



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EMPRESARIAL DE GUAYAQUIL

TESINA EN OPCION AL TITULO DE:

**Ingeniería en Sistemas Computacionales con Mención en Productos y
Servicios**

TEMA:

**SERVICIO DE CATERING A TRAVES DE INTERNET
GUAYAQUIL VEGETARIANO**

AUTORES:

**Gloria Nathaly Jara Carpio
Martín Enrique Uraga Prieto**

AGOSTO 2012

GUAYAQUIL-ECUADOR

DEDICATORIA

A nuestras familias, que siempre han creído en nosotros y nos han brindado su apoyo incondicionalmente.

AGRADECIMIENTO

A Dios

Por haber guiado nuestros pasos para alcanzar nuestros objetivos personales y profesionales.

A nuestros padres

Por brindarnos apoyo incondicional a todo momento, por su constante motivación para que podamos seguir adelante, por ser nuestro ejemplo de vida y sobre todo por su amor.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

ÍNDICE

CAPITULO I	6
1. ANTECEDENTES.....	6
1.1 MACROENTORNO DEL SECTOR	6
1.2 MISIÓN	11
1.3 VISIÓN.....	11
1.4 VALORES	11
1.5 CULTURA EMPRESARIAL.....	12
1.6 OBJETIVO GENERAL	14
1.7 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
1.8 ANÁLISIS FODA	15
1.9 FACTORES CLAVES DEL ÉXITO	16
1.10ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA Y LAS 5 FUERZAS DE PORTER.....	17
CAPITULO II	19
2. ANÁLISIS DE MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN.....	19
2.1 CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO	19
2.2 ESTRUCTURA DE MERCADO.....	21

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

2.3	MERCADO OBJETIVO	21
2.4	ANÁLISIS DE LA DEMANDA: ENCUESTAS Y ESTADÍSTICAS	22
2.5	ANÁLISIS DE LA OFERTA: EMPRESA Y SUS COMPETIDORES	35
2.6	PLAN DE MARKETING.....	37
2.7	ESTRATEGIAS DE MARKETING: PRODUCTO, PRECIO, PROMOCIÓN Y PLAZA	43
CAPITULO III		52
3.	ESTUDIO ORGANIZACIONAL.....	52
3.1	CONSTITUCIÓNDEL NEGOCIO.....	52
3.2	ORGANIGRAMA	58
3.3	FUNCIONES	59
3.4	CADENA DE VALOR Y OPERACIONES.....	61
3.5	DIAGRAMA DEL SERVICIO U OPERACIÓN.....	63
3.6	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE	64
CAPITULO IV		66
4.	INGENIERIA DEL PROYECTO	66
4.1	LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA.....	71

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

4.2	INVERSIÓN INICIAL.....	72
4.3	ESTADO FINANCIERO ANUAL.....	75
4.4	ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS A CINCO AÑOS.....	76
4.5	PUNTO DE EQUILIBRIO.....	77
CAPITULO V.....		78
5.1	CONCLUSIONES.....	78
5.2	RECOMENDACIONES.....	79
5.3	BIBLIOGRAFÍA.....	79
5.4	ANEXOS.....	79

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

CAPITULO I

1. ANTECEDENTES

Hoy en día existe una corriente mundial de alimentación sana dada por la preocupación de las personas por lo que ingieren, en búsqueda de un mejor estado físico y una alta calidad de vida. Por lo tanto, buscamos ofrecer a los clientes la mejor de las opciones a través del consumo de comida vegetariana, cual provea las proteínas y nutrientes necesarios para llevar una vida mejor y colabore también a una mejor función de nuestro sistema digestivo.

Todo esto apoyado por la tecnología para hacer más cómodo para nuestros clientes poder acceder a este producto.

1.1 Macroentorno del sector

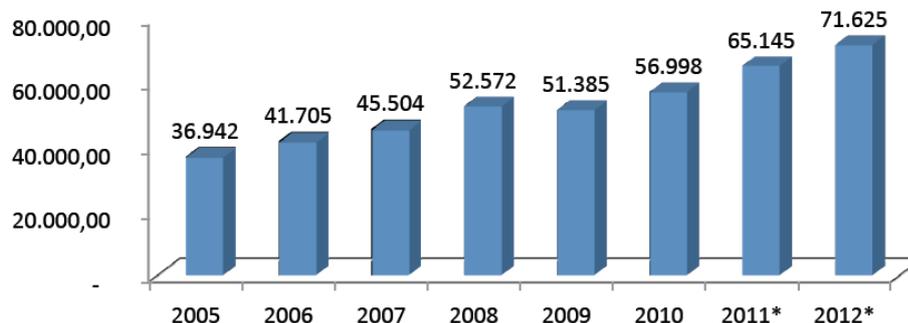
Sector Productivo

Al primer trimestre del 2012, el Producto Interno Bruto del Ecuador fue de USD 6.907 millones, en su valor real, es decir a dólares del 2000; lo que representaría una variación anual del 4,84%. Al comparar el primer trimestre del presente año, con el último trimestre del 2011, podemos constatar una variación positiva del 0.70%.¹

¹ www.lacamaradequito.com

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

PIB Nominal del Ecuador (En millones USD)



Fuente: Banco Central del Ecuador, Observatorio de la Política Fiscal
* Proyectado por el Banco Central

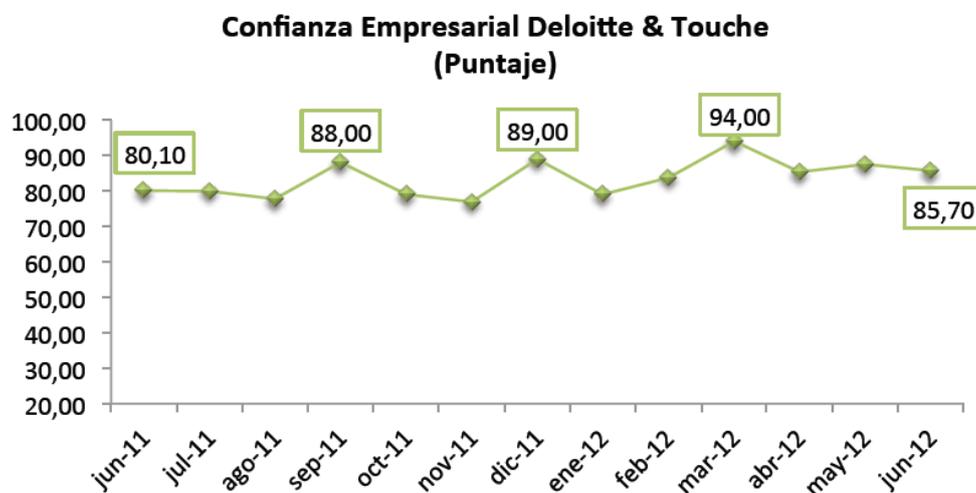
Los sectores que presentaron mayor variación anual, fueron la Formación Bruta de Capital Fijo FBKF (7.87%), el Consumo final del Gobierno Central (5.71%) y las Exportaciones (5.68%); por otro lado se tiene una desaceleración de la economía, esto debido a la contracción del 57.81% en las Variaciones de Existencias, así como la disminución inter-trimestral de la Demanda Interna (-0.05%) y el Consumo final del Gobierno Central (-0.44%)

Confianza

La confianza empresarial medida mensualmente por la firma Deloitte, registró al mes de Julio del 2012, un índice de 72,3 puntos sobre 250 posibles, mostrando undecrecimiento de 13,40 puntos con respecto al mes de junio del 2012. Esta variación negativa, se debió principalmente a la tendencia decreciente del precio del petróleo y a las expectativas en temas arancelarios

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

por parte del sector empresarial. Al mes de Junio del año pasado, la confianza empresarial se ubicaba en 80,0 puntos.



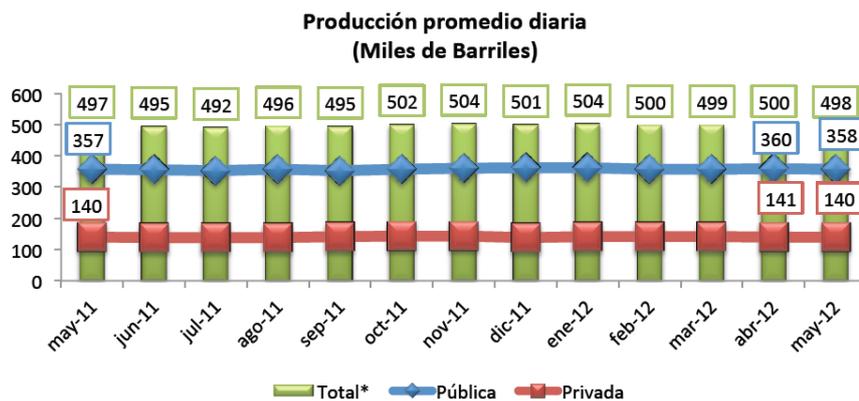
Fuente: Deloitte & Touche

Petróleo

Durante el mes de Junio del año 2012, la producción promedio diaria nacional de petróleo tuvo un crecimiento en 4 mil barriles, siendo de 502 mil barriles diarios (mbd); siendo la producción estatal de 363 mbd y la producción privada de 139 mbd.

El precio del barril WTI, cerró al 31 de Julio del 2012, en USD 88,66 precio por encima del promedio mensual, que fue de USD 82,17; comparando los promedios, para el mes de Julio, este aumentó en un 7,2%, con respecto al mes de junio.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO



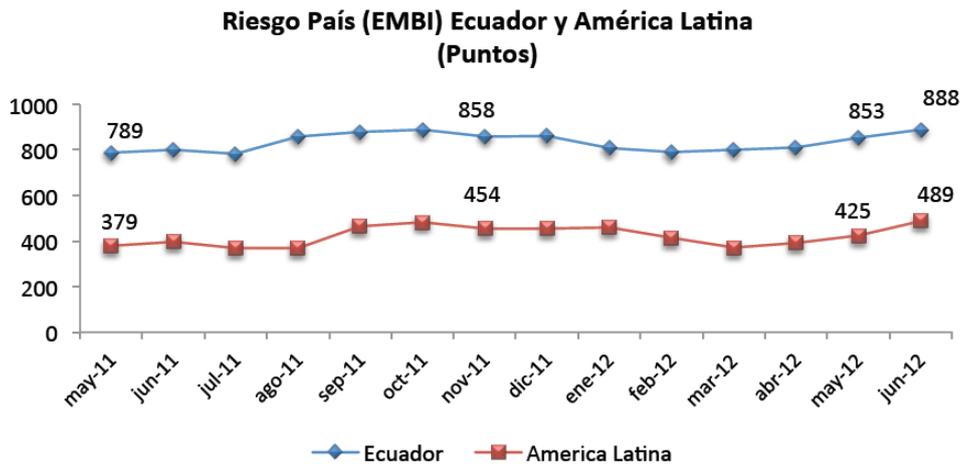
Fuente: Banco Central del Ecuador, Observatorio de la Política Fiscal

Para el mes de julio el precio del crudo ecuatoriano en el mercado internacional, se ubicó en USD 103,46 lo que representa aproximadamente un decrecimiento del 4,6% con respecto al mes anterior, esto es, USD 4,59 menos.

Riesgo País

Al mes de julio del 2012, el riesgo país promedio del Ecuador se ubicó en 855 puntos; disminuyendo en 33 puntos con respecto al mes anterior; Al contrastar con el promedio de América Latina, que para Julio del 2012 fue de 453, se observa que nuestro índice se encuentra por encima de este en 402 puntos.

