

RESUMEN

“Proyecto de factibilidad para la creación de una crepería”, es una guía para estructurar, organizar y planificar un negocio gastronómico. Este trabajo comprende cuatro capítulos: el primero contiene un estudio de mercado, dentro del cual se analizan los puntos fuertes y atractivos del proyecto, la factibilidad a través de la segmentación del cliente y el estudio de la competencia. El siguiente paso es el desarrollo de la ingeniería del proyecto y marketing, donde se desarrollan aspectos generales relacionados con nombre, logotipo, ubicación, infraestructura, organización, menú, detalles del servicio y análisis FODA. El tercer capítulo es una muestra de las recetas básicas con sus respectivos proveedores. Y finalmente, con la información anterior se elabora la última etapa que es el análisis financiero, esta constituye la parte más importante del proyecto debido a que determinará el monto de la inversión, los costos y gastos generales, la proyección de ventas y los estados financieros proyectados, todos puntos relevantes para la búsqueda de un inversionista o la ejecución del negocio.

Proyecto, factibilidad, mercado, competencia, inversión, cliente, estados financieros, FODA, Crepería.



ÍNDICE

Autoría	6
Dedicatoria	7
Agradecimiento	8
Resumen	9
Abstract	10
Introducción	11
Antecedentes	12

CAPÍTULO 1

Estudio de Mercado

1.1 Estructuración del negocio	17
1.1.1 Valoración global del proyecto y coherencia	
1.1.1.1 Puntos fuertes	18
1.1.1.2 Aspectos más atractivos	18
1.1.1.3 Argumentación de su coherencia interna	18
1.2 Estudio de factibilidad	
1.2.1 El cliente	
1.2.1.1 Criterios para la segmentación de clientes	19
1.2.1.2 Datos de encuesta	20
1.2.2 La competencia	



1.2.2.1 Análisis de la competencia	26
1.2.2.2 Potenciales competidores	27
1.2.3 El mercado y las tendencias	33
CAPÍTULO 2	
Ingeniería del proyecto	
2.1 Aspectos generales	
2.1.1 Nombre y logotipo	35
2.1.2 Ubicación	35
2.1.3 Diseño	36
2.1.4 Decoración	39
2.1.5 Capacidad	39
2.1.6 Equipo e infraestructura	40
2.1.7 Estructura organizacional	46
2.1.8 Horarios de atención	48
2.1.9 Horario del personal	49
2.1.10 Descripción del menú	49
2.1.11 Diseño de la carta	53
2.1.12 El servicio	55
2.2 Marketing	
2.2.1 Publicidad	55
2.2.2 Promoción	56
2.2.3 Análisis FODA	56
2.2.4 Estrategia de precios	57

CAPÍTULO 3

Propuesta gastronómica

3.1 Recetas estándar	58
3.2 Proveedores	70

CAPÍTULO 4

Análisis Financiero

4.1 Presupuesto de capital

4.1.1 Costos duros

4.1.1.1 Local	71
4.1.1.2 Costo de arriendo	71
4.1.1.3 Presupuesto de equipos, utensilios y menaje	71
4.1.1.4 Inventario de apertura	72
4.1.1.5 Costos generales	72

4.2 Plan de inversión **73**

4.3 Estados financieros

4.3.1 Proyección de ventas	74
4.3.2 Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado	75
4.3.3 Punto de Equilibrio	76
4.3.4 Balance Proyectado	77
4.3.5 Flujo de Caja	78
4.3.6 Indicadores TIR Y VAN	79

Conclusiones **80**

Recomendaciones **81**

Bibliografía	82
Glosario	84
Anexos	86
Índice de Tablas	103
Índice de Figuras	104
Índice de Gráficos	105



**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**



**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD
PARA LA CREACIÓN DE UNA CREPERÍA”**

**Trabajo de graduación previa a la obtención del título de “Licenciado en
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”**

Autores:

Rosana Aguilar Astudillo

Rosario Catalina Villacís Avilés

Director:

Licenciado Juan Fernando Carranza

Cuenca, enero de 2012



AUTORÍA

El contenido, ideas y opiniones del presente Trabajo de Graduación titulado: “Proyecto de factibilidad para la creación de una crepería”, son de exclusiva responsabilidad de sus autores, quienes firman a continuación:

Rosana Aguilar Astudillo

Rosario Catalina Villacís Avilés



DEDICATORIA

Al ser que me permitió admirar la grandeza y generosidad de Dios
a través de su existencia, mi hijo Lucas.

Rosana Aguilar Astudillo

La consecución de una meta me obliga a mirar atrás
y analizar el camino recorrido,
a recordar a cada una de las personas
que aunque, con una sola palabra de aliento,
me motivaron en el desarrollo de mi carrera,
personas a las que dedico mi esfuerzo,
plasmado en este trabajo final.

Rosario Catalina Villacís Avilés



AGRADECIMIENTO

A las personas que me acompañaron durante el recorrido,
alimentando mi espíritu con sus palabras de ánimo y apoyo,
a quienes con sus vivencias me dieron la fortaleza para alcanzar mis propósitos,
a quienes depositaron su confianza en mí,
y con ello el compromiso de lograr este objetivo, culminar mi carrera.

Rosana Aguilar Astudillo

El agradecimiento es una virtud muy notable del ser humano,
porque me permite rendir un modesto tributo
a todas aquellas personas que me apoyaron
y guiaron desde el inicio de mi carrera,
que de otra forma se perdería en la fragilidad de la memoria.

A mi familia, amigos, compañeros y profesores,
simplemente GRACIAS.

Rosario Catalina Villacís Avilés



RESUMEN

“Proyecto de factibilidad para la creación de una crepería”, es una guía para estructurar, organizar y planificar un negocio gastronómico. Este trabajo comprende cuatro capítulos: el primero contiene un estudio de mercado, dentro del cual se analizan los puntos fuertes y atractivos del proyecto, la factibilidad a través de la segmentación del cliente y el estudio de la competencia. El siguiente paso es el desarrollo de la ingeniería del proyecto y marketing, donde se desarrollan aspectos generales relacionados con nombre, logotipo, ubicación, infraestructura, organización, menú, detalles del servicio y análisis FODA. El tercer capítulo es una muestra de las recetas básicas con sus respectivos proveedores. Y finalmente, con la información anterior se elabora la última etapa que es el análisis financiero, esta constituye la parte más importante del proyecto debido a que determinará el monto de la inversión, los costos y gastos generales, la proyección de ventas y los estados financieros proyectados, todos puntos relevantes para la búsqueda de un inversionista o la ejecución del negocio.

Proyecto, factibilidad, mercado, competencia, inversión, cliente, estados financieros, FODA, Crepería.



ABSTRACT

“Proyecto de factibilidad para la creación de una crepería”, is a guide to structure, organize and plan of a restaurant business. This work contains four chapters: the first contains a survey market study, within which to analyze the strengths and attractions of the project feasibility through customer segmentation and the study of competition. The next step is the development of project engineering and marketing, where there are general aspects related to name, logo, location, infrastructure, organization, menu, service details and FODA analysis. The third chapter is a sample of the recipes with their suppliers. And finally, with the above information is made the last stage which is the financial analysis, this is the most important part of the project because it will determine the amount of investment, costs and overheads, sales projections and financial statements project, all issues relevant to the search for an investor or business execution.

Project, feasibility, market, competition, investment, customer, financial, FODA, Creperie.



INTRODUCCIÓN

La idea de la creación de una crepería en la ciudad de Cuenca, tiene como antecedente principal el interés de dar inicio a un negocio, cuya finalidad además de la económica sea el incrementar las plazas de trabajo para profesionales de la gastronomía. La idea para el planteamiento de este tema fue que el tiempo invertido en su desarrollo tuviera algún propósito concreto más allá de la investigación o el conocimiento que se pueda adquirir, es por eso la decisión de dedicar este trabajo al estudio de esta propuesta.

Ante el aumento de la demanda por diferentes tipos de propuestas gastronómicas y la poca oferta en el tema sugerido, se consideró la viabilidad de un proyecto de ésta naturaleza. La información resultante servirá como fuente concreta para analizar la factibilidad en la estructuración y puesta en marcha de una crepería.

A través del desarrollo de este trabajo se dará consistencia a un lugar cuyo producto principal sean las crêpes, además de waffles y pancakes. Es vital que el local tenga fácil acceso y de ser posible esté provisto de estacionamiento. En cuanto al estilo se sugiere algo informal, cuya ambientación lo conviertan en un lugar acogedor. Un factor importante es la calidad del servicio, conscientes de que en ello se basa el éxito en la experiencia del cliente. Por la acogida que tienen este tipo de establecimientos en diferentes ciudades se considera que será una buena opción para el mercado cuencano y para el segmento al cual se dirigirá.

Con este proyecto se busca profundizar todos los aspectos relacionados a la concepción, establecimiento y operación de este tipo de negocio, y a través de este estudio presentar una oferta gastronómica que oriente sobre la factibilidad de su creación, para lo cual se efectuarán análisis de mercado, estructuración de la oferta gastronómica y costos.



Antecedentes

Historia de las crêpes, waffles y pancakes

Las crêpes son originarias de la región de Bretaña, al oeste de Francia, en donde se llaman *krampouezh*; actualmente es un plato consumido a diario en todo el país, especialmente en el *Chandeleur* o Fiesta de la Candelaria, como parte de la tradición local (habitualmente se sirven acompañados de sidra). En esta región francesa se distinguen dos platos parecidos: las crêpes elaboradas con trigo candeal y generalmente reservadas a los dulces y las gallettes elaboradas con trigo sarraceno o alforfón, en general reservadas a rellenos salados. Éste tipo de trigo oscuro fue traído a Europa de China y a su paso por Europa Oriental dio origen a una comida similar, los blinis.

Figura: A Chandeleur crêpes



Fuente: Lexilogos_ 5 de enero de 2012

http://www.lexilogos.com/images/chandeleur_crepes.jpg>.

En Europa Central, se llama *palačinka* (República Checa, Serbia, Croacia), *palatschinken* (Austria), *palachinca* (Bulgaria) o *palacsinta* (Hungría), términos todos derivados del latín *placenta*. Según los estudios realizados, el origen de este plato yace en la época del Imperio Romano, y las naciones que surgieron en sus antiguas provincias eventualmente continuaron preparándolo a través de los siglos. En la mayoría de las regiones alemanas es *pfannkuchen* y en neerlandés *pannenkoeken* (que proviene de unir las palabras 'sartén' y 'torta').



En España se suelen acompañar con nata montada, mermelada, azúcar, chocolate o embutido (generalmente jamón de York y queso) como desayuno o merienda en cafeterías y restaurantes. En Galicia y Asturias son, tradicionalmente, típicas de los carnavales. En Galicia se denominan filloas o freixós y Asturias fayuelos o frixuelos.

Descripción

Crêpe

Procede de la palabra francesa *crêpe* y esta del latín que significa 'rizado, ondulado' y probablemente se refiere a la ondulación del borde al secarse durante la cocción. (McGEE, 583)

Figura: B Le Crêpes



Fuente: Crêpes y Discos Catering. 22 de junio de 2011. 5 de enero de 2012

<<http://crepesydiscos.blogspot.com/>>.

Los crêpes y similares (los blintzes y palaschinki de Europa oriental) son tortillas delgadas y sin levadura que se cuecen en una sartén plana y se pliega sobre algún relleno. Se vienen haciendo desde hace un milenio a base de un sencillo batido de harina, leche y/o agua y huevo. Su delicadeza se debe a su delgadez. El batido se mezcla con cuidado para minimizar la formación de gluten, se deja reposar una hora o más para que las proteínas y el almidón absorban agua y las burbujas de aire crezcan y se escapen, y finalmente se cocinan unos minutos por cada cara. En Francia, particularmente en Bretaña, para hacer el batido de crepes a veces sustituyen parte de la leche por cerveza, y la harina de trigo por harina de trigo sarraceno. (McGEE, 583)

Tortita fina de pasta dulce o salada, flexible y ligera, que se cuece en una sartén, una plancha de hierro colado o una crepera.



Las crêpes de la Candelaria y del Martes de Carnaval se elabora para celebrar la renovación de la naturaleza, la vida familiar, los deseos de buena fortuna y de felicidad (se toca el mango de la sartén, se formula un deseo girando la crêpe y se sostiene una moneda en la mano mientras se hace saltar).

Las crêpes, populares en toda Francia (y también en otros países, como Alemania, Estados Unidos y Austria), con distintos sabores, más o menos gruesas, se llaman “tantimolles” en Champaña, “landimolles” en Picardía, “chialades” en Argonne, “crapiaux” en el Lemosín y en el Berry, “crespets” en Béarn, etc.

Se preparan todo el año en el oeste de Francia, en particular en Bretaña, donde las crêpes de trigo candeal y las tortitas de alforfón (cocidas en creperas de hierro colado, llamadas “tuile”) se sirven con mantequilla salada.

Empleos. En cocina clásica, las crêpes se sirven como entremés caliente, rellenas con aparejo bastante espeso a base de bechamel o de velouté, al que se añaden distintos elementos. También se ponen en purés y sopas, cortadas en tiras finas. No obstante, se aprecian sobre todo como postre, espolvoreadas con azúcar o rellenas. Se suelen servir tibias o bien flambeadas, soufflés o en pastel. (Comité gastronómico, 381)

Pancake

Pequeña crêpe norteamericana, algo gruesa, que se come untada con mucha mantequilla y cubierta con jarabe de arce, rellena de arándanos, plátano, suero de mantequilla, fresas o mermelada de manzana. A veces se prepara con harina de maíz. (Comité gastronómico, 804).

Figura: C Pancake



Fuente: King Arthur Flour, 06 de enero de 2012

<<http://www.kingarthurfleur.com/shop/items/gluten-free-pancake-mix>>.



Panqueques y crumpets

Como se elaboran con un batido más harinoso y viscosos que las crêpes, los popovers y la pasta choux, estas masas batidas pueden retener las burbujas de gas durante el tiempo que se tarda en cocerlos; por eso suben en contacto con la superficie caliente de la sartén y desarrollan una estructura esponjosa y blanda. Los panqueques pueden montarse con levadura (que les da sabor), con clara de huevo que se incorpora al batido, con levadura química o con una combinación de todos ellos. (McGEE, 583)

Gaufre

Elaboración de de pastelería, fina y ligera, alveolada, de forma variable según el molde que se utilice. La gaufre se elabora con harina, mantequilla, azúcar, huevos y agua o leche, y a menudo se aromatiza. Esta pasta, más o menos fluída, no se cuece al horno, sino que se vierte en la gaufretera, previamente calentada, cuyas placas se cierran antes de ponerla al fuego.

Los griegos la hacían cocer entre placas de metal calientes unos pasteles muy planos, los *obelios*. Este modo de cocción siguió en vigor en la Edad Media, cuando se fabricaron todo tipo de “obleas”, planas o envueltas en cornete. La oblea se convirtió en gaufre hacia el siglo XIII, cuando un artesano tuvo la idea de forjar placas de cocción reproduciendo el dibujo alveolado de los paneles de miel (que en francés de llaman “gaufres”).

Como los buñuelos y las crêpes, los gaufres han sido una de las preparaciones más corrientes de la alimentación campesina. Todavía hoy cada región francesa posee su propia receta de gaufres, que a veces son salados.

Se siguen vendiendo, como las crêpes, en la calle o en las ferias. Antaño estaban presentes en todas las fiestas, kermesses y reuniones familiares. La tradición sobrevivió en especial en el Flandes francés y en el departamento de Nord.

Generalmente los gaufres se comen calientes, espolvoreados con azúcar, acompañados de nata montada o confitura. También se pueden rellenar. (Comité gastronómico, 528)

Gofres y barquillos

Los gofres y barquillos tienen dos cosas en común: el parecido de sus nombre en inglés (*waffles* y *wafers*) y el método único con que se elaboran. Su mezcla de agua y harina se moldea formando una capa delgada al prensarla entre dos planchas de metal muy calientes dotadas con grabados en relieve que encajan y hacen que la película sea aún

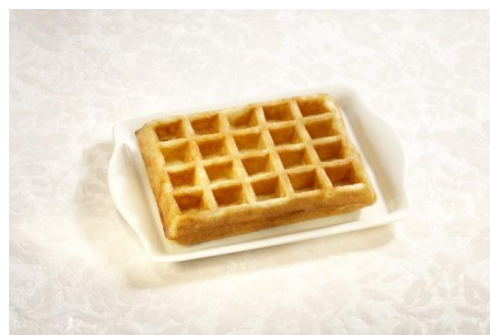


más delgada; les transmiten el calor muy rápido y les imprimen frecuentemente un dibujo atractivo y útil. El dibujo -el más habitual es con forma de canales cuadrados- aumenta la superficie crujiente y dorada en la que se retiene la mantequilla, el jarabe y demás ingredientes que se suelen poner encima. La versión francesa, los *gaufres*, data de tiempos medievales, cuando los vendedores callejeros los hacían según se los pedían y solían servirse calientes en las festividades religiosas.

Actualmente, la diferencia entre los barquillos y los gaufres es solo cuestión de su textura. Los barquillos son delgados, secos y crujientes, y si tienen mucha azúcar resultan densos, generalmente duros. El tipo más familiar es el cono para helados; también existen unas galletas francesas llamadas *gaufres*, similares a las tejas o tulipas, aunque más delgadas y crujientes. Los gaufres llegaron en el siglo XVIII a Estados Unidos desde Holanda; son más gruesos, ligeros y delicados gracias al uso de levaduras o polvo de hornear que esponjan la estructura al llenarlas de burbujas de gas. Se sirven recién hechos y muy calientes, rellenando el dibujo de la superficie con mantequilla o sirope.

