



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**ELABORACIÓN DE UN RESTAURANTE QUE IMPLEMENTA LA
COLORIMETRÍA EN SUS PANES, UBICADO AL NORTE DE QUITO**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO EN CONFORMIDAD CON LOS
REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

Profesor/Guía:

Lic. Gabriel David Mena Salgado

Autor:

Miguel Eduardo Vásquez Guerra 302697

Año:

2015

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

"Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante Miguel Eduardo Vásquez Guerra, 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".

Gabriel David Mena Salgado
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA
CC: 1716376940

DECLARACIÓN 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.”

Miguel Eduardo Vásquez Guerra

CC: 1722485156

DEDICATORIA

A mis padres, por su empuje,
constancia y dedicación en mi vida.

RESUMEN

Este proyecto está basado en la innovación de nuevas alternativas, ofreciendo al cliente un producto principal que es el pan, con un nuevo enfoque a base del color y proporcionando además valores nutricionales con una dieta sana, cuidando de esta manera la alimentación del cliente.

El estudio de mercado realizado, pudo determinar que es un proyecto accesible dentro de la zona propuesta que es comercial, bancaria y administrativa de la ciudad de Quito y que está proyectada para aperturar en distintos lugares del país.

ABSTRACT

This project is based on the innovation of new alternatives, offering the customer a product that is main bread, with a new approach based on the color and also providing nutritional values with a healthy diet, taking care thereby feeding the customer.

The market study, was determined to be an affordable project within the proposed area is commercial, banking and administrative city of Quito and is planned for opening in different parts of the country.

ÍNDICE

Introducción	1
Planteamiento del Problema	2
Justificación.....	2
Objetivos.....	2
General	2
Específicos	2
1. Capítulo I: Marco Teórico	4
1,1 Antecedentes del lugar	4
1.2 ¿Qué es un restaurante?.....	4
1.3 Hamburguesa	6
1.4 Servicio	8
1.5 Coloración en el pan	11
1.6 Colorimetría	11
1.7 Formas de cocción del pan	11
1.8 Tipos de pan	12
1.9 Importancia de la comida	12
2. Capítulo II: Plan Estratégico.....	13
2.1 Descripción del Negocio(T)	13
2.1.1 Visión	13
2.1.2 Misión	13
2.1.3 Características del Negocio (T)	13
2.2 Análisis del entorno.....	14

2.2.1	Factores económicos	14
2.2.2	Factores culturales	14
2.2.3	Factores normativo	14
2.2.4	Factores tecnológicos	15
2.3	Matriz FODA	15
2.3.1	Análisis de Competitividad.....	15
2.3.2	Ventajas competitivas.....	16
3.	Capítulo III: Plan Operativo.....	18
3.1	Fases de Planificación	18
3.1.1	Plan Técnico (T)	18
3.2	Plan de Organización y Recursos Humanos (T)	27
3.2.1	Departamentos funcionales	27
3.2.2	Inventario de recursos humanos	28
3.2.3	Organigrama de cargos.....	29
3.2.4	Organigrama estructural.....	29
3.2.5	Descripción de funciones	30
4.	Capítulo IV: Plan de Mercado	34
4.1	Investigación de Mercado	34
4.2	Identificación y caracterización de la demanda.....	36
4.3	Identificación y caracterización de la oferta	36
4.4	Instrumentos de recolección de la información	37
4.5	Análisis de Resultados.....	37
5.	Capítulo V: Plan de Marketing.....	45
5.1	Segmentación.....	45
5.2	Producto	46

5.3 Marca	47
5.4 Servicio	48
5.5 Estrategias de Marketing (T)	48
6. Capítulo VI: Plan Financiero.....	50
6.1 Receta estándar con costos	50
6.2 Inversión inicial y fuentes de Financiamiento.....	54
6.3 Ticket Promedio y Utilidad	58
6.4 Rotación en ventas y Estado de Resultados.....	61
6.5 Nómina	91
6.6 Otros Costos.....	92
6.7 Flujo de caja proyectado	93
7. Capítulo VII: Plan Legal.....	94
7.1 Figura Jurídica.....	94
7.2 Permisos	94
7.3 Contratos	95
Capítulo VIII	
8.1 Conclusiones	97
8.2 Recomendaciones y Viabilidad del Negocio	97
Referencias	98

INTRODUCCIÓN

Cuando hablamos de gastronomía, se nos abre un abanico de posibilidades, donde podemos encontrar esa gran diversidad de productos, tendencias, formas, colores y donde el diseñador único y principal es uno.

El desarrollo de este trabajo quiere demostrar, que las variables en la presentación de un servicio de alimentos, puede hacer la diferencia en la generalidad.

Las modalidades de servicio que se escoja, sin duda, puede ser el punto de atracción visualmente hablando, desde el momento en que se sirve el plato; la variabilidad en su contexto dependerá del ingenio, la armonía, el concepto en sí que se le ponga a un tipo de comida y su decoración.

Podemos decir también que a través del alimento, hablamos de un factor cultural, de donde podemos sacar y conocer las raíces de un pueblo; o de donde podemos aprovechar de su aroma y sabor, para sacar la esencia misma de un momento, con un añadido más: el color.

Es importante que al hablar de colores, representa en la vida del ser humano una forma de comunicación, porque el color es una forma de expresión en algunos aspectos: sean estados de ánimo; la identidad de un pueblo; el color de nuestra vestimenta que a través de la cual decimos algo o la diferencia que hace de un producto a otro; el color en sí da la medida de armonía y desarrollo de los sentidos.

Partiendo de lo manifestado fue el origen para realizar este trabajo de implementar colores naturales en los panes, con el objeto de complementar el sentido del gusto con la armonización visual, haciendo de su conjunto un momento especial al servirse un bocado a la boca.

El reto se originó en elaborar un plato muy conocido, con otras propuestas o posibilidades de diversificarlo, con el único ingrediente adicional del color y con las mil y un variables en su contenido; pues siendo el pan un producto de consumo popular general, fue plantearse en hacer la diferencia.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Este proyecto tiene como finalidad, proporcionar al cliente nuevas alternativas de un producto básico, como es el pan en todos los hogares; aprendiendo y armonizando en base del color, con un objetivo que va más allá: el despertar los sentidos, permitiendo así diferentes perspectivas a través de la creatividad, para incentivar el interés de las personas.

JUSTIFICACIÓN

La búsqueda de las sensaciones del ser humano, a través de parámetros involucrados en la naturaleza como es el color, el aroma, el sabor; dando oportunidad a desarrollar los sentidos, buscando en su conjunto la armonía como parte esencial de la persona.

OBJETIVOS

General

Abrir un restaurante innovador en su propuesta de implementar una nueva modalidad de servicio alimenticio para el público en general, donde el color juega un papel importante en cuanto a lo visual y apertura de los sentidos, sin quitar la parte nutricional basado en productos naturales y equilibrados, logrando finalmente un conjunto de valores nutricionales en un ambiente armónico y casero.

Específicos

- Crear un espacio donde el cliente se sienta cómodo y seguro

- Proponer una nueva cultura alimenticia diferente
- Oportunidad de dar trabajo
- Crear estrategias para tener buenos comensales
- Elaborar un plan organizacional interna, que permita mejorar el rendimiento y la productividad.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes del lugar

El Ministerio de Turismo se ha enfocado en posicionar al Ecuador como un lugar especial, donde podrá encontrar diferentes opciones de entretenimiento sea histórico, turístico o gastronómico; y particularmente la ciudad de Quito, se ha convertido en uno de los destinos principales para el turismo nacional e internacional, siendo la gastronomía uno de los puntos más atractivos.

La parte norte de la ciudad, donde el proyecto "Little Dragon" puede desarrollarse, se caracteriza por ser una zona de oficinas, centros comerciales, bancaria y residencial; con auge acelerado de bares-restaurantes de diversos tipos y con un predominio de la clase media-alta.

1.2 ¿Qué es un restaurante?

El restaurante se caracteriza por ser un sitio agradable, que brinda un servicio de calidad a cambio de un pago, ofreciendo comida y bebida a sus clientes a través de un menú. (Fernández, 1997).

1.2.1 Historia del restaurante

De las tradiciones primitivas nació el comercio donde intercambiaban productos por otras necesidades como alimentos y posadas; así mismo en los Monasterios y las Iglesias solían albergar a los viajeros y alimentarlos a cambio de donaciones, es así que comerciantes de entonces aprovecharon de la situación para instalar sitios dedicados a la venta de comida y bebidas.

En la edad media solo la aristocracia podía acceder a un buen servicio de alimentos y bebidas; más adelante ya en la colonia, Estados Unidos tomó el modelo europeo y con la Revolución Industrial, esta clase de servicio se hizo accesible para todo público.

El nombre "RESTAURANTE" fue utilizado por primera vez en París, al nombrar así a un local fundado por el año de 1765, por un señor Boulange. Su aceptación fue rápida y tuvo mucho éxito, lo que dio lugar a la apertura de nuevos restaurantes, mismos que eran atendidos por camareros y mayordomos. Más adelante, terminada la Revolución Francesa, la aristocracia no pudo contener a tanta servidumbre, por lo que muchos de ellos fundaron o se integraron a estos restaurantes. (Alejandra Berenice Cancino Gaspar, 2010).

1.2.2 Tipos de restaurantes

En este aspecto podemos citar los siguientes tipos de restaurantes, considerados como los más importantes por la relación que tienen con las costumbres sociales y hábitos; con los requerimientos personales; y por la parte turística. Así tenemos:

Restaurante gourmet:

Lugar donde ofrecen comida de paladar exquisito, por su fineza, sabor y calidad de los alimentos. Estos sitios son generalmente caros.

Restaurante de especialidades:

Son lugares donde ofrecen un tipo específico de comida, de acuerdo a la cultura gastronómica o variedad en mariscos, aves, carnes o pastas.

Restaurante familiar:

Se caracteriza por la confianza de sus clientes, precios accesibles y con un servicio igualitario de comida sencilla. Estos sitios pueden pertenecer a cadenas o franquicias.

Restaurante conveniente:

Se caracteriza por un servicio rápido, a precios económicos, y limpieza, inspirando así confianza y preferencia (José Antonio, México DF, 2010).

Es también importante señalar que existe una clasificación según los alimentos que se ofrecen, así tenemos restaurantes que brindan platos vegetarianos o macrobióticos; platos provenientes del mar; o lo que son carnes rojas y aves.

Por otro lado, según el tipo de servicio, que ofrece el restaurante pueden ser:

De autoservicio:

Generalmente están ubicados en centros comerciales, en los aeropuertos o en ferias, donde el cliente puede escoger o combinar a su gusto. Los precios son bajos y nos necesita dejar propina.

A la carta:

En este tipo de lugares, tienen más opciones de platos individuales, donde el usuario puede escoger a su gusto y presupuesto.

De Menú:

Son restaurantes que ofrecen un menú determinado a precios moderados.

Se puede decir que los restaurantes que ofrecen su servicio a la carta o menú, pueden a su vez dividirse por categorías, así tenemos lujo, primera clase, comercial, medio y económico (José Antonio, México DF, 2010).

1.3 Hamburguesa

1.3.1 Origen

Es incierto conocer la fecha exacta del nacimiento la elaboración de la hamburguesa, muchos dicen que a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, pero su procedencia viene de la era romana; ícono de la gastronomía norteamericana y de la globalización, a través de una conocida cadena de restaurantes de comida rápida, que en el último lustro se ha convertido en un plato gourmet. Han surgido numerosos restaurantes en torno a este plato con ideas innovadoras, recetas frescas, nuevos ingredientes y nuevas

posibilidades, un denominador común en la cocina actual. (Roberto Sánchez, 2014).

Pero la hamburguesa tiene antepasados muy distantes en el tiempo. Sus primeras referencias aparecen durante el mandato del emperador romano Tiberio, denominada como «Isicia omentata» en el libro de Marcus Gavius Apicius «De re coquinaria». Era un plato muy fácil para consumirlo cocinarlo y para transportarlo, por lo que era habitual que las legiones romanas lo consumieran en sus campañas bélicas, sobre todo tras la ocupación de Germania.

Pero los que hicieron de ella un plato que trascendió en el tiempo fue una tribu nómada en la Edad Media. Los mongoles, en sus continuos desplazamientos, transportaban su propia comida, compuesta de lácteos y carne de caballo o de camello. No fue hasta la época del mongol Gengis Khan cuando el plato se extendió. La expansión militar de los mongoles, con su caballería extendiendo sus fronteras hasta las actuales Rusia, Kazajistán y Ucrania, ocurrió sin tiempo para el respiro. (Roberto Sánchez, 2014).

Los jinetes tenían que comer en marcha muchas veces, estas tiras de carne en forma de filete aderezadas con especias y trituradas, que se colocaban debajo de la silla de montar para que con el trote y el calor animal las cocinara, eran muy populares. Su facilidad para comer y transportar permitió su expansión por el territorio mongol, lo que facilitó la adopción de la carne de caballo en la gastronomía tártara y la aparición de un plato típico tártaro, el «Steak tartare». (Roberto Sánchez, 2014).

El comercio en el norte de Europa era incesante, sobre todo con el puerto de Hamburgo, el mayor puerto comercial del «Viejo Continente». Esta circunstancia hizo que muchos ciudadanos rusos se afincaran en la ciudad hanseática y permitieran la expansión del «Steak Tartare». La importancia del puerto de Hamburgo durante el proceso de colonización europea de América

permitió la llegada de muchas costumbres de la ciudad y de los diferentes países de emigrantes que subían a las embarcaciones de la HAPAG para llegar al Nuevo Mundo a partir del siglo XIX. (Roberto Sánchez, 2014).

La aparición de los llamados «filetes al estilo de Hamburgo» en numerosos restaurantes, tabernas y posadas del puerto de Nueva York, convocaban a los recién llegados del Viejo Continente, que introdujeron sus costumbres culinarias en América. La evolución gastronómica derivó en la hamburguesa, nacida en un momento indeterminado a finales del siglo XIX o comienzos del siglo XX, pero definida por el justo momento en el que un filete de carne picada fue colocado entre dos rebanadas de pan. (Roberto Sánchez, 2014).

1.3.2 Clases de hamburguesas

Este alimento de carne procesada se lo ha acompañado a lo largo de la historia con diferentes ingredientes; siendo inicialmente cebollas, tomate, lechuga. En la actualidad se utilizan diferentes opciones de sabores y encurtidos, etc., e incluso las encontramos de distintos tamaños y alto.

1.4 Servicio

El servicio es parte de identificación de un restaurante, predominan dos tipos: el americano y el francés; sin embargo existen otros como: el inglés, el ruso, el guerdón. (Maître José Luis Brito/ Octubre 2010).

Cada uno de ellos tiene las siguientes características:

- Servicio Americano:

Este servicio es práctico y sencillo pues los alimentos se preparan y sirven en la cocina, dependiendo del pedido del cliente. El camarero los lleva a la mesa por la derecha y por el mismo lado los retira. (Maître José Luis Brito, Octubre 2010).

- Servicio a la francesa:

La principal característica consiste en que todo el menú es escogido previamente y es elaborado con el visto bueno del anfitrión, todos los alimentos son colocados en fuentes en la mesa, donde un camarero o más, dependiendo del número de personas a ser atendidos, sirven por la izquierda de la persona que va a degustar, se utilizan utensilios para servir. Este tipo de servicio resulta más costoso por el personal que se requiere.

Antiguamente se creía que lo óptimo eran siete el número de platos de servicio.

El servicio a la francesa es recomendable para eventos grandes, por la facilidad de distribuir la comida para un buen número de personas, en raciones iguales tipo gourmet; aunque no brinde al comensal la independencia de escoger lo que quisiera comer; sin embargo si hay clientes que disfrutan del buen sabor y de la buena bebida.

Lo importante es hacer el uso correcto del término gourmet y tener presente dar un buen servicio y complacer al comensal. (Maître José Luis Brito, Octubre 2010).

- Servicio a la inglesa:

En este servicio, el camarero sirve a su comensal por el lado izquierdo, en una fuente con los cubiertos que son destinados para cada caso. Es más rápido que el servicio a la francesa pero su costo es mayor por el personal necesario en caso de tener un número grande de clientes. (Maître José Luis Brito, Octubre 2010).

- Servicio a la rusa:

Este servicio podríamos llamarlo exclusivo, por cuanto se prepara lo que se va a degustar frente al comensal, en un carrito auxiliar. Aplica para alimentos que se sirven crudos o poco cocinados, como trinchos o flambeados; esto por supuesto tiene un costo elevado por el proceso que representa; sin embargo,

es tan utilizado solo en restaurantes muy especiales. (Maître José Luis Brito, Octubre 2010).

- Servicio Gueridón:

El plato preparado lo colocan en una fuente, para luego hacer las raciones para servir a los clientes; este proceso se realiza en una mesa auxiliar. (Maître José Luis Brito, Octubre 2010).

- Servicio Buffet:

Este servicio se caracteriza por tener un espacio específico donde se encuentran colocadas mesas donde la comida se dispone en fuentes, así los comensales se atienden por sí mismos o y son ayudados por camareros o gente de cocina destinada para el efecto. (Eugenio García, noviembre 2009).

- Autoservicio

La comida está puesta en exhibición y el comensal escoge lo que va a comer colocando los platos en bandejas y paga al finalizar este recorrido. (Eugenio García, noviembre 2009)

1.5 Coloración en el pan

Desde tiempos antiguos, el pan ha formado parte de la dieta de los humanos y ha ido evolucionando e industrializándose, así tenemos diferentes nombres de acuerdo a la figura del pan o a sus ingredientes.

Para dar color a los panes existen algunas alternativas de colorantes naturales que provienen de plantas. Se pueden utilizar las raíces, hojas o la planta entera, como es el caso de los hongos o ciertas verduras, hortalizas y frutas; como la espinaca, remolacha o mora, que además aportan sabor y textura. También se puede usar especies como achiote o tinta de calamar.

1.6 Colorimetría

Determina cuantitativamente la profundidad del color; es saber medir los colores y mezclarlos conforme a las necesidades de la persona que los va a aplicar. La utilización de los colores en el trabajo, apoyada por el círculo o estrella cromático, por medio del cual, se encuentran los colores adecuados, partiendo de los colores primarios (azul, rojo y amarillo); forman los colores secundarios (naranja, verde y violeta), que al combinarlos entre sí estos seis colores se forma la estrella cromática y su estudio nos permite conocer las características de los colores al combinarse. (Eduardo Torres Rodríguez, agosto 2014).

1.7 Formas de cocción del pan

- Horneado:

Es el proceso donde el pan es sometido a un ambiente de temperatura elevada, sin ventilación.

Esta forma de cocción hace que la masa se endurezca manteniendo su forma y creciendo en volumen. Su desarrollo en el horneado dependerá de la temperatura del horno; de las propiedades de la masa; del nivel de fermentación y del tamaño del pan.

- Al vapor:

Consiste en cocinar el pan mediante el vapor que produce el agua que se pone en poca cantidad en un recipiente a fin (tipo tamalera), donde se coloca una rejilla, la misma que debe estar a una buena distancia del agua con el pan, de esta manera esperamos al punto de ebullición. Esta técnica permite cocinar en forma más saludable. **(El Gourmet - Eventos y Catering © Providencia, Santiago de Chile).**

1.8 Tipos de pan

Hay una gran variedad de panes, sin embargo los principales son:

- Baguette: Es un pan alargado preparado con harina de trigo. Llamado también pan francés.
- Pan de queso: Este pan es proveniente de Brasil, está hecho de harina de yuca y queso.
- Pita: Es un pan plano originario del medio oriente.
- Casabe: Es un tipo de pan que no tiene levadura, hecho con harina de yuca cocinado a la plancha. Es de origen indígena, centroamericano principalmente.
- Pan de Payés: O pan campesino originario de Cataluña.
- Mantou: Este pan se hace con harina de trigo y se cocina al vapor.
- Pan molde: Generalmente es rebanado, es muy común. Se usa sobre todo para sánduches.
- Pan de maíz: Este pan es popular en norteamericana, se prepara con harina de maíz. (Chef Moreno -Cocina y Vino-, Caracas 2012).