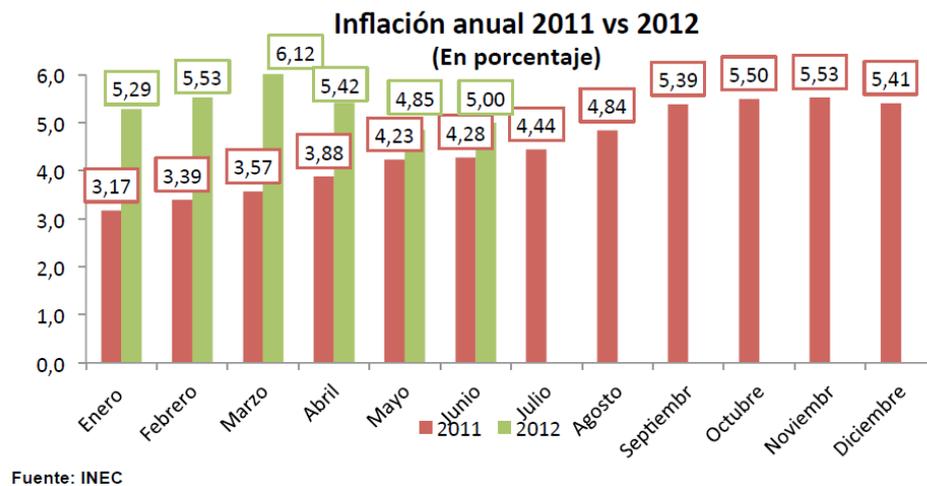
SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO



Fuente: BCE, JP Morgan, Flar

Precios

Al mes de Julio del 2012, la variación mensual de la inflación fue positiva en un 0,26%, de su parte el valor anualizado alcanzó el 5,09% frente a 4,44% registrado en el mismo período del 2011, y al 5,00% presentado en Junio. La inflación acumulada fue de 2,67%.



Fuente: INEC

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

1.2 Misión

Cambiar la actual percepción de la comida vegetariana, mediante el uso de culturas culinarias y comida fusión, preparando así una diversidad de platos de manera creativa.

1.3 Visión

En el 2014 llegar a ser reconocidos en la ciudad de Guayaquil como la primera opción en servicio de catering de comida vegetariana, brindando un servicio al cliente eficaz y una atención de calidad.

1.4 Valores

- ✓ Ética profesional: Actuar de manera correcta y utilizando todas las herramientas posibles para poder brindar un servicio de alta calidad.
- ✓ Orientación al cliente: Trabajadores comprometidos a satisfacer los requerimientos y expectativas de los clientes.
- ✓ Integridad: Equipo de trabajo altamente comprometido en realizar las tareas de forma correcta.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- ✓ Cumplimiento: Realizar con máxima dedicación cada trabajo a nuestros clientes
- ✓ Honestidad: Demostrar cada día que el trabajo que se realiza es de alta calidad
- ✓ Trabajo en equipo: Buscar la excelencia con el apoyo de cada miembro de la compañía.
- ✓ Responsabilidad ambiental: Cumplir con las normas y leyes estatales para mantener el desarrollo sostenible de la sociedad.
- ✓ Responsabilidad social: Compromiso permanente y voluntario para contribuir al mejoramiento social.

1.5 Cultura Empresarial

- Enfoque hacia el talento humano: Se capacitará constantemente al personal en programas de desarrollo humano orientados hacia el trabajo en equipo, el liderazgo, el análisis y solución de problemas y de actitud de calidad.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- Satisfacción del cliente: Asegurarnos de lograr la satisfacción de cada cliente mediante una atención personalizada y la entrega de un producto de excelencia, para superar así la expectativa de nuestro cliente.
- Higiene: Todos los colaboradores se regirán procedimientos para asegurar la higiene en la elaboración y manipulación de nuestros productos
- Disciplina: Realizar un trabajo bien hecho siguiendo procedimientos que nos lleven a la excelencia.
- Orgullo de pertenencia a la empresa: Cultivar cada día el orgullo de pertenecer a una empresa que valore y respete a cada uno de los colaboradores
- Innovación: Siempre buscar la excelencia mediante la innovación de nuestro productos
- Entrega oportuna: Ser eficaz en cada solicitud de nuestros clientes

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

1.6 Objetivo General

- ✓ Incursionar en el sector culinario para ser una marca reconocida y así poder expandirnos, brindando productos de primera calidad e innovando mediante el uso del internet.

1.7 Objetivos Específicos

- ✓ Posicionar la marca, mediante el uso de sitios Web 2.0, medios de comunicación (prensa escrita y radio) y eventos para degustar y al mismo tiempo promocionar la marca
- ✓ Cambiar la idea errónea de muchas personas sobre la comida vegetariana, los eventos de degustación van a ser nuestra herramienta principal para este objetivo
- ✓ Captar un 15% del mercado tradicional, a medida que tengamos nuestros eventos pagados consideramos que el marketing de boca a boca será una herramienta fundamental en el desarrollo de la empresa más las formas tradicionales de hacerlo
- ✓ Ofrecer productos de calidad, lo cual lo conseguiremos con insumos que cumplan todas las características para poder ofrecer un excelente producto más talento humano capacitado
- ✓ Aumentar las ventas en un 10% en el segundo semestre

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- ✓ Ofrecer un servicio de primera para lo cual debemos contar con un control estricto de calidad y una coordinación logística que nos permita cumplir con todos los clientes y sus requerimientos

1.8 Análisis FODA

Fortalezas

- 1 Ofrecemos un producto que promueve la alimentación sana.
- 2 Compra por medio de internet versus la manera tradicional.
- 3 Servicio cómodo y seguro.
- 4 Producto de excelente calidad.

Oportunidades

- 1 El mercado de comida vegetariana no está aún explotado.
- 2 2 Explotar el mercado ya existente.
- 3 Desarrollo de nuevos nichos de mercado.
- 4 Utilizando la misma plataforma podemos ofrecer el servicio en cualquier ciudad en caso de expansión del negocio.
- 5 Las compras por internet están en pleno desarrollo en el país
- 6 Crecimiento del uso de internet en el país.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Debilidades

- 1 Empresa nueva en el mercado.
- 2 No hay cultura aún de compras a través del internet.
- 3 Marca nueva versus marcas con mayor tiempo en el mercado.

Amenazas

- 1 Factores económicos del país.
- 2 Que se mantenga la resistencia a las compras por internet.
- 3 Miedo de utilizar tarjetas de crédito para compras por internet por estafas.

1.9 Factores Claves del Éxito

Disponibilidad de la materia prima: Los productos que se utilizan en la elaboración de los platos son de fácil obtención en el mercado.

Calidad del producto y servicio: Establecer procesos que nos permitan obtener estándares de calidad óptimos y que se mantengan durante el tiempo.

Capacidad tecnológica: Nuestra empresa contará con equipos propios y personal altamente capacitado para el desarrollo de nuestra página y estaremos siempre al tanto de los últimos avances tecnológicos que nos mantenga en la vanguardia

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

tanto como en el diseño de nuestra página web como en las redes sociales para difundir nuestra marca.

El precio del producto: aprovechar que nuestros platos no contienen carne animal que normalmente encarece la comida.

Personal capacitado: importante obtener personal capacitado y con experiencia para poder ofrecer un servicio de calidad.

1.10 Análisis de la Industria y las 5 fuerzas de Porter

LAS CINCO FUERZAS DE PORTER

Poder de negociación los Clientes

La decisión del cliente de consumir alimentos sanos en su mayoría se da por exigencias alimenticias debido a enfermedades, una segunda razón sería porque desean mejorar o mantener su imagen física y una minoría lo hace por cuidar su salud con una buena alimentación equilibrada. Por estas razones, es un gran esfuerzo el que debemos realizar para convencer a un mayor porcentaje de clientes a preferir esta nueva cultura de alimentación sana.

Poder de negociación de los Proveedores

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Debido a que los insumos utilizados para la preparación de los productos a ofrecerse se encuentran disponibles en muchos lugares, es decir no hay productos especiales del cual dependamos de un solo proveedor, podemos concluir que no tenemos amenaza alguna en cuanto al poder de negociación por parte de los proveedores incluso podríamos hacer alianzas estratégicas con ciertos proveedores para que ambos salgamos beneficiados.

Barreras de Entrada

Nuestro producto será ofrecido vía Internet dándonos toda facilidad para poder promocionarnos y permitir el acceso a los clientes sin obstáculo alguno. Adicionalmente, en la actualidad no existe ninguna empresa en la ciudad que ofrezca el servicio de catering vía internet y que permita que el cliente arme sus platos y realice los pedidos electrónicamente, y gracias a la redes sociales, el correo, YouTube, entre otros el poder promocionar nuestros productos y dar a conocer nuestra empresa es cuestión de creatividad y saber llegar al mercado.

Amenaza de productos sustitutos

La comida a base de carnes animales es la más consumida, por lo que tenemos que hacernos fuerte informando los múltiples beneficios que tiene la comida vegetariana. Esto se difundirá por redes sociales, blog, en nuestra propia página, Facebook, vía Twitter y en todas las redes sociales y sitios web 2.0 que estén al alcance y sean de gran llegada.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Rivalidad entre los competidores

En el mercado hemos encontrado competidores directos e indirectos que ya tienen tiempo y se han posicionado. Nuestra empresa no posee un competidor que brinde el servicio de catering a través del internet, sin embargo existen varias empresas que ofrecen servicios de catering las cuales aunque podrían también implementar la opción de venta por Internet, es mucho más difícil que decidan cambiar el producto que ofrecen regularmente por comida vegetariana.

CAPITULO II

2. ANÁLISIS DE MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

2.1 Características del Mercado

El mercado al que vamos a enfocarnos es la ciudad de Guayaquil, que cuenta con dos millones trescientos cincuenta mil novecientos quince habitantes², la ciudad con mayor número de habitantes del Ecuador. Guayaquil cuenta con una diversa cultura culinaria, tanto nacional como internacional, podemos

²<http://www.inec.gob.ec>

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

observar en cada rincón de la ciudad la oferta de alimentos y su gran demanda.

Adicionalmente a la oferta de comida a través de restaurantes, existen los servicios de catering en los que se ofrece buffet de todo tipo de comidas servido en salones de evento o a domicilio. Actualmente no existe ningún servicio de catering que ofrezca solo comida vegetariana, o para interpretarlo mejor, ninguno que ofrezca comida diversa, sana, deliciosa y que no se utilice carne animal.

Es también necesario mencionar que en nuestro país, el rubro de gastos por alimentación es siempre el más elevado del presupuesto familiar, siendo así, que en los últimos años los gastos por este concepto son los que más se deducen en la liquidación del IR de las personas naturales³. Con esta premisa, nos sustentamos en la factibilidad de poder encausar nuestro negocio con la demanda del mercado actual.

³<http://www.eluniverso.com/2011/02/01/1/1356/gastos-alimentacion-son-mas-descuentan-impuesto.html>

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

2.2 Estructura de Mercado

Competencia perfecta

Dado que en el ámbito de nuestro negocio intervienen muchos compradores y vendedores, y que la representatividad de cada uno es estándar hemos definido que nuestro negocio dentro de la estructura del mercado es de Competencia perfecta.

2.3 Mercado Objetivo

Determinar la demanda es clave para nuestro proyecto y cual sería nuestro mercado objetivo. Con esto logramos planificar un plan de marketing consistente que nos ayude a ingresar al mercado.