Las modernas recetas para gaufres utilizan con frecuencia un batido para panqueque que se cuece sin grasa en un molde doble, en vez de a la plancha, y muchas veces resultan más correosos que crujientes. Para que queden crujientes, se requiere una alta proporción de grasa, de azúcar o de ambos; de lo contrario, en vez de freírse, el batido más bien se cuece al vapor, las proteínas de la harina y el almidón absorben demasiada agua, que los reblandece, y la superficie acaba siendo dura. (McGEE, 584)

Figura: D Waffle



Fuente: [Fripan Where food makes sense](http://eng.fripan.com/catalogue/pastry/thaw-and-serve-pastries/others/waffle.html), 5 de enero de 2012

<<http://eng.fripan.com/catalogue/pastry/thaw-and-serve-pastries/others/waffle.html>>.



CAPÍTULO 1

Estudio de mercado

1.1 Estructuración del negocio

Para la creación de este negocio se ha pensado en una estructura de negocio de propiedad exclusiva; la cual según Brian Cooper, autor del libro *Cómo iniciar y administrar un restaurante* define como la más sencilla de las estructuras, el negocio es propiedad de una sola persona y manejado por ella.

Ventajas de este tipo de estructura son:

- Pronto comienzo: requiere documentación mínima.
- Bajo costo: no hay necesidad de pasos legales y por tanto menor costo de abogado.
- Posesión de ganancias y activos: son exclusivos del propietario y el puede disponer de ellos.
- Pronto cierre o venta: puede cerrarse o venderse cuando el propietario lo crea conveniente.

Desventajas:

- Personalización de las deudas: son responsabilidad del propietario.
- Limitadas opciones financieras: las instituciones bancarias o financieras están menos dispuestas a conceder préstamos a propietarios únicos.

VISIÓN

Consolidarnos como una crepería rentable, accesible y confiable, teniendo como base la calidad y la diversidad necesaria para cumplir con las exigencias del mercado.



MISIÓN

Crear una propuesta gastronómica innovadora, que ofrezca a nuestros clientes calidad en productos, servicio y atención. Generar una cadena de calidad que integren a proveedores, empleados, propietarios y consumidores, alcanzando en todos ellos la satisfacción.

1.1.1 Valoración global del proyecto y coherencia

1.1.1.1 Puntos fuertes

- El mercado nos permite ofrecer un nuevo concepto de cocina internacional.
- Precios asequibles frente al servicio ofrecido.
- Un lugar cómodo y acogedor.

1.1.1.2 Aspectos más atractivos del mismo

- Estilo innovador y competitivo, orientado por profesionales de la rama de diseño.
- Convenios con productores locales que realicen cultivos orgánicos, a través de la Red Agroecológica del Austro, con quienes planificaremos entregas de los productos, aspecto que genera un valor agregado para el cliente.
- Personal satisfecho y comprometido con los objetivos de la empresa a quienes se les garantiza el cumplimiento de las obligaciones laborales según el Instituto Nacional de Seguridad Social.
- Calidad en el servicio, como aspecto clave para garantizar una experiencia satisfactoria por parte del cliente.

1.1.1.3 Argumentación de su coherencia interna

- Capacitación permanente al personal mediante técnicas y estrategias planteadas por la Programación Neurolingüística PNL, con el objetivo de cambiar conductas que molestan y mejorar la percepción de sí mismos y de los demás, mediante el autodomínio, permitiendo encontrar nuevas



opciones para la vida. Así también, se realizarán capacitaciones sobre el manejo de protocolos de servicio y atención al cliente e instrucción en los procesos de preparación (fichas estándar) de alimentos.

- Utilización de productos orgánicos cultivados en la región.

1.2 Estudio de factibilidad

1.2.1 El cliente

Criterios para la segmentación de clientes

- **Geográficos:**

El proyecto está dirigido a los habitantes de la ciudad de Cuenca cuya población total es de 507 687 habitantes, de los cuales 240 474 son hombres y 267 213 son mujeres, según datos del Censo de Población y Vivienda 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Censos – INEC, Ecuador.

- **Demográficos:**

Edad: Todas
 Sexo: Masculino y Femenino
 Ingresos: Clase media - alta

- **Comportamiento:**

El perfil de nuestro cliente potencial debe ser:

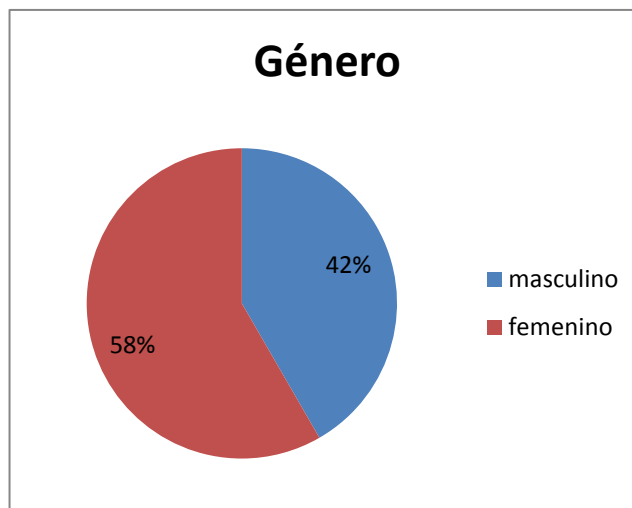
- Que disfrute en familia o con amigos de un ambiente informal y acogedor.
- Que esté dispuesto a probar nuevas tendencias de productos y servicio.
- Que de valor al servicio como factor importante para una experiencia satisfactoria.
- Que valore la calidad de los productos utilizados en la preparación de los platos.
- Que prefiera nuestro local para compartir con amigos o familia.



Datos de encuesta

Los siguientes cuadros resumen la información recopilada de las encuestas realizadas en la ciudad de Cuenca a un grupo de 70 personas. Estas fueron divididas por género considerando el porcentaje equivalente de acuerdo a la población de hombres y mujeres en la ciudad (Anexo 1, Formato de la encuesta).

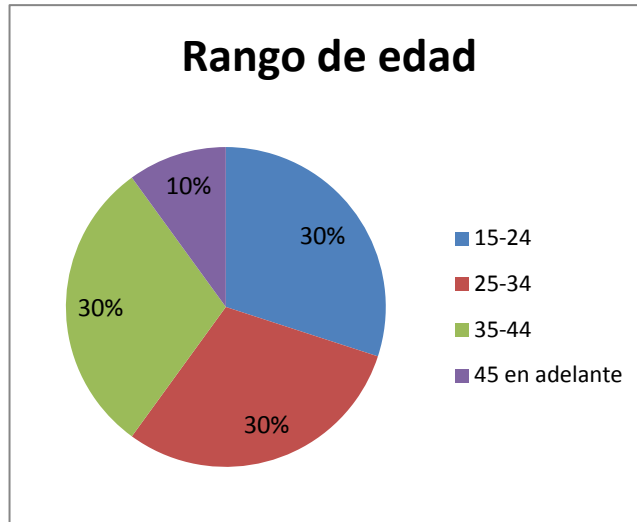
Gráfico: 1.1 Resultados de la Encuesta
 Porcentaje por género de los encuestados



Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

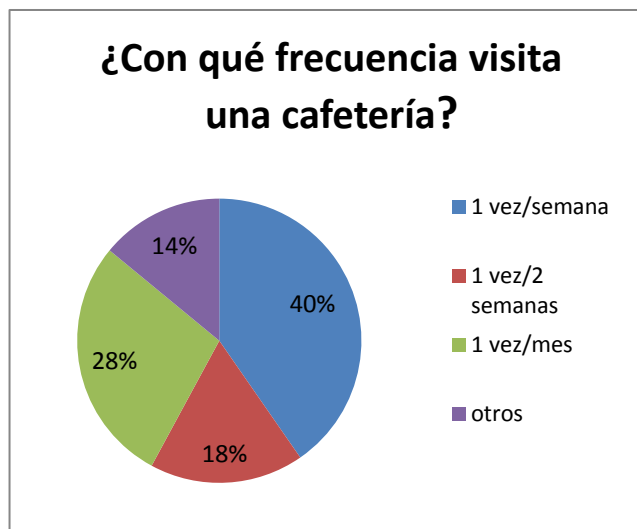
Gráfico: 1.2 Resultados de la Encuesta
¿En qué rango de edad se encuentra usted?



Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Gráfico: 1.3 Resultados de la Encuesta
¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

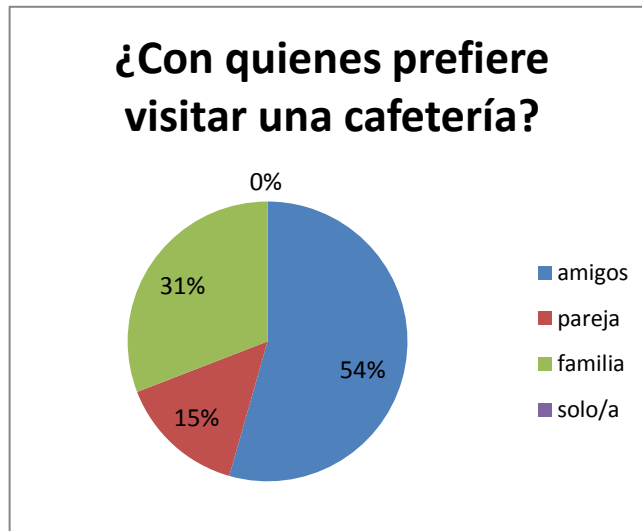


Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



Gráfico: 1.4 Resultados de la Encuesta
 ¿Con quienes prefiere visitar una cafetería?

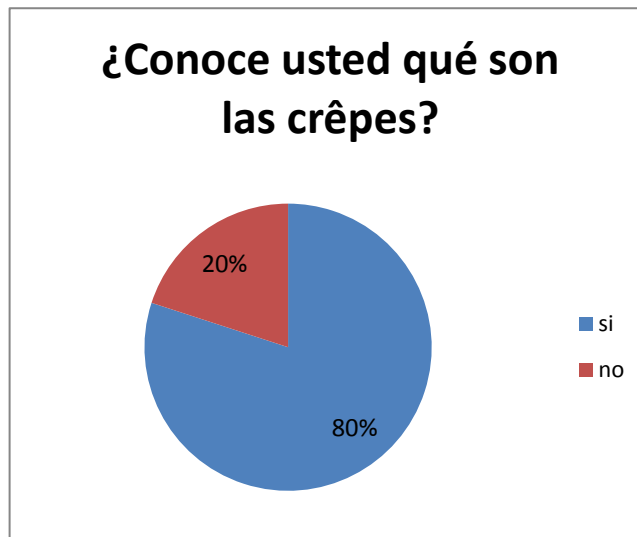


Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Gráfico: 1.5 Resultados de la Encuesta

¿Conoce usted qué son las crêpes? Si su respuesta es no pasar a la pregunta 9.

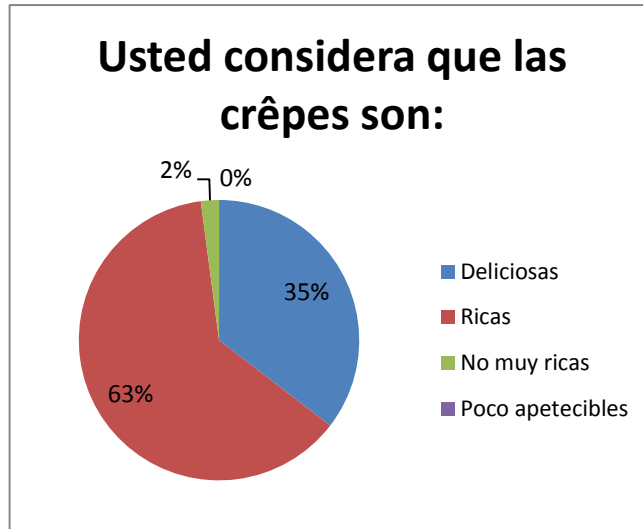


Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Gráfico: 1.6 Resultados de la Encuesta

Usted considera que las crêpes son:

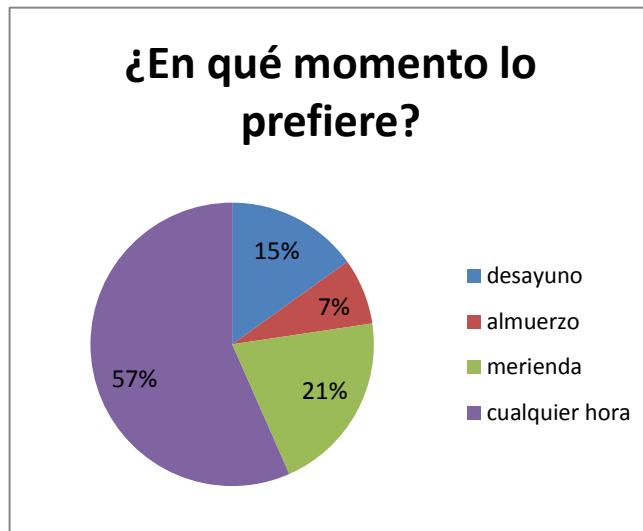


Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Gráfico: 1.7 Resultados de la Encuesta

¿En qué momento lo prefiere?

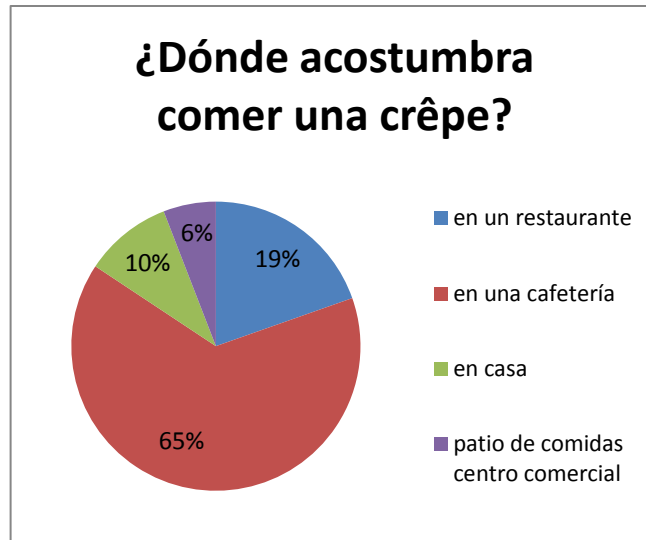


Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Gráfico: 1.8 Resultados de la Encuesta

¿Dónde acostumbra comer una crêpe?

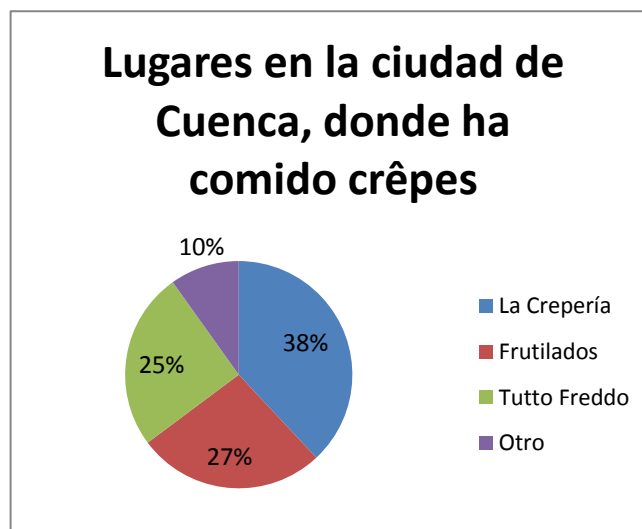


Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Gráfico: 1.9 Resultados de la Encuesta

¿En cuál de estos lugares en la ciudad de Cuenca, ha comido crêpes?

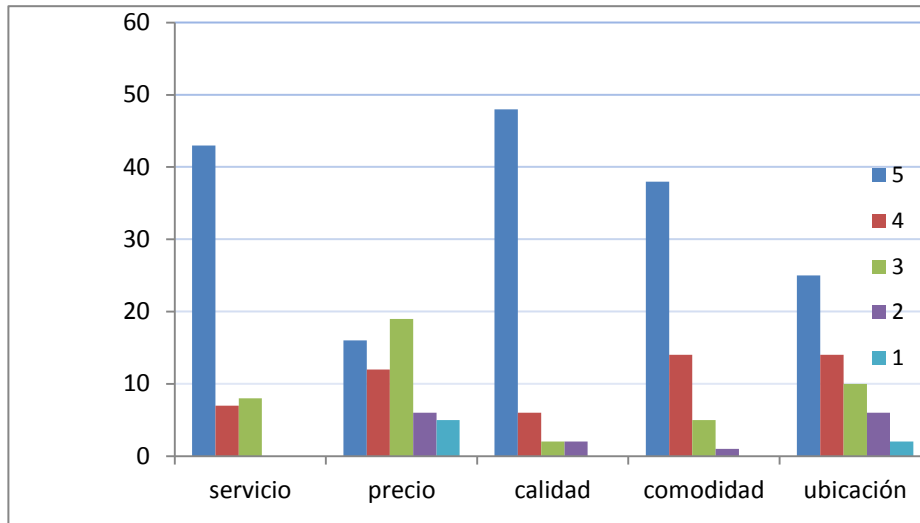


Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Gráfico: 1.10 Resultados de la Encuesta

De los siguientes aspectos califique del 1 al 5 según la importancia que tiene para usted.
Considerando 1 lo mínimo y 5 lo máximo.

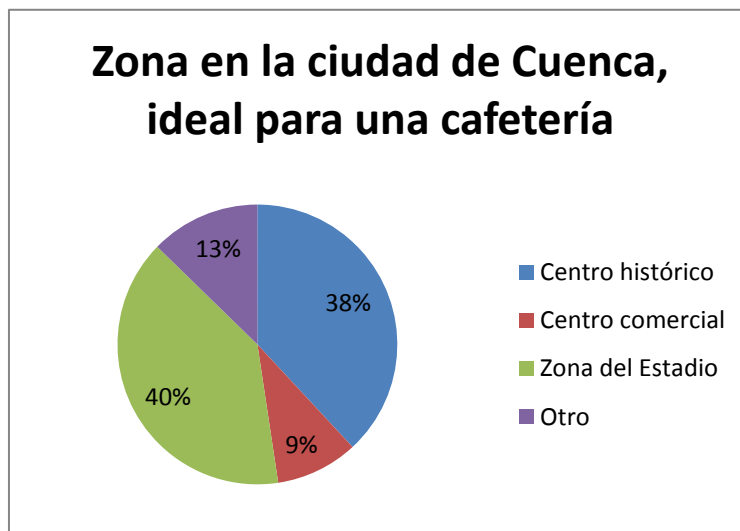


Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Gráfico: 1.11 Resultados de la Encuesta

¿Qué zona de la ciudad de Cuenca, le parece ideal para la ubicación de una cafetería?



Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



Después de haber realizado la encuesta y tabulado los datos, la información encontrada determina que la mayoría de los entrevistados:

- Frecuentan cafeterías una vez por semana, en compañía de amigos y familia.
- Prefieren las cafeterías cuando se trata de comer una crêpe a cualquier hora del día.
- Consideran que la zona más adecuada para la ubicación de una cafetería en la ciudad de Cuenca está en la zona del estadio o en el centro histórico.
- El resultado de la calificación de los siguientes aspectos: servicio, precio, calidad, comodidad y ubicación determina que el de mayor importancia para los encuestados es la calidad seguido de la de servicio.

1.2.2 La competencia

1.2.2.1 Análisis de la competencia

Al contar con cafeterías que realizan actividades similares desde el punto de vista gastronómico, estimamos que nuestra idea se dirige a un mercado no tan explotado, pues planteamos una experiencia satisfactoria en forma general. Consideramos contar con las suficientes fortalezas para lograr un buen posicionamiento y participación dentro del mercado. Nuestras prestaciones ofrecerán seguridad a los clientes, pues el servicio garantiza cumplir las normas que exige el mercado y los objetivos planteados.



1.2.2.2 Potenciales competidores

**Tabla: 1.1 Datos de la competencia
La Crepería**

<i>La Crepería</i>	
Concepto	Crepería.
Ubicación:	Remigio Crespo y A. Tamariz (Bajos de la pista de bicicross).
Capacidad:	40 pax
Decoración:	Rústica.
Materiales:	Piso de cerámica tipo ladrillo, mobiliario de madera, pintura de paredes tonos ocres.
	Individuales de papel. Sin decoración en mesa.
Iluminación:	Luz artificial amarilla y tenue, poca luz natural.
Ambiente:	Cálido y acogedor.
Parqueadero:	No dispone, posibilidad de estacionar en la avenida.
Horario de atención:	Lunes a viernes de 17h00 a 22h00.
Tipo de cliente:	Personas adultas, mayoría mujeres.
Formas de Pago	Aceptan tarjetas de crédito.
Administrador:	Propietario.
Personal en cocina:	2
Personal de sala	1
Diseño de la carta:	Carta con forro, sencilla, sobria, con ciertas descripciones, sin imágenes, incluye precios con IVA y servicio.
Platos más vendidos:	Crepes italiano, de pollo, lomo de res y de dulce la crepe de Nutella.
Precio promedio por pax	10.00 USD.
Local/Baños:	Local de forma cuadrada, una sola entrada, con señalizaciones. Posee un solo baño.



Menú La Crepería		
Item	Variedad	Rango de precio
Crepes de sal	17	6.91 - 7.80
Hogazas	11	8.70 - 8.91
Ensaladas	2	5.60 - 5.70
Crepes de dulce	12	4.70 - 4.80
Fondues	2	4.81
Waffles dulces	4	5.00 - 5.50
Tortas		
Bebidas calientes y frías		1.50 - 3.40
Bebidas alcohólicas (Vino hervido, cervezas, cócteles y vinos)		2.70 - 4.70

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



Tabla: 1.2 Datos de la competencia

Frutillados

<i>Frutillados</i>	
Concepto	Café - Heladería - Repostería Fina.
Ubicación:	Principal Remigio Crespo 4-53 y R. Muñoz. Sucursales 1 centro histórico, 2 centro comercial Miraflores, 3 Mall del Río.
Capacidad:	80 pax
Decoración:	Rústica.
Materiales:	Piso de ladrillo, vigas vistas, mobiliario de madera, pintura de paredes tonos terrosos. Decoración en las paredes con objetos campestres, flores secas, leña, plantas externas, lámparas en forma de teteras colgadas sobre cada una de las mesas. Mesas con mantel y vidrio sobre puesto, individuales de papel. Sin decoración y objetos sobre mesas.
Iluminación:	Oscuro con muy poca luz natural, luz artificial opaca de color rojizo.
Ambiente:	Tranquilo, frío, no muy confortable e informal.
Parqueadero:	No dispone, posibilidad de estacionar en la avenida.
Horario de atención:	Lunes a domingo de 11h00 a 20h00 en principal y sucursales hasta las 22h00. No cierran al medio día.
Tipo de cliente:	Familias, jóvenes y adultos.
Formas de Pago	Solo efectivo, no aceptan tarjetas de crédito.
Administrador:	Propietarios.
Personal en cocina:	1
Personal de sala	1 mesero, 3 personas en mostrador.
Diseño de la carta:	Tríptico colorido y con imágenes, descripción de platos, precios con IVA, no incluye servicio.
Platos más vendidos:	Crepes: Olé (sal) y kristyn (dulce).
Precio promedio por pax	8.00 USD.
Local/Baños:	Local de forma rectangular, barra prolongada a lo largo del local para exhibición y área de despacho. Una sola puerta de ingreso. Sin señalización. Baño hombres y baño mujeres.



Menú Frutilados		
Item	Variedad	Rango de precio
Crepes de sal	5	5.60 - 6.50
Crepes de dulce	5	4.30 - 4.50
Waffles	7	3.80 - 4.75
Sanduches	7	2.15 - 4.20
Empanadas	1	1.50
Tartas	1	1.25
Postres	5	1.50 - 1.95
Batidos y jugos	17	1.80 - 3.50
Helados y granizados	13	1.25 - 4.40
Milkshakes	6	3.00
Mokkaccino y frappuccino	3	1.95 - 2.85
Cafés	3	1.25 - 1.80
Cappuccino	4	1.95 - 2.80
Cafés con licor	5	2.40 - 2.95
Tortas para llevar	6	15.00 - 22.00
Repostería fina	20	18.95 por kilo

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



Tabla: 1.3 Datos de la competencia

Tutto Freddo

<i>Tutto Freddo</i>	
Concepto	Heladería.
Ubicación:	Principal Mariscal Lamar 24-205 y Av. De las Américas. Sucursales: 1 José Peralta, 2 Mall del Río, 3 San Blas. Materiales:
Capacidad:	54 pax.
Decoración:	Moderna.
Materiales:	Piso de cerámica, mobiliario de madera, metal y vidrio. Pintura de paredes tonos claros. Pintura de paredes con texturas, plantas naturales, ventales. En mesas arreglos sencillos de flores naturales, sin manteles y con individuales de papel. Posee LCD. Se escuchan los sonidos de las máquinas y de la televisión.
Iluminación:	Muy claro con luz natural.
Ambiente:	Infomal, dinámico, jovial, cómodo.
Parqueadero:	7 espacios que ocupan los dos frentes del local.
Horario de atención:	Lunes a sábado de 8h00 a 22h00. Domingo de 8h00 a 21h30.
Tipo de cliente:	Extranjeros, ejecutivos, familias, jóvenes y adultos.
Formas de Pago	Aceptan tarjetas de crédito.
Administrador:	Contratado.
Personal en cocina:	2
Personal de sala	administrador, 1 mesero, 2 personas en mostrador.
Diseño de la carta:	Tríptico sobre fondo negro, con imágenes, descripción de platos, precios con IVA y no incluye servicio.
Platos más vendidos:	Crepe gloria (pollo).
Precio promedio por pax:	7.00 USD
Local/Baños:	Local esquinero de forma rectangular, barra prolongada a lo largo del local con exhibición de la oferta de helados y postres, área de despacho y cobro. Dos puertas de ingreso. Con señalización. Baño de hombres y baño de mujeres.



Menú Tutto Freddo		
Item	Variedad	Rango de precio
Mantecados o helados artesanales		1.00 - 4.00
Helados en copas	8	2.25 - 3.75
Desayunos		2.50 - 4.20
Milkshakes		2.30
Sanduches		2.25 - 3.99
Lasagnas y canelones	3	3.50
Pizzas	4	3.90 - 5.20
Crepes de sal	2	3.99
Crepes de dulce	3	3.50 - 3.90
Postres (*)		
Galletas (*)		
Bebidas calientes	11	1.10 - 2.70
Bebidas frías	7	
Tortas para llevar	6	15.00 - 22.00
Repostería fina	20	18.95 por kilo

* Variedades exhibidas en mostrador.

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Después de realizar el análisis de los tres negocios que enfocamos como competencia potencial podemos decir que solo uno de ellos, La Crepería se constituye como competencia directa, es decir que su oferta se especializa en las crêpes, mientras que Frutilados y Tutto Freddo los ofrecen como parte de su amplia gama de productos. Estos dos últimos negocios están en constante crecimiento y eso lo demuestra la apertura de nuevas sucursales, así también su clientela está conformada por clientes de paso o de productos para llevar. La siguiente información es el resultado de un análisis más profundo sobre diferentes aspectos de la Crepería que al momento le dan fuerza dentro del mercado y otros que los consideramos debilidades y son:



Ventajas:

- Posicionado en el mercado como la única crepería.
- Experiencia en el mercado.
- Clientela establecida.
- Empresa familiar.

Desventajas:

- No tiene parqueadero.
- Ubicación en zona muy congestionada por tráfico.
- Personal de servicio reducido.
- Posicionado como lugar para gente adulta.
- Horario de atención poco accesible.

1.2.2 El mercado y las tendencias

En el artículo ¿Una caña o un café? Bar-cafetería de la Revista Emprendedores, Rodrigo Blasco, Jefe de creación de empresas de La Viña expresa que:

“los nuevos proyectos sin diferenciación, originalidad y creatividad tienen dificultades para consolidarse, especialmente en época de desaceleración”. Para acertar hay que estar atento a los cambios sociales y a las tendencias. [...] **También hay que innovar en los aspectos de imagen y de ambiente del local, poco cuidados hasta ahora, prevaleciendo un concepto más tradicional.** [...]

La comodidad está de moda y se han multiplicado los locales de ambiente relajado, modelo Starbucks, donde descansar, leer la prensa o charlar. Lo que nunca pasa de moda es la calidad, lo que explica que los locales de toda la vida sigan llenos. ¿Por qué? En estos casos, diferenciarse, es siempre un acierto. También la ubicación es importante, la proximidad al mercado potencial y la visibilidad. Y, cómo no, el servicio.

Siendo Cuenca, una ciudad con enfoques de progresión, nos da la oportunidad para invertir en el arte culinario, presentando una original y transformada propuesta que de seguro será aceptada en el mercado al cual estamos introduciendo.



La zona elegida para la ubicación de la crepería presenta un crecimiento comercial y cultural, lo cual consideramos es un factor positivo además de su fácil acceso. El mercado objetivo está enfocado a clientes que gusten del buen comer y prefieran un servicio particular.

El mercado actual presenta gran demanda y poca oferta en lo referente a crêpes, waffles y pancakes. En la ciudad de Cuenca encontramos varios establecimientos que incluyen dentro de sus menús ciertas preparaciones de los productos mencionados y únicamente un local cuya especialidad son las crêpes.

Al incorporarnos en este mercado pretendemos contribuir a generar un servicio innovador y creativo, que cumpla con las expectativas del segmento escogido.

CAPÍTULO 2

Ingeniería del proyecto

2.1 Aspectos generales

2.1.1 Nombre y logotipo

Pikelet Crepes, waffles & pancakes

Figura: 2. 1 Logotipo



Fuente: qlick studio diseño

Autores: Diseñadora Vanessa Espinoza

2.1.2 Ubicación

Dirección: Plaza del Otorongo, Av. Tres de noviembre y Av. Loja.

- El lugar está ubicado en una zona con características culturales, comerciales y cercanas a áreas residenciales, por lo tanto se adapta al perfil de nuestro cliente.
- La visibilidad del local resulta óptima, puede ser visto desde la Avenida 12 de Abril y Avenida Tres de Noviembre. Está localizado en la parte central de la Plaza del Otorongo. Así también en esta zona se encuentran diferentes tipos de establecimientos relacionados a la gastronomía y entretenimiento.
- A pesar de no tener parqueadero, es permitido estacionarse en los dos lados de la avenida, y es de fácil acceso.

Figura: 2.2 Mapa zona del Vado



2.1.3 Diseño

Fotos del local: Imágenes previas a la remodelación.

Figura: 2.3 Fotografía del interior del local



Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Figura: 2.4 Fotografía del interior del local



Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Figura: 2.5 Fotografía de la fachada del local



Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

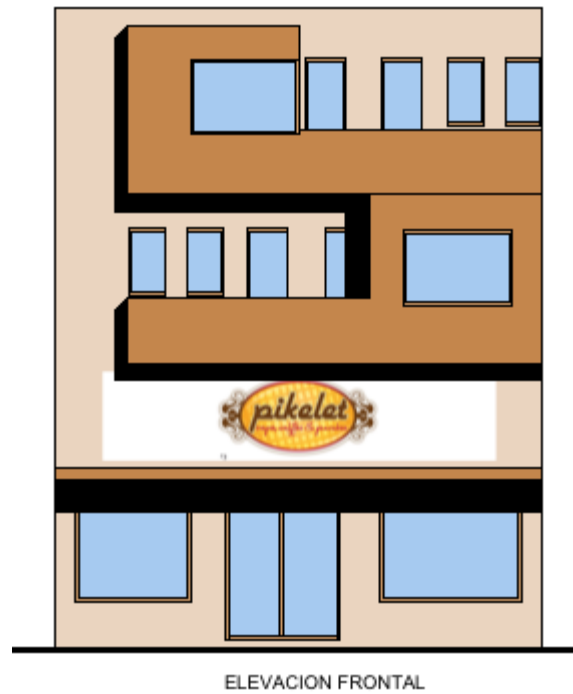
Figura: 2.6 Planos del interior del local



Fuente: Proyectanet

Autores: Arquitecto Leonardo Contreras

Figura: 2.7 Fachada



Fuente: Proyectanet

Autores: Arquitecto Leonardo Contreras

2.1.4 Decoración

Figura: 2.8 Imágenes de decoración del interior



Fuente: FS. Francisco Segarra. 06 de enero de 2012
<http://www.franciscosegarra.com/wp-content/uploads/2011/08/taburetes_fs_franchicia_charlotte.jpg>.

2.1.5 Capacidad

El espacio del local tiene capacidad para 40 personas distribuidas de la siguiente forma: 22 asientos en la planta baja y 18 asientos en el mesanine.



2.1.6 Equipo e infraestructura (Anexo 2. Cotizaciones)

Tabla: 2.1 Maquinaria y equipos

MAQUINARIA Y EQUIPOS			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICA	COSTO
1	Balanza electrónica	Marca Torrey, modelo LEQ 5/10. División mínima 1gramo, pesa en libras, kilos y onzas.	102,35
1	Batidora clásica		120,00
1	Campana extractora	Acero inoxidable, filtros de grasa de acero inoxidable. 5 metros de ducto. Medidas: 80 x 60 x 40 cm	650,00
1	Cilindro de gas	15 kilos	76,49
1	Cocina Industrial	Tres quemadores, acero inoxidable 1mm de espesor, cañerías de gas en cobre, 3 quemadores en hierro de 13 cm largo, llaves de bronce con cabezas de aluminio acabado tipo diamante. Largo 165 cm, ancho 65 cm y alto 90 cm.	450,00
1	Crepera	Marca Roller Grill. Francés modelo 400FG, potencia 3,6 kw, medidas: 40 x 16 cm.	845,69
1	Extractor de jugo		199,00
1	Horno microondas	Marca Vollrath modelo 40819 en acero inoxidable, corriente 120 v.	435,00
1	Licuadaora	Marca Waring Americana, modelo BB150, 2 velocidades, vaso plástico, capacidad 48 onzas.	198,84
1	Máquina de Café	Bezzera. Modelo BZ02S, una salida de agua y una de vapor, reservorio de 4 litros, caldera de 1,5 litros. Voltaje 110 v con conexión de agua.	1.352,69
1	Mesa de trabajo para cocina con tanque	Dimensión 1,52x76x86 cm	590,00
1	Congelador	Ecasa con puerta de vidrio	865,00



1	Refrigerador	Ecasa con puerta de vidrio	889,00
1	Horno	Andino	250,00
1	Wafflera	Marca Waring Americana, modelo WW150, trabajo pesado, led indicadores de potencia para cocción.	1.012,36
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPOS			\$ 9.549,48

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Tabla: 2.2 Utensilios de cocina