1.9 Importancia de la comida

Cuando hablamos de comida, hay una relación directa con la salud; la alimentación se refleja a corto o largo plazo en el cuadro clínico. El desarrollo de los sentidos, el placer de comer y el qué comes se refleja a la corta o a la larga en tu cuadro clínico, en cómo está funcionando tu cuerpo; por eso se ha dado hincapié ya en los últimos años de mejorar en nuestra dieta en lo posible con elementos naturales, que nos proporcione una completa y equilibrada dieta en cuanto a sus nutrientes, así nuestro cuerpo obtendrá la energía suficiente y las vitaminas naturales para una vida equilibrada en sus funciones básicas del cuerpo humano, desarrollo y crecimiento. (La Unidad metabólicas del Hospital Sant Joan de Déu, 2013); (Fundación Erosky Consumer)

CAPITULO II

2. PLAN ESTRATÉGICO

2.1 Descripción del Negocio

Es un espacio de encuentro donde la armonía y el color se fusionan a través del pan, con la creación de varias opciones para la elaboración de un sánduche y su acompañamiento.

2.1.1 Visión

Buscar reconocimiento nacional e internacional, en base a una estructura innovadora con propuestas diferentes en cuanto a su organización y producción, con miras a un equilibrio humano, con comportamientos éticos, prevaleciendo la excelencia profesional con el trato personalizado interna y externamente.

2.1.2 Misión

Satisfacer a los clientes sus necesidades alimenticias a través de nuestro producto, los mismos que serán valorados por su excelente calidad con los parámetros de higiene y salubridad exigentes, en un espacio completamente armónico.

Trabajar con propósitos de crecimiento mutuo entre trabajador y empleado, con objetivos propios y empresarial, para posicionarnos como un restaurante innovador en estructura, organización y producción, en base al respeto y valoración de cada persona.

2.1.3. Características del Negocio (T)

- Naturaleza del Negocio

Es un servicio alimenticio donde podrán disfrutar de un ambiente acogedor e innovador,

- Localización

El restaurante estará ubicado en la zona norte de la ciudad de Quito, entre las calles Naciones Unidas y República de El Salvador, donde se encuentran ubicados algunos Centros Comerciales y varios edificios de oficinas, donde la acogida al producto será satisfactorio

2.2 Análisis del entorno

El lugar escogido cuenta con centros comerciales, varios edificios de oficinas y residenciales; además de estar ubicadas varias entidades bancarias; se ha convertido en la zona más destacada por su arquitectura moderna y de recreación de los habitantes, teniendo además el Parque La Carolina como uno de los lugares recreativos de gran acogida.

2.2.1 Factores económicos

Se consideraron algunos factores que inciden económicamente y directamente a la empresa, por eso la importancia de conocer las regulaciones vigentes, como el pago al SRI o el Seguro Social; otro de los factores es la inflación, donde las políticas económicas son emitidas por parte del gobierno; el ingreso familiar por supuesto es un factor importante dentro de las familias, que redundará sin duda alguna en la economía de los hogares.

2.2.2 Factores culturales

La alimentación incide en lo cultural, de ahí los platos típicos dependiendo de la zona, toman su importancia dentro de la gastronomía del país. También está la tendencia por moda.

2.2.3 Factores normativos

Es todo el proceso regulador al cual nos regimos, y que necesariamente necesitamos elaborar, sean estos Manuales o Reglamentos acordes al servicio que se va a ofrecer.

2.2.4 Factores tecnológicos

El factor tecnológico va de la mano con el desarrollo de la empresa, por ser una herramienta que nos permite elaborar el producto con mayor agilidad y exactitud.

2.3 Matriz FODA

2.3.1 Análisis de Competitividad

Tabla 1. Análisis de Competitividad.

ATRIBUTOS DEL PRODUCTO	Subway	Mc Donald	Hot-dogs De la González	Panadería Arenas	Little Dragon	CONCLUSION
Variedad	D	D	F	F	F	Característica común positiva
Presentación	F	F	F	D	F	Característica común positiva
Facilidad de servicio	F	F	D	D	D	Debilidad
Producto fresco	F	D	F	F	F	Característica común positiva
ATRIBUTOS DE PRECIO						
Precio justo	D	F	D	F	F	Característica común positiva
Opciones de pago	F	F	F	D	D	Amenaza
ATRIBUTOS DE PLAZA						
Cercanía	F	F	D	D	D	Debilidad
Fácil de entregar	F	F	F	D	F	Característica común positiva
Cientela innovadora	D	D	D	D	F	Factor crítico de éxito
ATRIBUTOS DE PROMOCION						
Descuentos	D	F	D	D	D	Oportunidad
Promociones	F	F	F	D	F	Característica común positiva
ATRIBUTOS DE PERSONALIZACIÓN						
Colores naturales de los panes	D	D	D	D	F	Factor crítico de éxito
Sabor excelente	F	D	F	F	F	Característica común positiva
potajes innovadores y gourmets	D	D	D	D	F	Factor crítico de éxito

Nota: D= debilidad; F= fortaleza

2.3.2 Ventajas Competitivas

Fortalezas:

- Una empresa innovadora, única en el mercado
- Variedad en el producto
- Facilidad de adquisición
- Buen servicio
- Ambiente laboral positivo
- Excelente calidad del producto final
- Buenas prácticas de higiene
- Seguridad del lugar
- Equipamiento confortable

Oportunidades:

- Inexistencia de competencia
- Tendencia favorable en el mercado
- Posibilidad de abrirse campo con el producto
- Oportunidad de franquiciar la marca

Debilidades:

- Falta de capacitación
- Falta de experiencia en el mercado
- Salarios bajos en su inicio
- Capital débil
- Incapacidad de acceder a créditos
- Falta de motivación al recurso humano

Amenazas:

- Cambios en las regulaciones de mercado
- Aumento de precios generales

- Cadenas del producto ya posesionadas
- Insatisfacción del producto
- Insatisfacción de su presentación
- Mal estudio del mercado

CAPÍTULO III

3. PLAN OPERATIVO

3.1 Fases de Planificación

3.1.1 Plan Técnico (T)

3.1.1.1 Capacidad instalada

La capacidad instalada del restaurante es de 32 pax, distribuida de la siguiente manera:

2 mesas de 2 puestos

3 mesas de 4 puestos

2 mesas de 8 puestos

TOTAL: 32 pax



LITTLE DRAGON
PAN DE COLORES

• **RESTAURANTE** •

Entradas





Porción papas fritas 🍷

Porción pan de yuca 🍷

Porción quesos fritos 🍷

Platos Fuertes

🍷 **Tesoro del mar**

🍷 **Arco iris de sabores**

🍷 **Hansel y Gretel**

🍷 **Lomo Vivo**

🍷 **Cóndor en el Bosque**




Bebidas



Jugo de mora 🍷

Jugo de naranja 🍷

Jugo de guanábana 🍷

Gaseosa 🍷

Cerveza 🍷

Agua con gas 🍷

Figura 1: Menú

Adaptado de: Imágenes Google – panes de colores

Tabla 2. Receta estandar


RECETA ESTANDAR				
				
Nombre de la receta	Tesoro del mar			
Genero	Platos Fuertes			
Porciones/Peso porcion	200gr			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0,27	kg	Harina	\$ 1,83	\$ 0,49
0,003	kg	Polvo hornear	\$ 9,91	\$ 0,03
0,015	kg	Manteca vegetal	\$ 1,67	\$ 0,03
0,006	kg	Levadura	\$ 5,20	\$ 0,03
0,01	kg	Tinta de calamar	\$ 40,00	\$ 0,40
0,015	kg	Sal	\$ 0,24	\$ 0,00
0,01	kg	Azucar	\$ 0,96	\$ 0,01
0,1	lt	Leche	\$ 1,20	\$ 0,12
0,1	kg	atun	\$ 16,09	\$ 1,61
0,1	kg	Pulpo fresco	\$ 11,96	\$ 1,20
0,1	kg	camaron	\$ 12,25	\$ 1,23
0,1	kg	tomate	\$ 1,82	\$ 0,18
			Costo total:	\$ 5.33
Fotografia	Procedimiento	<p>1: calentar la leche a 70 grados, e incorporamos la levadura hasta diluir, dejamos que repose 5min, mientras tanto mezclamos el harina, polvo de hornear, manteca vegetal, tinta de calamar, sal y azúcar y amasamos, mientras agregamos la leche con levadura, amasamos bien hasta que se forme bien la masa (sin formar gluten) y dejamos reposar por 20min. Una vez reposado boliamos y porcionamos y dejamos leudar por 20min. Finalmente en una olla tamalera con esencias los cocinamos por 5-10min.</p> <p>2: cocinamos el cangrejo, el pulpo y el camarón para que estén frescos, separamos y porcionamos para tenerlos en "mise en place".</p> <p>3: hacemos laminas de tomate.</p> <p>4:cocinamos las proteínas porcionadas y armamos el sánduche, junto a la lamina de tomate</p>		

Tabla 3: Cuadro de insumos y materias primas

MATERIALES E INSUMOS
Harina
Polvo de hornear
Manteca vegetal
Levadura
Sal
Azúcar
Leche
Remolacha
Cacao
Cacao en polvo
Albahaca
Plátano maduro
Tinta de calamar
Aceite
Pimienta
Tomate
Mayonesa
Queso crema
Pollo
Lomo fino
Cangrejo
Camarón
Mora
Maracuyá
Pulpo
Vino tinto
Canela rama
Clavo de olor
Gelatina sin sabor
Menta
Ajo
Piñones

Tabla 4: Cuadro de tecnología y equipamiento

Mesones de trabajo	Para mise en place, cortes, producción, etc
Refrigerador	Mantenimiento óptimo de proteínas e insumos
Congelador	Mantenimiento óptimo de proteínas e insumos
Bodega	Estanterías para almacenar insumos
Fogones	Cocción de alimentos
Freidora	Cocción óptima de frituras a temperatura de fritura
Plancha	Cocción de alimentos con poca grasa
Deshidratadora	Secar hojas y hierbas para decoraciones
Licuada	Emulsiones y salsas
Termomix	Emulsiones, salsas y cocciones
Zilpad	Decoraciones al horno
Espatulas	Voltear género en plancha
Cuchillos	Cortes de alimentos.
Cucharas	Mezclar, probar preparaciones.
Sartenes	Cocción de alimentos
Ollas	Cocción de alimentos
Cernidores	Ecurrir, reservar
Batidora	Amasar masa pan
Latas para pan	Cocción en horno
Horno	Cocción de panes y proteínas
Olla tamalera	Cocción de panes al vapor
Leudadora	Leuda panes
Tablas para picar	Mise en place, producción, decoración
Balanza	Medición de insumos.
Cambros	Reservar alimentos.
Termometro	Temperatura de cocción.
salamandra	Calentar alimentos antes de servirse.

3.1.1.2 Infraestructura física

El proyecto Little Dragon tiene los siguientes aspectos:

- La localización es una decisión estratégica, especialmente cuando se trata de una apertura
- El cliente tiene un involucramiento constante en el restaurante
- Se cuenta con promotores quienes tienen local propio.

Tabla 5: Infraestructura con el entorno

Población	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Nivel de ingreso	X			
Tamaño de población		X		
Patrones de compra		X		
Accesibilidad				
Flujo Peatonal	X			
Ruta de entrada		X		
Transporte público	X			
Vías de comunicación	X			
Estacionamiento			X	
Proveedores		X		
Competencia				
Competencia directa		X		
Competencia indirecta			X	
Costos				
Costo de Insumos		X		
Costo de Construcción		x		
Costo de seguridad		x		
Costo de publicidad		X		

Tamaño del local:

De acuerdo al estudio de mercado y tomando en cuenta los aspectos que más adelante se detallan, se consideró el tamaño del local; siendo una sola planta que contiene:

9 Mesas

32 Sillas

2 Refrigeradoras

1 Cocina de 6 hornillas

2 Baños diferenciados

Almacén: Secos y refrigerados

Ocupabilidad al 100% : 9 mesas con 32 sillas .

3.1.1.3 Infraestructura de los servicios:

En este punto se consideran indispensables para su implementación, lo siguiente:

Tabla 6. Implementación de servicios

	Bueno	Regular	Malo
Energía Eléctrica	X		
Agua y Desagüe	X		
Gas	X		
Servicio Telefónico, Wi Fi	X		
Buenas vías de acceso y comunicación	X		
Servicio de taxi	X		
Licencias de autorización para Comercio	X		

3.1.1.4 Tamaño de la construcción

Diseño de la planta:

Se ha considerado los siguientes puntos:

a) Económico

Contemplado el mismo en la reducción de costos, aumento de producción y un funcionamiento eficiente: cliente-servicio.

b) Interés Social

En este aspecto, van a la par entre ofrecer seguridad al trabajador con satisfacer al comensal.

La distribución del área de trabajo es básico porque además permite:

1. Seguridad al personal
2. No tener accidentes

3. Priorización del tiempo en la elaboración y traslado de personas, equipos y materias primas.

Para la distribución se tomó en consideración, los siguientes puntos de vista:

Funcionalidad:

Ubicación de cada cosa, donde se pueda trabajar efectivamente.

Economía:

Ahorrando tiempo en distancias recorridas y utilización plena del espacio que los permita.

Flujo:

A fin de evitar tropiezos a consecuencia de una mala distribución de espacios físicos en el lugar de trabajo, se debe tomar en cuenta la circulación del personal como de equipos, materiales o productos en elaboración, para proporcionar seguridad y disminución de accidentes.

Comodidad:

Creación de espacios para el bienestar de los trabajadores y el traslado de los materiales.

Iluminación:

Luz natural e iluminación protegida

Ventilación:

Donde demanden una corriente de aire, evitando que los olores no molesten a los clientes.

Seguridad:

Considerando normas básicas de seguridad que eviten accidentes.

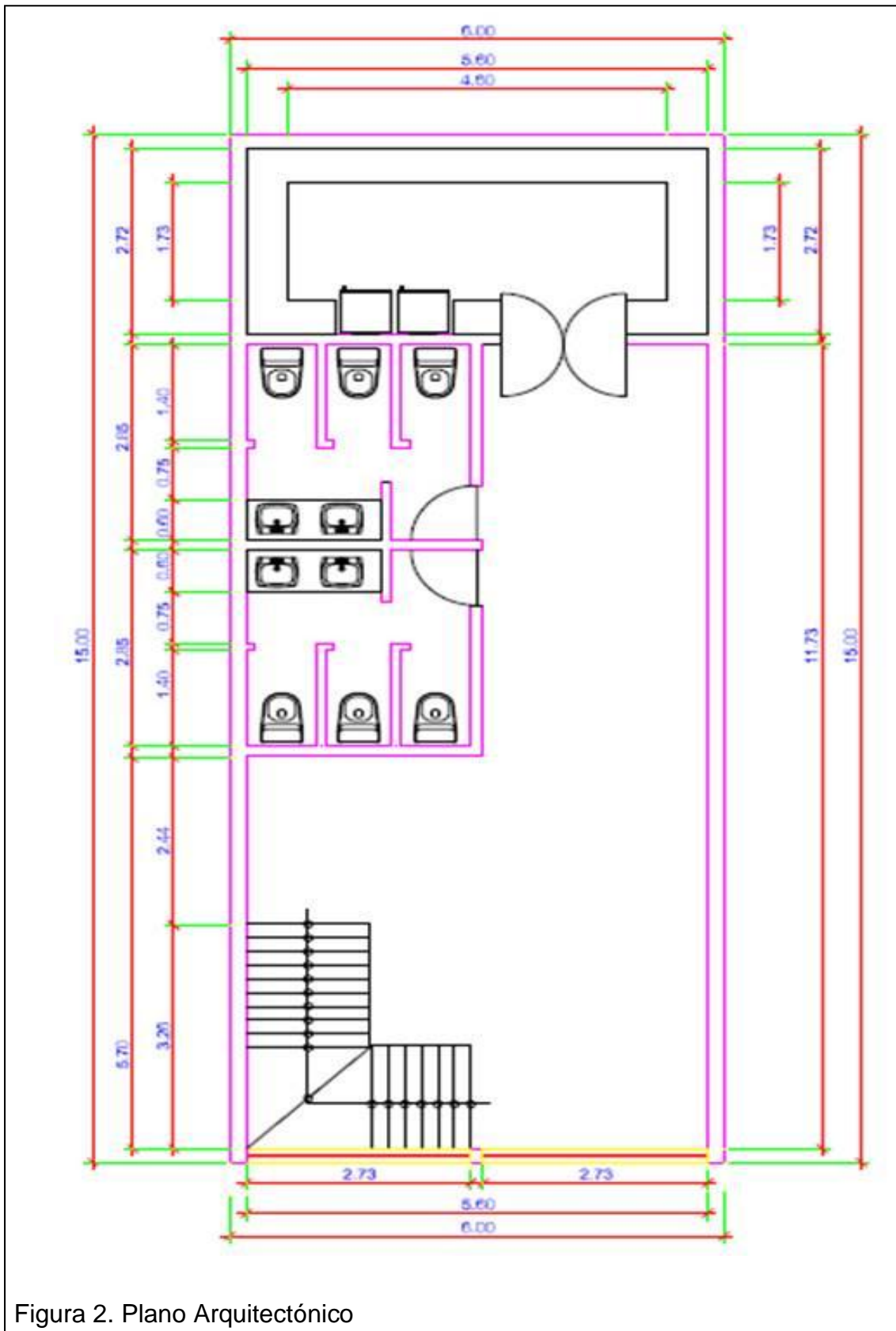
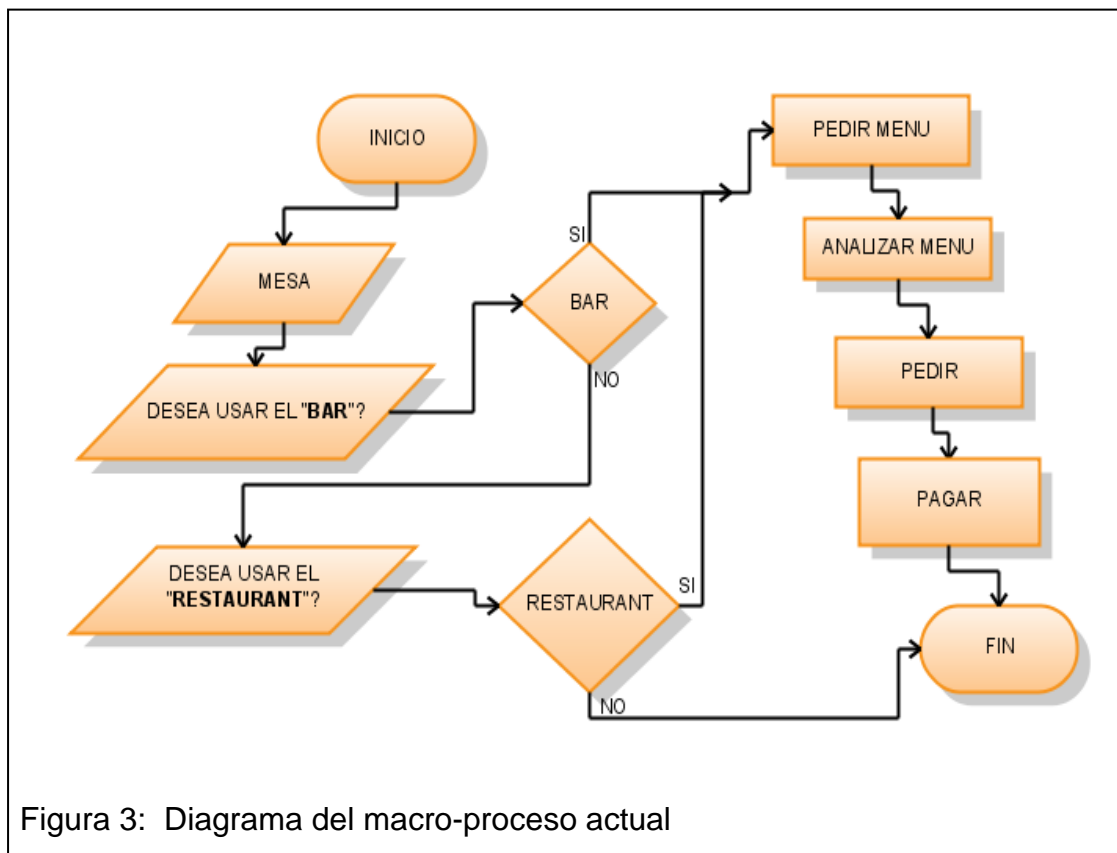


Figura 2. Plano Arquitectónico



3.2 PLAN DE ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS (T)

3.2.1 Departamentos funcionales

Producción

Para mantener los mejores estándares en la preparación de los alimentos, en este Departamento deben realizarse los controles necesarios, para determinar la calidad y cantidad de platos por servir, obteniendo pesos, medidas y stock correctos, sin ninguna variación.

