	0	0	MAR	T	0%	0	0	0	MAR	T	0%	0	0	MAR	T	0%	0	0
0	MAR	N	0%	0	0	MAR	N	0%	0	0	MAR	N	0%	0	0	0	MAR	N	0%	0	0	MAR	N	0%	0	0
27,54	MIE	T	30%	9,72	29,16	MIE	T	30%	8,208	28,728	MIE	T	30%	7,56	22,68	MIE	T	30%	8,64	25,92	MIE	T	40%	12,96	32,4	
27,54	MIE	N	60%	19,44	29,16	MIE	N	75%	20,52	28,728	MIE	N	60%	15,12	22,68	MIE	N	60%	17,28	25,92	MIE	N	60%	19,44	32,4	
37,26	JUE	T	45%	14,58	37,26	JUE	T	40%	10,944	32,832	JUE	T	40%	10,08	25,2	JUE	T	50%	14,4	33,12	JUE	T	60%	19,44	35,64	
37,26	JUE	N	70%	22,68	37,26	JUE	N	80%	21,888	32,832	JUE	N	60%	15,12	25,2	JUE	N	65%	18,72	33,12	JUE	N	50%	16,2	35,64	
37,26	VIE	T	50%	16,2	38,88	VIE	T	50%	13,68	30,096	VIE	T	50%	12,6	25,2	VIE	T	55%	15,84	37,44	VIE	T	60%	19,44	45,36	
37,26	VIE	N	70%	22,68	38,88	VIE	N	60%	16,416	30,096	VIE	N	50%	12,6	25,2	VIE	N	75%	21,6	37,44	VIE	N	80%	25,92	45,36	
38,88	SAB	M	75%	24,3	50,22	SAB	M	50%	13,68	28,728	SAB	M	60%	15,12	32,76	SAB	M	60%	17,28	37,44	SAB	M	70%	22,68	42,12	
38,88	SAB	T	80%	25,92	50,22	SAB	T	55%	15,048	28,728	SAB	T	70%	17,64	32,76	SAB	T	70%	20,16	37,44	SAB	T	60%	19,44	42,12	
22,68	DOM	M	80%	25,92	25,92	DOM	M	60%	16,416	16,416	DOM	M	80%	20,16	20,16	DOM	M	70%	20,16	20,16	DOM	M	80%	25,92	25,92	
22,68	DOM	T	0%	0	25,92	DOM	T	0%	0	16,416	DOM	T	0%	0	20,16	DOM	T	0%	0	20,16	DOM	T	0%	0	25,92	
163,62	TOTAL SEMANA JUNIO PROMEDIO			181,44	TOTAL SEMANA JULIO PROMEDIO			136,8	TOTAL SEMANA AGOSTO PROMEDIO			126	TOTAL SEMANA SEPTIEMBRE PROMEDIO			154,08	TOTAL SEMANA OCTUBRE PROMEDIO			181,44						
654,48	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			725,76	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			547,2	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			504	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			616,32	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			725,76						
\$ 29,88	TICKET PROMEDIO			\$ 29,88	TICKET PROMEDIO			\$ 29,88	TICKET PROMEDIO			\$ 29,88	TICKET PROMEDIO			\$ 29,88	TICKET PROMEDIO			\$ 29,88						
\$ 19.557,42	FACTURACION JUNIO			\$ 21.687,43	FACTURACION JULIO			\$ 16.351,64	FACTURACION AGOSTO			\$ 15.060,72	FACTURACION SEPTIEMBRE			\$ 18.417,11	FACTURACION OCTUBRE			\$ 21.687,43						
\$ 11,56	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,56	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,56	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,56	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,56	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,56						
\$ 7.564,37	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 8.388,21	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 6.324,44	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 5.825,14	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 7.123,32	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 8.388,21						
\$ 11.993,05	UTILIDAD BRUTA			\$ 13.299,23	UTILIDAD BRUTA			\$ 10.027,20	UTILIDAD BRUTA			\$ 9.235,57	UTILIDAD BRUTA			\$ 11.293,79	UTILIDAD BRUTA			\$ 13.299,23						
\$ 4.215,86	MANO DE OBRA			\$ 4.215,86	MANO DE OBRA			\$ 4.215,86	MANO DE OBRA			\$ 4.215,86	MANO DE OBRA			\$ 4.215,86	MANO DE OBRA			\$ 4.215,86						
\$ 4.164,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.164,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.164,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.164,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.164,83	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.164,83						
\$ 3.612,37	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 4.918,54	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 1.646,51	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 854,89	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 2.913,10	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 4.918,54						
\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23						
\$ 3.215,13	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 4.521,31	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 1.249,27	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 457,65	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 2.515,87	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 4.521,31						
\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -						
\$ 3.215,13	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 4.521,31	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 1.249,27	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 457,65	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 2.515,87	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 4.521,31						
\$ 2.095,44	Impuestos Taxes			\$ 2.323,65	Impuestos Taxes			\$ 1.751,96	Impuestos Taxes			\$ 1.613,65	Impuestos Taxes			\$ 1.973,26	Impuestos Taxes			\$ 2.323,65						
\$ 1.119,69	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 2.197,65	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ (502,69)	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ (1.155,99)	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 542,61	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 2.197,65						

Resultados Año 1

Año 1

NOVIEMBRE			
(A) % Consumo Mensual 50%			
Capacidad Instalada		TURNOS	
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	25%	9	27
N	50%	18	45
T	55%	19,8	45
N	70%	25,2	45
T	50%	18	45
N	75%	27	48,6
M	60%	21,6	48,6
T	75%	27	27
M	75%	27	27
T	0%	0	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE			192,6
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			770,4
TICKET PROMEDIO			\$ 29,88
FACTURACION NOVIEMBRE			\$ 23.021,38
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,56
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 8.904,15
UTILIDAD BRUTA			\$ 14.117,24
MANO DE OBRA			\$ 4.215,86
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.164,83

DICIEMBRE			
(A) % Consumo Mensual 60%			
Capacidad Instalada		TURNOS	
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	0%	0	0
N	0%	0	0
T	50%	21,6	43,2
N	50%	21,6	45,36
T	45%	19,44	56,16
N	60%	25,92	60,48
T	50%	21,6	32,4
N	80%	34,56	32,4
M	60%	25,92	0
T	80%	34,56	0
M	75%	32,4	0
T	0%	0	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE			237,6
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			950,4
TICKET PROMEDIO			\$ 29,88
FACTURACION DICIEMBRE			\$ 28.400,21
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,56
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 10.984,56
UTILIDAD BRUTA			\$ 17.415,65
MANO DE OBRA			\$ 4.215,86
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.164,83

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 5.736,55
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 5.339,31
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 5.339,31
Impuestos Taxes	\$ 2.466,58
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 2.872,74

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 9.034,97
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.637,73
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.637,73
Impuestos Taxes	\$ 3.042,88
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 5.594,85

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	1	
\$	16.644,08	-

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 2

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 2

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año

\$ 30,99	TICKET PROMEDIO
\$ 11,87	COSTO MP PROMEDIO
% Aumento de Precios PVP 3,70%	
Inflacion Annual 2013 2,70%	
Aumento Salarial Annual 2013-2014 7,50%	
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO	
LUNES	TARDE 0%
	NOCHE 0%
MARTES	TARDE 0%
	NOCHE 0%
MIERCOLES	TARDE 25%
	NOCHE 50%
JUEVES	TARDE 50%
	NOCHE 100%
VIERNES	TARDE 75%
	NOCHE 100%
SABADO	TARDE 100%
	NOCHE 100%
DOMINGO	TARDE 100%
	NOCHE 0%