Dado al tipo de eventos a los cuales nos enfocamos nuestro mercado objetivo estaría determinado por hombres y mujeres entre los 25 y 44 años de edad, que sean de clase social media y alta ya que necesitamos que tengan acceso a Internet y que posean una tarjeta de crédito para poder realizar los pagos en línea

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

2.4 Análisis de la demanda: Encuestas y Estadísticas

Nuestro mercado meta abarca una población de más de 900.000 personas que lo integran hombres y mujeres entre las edades 25 a 44 años.⁴

POBLACIÓN NACIONAL POR GRUPOS DE EDAD				
CENSOS 2001 - 2010				
RANGO DE EDAD	2001	%	2010	%
De 40 a 44 años	673.871	5,5	683.879	4,8
De 35 a 39 años	774.543	6,4	804.543	5,6
De 30 a 34 años	863.071	7,1	963.071	6,7
De 25 a 29 años	947.395	7,8	1.547.395	10,8

Para calcular el tamaño de nuestra muestra recurriremos a la fórmula de poblaciones infinitas con un nivel de confianza del 95% y asumiendo los valores de P y Q como 0.50 ya que no se ha realizado un sondeo previo acerca de la aceptación de nuestros nuevos productos.

$$n = \frac{Z^2 * P * Q}{e^2}$$

⁴ www.inec.gob.ec

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Z = No. Desviaciones Estándar alrededor de media (1.96)

P = Probabilidad de éxito (0.50)

Q = Probabilidad de fracaso (0.50)

e = Error de estimación estadístico (0.05)

Aplicando la fórmula de poblaciones infinitas antes mencionada junto con sus respectivos valores nos queda un tamaño muestral de:

$$n = \frac{1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2}$$

$$n = \frac{0,9604}{0,0025}$$

$$n = 384 \text{ Personas}$$

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Por razones de tiempo, hemos decidido encuestar al 66.41% de la muestra arrojada por fórmula.

n* = 255 Personas

Donde n* es el tamaño de muestra.

Modelo de la encuesta



¿Has probado alguna vez un plato vegetariano?

SI	
NO	

¿Sí has probado? ¿Te gustó?

SI	
NO	

¿No has probado? ¿Te gustaría hacerlo?

SI	
NO	

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

¿Sabías que existen diversos alimentos que aportan la suficiente cantidad de proteína para una dieta diaria?

SI	
NO	

¿Sabías que se pueden preparar todo tipo de platos tradicionales sin necesidad de utilizar carne animal?

SI	
NO	

¿Sabes dónde encontrar este tipo de comida vegetariana?

SI	
NO	

¿Has realizado pedidos de comida vía Internet?

SI	
NO	

¿Te gustaría poder solicitar servicio de catering vegetariano vía internet en donde tú mismo puedas armar las diferentes combinaciones de platos?

SI	
NO	

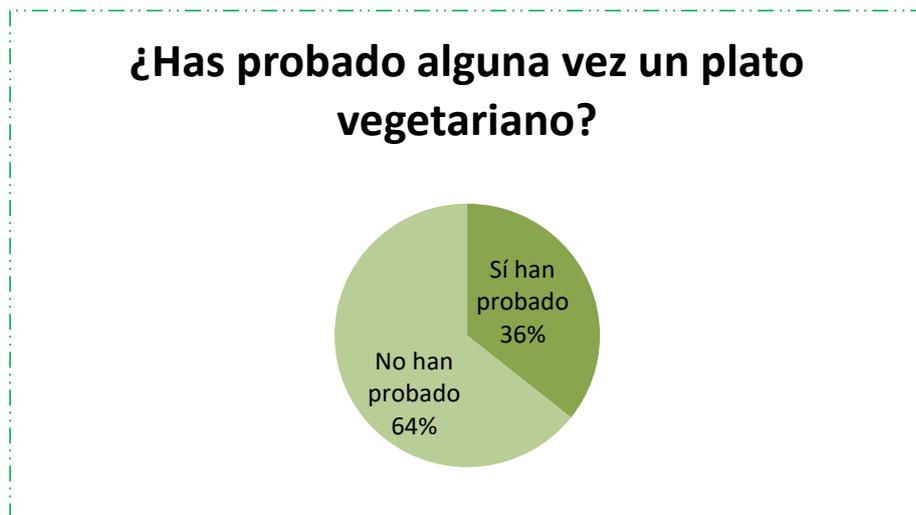
¿Te gustaría asistir a un evento para degustar de la variedad de platos que ofrece la comida vegetariana?

SI	
NO	

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

De un tamaño de muestra de 255 personas escogidas aleatoriamente en diversos sectores de la ciudad, y dentro del rango de edades de 25 a 44 años de edad, hemos podido analizar lo siguiente en base a cada pregunta:

Pregunta #1



	# PERSONAS	%
SI	92	36%
NO	163	64%
	255	100%

Esta consulta la realizamos para conocer porcentual sobre la cantidad de personas que han probado algún plato vegetariano

Dado que es mayor el porcentaje de las personas que no han probado comida

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

vegetariana, consideramos que es un punto a favor, sumamente importante conocer el porcentaje de personas que no han probado para poder direccionar nuestros esfuerzos de absorber ese mercado.

Pregunta #2

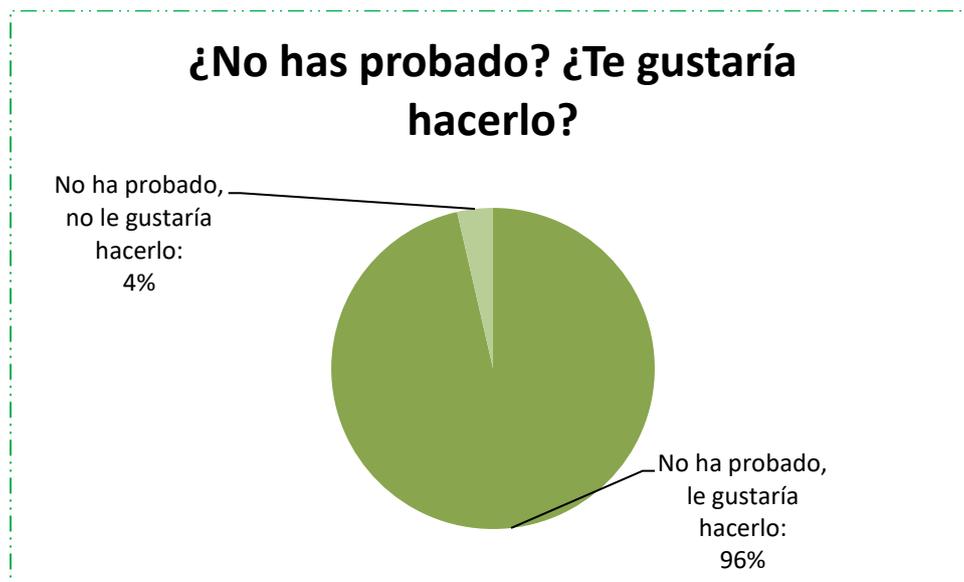
Esta pregunta la realizamos, para conocer qué porcentaje de las personas que han degustado la comida vegetariana le gustó; el resultado fue excelente ya que del 36% de quienes sí habían probado la comida vegetariana, el 100% indicó que sí les había gustado.



	# PERSONAS	%
SI	255	100%
NO	0	0%
	255	100%

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Pregunta #3



	# PERSONAS	%
SI	244	96%
NO	11	4%
	255	100%

Del 64% de las personas que no han probado la comida vegetariana, al 96% les gustaría hacerlo.

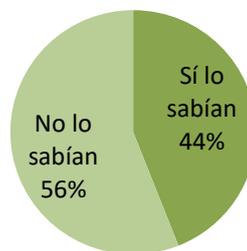
Un 4% indicó que no les gustaría hacerlo, sin embargo consultamos sus motivos y nos indicaron que no les gustaban los vegetales. Generalmente las personas tienen una idea errónea sobre la comida vegetariana como que solo es comer vegetales sin mayor sabor pero no es así, incluso ofrecemos comida tradicional con carne pero utilizamos sustitutos como la carne de soya. Por lo tanto para nosotros este 4% es aún un mercado que podemos considerarlo probable.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Pregunta #4

Realizamos la siguiente pregunta para hacerles conocer indirectamente que no solamente las carnes aportan proteínas sino que también hay otros tipos de alimentos que pueden reemplazar la carne animal y que de igual manera aportan la proteína que necesitamos diariamente.

¿Sabías que existen diversos alimentos que aportan la suficiente cantidad de proteína para una dieta diaria?



	# PERSONAS	%
SI	112	44%
NO	143	56%
	255	100%

Con este resultado podemos darnos cuenta que hay un gran porcentaje de personas que desconocen de los diferentes tipos de alimentos que pueden aportarnos las proteínas necesarias, lo cual es muy importante porque uno de nuestros objetivos es también es hacer conocer a todas las personas que brindamos una alimentación sana sin utilizar carne animal.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Pregunta #5

¿Sabías que se pueden preparar todo tipo de platos tradicionales sin necesidad de utilizar carne animal?

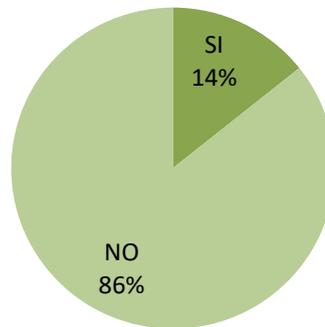


	# PERSONAS	%
SI	156	61%
NO	99	39%
	255	100%

Podemos observar que existe un porcentaje considerable de personas quienes conocen que nos es necesaria la carne animal para la preparación de los platos tradicionales, por lo que haciéndoles degustar las diferentes opciones de platos que ofrecemos mediante eventos de degustación periódicos estamos seguros que podemos lograr la aceptación de este grupo de personas.

Pregunta #6

¿Sabes dónde encontrar este tipo de comida vegetariana?

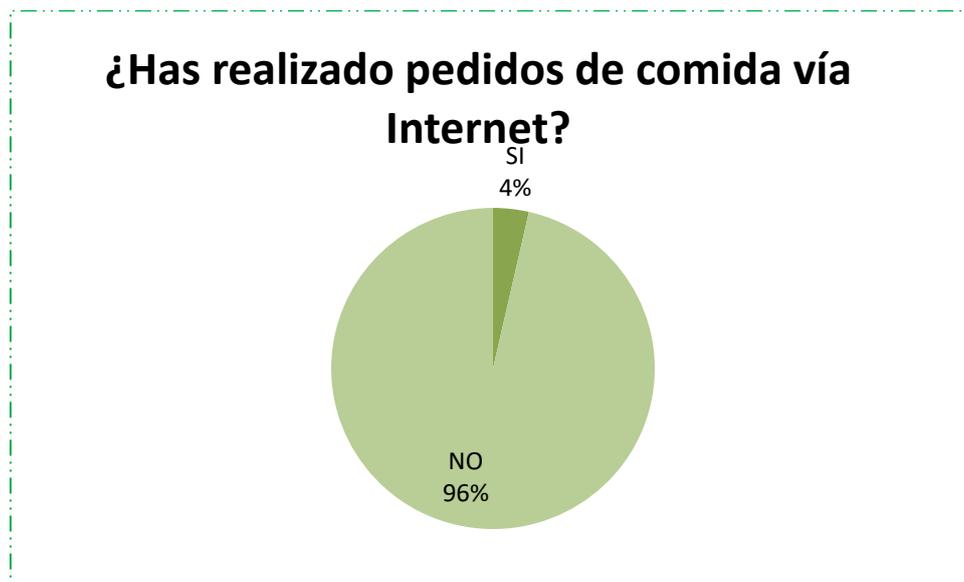


	# PERSONAS	%
SI	219	86%
NO	36	14%
	255	100%

Con esta consulta pudimos obtener un dato muy valioso que es el desconocimiento de un grupo importante de personas sobre dónde adquirir este tipo de comidas. Con publicidad ya sea la tradicional por medio de la prensa escrita o por medio de cuñas radiales o por las diversas redes sociales que están al alcance de gran número de habitantes haremos conocer nuestra empresa y como acceder a nuestro producto.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Pregunta #7



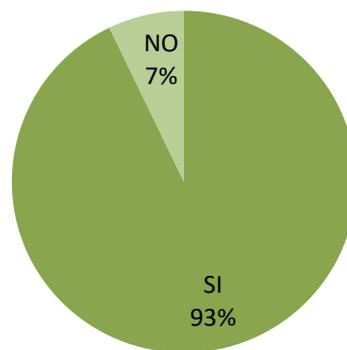
	# PERSONAS	%
SI	11	4%
NO	244	96%
	255	100%

Es una gran mayoría de personas quienes aunque utilizan el internet a diario no lo han aprovechado para realizar compras. Brindándoles todas las medidas de seguridad en nuestra página ganaremos la confianza de nuestros posibles clientes, la utilización de PayPal para realizar las transacciones en línea es muy conocido en el medio por la brinda seguridad a toda aquella persona que desee comprar y vea este logo.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Pregunta #8

¿Te gustaría poder solicitar servicio de catering vegetariano vía internet en donde tú mismo puedas armar las diferentes combinaciones de platos?