Servicio

El sistema de servicio es frente al cliente, con opciones de variabilidad en su compuesto del plato a degustar, al gusto del comensal, con las normas básicas de higiene y seguridad. Aquí se da hincapié en la forma de atenderle al cliente,

por lo que se necesita que reciban charlas al respecto para aprovechar en una mejor relación comercial.

Bodega

La bodega se mantiene con las normas básicas de seguridad e higiene, donde permite almacenar los productos a ser utilizados en cuanto a alimentos; así como suministros y material de limpieza.

Área de Steward

Esta área se encuentra junto a la cocina, siendo su objetivo principal la limpieza y lavado de toda la vajilla.

Cocina

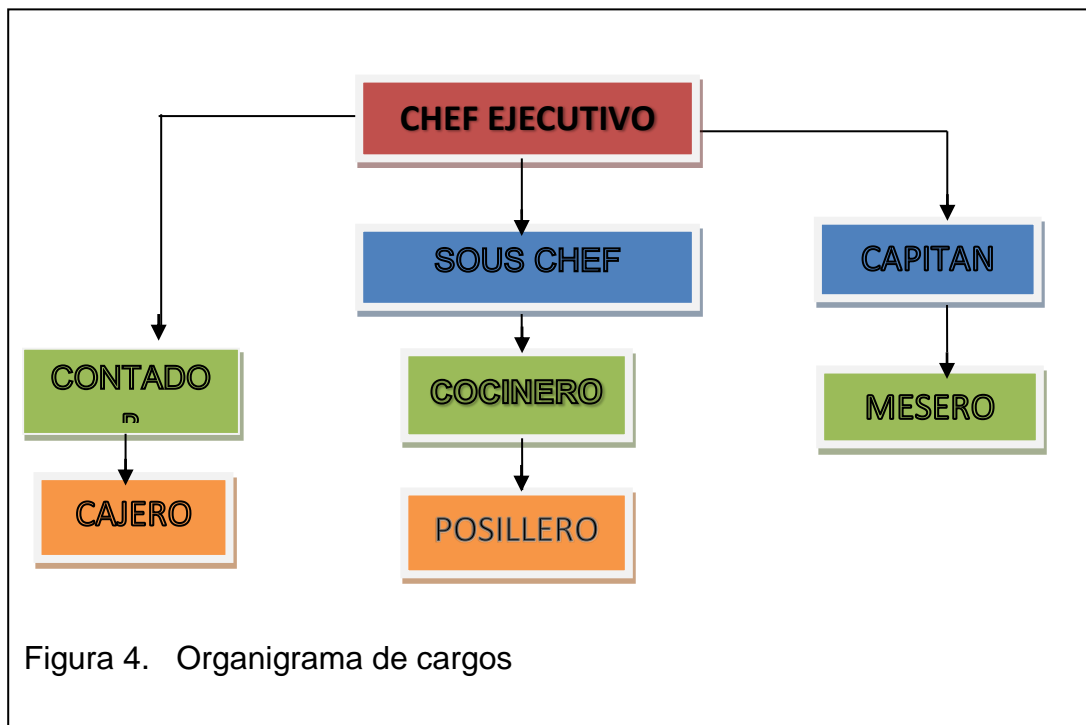
En esta área no es permitido el acceso a cualquier persona que no sea que labore en el establecimiento, y se encuentra con el equipamiento necesario para la preparación de los alimentos, donde también se controla la producción en cantidad, calidad, pesos, stock, medidas, insumos, comestibles, precios unitarios, totales, etc.

3.2.2 Inventario de recursos humanos

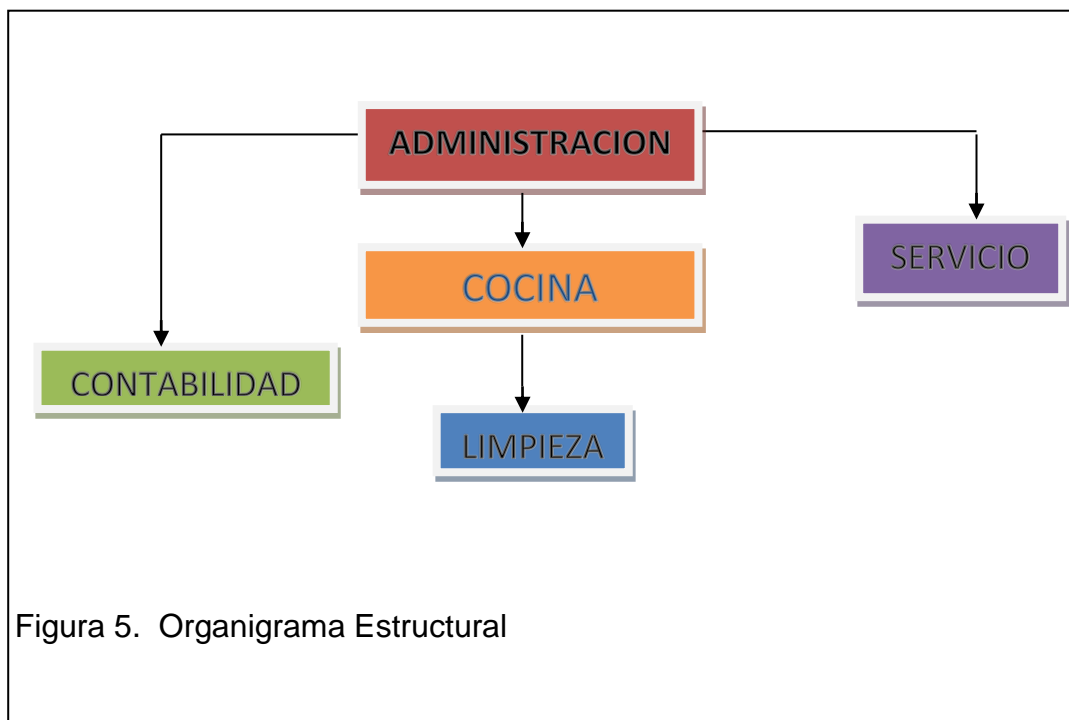
Es la manera de sistematizar toda la información relacionada a cada persona que integra la empresa o el negocio, elaborando una base de datos completa acerca de cada uno de los empleados que lo conforman.

De esta manera resulta una herramienta importante en cuanto al control de información del personal, para la toma de decisiones futuras en beneficio de la empresa y el personal en sus propias necesidades

3.2.3 Organigrama de cargos



3.2.4 Organigrama estructural



3.2.5 Descripción de funciones

GERENTE

Es el representante legal de la empresa o negocio, es el responsable de manejar los recursos que posee en cuanto a ingresos y costos del mismo, con una planificación y organización de los requerimientos de la misma, a fin de llegar a los objetivos y metas propuestos.

Las características principales de un gerente son:

- Saber dirigir
- Capacidad de analizar
- Capacidad de saber comunicarse y de escuchar
- Observador
- Tener mando
- Capacidad de trabajo
- Espíritu de lucha
- Perseverancia y constancia
- Fortaleza mental y física
- Capacidad de liderazgo
- Integridad moral y ética
- Ser crítico

CONTADOR:

Es la persona que elabora la información financiera de la empresa, reflejando a través del informe el resultado de la gestión, mediante el análisis de los procesos realizados.

Las características principales de un contador son:

- Asesor de gerencia en planes económico, financieros y fiscales.
- Procesar
- Codificar

- Contabilizar
- Verificación facturas
- Registro facturas de proveedores
- Elaboración planillas impuesto a la renta
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones de tipo contable
- Elaboración de cheques para el recurso humano
- Llevar libros contables

CAJERO

Es la persona responsable del registro de los valores que ingresan y el cambio cuando realizan pagos en efectivo; los valores en cheques o tarjetas de crédito, así como el arqueo al final de un turno.

Las características principales de un cajero son:

- Cobro por el servicio
- Responsable del dinero en caja
- Emisión de facturas de clientes en general
- Emitir reporte diario de caja
- Verificación pagos con tarjetas de crédito
- Verificar el dinero recibido

MESERO

Es el responsable de tomar las órdenes de los clientes; deben tener amplio conocimiento sobre los productos que ofrece el restaurante. Generalmente son los que entregan la comida de la cocina a la mesa, colaboran con la cocina y el bar y también entregan la factura al cliente, realizan el pago en la caja y regresan con la cancelación realizada y el cambio.

Las características principales de un Camarero son:

- Presentación nítida al trabajo
- Conocimiento del uso correcto en la terminología de alimentos y bebidas

- Conocimiento del material y equipo
- Limpieza de las mesas, estaciones de servicio, ceniceros y demás artículos del restaurante
- Responsable del correcto montaje de mesas
- Sugerencias del plato a la carta

JEFE DE COCINA

Es la persona encargada de dirigir a su equipo de chefs y cocineros, la elaboración del menú y la compra de los alimentos y equipos para la cocina. Se encarga generalmente de la contratación y despido de su personal de cocina, así como en la capacitación de los mismos.

Las características de un ayudante de cocina son:

- Organización de todas las tareas propias de la cocina
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo
- Realizar inventario
- Diseño de platos y menú
- Realizar pedidos de mercancías y materias primas
- Supervisar y controlar el mantenimiento de maquinaria, materiales y utensilios
- Colaborar en la instrucción del personal a su cargo

PERSONAL DE COCINA

En un lugar tan diverso y complicado como es la cocina, se establecen categorías profesionales para realizar las diferentes tareas como supervisiones de la misma; así tenemos:

- Jefe de Cocina
- Sous-chef: encargado del área de cocina mientras no se encuentra el jefe de cocina.
- Asistentes del Chef
- Chef pastelero: encargado de la cocina dulce

- Ayudante de cocina: encargado de ayudar al chef
- Steward: encargado de la limpieza de vajilla, secado y la organización de los platos, vasos, cubiertos.

CAPÍTULO IV

4. PLAN DE MERCADO

4.1 Investigación de Mercado

La investigación de mercado es la herramienta necesaria para tener un conocimiento más preciso del producto a ser lanzado en el mercado, permitiendo de esta manera sacar un diagnóstico de las fortalezas, las debilidades, las oportunidades y amenazas del servicio que se va a ofrecer. Es la ayuda para la toma de decisiones en los proyectos de las empresas.

4.1.1 Objetivos

El objetivo principal es demostrar mediante encuestas las necesidades de los clientes y su potencial; determinando además el número de consumidores en el producto que se ofrece, así como el nivel de consumo.

Específicamente con el estudio de mercado se pretende demostrar la existencia de una necesidad con un mejor servicio que lo que ofrecen en su generalidad.

Conocer los pasos para llegar con el producto al consumidor, así como el riesgo de no ser aceptado el mismo.

4.1.2 Análisis del mercado

A fin de proveer el producto a un buen mercado, es necesario establecer normativas y estrategias, para enfocarnos en el producto, la plaza, el precio y la promoción; si estas se encuentran bien enfocadas, será lo suficiente para que el proyecto sea rentable y duradero.

El producto:

Es lo que se pueda ofrecer en el mercado con el fin de satisfacer un deseo o una necesidad. Este producto no se encuentra al momento en el sector proyectado; si bien se puede encontrar diversidad de sánduches pero no específicamente con panes de colores con la garantía de prepararlos con el

complemento proteínico necesario en bien de la salud, sin caer en comida chatarra.

Los productos que ofrecen en el sector son los siguientes: almuerzos ejecutivos, sánduches, snacks, especialidades en carne y mariscos, shawarmas, pastas, pastelería, panaderías.

El Precio:

En el lugar donde se pretende poner el negocio, hay una alta competencia en cuanto a diversidad de servicios comestibles, que si bien es un riesgo, también puede ser un potencial para mejorar en lo que vamos a proyectarnos.

En cuanto al precio a nivel de sánduches se ha obtenido los siguientes datos:

Tabla 7. Precio de los sánduches.

LUGAR	PRODUCTO	PRECIO
Subway	sánduche	USD 2,00 - USD 7,00
Hot-dogs de la González	sánduche	USD 2,00 - USD 4,00
Panadería Arenas	sánduche	USD 2,00 - USD 3,50
Mc Donald	sánduche	USD 1,00 - USD 5,50

Conforme a la encuesta, se estima que estarían los clientes dispuestos a cancelar en efectivo por el sánduche elaborado en nuestro proyecto, la suma de USD 3,00 a USD 5,00.

La Plaza:

Para el proyecto se ha considerado la ubicación del mismo, en la Avenida República del Salvador y entre la Portugal y Shyrís, en pleno centro comercial norte, donde existen muchas oficinas y almacenes, considerando una capacidad de 40 personas, con la opción además de servicio para llevar.

La Promoción:

Para este objetivo se planifica hacerlo mediante la página Web, donde el cliente o consumidor pueda acceder a este sitio y conocerlo en cuanto a la misión, visión, el lugar, el servicio, ofertas por temporadas y atención a domicilio.

También se elaborarán hojas volantes que pueden ser distribuidas directamente a los clientes cercanos o a través de lugares públicos.

La manera más efectiva de boca a boca. Si damos un buen servicio está garantizada la recomendación.

4.2 Identificación y caracterización de la demanda

La demanda es la cantidad de servicios que se puede ofrecer o que requiere, con el fin de satisfacer una necesidad específica a un costo determinado.

Existen algunos factores que pueden afectar en el momento de adquirir algo, pudiendo ser: la calidad, el modelo, el precio, la condición de pago, etc. Por otro lado si observamos en cuanto al precio, éste está relacionado a la cantidad que se puede comprar; por eso se dice que a mayor cantidad, menor es el precio. Si el precio del producto sube, la demanda baja; si la demanda va bajando, el precio también disminuye.

4.3 Identificación y caracterización de la oferta

Es lo que un vendedor puede ofrecer en un período de tiempo y en precios variables. Para considerar a la oferta, hay que tomar en cuenta la capacidad de vender, las ganas de hacerlo y el tiempo.

Los factores de riesgo en la oferta son: precio, recursos, tecnología, la competencia, las regulaciones del estado.

Si el precio aumenta, la cantidad ofertada aumenta. Cuando hay un aumento en el producto, la oferta va a ser mayor

4.4 Instrumentos de recolección de la información

Se refiere a la recolección de información o de datos mismas que son utilizadas con técnicas y herramientas para el desarrollo del sistema de información, pudiendo ser mediante entrevistas, encuestas, cuestionario, etc; los cuales serán aplicados, con el objeto de buscar información útil para una consulta .

4.5 Análisis de resultados

Se efectuó la siguiente encuesta a 15 clientes que salían de otros lugares donde venden sánduches, ubicados entre las Naciones Unidas, Shyris, República del Salvador y Portugal.

ENCUESTA

SEXO: H_____ M_____

EDAD: _____ AÑOS

ESTADO CIVIL: _____

1. ¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUME USTED SÁNDUCHES?

- A) CADA 8 DÍAS _____
- B) CADA 15 DÍAS _____
- C) CADA 30 DÍAS _____
- D) TODOS LOS DÍAS _____

2. ¿CUÁNTO GASTA USTED SEMANALMENTE EN COMIDA RAPIDA?

3. ¿CÓMO USTED PREFERIRÍA EL SERVICIO DEL SANDUCHE?

A LA MESA: _____

TIPO BUFFET: _____

PERSONALIZADO: _____

4. ¿QUÉ ES LO QUE USTED BUSCA EN UN SÁNDUCHE?

CALIDAD: _____

PRECIO: _____

TAMAÑO: _____

4. ¿ESTARÍA DISPUESTO A CONSUMIR SANDUCHES CON PAN DE DIFERENTES COLORES?

SI _____

NO _____

5. ¿CON QUÉ LE ACOMPAÑARÍAS A UN SÁNDUCHE HECHO CON PAN DE COLOR?

PAPAS FRITAS _____ AROS DE CEBOLLA _____

ENSALADA _____ YUCAS FRITAS _____

6. ¿QUÉ ESTABLECIMIENTOS FRECUENTA USTED CONSTANTEMENTE, DE SANDUCHES O HAMBURGUESAS?

SUBWAY _____ HOT-DOG DE LA GONZÁLEZ _____

PANADERÍA ARENAS _____ MC DONALD _____

7. ¿EN QUÉ HORARIO USTED SUELE ACERCARSE A CONSUMIR COMIDA RÁPIDA?

11H00 - 14H00 _____

15H00 - 17H00 _____

18H00 - 21H00 _____

9. ¿A QUÉ HORA USTED PREFERIRÍA LA ATENCIÓN AL PÚBLICO?

09H00 _____ 10H00 _____ 11H00 _____

10. USTED COMO CLIENTE, FRECUENTEMENTE ¿OPTA POR EL PEDIDO A DOMICILIO?

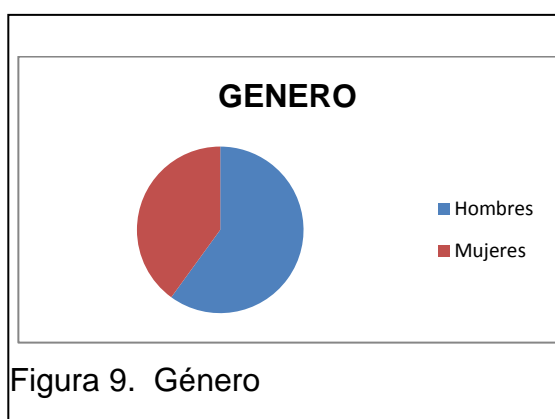
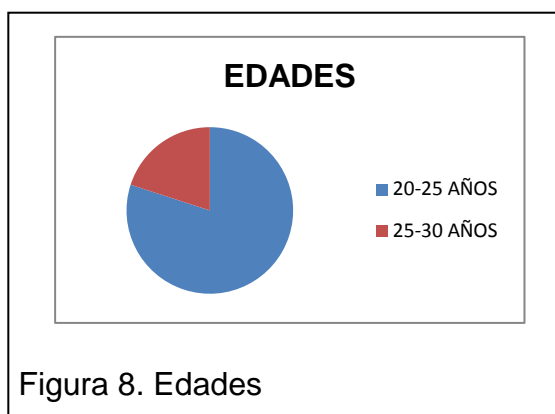
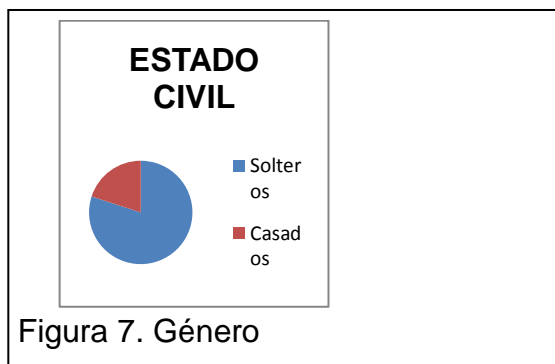
SI _____ NO _____

El resultado de las respuestas de un universo de 15, fue el siguiente:

GÉNERO: 9 hombres (60%) 6 mujeres(40%)

ESTADO CIVIL: 12 solteros(80%) 3 casados(20%)

EDADES QUE OSCILAN: Entre 20 a 25 años; y, 25 a 30 años

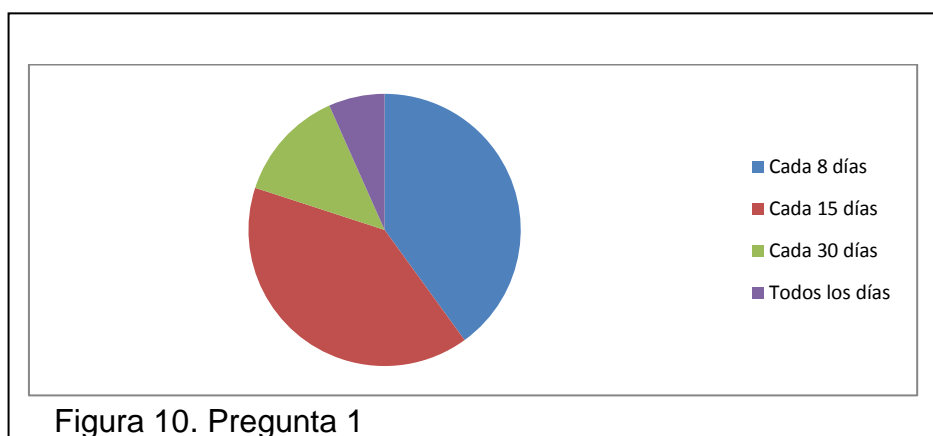


Del grupo encuestado, el 80%se destaca como gente joven entre los 20 a 25 años; y el 20% entre 25 a 30 años; de los cuales, el 60% fueron hombres y el

40% mujeres, predominando al segmento de solteros, que corresponde el 80% del total.