UTENSILIOS DE COCINA			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICA	COSTO
6	1/4 de bandeja	Vollrath 10,2 cm de profundidad.	105,24
6	1/6 de bandeja	Vollrath 10,2 cm de profundidad.	62,28
1	Abrelatas	Marca Focus americano, de acero inoxidable.	10,23
2	Batidor de varilla	Marca Vollrath, 30 cm de largo.	21,40
4	Bowls	Marca Vollrath, capacidad 1.5 litros.	10,44
2	Cacerola	Marca Vollrath, capacidad 2¾ litros.	46,30
1	Cacerola	Marca Vollrath, capacidad 4½ litros.	29,75
1	Caja de condimentos	6 espacios	46,50
2	Cajas plásticas	para cubertería	11,60
2	Coladores	Acero inoxidable, 16 diámetro	12,86
1	Contenedor	Para almacenar y secar cubiertos	32,98
1	Bolillo	Madera	6,40
3	Bowl	3/4 Qt, mixer bowl	6,03
1	Chaira	Tramontina, grande mango plástico blanco	14,13
1	Cuchillo cebollero	Marca Tramontina Profisional Master mango plástico blanco	9,06
1	Cuchillo cebollero	Marca Tromontina Century mango fibra de vidrio	22,24
1	Molino para	Material de madera, tamaño grande	22,60



	pimienta		
1	Set de cuchillos	Tramontina Century Line mango fibra de vidrio	46,95
2	Cuchara perforada	Vollrath de 38 cm de largo.	8,20
2	Cuchara sólida	Vollrath de 38 cm de largo.	8,00
1	Cucharón	Marca Vollrath, capacidad 3 onzas.	4,04
1	Cucharón	Marca Vollrath, capacidad 8 onzas.	5,25
2	Espátula de alta temperatura	Vollrath de 34 cm de largo	27,20
2	Espátula de nilón	Negro, marca Cusinart	23,98
1	Exprimidor de limón	Su cocina	3,74
1	Medidor de aluminio	Vollrath capacidad 2 litros.	38,96
3	Pinzas de trabajo pesado	Vollrath de 24 cm de largo.	7,14
1	Rallador de 4 lados	Tramontina, en acero inoxidable	7,50
2	Sartén al carbón	Vollrath diámetro 25 cm.	75,50
2	Sartén natural	Vollrath diámetro 25 cm.	49,16
1	Servidor de helado	Home Essencials, # 24	5,64
3	Tablas de picar	Marca Vollrath, 38 x51 cm. Color amarillo / verde / blanca.	122,40
6	Tapa plástica	Para un 1/6 de bandeja	15,45
6	Tapa plástica	Para un 1/4 de bandeja	16,23
3	Tarros	Plásticos capacidad 5,2 litros	27,69
TOTAL UTENSILIOS DE COCINA			\$ 963,07

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



Tabla: 2.3 Menaje de sala

MENAJE DE SALA			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICA	COSTO
30	Bowl	Arcoroc, modelo lúdico	87,00
2	Charoles redondos de corcho	Marca Vollrath, americano, de 40 cm de diámetro	55,60
5	Copa helado	Arcoroc capacidad 8oz.	19,40
15	Copa Irish coffee	Arcoroc capacidad 6oz.	69,30
30	Copa para batidos	Arcoroc capacidad 12oz.	179,10
15	Copa de vino Princesa	Arcoroc capacidad de 6 ¼ oz.	51,99
2	Cuchara de bar		8,40
20	Cuchara de té helado	Oneida modelo Barcelona	22,00
40	Cucharita de café	Oneida modelo Barcelona	36,80
20	Cucharita de café expresso	Oneida modelo Barcelona	12,00
40	Cuchillo de cena	Oneida modelo Barcelona	72,00
40	Cuchillo de entrada	Oneida modelo Barcelona	64,00
1	Dispensador de agua	Pure Water, Servifácil con 2 bidones	25,00
4	Dispensador de miel	Tunder, capacidad 100 ml.	26,80
3	Dispensador para salsas	Plástica	15,12
2	Jarras de agua	Arcoroc, de Vidrio, 1 litro	11,48
2	Jarras para agua caliente	Vollarth, 2 litros, acero inoxidable	66,70
1	Organizador de barra		7,00
40	Plato base	Arcoroc 27 cm de diámetro.	142,80
40	Plato para taza de café	Arcoroc capacidad 14 cm de diámetro.	82,40
40	Plato tendido	Arcoroc 25 cm de diámetro.	114,40



2	Porta sobres de azúcar		2,60
1	Recipiente para cappuccino	Jarra cafetera (cappuccino) Marca Turkish	5,16
16	Salero / pimentero	Arcoroc	36,88
20	Taza cappuccino	Arcoroc, vidrio	54,60
20	Taza de café	Arcoroc capacidad 22 cl	49,40
40	Tenedor de cena	Oneida modelo Barcelona	54,00
40	Tenedor de entrada	Oneida modelo Barcelona	40,00
50	Vaso	Cristar capacidad 16oz.	57,00
20	Vaso cervecero	Arcoroc capacidad 13oz.	48,00
TOTAL MENAJE DE SALA			\$ 1.516,93

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Tabla: 2.4 Equipos de sala

EQUIPOS DE SALA			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICA	COSTO
1	Computadora	Intel Core I3 con Impresora Canon MP280	756,00
1	Sumadora		48,00
1	Teléfono	LG inalámbrico	60,00
1	Sistema de audio		1.200,00
TOTAL EQUIPOS DE SALA			\$ 2.064,00

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



Tabla: 2.5 Muebles y decoración de sala

MUEBLES Y DECORACIÓN DE SALA			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICA	COSTO
1	Barra	Madera enchapada	1.000,00
10	Juego de mesa cuadrada con 4 sillas	90x90 cm PDF con patas metálicas	1.990,00
1	Estantes	Con tres divisiones 1.20 x 40 cm	300,00
8	Floreros	Vidrio	25,00
3	Lámparas techo	Barra	150,00
8	Lámparas techo	Transparente E7 60w	195,84
2	Plantas	Con maceteros	60,00
4	Cuadros	60x60cm	191,96
2	Espejos para baño	Medidas 70x50cm, bordes arenados	29,58
TOTAL MUEBLES Y DECORACIÓN DE SALA			\$ 3.912,80

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Tabla: 2.6 Utensilios de limpieza

UTENSILIOS DE LIMPIEZA			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICA	COSTO
2	Basureros cocina	Tacho Tapa plana	30,00
2	Basureros baños	Metal con tapa capacidad 5 litros	31,98
3	Dispensador de jabón	Jabonera mini azul blanca	43,50
1	Dispensador papel cocina	Limpión en rollo Jumbo	16,14
3	Dispensador de desinfectante	Jabonera mini azul blanca	43,50

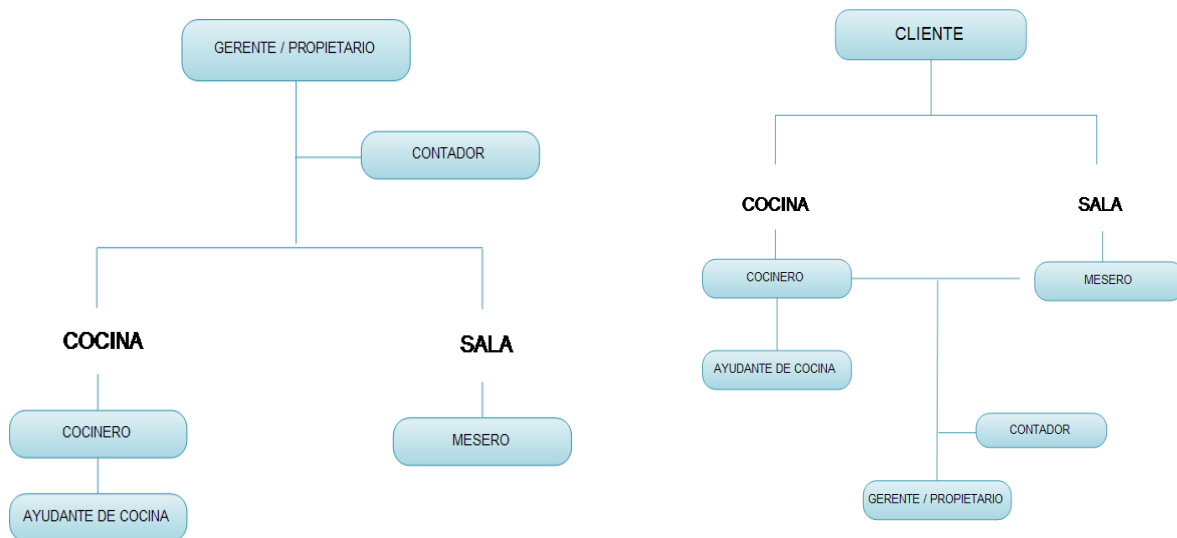
2	Dispensador de papel higiénico	Jumbo Roll Series I Blanco	40,22
1	Dispensador de papel toalla para manos	Jumbo Roll Series I Blanco	20,11
1	Rodapiés	47x75 cm	16,99
TOTAL UTENSILIOS DE LIMPIEZA			\$ 242,44

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

2.1.7 Estructura organizacional

Figura: 2.9 Organigrama



Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



Funciones del personal

Personal administrativo y de sala

Gerente / propietario

- Seleccionar el personal para la empresa.
- Supervisar el trabajo de los empleados.
- Responsable de toda la parte administrativa y financiera de la empresa.
- Realiza contactos con proveedores.
- Encargado de manejar la publicidad y promoción.
- Responsable de toda la parte legal del negocio.
- Se encarga de cobro y pago de facturas.
- Responsable de la caja chica.
- Responsable del inventario de sala.

Contador externo

- Se encarga de la parte contable de la empresa.
- Realiza los roles de pagos y elabora los estados financieros.
- Se ocupa de la parte legal y obligaciones con el SRI.

Mesero

- Arregla el salón.
- Montaje de las mesas.
- Atiende oportunamente a los clientes.
- Trato afectuoso, cordial, amistoso con los clientes.
- Entrega la carta a los clientes, receptar y servir la orden.
- Encargado de llevar a los clientes a sus mesas.
- Vigila orden y limpieza de la sala, además de su decoración.



Personal de cocina

Todos trabajan de martes a sábado cubriendo con su jornada de ocho horas diarias y con diferentes horarios de entrada y salida.

Cocinero

- Controla el personal de cocina.
- Designa responsabilidades.
- Vigila el orden y la limpieza.
- Asegura el servicio y verifica los platos.
- Responsable del rendimiento de la cocina.

Ayudante de cocina

- Realiza mise en place de todas las comandas.
- Se ocupa del porcionamiento, envasado y almacenaje de las materias primas.
- Ayuda al cocinero en las actividades necesarias.
- Encargado de la preparación de la alimentación del personal.
- Encargado de la limpieza de todo el menaje y utensilios del área de cocina y sala.
- Limpieza y desinfección general de las instalaciones, equipos, utensilios y pisos.
- Ordena los estantes de menaje y utensilios.
- Selección de la basura orgánica e inorgánica, y reciclaje.

2.1.8 Horarios de atención

Martes a Sábado 12H30 a 22H30

2.1.9 Horario del personal

11H30 – 22H30

Tabla: 2.7 Cuadro de horario de personal

	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Gerente / Propietario	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30
Contador	11h30 – 13h30				
Mesero	12h30 – 21h00	12h30 – 21h00	12h30 – 21h00	12h30 – 21h00	12h30 – 21h00
Cocinero	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30	12h30 a 15h00 17h00 a 22h30
Ayudante de cocina	11h30 – 20h00	11h30 – 20h00	11h30 – 20h00	11h30 – 20h00	11h30 – 20h00

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

2.1.10 Descripción del menú

Crêpes de sal

Ibérico: jamón serrano, Parmesano y rúcula 6.50

Italianne: jamón, Mozzarella, tomate y orégano 5.50

Trois fromages: Brie, Mozzarella y Gruyere, cebollas caramelizadas y ensalada verde. 6.50

Ratatouille: clásico francés (tomate fresco, calabacín, berenjenas, pimientos y cebollas salteados en aceite de oliva y hierbas) 6.50

Épinards: espinacas con Ricotta en salsa blanca 5.80



Florentine: pollo con espinacas en salsa bechamel. 6.50
Roquefort: con espárragos y salsa Roquefort. 7.50
Á l'orientale: pollo con piña en salsa cremosa aromatizada con curry. 6.70
Asturias: pollo a la Sidra con salsa de champiñones 6.80
Légere: pollo, con berro y Ricotta. 6.30
Salade: pollo con queso azul, manzanas y nueces tostadas 7.50

Bolognesa: salsa de tomate y Parmesano 7.50
Stroganoff: tiras de carne, chalotas y champiñones salteados en mantequilla y servidos con una salsa de crema agria 8.50
A la pimienta: lomo en salsa de vino tinto a la sartén 8.20
De la maison: lomo con mantequilla de queso Azul 8.50
Lomo a los tres pimientos 7.50

Specialité: rollo de salmón ahumado, queso crema con cebollín y vegetales frescos 8.50
Boston: almejas a la marinera en salsa blanca 6.50
Pacific: camarones al Ajillo 6.80
Thermidor: cangrejo en salsa gratinado 7.50
Miramar: mariscos en salsa bechamel con mantequilla de gambas 6.50

Crêpes de dulce

Crêpe a la miel y limón 3.60
Crêpe de dulce de leche 3.80
Crêpe de Nutella 4.50
Crêpe au chocolat 4.30
Crêpe Suzette 4.80
Crêpe Amore frambuesa, frutilla y mora silvestre 4.70
Crêpe Baileys: helado de café y crema inglesa al Baileys 4.50
Crêpe Amelie: fresas frescas al kirsch 4.40
Crêpe chocotine: chocolate amargo con kiwi, fresa y banano 4.20



Crêpe au pommes: manzana en salsa de caramelo 3.80

Banana flambeé 3.90

Café: helado de crocante, nueces, salsa de café y crema chantilly 4.20

Patrimonio: tomate de árbol o babaco en almíbar con helado de crocante de tocte 4.50

Mont blanc: chocolate blanco con fresas y praliné de almendras 4.80

Waffles o pancakes

Sencillo con crema. 3.20

Sencillo con miel. 3.20

Salsa de jarabe de arce, café y Drambuie 3.50

Orange: mantequilla de naranja 3.20

Coulis de mora 3.50

Salsa de chocolate blanco con menta 3.50

Banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de vainilla y crema chantilly. 4.50

Nutella y banano fresco, helado de vainilla 4.50

Fresas naturales con crema chantilly y helado de vainilla 4.50

Manzanas con caramelo. 4.20

Bebidas Frías

Jugos: 2.00

- Naranja, frutilla y banano
- Mora con guanábana
- Banano con maracuyá

Batidos de leche con fruta (mora, naranjilla, frutilla, banano) 2.25

Café frappé 2.50

Frappé de moca a la menta. 2.50

Milkshake (oreo, vainilla, chocolate, fresa) 2.75

Té helado 1.50



Gaseosas 1.30

Agua (con gas o sin gas) 1.10

Bebidas Calientes

Café Espresso 1.50

Café Americano 1.50

Café especiado 1.60

Café Vienés 1.75

Chocolate Pikelet 1.70

Mokaccino 1.75

Cappuccino 1.75

Té negro 1.30

Té verde 1.30

Infusiones de frutas 1.50

Aromáticas 1.20

Café con licor

Café con Amaretto 2.70

Irish coffee 3.20

Carajillo 3.50

Otras bebidas:

Cerveza nacional 2.00

Cerveza importada 3.50

Vino hervido 2.5

Vino de la casa 18.00

2.1.11 Diseño de la carta

Figura: 2.10 Imagen de la carta parte posterior



Fuente: qlick studio diseño

Autores: Diseñadora Vanessa Espinoza

Figura: 2.11 Imagen de la carta parte interior

Crêpes de sal

Ibérico: jamón serrano, Parmesano y rúcula	\$ 6,50
Italianne: jamón, Mozzarella, tomate y orégano	\$ 5,50
Trois fromages: Brie, Mozzarella y Gruyere, cebollas caramelizadas y ensalada verde	\$ 6,50
Ratatouille: clásico francés (tomate fresco, calabacín, berenjenas, pimientos y cebollas salteados en aceite de oliva y hierbas)	\$ 6,50
Épinards: espinacas con Ricotta en salsa blanca	\$ 5,80
Florentine: pollo con espinacas en salsa bechamel	\$ 6,50
Roquefort: con espárragos y salsa Roquefort	\$ 7,50
Á l'orientale: pollo con piña en salsa cremosa aromatizada con curry	\$ 6,70
Asturias: pollo a la Sidra con salsa de champiñones	\$ 6,80
Légere: pollo, con berro y Ricotta	\$ 6,30
Salade: pollo con queso azul, manzanas y nueces tostadas	\$ 7,50
Bolognesa: salsa de tomate y Parmesano	\$ 7,50
Stroganoff: tiras de carne, chalotas y champiñones salteados en mantequilla y servidos con una salsa de crema agria	\$ 8,50
A la pimienta: lomo en salsa de vino tinto a la sartén	\$ 8,20
De la maison: lomo con mantequilla de queso Azul	\$ 8,50
Lomo a los tres pimientos	\$ 7,50
Specialité: rollo de salmón ahumado, queso crema con cebollín y vegetales frescos	\$ 8,50
Boston: almejas a la marinera en salsa blanca	\$ 6,50
Pacific: camarones al Ajillo	\$ 6,80
Thermidor: cangrejo en salsa gratinado	\$ 7,50
Miramar: mariscos en salsa bechamel con mantequilla de gambas	\$ 6,50

Crêpes de dulce

Crêpe a la miel y limón	\$ 3,60
Crêpe de dulce de leche	\$ 3,80
Crêpe de Nutella	\$ 4,50
Crêpe au chocolat	\$ 4,30
Crêpe Suzette	\$ 4,80
Crêpe Amore frambuesa, frutilla y mora silvestre	\$ 4,70
Crêpe Baileys: helado de café y crema inglesa al Baileys	\$ 4,50
Crêpe Amelie: fresas frescas al kirsch	\$ 4,40
Crêpe chocotine: chocolate amargo con kiwi, fresa y banano	\$ 4,20
Crêpe au pommes: manzana en salsa de caramelo	\$ 3,80
Banana flambeé	\$ 3,90
Café: helado de crocante, nueces, salsa de café y crema chantilly	\$ 4,20
Patrimonio: tomate de árbol o babaco en almibar con helado de crocante de tocte	\$ 4,50
Mont blanc: chocolate blanco con fresas y praliné de almendras	\$ 4,80

Waffles o pancakes

Sencillo con crema	\$ 3,20
Sencillo con miel	\$ 3,20
Salsa de jarabe de arce, café y Drambuie	\$ 3,50
Orange: mantequilla de naranja	\$ 3,20
Coulis de mora	\$ 3,50
Salsa de chocolate blanco con menta	\$ 3,50
Banano fresco con salsa de arequipe y chocolate, helado de vainilla y crema chantilly	\$ 4,50
Nutella y banano fresco, helado de vainilla	\$ 4,50
Fresas naturales con crema chantilly y helado de vainilla	\$ 4,50
Manzanas con caramelo	\$ 4,20




Fuente: glick studio diseño

Autores: Diseñadora Vanessa Espinoza



2.1.12 El servicio

- La política es ofrecer calidad en los productos y en el servicio, para lograr la satisfacción de nuestros clientes.
- Se realizará una capacitación inicial y permanente al personal de sala con la finalidad de involucrarles en la misión de la crepería.
- Dentro de la política del restaurante se considera como punto importante la utilización de productos locales, se fijarán estándares de calidad para adquisición de la materia prima con la finalidad de garantizar la calidad del producto terminado.
- Características del servicio:
 - Platos servidos a la mesa.
 - Bebidas preparadas en barra.
 - Servicio para llevar.