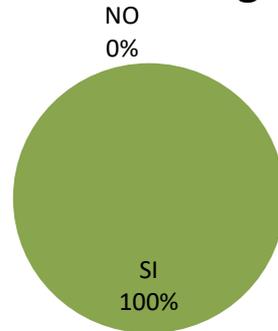
	# PERSONAS	%
SI	237	93%
NO	18	7%
	255	100%

Podemos ver que la gran mayoría de personas sí está interesado en el producto que deseamos ofrecer, y consultamos al menor porcentaje de personas las razones por las cuales no les gustaría el servicio, indicaron pues los mismos motivos que son el no gustar de los vegetales, como indicábamos anteriormente, es algo a nuestro favor.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Pregunta #9

¿Te gustaría asistir a un evento para degustar de la variedad de platos que ofrece la comida vegetariana?



	# PERSONAS	%
SI	255	100%
NO	0	0%
	255	100%

Un excelente resultado hacernos saber que no hubo una sola persona que rechazara la invitación a la degustación de diferentes platos, excelente indico pues es una de nuestras estrategias de promoción que ya más adelante la explicaremos a detalle.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

2.5 Análisis de la oferta: Empresa y sus Competidores

Chef Express

Servicio de Catering Industrial y Empresarial



Esta empresa ofrece cuidar la salud de las personas brindando alimentos proteicos y fuera de grasas. Tiene una página en Facebook.

GODDARD CATERING GROUP

EVENTOS, BUFFET, COFFEBRAKE, CATERING AÉREO,

ALMUERZOS EMPRESARIALES, ALMUERZOS EJECUTIVOS



Esta empresa ofrece servicio de catering y para diferentes eventos también. No tienen página para promocionar sus servicios.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Casa Milá

Eventos y Alimentación Ejecutiva



Esta empresa ofrece servicio de catering y para diferentes eventos también. Tienen página en construcción.

Grupo Barlovento

El Arte de Hacer Eventos



Ofrece servicios de catering, y para diferentes eventos. Es un grupo con más de 40 años en el país. Tienen página web.

2.6 Plan de Marketing

1. Sumario ejecutivo.

El proyecto Guayaquil Vegetariano inició a partir de la idea de difundir entre los guayaquileños una nueva costumbre de alimentación la cual sea sana y nutritiva, considerando principalmente que nuestro país es una tierra rica en frutas y vegetales, por lo que debemos sacar provecho al máximo.

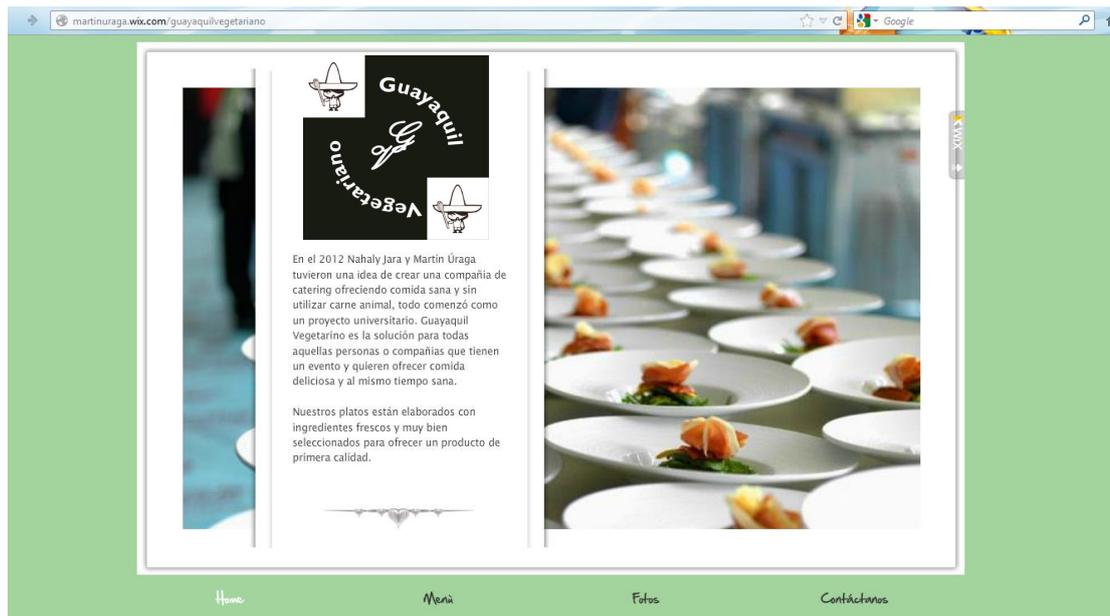
Nuestro objetivo es realizar más de 70 eventos por lo menos en el primer año ya que ese es nuestro punto de equilibrio. Es importante que demos a conocer a las personas los beneficios de los vegetales, granos, frutas y su total variedad de platos que con estos se pueden preparar, sin necesidad de incluir en el menú carne animal

2. Análisis de situación

Escenario

La comercialización de nuestro producto será electrónicamente, a través de una página Web en la cual pueden acceder a realizar pedidos armando los menús según las opciones que escojan. Para las pruebas de los platos por parte de los clientes, se les hará llegar a domicilio dos platos completos para que puedan degustar y con esto confirmar su requerimiento.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO



Competencia

Entre las principales empresas que ofrecen servicios de catering dentro de la ciudad de Guayaquil hemos analizado sus servicios, y ninguna permite que el cliente arme sus combinaciones de plato vía web, incluso la mayoría de empresas no cuentan con una página Web para tener más información de sus productos o servicios.

Análisis de mercado

El mercado al que vamos a enfocarnos es la ciudad de Guayaquil, que cuenta con dos millones trescientos cincuenta mil novecientos quince habitantes. Hemos determinado que nuestro mercado objetivo son las personas que estén entre los 24 y 44 años de edad, sin importar el sexo, de clase media y alta, ya que necesitaran acceso a internet y una tarjeta de crédito para realizar la compra.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

3. Análisis Estratégico

F.O.D.A.

<p style="text-align: center;">MATRIZ</p> <p style="text-align: center;">FODA</p>	Fortalezas	Debilidades
	1 Ofrecemos un producto que promueve la alimentación sana.	1 Empresa nueva en el mercado.
	2 Compra por medio de internet versus la manera tradicional.	2 No hay cultura aún de compras a través del internet.
	3 Servicio cómodo y seguro.	3 Marca nueva versus marcas con mayor tiempo en el mercado.
	4 Producto de excelente calidad.	
Oportunidades	ESTRATEGIA FO	ESTRATEGIA DO
1 El mercado de comida vegetariana no está aún explotado.		
2 Explotar el mercado ya existente.	F401 Mediante eventos de degustación vamos a dar a conocer la calidad y sabor con la que preparamos todos nuestros platos	D106 La gran cantidad de usuarios que navegan por Internet y todas las redes sociales actuales como Facebook y Twitter nos ayudaran a darnos a conocer en el mercado de una forma rápida y sin necesidad de invertir capital
3 Desarrollo de nuevos nichos de mercado.	F202 Promocionar por los diferentes medios (prensa escrita, radio y sitios web 2.0) para incentivar la compra en línea	D205 Por medio de la publicidad y con mayor fuerza en las redes sociales debemos destacar todos los beneficios que tienen las compras por internet
4 Utilizando la misma plataforma podemos ofrecer el servicio en cualquier ciudad en caso de expansión del negocio.	F107 Gracias al crecimiento del uso de internet podemos utilizar los diferentes sitios web 2.0 como Facebook, Twitter, Instagram y Blogs para dar a conocer lo que ofrecemos y sus características	D301 Importante que se realicen los eventos en diferentes puntos de la ciudad para darnos a conocer
5 Las compras por internet están en pleno desarrollo en el país	F204 En caso de expansión del negocio a otras ciudades, gracias a que desde cualquier parte del mundo pueden acceder a nuestra página no vamos a gastar en una página nueva sino que solo en la publicidad que se considere	
6 Crecimiento del uso de internet en el país.		
Amenazas	ESTRATEGIA FA	ESTRATEGIA DA
1 Factores económicos del país.	F1A1 La comida vegetariana es más barata que la tradicional que utiliza carne y todos los ingredientes se encuentran fácil en el medio	D2A3 Con el uso de PayPal para realizar las transacciones en línea vamos crear seguridad en nuestros clientes
2 Que se mantenga la resistencia a las compras por internet.	F3A1 Nuestra plataforma tecnológica está diseñada en código abierto por lo que no necesitamos de licencias	D1A1 Aprovechar los sitios web 2.0 para realizar la promoción ya que estas herramientas no tienen ningún costo y son de fácil acceso y esparcimiento
3 Miedo de utilizar tarjetas de crédito para compras por internet por estafas.	F3A3 Dentro de la promoción del producto es importante recalcar la seguridad que brindamos en las compras mediante nuestra página	
4 Posible aumento de precios de la materia prima.		

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

4. Marketing Operativo

Nuestra marca Guayaquil Vegetariano, busca llegar a las personas guayaquileñas mediante la idea de promover una vida sana a través de la alimentación saludable. En nuestra estrategia de promoción en la que realizaremos eventos periódicos para degustación de platos diversos preparados con vegetales, granos y frutas, mantendremos nuestro logo identificando pancartas, carpas, y las tapas de los envases en las comidas a llevar, de manera que la imagen se vaya quedando en la mente de las personas.



5. Presupuesto

Para la puesta en marcha de este proyecto necesitamos una inversión inicial de \$23,300 que se refleja en nuestro Estado de Situación Financiera:

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

GUAYAQUIL VEGETARIANO
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIARIA
AL 02 DE ENERO DE 2013
EN DÓLARES AMERICANOS

ACTIVO

ACTIVO CORRIENTE

Caja Chica		200	
Bancos		4,650	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE			4,850

ACTIVO NO CORRIENTE

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

Maq. Y Equipo		7,800	
Vehículos		4,000	
INVENTARIO		6,650	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			18,450

TOTAL ACTIVOS	23,300
----------------------	---------------

PASIVO

PASIVO NO CORRIENTE

Préstamo Bancario		10,000	
Banco Pichincha	10,000		
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE			10,000

TOTAL PASIVO	10,000
---------------------	---------------

PATRIMONIO

Capital Social		13,300	
Nathaly Jara	6,650		
Martín Úraga	6,650		
TOTAL PATRIMONIO			13,300

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	23,300
----------------------------------	---------------

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Para obtener los \$23.300 necesarios Nathaly Jara y Martín Úraga aportan cada uno con \$6,650 y realizarán un préstamo bancario por los restantes \$10,000.