Tabla 8. Grupo encuestados segmentados por día

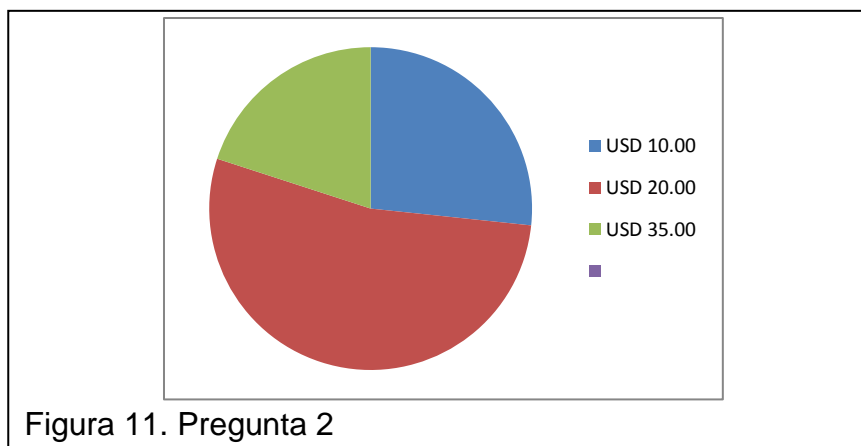
PREGUNTA No.	Cada 8 días	Cada 15 días	Cada 30 días	Todos los días
1	6	6	2	1
%	40%	40%	13,33%	6,666%



Del grupo que frecuenta en consumir sándwiches, se destacan cada 8 días (40%) y cada 15 días (40%).

Tabla 9. Grupo encuestado por gasto

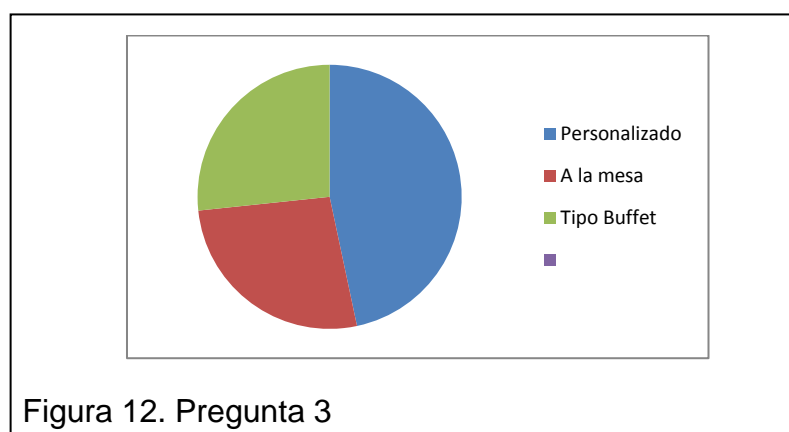
PREGUNTA No.	USD 10,00	USD 20,00	USD35,00
2	4	8	3
%	26,66	53,33	20



En cuanto al gasto que les representa semanalmente, predomina los que consumen semanalmente USD 20,00.

Tabla 10. Encuestados por tipo servicio

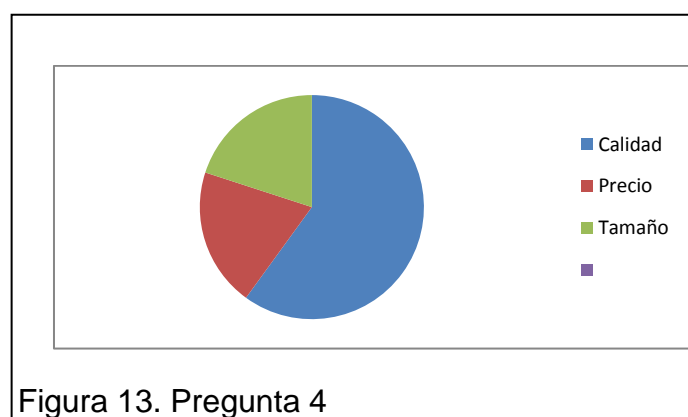
PREGUNTA No.	PERSONALIZADO	A LA MESA	TIPO BUFFET
3	7	4	4
%	46,66	26,66	26,66



La preferencia de servicio predomina el tipo personalizado con el 46,66%.

Tabla 11. Encuestados por calidad, precio y tamaño

PREGUNTA No.	CALIDAD	PRECIO	TAMAÑO
4	9	3	3
%	60	20	20



La calidad es lo que la mayoría busca al servirse un sánduche, representado en el 60% de los encuestados.

Tabla 12. Encuestados por probar sánduches en panes de color

PREGUNTA No.	AFIRMATIVO	NEGATIVO
5	15	0
%	100	0

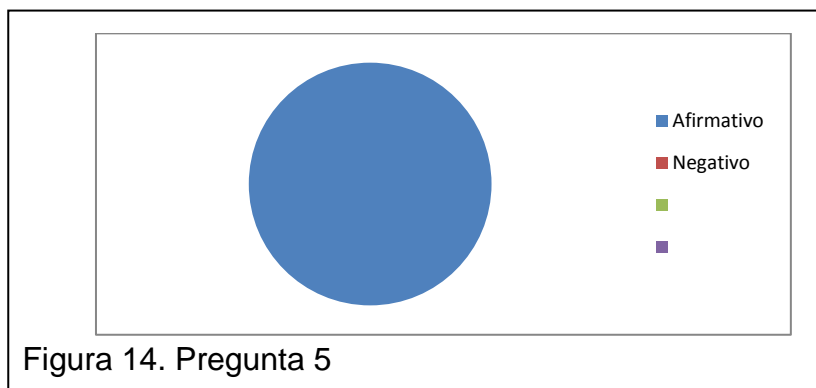


Figura 14. Pregunta 5

El 100% estaría dispuesto a probar sánduches en panes de color, que además les representa algo nuevo y también el poder variar.

Tabla 13. Encuestados por acompañamiento del sánduche

PREGUNTA No.	PAPAS FRITAS	AROS/CEBOLLA	ENSALADA	YUCAS FRITAS
6	8	1	3	3
%	53,33	6,66	20	20

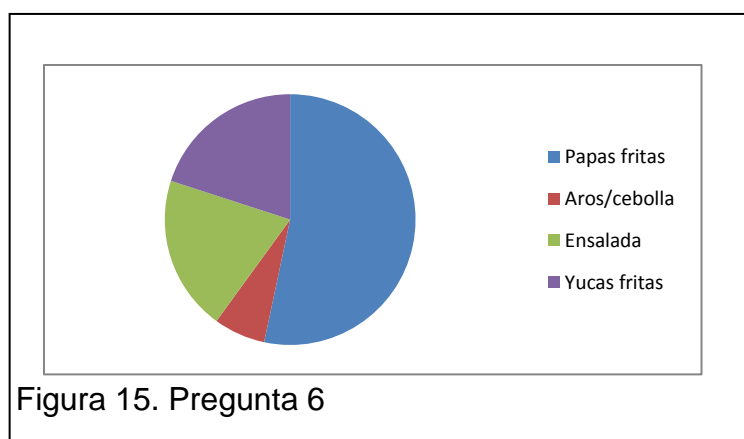
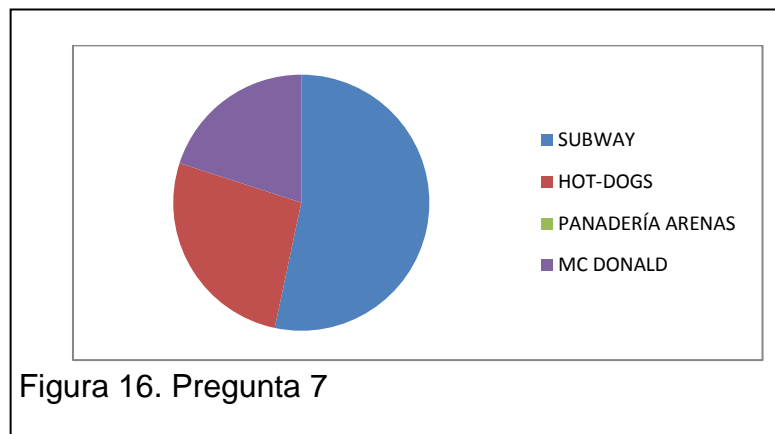


Figura 15. Pregunta 6

El 53,33% prefiere sánduche acompañado con papas fritas, siguiéndole la opción de ensalada y yucas fritas.

Tabla 14. Encuestados por locales preferidos

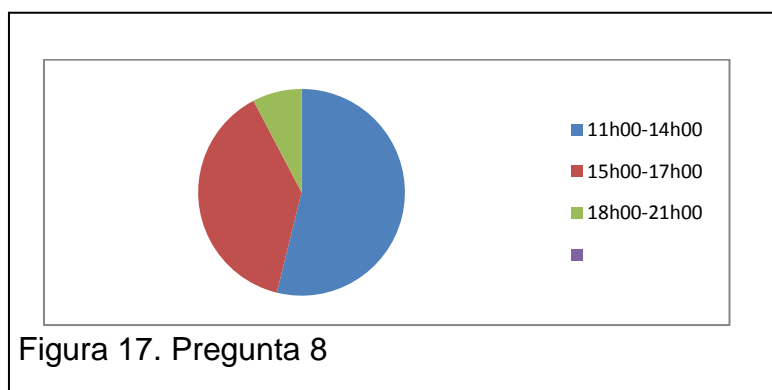
PREGUNTA No.	SUBWAY	HOT-DOGS	PANADERIA ARENAS	MC DONALD
7	8	4	0	3
%	53,33	26,66		20



Aquí resalta la preferencia por el Subway, llegando al 53,33% del total encuestado, seguido por los Hot-dogs con el 26,66% y finalmente Mc Donald, con el 20%.

Tabla 15. Encuestados por horario de servicio

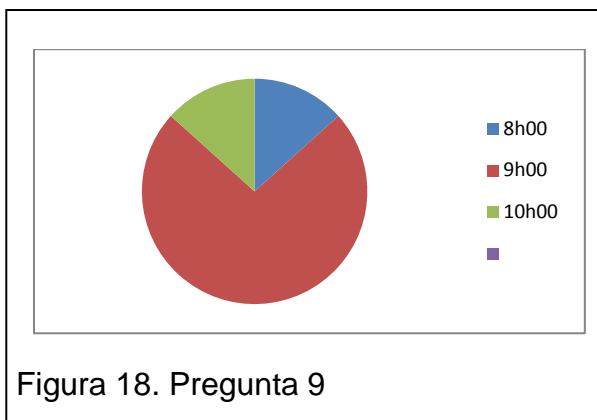
PREGUNTA No.	11H00-14H00	15H00-17H00	18H00-21H00
8	7	5	3
%	46,66	33,33	6,66



El 46,66% se acerca a consumir comida rápida al medio día, seguido por el segmento que prefiere de 15h00 a 17h00 con el 33,33% de los encuestados.

Tabla 16. Encuestados por apertura local

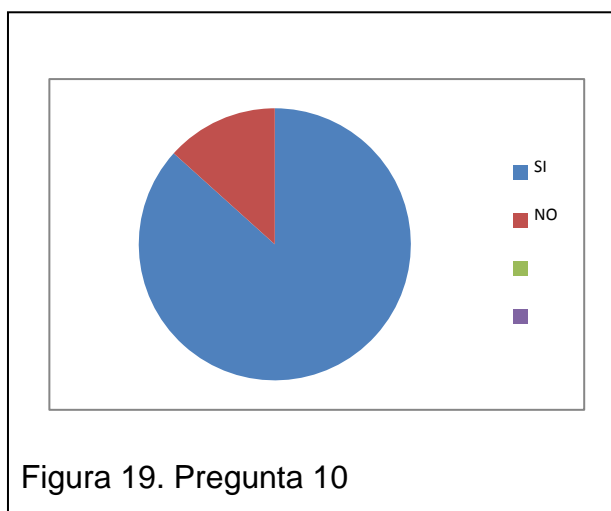
PREGUNTA No.	8H00	9H00	10H00
9	2	11	2
%	13,33	73,33	13,33



El 73,33% de los encuestados, preferirían que los lugares donde abastecen este tipo de servicio, abran a las 9h00.

Tabla 17. Encuestados por pedido a domicilio

PREGUNTA No.	SI	NO
10	13	2
%	86,67	13,33



En cuanto al pedido a domicilio el 86,67% suelen hacer pedido a domicilio.

CAPÍTULO V

5. PLAN DE MARKETING

5.1 Segmentación

En cuanto a la segmentación podría decirse que no hay un mercado específico porque nuestro proyecto está orientado para todo público, pues siendo el pan un producto básico está direccionado para cualquier edad y género; de todas maneras de la muestra de 30 personas que se realizó en los locales tendientes al producto que ofreceremos, aclarando que no son de color, se destacaron los siguientes grupos por género y por edades.

Tabla 18. Segmentos por sexo

	SEGMENTOS	TOTALES	%
1	HOMBRES	13	3,9
2	MUJERES	17	5,1

Tabla 19. Segmentos por edades

	SEGMENTOS	TOTALES	%
1	12-15 años	7	2,1
2	16-20 años	12	3,6
3	20-25 años	9	2,7
4	Más de 25	2	0,6

De la muestra podemos observar que el segmento de 16 a 20 años es el grupo que más frecuenta estos sitios, seguido del grupo de 20 a 25 años, luego el segmento de 12 a 15 años y finalmente el de más de 25 años.

Así mismo, podríamos decir que las mujeres frecuentan más que los hombres.

5.2 Producto

El objetivo de nuestro producto es llegar a posicionarnos como líderes y crear así una base de ingresos con miras a la apertura de otros lugares en el ámbito nacional.

Ofrecer un producto excelente que reúna las garantías que el cliente demanda como es servicio, higiene, opciones y precio. La variedad para su consumo como las promociones que se ofrezcan será la forma de buscar mayor marketing para la salida de nuestro producto; por eso la elaboración de los panes de colores sumado a su preparación con diferentes ingredientes a manera de sánduches; dando al cliente la iniciativa y oportunidad de elaborarlo.

Las estrategias observadas en los locales ubicados en la zona propuesta, se puede decir que existe una gran variedad de productos afines, para un segmento de posibilidades media alta, destacándose en los locales en cuanto a su decoración llamativa en muchos de ellos y el buen servicio.

En nuestro caso daríamos como valor agregado a estos parámetros, un servicio excelente, más personalizado, con productos frescos, de calidad y a precios razonables.



Figura 20: Muestra

Tomado de: Jorda D. "La Trinidad – Panes Creativos"

5.2.1 Desarrollo del menú

El menú que proponemos, se elaborará en una carta de presentación, donde constará el listado de las diferentes opciones que ofreceremos, mismos que se incluirán también los impuestos respectivos. Vale recalcar que esta presentación será muy bien diseñada, considerando que será la parte publicitaria de nuestro local; por tanto la redacción, los diseños, etc. serán los que motivarán a los clientes también por nuestros productos.

5.3 Marca



Figura 21. La marca

Con nuestra marca Little Dragon, sus colores y formas, connotan la fortaleza del trigo y sus similares, con el cual básicamente nuestro producto será elaborado.

Su nombre fue pensado en lo que denota un dragón, representando a través de los cuatro elementos esenciales del universo: agua, fuego, tierra, aire, lo natural de nuestro producto y la propensión de un negocio chico con miras de crecer.

5.4 Servicio

El servicio será personalizado en cuanto al gusto del cliente, sea que desee elaborarlo por sí mismo o, con los productos propios ya elaborados. Así mismo con la opción de dar el servicio a domicilio.

5.5 Estrategias de Marketing (T)

5.5.1 Estrategia de Precio

Para la fijación del precio hemos estudiado a la competencia, logrando poder ofrecer nuestro producto a precios a los que el cliente pueda acceder, mismos que variarán de acuerdo a los elementos con los cuales serán combinados para su preparación.

En el Ecuador seremos los pioneros en preparar sánduches en panes de colores, debiendo ajustarnos a los precios de la competencia para ganar mercado y llegar a posesionarnos con nuestro producto.

Nuestra estrategia será por medio de promociones llamativas para el cliente y variarán por días, además de realizar degustaciones como una manera de llegar al cliente y saber la tendencia de gustos.

5.5.2 Estrategia de Distribución

La distribución del producto se efectuará en forma directa con el cliente, sea para servirse en el local o para llevar a domicilio, así como también tendremos la opción de dar un servicio de entrega a domicilio, con gente preparada para ello.

5.5.3 Estrategia de Producto

Los panes de color que se van a elaborar sean para servirse solos o para hacer los sánduches, cumplirán con los requisitos básicos para satisfacer la necesidad y confianza del cliente, así como los elementos de su acompañamiento; exigiéndonos en tener siempre productos frescos de muy buena calidad y con las normas de salubridad que amerita.

5.5.4 Estrategias de Comunicación

Una buena comunicación de marketing es básico para que la gente conozca y llegue al local, de ahí la importancia de su planificación a través de medios de comunicación, hojas volantes, anuncios en lugares estratégicos.

Nuestro cliente es la fuente más importante para conocer cómo está nuestro negocio, es la persona que direccionará lo bueno o mal que fue atendido o en sí lo que se sirvió; por eso el dedicarnos a saber las necesidades del cliente para su satisfacción y por ende su divulgación.

Little Dragon destinara un 10% de los ingresos mensuales en estrategias de comunicación, ya que tenemos claro que una buena campaña nos permitirá darnos a conocer y con esto más clientes se acercaran a degustar de Little Dragon.