ENERO				
(A) % Consumo Mensual 42%				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 25%	7,56		15,12
	N 25%	7,56		
JUE	T 40%	12,096		33,264
	N 70%	21,168		
VIE	T 40%	12,096		33,264
	N 70%	21,168		
SAB	M 80%	24,192		45,36
	T 70%	21,168		
DOM	M 80%	24,192		24,192
	T 0%	0		

FEBRERO				
(A) % Consumo Mensual 45%				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 25%	8,1		16,2
	N 25%	8,1		
JUE	T 45%	14,58		34,02
	N 60%	19,44		
VIE	T 45%	14,58		38,88
	N 75%	24,3		
SAB	M 70%	22,68		48,6
	T 80%	25,92		
DOM	M 70%	21,168		21,168
	T 0%	0		

MARZO				
(A) % Consumo Mensual 52%				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 30%	11,232		22,464
	N 30%	11,232		
JUE	T 45%	16,848		43,056
	N 70%	26,208		
VIE	T 60%	22,464		50,544
	N 75%	28,08		
SAB	M 70%	26,208		56,16
	T 80%	29,952		
DOM	M 80%	24,192		24,192
	T 0%	0		

ABRIL				
(A) % Consumo Mensual 52%				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 25%	9,36		31,824
	N 60%	22,464		
JUE	T 40%	14,976		43,056
	N 75%	28,08		
VIE	T 40%	14,976		43,056
	N 75%	28,08		
SAB	M 60%	22,464		44,928
	T 60%	22,464		
DOM	M 70%	21,168		21,168
	T 0%	0		

MAYO				
(A) % Consumo Mensual				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 40%	15,84		23,76
	N 60%	23,76		
JUE	T 40%	15,84		29,7
	N 75%	29,7		
VIE	T 70%	27,72		23,76
	N 60%	23,76		
SAB	M 70%	27,72		23,76
	T 60%	23,76		
DOM	M 70%	21,168		21,168
	T 0%	0		

TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO	151,2
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	604,8
TICKET PROMEDIO	\$ 30,99
FACTURACION ENERO	\$ 18.741,56
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 11,87
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 7.178,91
UTILIDAD BRUTA	\$ 11.562,65
MANO DE OBRA	\$ 4.168,16
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 4.277,28

TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO	158,868
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	635,472
TICKET PROMEDIO	\$ 30,99
FACTURACION FEBRERO	\$ 19.692,02
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 11,87
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 7.542,98
UTILIDAD BRUTA	\$ 12.149,04
MANO DE OBRA	\$ 4.168,16
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 4.277,28

TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO	196,416
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	785,664
TICKET PROMEDIO	\$ 30,99
FACTURACION MARZO	\$ 24.346,18
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 11,87
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 9.325,74
UTILIDAD BRUTA	\$ 15.020,43
MANO DE OBRA	\$ 4.168,16
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 4.277,28

TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL	184,032
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	736,128
TICKET PROMEDIO	\$ 30,99
FACTURACION ABRIL	\$ 22.811,15
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 11,87
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 8.737,76
UTILIDAD BRUTA	\$ 14.073,40
MANO DE OBRA	\$ 4.168,16
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 4.277,28

TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO	
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	
TICKET PROMEDIO	
FACTURACION MAYO	
COSTO MATERIA PRIMA	
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	
UTILIDAD BRUTA	
MANO DE OBRA	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	

AÑO 2

EBIDTA Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	\$ 3.117,21
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	\$ 397,23
BAIT Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	\$ 2.719,98
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	\$ 1.500,00
BAT Beneficio Antes de Impuestos	\$ 1.219,98
Impuesto a la Ganancia Impuesto a la Renta - IVA	\$ 2.008,02
Beneficio Despues de Impuestos	\$ (788,05)

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 3.117,21
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 2.719,98
Pago de préstamo Interests	\$ 1.500,00
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 1.219,98
Impuestos Taxes	\$ 2.008,02
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ (788,05)

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 3.703,60
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 3.306,37
Pago de préstamo Interests	\$ 1.500,00
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 1.806,37
Impuestos Taxes	\$ 2.109,86
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ (303,49)

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 6.574,99
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 6.177,76
Pago de préstamo Interests	\$ 1.500,00
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 4.677,76
Impuestos Taxes	\$ 2.608,52
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 2.069,24

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 5.627,96
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 5.230,72
Pago de préstamo Interests	\$ 1.500,00
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 3.730,72
Impuestos Taxes	\$ 2.444,05
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 1.286,67

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	
Amortizaciones & Depreciaciones	
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	
Pago de préstamo Interests	
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	
Impuestos Taxes	
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	

2 Rotación - Ventas - Estado de Resultados Año 2 Rotación - Ventas - Estado de Resultados Año 2 Rotación - Ventas - Estado de Resultados Año 2 Rotación - Ventas - Estado de Resultados Año 2