DEUDA PRESTAMO	\$ 10,000.00
PATRIMONIO	\$ 13,300.00
TOTAL	\$ 23,300.00

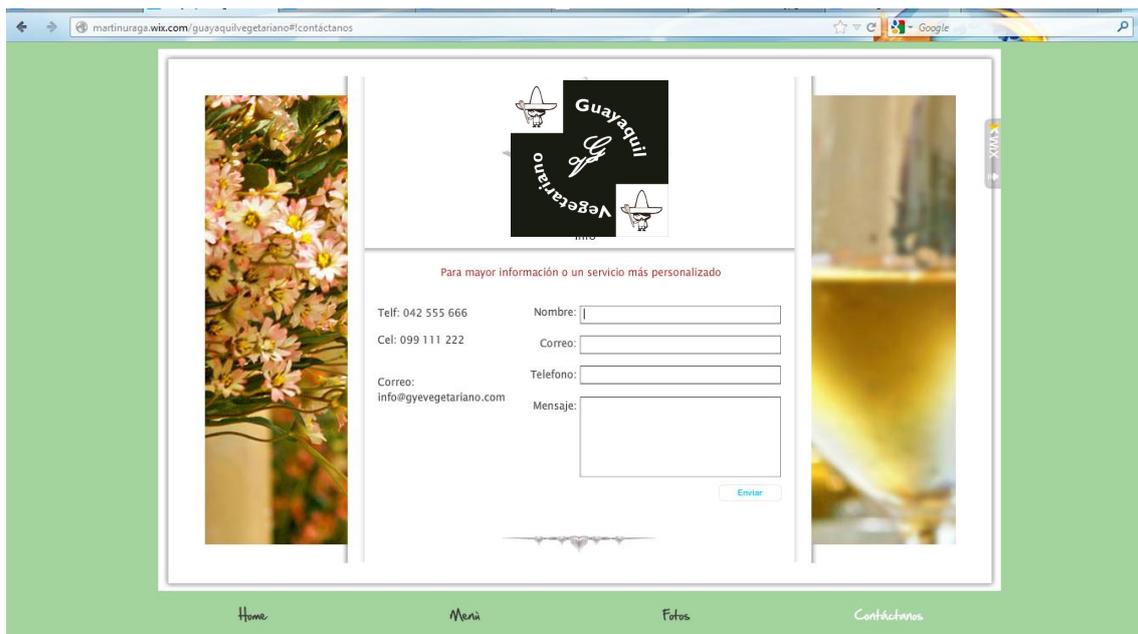
Para la publicidad estamos proyectando el siguiente presupuesto durante los próximos 5 años:

1ER AÑO		2do AÑO		3RO AÑO		4TO AÑO		5TO AÑO	
GASTOS VENTAS									
PUBLICIDAD	2,000	PUBLICIDAD	2,500	PUBLICIDAD	3,000	PUBLICIDAD	3,000	PUBLICIDAD	3,000

Control

Como método de control realizaremos tras cada evento de degustación, encuestas a todos los invitados para que nos ayuden con recomendaciones o sugerencias de los platos ahí servidos. De esta manera podemos tener una retroalimentación de nuestro trabajo, y en qué aspectos debemos invertir más para mejorar. Adicionalmente, en la página Web habilitaremos también una opción para que los clientes puedan enviarnos un mensaje y así darnos sus opiniones de nuestro producto.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO



2.7 Estrategias de Marketing: Producto, Precio, Promoción y Plaza

PRODUCTO

Guayaquil Vegetariano ofrece un servicio de catering vegetariano cuyo producto principal son los diversos menús de comida nacional e internacional preparados con diversos ingredientes tales como los vegetales, frutas, lácteos, pastas, granos, etc. los cuales proveen una alimentación muy sana, rica en vitaminas, minerales y proteínas las cuales complementan una vida saludable.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Los beneficios de una alimentación vegetariana son:

- Es completa, pues en ella abundan las albúminas, los hidratos de carbono, las grasas, las sales minerales, las vitaminas y el agua.
- No produce putrefacciones en el intestino, con lo que evita esa importantísima causa de infecciones y toxemia.
- Es alimentación de fuerza y resistencia, por su abundancia en hidratos de carbono (combustible muscular).
- Deja descanso suficiente a las vísceras, puesto que no las somete al exagerado trabajo de neutralización toxica, a que las obliga la ingestión de productos animales.
- Evita el sacrificio doloroso e innecesario de animales. La alimentación vegetariana es la base física del pensamiento puro, del dominio pasional y de la caridad de espíritu.⁵

⁵<http://www.uva.org.ar/veg.html>

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Menús

Se ofrecerán 3 tipos de menús, los cuales se diferenciarán por su contenido así:

MENU PREMIUM	MENUSPECIAL	MENU STANDARD
Entrada	Entrada	Entrada
Plato fuerte: 2 carnes, 2 acompañantes	Plato fuerte: 1 carne, 2 acompañantes	Plato fuerte: 1 carne, 2 acompañantes
Postre	Postre	

El cliente puede decidir entre una variedad de opciones para cada plato.

Opciones de Entradas:



- Vegetales rostizados y a la parrilla. Bañados en aceite de oliva extra virgen, ajo y especias y después rostizados o a la parrilla. Servidos con vinagreta de pimiento rojo rostizado.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- Koftas: Bolitas de coliflor servidas con salsa pomodoro.
- Quesos artesanales. Una balanceada selección de algunos de los más finos quesos del mundo.
- Espárragos asados. Servidos con dip de limón a la parmesana.
- Plato de fruta fresca. Servido con un cassis de crema de frutas.

Opciones de carnes de soya o gluten:

- Carne en salsa de vino
- Carne en salsa agridulce
- Carne en salsa con champiñones

Opciones de acompañantes:

- Puré de papas
- Papas doradas
- Ensalada rusa
- Canelones con queso ricota y espinaca
- Canelones a los tres quesos
- Lasaña de vegetales
- Arroz primavera.
- Arroz a la florentina.
- Arroz a la milanesa.
- Arroz al curry con pasas.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

PRECIO

Dentro de los precios de cada menú, de acuerdo al número de personas se ofrecerá sin costo la vajilla, cubertería, mesas, sillas, mantelería.

Menú Premium \$18	
Menú Special \$15	
Menú Standard \$12	

Otros servicios que se pueden ofrecer para complementar el catering son: atención de saloneos y alquiler de centros de mesas.

PROMOCIÓN

Para lanzar nuestro producto

- **Eventos para degustación:** haremos periódicamente eventos gratis, buscaremos lugares de gran afluencia de personas como ferias para que las personas puedan degustar las variedades de platos que tenemos incluidos en nuestro menú. Planeamos hacer un evento cada 3 meses, cual se informará con anticipación por diversos medios: nuestra propia página web, redes sociales Facebook, Twitter, Instagram, entre

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

otros, también haremos campañas a través de mailing masivos y colocaremos información en YouTube.

- **Web 2.0:** ¿Qué es Web 2.0? es un término relativamente nuevo (surgió a mediados del año 2004) y para resumirlo la Web 2.0 es la combinación de la tecnología, el negocio y la comunidad. Se puede decir también que es una evolución de las aplicaciones tradicionales enfocadas a un usuario final o simplemente que está asociado a aplicaciones web que ayudan a compartir o difundir información. Las herramientas que se pueden destacar son: Blogs, Wikis, YouTube, redes sociales, entre otras.



Bajo este concepto y el conocimiento que tenemos de lo último en tecnología, queremos utilizarlo para empujar la promoción de nuestra empresa de una forma agresiva utilizando todas estas herramientas que están al alcance sin costo.

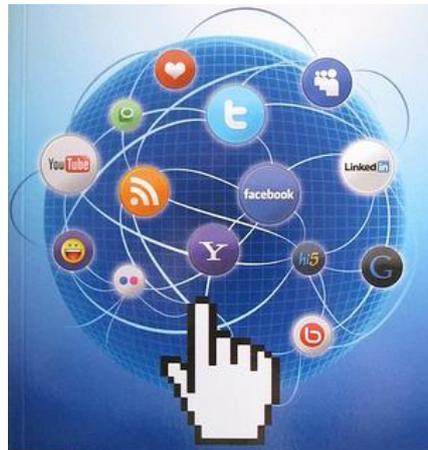
SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Vamos a utilizar los sitios más utilizados a nivel local:

- **Facebook:** Guayaquil Vegetariano contará con una cuenta en Facebook, donde colocaremos fotos de eventos y platos, información sobre eventos de degustación (lugar, fecha y hora), en caso de promociones también serán anunciadas y se escribirá información relacionada a la comida vegetariana y sus beneficios, como también recordar las seguridades que tiene nuestra página para compras en línea.
- **Twitter:** Tendremos también una cuenta en Twitter, publicaremos todo tipo de información sobre la comida vegetariana, queremos que nuestra cuenta sea una fuente de información para la comunidad sobre la comida vegetariana y de esa forma atraer a posibles clientes y tener presente la marca. También informaremos sobre la diversidad de platos que tenemos y nuestros precios, los beneficios que tiene nuestro producto, la seguridad que brindamos para que puedan realizar la compra por medio de la página web.
- **Blogs:** crearemos un Blog en el que podamos tener información relevante sobre la comida vegetariana, siempre con la visión de informar y al mismo tiempo direccionarlos a que visiten nuestra página web.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- **Instagram:** es una nueva red social vía smartphones para publicar fotos, es una red social nueva y que está creciendo a nivel local gracias a la venta agresiva de teléfonos de última tecnología. Creemos que es una buena herramienta para darnos a conocer.
- **YouTube:** página con gran cantidad de visitas a nivel mundial, es otra herramienta que tenemos a nuestro alcance y sin costo, donde podemos publicar como es la preparación de nuestros platos, demostrando los procesos y la higiene con que preparamos todos los platos.



SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- **Mailing:** el envío de correos masivo informando ya sea nuestro producto o de eventos a realizarse será otra herramienta muy útil para difundir nuestro producto.



- **Nuestra página Web:** en nuestra página web también tendremos información de eventos, promociones, enlaces a todas las redes sociales, encontraran galerías de fotos y una página para que puedan escribirnos.
- **Prensa escrita:** pondremos anuncios en los periódicos y revistas de gran circulación en Guayaquil, también informaremos de esta manera eventos que se realicen.
- **Radio:** otro medio de gran llegada es la radio por lo tanto también la estamos considerando para mantener la marca en la mente de las personas.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

PLAZA

Nuestro producto llegará al cliente a través de una solicitud vía internet, no hay un lugar físico al que puedan acceder. El servicio se ofrecerá en un inicio para entregas dentro de la ciudad de Guayaquil. Pero nuestra oficina donde se cocinarán para los eventos y el resto del personal que trabaja en la empresa estarán ubicados al norte de Guayaquil, ya que gran cantidad de hoteles y oficinas se ubican en este sector de la urbe.

CAPITULO III

3. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

3.1 Constitución del Negocio

El nombre que elegimos para nuestra compañía es Guayaquil Vegetariano y será una Sociedad Anónima.