CAPÍTULO VI

6. PLAN FINANCIERO

6.1 Receta estándar con costos

Tabla 20. Receta Tesoro del Mar

RECETA ESTANDAR				
Nombre de la receta	TESORO DEL MAR			
Genero	Platos Fuertes			
Porciones/Peso porción				
Fecha de elaboración	6/23/2015			
Técnicas aplicadas				
Batería a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0.27	K	Harina	\$ 1.83	\$ 0.49
0.003	K	Polvo hornear	\$ 9.91	\$ 0.03
0.015	K	Manteca vegetal	\$ 1.67	\$ 0.03
0.006	K	Levadura	\$ 5.20	\$ 0.03
0.01	K	Tinta de calamar	\$ 40.00	\$ 0.40
0.015	K	Sal	\$ 0.24	\$ 0.00
0.01	K	Azúcar	\$ 0.96	\$ 0.01
0.1	K	Leche	\$ 1.20	\$ 0.12
0.1	K	atún	\$ 16.09	\$ 1.61
0.1	K	Pulpo fresco	\$ 11.96	\$ 1.20
0.1	K	camarón	\$ 12.25	\$ 1.23
0.1	K	tomate	\$ 1.82	\$ 0.18
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		\$ 5.33

Tabla 21. Receta Arcoiris de sabores

RECETA ESTANDAR

 <small>UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS</small>				
Nombre de la receta	ARCOIRIS DE SABORES			
Genero	Platos Fuertes			
Porciones/Peso porción				
Fecha de elaboración	6/23/2015			
Técnicas aplicadas				
Batería a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0.27	K	Harina	\$ 1.83	\$ 0.49
0.003	K	Polvo hornear	\$ 9.91	\$ 0.03
0.015	K	Manteca vegetal	\$ 1.67	\$ 0.03
0.006	K	Levadura	\$ 5.20	\$ 0.03
0.01	K	Tinta de calamar	\$ 40.00	\$ 0.40
0.015	K	Sal	\$ 0.24	\$ 0.00
0.01	K	Azúcar	\$ 0.96	\$ 0.01
0.3	K	atún fresco	\$ 16.09	\$ 4.83
0.1	K	mayonesa	\$ 4.85	\$ 0.49
0.1	K	queso crema	\$ 7.92	\$ 0.79
0.04	L	Leche	\$ 1.20	\$ 0.05
0.02	K	maduro	\$ 0.62	\$ 0.01
0.02	K	remolacha	\$ 1.02	\$ 0.02
0.02	k	albahaca	\$ 9.21	\$ 0.18
Fotografía		Procedimiento	Costo total: \$ 7.36	

Tabla 22. Receta estándar lomo vivo

RECETA ESTANDAR				
 <small>UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS</small>				
Nombre de la receta	LOMO VIVO			
Genero	Platos Fuertes			
Porciones/Peso porción				
Fecha de elaboración	6/23/2015			
Técnicas aplicadas				
Batería a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0.27	k	Harina	\$ 1.83	\$ 0.49
0.003	k	Polvo hornear	\$ 9.91	\$ 0.03
0.015	k	Manteca vegetal	\$ 1.67	\$ 0.03
0.006	k	Levadura	\$ 5.20	\$ 0.03
0.015	k	Sal	\$ 0.24	\$ 0.00
0.01	k	Azúcar	\$ 0.96	\$ 0.01
0.125	k	remolacha	\$ 1.02	\$ 0.13
0.3	k	Lomo falda	\$ 7.50	\$ 2.25
0.1	k	Vino tinto	\$ 6.62	\$ 0.66
0.07	L	Leche	\$ 1.20	\$ 0.08
0.02	k	canela	\$ 33.80	\$ 0.68
0.005	k	clavo de olor	\$ 21.60	\$ 0.11
				\$ -
				\$ -
Fotografía	Procedimiento	Costo total:		\$ 4.50

Tabla 23. Receta Cóndor en el bosque

RECETA ESTANDAR

				
Nombre de la receta	CONDOR EN EL BOSQUE			
Genero	Platos Fuertes			
Porciones/Peso porción				
Fecha de elaboración	6/23/2015			
Técnicas aplicadas				
Batería a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo x Kilo	Costo Ind.
0.22	k	Harina	\$ 1.83	\$ 0.40
0.003	k	Polvo hornear	\$ 9.91	\$ 0.03
0.015	k	Manteca vegetal	\$ 1.67	\$ 0.03
0.006	k	Levadura	\$ 5.20	\$ 0.03
0.125	k	albahaca	\$ 9.21	\$ 1.15
0.015	k	Sal	\$ 0.24	\$ 0.00
0.62	k	Azúcar	\$ 0.96	\$ 0.60
0.3	k	pechuga de pollo	\$ 7.06	\$ 2.12
0.1	k	albahaca	\$ 9.21	\$ 0.92
0.005	k	Ajo	\$ 4.64	\$ 0.02
0.15	L	Leche	\$ 1.20	\$ 0.18
0.07	k	aceite de oliva	\$ 14.12	\$ 0.99
0.08	k	maní tostado	\$ 7.52	\$ 0.60
0.005	k	pimienta	\$ 56.80	\$ 0.28
Fotografía	Procedimiento			Costo total: \$ 7.35

6.2 Inversión inicial y fuentes de financiamiento

Tabla 24. Inversión inicial y fuentes de financiamiento

Capacidad Instalada		50	PAX			
Equipo Cocina						
Pesado	Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total	Observaciones
	Cocina	Platos fuertes	1	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	
	Horno	Platos fuertes	1	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	
	Refrigerador	Trabajo general	2	\$ 2,500.00	\$ 5,000.00	
	Congelador	Trabajo general	1	\$ 2,500.00	\$ 2,500.00	
	Freidora	Papas Fritas, Frituras en General	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	
	Mesadas	Trabajo general	3	\$ 800.00	\$ 2,400.00	
	Batidora	Platos fuertes	1	\$ 500.00	\$ 500.00	
	Plancha	Carne Churrasco, Hamburguesa, Pan	1	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	
	Amasadora/batidora	Batidor, molidor, amasador.	1	\$ 350.00	\$ 350.00	
			0		\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
TOTAL EQUIPO PESADO COCINA					\$ 19,450.00	
Menaaje Cocina	Equipo	Destinatario	Cantidad			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	2	\$ 3.00	\$ 6.00	
	Termometro	Trabajo general	2	\$ 18.00	\$ 36.00	
	Ollas	Trabajo general	4	\$ 75.00	\$ 300.00	
	Espatulas	Trabajo general	4	\$ 10.00	\$ 40.00	
	Tarros Varios	Trabajo general	10	\$ 15.00	\$ 150.00	
	Batidor	Trabajo general	1	\$ 7.00	\$ 7.00	
	Pinzas	Trabajo general	2	\$ 3.00	\$ 6.00	
	Guantes para horno	Trabajo general	2	\$ 8.00	\$ 16.00	
	Latas para pan	Trabajo general	10	\$ 16.00	\$ 160.00	
TOTAL MENAJE COCINA					\$ 831.00	

Tabla 25. Equipo de servicio

Equipo Servicio						
	Equipo	Destinatario	Cantidad			Observaciones
Pesado	Barra Bebidas	Despacho Bebidas en General	1	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	
	Mesas	Comensal	8	\$ 150.00	\$ 1,200.00	
	Sillas	Comensal	32	\$ 50.00	\$ 1,600.00	
	Servilletas	Comensal	40	\$ 8.00	\$ 320.00	
	Refrigerador Bebidas	Bebidas	1	\$ 600.00	\$ 600.00	
	TOTAL EQUIPO PESADO SERVICIO				\$ 4,720.00	
Menaje Servicio	Equipo	Destinatario	Cantidad			Observaciones
	Tenedores Plato Fuerte	Coq au Vin, Churrasco, Hamburguesa	50	\$ 1.50	\$ 75.00	capacidad instalada + reposicion 50%
	Cuchillos Plato Fuerte	Coq au Vin, Churrasco, Hamburguesa	50	\$ 2.50	\$ 125.00	capacidad instalada + reposicion 50%
	Tablitas picadas	Entrada	32	\$ 1.50	\$ 48.00	capacidad instalada
	Plato Base Trincherero	Hamburguesa	50	\$ 10.00	\$ 500.00	capacidad instalada + reposicion 50%
	Jarra de Agua	Agua, bebidas Varias	10	\$ 5.00	\$ 50.00	1 Jarra por mesa + Reposicion
	Vaso Largo	Jugo, Gaseosas	50	\$ 3.00	\$ 150.00	capacidad instalada + reposicion 50%
	Plato especial	Hamburguesa	32	\$ 10.00	\$ 320.00	capacidad instalada
	Ajícero	Mesas	40	\$ 3.00	\$ 120.00	reposicion + 20% capacidad instalada
TOTAL MENAJE SERVICIO				\$ 1,388.00		

Tabla 26. Decoración & Adecuaciones

Decoración & Adecuaciones

Decoración	Equipo	Destinatario	Cantidad			Observaciones
	Luces	Salon Comedor	1	\$ 600.00	\$ 600.00	Un solo set
	Pintura	Salon Comedor	1	\$ 300.00	\$ 300.00	Un solo trabajo
	Arreglos Florales	Salon Comedor	4	\$ 10.00	\$ 40.00	esquinas de establecimiento
	Porta Menús	Salon Comedor	18	\$ 5.00	\$ 90.00	50% capacidad instalada
	Porta Cuentas	Salon Comedor	18	\$ 5.00	\$ 90.00	50% capacidad instalada
	Letrero	Calle Principal	1	\$ 500.00	\$ 500.00	Unidad
	Baños	Servicios Primarios	2	\$ 500.00	\$ 1,000.00	Adecuaciones Hombres, Mujeres
	Alfombras	entrada	1	\$ 100.00	\$ 100.00	entrada al restaurante
	Televisión	Entretenimiento	2	\$ 600.00	\$ 1,200.00	Videos, Mundial, Deportes, Eventos, Etc
Equipo de Sonido	Entretenimiento	1	\$ 500.00	\$ 500.00	Sistema de Sonido Integral	
TOTAL DECORACION				\$ 4,420.00		

Uniformes RRHH

Uniformes	Equipo	Destinatario	Cantidad			Observaciones
	Uniforme Cocina 1	Chef Ejecutivo	2	\$ 45.00	\$ 90.00	Un Chef Ejecutivo x 2 uniformes
	Uniforme Cocina 2	Cocineros	2	\$ 40.00	\$ 80.00	un Cocineros x 2 uniformes
	Uniforme Servicio 1	Meseros	2	\$ 40.00	\$ 80.00	un Mesero x 2 uniformes
	Uniforme Steward 1	Bacha, limpieza	2	\$ 35.00	\$ 70.00	Un Steward x 2 uniformes
TOTAL UNIFORMES				\$ 320.00		

Tabla 27. Equipo de oficina y Administración

Equipo Oficina & Administracion						
Equipo Oficina	Equipo	Destinatario	Cantidad			Observaciones
	Escritorio	Administración	1	\$ 200.00	\$ 200.00	
	Computadora	Administración	1	\$ 600.00	\$ 600.00	
	Impresora	Administración	1	\$ 300.00	\$ 300.00	
	Caja Registradora	Caja Cobros	1	\$ 750.00	\$ 750.00	
	Menaje Oficina	Administración & Caja	1	\$ 200.00	\$ 200.00	
	Pizarrón	Administración	1	\$ 60.00	\$ 60.00	
	Sillas	Administración	2	\$ 40.00	\$ 80.00	
TOTAL EQUIPO OFICINA				\$ 2,190.00		
OTROS						
OTROS	Equipo	Destinatario	Cantidad			Observaciones
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
			0	\$ -	\$ -	
TOTAL OTROS				\$ -		

6.3 Ticket Promedio y Utilidad

Tabla 28-A. Ticket promedio y utilidades

TICKET PROMEDIO & UTILIDAD					
RUBRO DE COSTOS	COSTOS TOTALES MENSUALES MAXIMOS	CAPACIDAD PAX INSTALADA	Costo de Rubro por PAX	BEBIDAS	ALIMENTOS
				30%	70%
MP	\$ 13,608.89	1550	\$ 8.78	\$ 2.63	\$ 6.15
OC-CF	\$ 2,505.00	1550	\$ 1.62	\$ 0.48	\$ 1.13
MANO DE OBRA	\$ 3,306.22	1550	\$ 2.13	\$ 0.64	\$ 1.49
GASTO TOTAL MENSUAL	\$ 19,420.12	1550	\$ 12.53	\$ 3.76	\$ 8.77

Tabla 28-B Ticket promedio y utilidades

TICKET PROMEDIO													PROBABLES ESCENARIOS DE TICKET PROMEDIO			Promedio de Escenarios Posibles 1-2-3 = TICKET PROMEDIO																		
Secciones del Menú	Platos & Bebidas	MP	CF	MO	COSTO TOTAL	Utilidad Bruta con Impuestos	% Utilidad	Precio sin IVA	Precio \$ + IVA	Promedio x Sección	1	2	3																					
											(A)+(B)+(C)+(D) Plato fuerte + (D) Bebida	Promedio: (A) P. Fuerte + (B) P. Fuerte + (D) Bebida x 2	Promedio: (A) P. Fuerte o (C) P. Fuerte + (D) Bebida x 2																					
A	Platos Fuertes	TESORO DEL MAR	\$ 5.33	53%	\$ 1.13	11%	\$ 1.49	15%	\$ 7.95	\$ 2.05	21%	\$ 8.93	\$ 10.00	\$ 13.00	\$ 47.83	\$ 34.83	\$ 38.67	\$ 40.44																
B	Platos Fuertes	ARCOIRIS DE SABORES	\$ 7.36	57%	\$ 1.13	9%	\$ 1.49	11%	\$ 9.99	\$ 3.01	23%	\$ 11.61	\$ 13.00	\$ 47.83					\$ 34.83	\$ 38.67	\$ 40.44													
C	Platos Fuertes	LOMO FINO	\$ 4.50	50%	\$ 1.13	13%	\$ 1.49	17%	\$ 7.13	\$ 1.87	21%	\$ 8.04	\$ 9.00									\$ 47.83	\$ 34.83	\$ 38.67	\$ 40.44									
D	Platos Fuertes	CÓNDOR EN EL BOSQUE	\$ 7.35	82%	\$ 1.13	13%	\$ 1.49	17%	\$ 9.98	\$ (0.98)	-11%	\$ 8.04	\$ 9.00													\$ 47.83	\$ 34.83	\$ 38.67	\$ 40.44					
E	Bebidas	Agua	\$ 0.50	17%	\$ 0.48	16%	\$ 0.64	21%	\$ 1.62	\$ 1.38	46%	\$ 2.68	\$ 3.00																	\$ 3.83	\$ 47.83	\$ 34.83	\$ 38.67	\$ 40.44
		Gaseosa	\$ 2.50	42%	\$ 0.48	8%	\$ 0.64	11%	\$ 3.62	\$ 2.38	40%	\$ 5.36	\$ 6.00																					
		Cerveza	\$ 0.60	24%	\$ 0.48	19%	\$ 0.64	26%	\$ 1.72	\$ 0.78	31%	\$ 2.23	\$ 2.50																					
		Costo Promedio MP	46%	Costo Promedio OC	13%	Costo Promedio MO	17%	Utilidad Promedio	24%																									

COSTO MP PROMEDIO			PROBABLES ESCENARIOS DE TICKET PROMEDIO			Promedio de Escenarios Posibles 1-2-3 = TICKET PROMEDIO	
Platos & Bebidas	MP	Promedio x Sección	1 + (A)+(B)+(c)+(D) Plato Fuerte + (D) Bebida	2 Promedio: (A) o (C) P.Fuerte + (B) Plato Fuerte + (D) Bebida	3 Promedio: (A) Entrada o (C) Postre + (B) Plato Fuerte + (D) Bebida x 2		
Plato fuerte	TESORO DEL MAR	\$ 5.33	\$ 1.78	\$ 9.51	\$ 7.40	\$ 8.73	\$ 8.55
		\$ -					
		\$ -					
Platos Fuerte	ARCOIRIS DE SABORES	\$ -	\$ 2.45	\$ 9.51	\$ 7.40	\$ 8.73	\$ 8.55
		\$ 7.36					
		\$ -					
Plato fuerte	LOMO FINO	\$ -	\$ 1.50	\$ 9.51	\$ 7.40	\$ 8.73	\$ 8.55
		\$ 4.50					
		\$ -					
Plato fuerte	CONDOR EN EL BOSQUE	\$ -	\$ 2.45	\$ 9.51	\$ 7.40	\$ 8.73	\$ 8.55
		\$ 7.35					
		\$ -					
Bebidas	agua	\$ 1.00	\$ 1.33	\$ 9.51	\$ 7.40	\$ 8.73	\$ 8.55
	gaseosa	\$ 1.00					
	cerveza	\$ 2.00					

Tabla 28-C. Ticket promedio y utilidades

6.4 Tabla 29-A. Rotación-Ventas-Estado de Resultados para el primer año

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 1										
\$ 40.44	TICKET PROMEDIO	ENERO				FEBRERO				
\$ 8.55	COSTO MP PROMEDIO	(A) % Consumo Mensual 30%				(A) % Consumo Mensual 35%				
TARDE (T) 12h00 - 15h00		(B) Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS		
NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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)	TOTAL PAX AL DIA	
LUNES CERRADO	TARDE	T	0%	0	0	T	0%	0	0	
	NOCHE	N	0%	0		N	0%	0		
MARTES	TARDE	T	100%	15	22.5	T	100%	17.5	26.25	
	NOCHE	N	50%	7.5		N	50%	8.75		
MIERCOLES	TARDE	T	50%	7.5	15	T	50%	8.75	17.5	
	NOCHE	N	50%	7.5		N	50%	8.75		
JUEVES	TARDE	T	50%	7.5	22.5	T	50%	8.75	26.25	
	NOCHE	N	100%	15		N	100%	17.5		
VIERNES	TARDE	T	75%	11.25	26.25	T	75%	13.125	30.625	
	NOCHE	N	100%	15		N	100%	17.5		
SABADO	TARDE	T	100%	15	30	T	100%	17.5	35	
	NOCHE	N	100%	15		N	100%	17.5		
DOMINGO CERRADO	TARDE	T	0%	0	0	T	0%	0	0	
	NOCHE	N	0%	0		N	0%	0		
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO					116.25	TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO				
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS					465	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				
TICKET PROMEDIO					\$ 40.44	TICKET PROMEDIO				
FACTURACION ENERO					\$ 18,806.67	FACTURACION FEBRERO				
COSTO MATERIA PRIMA					\$ 8.55	COSTO MATERIA PRIMA				
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA					\$ 3,975.33	COSTO MATERIA PRIMA				
UTILIDAD BRUTA					\$ 14,831.33	UTILIDAD BRUTA				
MANO DE OBRA					\$ 3,306.22	MANO DE OBRA				
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS					\$ 2,505.00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				
AÑO 1										
EBIDTA Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones		EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 9,020.11	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 11,492.00			
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			
BAIT Beneficio Antes de Intereses y Impuestos		BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 8,464.79	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 10,936.68			
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas		Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			
BAT Beneficio Antes de Impuestos		BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 7,746.37	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 10,218.26			
Impuesto a la Ganancia Impuesto a la Renta - IVA		Impuestos Taxes		\$ 2,015.00	Impuestos Taxes		\$ 2,350.83			
Beneficio Despues de Impuestos		BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 5,731.37	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 7,867.42			

MARZO					ABRIL				
(A) % Consumo Mensual 40%					(A) % Consumo Mensual 40%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	20	30	MAR	T	100%	20	30
	N	50%	10			N	50%	10	
MIE	T	50%	10	20	MIE	T	50%	10	20
	N	50%	10			N	50%	10	
JUE	T	50%	10	30	JUE	T	50%	10	30
	N	100%	20			N	100%	20	
VIE	T	75%	15	35	VIE	T	75%	15	35
	N	100%	20			N	100%	20	
SAB	T	100%	20	40	SAB	T	100%	20	40
	N	100%	20			N	100%	20	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				155	TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				155
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				620	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				620
TICKET PROMEDIO				\$ 40.44	TICKET PROMEDIO				\$ 40.44
FACTURACION MARZO				\$ 25,075.56	FACTURACION ABRIL				\$ 25,075.56
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5,300.45	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5,300.45
UTILIDAD BRUTA				\$ 19,775.11	UTILIDAD BRUTA				\$ 19,775.11
MANO DE OBRA				\$ 3,306.22	MANO DE OBRA				\$ 3,306.22
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 13,963.89			EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 13,963.89		
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 13,408.57			BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 13,408.57		
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 12,690.15			BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 12,690.15		
Impuestos Taxes		\$ 2,686.67			Impuestos Taxes		\$ 2,686.67		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 10,003.48			BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 10,003.48		