55%	JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE			
	(A) % Consumo Mensual 55%				(A) % Consumo Mensual 45%				(A) % Consumo Mensual 42%				(A) % Consumo Mensual 50%				(A) % Consumo Mensual 50%			
	Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00
TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
0	LUN	T 0%	0	0	LUN	T 0%	0	0	LUN	T 0%	0	0	LUN	T 0%	0	0	LUN	T 0%	0	0
0	LUN	N 0%	0	0	LUN	N 0%	0	0	LUN	N 0%	0	0	LUN	N 0%	0	0	LUN	N 0%	0	0
0	MAR	T 0%	0	0	MAR	T 0%	0	0	MAR	T 0%	0	0	MAR	T 0%	0	0	MAR	T 0%	0	0
0	MAR	N 0%	0	0	MAR	N 0%	0	0	MAR	N 0%	0	0	MAR	N 0%	0	0	MAR	N 0%	0	0
39,6	MIE	T 30%	11,88	35,64	MIE	T 30%	9,72	29,16	MIE	T 30%	9,072	27,216	MIE	T 30%	10,8	37,8	MIE	T 25%	9	27
39,6	MIE	N 60%	23,76	35,64	MIE	N 60%	19,44	29,16	MIE	N 60%	18,144	27,216	MIE	N 75%	27	37,8	MIE	N 50%	18	27
45,54	JUE	T 45%	17,82	45,54	JUE	T 40%	12,96	32,4	JUE	T 40%	12,096	30,24	JUE	T 40%	14,4	43,2	JUE	T 55%	19,8	45
45,54	JUE	N 70%	27,72	45,54	JUE	N 60%	19,44	32,4	JUE	N 60%	18,144	30,24	JUE	N 80%	28,8	43,2	JUE	N 70%	25,2	45
51,48	VIE	T 50%	19,8	47,52	VIE	T 50%	16,2	32,4	VIE	T 50%	15,12	30,24	VIE	T 50%	18	39,6	VIE	T 50%	18	45
51,48	VIE	N 70%	27,72	47,52	VIE	N 50%	16,2	32,4	VIE	N 50%	15,12	30,24	VIE	N 60%	21,6	39,6	VIE	N 75%	27	45
51,48	SAB	M 75%	29,7	61,38	SAB	M 60%	19,44	42,12	SAB	M 60%	18,144	39,312	SAB	M 50%	18	37,8	SAB	M 60%	21,6	48,6
51,48	SAB	T 80%	31,68	61,38	SAB	T 70%	22,68	42,12	SAB	T 70%	21,168	39,312	SAB	T 55%	19,8	37,8	SAB	T 75%	27	48,6
21,168	DOM	M 80%	24,192	24,192	DOM	M 80%	24,192	24,192	DOM	M 80%	24,192	24,192	DOM	M 60%	18,144	18,144	DOM	M 75%	22,68	22,68
21,168	DOM	T 0%	0	24,192	DOM	T 0%	0	24,192	DOM	T 0%	0	24,192	DOM	T 0%	0	18,144	DOM	T 0%	0	22,68
209,268	TOTAL SEMANA JUNIO PROMEDIO			214,272	TOTAL SEMANA JULIO PROMEDIO			160,272	TOTAL SEMANA AGOSTO PROMEDIO			151,2	TOTAL SEMANA SEPTIEMBRE PROMEDIO			176,544	TOTAL SEMANA OCTUBRE PROMEDIO			188,28
837,072	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			857,088	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			641,088	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			604,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			706,176	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			753,12
\$ 30,99	TICKET PROMEDIO			\$ 30,99	TICKET PROMEDIO			\$ 30,99	TICKET PROMEDIO			\$ 30,99	TICKET PROMEDIO			\$ 30,99	TICKET PROMEDIO			\$ 30,99
\$ 25.939,21	FACTURACION JUNIO			\$ 26.559,46	FACTURACION JULIO			\$ 19.866,05	FACTURACION AGOSTO			\$ 18.741,56	FACTURACION SEPTIEMBRE			\$ 21.883,00	FACTURACION OCTUBRE			\$ 23.337,70
\$ 11,87	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,87	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,87	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,87	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,87	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,87
\$ 9.935,95	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 10.173,54	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 7.609,64	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 7.178,91	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 8.382,23	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 8.939,45
\$ 16.003,26	UTILIDAD BRUTA			\$ 16.385,93	UTILIDAD BRUTA			\$ 12.256,41	UTILIDAD BRUTA			\$ 11.562,65	UTILIDAD BRUTA			\$ 13.500,77	UTILIDAD BRUTA			\$ 14.398,25
\$ 4.168,16	MANO DE OBRA			\$ 4.168,16	MANO DE OBRA			\$ 4.168,16	MANO DE OBRA			\$ 4.168,16	MANO DE OBRA			\$ 4.168,16	MANO DE OBRA			\$ 4.168,16
\$ 4.277,28	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.277,28	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.277,28	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.277,28	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.277,28	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.277,28
\$ 7.557,82	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 7.940,49	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 3.810,97	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 3.117,21	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 5.055,33	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 5.952,81
\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23
\$ 7.160,59	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 7.543,25	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 3.413,74	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 2.719,98	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 4.658,10	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 5.555,58
\$ 1.500,00	Pago de préstamo Interests			\$ 1.500,00	Pago de préstamo Interests			\$ 1.500,00	Pago de préstamo Interests			\$ 1.500,00	Pago de préstamo Interests			\$ 1.500,00	Pago de préstamo Interests			\$ 1.500,00
\$ 5.660,59	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 6.043,25	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 1.913,74	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 1.219,98	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 3.158,10	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 4.055,58
\$ 2.779,20	Impuestos Taxes			\$ 2.845,66	Impuestos Taxes			\$ 2.128,51	Impuestos Taxes			\$ 2.008,02	Impuestos Taxes			\$ 2.344,61	Impuestos Taxes			\$ 2.500,47
\$ 2.881,38	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 3.197,60	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ (214,77)	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ (788,05)	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 813,49	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 1.555,11

Resultados Año 2

Año 2

NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
(A) % Consumo Mensual 52%				(A) % Consumo Mensual 55%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0	LUN	T	0%	0
N	0%	0		LUN	N	0%	0
T	0%	0	0	MAR	T	0%	0
N	0%	0		MAR	N	0%	0
T	40%	14,976	37,44	MIE	T	50%	19,8
N	60%	22,464		MIE	N	50%	19,8
T	60%	22,464	41,184	JUE	T	45%	17,82
N	50%	18,72		JUE	N	60%	23,76
T	60%	22,464	52,416	VIE	T	50%	19,8
N	80%	29,952		VIE	N	70%	27,72
M	70%	26,208	48,672	SAB	M	60%	23,76
T	60%	22,464		SAB	T	70%	27,72
M	80%	24,192	24,192	DOM	M	75%	22,68
T	0%	0		DOM	T	0%	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE			203,904	TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE			202,86
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			815,616	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			811,44
TICKET PROMEDIO			\$ 30,99	TICKET PROMEDIO			\$ 30,99
FACTURACION NOVIEMBRE			\$ 25.274,33	FACTURACION DICIEMBRE			\$ 25.144,92
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,87	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,87
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.681,27	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.631,70
UTILIDAD BRUTA			\$ 15.593,06	UTILIDAD BRUTA			\$ 15.513,22
MANO DE OBRA			\$ 4.168,16	MANO DE OBRA			\$ 4.168,16
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.277,28	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.277,28
EBIDTA <small>Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations</small>		\$	7.147,62	EBIDTA <small>Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations</small>		\$	7.067,78
Amortizaciones & Depreciaciones		\$	397,23	Amortizaciones & Depreciaciones		\$	397,23
BAIT <small>Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes</small>		\$	6.750,39	BAIT <small>Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes</small>		\$	6.670,55
Pago de préstamo <small>Interests</small>		\$	1.500,00	Pago de préstamo <small>Interests</small>		\$	1.500,00
BAT <small>Earnings Before Amortizations and Taxes</small>		\$	5.250,39	BAT <small>Earnings Before Amortizations and Taxes</small>		\$	5.170,55
Impuestos <small>Taxes</small>		\$	2.707,96	Impuestos <small>Taxes</small>		\$	2.694,10
BDT <small>Earnings Before Depreciations and Taxes</small>		\$	2.542,42	BDT <small>Earnings Before Depreciations and Taxes</small>		\$	2.476,45

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	2	
\$	14.728,02	-12%

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 3

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 3

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año

\$ 32,44	TICKET PROMEDIO
\$ 12,19	COSTO MP PROMEDIO
% Aumento de Precios PVP 4,70%	
Inflacion Annual 2014 2,70%	
Aumento Salarial Annual 2014-2015 7,50%	
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO	
LUNES	TARDE 0%
	NOCHE 0%
MARTES	TARDE 0%
	NOCHE 0%
MIERCOLES	TARDE 25%
	NOCHE 100%
JUEVES	TARDE 75%
	NOCHE 100%
VIERNES	TARDE 100%
	NOCHE 100%
SABADO	TARDE 100%
	NOCHE 100%
DOMINGO	TARDE 100%
	NOCHE 0%

ENERO				
(A) % Consumo Mensual 45%				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 50%	16,2		34,02
	N 55%	17,82		
JUE	T 75%	24,3		43,74
	N 60%	19,44		
VIE	T 75%	24,3		43,74
	N 60%	19,44		
SAB	M 60%	19,44		42,12
	T 70%	22,68		
DOM	M 80%	25,92		25,92
	T 0%	0		

FEBRERO				
(A) % Consumo Mensual 46%				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 50%	16,56		36,432
	N 60%	19,872		
JUE	T 50%	16,56		29,808
	N 40%	13,248		
VIE	T 60%	19,872		39,744
	N 60%	19,872		
SAB	M 50%	16,56		43,056
	T 80%	26,496		
DOM	M 70%	22,68		22,68
	T 0%	0		

MARZO				
(A) % Consumo Mensual 50%				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 50%	18		39,6
	N 60%	21,6		
JUE	T 60%	21,6		46,8
	N 70%	25,2		
VIE	T 50%	18		48,6
	N 85%	30,6		
SAB	M 60%	21,6		50,4
	T 80%	28,8		
DOM	M 85%	27,54		27,54
	T 0%	0		

ABRIL				
(A) % Consumo Mensual 50%				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 50%	18		45
	N 75%	27		
JUE	T 60%	21,6		48,6
	N 75%	27		
VIE	T 50%	18		45
	N 75%	27		
SAB	M 65%	23,4		41,4
	T 50%	18		
DOM	M 70%	22,68		22,68
	T 0%	0		