2.2 Marketing

2.2.1 Publicidad

- Tarjetas de presentación.



- Anuncio en radio local: FM 88 (Programación general. 5 cuñas diarias de lunes a viernes un mes cada trimestre. Duración de la cuña 40 segundos. (Anexo 3. Cotización Radial)
- Publicación en el segmento Social del Diario El Mercurio de imágenes de pre inauguración.
- Publicidad en Suplemento Dominical del Diario El Mercurio.
- Flayers y redes sociales.

2.2.2 Promoción



- Postre gratis para el cumpleaños.
- Martes: Por la compra de 2 crêpes de sal gratis crêpe de dulce.
- Miércoles: Por el consumo de 15,00 USD gratis 1 chocolate de la casa.
- Jueves: Cuarto crêpe no paga.
- Viernes: 5% de descuento en pago en efectivo.

2.2.3 Análisis FODA

Tabla: 2. 8 Cuadro de Análisis FODA de Pikelet

	Fortalezas-F	Debilidades-D
	F1 Servicio innovador. F2 Personal capacitado. F3 Materia prima de calidad. F4 Convenios con productores agroecológicos F5 Variedad en la oferta F6 Instalaciones cómodas.	D1 Préstamo bancario. D2 Local arrendado. D3 Poca promoción.
Oportunidades-O O1 Apertura de nuevos locales O2 Convenios con clientes O3 Implementación de nuevos servicios O4 Estandarización de procesos de producción. O5 Aumento de la demanda.	Estrategias FO FO1 Explotar el servicio innovador para crear demanda que genere la apertura de nuevos locales (F1,O1) FO2 La variedad de la oferta permitirá realizar convenios con clientes para prestación de nuevos servicios (F5, O2, O3) FO3 Beneficiarnos de los convenios con productores para la creación de nuevos servicios (F4,O3)	Estrategias DO DO1 Implementar estrategias para promocionar el concepto y servicio para conseguir mayor demanda y la apertura de nuevos locales (D3, O1, O5).
Amenazas-A A1 Aumento en el costo de las materias primas. A2 Crecimiento de la competencia. A3 Incremento del interés bancario. A4 Delincuencia.	Estrategias FA FA1 Fidelización de los clientes (F1,F2,F3,A2) FA2 Convenios con proveedores para control de precios (F4,A1)	Estrategias DA DA1 Crédito en la Corporación Financiera Nacional.

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



2.2.4 Estrategia de precios

Los precios del menú se han fijado en base a dos métodos: El primero planteado por medio de un análisis de los precios de la competencia por platos similares y el segundo método se obtiene de ajustar la proporción deseada entre el costo y la utilidad. Esto se consigue utilizando un multiplicador que da un punto de partida aproximado, lo cual permite variarlo según el plato y la competencia.



CAPÍTULO 3

Propuesta gastronómica

3.1 Recetas Estándar


Tabla 3.1 Receta masa de crêpe



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

RECETA: Masa para crêpe		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
- Harina, sal y el azúcar mezclados y cernidos. -Mantequilla clarificada.	Tortillas delgadas de 20 centímetros de diámetro.	Clarificar: consiste en fundir mantequilla al baño María, sin remover a fin de eliminar el suero, que forma un depósito blanquecino.



FICHA TÉCNICA DE: Masa para crêpe				FECHA: 14 de diciembre de 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,100	Harina	Kilos	0,100	100%	1,09	0,109
0,005	Sal	Kilos	0,003	100%	0,45	0,001
3	Huevo	Unidad	3	90%	0,09	0,270
1	Huevo (yema)	Unidad	1	30%	0,09	0,090
0,175	Leche	Litros	0,175	100%	0,69	0,121
0,075	Agua	Litros	0,075	100%	-	-
0,050	Mantequilla clarificada	Kilos	0,025	50%	5,50	0,275
0,005	Azúcar	Kilos	0,005	100%	0,86	0,004
CANT. PRODUCIDA: 0,330 kilos						
CANT. PORCIONES: 6 DE: 55 gr.				Costo por porción: 0,15		
<p>TÉCNICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sobre la harina cernida, añadir los huevos y la yema, mezclar. - Añadir la leche, el agua y la mantequilla, mezclar hasta obtener una masa lisa y suave. Reservar tapado por 30 minutos. - Sobre una sartén fundir mantequilla, agregar la masa de crêpes y cocer por un minuto, cuando éste forme burbujas y los bordes estén dorados voltearlos, y cocerlos por 30 segundos hasta que se dore. - Retirar de la sartén. -Enfriar las crêpes. 				<p>FOTO</p> 		

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



Tabla 3.2 Receta Crêpe Asturias



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

RECETA: Crêpe Asturias		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
-Mantequilla clarificada. -Pollo fileteado y salpimentado. -Champiñones limpios y laminados. -Chalotas limpias y picadas en brunoise. -Manzanas limpias, descorazonadas y rebanadas. -Perejil limpio y picado en brunoise.	Crêpe con filetes de pollo en salsa de champiñones y manzanas fritas.	Se puede reemplazar las chalotas por cebolla perla o cebolla roja. Se puede flamear también con Brandy. Flamear: acción de rociar un alimento con licor y prenderle fuego.

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



FICHA TÉCNICA DE: Crêpe Asturias.				FECHA: 14 de diciembre de 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1,800	Pollo	kilos	1,000	64%	3,29	5,922
0,060	Mantequilla	kilos	0,060	100%	5,50	0,330
0,050	Aceite	Litros	0,050	100%	3,00	0,150
0,035	Chalotas	Kilos	0,030	90%	1,50	0,053
0,060	Calvados	Litros	0,060	100%	25,00	1,500
0,300	Sidra	Litros	0,300	100%	5,98	1,794
0,165	Champiñones	Kilos	0,150	90%	7,31	1,206
0,500	Crema de leche	Litros	0,500	100%	2,60	1,30
0,250	Manzanas	Kilos	0,200	80%	1,55	0,388
0,050	Mantequilla clarificada	Kilos	0,050	100%	5,50	0,275
0,010	Perejil	Kilos	0,005	75%	0,80	0,008
6	Crêpe	unidad	6	100%	0,15	0,697
CANT. PRODUCIDA: 1,500 kilos						
CANT. PORCIONES: 6 DE: 250 gr.				Costo por porción: 2,19		
TÉCNICAS				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> - Sellar el pollo en aceite y mantequilla. Retirar el exceso de grasa y flamear con Calvados. - Rehogar las chalotas, agregar la sidra y cocer por 10 minutos tapado. - Saltear los champiñones con mantequilla, añadir la crema de leche y llevar a ebullición a fuego lento por 2 minutos, agregar a la preparación anterior. - Freír las manzanas hasta que estén doradas. - Extender las crêpes uno a uno y rellenar con la preparación anterior, doblar y servir con las manzanas y el perejil. 						



Tabla 3.3 Receta Crêpe Stroganoff



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

RECETA: Crêpe Stroganoff		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> - Lomo limpio y cortado en tiras. - Champiñones limpios y laminados. - Chalotas limpias y picadas en brunoise - Remolacha cocida y picadas en juliana - Pepinillo cortado en juliana. 	<p>Crêpe con tiras de lomo en salsa con champiñones servido con remolacha y pepinillo.</p>	<p>Se puede reemplazar las chalotas por cebolla perla o cebolla roja.</p> <p>Se puede reemplazar la crema agria por crema de leche.</p>

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís




FICHA TÉCNICA DE: Crêpe Stroganoff				FECHA: 14 de diciembre de 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,660	Lomo fino	kilos	0,600	90%	12,08	7,973
0,060	Mantequilla	kilos	0,060	100%	5,50	0,330
0,115	Chalotas	kilos	0,100	90%	1,50	0,173
0,050	Aceite de oliva	litros	0,050	100%	8,60	0,430
0,001	Páprika	kilos	0,001	100%	15,20	0,015
0,125	Champiñones	kilos	0,100	90%	7,31	0,731
0,025	Vinagre de vino blanco	litros	0,025	100%	4,19	0,105
0,250	Caldo de pollo	litros	0,250	100%	1,51	0,376
0,025	Brandy	litros	0,025	100%	21,79	0,544
0,100	Crema agria	litros	0,100	100%	7,45	0,745
0,050	Pepinillo en vinagre	kilos	0,050	100%	5,22	0,261
0,165	Remolacha	kilos	0,150	90%	0,78	0,130
6	Crêpes	unidad	6	100%	0,15	0,600
0,005	Sal	kilos	0,005	100%	0,45	0,002
0,005	Pimienta	kilos	0,005	100%	6,16	0,031
CANT. PRODUCIDA: 1,200 kilos						
CANT. PORCIONES: 6 DE: 200 gr.					Costo por porción: 2,49	
<p>TÉCNICAS - Freír la carne. Retirar y reservar.</p> <p>- Fundir la mantequilla, añadir las chalotas y rehogar hasta que se ablanden. Incorporar la páprika y los champiñones, cocer a fuego fuerte hasta que se evapore el líquido. Verter el vinagre y cocer un minuto más. Añadir el brandy y el caldo, reducir el líquido a la mitad y por último añadir la crema agria. Agregar la carne a la mezcla anterior.</p> <p>- Para servir colocar la crêpe sobre el plato y rellenar con el lomo, cerrar y bañar con la salsa. Servir acompañado de remolacha y pepinillo.</p>					<p>FOTO</p> 	



Tabla 3.4 Receta masa de waffles



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

RECETA: Masa de waffles		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
-Harina, azúcar, polvo de hornear y sal cernidos. - Mantequilla fundida.	Masa crujiente y dorada con apariencia de rejilla o grabados en relieve con forma de canales cuadrados.	Se puede preparar la masa con anticipación y conservarse en refrigeración hasta el momento de su uso. Antes de utilizar la wafflera rociar con aceite en spray o con una brocha.



FICHA TÉCNICA DE: Masa de waffles				FECHA: 14 de diciembre de 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,285	Harina	kilos	0,285	100%	1,09	0,311
0,030	Azúcar extrafino	kilos	0,030	100%	0,86	0,026
0,015	Polvo de hornear	kilos	0,015	100%	9,25	0,139
0,006	Sal	kilos	0,006	100%	0,45	0,003
0,325	Leche	litros	0,325	100%	0,69	0,224
0,065	Mantequilla	kilos	0,065	100%	5,50	0,358
2	Huevos	unidades	2	90%	0,09	0,180
CANT. PRODUCIDA: 0,800 kilos						
CANT. PORCIONES: 10				DE: 80	gr.	Costo por porción: 0,12
TÉCNICAS				FOTO		
<p>- Mezclar la leche, la mantequilla y los huevos. Agregar poco a poco el preparado de harina, mezclar bien y reservar.</p> <p>-Calentar la plancha para waffles, engrasarla con un poco de aceite.</p> <p>-Verter la cantidad recomendada del preparado y esperar a que adquiera una tonalidad dorada oscura y esté crujiente.</p>						

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís




Tabla 3.5 Receta masa de pancakes



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

RECETA: Masa de pancakes		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
-Harina, bicarbonato, polvo de hornear, crémor tártaro y una pizca de sal mezclados y cernidos.	Tortitas gruesas de 10 centímetros de diámetro.	Se puede reemplazar el polvo de hornear por levadura en polvo.



FICHA TÉCNICA DE: Masa para pancakes				FECHA: 14 de diciembre de 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,225	Harina	kilos	0,225	100%	1,09	0,245
0,050	Azúcar extrafino	kilos	0,050	100%	0,86	0,043
0,003	Polvo de hornear	kilos	0,003	100%	9,25	0,028
0,003	Bicarbonato	kilos	0,003	100%	8,80	0,026
0,280	Leche	litros	0,280	100%	0,69	0,193
0,025	Mantequilla	kilos	0,025	100%	5,50	0,138
1	Huevos	unidad	1	90%	0,09	0,090
0,001	Cremer Tártaro	litros	0,001	100%	40,00	0,040
0,005	Agua fría	litros	0,005	100%	-	-
CANT. PRODUCIDA: 0,480 kilos						
CANT. PORCIONES: 8 DE: 60 gr.				Costo por porción: 0,10		
TÉCNICAS				FOTO		
<p>-Batir el huevo con la mitad del azúcar.</p> <p>-Fundir la mantequilla con el resto del azúcar, apartar del fuego y añadir una cucharadita de agua fría.</p> <p>- Sobre la harina verter la mezcla del huevo y la mantequilla, batir todos los ingredientes hasta formar una pasta suave.</p> <p>-Tapar y guardar en el frío por una hora mínimo.</p> <p>-Engrasar con mantequilla una sartén antiadherente a fuego fuerte. Verter dos cucharadas de preparado y cocinar durante un minuto, hasta que las burbujas asciendan a la superficie. Dar la vuelta y cocinar un minuto más hasta que se dore ligeramente.</p>						

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís




Tabla 3.6 Receta Crêpe Amore



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

RECETA: Crêpe Amore		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
-Piel de la naranja. -Jugo de la naranja -Frutillas limpias y cortadas en cuartos. -Mora y joyapa limpias. -Almíbar con jugo de naranja y aromatizado con la piel de naranja y especias.	Crêpe con frutos rojos y una bola de helado.	Recordar que la joyapa es una fruta de temporada (julio a diciembre), se puede hacer un almíbar y almacenarlo. Se puede reemplazar el helado de vainilla con otra de su preferencia, no se puede combinar con helados que estén elaboradas a base de frutas ácidas.



FICHA TÉCNICA DE: Crêpe Amore				FECHA: 14 de diciembre de 2011		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,315	Frutillas	kilos	0,300	95%	2,50	0,788
0,200	Frambuesas	kilos	0,200	100%	14,53	2,906
0,105	Mora silvestre	kilos	0,100	95%	2,50	0,263
0,105	Joyapa	kilos	0,100	95%	2,50	0,263
0,400	Azúcar	kilos	0,400	100%	0,86	0,344
0,200	Naranja	kilos	0,100	50%	2,30	0,460
0,003	Arrayán	kilos	0,003	100%	2,80	0,008
0,005	Ishpingo	kilos	0,005	100%	25,00	0,075
0,500	Helado de vainilla	litros	0,390	100%	3,00	1,50
6	Crêpes	unidad	6	100%	0,15	0,436
CANT. PRODUCIDA: 1,200 kilos						
CANT. PORCIONES: 6 DE: 200 gr.				Costo por porción: 1,25		
TÉCNICAS -Llevar a ebullición el almíbar aromatizado, incorporar las frutas y dejar cocer durante 2 minutos. -Retirar del fuego, enfriar y conservar en refrigeración. -Extender los crêpes uno a uno y rellenar con la preparación anterior, doblar y servir con el helado.				FOTO 		

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



3.2 Proveedores (Anexo 4. Proveedores)

Tabla: 3.7 Directorio de proveedores

PROVEEDOR	DIRECCIÓN	TELÉFONO	SITIO WEB
	Lamar 24-205 y Ave. de las Américas	7 282 5555	www.equindeca.com
	Av. 12 de Abril s/n y Av. Unidad Nacional	7 282 555 094105753	megalimpio@megalimpio.com
	Av. De las Américas y Arrayán	593 07 2 82 98 25	http://www.equifrigo.com/
	Alonso Cordero Palacios s/n Elia Liut s/n y Gil Ramírez Dávalos Av. De Las Américas s/n y El Tejar	07 4103574 07 4103580 072807952 072884314 072837711 072838071	
	- San Joaquín, en la autopista Medio Ejido – Sayausí Km. 3. - Puertas del Sol, calle Ricardo Darquea entre Av. De las Américas y Albornoz. - Estación de Servicio VazGaz, Av. González Suárez y García Moreno - Monay en la Av. 24 de Mayo y Primicias.		
	Eloy Alfaro 5-99 y Padre Monroy (esquina del Mercado 12 de Abril) Sucursal: Remigio Crespo 5 – 18 Sector Los Totems	07 2868125 07 2868072 099483834	
	Av. Solano y Alfonso Moreno Mora s/n esquina	07 2 860 134	
	Rodrigo de Triana y La Rábida	07 2877331 089516607	prodagroecologicosaustr@hotmail.com



CAPÍTULO 4

Análisis Financiero

4.1 Presupuesto de capital

4.1.1 Costos duros

4.1.1.1 Local: sobre el local se toma la decisión de arrendar debido a que representa una inversión de capital menor.

4.1.1.2 Costo de arriendo: se recomienda realizar un contrato de arriendo de por lo menos 5 años con la opción de renovarlo por períodos adicionales iguales. Incluir dentro de las especificaciones si es posible transferir la propiedad del contrato en caso de venta, o cancelar el contrato si por cualquier razón se viera obligado a cerrar el negocio.

El valor mensual del arriendo será de cuatrocientos dólares americanos. El pago inicial al momento del contrato incluirá el valor del arriendo del mes en curso.