MAYO					JUNIO				
(A) % Consumo Mensual 43%					(A) % Consumo Mensual 70%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	21.5	32.25	MAR	T	100%	35	52.5
	N	50%	10.75			N	50%	17.5	
MIE	T	50%	10.75	21.5	MIE	T	50%	17.5	35
	N	50%	10.75			N	50%	17.5	
JUE	T	50%	10.75	32.25	JUE	T	50%	17.5	52.5
	N	100%	21.5			N	100%	35	
VIE	T	75%	16.125	37.625	VIE	T	75%	26.25	61.25
	N	100%	21.5			N	100%	35	
SAB	T	100%	21.5	43	SAB	T	100%	35	70
	N	100%	21.5			N	100%	35	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO				166.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO				271.25
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				666.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1085
TICKET PROMEDIO				\$ 40.44	TICKET PROMEDIO				\$ 40.44
FACTURACION MAYO				\$ 26,956.22	FACTURACION JUNIO				\$ 43,882.22
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 5,697.98	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9,275.78
UTILIDAD BRUTA				\$ 21,258.24	UTILIDAD BRUTA				\$ 34,606.44
MANO DE OBRA				\$ 3,306.22	MANO DE OBRA				\$ 3,306.22
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 15,447.02			EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 28,795.22		
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 14,891.70			BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 28,239.90		
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 14,173.28			BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 27,521.48		
Impuestos Taxes		\$ 2,888.17			Impuestos Taxes		\$ 4,701.67		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 11,285.11			BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 22,819.81		

JULIO					AGOSTO				
(A) % Consumo Mensual 70%					(A) % Consumo Mensual 70%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0						
MAR	T	100%	35	52.5	MAR	T	100%	35	52.5
	N	50%	17.5						
MIE	T	50%	17.5	35	MIE	T	50%	17.5	35
	N	50%	17.5						
JUE	T	50%	17.5	52.5	JUE	T	50%	17.5	52.5
	N	100%	35						
VIE	T	75%	26.25	61.25	VIE	T	75%	26.25	61.25
	N	100%	35						
SAB	T	100%	35	70	SAB	T	100%	35	70
	N	100%	35						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA JULIO PROMEDIO				271.25	TOTAL SEMANA AGOSTO PROMEDIO				271.25
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1085	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1085
TICKET PROMEDIO				\$ 40.44	TICKET PROMEDIO				\$ 40.44
FACTURACION JULIO				\$ 43,882.22	FACTURACION AGOSTO				\$ 43,882.22
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9,275.78	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9,275.78
UTILIDAD BRUTA				\$ 34,606.44	UTILIDAD BRUTA				\$ 34,606.44
MANO DE OBRA				\$ 3,306.22	MANO DE OBRA				\$ 3,306.22
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 28,795.22			EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 28,795.22		
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 28,239.90			BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 28,239.90		
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 27,521.48			BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 27,521.48		
Impuestos Taxes		\$ 4,701.67			Impuestos Taxes		\$ 4,701.67		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 22,819.81			BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 22,819.81		

SEPTIEMBRE					OCTUBRE				
(A) % Consumo Mensual 70%					(A) % Consumo Mensual 70%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	35	52.5	MAR	T	100%	35	52.5
	N	50%	17.5			N	50%	17.5	
MIE	T	50%	17.5	35	MIE	T	50%	17.5	35
	N	50%	17.5			N	50%	17.5	
JUE	T	50%	17.5	52.5	JUE	T	50%	17.5	52.5
	N	100%	35			N	100%	35	
VIE	T	75%	26.25	61.25	VIE	T	75%	26.25	61.25
	N	100%	35			N	100%	35	
SAB	T	100%	35	70	SAB	T	100%	35	70
	N	100%	35			N	100%	35	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE				271.25	TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE				271.25
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1085	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1085
TICKET PROMEDIO				\$ 40.44	TICKET PROMEDIO				\$ 40.44
FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 43,882.22	FACTURACION OCTUBRE				\$ 43,882.22
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9,275.78	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9,275.78
UTILIDAD BRUTA				\$ 34,606.44	UTILIDAD BRUTA				\$ 34,606.44
MANO DE OBRA				\$ 3,306.22	MANO DE OBRA				\$ 3,306.22
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 28,795.22			EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 28,795.22		
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 28,239.90			BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 28,239.90		
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 27,521.48			BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 27,521.48		
Impuestos Taxes		\$ 4,701.67			Impuestos Taxes		\$ 4,701.67		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 22,819.81			BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 22,819.81		

NOVIEMBRE					DICIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 70%					(A) % Consumo Mensual 70%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	35	52.5	MAR	T	100%	35	52.5
	N	50%	17.5			N	50%	17.5	
MIE	T	50%	17.5	35	MIE	T	50%	17.5	35
	N	50%	17.5			N	50%	17.5	
JUE	T	50%	17.5	52.5	JUE	T	50%	17.5	52.5
	N	100%	35			N	100%	35	
VIE	T	75%	26.25	61.25	VIE	T	75%	26.25	61.25
	N	100%	35			N	100%	35	
SAB	T	100%	35	70	SAB	T	100%	35	70
	N	100%	35			N	100%	35	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE				271.25	TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE				271.25
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1085	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1085
TICKET PROMEDIO				\$ 40.44	TICKET PROMEDIO				\$ 40.44
FACTURACION NOVIEMBRE				\$ 43,882.22	FACTURACION DICIEMBRE				\$ 43,882.22
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.55
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9,275.78	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9,275.78
UTILIDAD BRUTA				\$ 34,606.44	UTILIDAD BRUTA				\$ 34,606.44
MANO DE OBRA				\$ 3,306.22	MANO DE OBRA				\$ 3,306.22
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,505.00
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 28,795.22			EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 28,795.22		
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 28,239.90			BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 28,239.90		
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 27,521.48			BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 27,521.48		
Impuestos Taxes		\$ 4,701.67			Impuestos Taxes		\$ 4,701.67		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 22,819.81			BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 22,819.81		
BDT Annual		AÑO			BDT Annual		AÑO		
		1					1		
		% Crecimiento					% Crecimiento		
		-			\$ 204,629.54				-

Tabla 29-B. Rotación-Ventas-Estado de Resultados para el segundo año

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 2

\$ 41.94	TICKET PROMEDIO									
\$ 8.78	COSTO MP PROMEDIO									
% Aumento de Precios	3.70%									
Inflacion Annual 2013	2.70%									
Aumento Salarial Annual	7.50%									
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO										
LUNES	TARDE	0%								
	NOCHE	0%								
MARTES	TARDE	100%								
	NOCHE	50%								
MIERCOLES	TARDE	50%								
	NOCHE	50%								
JUEVES	TARDE	50%								
	NOCHE	100%								
VIERNES	TARDE	75%								
	NOCHE	100%								
SABADO	TARDE	100%								
	NOCHE	100%								
DOMINGO	TARDE	0%								
	NOCHE	0%								

ENERO					FEBRERO				
(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)			TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	37.5	56.25
	N	50%	18.75			N	50%	18.75	
MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	18.75	37.5
	N	50%	18.75			N	50%	18.75	
JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	18.75	56.25
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	28.125	65.625
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	37.5	75
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO				290.625
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5
TICKET PROMEDIO				\$ 41.94	TICKET PROMEDIO				\$ 41.94
FACTURACION ENERO				\$ 48,756.28	FACTURACION FEBRERO				\$ 48,756.28
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA				\$ 10,206.67	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,206.67
UTILIDAD BRUTA				\$ 38,549.61	UTILIDAD BRUTA				\$ 38,549.61
MANO DE OBRA				\$ 3,554.19	MANO DE OBRA				\$ 3,554.19
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64

AÑO 2				
----------	--	--	--	--

	EBIDTA		EBIDTA		EBIDTA	
Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones	EBIDTA	\$	32,422.79	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$	32,422.79
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	Amortizaciones & Depreciaciones	\$	555.32	Amortizaciones & Depreciaciones	\$	555.32
Beneficio Antes de Intereses y Impuestos	BAIT	\$	31,867.47	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$	31,867.47
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	Intereses Bancarios	\$	718.43	Intereses Bancarios	\$	718.43
Beneficio Antes de Impuestos	BAT	\$	31,149.05	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$	31,149.05
Impuesto a la Ganancia Impuesto a la Renta - IVA	Impuestos	\$	5,223.89	Taxes	\$	5,223.89
Beneficio Despues de Impuestos	BDT	\$	25,925.16	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$	25,925.16

MARZO					ABRIL				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)			TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0						
MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	37.5	56.25
	N	50%	18.75						
MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	18.75	37.5
	N	50%	18.75						
JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	18.75	56.25
	N	100%	37.5						
VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	28.125	65.625
	N	100%	37.5						
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	37.5	75
	N	100%	37.5						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				290.625
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5
TICKET PROMEDIO				\$ 41.94	TICKET PROMEDIO				\$ 41.94
FACTURACION MARZO				\$ 48,756.28	FACTURACION ABRIL				\$ 48,756.28
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,206.67	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,206.67
UTILIDAD BRUTA				\$ 38,549.61	UTILIDAD BRUTA				\$ 38,549.61
MANO DE OBRA				\$ 3,554.19	MANO DE OBRA				\$ 3,554.19
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 32,422.79	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 32,422.79
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 31,867.47	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 31,867.47
Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 31,149.05	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 31,149.05
Impuestos Taxes				\$ 5,223.89	Impuestos Taxes				\$ 5,223.89
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 25,925.16	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 25,925.16

MAYO					JUNIO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 85%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0						
MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	42.5	63.75
	N	50%	18.75						
MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	21.25	42.5
	N	50%	18.75						
JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	21.25	63.75
	N	100%	37.5						
VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	31.875	74.375
	N	100%	37.5						
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	42.5	85
	N	100%	37.5						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO				329.375
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1317.5
TICKET PROMEDIO				\$ 41.94	TICKET PROMEDIO				\$ 41.94
FACTURACION MAYO				\$ 48,756.28	FACTURACION JUNIO				\$ 55,257.12
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,206.67	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 11,567.56
UTILIDAD BRUTA				\$ 38,549.61	UTILIDAD BRUTA				\$ 43,689.56
MANO DE OBRA				\$ 3,554.19	MANO DE OBRA				\$ 3,554.19
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 32,422.79			EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 37,562.74		
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 31,867.47			BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 37,007.42		
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 31,149.05			BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 36,289.00		
Impuestos Taxes		\$ 5,223.89			Impuestos Taxes		\$ 5,920.41		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 25,925.16			BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 30,368.59		

JULIO				AGOSTO			
(A) % Consumo Mensual 100%				(A) % Consumo Mensual 100%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00
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
LUN	T	0%	0	LUN	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
MAR	T	100%	50	MAR	T	100%	50
	N	50%	25		N	50%	25
MIE	T	50%	25	MIE	T	50%	25
	N	50%	25		N	50%	25
JUE	T	50%	25	JUE	T	50%	25
	N	100%	50		N	100%	50
VIE	T	75%	37.5	VIE	T	75%	37.5
	N	100%	50		N	100%	50
SAB	T	100%	50	SAB	T	100%	50
	N	100%	50		N	100%	50
DOM	T	0%	0	DOM	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO			387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO			387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550
TICKET PROMEDIO			\$ 41.94	TICKET PROMEDIO			\$ 41.94
FACTURACION JULIO			\$ 65,008.38	FACTURACION AGOSTO			\$ 65,008.38
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 8.78	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 8.78
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 13,608.89	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 13,608.89
UTILIDAD BRUTA			\$ 51,399.48	UTILIDAD BRUTA			\$ 51,399.48
MANO DE OBRA			\$ 3,554.19	MANO DE OBRA			\$ 3,554.19
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,572.64	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,572.64
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 45,272.66		EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 45,272.66	
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32	
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 44,717.34		BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 44,717.34	
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43	
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 43,998.92		BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 43,998.92	
Impuestos Taxes		\$ 6,965.18		Impuestos Taxes		\$ 6,965.18	
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 37,033.73		BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 37,033.73	

SEPTIEMBRE					OCTUBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0						
MAR	T	100%	50	75	MAR	T	100%	50	75
	N	50%	25						
MIE	T	50%	25	50	MIE	T	50%	25	50
	N	50%	25						
JUE	T	50%	25	75	JUE	T	50%	25	75
	N	100%	50						
VIE	T	75%	37.5	87.5	VIE	T	75%	37.5	87.5
	N	100%	50						
SAB	T	100%	50	100	SAB	T	100%	50	100
	N	100%	50						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE				387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE				387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550
TICKET PROMEDIO				\$ 41.94	TICKET PROMEDIO				\$ 41.94
FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 65,008.38	FACTURACION OCTUBRE				\$ 65,008.38
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13,608.89	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13,608.89
UTILIDAD BRUTA				\$ 51,399.48	UTILIDAD BRUTA				\$ 51,399.48
MANO DE OBRA				\$ 3,554.19	MANO DE OBRA				\$ 3,554.19
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 45,272.66			EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 45,272.66		
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 44,717.34			BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 44,717.34		
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 43,998.92			BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 43,998.92		
Impuestos Taxes		\$ 6,965.18			Impuestos Taxes		\$ 6,965.18		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 37,033.73			BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 37,033.73		

NOVIEMBRE				DICIEMBRE							
(A) % Consumo Mensual 100%				(A) % Consumo Mensual 100%							
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS					
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00				
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				
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0			
	N	0%	0		LUN	N	0%	0			
MAR	T	100%	50	75	MAR	T	100%	50			
	N	50%	25		MAR	N	50%	25			
MIE	T	50%	25	50	MIE	T	50%	25			
	N	50%	25		MIE	N	50%	25			
JUE	T	50%	25	75	JUE	T	50%	25			
	N	100%	50		JUE	N	100%	50			
VIE	T	75%	37.5	87.5	VIE	T	75%	37.5			
	N	100%	50		VIE	N	100%	50			
SAB	T	100%	50	100	SAB	T	100%	50			
	N	100%	50		SAB	N	100%	50			
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0			
	N	0%	0		DOM	N	0%	0			
TOTAL SEMANA PROMEDIO			NOVIEMBRE	387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO			DICIEMBRE	387.5		
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550		
TICKET PROMEDIO				\$ 41.94	TICKET PROMEDIO				\$ 41.94		
FACTURACION				NOVIEMBRE	\$ 65,008.38	FACTURACION				DICIEMBRE	\$ 65,008.38
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 8.78		
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13,608.89	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13,608.89		
UTILIDAD BRUTA				\$ 51,399.48	UTILIDAD BRUTA				\$ 51,399.48		
MANO DE OBRA				\$ 3,554.19	MANO DE OBRA				\$ 3,554.19		
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,572.64		
EBIDTA		Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 45,272.66	EBIDTA		Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 45,272.66		
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32		
BAIT		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 44,717.34	BAIT		Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 44,717.34		
Intereses Bancarios		Interests		\$ 718.43	Intereses Bancarios		Interests		\$ 718.43		
BAT		Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 43,998.92	BAT		Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 43,998.92		
Impuestos		Taxes		\$ 6,965.18	Impuestos		Taxes		\$ 6,965.18		
BDT		Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 37,033.73	BDT		Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 37,033.73		
BDT Annual		AÑO		2	BDT Annual		% Crecimiento		87%		
				\$ 382,196.79							

Tabla 29-C. Rotación-Ventas-Estado de Resultados para el tercer año

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 3

\$ 43.91	TICKET PROMEDIO												
\$ 9.02	COSTO MP PROMEDIO												
% Aumento de Precios	4.70%												
Inflacion Annual 2014	2.70%												
Aumento Salarial Annual	7.50%												
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO													
LUNES	TARDE	0%											
	NOCHE	0%											
MARTES	TARDE	100%											
	NOCHE	50%											
MIERCOLES	TARDE	50%											
	NOCHE	50%											
JUEVES	TARDE	50%											
	NOCHE	100%											
VIERNES	TARDE	75%											
	NOCHE	100%											
SABADO	TARDE	100%											
	NOCHE	100%											
DOMINGO	TARDE	0%											
	NOCHE	0%											

ENERO					FEBRERO				
(A) % Consumo Mensual					(A) % Consumo Mensual				
75%					75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)			TURNO	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	37.5	56.25
	N	50%	18.75			N	50%	18.75	
MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	18.75	37.5
	N	50%	18.75			N	50%	18.75	
JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	18.75	56.25
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	28.125	65.625
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	37.5	75
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO				290.625
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5
TICKET PROMEDIO				\$ 43.91	TICKET PROMEDIO				\$ 43.91
FACTURACION ENERO				\$ 51,047.83	FACTURACION FEBRERO				\$ 51,047.83
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA				\$ 10,482.25	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,482.25
UTILIDAD BRUTA				\$ 40,565.58	UTILIDAD BRUTA				\$ 40,565.58
MANO DE OBRA				\$ 3,820.75	MANO DE OBRA				\$ 3,820.75
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10

AÑO 3

EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 34,102.73	EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 34,102.73
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depredaciones (Bienes de Uso)	Amortizations & Depreciations	\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones	Amortizations & Depreciations	\$ 555.32
BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 33,547.41	BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 33,547.41
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	Interests	\$ 718.43	Intereses Bancarios	Interests	\$ 718.43
BAT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 32,828.99	BAT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 32,828.99
Impuesto a la Ganacia Impuesto a la Renta - IVA	Taxes	\$ 5,469.41	Impuestos	Taxes	\$ 5,469.41
Beneficio Despues de Impuestos	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 27,359.58	BDT	Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 27,359.58

MARZO					ABRIL				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0						
MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	37.5	56.25
	N	50%	18.75						
MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	18.75	37.5
	N	50%	18.75						
JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	18.75	56.25
	N	100%	37.5						
VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	28.125	65.625
	N	100%	37.5						
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	37.5	75
	N	100%	37.5						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				290.625
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5
TICKET PROMEDIO				\$ 43.91	TICKET PROMEDIO				\$ 43.91
FACTURACION MARZO				\$ 51,047.83	FACTURACION ABRIL				\$ 51,047.83
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,482.25	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,482.25
UTILIDAD BRUTA				\$ 40,565.58	UTILIDAD BRUTA				\$ 40,565.58
MANO DE OBRA				\$ 3,820.75	MANO DE OBRA				\$ 3,820.75
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 34,102.73	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 34,102.73
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 33,547.41	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 33,547.41
Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 32,828.99	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 32,828.99
Impuestos Taxes				\$ 5,469.41	Impuestos Taxes				\$ 5,469.41
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 27,359.58	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 27,359.58

MAYO					JUNIO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 85%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0						
MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	42.5	63.75
	N	50%	18.75						
MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	21.25	42.5
	N	50%	18.75						
JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	21.25	63.75
	N	100%	37.5						
VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	31.875	74.375
	N	100%	37.5						
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	42.5	85
	N	100%	37.5						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO				329.375
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1317.5
TICKET PROMEDIO				\$ 43.91	TICKET PROMEDIO				\$ 43.91
FACTURACION MAYO				\$ 51,047.83	FACTURACION JUNIO				\$ 57,854.21
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,482.25	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 11,879.88
UTILIDAD BRUTA				\$ 40,565.58	UTILIDAD BRUTA				\$ 45,974.32
MANO DE OBRA				\$ 3,820.75	MANO DE OBRA				\$ 3,820.75
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 34,102.73			EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 39,511.47		
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 33,547.41			BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 38,956.16		
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 32,828.99			BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 38,237.73		
Impuestos Taxes		\$ 5,469.41			Impuestos Taxes		\$ 6,198.66		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 27,359.58			BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 32,039.07		

JULIO				AGOSTO			
(A) % Consumo Mensual 100%				(A) % Consumo Mensual 100%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00
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
LUN	T	0%	0	LUN	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
MAR	T	100%	50	MAR	T	100%	50
	N	50%	25		N	50%	25
MIE	T	50%	25	MIE	T	50%	25
	N	50%	25		N	50%	25
JUE	T	50%	25	JUE	T	50%	25
	N	100%	50		N	100%	50
VIE	T	75%	37.5	VIE	T	75%	37.5
	N	100%	50		N	100%	50
SAB	T	100%	50	SAB	T	100%	50
	N	100%	50		N	100%	50
DOM	T	0%	0	DOM	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO			387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO			387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550
TICKET PROMEDIO			\$ 43.91	TICKET PROMEDIO			\$ 43.91
FACTURACION JULIO			\$ 68,063.77	FACTURACION AGOSTO			\$ 68,063.77
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.02	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.02
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 13,976.33	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 13,976.33
UTILIDAD BRUTA			\$ 54,087.44	UTILIDAD BRUTA			\$ 54,087.44
MANO DE OBRA			\$ 3,820.75	MANO DE OBRA			\$ 3,820.75
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,642.10	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,642.10
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 47,624.59		EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 47,624.59	
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32	
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 47,069.27		BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 47,069.27	
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43	
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 46,350.85		BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 46,350.85	
Impuestos Taxes		\$ 7,292.55		Impuestos Taxes		\$ 7,292.55	
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 39,058.30		BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 39,058.30	