MAYO				
(A) % Consumo Mensual				
(B) Capacidad Instalada		TURNOS		
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MAR	T 0%	0		0
	N 0%	0		
MIE	T 50%	19,8		39,6
	N 75%	29,7		
JUE	T 60%	23,76		47,52
	N 75%	29,7		
VIE	T 50%	19,8		39,6
	N 75%	29,7		
SAB	M 60%	23,76		47,52
	T 80%	31,68		
DOM	M 85%	27,54		27,54
	T 0%	0		

TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO	189,54
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	758,16
TICKET PROMEDIO	\$ 32,44
FACTURACION ENERO	\$ 24.598,09
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,19
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 9.242,25
UTILIDAD BRUTA	\$ 15.355,84
MANO DE OBRA	\$ 4.480,77
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 4.392,77

TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO	171,72
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	686,88
TICKET PROMEDIO	\$ 32,44
FACTURACION FEBRERO	\$ 22.285,45
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,19
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 8.373,32
UTILIDAD BRUTA	\$ 13.912,13
MANO DE OBRA	\$ 4.480,77
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 4.392,77

TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO	212,94
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	851,76
TICKET PROMEDIO	\$ 32,44
FACTURACION MARZO	\$ 27.634,90
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,19
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 10.383,27
UTILIDAD BRUTA	\$ 17.251,62
MANO DE OBRA	\$ 4.480,77
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 4.392,77

TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL	202,68
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	810,72
TICKET PROMEDIO	\$ 32,44
FACTURACION ABRIL	\$ 26.303,37
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,19
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 9.882,98
UTILIDAD BRUTA	\$ 16.420,40
MANO DE OBRA	\$ 4.480,77
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 4.392,77

TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO	
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	
TICKET PROMEDIO	
FACTURACION MAYO	
COSTO MATERIA PRIMA	
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	
UTILIDAD BRUTA	
MANO DE OBRA	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	

AÑO
3

EBIDTA Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	\$ 6.482,30
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	\$ 397,23
BAIT Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	\$ 6.085,07
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	\$ 1.500,00
BAT Beneficio Antes de Impuestos	\$ 4.585,07
Impuesto a la Ganancia Impuesto a la Renta - IVA	\$ 2.635,51
Beneficio Despues de Impuestos	\$ 1.949,56

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 5.038,59
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 4.641,36
Pago de préstamo Interests	\$ 1.500,00
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 3.141,36
Impuestos Taxes	\$ 2.387,73
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 753,63

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.378,09
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 7.980,85
Pago de préstamo Interests	\$ 1.500,00
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 6.480,85
Impuestos Taxes	\$ 2.960,88
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 3.519,97

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 7.546,86
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 7.149,62
Pago de préstamo Interests	\$ 1.500,00
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 5.649,62
Impuestos Taxes	\$ 2.818,22
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 2.831,41

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 7.546,86
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 7.149,62
Pago de préstamo Interests	\$ 1.500,00
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 5.649,62
Impuestos Taxes	\$ 2.818,22
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 2.831,41

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 7.546,86
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 7.149,62
Pago de préstamo Interests	\$ 1.500,00
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 5.649,62
Impuestos Taxes	\$ 2.818,22
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 2.831,41

3 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 3 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 3 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 3 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 3

55%		JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE							
		(A) % Consumo Mensual 52%				(A) % Consumo Mensual 45%				(A) % Consumo Mensual 40%				(A) % Consumo Mensual 52%				(A) % Consumo Mensual 55%							
URNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS					
NOCHE (N) 18h00 - 22h00		72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00				
TOTAL PAX AL DIA		TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA				
0	LUN	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0
0	LUN	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0
0	MAR	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0
0	MAR	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0
49,5	MIE	T	50%	18,72	37,44	T	30%	9,72	34,02	T	30%	8,64	30,24	T	50%	18,72	37,44	T	30%	11,88	41,58	T	30%	11,88	41,58
49,5	MIE	N	50%	18,72	37,44	N	75%	24,3	34,02	N	75%	21,6	30,24	N	50%	18,72	37,44	N	75%	29,7	41,58	N	75%	29,7	41,58
53,46	JUE	T	45%	16,848	39,312	T	40%	12,96	38,88	T	40%	11,52	34,56	T	45%	16,848	39,312	T	40%	15,84	47,52	T	40%	15,84	47,52
53,46	JUE	N	60%	22,464	39,312	N	80%	25,92	38,88	N	80%	23,04	34,56	N	60%	22,464	39,312	N	80%	31,68	47,52	N	80%	31,68	47,52
49,5	VIE	T	50%	18,72	44,928	T	50%	16,2	35,64	T	50%	14,4	30,24	T	50%	18,72	44,928	T	50%	19,8	43,56	T	50%	19,8	43,56
49,5	VIE	N	70%	26,208	44,928	N	60%	19,44	35,64	N	55%	15,84	30,24	N	70%	26,208	44,928	N	60%	23,76	43,56	N	60%	23,76	43,56
55,44	SAB	M	60%	22,464	48,672	M	50%	16,2	34,02	M	60%	17,28	34,56	M	60%	22,464	48,672	M	50%	19,8	41,58	M	50%	19,8	41,58
55,44	SAB	T	70%	26,208	48,672	T	55%	17,82	34,02	T	60%	17,28	34,56	T	70%	26,208	48,672	T	55%	21,78	41,58	T	55%	21,78	41,58
27,54	DOM	M	75%	24,3	24,3	M	60%	19,44	19,44	M	70%	22,68	22,68	M	75%	24,3	24,3	M	60%	19,44	19,44	M	60%	19,44	19,44
27,54	DOM	T	0%	0	24,3	T	0%	0	19,44	T	0%	0	22,68	T	0%	0	24,3	T	0%	0	19,44	T	0%	0	19,44
235,44	TOTAL SEMANA JUNIO PROMEDIO				194,652	TOTAL SEMANA JULIO PROMEDIO				162	TOTAL SEMANA AGOSTO PROMEDIO				152,28	TOTAL SEMANA SEPTIEMBRE PROMEDIO				194,652	TOTAL SEMANA OCTUBRE PROMEDIO				193,68
941,76	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				778,608	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				648	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				609,12	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				778,608	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				774,72
\$ 32,44	TICKET PROMEDIO				\$ 32,44	TICKET PROMEDIO				\$ 32,44	TICKET PROMEDIO				\$ 32,44	TICKET PROMEDIO				\$ 32,44	TICKET PROMEDIO				\$ 32,44
\$ 30.554,90	FACTURACION JUNIO				\$ 25.261,52	FACTURACION JULIO				\$ 21.024,01	FACTURACION AGOSTO				\$ 19.762,57	FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 25.261,52	FACTURACION OCTUBRE				\$ 25.135,37
\$ 12,19	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,19	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,19	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,19	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,19	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,19
\$ 11.480,41	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.491,52	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 7.899,36	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 7.425,40	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.491,52	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.444,13
\$ 19.074,49	UTILIDAD BRUTA				\$ 15.770,00	UTILIDAD BRUTA				\$ 13.124,65	UTILIDAD BRUTA				\$ 12.337,17	UTILIDAD BRUTA				\$ 15.770,00	UTILIDAD BRUTA				\$ 15.691,25
\$ 4.480,77	MANO DE OBRA				\$ 4.480,77	MANO DE OBRA				\$ 4.480,77	MANO DE OBRA				\$ 4.480,77	MANO DE OBRA				\$ 4.480,77	MANO DE OBRA				\$ 4.480,77
\$ 4.392,77	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.392,77	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.392,77	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.392,77	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.392,77	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 4.392,77
\$ 10.200,95	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 6.896,46	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 4.251,11	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 3.463,63	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 6.896,46	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 6.817,71
\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23
\$ 9.803,72	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 6.499,22	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 3.853,88	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 3.066,40	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 6.499,22	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 6.420,48
\$ 1.500,00	Pago de préstamo Interests				\$ -	Pago de préstamo Interests				\$ -	Pago de préstamo Interests				\$ -	Pago de préstamo Interests				\$ -	Pago de préstamo Interests				\$ -
\$ 8.303,72	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 6.499,22	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 3.853,88	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 3.066,40	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 6.499,22	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 6.420,48
\$ 3.273,74	Impuestos Taxes				\$ 2.706,59	Impuestos Taxes				\$ 2.252,57	Impuestos Taxes				\$ 2.117,42	Impuestos Taxes				\$ 2.706,59	Impuestos Taxes				\$ 2.693,08
\$ 5.029,98	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 3.792,63	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 1.601,31	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 948,98	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 3.792,63	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 3.727,40