4.1.1.3 Presupuesto de equipos, utensilios y menaje

Tabla: 4.1 Presupuesto de equipos, utensilios y menaje

MAQUINARIA Y EQUIPOS	\$ 9.549,48
UTENSILIOS DE COCINA	\$ 963,07
MENAJE DE SALA	\$ 1.516,93
EQUIPOS DE SALA	\$ 2.064,00
MUEBLES Y DECORACIÓN DE SALA	\$ 3.912,80
UTENSILIOS DE LIMPIEZA	\$ 242,44
TOTAL EQUIPOS, MOBILIARIO, MENAJE, UTENSILIOS Y DECORACIÓN	<u>\$ 18.248,72</u>

Fuente: Propia



Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

4.1.1.4 Inventario de apertura

El inventario de apertura incluye el costo de la materia prima inicial que se utilizará para el entrenamiento del personal. El valor se estima en 1.100,00 dólares, y son el equivalente al costo de una semana de ventas.

4.1.2 Costos generales

Tabla: 4.2 Cuadro de costos generales

COSTOS GENERALES		
Honorarios de consultoría	Arquitecto (adecuación del local)	400,00
	Diseñador interiores (decoración)	150,00
	Ingeniero de sistemas	300,00
Honorarios legales y de contaduría	Abogado (asesoramiento en constitución de sociedad y contratos)	300,00
	Contador (Manejo de Contabilidad)	150,00
Costos laborales pre inauguración	Período de capacitación del personal	650,00
Seguros de pre inauguración		50,00
Costos de publicidad, promoción e impresión previos a la inauguración	Diseño de logo, menú, tarjetas de presentación.	150,00
	Publicidad radial pre apertura	250,00
Reserva de caja	Valor equivalente a dos meses de funcionamiento	3.600,00
TOTAL COSTOS GENERALES		\$ 6.000,00

Fuente: Propia



Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

4.2 Plan de inversión

Tabla: 4.3 Cuadro de Determinación de la inversión inicial

DETERMINACIÓN DE LA INVERSIÓN INICIAL	
Gastos de remodelación	\$ 4.000,00
Maquinaria y Equipos	\$ 9.549,48
Utensilios de cocina	\$ 963,07
Menaje de sala	\$ 1.516,93
Equipos de sala	\$ 2.064,00
Muebles y decoración de sala	\$ 3.912,80
Utensilios de limpieza	\$ 242,44
Costos generales	\$ 6.000,00
Inventario de Apertura	\$ 1.100,00
Impresión: menús, tarjetas, individuales	\$ 651,28
TOTAL INVERSIÓN	\$ 30.000,00

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

4.3 Estados financieros

4.3.1 Proyección de Ventas



Tabla: 4.4 Cuadro de Proyección de ventas

Número de asientos: 40

	Turnos	Mesas	Pax	Ventas diarias por categoría				Total	% de semana
				Alimentos	Aguas/gaseosas	Cerveza	Vino		
MARTES	Almuerzo	0,4	16	152,58	1,86	1,57	2,57	158,59	
	Merienda	0,6	24	186,07	2,78	1,18	7,71	197,75	
	Total día			338,65	4,64	2,76	10,28	356,33	14,8%
MIÉRCOLES	Almuerzo	0,5	20	190,73	2,32	1,97	3,21	198,23	
	Merienda	0,6	24	186,07	2,78	1,18	7,71	197,75	
	Total día			376,80	5,10	3,15	10,93	395,98	16,5%
JUEVES	Almuerzo	0,6	24	228,88	2,78	2,36	3,86	237,88	
	Merienda	0,8	32	248,09	3,71	1,57	10,28	263,66	
	Total día			476,97	6,50	3,94	14,14	501,54	20,9%
VIERNES	Almuerzo	0,7	28	267,02	3,25	2,76	4,50	277,52	
	Merienda	1,0	40	310,11	4,64	1,97	12,86	329,58	
	Total día			577,13	7,89	4,72	17,36	607,10	25,3%
SÁBADO	Almuerzo	0,7	28	267,02	3,25	2,76	4,50	277,52	
	Merienda	0,8	32	248,09	3,71	1,57	10,28	263,66	
	Total día			515,11	6,96	4,33	14,78	541,19	22,5%
TOTAL SEMANAL			Total \$	2.284,66	31,09	18,89	67,49	2.402,13	
			Ventas %	95,1%	1,3%	0,8%	2,8%	100,0%	

RESUMEN:	
Ventas Anuales	\$ 124.910,99
Promedio de ventas mensuales	\$ 10.409,25
Ventas anuales por asiento	\$ 3.122,77

Almuerzo	Precio promedio	% Ordenado	# de pedidos	Promedio cheque comida	Promedio cheque bebida	Cheque promedio
Comida						
Crepe de sal	6,29	90%	1,0	5,66		
Crepe de dulce	3,84	10%	1,0	0,38		
Waffle o pancake	3,38	50%	1,0	1,69		
Bebidas						
Bebidas frías	2,15	65%	1,0	1,40		
Bebidas calientes	1,38	10%	1,0	0,14		
Bebidas con licor	2,66	10%	1,0	0,27		
Agua/gaseosa	1,16	10%	1,0		0,12	
Cerveza	2,46	4%	1,0		0,10	
Vino	16,07	1%	1,0		0,16	
TOTAL		100%		9,54	0,38	9,91

Merienda	Precio promedio	% Ordenado	# de pedidos	Promedio cheque comida	Promedio cheque bebida	Cheque promedio
Comida						
Crepe de sal	6,29	50%	1,0	3,15		
Crepe de dulce	3,84	50%	1,0	1,92		
Waffle o pancake	3,38	30%	1,0	1,01		
Bebidas						
Bebidas frías	2,15	30%	1,0	0,65		
Bebidas calientes	1,38	36%	1,0	0,50		
Bebidas con licor	2,66	20%	1,0	0,53		
Agua/gaseosa	1,16	10%	1,0		0,12	
Cerveza	2,46	2%	1,0		0,05	
Vino	16,07	2%	1,0		0,32	
TOTAL		100%		7,75	0,49	8,24



Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

4.3.2 Estado de Pérdidas y Ganancias proyectado

Tabla: 4.5 Estado de Pérdidas y Ganancias

BALANCE DE PERDIDAS Y GANANCIAS DEL 1 AL 31 DE ENERO DEL 2012			
VENTAS			10.409,25
MENOS:			
COSTO DE VENTAS			3.504,45
(+)INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA			
COMPRAS NETAS DE MATERIA PRIMA	3.504,45		
(-)INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA			
INGRESOS BRUTOS			6.904,80
GASTOS DE VENTAS			
Sueldos	1.604,55		
Aporte Patronal IESS	194,95		
Vacaciones	66,86		
Décimo Tercer Sueldo	133,71		
Décimo Cuarto Sueldo	99,00		
Gastos de Operación Directo	315,00		
Marketing	100,00		
Promociones	30,00		
Gas	21,49		
Agua	30,00		
Luz, electricidad	80,00		
Reparaciones y mantenimiento	30,00		
Internet	18,00		
Arrendamiento	400,00		
Seguros	50,00		
Permisos (Anexo 5. Requisistos de Funcionamiento)	43,96		
Cámara de Turismo	18,00		
Intereses	186,33		
Depreciación equipos, muebles y ense	364,70		
Honorarios de consultoría	70,83	411,97	
Honorarios legales y de contaduría	37,50		
Costos laborales pre-inauguración	54,17		
Seguros de pre-inauguración	50,00		
Costos de publicidad, promoción previos a la inaugurad	33,33		
Entrenamiento	91,67		
Utensilios de limpieza	20,20		
Impresiones	54,27		4.198,52
UTILIDAD BRUTA			2.706,28
PART.TRABAJADORES		0,15	405,94
			2.300,34
IMPUESTO A LA RENTA		0,25	575,09
UTILIDAD NETA			1.725,26

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

4.3.3 Punto de Equilibrio

Tabla: 4.6 Cálculo del Punto de Equilibrio

UNIDADES SEMANALES		268,00
UNIDADES MENSUALES		1.072,00
COSTO VARIABLE UNITARIO		4,11
COSTO VARIABLE		4.407,44
COSTO FIJO		3.135,97
VENTAS MENSUALES		10.409,25
PRECIO PROMEDIO PAX		9,08
PUNTO DE EQUILIBRIO POR UNIDADES=	CF/MC	631,73
	MC= PV-CVu	4,96
PUNTO DE EQUILIBRIO DÓLARES=	CF/(1-(CVT/VTAS))	
	PE\$	5.438,87

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

Figura: 4.1 Punto de Equilibrio





Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

4.3.4 Balance Projectado

Tabla: 4.7 Balance General Projectado

BALANCE GENERAL PROYECTADO DEL 1 AL 31 DE ENERO DEL 2012			
		ACTIVO	PASIVO
ACTIVO CORRIENTE		7.442,05	
DISPONIBLE			
CAJA - BANCOS	7.442,05		
ACTIVO EXIGIBLE		0,00	
CLIENTES	0,00		
REALIZABLE		0,00	
INVENTARIO DE MATERIA PRIMA ALIMENTOS	0,00		
INVENTARIO DE MATERIA PRIMA BEBIDAS	0,00		
DIFERIDO		6.923,17	
PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO Y AFILIACIONES	681,56		
INTERESES POR PAGAR	2.259,86		
VARIOS (GASTOS DE INVERSION)	3.981,75		
ACTIVO FIJO		21.641,58	
EDIFICIOS E INSTALACIONES	4.000,00		
MAQ., MUEBLES, ENSERES Y EQUIPOS	18.006,28		
(-) RESERVA PARA DEPRECIACIONES	364,70		
PASIVO			
PASIVO CORRIENTE			10.287,86
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			
PROVEEDORES			
CREDITO BANCARIO	10.287,86		
OBLIGACIONES			2.065,11
CON EL IEES			
APORTES	344,98		
FONDOS RESERVA	0,00		
CON EL SRI			
IVA MENSUAL	1.145,04		
IMPUESTO A LA REI	575,09		
CON LOS EMPLEADOS			705,51
SUELDOS			
DECIMO TERCERO	133,71		
DECIMO CUARTO	99,00		
VACACIONES	66,86		
15% UTILIDAD EMPL	405,94		
PASIVO A LARGO PLAZO			11.223,07
OTROS PASIVOS A LARGO PLAZO			
CREDITO BANCARIO	11.223,07		
PATRIMONIO NETO			11.725,26
CAPITAL SUSCRITO O ASIGNADO	10.000,00		
RESERVAS			
UTILIDAD DEL EJERCICIO	1.725,26		
SUMAN IGUALES \$		36.006,80	36.006,80

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís

4.3.5 Flujo de Caja

Tabla: 4.8 Flujo de Caja Proyectoado

FLUJO DE CAJA												
INGRESOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DECIEMBRE
APORTE	10.000,00											
PRESTAMO	20.000,00											
VIENEN SALDO CAJA MES ANTERIOR		7.442,79	9.646,16	11.206,50	12.531,21	13.694,24	14.616,13	15.135,92	14.810,67	15.594,48	15.240,40	14.715,20
VENTAS												
Alimentos	9.888,79	10.383,23	9.987,68	10.088,57	10.136,01	10.145,90	10.086,57	10.037,12	10.778,78	9.997,57	10.088,57	10.383,23
Bebidas	520,48	546,48	525,66	530,87	533,47	533,99	530,87	528,27	567,30	526,19	530,87	546,48
IVA en Ventas	1.249,11	1.286,58	1.325,18	1.364,94	1.405,88	1.448,06	1.491,50	1.536,25	1.582,34	1.629,81	1.678,70	1.729,06
TOTAL INGRESOS	41.688,36	18.372,80	20.159,51	21.823,94	23.200,69	24.374,13	25.233,56	25.701,31	26.156,76	26.118,23	26.857,83	26.644,92
EGRESOS												
COMPRAS												
Alimentos	3.295,57	3.460,35	3.564,16	3.742,37	3.854,64	3.970,28	4.089,39	4.212,07	4.338,43	4.468,58	4.602,64	4.740,72
Bebidas	208,14	218,55	225,10	236,36	243,45	250,75	258,28	266,02	274,00	282,22	290,69	299,41
IVA en Compras	104,07	107,19	110,41	113,72	117,13	120,65	124,27	127,99	131,83	135,79	139,86	144,06
GASTOS												
Sueldos	1.454,52	1.498,16	1.543,10	1.589,39	1.637,08	1.686,19	1.736,77	1.788,88	1.842,54	1.897,82	1.954,75	2.013,40
Aportes al IESS		344,98	355,33	365,99	376,97	388,28	399,93	411,92	424,28	437,01	450,12	463,62
Décimo Tercer Sueldo								605,00				1.712,56
Décimo Cuarto Sueldo												600,00
Agasajo Empleados												600,00
Gastos Operación Directos	315,00	330,75	347,29	364,65	382,88	402,03	422,13	443,24	465,40	488,67	513,10	538,76
Marketing	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Promociones	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
Gas	21,49	22,56	23,69	24,88	26,12	27,43	28,80	30,24	31,75	33,34	35,00	36,76
Agua	30,00	31,50	33,08	34,73	36,47	38,29	40,20	42,21	44,32	46,54	48,87	51,31
Luz, electricidad	80,00	84,00	88,20	92,61	97,24	102,10	107,21	112,57	118,20	124,11	130,31	136,83
Reparaciones y mantenimiento	30,00			30,00			30,00			30,00		
Internet	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00
Impuestos		1.145,04	1.179,39	1.214,77	1.251,22	1.288,75	1.327,42	1.367,24	1.408,25	1.450,50	1.494,02	1.538,84
Arrendamiento	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
Seguros	50,00						50,00					
Permisos	743,52											
Pago préstamo	935,26	935,26	935,26	935,26	935,26	935,26	935,26	935,26	935,26	935,26	935,26	935,26
Honorarios de consultoría	850,00											
Honorarios legales y de contaduría	450,00											
Costos laborales pre-inauguración	650,00											
Seguros de pre-inauguración	50,00											
Costos de publicidad, promoción previos a la inauguración	400,00											
Entrenamiento	1.100,00											
Utensilios de limpieza	242,44											
Impresiones	651,28											
Gastos de Remodelación	4.000,00											
Maquinaria y Equipos	9.549,48											
Utensilios de cocina	963,07											
Menaje de sala	1.516,93											
Equipos de sala	2.064,00											
Muebles y decoración de sala	3.912,80											
TOTAL GASTOS	\$ 34.215,57	\$ 8.726,34	\$ 8.953,01	\$ 9.292,73	\$ 9.506,45	\$ 9.758,00	\$ 10.097,64	\$ 10.690,64	\$ 10.562,27	\$ 10.877,84	\$ 11.142,63	\$ 13.759,82
SALDO PARA PROXIMO MES = 3.600,00 SALDO PRESTAMO 20,000 Y 2695,55 SALDO VENTAS	\$ 7.442,79	\$ 9.646,16	\$ 11.206,50	\$ 12.531,21	\$ 13.694,24	\$ 14.616,13	\$ 15.135,92	\$ 14.810,67	\$ 15.594,48	\$ 15.240,40	\$ 14.715,20	\$ 11.885,40

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



4.3.6 Indicadores TIR Y VAN

Tabla: 4.9 Evaluación del proyecto

CONCEPTO / AÑO	0	1	2	3	4	5
Costos:	30.000,00	115.529,28	119.126,45	122.831,54	126.647,77	130.578,50
Inversiones	30.000,00					
Costos operativos		119.905,67	123.502,84	127.207,92	131.024,16	134.954,88
Depreciaciones		4.376,38	4.376,38	4.376,38	4.376,38	4.376,38
Ventas		128.418,92	132.271,48	136.239,63	140.326,82	144.536,62
Flujos de fondo neto	(30.000,00)	12.889,64	13.145,03	13.408,09	13.679,05	13.958,12

TIR	33,97%
VAN (11,38)	\$ 18.904,27

Fuente: Propia

Autores: Rosana Aguilar y Rosario Villacís



CONCLUSIONES

El objetivo general de este trabajo, ha sido elaborar un proyecto de factibilidad para la creación de una crepería. Para alcanzar el resultado esperado se han analizado diferentes factores del entorno como el mercado y las tendencias, la competencia, los clientes, así como también lo relacionado al desarrollo de la propuesta gastronómica.

De acuerdo al estudio de mercado se pudo observar que existe una demanda potencial en la ciudad de Cuenca por los productos que se proponen en este proyecto, y que la oferta actual no satisface las necesidades de la población.

Al contar con cafeterías que realizan actividades similares desde el punto de vista gastronómico, estimamos que nuestra idea se dirige a un mercado no tan explotado, pues planteamos una experiencia satisfactoria en forma general. Consideramos contar con las suficientes fortalezas para lograr un buen posicionamiento y participación dentro del mercado. Nuestras prestaciones ofrecerán seguridad a los clientes, pues el servicio garantiza cumplir las normas que exige el mercado y los objetivos planteados.

Así también el estudio de la competencia nos ha permitido enfocar la estructuración del negocio apuntando a satisfacer las exigencias y necesidades de los clientes, tanto en ubicación, diseño, servicio como en la oferta gastronómica.

La propuesta incluye otorgar al cliente un valor agregado en las preparaciones con la utilización de productos agroecológicos de cultivos locales y un continuo mejoramiento del producto final.

El resultado de esta propuesta gastronómica se muestra atractivo, lo cual se verifica con los estados financieros proyectados y los indicadores sobre la inversión. Con lo que se manifiesta que el proyecto es viable económicamente.



RECOMENDACIONES

Después de realizar este trabajo recomendamos que antes de iniciar con un proyecto de apertura de un restaurante se haga una evaluación de la estructura del negocio, un estudio de factibilidad y un análisis financiero.

Con la ayuda de un consultor legal independiente se debe redactar en un contrato o convenio formal de sociedad o compañía cuando se trate de uno o más socios.

No olvide que el éxito de su empresa depende de saber escuchar a sus clientes y del buen trato que brinde a sus empleados.



BIBLIOGRAFÍA

Comité gastronómico . Larousse gastronomique en español. Barcelona - España: Larousse Editorial, S.L., 2007.