SEPTIEMBRE					OCTUBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0						
MAR	T	100%	50	75	MAR	T	100%	50	75
	N	50%	25						
MIE	T	50%	25	50	MIE	T	50%	25	50
	N	50%	25						
JUE	T	50%	25	75	JUE	T	50%	25	75
	N	100%	50						
VIE	T	75%	37.5	87.5	VIE	T	75%	37.5	87.5
	N	100%	50						
SAB	T	100%	50	100	SAB	T	100%	50	100
	N	100%	50						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE				387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE				387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550
TICKET PROMEDIO				\$ 43.91	TICKET PROMEDIO				\$ 43.91
FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 68,063.77	FACTURACION OCTUBRE				\$ 68,063.77
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13,976.33	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13,976.33
UTILIDAD BRUTA				\$ 54,087.44	UTILIDAD BRUTA				\$ 54,087.44
MANO DE OBRA				\$ 3,820.75	MANO DE OBRA				\$ 3,820.75
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 47,624.59			EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 47,624.59		
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32			Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 47,069.27			BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 47,069.27		
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43			Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 46,350.85			BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 46,350.85		
Impuestos Taxes		\$ 7,292.55			Impuestos Taxes		\$ 7,292.55		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 39,058.30			BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 39,058.30		

NOVIEMBRE					DICIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	50	75	MAR	T	100%	50	75
	N	50%	25			N	50%	25	
MIE	T	50%	25	50	MIE	T	50%	25	50
	N	50%	25			N	50%	25	
JUE	T	50%	25	75	JUE	T	50%	25	75
	N	100%	50			N	100%	50	
VIE	T	75%	37.5	87.5	VIE	T	75%	37.5	87.5
	N	100%	50			N	100%	50	
SAB	T	100%	50	100	SAB	T	100%	50	100
	N	100%	50			N	100%	50	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE				387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE				387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550
TICKET PROMEDIO				\$ 43.91	TICKET PROMEDIO				\$ 43.91
FACTURACION NOVIEMBRE				\$ 68,063.77	FACTURACION DICIEMBRE				\$ 68,063.77
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.02
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13,976.33	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 13,976.33
UTILIDAD BRUTA				\$ 54,087.44	UTILIDAD BRUTA				\$ 54,087.44
MANO DE OBRA				\$ 3,820.75	MANO DE OBRA				\$ 3,820.75
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,642.10
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 47,624.59	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 47,624.59
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 47,069.27	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 47,069.27
Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 46,350.85	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 46,350.85
Impuestos Taxes				\$ 7,292.55	Impuestos Taxes				\$ 7,292.55
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 39,058.30	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 39,058.30
BDT Annual		AÑO		3	BDT Annual		% Crecimiento		5%
				\$ 403,186.74					

Tabla 29-D. Rotación-Ventas-Estado de Resultados en el cuarto año

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año				4			
\$ 46.42	TICKET PROMEDIO						
\$ 9.26	COSTO MP PROMEDIO						
% Aumento de Precios	5.70%						
Inflacion Annual 2014	2.70%						
Aumento Salarial Annual	7.50%						
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO							
LUNES	TARDE	0%					
	NOCHE	0%					
MARTES	TARDE	100%					
	NOCHE	50%					
MIERCOLES	TARDE	50%					
	NOCHE	50%					
JUEVES	TARDE	50%					
	NOCHE	100%					
VIERNES	TARDE	75%					
	NOCHE	100%					
SABADO	TARDE	100%					
	NOCHE	100%					
DOMINGO	TARDE	0%					
	NOCHE	0%					
				ENERO			
				(A) % Consumo Mensual			
				75%			
				(B) Capacidad Instalada			
				TURNOS			
		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		
		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				
MAR	T	100%	37.5	56.25			
	N	50%	18.75				
MIE	T	50%	18.75	37.5			
	N	50%	18.75				
JUE	T	50%	18.75	56.25			
	N	100%	37.5				
VIE	T	75%	28.125	65.625			
	N	100%	37.5				
SAB	T	100%	37.5	75			
	N	100%	37.5				
DOM	T	0%	0	0			
	N	0%	0				
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				290.625			
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5			
TICKET PROMEDIO \$ 46.42				TICKET PROMEDIO \$ 46.42			
FACTURACION ENERO \$ 53,957.55				FACTURACION FEBRERO \$ 53,957.55			
				FEBRERO			
				(A) % Consumo Mensual			
				75%			
				Capacidad Instalada			
				TURNOS			
		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		
		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				
MAR	T	100%	37.5	56.25			
	N	50%	18.75				
MIE	T	50%	18.75	37.5			
	N	50%	18.75				
JUE	T	50%	18.75	56.25			
	N	100%	37.5				
VIE	T	75%	28.125	65.625			
	N	100%	37.5				
SAB	T	100%	37.5	75			
	N	100%	37.5				
DOM	T	0%	0	0			
	N	0%	0				
TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO				290.625			
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5			
TICKET PROMEDIO \$ 46.42				TICKET PROMEDIO \$ 46.42			
FACTURACION ENERO \$ 53,957.55				FACTURACION FEBRERO \$ 53,957.55			
				ENERO			
				FEBRERO			
COSTO MATERIA PRIMA \$ 9.26				COSTO MATERIA PRIMA \$ 9.26			
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 10,765.27				COSTO TOTAL MATERIA PRIMA \$ 10,765.27			
UTILIDAD BRUTA \$ 43,192.28				UTILIDAD BRUTA \$ 43,192.28			
MANO DE OBRA \$ 4,107.31				MANO DE OBRA \$ 4,107.31			
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2,713.43				COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS \$ 2,713.43			
EBIDTA Resultado Antes de Impuestos - Depreciaciones - Amortizaciones				EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			
\$ 36,371.54				\$ 36,371.54			
Amortizaciones & Depreciaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)				Amortizaciones & Depreciaciones			
\$ 555.32				\$ 555.32			
BAIT Beneficio Antes de Intereses y Impuestos				BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			
\$ 35,816.23				\$ 35,816.23			
Intereses Bancarios Interests				Intereses Bancarios Interests			
\$ 718.43				\$ 718.43			
BAT Beneficio Antes de Impuestos				BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			
\$ 35,097.80				\$ 35,097.80			
Impuesto a la Ganancia Impuesto a la Renta - IVA				Impuestos Taxes			
\$ 5,781.17				\$ 5,781.17			
Beneficio Despues de Impuestos				BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			
\$ 29,316.63				\$ 29,316.63			

AÑO
4

MARZO					ABRIL				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)			TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0						
MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	37.5	56.25
	N	50%	18.75						
MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	18.75	37.5
	N	50%	18.75						
JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	18.75	56.25
	N	100%	37.5						
VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	28.125	65.625
	N	100%	37.5						
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	37.5	75
	N	100%	37.5						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				290.625
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5
TICKET PROMEDIO				\$ 46.42	TICKET PROMEDIO				\$ 46.42
FACTURACION MARZO				\$ 53,957.55	FACTURACION ABRIL				\$ 53,957.55
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,765.27	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,765.27
UTILIDAD BRUTA				\$ 43,192.28	UTILIDAD BRUTA				\$ 43,192.28
MANO DE OBRA				\$ 4,107.31	MANO DE OBRA				\$ 4,107.31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 36,371.54	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 36,371.54
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 35,816.23	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 35,816.23
Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 35,097.80	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 35,097.80
Impuestos Taxes				\$ 5,781.17	Impuestos Taxes				\$ 5,781.17
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 29,316.63	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 29,316.63

MAYO					JUNIO				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 85%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0						
MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	42.5	63.75
	N	50%	18.75						
MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	21.25	42.5
	N	50%	18.75						
JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	21.25	63.75
	N	100%	37.5						
VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	31.875	74.375
	N	100%	37.5						
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	42.5	85
	N	100%	37.5						
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0						
TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO				329.375
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1317.5
TICKET PROMEDIO				\$ 46.42	TICKET PROMEDIO				\$ 46.42
FACTURACION MAYO				\$ 53,957.55	FACTURACION JUNIO				\$ 61,151.90
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 10,765.27	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 12,200.64
UTILIDAD BRUTA				\$ 43,192.28	UTILIDAD BRUTA				\$ 48,951.25
MANO DE OBRA				\$ 4,107.31	MANO DE OBRA				\$ 4,107.31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 36,371.54	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 42,130.51
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 35,816.23	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 41,575.20
Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 35,097.80	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 40,856.77
Impuestos Taxes				\$ 5,781.17	Impuestos Taxes				\$ 6,551.99
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 29,316.63	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 34,304.78

JULIO					AGOSTO				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	50	75	MAR	T	100%	50	75
	N	50%	25			N	50%	25	
MIE	T	50%	25	50	MIE	T	50%	25	50
	N	50%	25			N	50%	25	
JUE	T	50%	25	75	JUE	T	50%	25	75
	N	100%	50			N	100%	50	
VIE	T	75%	37.5	87.5	VIE	T	75%	37.5	87.5
	N	100%	50			N	100%	50	
SAB	T	100%	50	100	SAB	T	100%	50	100
	N	100%	50			N	100%	50	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO				387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO				387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550
TICKET PROMEDIO				\$ 46.42	TICKET PROMEDIO				\$ 46.42
FACTURACION JULIO				\$ 71,943.41	FACTURACION AGOSTO				\$ 71,943.41
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 14,353.69	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 14,353.69
UTILIDAD BRUTA				\$ 57,589.71	UTILIDAD BRUTA				\$ 57,589.71
MANO DE OBRA				\$ 4,107.31	MANO DE OBRA				\$ 4,107.31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 50,768.97	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 50,768.97
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 50,213.65	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 50,213.65
Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 49,495.23	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 49,495.23
Impuestos Taxes				\$ 7,708.22	Impuestos Taxes				\$ 7,708.22
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 41,787.00	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 41,787.00

SEPTIEMBRE					OCTUBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	50	75	MAR	T	100%	50	75
	N	50%	25			N	50%	25	
MIE	T	50%	25	50	MIE	T	50%	25	50
	N	50%	25			N	50%	25	
JUE	T	50%	25	75	JUE	T	50%	25	75
	N	100%	50			N	100%	50	
VIE	T	75%	37.5	87.5	VIE	T	75%	37.5	87.5
	N	100%	50			N	100%	50	
SAB	T	100%	50	100	SAB	T	100%	50	100
	N	100%	50			N	100%	50	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE				387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE				387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550
TICKET PROMEDIO				\$ 46.42	TICKET PROMEDIO				\$ 46.42
FACTURACION SEPTIEMBRE				\$ 71,943.41	FACTURACION OCTUBRE				\$ 71,943.41
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 14,353.69	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 14,353.69
UTILIDAD BRUTA				\$ 57,589.71	UTILIDAD BRUTA				\$ 57,589.71
MANO DE OBRA				\$ 4,107.31	MANO DE OBRA				\$ 4,107.31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 50,768.97	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 50,768.97
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 50,213.65	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 50,213.65
Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 49,495.23	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 49,495.23
Impuestos Taxes				\$ 7,708.22	Impuestos Taxes				\$ 7,708.22
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 41,787.00	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 41,787.00

NOVIEMBRE					DICIEMBRE				
(A) % Consumo Mensual 100%					(A) % Consumo Mensual 100%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	TOTAL PAX AL DIA
TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)			TURNOS	(C) % de Ocupación x Turno	Rotación x Turno (A) x (B) x (C)		
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	50	75	MAR	T	100%	50	75
	N	50%	25			N	50%	25	
MIE	T	50%	25	50	MIE	T	50%	25	50
	N	50%	25			N	50%	25	
JUE	T	50%	25	75	JUE	T	50%	25	75
	N	100%	50			N	100%	50	
VIE	T	75%	37.5	87.5	VIE	T	75%	37.5	87.5
	N	100%	50			N	100%	50	
SAB	T	100%	50	100	SAB	T	100%	50	100
	N	100%	50			N	100%	50	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE				387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE				387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1550
TICKET PROMEDIO				\$ 46.42	TICKET PROMEDIO				\$ 46.42
FACTURACION NOVIEMBRE				\$ 71,943.41	FACTURACION DICIEMBRE				\$ 71,943.41
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.26
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 14,353.69	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 14,353.69
UTILIDAD BRUTA				\$ 57,589.71	UTILIDAD BRUTA				\$ 57,589.71
MANO DE OBRA				\$ 4,107.31	MANO DE OBRA				\$ 4,107.31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,713.43
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 50,768.97	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 50,768.97
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 50,213.65	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 50,213.65
Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 49,495.23	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 49,495.23
Impuestos Taxes				\$ 7,708.22	Impuestos Taxes				\$ 7,708.22
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 41,787.00	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 41,787.00

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
\$ 431,609.97		7%

Tabla 29-E. Rotación-Ventas-Estado de Resultados para el quinto año

Rotacion - Ventas - Estado de Resultados Año 5

\$ 49.06	TICKET PROMEDIO								
\$ 9.51	COSTO MP PROMEDIO								
% Aumento de Precios	5.70%								
Inflacion Annual 2014	2.70%								
Aumento Salarial Annual	7.50%								
ROTACION PROMEDIO POR DIA X TURNO									
LUNES	TARDE	0%							
	NOCHE	0%							
MARTES	TARDE	100%							
	NOCHE	50%							
MIERCOLES	TARDE	50%							
	NOCHE	50%							
JUEVES	TARDE	50%							
	NOCHE	100%							
VIERNES	TARDE	75%							
	NOCHE	100%							
SABADO	TARDE	100%							
	NOCHE	100%							
DOMINGO	TARDE	0%							
	NOCHE	0%							

AÑO 5	ENERO				FEBRERO				
	(A)		75%		(A)		75%		
	(B)		Capacidad Instalada		Capacidad Instalada		TURNOS		
	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
	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	
	LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0
		N	0%	0			N	0%	0
	MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	37.5
		N	50%	18.75			N	50%	18.75
	MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	18.75
		N	50%	18.75			N	50%	18.75
	JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	18.75
		N	100%	37.5			N	100%	37.5
	VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	28.125
		N	100%	37.5			N	100%	37.5
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	37.5	
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO ENERO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO FEBRERO				290.625
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5
TICKET PROMEDIO		\$ 49.06		TICKET PROMEDIO		\$ 49.06			
FACTURACION ENERO		\$ 57,033.14		FACTURACION FEBRERO		\$ 57,033.14			
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 9.51		COSTO MATERIA PRIMA		\$ 9.51			
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 11,055.93		COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 11,055.93			
UTILIDAD BRUTA		\$ 45,977.20		UTILIDAD BRUTA		\$ 45,977.20			
MANO DE OBRA		\$ 4,415.36		MANO DE OBRA		\$ 4,415.36			
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 2,786.70		COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 2,786.70			

EBIDTA	Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 38,775.15
Amortizaciones (Cuotas a Pagar) & Depreciaciones (Bienes de Uso)	Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 555.32
BAIT	Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 38,219.83
Intereses Pagados Financieramente por Prestamos o Deudas	Intereses Bancarios	\$ 718.43
BAT	Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 37,501.41
Impuesto a la Ganacia Impuesto a la Renta - IVA	Impuestos	\$ 6,110.69
Beneficio Despues de Impuestos	BDT	\$ 31,390.71

MARZO					ABRIL				
(A) % Consumo Mensual 75%					(A) % Consumo Mensual 75%				
Capacidad Instalada		TURNOS			Capacidad Instalada		TURNOS		
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	
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	
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	37.5	56.25	MAR	T	100%	37.5	56.25
	N	50%	18.75			N	50%	18.75	
MIE	T	50%	18.75	37.5	MIE	T	50%	18.75	37.5
	N	50%	18.75			N	50%	18.75	
JUE	T	50%	18.75	56.25	JUE	T	50%	18.75	56.25
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
VIE	T	75%	28.125	65.625	VIE	T	75%	28.125	65.625
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
SAB	T	100%	37.5	75	SAB	T	100%	37.5	75
	N	100%	37.5			N	100%	37.5	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO MARZO				290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO ABRIL				290.625
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS				1162.5
TICKET PROMEDIO				\$ 49.06	TICKET PROMEDIO				\$ 49.06
FACTURACION MARZO				\$ 57,033.14	FACTURACION ABRIL				\$ 57,033.14
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.51	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 9.51
COSTO MATERIA PRIMA				\$ 11,055.93	COSTO MATERIA PRIMA				\$ 11,055.93
UTILIDAD BRUTA				\$ 45,977.20	UTILIDAD BRUTA				\$ 45,977.20
MANO DE OBRA				\$ 4,415.36	MANO DE OBRA				\$ 4,415.36
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,786.70	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS				\$ 2,786.70
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 38,775.15	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations				\$ 38,775.15
Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones				\$ 555.32
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 38,219.83	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes				\$ 38,219.83
Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests				\$ 718.43
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 37,501.41	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes				\$ 37,501.41
Impuestos Taxes				\$ 6,110.69	Impuestos Taxes				\$ 6,110.69
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 31,390.71	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes				\$ 31,390.71

MAYO				JUNIO			
(A) % Consumo Mensual 75%				(A) % Consumo Mensual 85%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00
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
LUN	T	0%	0	LUN	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
MAR	T	100%	37.5	MAR	T	100%	42.5
	N	50%	18.75		N	50%	21.25
MIE	T	50%	18.75	MIE	T	50%	21.25
	N	50%	18.75		N	50%	21.25
JUE	T	50%	18.75	JUE	T	50%	21.25
	N	100%	37.5		N	100%	42.5
VIE	T	75%	28.125	VIE	T	75%	31.875
	N	100%	37.5		N	100%	42.5
SAB	T	100%	37.5	SAB	T	100%	42.5
	N	100%	37.5		N	100%	42.5
DOM	T	0%	0	DOM	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO MAYO			290.625	TOTAL SEMANA PROMEDIO JUNIO			329.375
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1162.5	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1317.5
TICKET PROMEDIO			\$ 49.06	TICKET PROMEDIO			\$ 49.06
FACTURACION MAYO			\$ 57,033.14	FACTURACION JUNIO			\$ 64,637.55
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.51	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.51
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 11,055.93	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 12,530.06
UTILIDAD BRUTA			\$ 45,977.20	UTILIDAD BRUTA			\$ 52,107.50
MANO DE OBRA			\$ 4,415.36	MANO DE OBRA			\$ 4,415.36
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,786.70	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,786.70
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 38,775.15		EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 44,905.44	
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32	
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 38,219.83		BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 44,350.13	
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43	
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 37,501.41		BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 43,631.70	
Impuestos Taxes		\$ 6,110.69		Impuestos Taxes		\$ 6,925.45	
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 31,390.71		BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 36,706.25	

JULIO				AGOSTO			
(A) % Consumo Mensual 100%				(A) % Consumo Mensual 100%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00
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
LUN	T	0%	0	LUN	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
MAR	T	100%	50	MAR	T	100%	50
	N	50%	25		N	50%	25
MIE	T	50%	25	MIE	T	50%	25
	N	50%	25		N	50%	25
JUE	T	50%	25	JUE	T	50%	25
	N	100%	50		N	100%	50
VIE	T	75%	37.5	VIE	T	75%	37.5
	N	100%	50		N	100%	50
SAB	T	100%	50	SAB	T	100%	50
	N	100%	50		N	100%	50
DOM	T	0%	0	DOM	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO JULIO			387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO AGOSTO			387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550
TICKET PROMEDIO			\$ 49.06	TICKET PROMEDIO			\$ 49.06
FACTURACION JULIO			\$ 76,044.18	FACTURACION AGOSTO			\$ 76,044.18
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.51	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.51
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 14,741.24	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 14,741.24
UTILIDAD BRUTA			\$ 61,302.94	UTILIDAD BRUTA			\$ 61,302.94
MANO DE OBRA			\$ 4,415.36	MANO DE OBRA			\$ 4,415.36
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,786.70	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,786.70
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 54,100.88		EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 54,100.88	
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32	
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 53,545.57		BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 53,545.57	
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43	
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 52,827.14		BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 52,827.14	
Impuestos Taxes		\$ 8,147.59		Impuestos Taxes		\$ 8,147.59	
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 44,679.55		BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 44,679.55	