Resultados Año 3

Año 3

NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
(A) % Consumo Mensual 58%				(A) % Consumo Mensual 60%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0	LUN	T	0%	0
N	0%	0		LUN	N	0%	0
T	0%	0	0	MAR	T	0%	0
N	0%	0		MAR	N	0%	0
T	50%	20,88	41,76	MIE	T	30%	12,96
N	50%	20,88		MIE	N	75%	32,4
T	45%	18,792	43,848	JUE	T	40%	17,28
N	60%	25,056		JUE	N	80%	34,56
T	50%	20,88	50,112	VIE	T	50%	21,6
N	70%	29,232		VIE	N	60%	25,92
M	60%	25,056	54,288	SAB	M	50%	21,6
T	70%	29,232		SAB	T	55%	23,76
M	75%	24,3	24,3	DOM	M	60%	19,44
T	0%	0		DOM	T	0%	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE			214,308	TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE			209,52
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			857,232	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			838,08
TICKET PROMEDIO			\$ 32,44	TICKET PROMEDIO			\$ 32,44
FACTURACION NOVIEMBRE			\$ 27.812,43	FACTURACION DICIEMBRE			\$ 27.191,06
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,19	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,19
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 10.449,98	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 10.216,51
UTILIDAD BRUTA			\$ 17.362,45	UTILIDAD BRUTA			\$ 16.974,55
MANO DE OBRA			\$ 4.480,77	MANO DE OBRA			\$ 4.480,77
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.392,77	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 4.392,77
EBIDTA				EBIDTA			
Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			
\$ 8.488,92				\$ 8.101,01			
Amortizaciones & Depreciaciones				Amortizaciones & Depreciaciones			
\$ 397,23				\$ 397,23			
BAIT				BAIT			
Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			
\$ 8.091,68				\$ 7.703,78			
Pago de préstamo				Pago de préstamo			
Interests				Interests			
\$ -				\$ -			
BAT				BAT			
Earnings Before Amortizations and Taxes				Earnings Before Amortizations and Taxes			
\$ 8.091,68				\$ 7.703,78			
Impuestos				Impuestos			
Taxes				Taxes			
\$ 2.979,90				\$ 2.913,33			
BDT				BDT			
Earnings Before Depreciations and Taxes				Earnings Before Depreciations and Taxes			
\$ 5.111,78				\$ 4.790,45			

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	3	
\$	37.849,73	157%

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 4 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 4 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año

\$ 34,29	TICKET PROMEDIO
\$ 12,52	COSTO MP PROMEDIO
% Aumento de Precios PVP 5,70%	
Inflacion Annual 2014 2,70%	
Aumento Salarial Annual 2014-2015 7,50%	

ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE	0%
	NOCHE	0%
MARTES	TARDE	0%
	NOCHE	0%
MIERCOLES	TARDE	25%
	NOCHE	100%
JUEVES	TARDE	75%
	NOCHE	100%
VIERNES	TARDE	100%
	NOCHE	100%
SABADO	TARDE	100%
	NOCHE	100%
DOMINGO	TARDE	100%
	NOCHE	0%

ENERO				
(A) % Consumo Mensual 55%				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	0
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	0
MIE	T	30%	11,88	41,58
MIE	N	75%	29,7	41,58
JUE	T	40%	15,84	47,52
JUE	N	80%	31,68	47,52
VIE	T	50%	19,8	43,56
VIE	N	60%	23,76	43,56
SAB	M	50%	19,8	41,58
SAB	T	55%	21,78	41,58
DOM	M	60%	23,76	23,76
DOM	T	0%	0	23,76

FEBRERO				
(A) % Consumo Mensual 56%				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	0
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	0
MIE	T	50%	20,16	44,352
MIE	N	60%	24,192	44,352
JUE	T	50%	20,16	36,288
JUE	N	40%	16,128	36,288
VIE	T	60%	24,192	48,384
VIE	N	60%	24,192	48,384
SAB	M	50%	20,16	52,416
SAB	T	80%	32,256	52,416
DOM	M	70%	27,72	27,72
DOM	T	0%	0	27,72

MARZO				
(A) % Consumo Mensual 58%				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	0
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	0
MIE	T	50%	20,88	43,848
MIE	N	55%	22,968	43,848
JUE	T	75%	31,32	56,376
JUE	N	60%	25,056	56,376
VIE	T	75%	31,32	56,376
VIE	N	60%	25,056	56,376
SAB	M	60%	25,056	54,288
SAB	T	70%	29,232	54,288
DOM	M	80%	31,68	31,68
DOM	T	0%	0	31,68

ABRIL				
(A) % Consumo Mensual 60%				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	0
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	0
MIE	T	50%	21,6	47,52
MIE	N	60%	25,92	47,52
JUE	T	50%	21,6	38,88
JUE	N	40%	17,28	38,88
VIE	T	60%	25,92	51,84
VIE	N	60%	25,92	51,84
SAB	M	50%	21,6	56,16
SAB	T	80%	34,56	56,16
DOM	M	70%	27,72	27,72
DOM	T	0%	0	27,72

MAYO				
(A) % Consumo Mensual				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	0
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	0
MIE	T	50%	19,8	19,8
MIE	N	55%	21,78	19,8
JUE	T	75%	29,7	29,7
JUE	N	60%	23,76	29,7
VIE	T	75%	29,7	29,7
VIE	N	60%	23,76	29,7
SAB	M	60%	23,76	23,76
SAB	T	70%	27,72	27,72
DOM	M	80%	31,68	31,68
DOM	T	0%	0	0

TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO	198
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	792
TICKET PROMEDIO	\$ 34,29
FACTURACION ENERO	\$ 27.160,69
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,52
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 9.915,45
UTILIDAD BRUTA	\$ 17.245,23
MANO DE OBRA	\$ 6.743,56
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.864,78

TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO	209,16
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	836,64
TICKET PROMEDIO	\$ 34,29
FACTURACION FEBRERO	\$ 28.691,56
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,52
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 10.474,33
UTILIDAD BRUTA	\$ 18.217,24
MANO DE OBRA	\$ 6.743,56
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.864,78

TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO	242,568
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	970,272
TICKET PROMEDIO	\$ 34,29
FACTURACION MARZO	\$ 33.274,31
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,52
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 12.147,33
UTILIDAD BRUTA	\$ 21.126,98
MANO DE OBRA	\$ 6.743,56
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.864,78

TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL	222,12
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	888,48
TICKET PROMEDIO	\$ 34,29
FACTURACION ABRIL	\$ 30.469,35
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,52
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 11.123,34
UTILIDAD BRUTA	\$ 19.346,02
MANO DE OBRA	\$ 6.743,56
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.864,78

TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO	
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	
TICKET PROMEDIO	
FACTURACION MAYO	
COSTO MATERIA PRIMA	
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	
UTILIDAD BRUTA	
MANO DE OBRA	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	