Cooper, Brian, Brian Floody y Gina McNeill. Cómo iniciar y administrar un restaurante. Bogotá. Editorial Norma S.A., 2002.

Gallego, Jesús Felipe y Ramón Peyrolón Melendo. Diccionario de Hostelería Hotelería y Turismo Restaurante y Gastronomía Cafetería y Bar. Madrid - España: Thomson Editores y Paraninfo S.A., 2004.

Herrera, María del Carmen Morfiín. Administración de Comedor y Bar. México: Trillas, 2007.

López, Armando Franco. Administración de la Empresa Restaurantera. México: Trillas, 2004.

McGee, Harold. La cocina y los alimentos. 5ta. Barcelona: Debate, 2010.

Obiol, André. «Aromas Colores y Sabores de un nuevo Ecuador.» Obiol, André. Aromas Colores y Sabores de un nuevo Ecuador. Quito: s.ed., 2005. 231.

Accua.com. “historia de los crepes”. Internet. [http://www.accua.com/gastro/conten/Crepes-Suzette-Platos-celebres-de-la-Historia-\(II\).asp](http://www.accua.com/gastro/conten/Crepes-Suzette-Platos-celebres-de-la-Historia-(II).asp). Acceso: 16 septiembre 2011.

arecetas recetas, trucos y consejos. “Glosario Gastronómico”. Internet. http://www.arecetas.com/glosario_gastronomico/sellar.html. Acceso: 26 diciembre 2011.



Emprendedores.es. “¿Una caña o un café? Bar-cafetería”. Internet. www.emprendedores.es/crear_una_empresa/plan_de_negocios/establecimientos/plan_de_negocio_bar_cafeteria. Acceso: 28 septiembre 2011.

Estrategias en Programación Neurolingüística. “Qué es Programación Neurolingüística”. Internet. <http://www.estrategiaspnl.com/pnl.phtml>. Acceso: 4 diciembre 2011.

Real Academia Española. “Diccionario de la Real Academia Española”. Internet. <http://buscon.rae.es/drae/>. Acceso: 26 diciembre 2011.

SoyEntrepreneur.com. “Tu Plan de Negocios paso a paso”. Internet. <http://www.soyentrepreneur.com/tu-plan-de-negocios-paso-a-paso.html>. Acceso: 28 septiembre 2011.

Wikipedia.org. “ishpingo”. Internet. <http://es.wikipedia.org/wiki/Ishpingo>. Acceso: 03 enero 2012.



GLOSARIO



Arrayán: El arrayán es un árbol o arbusto de follaje persistente. Crece en terrenos muy húmedos, en las riveras de los ríos y lagos. Suelen hallarse gran número de individuos formando bosques casi puros denominados arrayanales o quitrales. Es de crecimiento lento pero puede llegar a medir entre 8 y 15 metros de altura con un tronco de 30 a 70 centímetros de diámetro; el cual es muy retorcido y múltiple; y extraordinariamente ramificado. Una característica muy importante es su corteza, de color canela o rojo ladrillo, muy lisa, sedosa y fría al tacto, que al desprenderse deja manchas blancas. Sus hojas son siempre verdes, opuestas, aromáticas, de color verde oscuro, brillante en la cara superior y verde pálido en la inferior. Miden de 1 a 3 centímetros de largo, tienen forma elíptica o ovoidal. Son cortamente pecioladas, de borde entero, terminado apicalmente en una punta y coriáceo o duras.

Brandy: es el aguardiente procedente del vino, envejecido como mínimo 6 meses en barrica de roble. La palabra “brandy” fue adaptada del holandés *brandewijn*, que significa “vino quemado”.

Brunoise: modo de corte de las verduras en dados minúsculos, de uno o dos mm de lado, y resultado de esta operación, ya sea una mezcla de verduras variadas o una cierta cantidad de una sola verdura. La brunoise, que a menudo se sofríe en mantequilla, se utiliza como guarnición de potajes, salsas y farsas, y aromatiza a ciertos elementos o platos.

Chalotas: planta aromática de bulbo muy dividido, de la familia de las liliáceas.

Clarificar: Efectuar las operaciones necesarias para que una sustancia turbia se vuelva límpida y clara. La clarificación concierne sobre todo a los líquidos (caldos y bebidas), pero el término también se emplea para el azúcar, la mantequilla y los huevos.

Clarificar mantequilla: consiste en fundir mantequilla al baño María, sin remover a fin de eliminar el suero, que forma un depósito blanquecino.



Ebullición: (Del lat. *ebullitio*, *-ōnis*). 1. f. hervor (ll acción y efecto de hervir).2. f. Estado de agitación.

Flamear: acción de rociar un alimento con licor y prenderle fuego.



Ishpingo: (del quechua *ishpinku*) es el nombre de varias plantas sudamericanas: Es el nombre que se le da a una especia que se usa para poner en la colada morada, la cual tiene las características de la pimienta dulce. Sinónimo: flor de canela. Nombre científico: *Ocotea quixos*



Joyapa: Jimirico Renacuajo. Joyapa Fruta silvestre muy agradable.

Juliana: preparación de una o varias verduras cortadas en bastoncillos. Las verduras se cortan con cuchillo en láminas regulares de 1 a 2 mm de grosor, luego se superponen y se cortan en filamentos de 3 a 5 cm de longitud. La juliana de verduras se utiliza para completar sobre todo sopas, cremas y consomés. También se suele denominar “juliana” a una manera de cortar verduras crudas, servidas como entremés, y muchos otros ingredientes: pechuga de pollo, setas, pepinillos, jamón, pimientos, trufas, pieles de cítricos, etc.

Rehogar: cocer un alimento a fuego lento, tapado, con muy poca materia grasa y líquido, o solo en su propia agua. Este tipo de cocción se aplica a la brunoise y a las julianas de verduras, a las cebollas y a las chalotas cortadas, a los tomates, a las setas y a los calabacines, así como a las carnes y pescados que se van a bresear. A veces se emplea este modo de cocción para las manzanas y las peras en rodajas.

Saltear: cocer a fuego vivo, en un cuerpo graso, destapado y sin líquido, verduras o pequeñas piezas de carne, de ave, de caza o de pescado. El desglasado del recipiente de cocción puede proporcionar un jugo o una salsa de acompañamiento.

Sellar: Poner la carne a fuego fuerte para cerrar los poros y así evitar que pierda su jugo.

Sidra: bebida obtenida a partir de la fermentación natural del zumo de manzana.



ANEXOS

Anexo 1. FORMATO DE LA ENCUESTA

ENCUESTA

Somos estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, y estamos realizando una encuesta para un proyecto de creación de una crepería. Duración de la encuesta 2 minutos.

Masculino Femenino

1.- ¿En qué rango de edad se encuentra usted?

15 a 24 25 a 34 35 a 44 45 en adelante

2.- ¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

1 vez por semana 1 vez cada dos semanas
 1 vez al mes OTROS (especifique) _____

3.- ¿Con quien es preferir e visitar una cafetería?

Amigos Familia
 Pareja Solo / a

4.- ¿Conoce usted qué son las crepes? Si su respuesta es no pasar a la pregunta 9.

Si No

5.- Usted considera que las crepes son:

Deliciosas Ricas
 No muy ricas Poco apetecibles

6.- ¿En qué momento lo prefiere?

Desayuno Almuerzo
 Merienda Cualquier hora

7.- ¿Dónde acostumbra comer una crepe?

En un restaurante En una cafetería
 En casa Patio de comidas Centro Comercial



8.- ¿En cuál de estos lugares en la ciudad de Cuenca, ha comido crepes?

___ La Crepería

___ Frutilados

___ Tutto Freddo

Otro (especifique) _____

9.- De los siguientes aspectos, califique del 1 al 5 según la importancia que tiene para usted. Considerando 1 lo mínimo y 5 lo máximo.

	Servicio	Precio	Calidad	Comodidad	Ubicación
5					
4					
3					
2					
1					

10.- ¿Qué zona de la ciudad de Cuenca, le parece ideal para la ubicación de una cafetería?

___ Centro Histórico

___ Zona del Estadio

___ Centro Comercial

Otro (especifique) _____



Anexo 2. COTIZACIONES DE EQUIPOS, MENAJE Y COMPLEMENTOS

Cuenca, 27 de octubre de 2011

COTIZACION # 001 | Rev. 4

Para: Sra. Roxana Aguilar

Asunto: **Equipo de Cocina**

Mail roxanaguilar@gmail.com

Telf.



Ext.:

Cel.

A continuación encontrará la cotización de los equipos solicitados:

ITEM	CODIGO PRODUCTO	DESCRIPCION	CANT	PRECIO UNITARIO	PRECIO T OTAL
1		Cocina de 3 quemadores <ul style="list-style-type: none"> • Construcción en acero inoxidable de 1mm de espesor • Patas de tuvo de acero inoxidable de 1 ½ pulgada de espesor • Cañería de gas en cobre • Tres Quemadores de hierro de 13cm de largo • Llaves de bronce con cabezas de aluminio • Acabados tipo diamante (suelta invisible) Largo Ancho Alto 165cm 95cm 90cm	1	450,00	450,00
2		Campana Extractora <ul style="list-style-type: none"> ▪ Construcción en acero inoxidable ▪ Filtros de grasa de acero inoxidable ▪ 5mts de ducto Medidas: Largo Ancho Alto 1.90mt 0.70mt 0.50mt	1	1.250,00	1.250,00



3		<p>Mesa de Trabajo con repisas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mesón y entrepaño en acero inoxidable mate (304) ▪ Dos repisas inferiores en acero inoxidable mate (304) ▪ Patas en tuvo de acero inoxidable de 1 ½" de 1.5mm de espesor <p>Medias</p> <table border="0"> <tr> <td>Largo</td> <td>Ancho</td> <td>Alto</td> </tr> <tr> <td>2.20mt</td> <td>0.70mt</td> <td>0.90mt</td> </tr> </table> 	Largo	Ancho	Alto	2.20mt	0.70mt	0.90mt	1	1.250,00	1.250,00
Largo	Ancho	Alto									
2.20mt	0.70mt	0.90mt									
4		<p>Tanque Lavador</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Construcción en acero inoxidable ▪ Un tanques de 50*45*30cm ▪ Mesón escurridor ▪ Patas de tuvo de acero inoxidable de 1 ½ pulgada de espesor. <p>Medias</p> <table border="0"> <tr> <td>Largo</td> <td>Ancho</td> <td>Alto</td> </tr> <tr> <td>1.50mt</td> <td>0.60mt</td> <td>0.90mt</td> </tr> </table> 	Largo	Ancho	Alto	1.50mt	0.60mt	0.90mt	1	850,00	850,00
Largo	Ancho	Alto									
1.50mt	0.60mt	0.90mt									



5		Mesón Frigorífico <ul style="list-style-type: none"> • Construcción total en acero inoxidable. • Paredes y Puertas con aislamiento en espuma de poliuretano inyectado para un bajo consumo de energía eléctrica • Iluminación interna para una visualización del producto • Jaladeras con llave de seguridad <p>Medias</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Largo</td> <td style="width: 33%;">Ancho</td> <td style="width: 33%;">Alto</td> </tr> <tr> <td>2.00mt</td> <td>0.60mt</td> <td>0.90mt</td> </tr> </table>	Largo	Ancho	Alto	2.00mt	0.60mt	0.90mt	1	2.200,00	2.200,00
Largo	Ancho	Alto									
2.00mt	0.60mt	0.90mt									

**SOMOS EXITOSOS
CUANDO AYUDAMOS A NUESTROS
CLIENTES A SER EXITOSOS**

Garantía:

Todos nuestros equipos están garantizados por un año contra defectos de fabricación, a mas de que contamos con servicio técnico y un total stock de repuestos.

FORMA DE PAGO:

50% de entrada y 50% restante a fecha de entrega

FECHA DE ENTREGA

20 DIAS HABLES A PARTIR DE FECHA DE CONTRATO

Atentamente,

Fabián Peralta Vélez
Gerente Equifriigo



PROFORMA: EQ. 2011.10.10.150

SEÑORES:

ATENCION:

SRA. ROXANA AGUILAR (roxanaguilar@gmail.com)

CIUDAD: CUENCA

FONO: 099754127

Por el presente, tengo el agrado de cotizar a ustedes los mejores precios de nuestros equipos de acuerdo a su amable solicitud

COD	CANT	DESCRIPCION	PRECIO	VALOR TOTAL
566210	1	CREPERA Marca Roller Grll; Frances; modelo 400 FG; potencia 3,6Kw; medidas Ext. 40x16cm	\$ 845,69	\$ 845,69
366201	1	Waflera Marca Waring; Americana; modelo WW150; Para trabajo pesado; Led indicadores de potencia para coccion	\$ 1.012,36	\$ 1.012,36
496202	1	Waflera Marca Star; ameicana; modelo SWB7RBE; acero inox. Timer electronico digital de 0 a 9:59 minutos control de temperatura digital desde 250°C a 425 °F	\$ 1.365,23	\$ 1.365,23
425902	1	Maquina de Café Marca Bezzera; Italiana; modelo BZ02S; una salida de agua y 1 de vapor; reservorio de 4 lts caldera de 1,5 lts; voltaje 110v; con coneccion de agua	\$ 1.352,69	\$ 1.352,69
425903	1	Accesorio para Capuccino	\$ 279,45	\$ 279,45
737310	1	Batidora Clasica Marca Kitchen Aid; americana ; modelo KSM150PSTG; capacidad de 5qt	\$ 335,06	\$ 335,06
748132	1	Bascula Electronica Marca Torrey; mexicana; modelo LEQ-5/10; pesa en kilos, libras yonzas; division minima 1 gramo	\$ 102,35	\$ 102,35
361601	1	Licudora Marca Waring; americana; modelo BB150; 2 velocidades; vaso plastico; capacidad 48 onzaas	\$ 198,84	\$ 198,84
371522	1	Mixer-Mezclador Marca Robot coupe; americano; modelo CMP300W; ideales para sopas, salsas, pure, verduras; velocidad variable que va desde 2300 hasta 10000 rpm; cuchilla del eje en acero inoxidable; longitud del eje 30 cm	\$ 1.125,65	\$ 1.125,65
361631	1	Batidor Marca waring; americano; modelo DMC20; 1 recipiente; 2 velocidades; corriente 120v globo	\$ 458,69	\$ 458,69
177006	1	Recipiente para batidor	\$ 15,35	\$ 15,35
805201	1	Congelador Marca Desmon; Italiano; modelo ISB14-A; en acero inoxidable; corriente 220v 1 fase	\$ 4.185,00	\$ 4.185,00
170401	1	Microondas Marca Vollrath; Americano; modelo 40819; en acero inoxidable; corriente 120v	\$ 435,00	\$ 435,00



COD	CANT	DESCRIPCION	PRECIO	VALOR TOTAL
172305	1	Sarten Natural Marca Vollrath; Americano; diametro de 25 cm	\$ 24,58	\$ 24,58
172315	1	Sarten al Carbon Marca Vollrath; Americano; diametro de 25 cm	\$ 37,80	\$ 37,80
172206	1	Cacerola Marca Vollrath; Americano; capacidad de 4 1/2 litros	\$ 29,75	\$ 29,75
172204	1	Cacerola Marca Vollrath; Americano; capacidad de 2 3/4 litros	\$ 23,15	\$ 23,15
172433	1	Colador Chino Malla Gruesa marca Vollrath; americano; diametro de 20 cm.	\$ 28,70	\$ 28,70
172502	1	Pozuelo para Batir Marca Vollrath; americano; capacidad 1,5 litros	\$ 2,61	\$ 2,61
172503	1	Pozuelo para Batir Marca Vollrath; americano; capacidad 3 litros	\$ 4,01	\$ 4,01
172622	1	Cuchara Solida Marca Vollrath; americano; de 38 cm de largo	\$ 4,00	\$ 4,00
172627	1	Cuchara Perforada Marca Vollrath; americana; de 38cm de largo	\$ 4,10	\$ 4,10
172630	1	Cuchara Ranurada Marca Vollrath; americano; de 38 cm de largo	\$ 4,00	\$ 4,00
172605	1	Cucharon Marca Vollrath; americano; de 3 onzas de capacidad	\$ 4,04	\$ 4,04
172608	1	Cucharon Marca Vollrath; americano; capacidad 8 onzas	\$ 5,25	\$ 5,25
172716	1	Batidor de Alambre Fino Marca Vollrath; americano; de 30 cm de largo	\$ 10,70	\$ 10,70
172921	1	Tabla para Picar Marca Vollrath; americano; dimensiones 38 x 51cm; color amarillo	\$ 40,80	\$ 40,80
172928	1	Tabla para Picar Marca Vollrath; americano; dimensiones 38 x 51cm; color verde	\$ 40,80	\$ 40,80
172921	1	Tabla para Picar Marca Vollrath; americano; dimensiones 38 x 51cm; color blanca	\$ 37,40	\$ 37,40
203902	1	Cafetera Servidor Marca Adcraf; americano; capacidad de 20 onzas	\$ 18,22	\$ 18,22
173242	1	1/6 de Bandeja Marca Vollrath; americano; 10,2cm de profundidad	\$ 10,38	\$ 10,38
1732442	1	Tapa Plastica	\$ 5,15	\$ 5,15
173232	1	1/4 de Bandeja Marca Vollrath; americana; de 10,2cm de profundidad	\$ 17,54	\$ 17,54
1732433	1	Tapa Plastica	\$ 5,41	\$ 5,41
172915	1	Juego de cucharas medidoras	\$ 6,90	\$ 6,90
172908	1	Medidor de Aluminio marca Vollrath; americano; capacidad 2 qt	\$ 38,96	\$ 38,96
432902	1	Abrelatas Manual Mediano Marca Focus; americano; de acero inox.	\$ 10,23	\$ 10,23
172841	1	Espatula de Alta Temperatura Marca Vollrath; americano; de 34cm de largo	\$ 13,60	\$ 13,60
212901	1	Rallador de 4 Lados Marca Tramontina; Brasileño; en acero inox.	\$ 7,50	\$ 7,50
172806	1	Pinza de Trabajo Pesado Marca Vollrath; americano; de 24 cm de largo	\$ 3,10	\$ 3,10
177906	1	Servidor de Helado Marca Vollrath; americano; de 2 1/2 onzas; #20	\$ 14,50	\$ 14,50