SEPTIEMBRE				OCTUBRE			
(A) % Consumo Mensual 100%				(A) % Consumo Mensual 100%			
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS	
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00
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
LUN	T	0%	0	LUN	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
MAR	T	100%	50	MAR	T	100%	50
	N	50%	25		N	50%	25
MIE	T	50%	25	MIE	T	50%	25
	N	50%	25		N	50%	25
JUE	T	50%	25	JUE	T	50%	25
	N	100%	50		N	100%	50
VIE	T	75%	37.5	VIE	T	75%	37.5
	N	100%	50		N	100%	50
SAB	T	100%	50	SAB	T	100%	50
	N	100%	50		N	100%	50
DOM	T	0%	0	DOM	T	0%	0
	N	0%	0		N	0%	0
TOTAL SEMANA PROMEDIO SEPTIEMBRE			387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO OCTUBRE			387.5
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550
TICKET PROMEDIO			\$ 49.06	TICKET PROMEDIO			\$ 49.06
FACTURACION SEPTIEMBRE			\$ 76,044.18	FACTURACION OCTUBRE			\$ 76,044.18
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.51	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.51
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 14,741.24	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 14,741.24
UTILIDAD BRUTA			\$ 61,302.94	UTILIDAD BRUTA			\$ 61,302.94
MANO DE OBRA			\$ 4,415.36	MANO DE OBRA			\$ 4,415.36
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,786.70	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,786.70
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 54,100.88		EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 54,100.88	
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32		Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 555.32	
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 53,545.57		BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 53,545.57	
Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43		Intereses Bancarios Interests		\$ 718.43	
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 52,827.14		BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 52,827.14	
Impuestos Taxes		\$ 8,147.59		Impuestos Taxes		\$ 8,147.59	
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 44,679.55		BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 44,679.55	

NOVIEMBRE				DICIEMBRE					
(A) % Consumo Mensual 100%				(A) % Consumo Mensual 100%					
Capacidad Instalada		TURNOS		Capacidad Instalada		TURNOS			
50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00	50	PAX	TARDE (T) 12h00 - 15h00	NOCHE (N) 19h00 - 23h00		
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		
LUN	T	0%	0	0	LUN	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
MAR	T	100%	50	75	MAR	T	100%	50	75
	N	50%	25			N	50%	25	
MIE	T	50%	25	50	MIE	T	50%	25	50
	N	50%	25			N	50%	25	
JUE	T	50%	25	75	JUE	T	50%	25	75
	N	100%	50			N	100%	50	
VIE	T	75%	37.5	87.5	VIE	T	75%	37.5	87.5
	N	100%	50			N	100%	50	
SAB	T	100%	50	100	SAB	T	100%	50	100
	N	100%	50			N	100%	50	
DOM	T	0%	0	0	DOM	T	0%	0	0
	N	0%	0			N	0%	0	
TOTAL SEMANA PROMEDIO NOVIEMBRE			387.5	TOTAL SEMANA PROMEDIO DICIEMBRE			387.5		
TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS			1550		
TICKET PROMEDIO			\$ 49.06	TICKET PROMEDIO			\$ 49.06		
FACTURACION NOVIEMBRE			\$ 76,044.18	FACTURACION DICIEMBRE			\$ 76,044.18		
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.51	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9.51		
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 14,741.24	COSTO MATERIA PRIMA			\$ 14,741.24		
UTILIDAD BRUTA			\$ 61,302.94	UTILIDAD BRUTA			\$ 61,302.94		
MANO DE OBRA			\$ 4,415.36	MANO DE OBRA			\$ 4,415.36		
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,786.70	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS			\$ 2,786.70		
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 54,100.88	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations			\$ 54,100.88		
Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 555.32	Amortizaciones & Depreciaciones			\$ 555.32		
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 53,545.57	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes			\$ 53,545.57		
Intereses Bancarios Interests			\$ 718.43	Intereses Bancarios Interests			\$ 718.43		
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 52,827.14	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes			\$ 52,827.14		
Impuestos Taxes			\$ 8,147.59	Impuestos Taxes			\$ 8,147.59		
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 44,679.55	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes			\$ 44,679.55		

BDT Annual	AÑO	% Crecimiento
	5	
\$ 461,737.11		7%

6.5 Nómina.

Tabla 30. Nómina

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 12:00 de la noche tendrá un recargo del 50% en cada hora suplementaria. Después de las 12:00 de la noche tendrá un recargo del 100% en cada hora suplementaria					(C) JORNADAS NOCTURNAS al 25% Jornada entre las 19:00 y las 06:00 del día siguiente, que podrá durar igual que la jornada diurna de hasta 8 horas. Tendrá un recargo del 25%			(D) HORAS EXTRAS al 100% Cuando el empleado trabaja sábados, domingos (o sus días libres) o días feriados. Tendrá un recargo del 100%			(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			
		(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% (B2x0,5 + B4x1)	(B2) Q Horas Suplementarias (Hasta las 12:00) al 50% extra	(B3) Valor x Hora Suplementaria al 50% extra (A2 x 1,5)	(B4) Q Horas Suplementarias (Desde las 12:00 hasta las 06:00) al 100% extra	(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%	(C3) Valor x Hora en Jornada Suplementaria al 25% extra (A2 x 1,25)	(D1) Valor \$ Total a pagar x Horas Extras al 100% (D2 x D3)	(D2) Q Horas Extras (Días libres y feriados) al 100%	(D3) Valor x Hora Extra 100% (A2 x 2)	(E) TOTAL SUELDO BRUTO	DTR Décimo Tercera Remuneración	DCR Décimo Cuarta Remuneración	Vacaciones 15 días al año	Aporte Empleado 9,45%	Aporte Patronal 11,15%	IECE 0,50% SECAP 0,50%				
1	Administrador Nombre 1	\$ 500,00	\$ 2,08	\$ -	0	\$ 3,13	0	\$ 4,17	\$ -	0	\$ 2,60	\$ -	0	\$ 4,17	\$ 500,00	\$ 41,67	\$ 28,33	\$ 20,83	\$ 47,25	\$ 55,75	\$ 5,00	\$ 651,58	Nombre 1	Administrador	
2	Jefe de Cocina Nombre 2	\$ 500,00	\$ 2,08	\$ -	0	\$ 3,13	0	\$ 4,17	\$ -	0	\$ 2,60	\$ -	0	\$ 3,91	\$ 500,00	\$ 41,67	\$ 28,33	\$ 20,83	\$ 47,25	\$ 55,75	\$ 5,00	\$ 651,58	Nombre 2	Jefe de Cocina	
3	Cocinero 1 Nombre 3	\$ 400,00	\$ 1,67	\$ -	0	\$ 2,50	0	\$ 3,33	\$ -	0	\$ 2,08	\$ -	0	\$ 3,13	\$ 400,00	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 16,67	\$ 37,80	\$ 44,60	\$ 4,00	\$ 531,93	Nombre 3	Cocinero 1	
4	Bacha Nombre 4	\$ 354,00	\$ 1,48	\$ -	0	\$ 2,21	0	\$ 2,95	\$ -	0	\$ 1,84	\$ -	0	\$ 2,77	\$ 354,00	\$ 29,50	\$ 28,33	\$ 14,75	\$ 33,46	\$ 39,47	\$ 3,54	\$ 469,59	Nombre 4	Bacha	
5	Mesero 1 Nombre 5	\$ -	\$ -	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	\$ -	0	\$ -	\$ -	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	Nombre 5	0
6	Mesero 2 Nombre 6	\$ 354,00	\$ 1,48	\$ -	0	\$ 2,21	0	\$ 2,95	\$ -	0	\$ 1,84	\$ -	0	\$ 2,77	\$ 354,00	\$ 29,50	\$ 28,33	\$ 14,75	\$ 33,46	\$ 39,47	\$ 3,54	\$ 469,59	Nombre 6	Mesero 1	
7	Cajero Nombre 7	\$ 400,00	\$ 1,67	\$ -	0	\$ 2,50	0	\$ 3,33	\$ -	0	\$ 2,08	\$ -	0	\$ 3,13	\$ 400,00	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 16,67	\$ 37,80	\$ 44,60	\$ 4,00	\$ 531,93	Nombre 7	Cajero	

TOTALES	\$ 2,508.00	\$ 1,16	\$ -	0	\$ 1,74	0	\$ 2,32	\$ -	0	\$ 1,45	\$ -	0	\$ 2,21	\$ 2,508.00	\$ 209.00	\$ 180.00	\$ 104.50	\$ 237.01	\$ 279.64	\$ 25.08	\$ 3,306.22
	Valor Total a Pagar en Sueldos Brutos	Valor promedio Hora Ordinaria	Valor Total a Pagar en Horas Extraordinarias	TOTAL Q Horas Suplementarias (Hasta las 12:00)	Valor promedio Hora Suplementaria	TOTAL Q Horas Suplementarias (desde las 12:00)	Valor promedio Hora Suplementaria (desde las 06:00)	TOTAL a Pagar en Jornadas Nocturnas al 25%	TOTAL Q Horas en Jornada Nocturna al 25%	Valor promedio Hora en Jornada Nocturna al 25%	Valor Total a Pagar en Jornadas Nocturnas	TOTAL Horas Jornada Nocturna	Valor promedio Hora en Jornada Nocturna	TOTAL SUELDO BRUTO NOMINA	Previsión Mensual RRHH			Pago Mensual Aportes al IESS		Pago Mensual en Sueldos	
														\$ 493.50	\$ 541.73	\$ 25.08	\$ 3,306.22				

\$ 3,306.22
Total Costo Mano Obra

Jornada ordinaria o diurna:

En el caso del Ecuador es de lunes a viernes 8 horas diarias 40 horas semanales.

Jornada nocturna:

La jornada nocturna, entendiéndose por tal la que se realiza entre las 19:00 y las 06:00 del día siguiente, podrá tener la misma duración y dará derecho a igual remuneración que la diurna, aumentada en un veinticinco (25%) por ciento

Horas suplementarias:

Después de la jornada ordinaria, máximo 4 horas al día y 12 horas a la semana.

Recargo del 50% hasta las 24:00, 100% desde 01:00 a 06:00

Horas Extras:

Cuando el empleado trabaja sábados, domingos o días feriados = Recargo del 100%

6.6 Otros Costos

Tabla 31. Otros costos – Costos fijos

OTROS COSTOS - COSTOS FIJOS		
Servicios Básicos		OBSERVACIONES
Agua	\$ 30.00	Consumo básico
Luz	\$ 50.00	Consumo básico
Teléfonos & Celulares	\$ 80.00	Línea fija + Plan de 2 celulares
Gas	\$ 100.00	Bombonas de gas sin Subsidio Gubernamental
Internet	\$ 35.00	Trabajo + Wifi clientes
Servicios Complementarios		
Seguridad	\$ 400.00	Contrato básico de seguridad
Contabilidad	\$ 50.00	Facturación sobre los 100 mil
Asesoramiento Legal	\$ 30.00	Contratos, permisos, MRL, Etc.
Costos Bancarios	\$ 20.00	Retiros, transferencias, chequeras, certificaciones, etc.
Trámites Varios	\$ 20.00	Peajes, parqueaderos, propinas, etc.
Gastos de Gestión	\$ 50.00	Permisos, autorizaciones
Equipos & Materiales		
Mantenimiento	\$ 50.00	Mantenimiento equipo pesado
Reposición	\$ 100.00	Menaje de servicio y de cocina
Material de Oficina	\$ 40.00	Papel, tinta, esferos, rollo impresora, etc.
Otros Costos		
Alquiler Local	\$ 1,000.00	Asumiendo que no es propio o que pagamos una deuda de compra
RRPP	\$ 50.00	Cualquier gasto que se haga en nombre de las buenas relaciones
Marketing& Publicidad	\$ 200.00	Manejo de cuenta publicitaria básica
Caja Chica No Recuperable	\$ 100.00	Gastos no deducibles ni recuperables
Gasolina	\$ 80.00	Movilidad del negocio o del Administrador
Jardinería	\$ -	Mantenimiento de jardines y paisajes
Materiales de Limpieza	\$ 20.00	Materiales de limpieza
Otros Costos COSTOS FIJOS	\$ 2,505.00	<i>Todos los costos que no dependen del giro específico del negocio Independientemente de si se generan mes a mes</i>

6.7 Flujo de Caja Proyectado

Tabla 32. Flujo de caja proyectado

TOTAL INVERSION INICIAL	\$33,319.00	Total de lo necesario a invertir en el inicio
Amortizacion de Equipos	\$ 555.32	60 Meses promedio de duracion equipos

Prestamo Bancario & Intereses		Sub Montos	Observaciones
TOTAL INVERSION INICIAL		\$ 33,319.00	Total de lo necesario a invertir en el inicio
TOTAL Capital de Trabajo MP		\$ 3,975.33	Materia Prima del primer Mes de Trabajo
TOTAL Capital de Trabajo MO		\$ 3,306.22	Mano de Obra del primer Mes de Trabajo
TOTAL Capital de Trabajo OC		\$ 2,505.00	Otros Costos del primer Mes de Trabajo
Posibles Meses en Contra		\$ -	1,2,3 Primeros meses a perdida
Otras Inversiones		\$ -	
Otras Inversiones		\$ -	
TOTAL Prestamo a Solicitar		\$43,105.56	Total a Solicitar al Banco
12	Meses	Interes Simpl	\$ 3,592.13
24	Meses	Interes Simpl	\$ 1,796.06
36	Meses	Interes Simpl	\$ 1,197.38
48	Meses	Interes Simpl	\$ 898.03
60	Meses	Interes Simpl	\$ 718.43

CAPITULO VII

7. PLAN LEGAL

7.1 Figura jurídica

Para la apertura del establecimiento es necesario cumplir con ciertos requisitos, para que funcione en forma legal y tributariamente, a fin de que la empresa de cumplimiento con las obligaciones que tiene con el Estado; para garantizar los productos y el precio.

7.2 Permisos

Para obtener el respectivo permiso, se deben realizar los siguientes trámites como requisitos:

- Servicio de Rentas Internas

En este organismo se saca el Registro Único de Contribuyentes RUC, que servirá para la administración tributaria. Es el número de identificación para las personas naturales o sociedades que están sujetos a declaraciones tributarias por sus transacciones comerciales.

- Municipio de Quito

En el Municipio se debe sacar la Patente Municipal (Ordenanza 045), que es el requisito obligatorio para manejar cualquier actividad económica en el Distrito de Quito.

- Ministerio de Salud Pública

La Dirección Municipal de Higiene y Medio Ambiente, es el organismo que entrega el permiso sanitario de funcionamiento, una vez que el representante de la empresa, haya presentado los siguientes documentos:

Patente municipal del año en curso.

Certificados de salud de todo el personal que laborará en la empresa (otorgado por la Dirección Municipal de Higiene).

Informe aprobado por la zona sanitaria respectiva, donde se manifieste que el local ha cumplido con todos los requerimientos para su funcionamiento. Para el efecto, un inspector visita el local, previa la solicitud del Representante Legal de la Empresa, para la revisión de la infraestructura, sistemas de conservación y protección de alimentos; e higiene del personal; quien, de encontrar novedad en su inspección, otorgará 30 días para realizar los cambios o reformas.

Pago de la tasa correspondiente

- **Cuerpo de Bomberos**

La solicitud respectiva se la realiza al Departamento de Prevención de Incendios, quienes verifican la cantidad de extintores, mangueras de incendio, puertas y escaleras de emergencia; una vez que el lugar cumple con la normativa, el Jefe de la Unidad extiende el certificado de funcionamiento.

- **Ministerio de Gobierno y Policía**

Es el organismo que emite el permiso anual de funcionamiento una vez efectuada la inspección respectiva.

7.3 Contratos

Una vez que se ha puesto de acuerdo y está en conformidad con la persona escogida para laborar en la Empresa, procede a la elaboración del contrato.

Actualmente se elaboran los contratos mediante una plantilla vía internet, mediante un modelo de contrato a ser utilizado por los empleadores, de esta manera se formaliza la relación laboral con los trabajadores.

Para el efecto, se siguen los siguientes pasos, señalados en la página web del Ministerio del Trabajo www.relacioneslaborales.gob.ec

"Petición del empleador al Viceministro de Trabajo y Empleo en el formato que encontrará en la página www.trabajo.gob.ec, link "Sistema de plantillas de contratos".

- La solicitud debe ser remitida firmada y escaneada a la dirección electrónica **contratosplantillas@mri.gob.ec**, con los contratos (en formato Word) adjuntos que requieren aprobación.
- En caso de existir observaciones, el MRL enviará al usuario para su corrección.
- Los contratos corregidos deberán ser reenviados a la dirección electrónica por la que fueron notificados.
- Una vez aprobados los contratos, el MRL subirá al sistema, y el usuario podrá hacer uso de los mismos, generándose automáticamente el turno para la legalización, sin pasar por el proceso de revisión."

Las obligaciones patronales son: (Ecuador Legal on Line. 2 de enero de 2015. Derechos y obligaciones del trabajador y empleador. Recuperado de: <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/obligaciones-derechos-como-empleador-y-empleado-de-la-web>)

"Afiliación a la Seguridad Social desde el primer día de trabajo.

A percibir como mínimo el sueldo básico.

A percibir horas extras y suplementarias

A percibir los décimos tercero y cuarto en las fechas establecidas.

A percibir los Fondos de Reserva a partir del segundo año de trabajo.

A un periodo de vacaciones laborales remuneradas.

A recibir una compensación por el salario digno.

A un periodo de licencia por paternidad.

A un periodo de licencia por maternidad.

Al subsidio por maternidad para la nueva madre.

Solicitar certificados relativos a su trabajo.

A recibir un pago por concepto de utilidades."

CAPÍTULO VIII

8.1 Conclusiones

El área gastronómica nos permite experimentar una gran diversidad y fusión entre los sabores, las texturas, los aromas y los colores de los alimentos; por tal motivo el incursionar en nuevas propuestas nos abre más oportunidades de emprender nuevos proyectos.

Por tal motivo, con el proyecto Little Dragon, queremos demostrar lo viable que puede ser salir de lo cotidiano a la innovación.

8.2 Recomendaciones y Viabilidad del Negocio

El innovar nuevos proyectos pueden ser factibles, siempre y cuando se elabore un estudio pormenorizado, con planes estratégicos y un buen plan financiero, para evitar descontrol y renunciar a un propósito.

Tener los lineamientos y propuestas claras, ayudarán a tomar decisiones precisas.

REFERENCIAS

<https://alexforteza.wordpress.com/tag/panes-creativos>
<http://atanorpanaderia.blogspot.com/>
http://captur.com/Docs/Cuadro_de_Beneficios_Sociales.pdf
<http://colegiomiguelmalo.blogspot.com/2012/07/aula-virtual-de-formacion-y-orientacion.html>
<http://es.scribd.com/doc/113028782/Derechos-y-Obligaciones-de-Los-Trabajadores-en-El-Ecuador>
http://www.loshornoslp.com.ar/capacitacion/plan_marketing3.htm
<http://www.monografias.com/trabajos12/recoldat/recoldat.shtml#ixzz3aGnLHisj>
<http://www.monografias.com/trabajos91/proyecto-inversion-crear-restaurante/proyecto-inversion-crear-restaurante.shtml>
<http://www.relacioneslaborales.gob.ec/tag/contratos>
<https://www.google.com.ec/search?q=panes+de+colores&hl=es-EC&gbv=2&tbm=isch&ei=ZYleVoG3LoLrmAGczYy4Dw&start=40&sa=N>