AÑO
4

EBIDTA Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	
BAIT Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	
BAT Beneficio Antes de Impuestos	
Impuesto a la Ganancia Impuesto a la Renta - IVA	
Beneficio Despues de Impuestos	

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 4.636,89
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 4.239,66
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 4.239,66
Impuestos Taxes	\$ 2.910,07
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 1.329,58

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 5.608,89
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 5.211,66
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 5.211,66
Impuestos Taxes	\$ 3.074,10
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 2.137,56

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.518,64
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.121,40
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.121,40
Impuestos Taxes	\$ 3.565,10
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.556,30

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 6.737,67
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 6.340,44
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 6.340,44
Impuestos Taxes	\$ 3.264,57
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 3.075,87

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	
Amortizaciones & Depreciaciones	
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	
Intereses Bancarios Interests	
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	
Impuestos Taxes	
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	

4	Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año	4	Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año	4	Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año
---	--	---	--	---	--

		JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE			
		(A) % Consumo Mensual 58%				(A) % Consumo Mensual 48%				(A) % Consumo Mensual 50%				(A) % Consumo Mensual 52%				(A) % Consumo Mensual 56%			
		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
		NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00
TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	
55%	LUN	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0
	LUN	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0
	MAR	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0
	MAR	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0
41,58	MIE	T	30%	12,528	43,848	T	50%	17,28	36,288	T	50%	18	36	T	50%	18,72	41,184	T	30%	12,096	42,336
	MIE	N	75%	31,32		N	55%	19,008		N	50%	18		N	60%	22,464		N	75%	30,24	
53,46	JUE	T	40%	16,704	50,112	T	75%	25,92	46,656	T	45%	16,2	37,8	T	50%	18,72	33,696	T	40%	16,128	48,384
	JUE	N	80%	33,408		N	60%	20,736		N	60%	21,6		N	40%	14,976		N	80%	32,256	
53,46	VIE	T	50%	20,88	45,936	T	75%	25,92	46,656	T	50%	18	46,8	T	60%	22,464	44,928	T	50%	20,16	44,352
	VIE	N	60%	25,056		N	60%	20,736		N	80%	28,8		N	60%	22,464		N	60%	24,192	
51,48	SAB	M	50%	20,88	43,848	M	60%	20,736	44,928	M	60%	21,6	50,4	M	50%	18,72	48,672	M	50%	20,16	42,336
	SAB	T	55%	22,968		T	70%	24,192		T	80%	28,8		T	80%	29,952		T	55%	22,176	
31,68	DOM	M	60%	23,76	23,76	M	80%	31,68	31,68	M	75%	29,7	29,7	M	70%	27,72	27,72	M	60%	23,76	23,76
	DOM	T	0%	0		T	0%	0		T	0%	0		T	0%	0		T	0%	0	
231,66	TOTAL SEMANA JUNIO PROMEDIO			207,504	TOTAL SEMANA JULIO PROMEDIO			206,208	TOTAL SEMANA AGOSTO PROMEDIO			200,7	TOTAL SEMANA SEPTIEMBRE PROMEDIO			196,2	TOTAL SEMANA OCTUBRE PROMEDIO			201,168	
926,64	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			830,016	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			824,832	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			802,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			784,8	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			804,672	
\$ 34,29	TICKET PROMEDIO			\$ 34,29	TICKET PROMEDIO			\$ 34,29	TICKET PROMEDIO			\$ 34,29	TICKET PROMEDIO			\$ 34,29	TICKET PROMEDIO			\$ 34,29	
\$ 31.778,00	FACTURACION JUNIO			\$ 28.464,40	FACTURACION JULIO			\$ 28.286,62	FACTURACION AGOSTO			\$ 27.531,06	FACTURACION SEPTIEMBRE			\$ 26.913,77	FACTURACION OCTUBRE			\$ 27.595,26	
\$ 12,52	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,52	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,52	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,52	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,52	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,52	
\$ 11.601,08	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 10.391,40	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 10.326,49	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 10.050,67	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.825,31	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 10.074,10	
\$ 20.176,92	UTILIDAD BRUTA			\$ 18.073,00	UTILIDAD BRUTA			\$ 17.960,13	UTILIDAD BRUTA			\$ 17.480,40	UTILIDAD BRUTA			\$ 17.088,46	UTILIDAD BRUTA			\$ 17.521,16	
\$ 6.743,56	MANO DE OBRA			\$ 6.743,56	MANO DE OBRA			\$ 6.743,56	MANO DE OBRA			\$ 6.743,56	MANO DE OBRA			\$ 6.743,56	MANO DE OBRA			\$ 6.743,56	
\$ 5.864,78	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 5.864,78	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 5.864,78	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 5.864,78	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 5.864,78	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 5.864,78	
\$ 7.568,58	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 5.464,66	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 5.351,78	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 4.872,05	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 4.480,12	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 4.912,81	
\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 397,23	
\$ 7.171,35	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 5.067,43	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 4.954,55	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 4.474,82	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 4.082,88	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 4.515,58	
\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -	Intereses Bancarios Interests			\$ -	
\$ 7.171,35	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 5.067,43	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 4.954,55	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 4.474,82	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 4.082,88	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 4.515,58	
\$ 3.404,79	Impuestos Taxes			\$ 3.049,76	Impuestos Taxes			\$ 3.030,71	Impuestos Taxes			\$ 2.949,76	Impuestos Taxes			\$ 2.883,62	Impuestos Taxes			\$ 2.956,63	
\$ 3.766,56	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 2.017,67	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 1.923,84	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 1.525,06	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 1.199,26	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 1.558,94	

Resultados Año 4

Año 4

NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
(A) % Consumo Mensual 60%				(A) % Consumo Mensual 65%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0	LUN	T	0%	0
N	0%	0	0	LUN	N	0%	0
T	0%	0	0	MAR	T	0%	0
N	0%	0	0	MAR	N	0%	0
T	50%	21,6	43,2	MIE	T	50%	23,4
N	50%	21,6	43,2	MIE	N	60%	28,08
T	45%	19,44	45,36	JUE	T	50%	23,4
N	60%	25,92	45,36	JUE	N	40%	18,72
T	50%	21,6	56,16	VIE	T	60%	28,08
N	80%	34,56	56,16	VIE	N	60%	28,08
M	60%	25,92	60,48	SAB	M	50%	23,4
T	80%	34,56	60,48	SAB	T	80%	37,44
M	75%	29,7	29,7	DOM	M	70%	27,72
T	0%	0	29,7	DOM	T	0%	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE			234,9	TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE			238,32
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			939,6	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			953,28
TICKET PROMEDIO			\$ 34,29	TICKET PROMEDIO			\$ 34,29
FACTURACION NOVIEMBRE			\$ 32.222,45	FACTURACION DICIEMBRE			\$ 32.691,59
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,52	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,52
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11.763,33	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11.934,60
UTILIDAD BRUTA			\$ 20.459,12	UTILIDAD BRUTA			\$ 20.756,99
MANO DE OBRA			\$ 6.743,56	MANO DE OBRA			\$ 6.743,56
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 5.864,78	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 5.864,78
EBIDTA		\$ 7.850,77		EBIDTA		\$ 8.148,65	
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 397,23		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 397,23	
BAIT		\$ 7.453,54		BAIT		\$ 7.751,41	
Intereses Bancarios		\$ -		Intereses Bancarios		\$ -	
BAT		\$ 7.453,54		BAT		\$ 7.751,41	
Impuestos		\$ 3.452,41		Impuestos		\$ 3.502,67	
BDT		\$ 4.001,13		BDT		\$ 4.248,74	