La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. (Ley de compañías art. 143)

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Tendremos que realizar los siguientes pasos para crear la compañía y ponerla en marcha:

- Tenemos que reservar el nombre de la compañía en la Superintendencia de Compañías, no tiene costo este trámite.
- Abrir una cuenta de integración de capital en uno de los bancos locales, la cual la abriremos con el monto mínimo permitido para sociedades anónimas que es de \$800. Nathaly Jara y Martin Uruga son los dos accionistas de la empresa y cada accionista pondrá \$400 para completar los \$800 necesarios. Abrir esta cuenta no tiene costo solo consiste en tener los \$800 para poderla abrir.
 - La compañía anónima no podrá subsistir con menos de de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital total o mayoritario pertenezca a una entidad del Sector Público. (Ley de Compañías art. 147)
- Acudir a cualquier notaria para elevar a escritura pública la constitución de la compañía, tiene un costo de \$80 realizar este trámite.
- Presentar en la superintendencia de compañías la cuenta de integración de capital, 3 copias de la escritura pública con oficio de un abogado.
- La superintendencia la aprobara, si se hubieren cumplido con todos los requisitos legales y dispondrá su inscripción en el Registro Mercantil y la publicación por una solo vez de un extracto de la escritura y de la razón de su publicación, en un periódico de amplia circulación. La publicación en un periódico tiene un costo aproximado de \$37.
- Inscribir en el Registro Mercantil el nombramiento de Representante Legal y Administrador.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- Presentar en la Superintendencia de Compañías los documentos: Escritura inscrita en el registro civil, un ejemplar del periódico donde se publicó la creación de la empresa, copia de los nombramientos del representante legal y administrador, copia de la CI de los mismos, formulario de RUC lleno y firmado por el representante; y copia de pago de luz, agua o teléfono.
- Esperar a que la Superintendencia posterior a la revisión de los documentos le entregue el formulario del RUC, el cumplimiento de obligaciones y existencia legal, datos generales, nómina de accionistas y oficio al banco.
- Entregar en el SRI toda la documentación anteriormente recibida de la Superintendencia de Compañías, para la obtención del RUC.
 - Para poder obtener el RUC necesitamos:
 - Presentar los formularios RUC01-A y RUC01-B (debidamente firmados por el representante legal o apoderado).
 - Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil, a excepción de los Fideicomisos Mercantiles y Fondos de Inversión.
 - Original y copia de las hojas de datos generales otorgada por la Superintendencia de Compañías (Datos generales, Actos jurídicos y Accionistas).

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- Original y copia, o copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Ecuatorianos: Original y copia a color de la cédula vigente y original del certificado de votación (exigible hasta un año posterior a los comicios electorales). Se aceptan los certificados emitidos en el exterior. En caso de ausencia del país se presentará el Certificado de no presentación emitido por la Consejo Nacional Electoral o Provincial.
- Original y copia de la planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono).
- Original y copia del estado de cuenta bancario, de servicio de televisión pagada, de telefonía celular, de tarjeta de crédito. Debe constar a nombre de la sociedad, representante legal, accionista o socio y corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
- Original y copia del comprobante de pago del impuesto predial.
- Original y copia de la Escritura de Propiedad o de Compra venta del inmueble, debidamente inscrito en el Registro de la Propiedad; o certificado emitido por el registrador de la propiedad el mismo que tendrá vigencia de 3 meses desde la fecha de emisión.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- Acercarse al IESS para registrar la empresa en la historia laboral con copia de RUC, copia de C.I, y papeleta de representante legal, copia de nombramiento del mismo, copia de contratos de trabajo legalizados en ministerio de trabajo y copia de último pago de agua, luz o teléfono.
- Para la emisión del un número patronal se requiere utilizar el sistema de historia laboral que contiene el Registro Patronal que se realiza a través de la página web del IESS en línea en la opción Empleadores podrá:
 - Actualización de Datos del Registro Patronal,
 - Escoger el sector al que pertenece (Privado, Público y Doméstico),
 - Digitar el número del RUC y
 - Seleccionar el tipo de empleador.
- Además deberá acercarse a las oficinas de Historia Laboral la solicitud de entrega de clavea nivel municipal se deberá efectuar:

PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES USO DE SUELO

1. Pago de tasa de trámite.
2. Presentación de formulario en Departamento de Uso de Suelo.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

PATENTES MUNICIPALES

Toda persona natural o jurídica que realice actividad comercial, industrial, financiera y de servicio, que opere habitualmente en el cantón Guayaquil, así como las que ejerzan cualquier actividad de orden económico.

TASA DE HABILITACIÓN DE LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DESERVICIOS

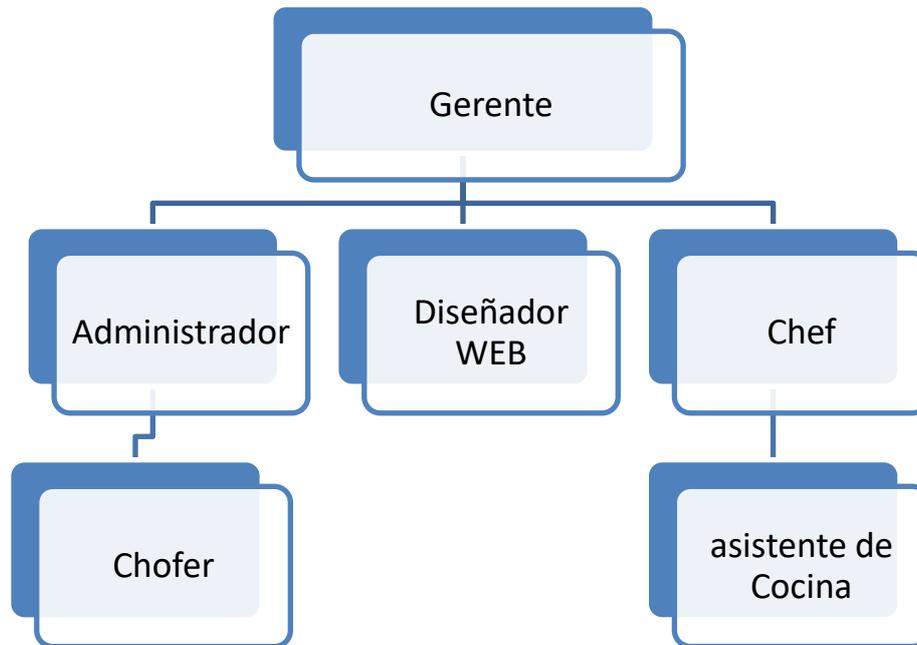
Documento que autoriza el funcionamiento del local comercial, previa inspección por parte del Municipio de Guayaquil.

CERTIFICADO DE SEGURIDAD DEL B. CUERPO DE BOMBEROS

Todo establecimiento está en la obligación de obtener el referido certificado, Para lo cual deberá adquirir un extintor o realizar la recarga anual. El tamaño y Número de extintores dependerá de las dimensiones del local.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

3.2 Organigrama



Nomina

Se detalla los valores por nomina en el primer año, adicional hay un incremento de un 8% cada año para todos los colaboradores.

1er AÑO

NOMINA	SUELDO MES	SUELDO AÑO	13RO	14TO	VACACIONES	AP.PATRONAL	SECAP/IECE	DESAHUCIO	TOTAL
GERENTE	500.00	6,000.00	500.00	292.00	250.00	669.00	60.00	125.00	7,896.00
ADMINISTRADOR	500.00	6,000.00	500.00	292.00	250.00	669.00	60.00	125.00	7,896.00
DISEÑADOR WEB	600.00	7,200.00	600.00	293.00	300.00	802.80	72.00	150.00	9,417.80
CHEF	600.00	7,200.00	600.00	292.00	300.00	802.80	72.00	150.00	9,416.80
ASISTENTE COCINA	300.00	3,600.00	300.00	292.00	150.00	401.40	36.00	75.00	4,854.40
CHOFER	300.00	3,600.00	300.00	292.00	150.00	401.40	36.00	75.00	4,854.40
	2,800.00	33,600.00	2,800.00	1,753.00	1,400.00	3,746.40	336.00	700.00	44,335.40

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

3.3 Funciones

Gerente

- Seré el responsable de elegir al resto del personal
- Será el que lleve el control de la empresa y tomará las decisiones necesarias para poder conseguir los objetivos planteados.
- Desarrollar metas a corto y largo plazo
- Mantener buenas relaciones con proveedores
- Tendrá que realizar el análisis de los datos financieros
- Distribuir obligaciones

Administrador

- Llevará toda la parte contable de la empresa
- Estará a cargo del pago a proveedores y facturación
- Tendrá a su cargo un chofer, para las actividades de la empresa
- Coordinar capacitaciones

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Diseñador Web

- Diseño y mantenimiento de nuestra página web
- Será responsable del manejo y actualización de las redes sociales
- Siempre mantener actualizada la pagina
- Dar soporte en caso problemas con la pagina
- Será responsable de los equipos que se le asignen

Chef

- El responsable de cualquier situación que suceda dentro de la cocina
- Su función no es solo cocinar sino repartir el trabajo dentro de la cocina para que se cumplan las entregas
- Tendrá que buscar los proveedores que nos ofrezcan la calidad de productos que necesitamos
- Tendrá a su cargo un asistente de cocina
- Realizara la compra de los ingredientes

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

3.4 Cadena de Valor y Operaciones



Dado que empezaremos como una empresa pequeña, contando con 6 personas fijas que manejaremos toda la logística de comercialización, hemos segmentado las operaciones para que cada persona sea líder de un proceso. En este cuadro mostramos la secuencia de la cadena de valor, desde el momento de la toma del pedido hasta la entrega final.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Actividades de Apoyo

Control de Calidad: establecer parámetros dentro de la elaboración del producto y siempre mantenernos dentro de esos parámetros para brindar un producto de excelencia.

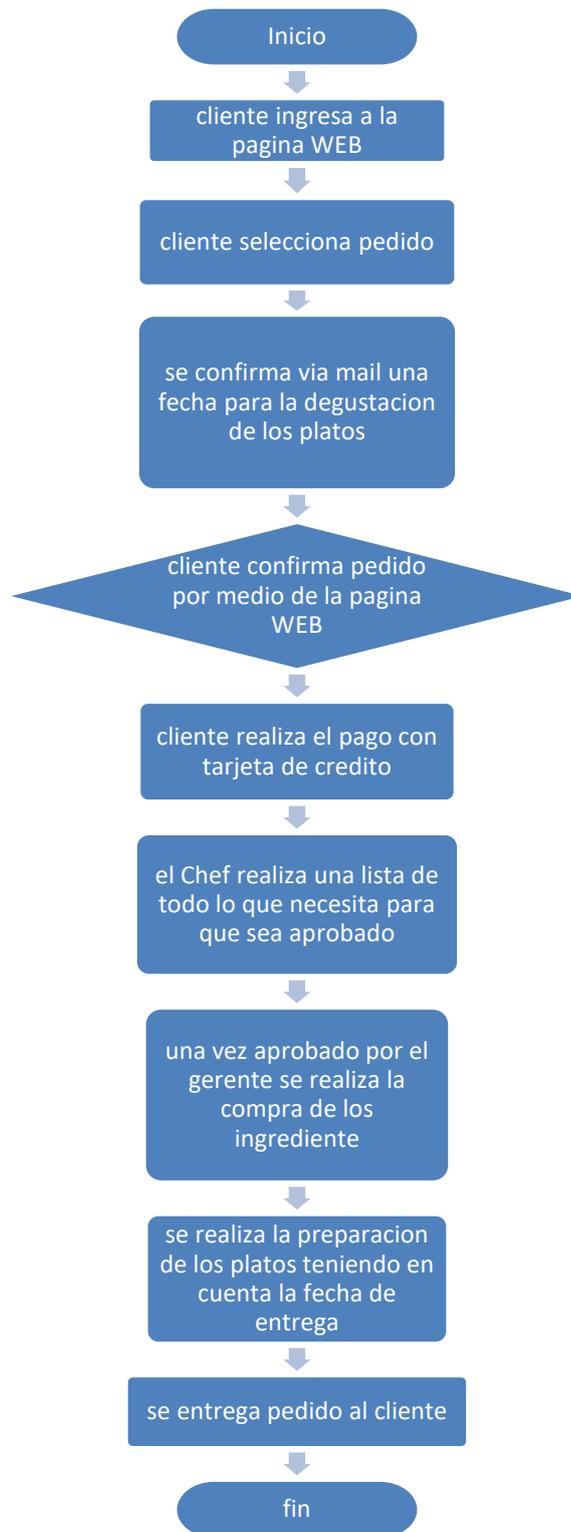
Aprovisionamiento: mediante cuadros estadísticos se llevará un sistema de control de lo que se tiene en bodega para no comprar en exceso los insumos y mantener en stock siempre.