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	4	
\$	31.340,52	-17%

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 5

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 5

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año

\$ 36,25	TICKET PROMEDIO
\$ 12,86	COSTO MP PROMEDIO
% Aumento de Precios PVP	5,70%
Inflacion Annual 2014	2,70%
Aumento Salarial Annual 2014-2015	7,50%

ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO		
LUNES	TARDE	0%
	NOCHE	0%
MARTES	TARDE	0%
	NOCHE	0%
MIERCOLES	TARDE	25%
	NOCHE	100%
JUEVES	TARDE	75%
	NOCHE	100%
VIERNES	TARDE	100%
	NOCHE	100%
SABADO	TARDE	100%
	NOCHE	100%
DOMINGO	TARDE	100%
	NOCHE	0%

ENERO				
(A) % Consumo Mensual 58%				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	
MIE	T	30%	12,528	43,848
MIE	N	75%	31,32	
JUE	T	40%	16,704	50,112
JUE	N	80%	33,408	
VIE	T	50%	20,88	45,936
VIE	N	60%	25,056	
SAB	M	50%	20,88	43,848
SAB	T	55%	22,968	
DOM	M	60%	25,056	25,056
DOM	T	0%	0	

FEBRERO				
(A) % Consumo Mensual 60%				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	
MIE	T	50%	21,6	47,52
MIE	N	60%	25,92	
JUE	T	50%	21,6	38,88
JUE	N	40%	17,28	
VIE	T	60%	25,92	51,84
VIE	N	60%	25,92	
SAB	M	50%	21,6	56,16
SAB	T	80%	34,56	
DOM	M	70%	29,232	29,232
DOM	T	0%	0	

MARZO				
(A) % Consumo Mensual 65%				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	
MIE	T	50%	23,4	46,8
MIE	N	50%	23,4	
JUE	T	45%	21,06	49,14
JUE	N	60%	28,08	
VIE	T	50%	23,4	60,84
VIE	N	80%	37,44	
SAB	M	60%	28,08	65,52
SAB	T	80%	37,44	
DOM	M	75%	31,32	31,32
DOM	T	0%	0	

ABRIL				
(A) % Consumo Mensual 68%				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	
MIE	T	30%	14,688	51,408
MIE	N	75%	36,72	
JUE	T	40%	19,584	58,752
JUE	N	80%	39,168	
VIE	T	50%	24,48	53,856
VIE	N	60%	29,376	
SAB	M	50%	24,48	51,408
SAB	T	55%	26,928	
DOM	M	60%	25,056	25,056
DOM	T	0%	0	

MAYO				
(A) % Consumo Mensual				
(B) Capacidad Instalada				
TURNOS				
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0
LUN	N	0%	0	
MAR	T	0%	0	0
MAR	N	0%	0	
MIE	T	50%	23,4	28,08
MIE	N	60%	28,08	
JUE	T	50%	23,4	18,72
JUE	N	40%	18,72	
VIE	T	60%	28,08	28,08
VIE	N	60%	28,08	
SAB	M	50%	23,4	37,44
SAB	T	80%	37,44	
DOM	M	70%	29,232	29,232
DOM	T	0%	0	

TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO	208,8
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	835,2
TICKET PROMEDIO	\$ 36,25
FACTURACION ENERO	\$ 30.274,78
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,86
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 10.738,62
UTILIDAD BRUTA	\$ 19.536,17
MANO DE OBRA	\$ 7.249,33
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 6.625,45

TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO	223,632
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	894,528
TICKET PROMEDIO	\$ 36,25
FACTURACION FEBRERO	\$ 32.425,34
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,86
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 11.501,43
UTILIDAD BRUTA	\$ 20.923,91
MANO DE OBRA	\$ 7.249,33
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 6.625,45

TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO	253,62
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	1014,48
TICKET PROMEDIO	\$ 36,25
FACTURACION MARZO	\$ 36.773,42
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,86
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 13.043,72
UTILIDAD BRUTA	\$ 23.729,71
MANO DE OBRA	\$ 7.249,33
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 6.625,45

TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL	240,48
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	961,92
TICKET PROMEDIO	\$ 36,25
FACTURACION ABRIL	\$ 34.868,20
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 12,86
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 12.367,92
UTILIDAD BRUTA	\$ 22.500,27
MANO DE OBRA	\$ 7.249,33
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 6.625,45

TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO	
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	
TICKET PROMEDIO	
FACTURACION MAYO	
COSTO MATERIA PRIMA	
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	
UTILIDAD BRUTA	
MANO DE OBRA	
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	

AÑO 5

EBIDTA	Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	\$ 5.661,39
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)		\$ 397,23
BAIT	Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	\$ 5.264,16
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas		\$ -
BAT	Beneficio Antes de Impuestos	\$ 5.264,16
Impuesto a la Ganancia		\$ 3.243,73
Beneficio Despues de Impuestos		\$ 2.020,43

EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 7.049,14
Amortizaciones& Depreciaciones		\$ 397,23
BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 6.651,90
Intereses Bancarios	Interests	\$ -
BAT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 6.651,90
Impuestos	Taxes	\$ 3.474,14
BDT	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 3.177,76

EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 9.854,93
Amortizaciones& Depreciaciones		\$ 397,23
BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 9.457,70
Intereses Bancarios	Interests	\$ -
BAT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 9.457,70
Impuestos	Taxes	\$ 3.940,01
BDT	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 5.517,69

EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.625,50
Amortizaciones& Depreciaciones		\$ 397,23
BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.228,27
Intereses Bancarios	Interests	\$ -
BAT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.228,27
Impuestos	Taxes	\$ 3.735,88
BDT	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.492,39

EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.625,50
Amortizaciones& Depreciaciones		\$ 397,23
BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.228,27
Intereses Bancarios	Interests	\$ -
BAT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.228,27
Impuestos	Taxes	\$ 3.735,88
BDT	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.492,39

EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 8.625,50
Amortizaciones& Depreciaciones		\$ 397,23
BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 8.228,27
Intereses Bancarios	Interests	\$ -
BAT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 8.228,27
Impuestos	Taxes	\$ 3.735,88
BDT	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 4.492,39

5 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 5 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 5 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 5 Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 5

65%		JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE											
(A) % Consumo Mensual		65%				62%				58%				62%				65%											
URNOS	Capacidad Instalada	TURNOS				Capacidad Instalada	TURNOS				Capacidad Instalada	TURNOS				Capacidad Instalada	TURNOS												
		NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX		Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72		PAX	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00				
TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA					
0	LUN	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0				
0	LUN	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0				
0	MAR	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0	T	0%	0	0				
0	MAR	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0	N	0%	0	0				
51,48	MIE	T	50%	23,4	46,8	T	30%	13,392	46,872	T	50%	20,88	41,76	T	25%	11,16	55,8	T	50%	23,4	46,8	T	50%	23,4	46,8				
51,48	MIE	N	50%	23,4	46,8	N	75%	33,48	46,872	N	50%	20,88	41,76	N	100%	44,64	55,8	N	50%	23,4	46,8	N	50%	23,4	46,8				
42,12	JUE	T	45%	21,06	49,14	T	40%	17,856	53,568	T	45%	18,792	43,848	T	50%	22,32	57,1392	T	45%	21,06	49,14	T	45%	21,06	49,14				
42,12	JUE	N	60%	28,08	49,14	N	80%	35,712	53,568	N	60%	25,056	43,848	N	78%	34,8192	57,1392	N	60%	28,08	49,14	N	60%	28,08	49,14				
56,16	VIE	T	50%	23,4	60,84	T	50%	22,32	49,104	T	50%	20,88	54,288	T	90%	40,176	75,888	T	50%	23,4	60,84	T	50%	23,4	60,84				
56,16	VIE	N	80%	37,44	60,84	N	60%	26,784	49,104	N	80%	33,408	54,288	N	80%	35,712	75,888	N	80%	37,44	60,84	N	80%	37,44	60,84				
60,84	SAB	M	60%	28,08	65,52	M	50%	22,32	46,872	M	60%	25,056	58,464	M	100%	44,64	84,816	M	60%	28,08	65,52	M	60%	28,08	65,52				
60,84	SAB	T	80%	37,44	65,52	T	55%	24,552	46,872	T	80%	33,408	58,464	T	90%	40,176	84,816	T	80%	37,44	65,52	T	80%	37,44	65,52				
29,232	DOM	M	75%	31,32	31,32	M	60%	25,056	25,056	M	75%	31,32	31,32	M	100%	41,76	41,76	M	75%	31,32	31,32	M	75%	31,32	31,32				
29,232	DOM	T	0%	0	31,32	T	0%	0	25,056	T	0%	0	31,32	T	0%	0	41,76	T	0%	0	31,32	T	0%	0	31,32				
239,832	TOTAL SEMANA JUNIO PROMEDIO				253,62	239,832	TOTAL SEMANA JULIO PROMEDIO				221,472	239,832	TOTAL SEMANA AGOSTO PROMEDIO				229,68	239,832	TOTAL SEMANA SEPTIEMBRE PROMEDIO				315,4032	239,832	TOTAL SEMANA OCTUBRE PROMEDIO				253,62
959,328	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1014,48	959,328	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				885,888	959,328	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				918,72	959,328	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1261,6128	959,328	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1014,48
\$ 36,25	TICKET PROMEDIO				\$ 36,25	\$ 36,25	TICKET PROMEDIO				\$ 36,25	\$ 36,25	TICKET PROMEDIO				\$ 36,25	\$ 36,25	TICKET PROMEDIO				\$ 36,25	\$ 36,25	TICKET PROMEDIO				\$ 36,25
\$ 34.774,24	FACTURACION JUNIO				\$ 36.773,42	\$ 32.112,15	FACTURACION JULIO				\$ 33.302,26	\$ 45.731,63	FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 36.773,42	\$ 36.773,42	FACTURACION OCTUBRE				\$ 36.773,42	\$ 36.773,42	FACTURACION OCTUBRE				\$ 36.773,42
\$ 12,86	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,86	\$ 12,86	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,86	\$ 12,86	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,86	\$ 12,86	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,86	\$ 12,86	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,86
\$ 12.334,60	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13.043,72	\$ 11.390,34	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 11.812,48	\$ 16.221,24	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13.043,72	\$ 13.043,72	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13.043,72	\$ 13.043,72	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13.043,72
\$ 22.439,64	UTILIDAD BRUTA				\$ 23.729,71	\$ 20.721,81	UTILIDAD BRUTA				\$ 21.489,78	\$ 29.510,39	UTILIDAD BRUTA				\$ 23.729,71	\$ 23.729,71	UTILIDAD BRUTA				\$ 23.729,71	\$ 23.729,71	UTILIDAD BRUTA				\$ 23.729,71
\$ 7.249,33	MANO DE OBRA				\$ 7.249,33	\$ 7.249,33	MANO DE OBRA				\$ 7.249,33	\$ 7.249,33	MANO DE OBRA				\$ 7.249,33	\$ 7.249,33	MANO DE OBRA				\$ 7.249,33	\$ 7.249,33	MANO DE OBRA				\$ 7.249,33
\$ 6.625,45	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 6.625,45	\$ 6.625,45	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 6.625,45	\$ 6.625,45	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 6.625,45	\$ 6.625,45	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 6.625,45	\$ 6.625,45	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 6.625,45
\$ 8.564,87	EBIDTA				\$ 9.854,93	\$ 6.847,04	EBIDTA				\$ 7.615,01	\$ 15.635,62	EBIDTA				\$ 9.854,93	\$ 9.854,93	EBIDTA				\$ 9.854,93	\$ 9.854,93	EBIDTA				\$ 9.854,93
\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23	\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23	\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23	\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23	\$ 397,23	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 397,23
\$ 8.167,64	BAIT				\$ 9.457,70	\$ 6.449,80	BAIT				\$ 7.217,78	\$ 15.238,38	BAIT				\$ 9.457,70	\$ 9.457,70	BAIT				\$ 9.457,70	\$ 9.457,70	BAIT				\$ 9.457,70
\$ -	Intereses Bancarios				\$ -	\$ -	Intereses Bancarios				\$ -	\$ -	Intereses Bancarios				\$ -	\$ -	Intereses Bancarios				\$ -	\$ -	Intereses Bancarios				\$ -
\$ 8.167,64	BAT				\$ 9.457,70	\$ 6.449,80	BAT				\$ 7.217,78	\$ 15.238,38	BAT				\$ 9.457,70	\$ 9.457,70	BAT				\$ 9.457,70	\$ 9.457,70	BAT				\$ 9.457,70
\$ 3.725,81	Impuestos				\$ 3.940,01	\$ 3.440,59	Impuestos				\$ 3.568,10	\$ 4.899,82	Impuestos				\$ 3.940,01	\$ 3.940,01	Impuestos				\$ 3.940,01	\$ 3.940,01	Impuestos				\$ 3.940,01
\$ 4.441,83	BDT				\$ 5.517,69	\$ 3.009,22	BDT				\$ 3.649,68	\$ 10.338,57	BDT				\$ 5.517,69	\$ 5.517,69	BDT				\$ 5.517,69	\$ 5.517,69	BDT				\$ 5.517,69

Resultados Año 5

Año 5

NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
(A) % Consumo Mensual 75%				(A) % Consumo Mensual 70%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00	72	PAX	TARDE (T) 12h00 - 16h00	NOCHE (N) 18h00 - 22h00
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA	TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)	TOTAL PAX AL DIA
T	0%	0	0	LUN	T	0%	0
N	0%	0	0	LUN	N	0%	0
T	0%	0	0	MAR	T	0%	0
N	0%	0	0	MAR	N	0%	0
T	30%	16,2	56,7	MIE	T	50%	25,2
N	75%	40,5	56,7	MIE	N	50%	25,2
T	40%	21,6	64,8	JUE	T	45%	22,68
N	80%	43,2	64,8	JUE	N	60%	30,24
T	50%	27	59,4	VIE	T	50%	25,2
N	60%	32,4	59,4	VIE	N	80%	40,32
M	50%	27	56,7	SAB	M	60%	30,24
T	55%	29,7	56,7	SAB	T	80%	40,32
M	60%	25,056	25,056	DOM	M	75%	31,32
T	0%	0	25,056	DOM	T	0%	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE			262,656	TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE			270,72
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1050,624	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1082,88
TICKET PROMEDIO			\$ 36,25	TICKET PROMEDIO			\$ 36,25
FACTURACION NOVIEMBRE			\$ 38.083,59	FACTURACION DICIEMBRE			\$ 39.252,82
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,86	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,86
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 13.508,44	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 13.923,17
UTILIDAD BRUTA			\$ 24.575,15	UTILIDAD BRUTA			\$ 25.329,65
MANO DE OBRA			\$ 7.249,33	MANO DE OBRA			\$ 7.249,33
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 6.625,45	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 6.625,45
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			
			\$ 10.700,38				\$ 11.454,88
Amortizaciones & Depreciaciones				Amortizaciones & Depreciaciones			
			\$ 397,23				\$ 397,23
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			
			\$ 10.303,14				\$ 11.057,64
Intereses Bancarios Interests				Intereses Bancarios Interests			
			\$ -				\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			
			\$ 10.303,14				\$ 11.057,64
Impuestos Taxes				Impuestos Taxes			
			\$ 4.080,38				\$ 4.205,66
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			
			\$ 6.222,76				\$ 6.851,98

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	5	
\$	60.757,68	94%