Gestión de Administración: el desarrollo del talento humano mediante capacitaciones y entrenamientos que fortalezcan los conocimientos y nos den nuevas herramientas

Desarrollo de Tecnología: poseemos equipos propios para la elaboración de nuestra página, lo cual es una ventaja el poder controlarlo y no depender de terceros.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

3.5 Diagrama del Servicio u Operación



SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

3.6 Responsabilidad Social y Cuidado del Medio Ambiente

La Responsabilidad Social Empresarial es el “Hacer negocios basados en principios éticos y apegados a la ley” y eso es parte muy importante de nuestra empresa. Queremos que exista un equilibrio entre el crecimiento económico y el bienestar social del entorno en cual operamos. Queremos orientar nuestras prácticas a los dos grupos de actores los internos que son cada miembro de la empresa y a los externos que son ajenos a esta como los son los proveedores, clientes y la comunidad en general. Todo esto con el fin de perseguir prácticas que generen un impacto positivo en la comunidad ya sea interna como externa.

Es nuestro compromiso cumplir integralmente con las expectativas de todos los participantes en lo económico, social o humano y ambiental, demostrando el respeto por los valores éticos, las comunidades y el medio ambiente, para la construcción del bien común.

Comprometidos con la sociedad y el cuidado del medio ambiente orientamos nuestros esfuerzos en:

- ✓ Servir a la sociedad con productos de calidad y en condiciones justas.
- ✓ Respetar los derechos humanos con condiciones de trabajo dignas que favorezcan la seguridad y salud laboral, el desarrollo humano y profesional de los trabajadores.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

- ✓ Respetar el medio ambiente evitando en lo posible cualquier tipo de contaminación, minimizando la generación de residuos y racionalizando el uso de los recursos naturales y energéticos.
- ✓ Cumplir con firmeza las leyes, reglamentos, normas y costumbres, respetando los legítimos contratos y compromisos adquiridos.
- ✓ Innovar nuestras operaciones a través de tecnologías amigables con el medio ambiente.
- ✓ Capacitar continuamente a nuestros colaboradores en técnicas diseñadas para proteger al medio ambiente.
- ✓ Fomentar entre los colaboradores una actitud de liderazgo en beneficio del medio ambiente.

Dado que el medio ambiente es muy importante para nosotros, vamos a crear una política para el cuidado separando por tipo cada desecho que generemos y priorizando a proveedores que tengan y cumplan políticas ambientales para que sea una acción multiplicadora.

CAPITULO IV

4. INGENIERIA DEL PROYECTO

Para este proyecto hemos decidido crear y manejar nosotros mismos la pagina web, hemos revisado varias opciones y una de las mejores y por la cual nos hemos decidido es por Joomla.

¿Qué es Joomla?

Es un sistema para la creación y mantenimiento de páginas web, es un CMS (Content manager System o en español un Sistema Administrador de Contenidos) es de código abierto y programado en PHP (lenguaje de programación interpretado o framework para HTML, diseñado originalmente para la creación de páginas webdinámicas). Lo elegimos por su facilidad para publicar contenidos en Internet e Intranet. Este programa es perfecto para crear páginas con aspecto profesional sin la dificultad de programar toda la página en HTML.

Necesitaremos una base de datos MySQL para guardar datos, ordenarlos, clasificarlos y editarlos con mucha facilidad.



SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Otra de las principales ventajas de Joomla y la cual nos llama la atención basándonos en este proyecto es que es un software libre, en otras palabras menos técnicas no paga licencia y se basa en herramientas similares que no generan costos de licencia; esto lo hace muy popular y perfecto para lo que necesitamos. Simplemente lo bajamos sin tener que pagar nada y como es libre podemos acceder al código, modificarlos o adaptarlo a nuestras necesidades.

Algunas ventajas de Joomla:

- Software libre
- Posibilidad de modificar el código fuente
- Instalación en servidores Linux, Mac y Windows
- Permite cargar muy rápido sus páginas
- Facilidad para crear módulos personalizados}Versatilidad en diseños
- Seguridad, gracias a que es un código abierto hay una comunidad de miles de usuarios, es posible tener una vigilancia exhaustiva de posibles vulnerabilidades en el código y cuando aparece una la solución es inmediata por parte de toda la comunidad.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Qué entorno necesita Joomla

- Un servidor web capaz de interpretar el lenguaje PHP en el que está escrito, como por ejemplo Apache
- Un programa gestor de base de datos SQL, como MySQL
- Un intérprete de scripts PHP



Requisitos Técnicos Joomla 2.5.x , 1.7.x y 1.6.x

Software	Recomendado	Mínimo
PHP	5.3 +	5.2.4 +
MySQL	5.0.4 +	5.0.4 +
Apache (with mod_mysql, mod_xml, and mod_zlib)	2.x +	2.x +
Microsoft IIS	7	7

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Seguridades de nuestra página



Es necesario utilizar técnicas como encriptación de datos (protocolo SSL), para asegurar la información ingresada por los clientes a los servidores. El uso de firewalls también se considera apropiado, dado que este sistema protege los puertos evitando que los piratas ingresen al sistema, adicional que sólo los dominios confiables pueden tener acceso al sistema. Otra opción son los llamados wrappers, los cuales funcionan como una capa de software alrededor del software, protegiéndolo, de manera que cuando un usuario ingrese, su contacto inicial será con el wrapper previo a que puedan empezar a enviar datos al servidor.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

PayPal



Para darles tranquilidad a nuestros usuarios vamos a utilizar PayPal para las transacciones de compra.

Con PayPal obtenemos los siguientes beneficios:

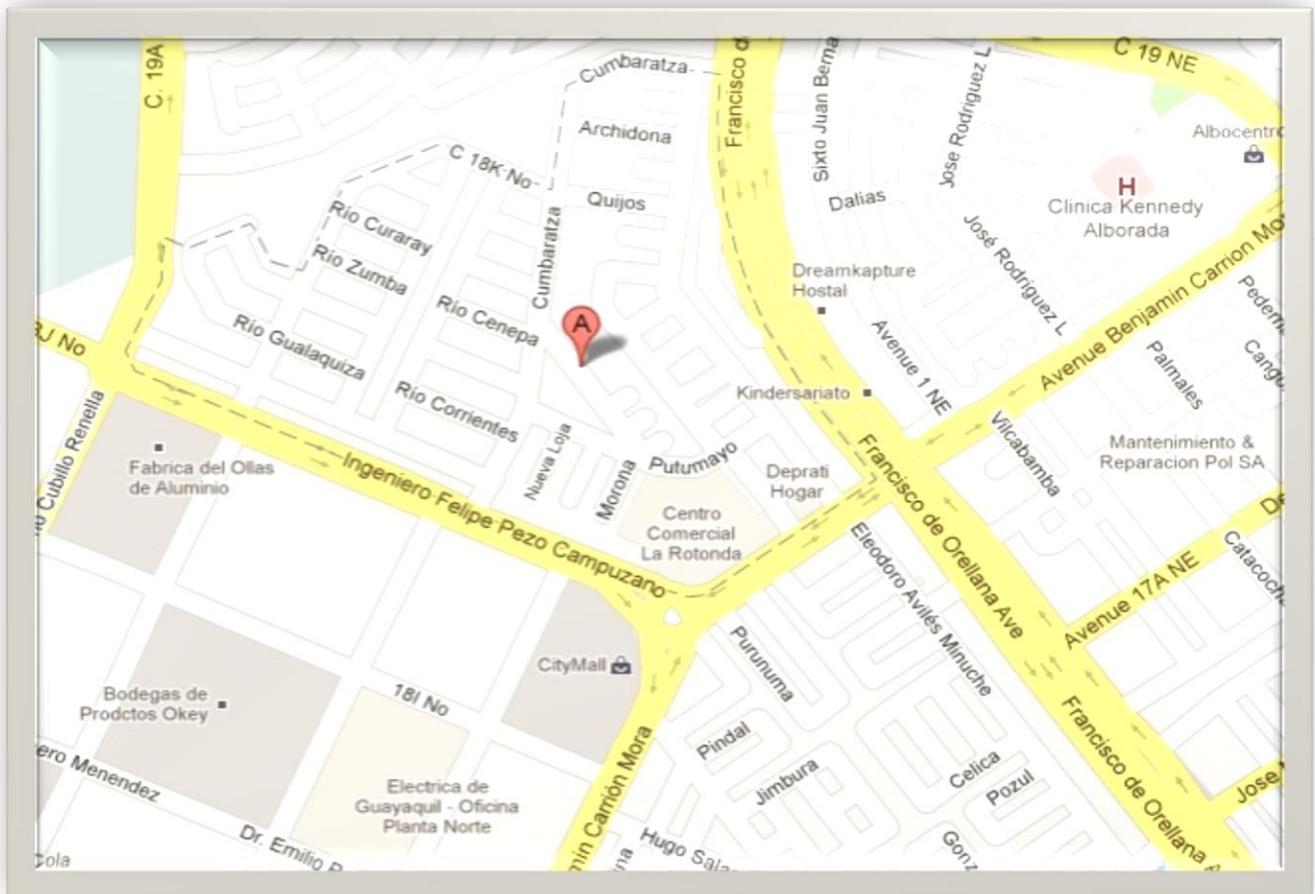
- Comodidad para el usuario
- Seguridad
- Rapidez
- Las transacciones las pueden hacer a lo largo y ancho de todo el planeta
- Uno de los métodos más utilizados a nivel internacional

PAGOS DE COMPRAS RECIBIDOS (MENSUAL)	COMISIÓN POR TRANSACCIÓN	EJEMPLOS:
0.00 USD - 3 000.00 USD	5.4% + 0.30 USD	Comisión de 5.70 USD sobre una venta de 100 USD
3 000.01 USD - 10 000.01 USD	4.9% + 0.30 USD*	Comisión de 5.20 USD sobre una venta de 100 USD
10 000.01 USD - 100 000.00 USD	4.7% + 0.30 USD*	Comisión de 5.00 USD sobre una venta de 100 USD
> 100 000.00 USD	4.4% + 0.30 USD*	Comisión de 4.70 USD sobre una venta de 100 USD

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

4.1 Localización Geográfica

La oficina y local de trabajo estará ubicado en la Cdla. Alborada X etapa MZ 300 Villa 11.



SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

4.2 Inversión Inicial

GUAYAQUIL VEGETARIANO
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIARIA
AL 02 DE ENERO DE 2013
EN DÓLARES AMERICANOS

ACTIVO

ACTIVO CORRIENTE

Caja Chica		200	
Bancos		4,650	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE			4,850

ACTIVO NO CORRIENTE

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

Maq. Y Equipo		7,800	
Vehículos		4,000	
INVENTARIO		6,650	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			18,450

TOTAL ACTIVOS	23,300
----------------------	---------------

PASIVO

PASIVO NO CORRIENTE

Préstamo Bancario		10,000	
Banco Pichincha	10,000		
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE			10,000

TOTAL PASIVO	10,000
---------------------	---------------

PATRIMONIO

Capital Social		13,300	
Nathaly Jara	6,650		
Martín Úraga	6,650		
TOTAL PATRIMONIO			13,300

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	23,300
----------------------------------	---------------

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

Préstamo Bancario

Se realizará un préstamo dos años con una institución bancaria local por \$10,000.

CAPITAL	10,000
---------	--------

INTERESES	
1ER SEMESTRE	882.50
2DO SEMESTRE	325.68
TOTAL INTERESES	1,208.18

Tabla de Amortización a 2 años

Número	Interés	Amortización	Dividendo	Saldo	Fecha
				10,000.00	
1	93.33	467.01	373.67	9,626.33	1-Feb-13
2	89.85	467.01	377.16	9,249.16	3-Mar-13
3	86.33	467.01	380.68	8,868.48	2-Apr-13
4	82.77	467.01	384.23	8,484.25	2-May-13
5	79.19	467.01	387.82	8,096.43	1-Jun-13
6	75.57	467.01	391.44	7,704.99	1-Jul-13
7	71.91	467.01	395.09	7,309.89	31-Jul-13
8	68.23	467.01	398.78	6,911.11	30-Aug-13
9	64.50	467.01	402.50	6,508.61	29-Sep-13
10	60.75	467.01	406.26	6,102.34	29-Oct-13
11	56.96	467.01	410.05	5,692.29	28-Nov-13
12	53.13	467.01	413.88	5,278.41	28-Dec-13
13	49.27	467.01	417.74	4,860.67	27-Jan-14
14	45.37	467.01	421.64	4,439.03	26-Feb-14
15	41.43	467.01	425.58	4,013.45	28-Mar-14
16	37.46	467.01	429.55	3,583.90	27-Apr-14
17	33.45	467.01	433.56	3,150.35	27-May-14
18	29.40	467.01	437.60	2,712.74	26-Jun-14
19	25.32	467.01	441.69	2,271.05	26-Jul-14
20	21.20	467.01	445.81	1,825.24	25-Aug-14
21	17.04	467.01	449.97	1,375.27	24-Sep-14
22	12.84	467.01	454.17	921.10	24-Oct-14
23	8.60	467.01	458.41	462.69	23-Nov-14
24	4.32	467.01	462.69	0.00	23-Dec-14
	1,208.18	11,208.18	10,000.00		

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

CAPITAL DE OPERACION	
BANCOS	1,590
GTOS.ADM.	
ALQUILER LOCAL	1200
TOTAL	1,200
GASTOS VENTAS	
PUBLICIDAD	500
TOTAL	500
COSTOS	
UNIFORMES	300
EQUIPO MENOR	420
GAS	40
PAGINA INTERNET	800
ADECUACIONES	2,000
TOTAL	1,560
PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	
EQUIPO DE COCINA	1,000
COCINA INDUSTRIAL	1,000
REFRIGERADORA	1,200
EXTRACTOR	500
SAMOVARES	600
VEHICULO	4,000
EQUIPO DE COMPUTACION	3,500
TOTAL	11,800
INVENTARIO	
PLATOS, VASOS Y COPAS	-
MANTELERIA	-
CUBIERTOS	-
MESAS Y SILLAS	3,000
CHAROLES	300
BANDEJAS	300
ADORNOS	500
TOTAL	4,100
TOTAL INVERSIÓN	20,750.00

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

4.3 Estado Financiero Anual

		Año 1
INVERSION INICIAL	23,300.00	
VENTAS		129,600.00
COSTO ALIMENTOS		45,360.00
COSTOS		51,205.60
(-) COSTO DE VENTA		96,565.60
UTILIDAD BRUTA		33,034.40
(-)G.VENTAS Y MERCADEO		2,000.00
(-)GASTOS ADMINISTRATIVOS		18,292.00
UTILIDAD OPERACIONAL		12,742.40
(-)GASTOS DEPRECIACION		3,056.55
UTILIDAD ANTES INT E IMP		9,685.85
(-)GASTOS FINANCIEROS		7,976.90
UTILIDAD ANTES IR		1,708.95
(-) IMPUESTO Y PT		590.44
UTILIDAD NETA		1,118.51
(+)GASTOS FINANCIEROS		7,976.90
(-) EFECTO IF		2,756.02
(+)DEPRECIACION		3,056.55
FLUJO DE CAJA NETO	-23,300.0	9,395.94
VALOR ACTUAL DE FLUJOS EFECTIVOS	42,038.2	
VAN	18,738.2	
TIR	57%	

*En dólares Americanos

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

4.4 Estados Financieros Proyectados a Cinco Años

		EN DÓLARES AMERICANOS				
		1	2	3	4	5
INVERSION INICIAL	23,300.00					
VENTAS		129,600.00	142,560.00	159,667.20	182,020.61	211,143.91
COSTO ALIMENTOS		45,360.00	49,896.00	55,883.52	63,707.21	73,900.37
COSTOS		51,205.60	57,823.77	61,165.42	65,876.43	71,280.14
(-) COSTO DE VENTA		96,565.60	107,719.77	117,048.94	129,583.64	145,180.50
UTILIDAD BRUTA		33,034.40	34,840.23	42,618.26	52,436.97	65,963.40
(-)G.VENTAS Y MERCADEO		2,000.00	2,500.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00
(-)GASTOS ADMINIST.		18,292.00	20,535.64	22,096.00	23,782.62	25,605.84
UTILIDAD OPERACIONAL		12,742.40	11,804.59	17,522.26	25,654.34	37,357.56
(-)GASTOS DEPRECIACION		3,056.55	3,186.55	4,003.15	4,153.15	4,273.15
UTILIDAD ANTES INT E IMP		9,685.85	8,618.04	13,519.11	21,501.19	33,084.41
(-)GASTOS FINANCIEROS		7,976.90	8,055.12	8,567.69	9,663.01	11,090.05
UTILIDAD ANTES IR		1,708.95	562.93	4,951.42	31,164.20	33,084.41
(-) IMPUESTO Y PT		590.44	194.49	1,710.72	10,767.23	11,430.67
UTILIDAD NETA		1,118.51	368.43	3,240.70	20,396.97	21,653.75
(+)GASTOS FINANCIEROS		7,976.90	8,055.12	8,567.69	9,663.01	11,090.05
(-) EFECTO IF		2,756.02	2,783.04	-	-	-
(+)DEPRECIACION		3,056.55	3,186.55	4,003.15	4,153.15	4,273.15
FLUJO DE CAJA NETO	-23,300.0	9,395.94	8,827.06	15,811.55	34,213.13	37,016.95
VAFE	42,038.2					
VAN	18,738.2					
TIR	57%					

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

4.5 Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO

VENTAS	129,600.00
COSTOS VARIABLES	45,360.00
COSTOS FIJOS	83,121.49

$$PE = \frac{COSTO FIJOS TOTALES}{1 - \frac{COSTO VARIABLES TOTALES}{VENTAS TOTALES}}$$

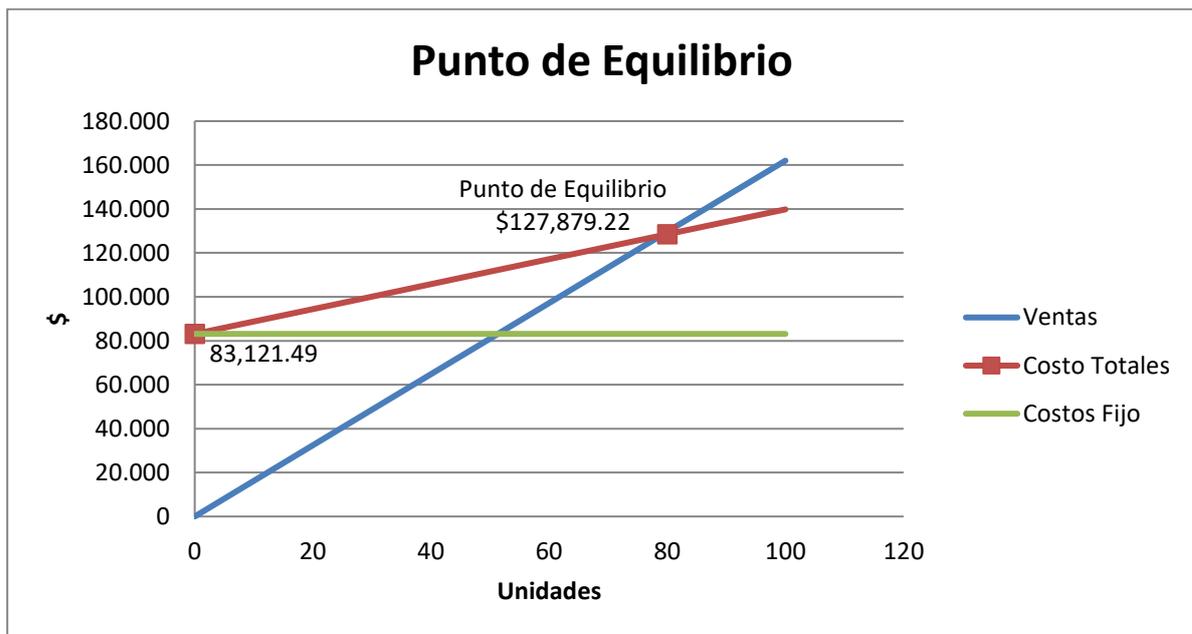
$$PE = \frac{83,121.49}{1 - \frac{45,360.00}{129,600.00}}$$

PE= 127,879.22

VENTAS	127,879.22
(-) COSTOS VARIABLES 35%	(44,757.73)
(=) CONTRIBUCION MARGINAL	83,121.49
(-) COSTO FIJO	83,121.49
UTILIDAD	-

Unidades	Ventas	Costo Totales	Costos Fijo	
0	0	83,121.49	83,121.49	
25	40,500.00	97,295.49	83,120.49	
50.00	81,000.00	111,471.49	83,121.49	
78.94	127,879.22	127,879.22	83,121.49	PE
80.00	129,600.00	128,481.49	83,121.49	
100.00	162,000.00	139,822.49	83,122.49	

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO



CAPITULO V

5.1 Conclusiones

Como se puede observar en el desarrollo del proyecto es un negocio rentable donde se obtiene un VAN positivo en los 5 años proyectados y una Tasa Interna de Retorno de 57% que es más de lo que se esperaba, esto se da ya que nuestros costos son relativamente bajos al ser un negocio de comida, cuyos alimentos son en base a vegetales, granos y frutas, por lo que no se incurren en costos mayores de otros tipos de comida. Estamos seguros de que mediante los eventos promocionales de degustación de los diferentes platos, y la facilidad de realizar los pedidos a través del Internet, nuestro negocio va a tener los resultados esperados.

SERVICIO DE CATERING GUAYAQUIL VEGETARIANO

5.2 Recomendaciones

Se recomienda crear alianzas estratégicas con proveedores para obtener precios preferenciales para obtener menores costos.

Es importante para este proyecto que se realicen los eventos de degustación de la variedad de platos que se ofrecen, aprovechando que hay una tendencia actual sobre el cuidado de la salud con una alimentación sana. Se espera que con una buena planificación de eventos se logre captar la atención de un número importante del mercado.

5.3 Bibliografía

www.inec.gob.ec

www.bce.fin.ec

www.camaradequito.org

www.supercias.gob.ec

www.sri.gob.ec

5.4 Anexos