COD	CANT	DESCRIPCION	PRECIO	VALOR TOTAL
177012	1	Cuchara de bar	\$ 4,20	\$ 4,20
307039	1	Organizador de Barra	\$ 7,00	\$ 7,00
307040	1	Caja de Condimentos de 6 Espacios	\$ 46,50	\$ 46,50
774902	1	Mesa de Trabajo para Cocina Dimensiones 152 x 76 x 86 cm	\$ 390,00	\$ 390,00
834912	1	Estante Marca metro; americano; dimensiones 53 x 121,92 x 185	\$ 298,00	\$ 298,00
203708	1	Porta Sobres de Azucar	\$ 1,30	\$ 1,30
174024	3	Charol Redondo de Corcho Marca Vollrath; americano; de 40 cm de diametro	\$ 27,80	\$ 83,40
171730	2	Contenedor para Almacenar /Secar Cubiertos	\$ 32,98	\$ 65,96
204101	2	Caja Plastica para Cuberteria	\$ 8,70	\$ 17,40
2241700	50	Cucharita Marca Oneida; americano; modelo Barcelona	\$ 0,92	\$ 46,00
2241702	20	Cuchara de Sopa Marca Oneida; americano; modelo Barcelona	\$ 1,10	\$ 22,00
2241704	20	Cuchara de Te Helado Marca Oneida; americano; modelo Barcelona	\$ 1,10	\$ 22,00
2241705	30	Cucharita de café Espresso Marca Oneida; americano; modelo Barcelona	\$ 0,60	\$ 18,00
2241707	50	Tenedor de Entrada Marca Oneida; americano; modelo Barcelona	\$ 1,00	\$ 50,00
2241708	50	Tenedor de Cena Marca Oneida; americano; modelo Barcelona	\$ 1,35	\$ 67,50
2241713	50	Cuchillo de Entrada Marca Oneida; americano; modelo Barcelona	\$ 1,60	\$ 80,00
2241711	50	Cuchillo de Cena Marca Oneida; americano; modelo Barcelona	\$ 1,80	\$ 90,00
2241715	10	Pala de Mantequilla Marca Oneida; americano; modelo Barcelona	\$ 0,80	\$ 8,00
2342867	10	Copa de Irish Cofee Marca Arcoroc; Frances; capacidad de 8 onzas	\$ 4,62	\$ 46,20
2342843	20	Vaso Cervecero Marca Arcoroc; Frances; capacidad de 13 onzas	\$ 2,40	\$ 48,00
2342850	30	Copa para Batidos Marca Arcoroc; Frances; capacidad 12 onzas	\$ 5,97	\$ 179,10
2342702	40	Copa de Vino Princesa Marca Arcoroc; Frances; capacidad de 6 1/4 onzas	\$ 2,60	\$ 104,00
2342704	40	Copa de Agua Princesa Marca Arcoroc; Frances; capacidad de 10 1/4 onzas	\$ 3,20	\$ 128,00
2344506	5	Salero Marca Arcoroc; frances	\$ 2,71	\$ 13,55
2344507	5	Pimentero Marca Arcoroc; frances	\$ 1,90	\$ 9,50
2344551	50	Plato Base Marca Arcoroc; frances; de 27 cm de diametro	\$ 3,57	\$ 178,50
2344552	50	Plato Tendido Marca Arcoroc; frances; de 25cm de diametro	\$ 2,86	\$ 143,00
2344553	50	Plato Postre Marca Arcoroc; frances; de 19cm de diametro	\$ 2,60	\$ 130,00
2344557	50	Taza de Café Marca Arcoroc; frances; capacidad 22cl	\$ 2,47	\$ 123,50
2344558	50	Plato para Taza Café Marca Arcoroc; frances; de 14cm de diametro	\$ 2,06	\$ 103,00



COD	CANT	DESCRIPCION	PRECIO	VALOR TOTAL
2344421	1	Bowl Marca Arcoroc; frances; modelo ludico	\$ 2,90	\$ 2,90
2344381	50	Plato Postre Cuadrado Marca Arcoroc; frances	\$ 6,18	\$ 309,00
2241700	50	Cucharita Marca Oneida; americana; modelo barcelona	\$ 0,92	\$ 46,00
2241708	50	Tenedor Normal Marca Oneida; americana; modelo barcelona	\$ 1,35	\$ 67,50
2241711	50	Cuchillo normal Marca Oneida; americana; modelo barcelona	\$ 1,77	\$ 88,50
264012	0	Charoles Antideslizantes Marca Cambro; americana	\$ 29,75	\$ -
			Subtotal	\$ 15.202,05
			IVA 12%	\$ 1.824,25
			TOTAL	\$ 17.026,30

Condiciones:

* **Forma de pago;** contado con el 10% de descuento

* **Credito:**

50% de entrada y el saldo para 30 y 60 dias

Ademas con todas las tarjetas de credito

* Validez de la proforma 15 dias laborables

* Equindeca ofrece un año de garantia contra defectos de fabricacion

* **Para Importacion:**

El 50% de anticipo y el saldo contra entrega (60 dias)

Cualquier inquietud que tenga no dude en comunicarse con nosotros, sera un palcer atenderlo

Atentamente,

Ing. Eduardo Cantos Sol



NCOMER:

DIRECCION: NO REPORTA

CIUDAD: CUENCA

RUC O CI: 9999999999999

TELEFONO: NO REPORTA

VENDEDOR: ALMACEN CUENCA

CODIGO TRANS: OF # 9778

FECHA DE EMISION: 27/oct/2011

ATENCION:

CODIGO	DESCRIPCION DE LA MERCADERIA	CANT.	UNI/UTA	P.UNIT	P.TOTAL
020007	TACHO HERCULES 106 LT. TAPA PLANA	1.00	UNIDAD	52.78	52.78
170030	FUNDA BASURA NEGRA 39.5X55 LA DURA X10	1.00	PQTE.	6.80	6.80
020001	BALDE PLASTICO C/ASA 12 LTS.	1.00	UNIDAD	2.84	2.84
120047	DISPENSADOR LIMPION EN ROLLO JUMBO	1.00	UNIDAD	14.47	14.47
280015	LIMPION WYPALL L-20 NATURAL 2H X300 MTS.	1.00	ROLLO	13.50	13.50
120014	DISPENSADOR TOALLA COMPACT SERIES I BLANCO	1.00	UNIDAD	20.11	20.11
430014	PQTE. TOALLA MULTIFOLD KLEENEX AIRFLEX X150	1.00	PQTE.	2.66	2.66
430013	PQTE. TOALLA MULTIFOLD SCOTT AIRFLEX X175	1.00	PQTE.	2.83	2.83
430016	PQTE. TOALLA SINGLE FOLD SCOTT AIRFLEX X175	1.00	PQTE.	1.84	1.84
120009	DISPENSADOR JUMBO ROLL SERIES I BLANCO	1.00	UNIDAD	20.11	20.11
300012	P.H. JUMBO ROLL EKOCOLOGICO SCOTT 250 MT. 2H X4	1.00	PACA	9.00	9.00
300002	P.H. JUMBO ROLL SCOTT 250 MT. B. 2H X4	1.00	PACA	9.99	9.99
300011	P.H. JUMBO ROLL SCOTT 550 MTS. B. 1H X4	1.00	PACA	14.08	14.08
120034	JABONERA MINI AZUR BLANCA 400 ML.	1.00	UNIDAD	14.50	14.50
240017	JABON LIQUIDO 100 MANZANA - GALON	1.00	GALON	4.08	4.08
760001	GEL DESINFECTANTE ASEPTIC NEUTRO - GALON	1.00	GALON	13.99	13.99
140008	ESCOBA FLORENCIA PLUMADA P/MADERA LA BRUJITA	1.00	UNIDAD	2.11	2.11
660002	FILM ALIMENTICIO 30 CM X 1400 MTS.	1.00	ROLLO	23.21	23.21
590002	PAPEL ALUMINIO INST. 100 MTS. X 300 MM	1.00	ROLLO	11.88	11.88
330021	LAVAVAJILLAS DETERCLEAN 500 - GALON	1.00	GALON	6.58	6.58
600015	LAVAVAJILLA LAVA VERDE 5 KL.	1.00	UNIDAD	9.02	9.02
270012	ESPONJA COCINA ESPECIAL ESTRELLA X1	1.00	UNIDAD	0.34	0.34
270025	FIBRA VERDE ESPECIAL ESTRELLA X1	1.00	UNIDAD	0.33	0.33
100005	DESINFECTANTE-LIMPIADOR X-30 PLUS NEUTRO - GALON	1.00	GALON	5.32	5.32
100013	DESINFECTANTE X-30 LAVANDA - GALON	1.00	GALON	3.34	3.34
170036	FUNDA BASURA NEGRA 23X28 POPEYON X10	1.00	PQTE.	0.43	0.43
170037	FUNDA BASURA NEGRA 30X36 POPEYON X10	1.00	PQTE.	1.00	1.00
140018	MANGO PLASTICO C/PORTA GAMUZA VILEDA	1.00	UNIDAD	7.20	7.20
140017	GAMUZA PARA PISOS VILEDA	1.00	UNIDAD	2.70	2.70
140024	MANGO METALICO 150 CM C/PORTATRAPERO FULLER	1.00	UNIDAD	6.63	6.63
830001	MECHA PABILO 360 GR. #32 PINTO P/CORTADA	1.00	UNIDAD	2.18	2.18
140026	MECHA PABILO 450 GR. #40 PINTO P/CORTADA	1.00	UNIDAD	2.50	2.50
020005	RECOGEDOR DE BASURA C/PALO PLAST. LA BRUJITA	1.00	UNIDAD	1.64	1.64
270023	ESTROPAJO DE ALAMBRE ESTRELLA X1	1.00	UNIDAD	0.13	0.13
330025	DESENGRASANTE H-20 (NO TOXICO) - GALON	1.00	GALON	8.06	8.06
580003	DESENGRASANTE DS-30 - LITRO	1.00	LITRO	2.11	2.11
340007	SERVILLETA KLEENEX DE LUJO 33X33 X200	1.00	PQTE.	4.60	4.60
040004	CLORO LIQUIDO 100 AL 5.5% - GALON	1.00	GALON	2.66	2.66
570019	GUANTE C20 #81/2 DOMESTICO AMARILLO MASTER	1.00	PAR	1.14	1.14
570027	GUANTE EXAMIN. VINILO SMALL X100 MASTER	1.00	CAJA	5.50	5.50
170034	FUNDA MULTIUSO BLANCA X100	1.00	PQTE.	4.43	4.43

TIEMPO ENTREGA:	24 horas	SUBTOTAL	318.60
FORMA PAGO:		I.V.A TARIFA 12%	38.23
VALIDEZ:	5 días	TOTAL + IVA	356.83

OBSERVACIONES:

ATENTAMENTE,

ALMACEN CUENCA

OFICINAS Y ALMACEN: AV. 12 DE ABRIL S/N Y AV. UNIDAD NACIONAL PBX: (593-7) 2813472 CEL: 094105753
 e-mail ventas: megallimpio@megallimpio.com
 BODEGA: CORNELIO VINTIMILLA NAVE 202 MODULO #9 Y OCTAVIO CHACON MOSCOSO PARQUE INDUSTRIAL TELF:2809609
 CUENCA - ECUADOR



ANEXO 3. COTIZACIONES RADIALES



Cuenca, 21 de Diciembre de 2011

Señorita
ROXANA AGUILAR

Ciudad.-

De mi consideración:

Adjunto a la presente, sírvase encontrar una pro forma publicitaria de nuestras emisoras FM 88 o COMPLICE FM para la campaña que Usted necesita,



Opción 1:

PROGRAMACION: General	TARIFA: US. \$ 2,50 Cada Cuña.
05 CUÑAS DIARIAS (de: Lunes – Viernes)	CUÑAS POR MES: 110
DURACION DE LA CUÑA: Máximo 40”	
VALOR MENSUAL POR CADA RADIO	US. \$ 275,00

Opción 2:

PROGRAMACION: General	TARIFA: US. \$ 2,50 Cada Cuña.
08 CUÑAS DIARIAS (de: Lunes – Viernes)	CUÑAS POR MES: 176
DURACION DE LA CUÑA: Máximo 40”	
VALOR MENSUAL POR CADA RADIO	US. \$ 440,00

Opción 3:

PROGRAMACION: General	TARIFA: US. \$ 2,50 Cada Cuña.
10 CUÑAS DIARIAS (de: Lunes - viernes)	CUÑAS POR MES: 220
DURACION DE LA CUÑA: Máximo 40”	
VALOR MENSUAL POR CADA RADIO	US. \$ 550,00

- ELABORACION DEL COMERCIAL
- UNA VOZ 130 USD
- DOS VOCES 150 USD


Estos valores no incluyen IVA.
Sin más por el momento, en espera de sus gratas ordenes, quedo de usted

Muy Cordialmente

Claudio Bravo B
CADENACTIVA





FM 88		88.5 Mhz			
TARIFAS 2011				TARIFA LOCAL	
FORMATO: POP - Target: A,B - Edad: 18-34 Años - Sintonía: 10,2% Sexo: M 60% H 40%					
PUBLICIDAD		De: L - D		USD.	
CUÑA ROTATIVA: (Minimo 5 al día, Un mes)				2,50 (40" Max.)	
CUÑA ROTATIVA: (pagos posterior 45 días)				3,50 (39" Max.)	
CUÑA OCASIONAL ó CON HORARIO ESCOGIDO				6,00 (39" Max.)	
CUÑA ESPECIAL OCASIONAL ROTATIVA:				7,50 (40"- 59")	
CUÑA ESPECIAL MENSUAL ROTATIVA:				5,00 (40"- 59")	
CUÑA ESPECIAL OCASIONAL ó CON H. ESCOGIDO				8,50 (40"- 59")	
MENCION EN HORARIO ROTATIVO:				7,00 (Cada Una)	
CUÑA EN DEPORTES:				4,50 (Cuña 40")	
AUSPICIO DE PROGRAMAS:		De: L-V		USD.	
PUNTUAL & VITAL:		06:00-09:30 (3 Cuñas, 3 Menciones)		350,00 Mensual	
PERSONALISIMO:		09:30-12:30 (3 Cuñas, 2 Menciones)		500,00 Mensual	
CAIDA & LIMPIA		12:30-13:30 (1 Cuña, 1 Mencion)		280,00 Mensual	
CONEXIÓN 88		13:30-15:00 (2 Cuñas, 2 Menciones)		250,00 Mensual	
CÓDIGO ACTIVO:		15:00-18:00 (3 Cuñas, 3 Menciones)		450,00 Mensual	
RADIOACTIVOS		18:00-21:00 (3 Cuñas, 3 Menciones)		350,00 Mensual	
FANATICOS & CAMPEONES		21:00-22:00 (4 Cuñas + Partido Sem.)		400,00 Mensual	
Cada programa incluye; Presentación y Desp, con crédito, 3 Cuñas (40" Max.), 3 Menciones en vivo con opción a premios los viernes. En Deportes: 2 Cuñas, 2 Menciones en el programa deportivo más, 06 Menciones en cada partido de futbol del Dep, Cuenca					
PRODUCCION					
ENVIVO Producciones					
JINGLE: 3 Versiones		USD.		450,00 C/Uno	
CUÑA: Una Voz: (Cada voz adicional: \$ 40,00)				130,00 C/Una	
No incluyen IVA					
NOTA.- Sus Cuñas, usted puede enviarnos en formato WAV o MP3 a: radio@cadenactiva.com					
O si prefiere, visite nuestra página web: www.cadenactiva.com					
Telf.: (07) 2 814 688, 2 819992, 2 881088 Fax: (07) 2 814688					
La Gerencia Comercial					
CADENACTIVA					
CONTACTOS: Silvia Abad R. / Claudio Bravo.					

ANEXO 4. PROVEEDORES



Dirección: Lamar 24-205 y Ave. de las Américas (Cuenca)

Comunicador: 593 7 282 5555

Fax: 072838888

Dirección Directa o Dominio de Equindecia Cía. Ltda.:

<http://www.equindecia.cuencanos.com>

Sitio Web: www.equindecia.com

Equindecia Cía. Ltda. está relacionada en los siguientes Tipos de Empresa:

- Almacenes de Electrodomésticos
- Fabricantes de Productos Metálicos
- Almacenes de Vitrinas
- Fábrica de Equipos para la Industria Alimentaria



MEGALIMPIO Cía. Ltda.

OFICINAS, ALMACEN Y EXIBICIÓN

Dirección: Av. 12 de Abril s/n y Av. Unidad Nacional.

PBX: (593-7) 2 813472 **Cel:** 094105753

e-mail ventas: megalimpio@megalimpio.com



EQUIFRIGO



Equipos y menaje para restaurantes, panaderías, carnicerías, locales para comida rápida y supermercados.

Dirección: Av. De las Américas y Arrayán

Teléfono: 593 07 2 82 98 25

Sitio web: <http://www.equifrigo.com/>

SUPERMAXI
el placer de comprar

SECTOR	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
El Vergel	Alonso Cordero Palacios s/n	07 4103574 07 4103580
Miraflores	Elia Liut s/n y Gil Ramírez Dávalos	072807952 072864314
Plaza LAS AMERICAS	Av. De Las Américas s/n y El Tejar	072837711 072838071


Ventas al por mayor y menor

- San Joaquín, en la autopista Medio Ejido – Sayausí Km. 3.
- Puertas del Sol, calle Ricardo Darquea entre Av. De las Américas y Albornoz.
- Estación de Servicio VazGaz, Av. González Suárez y García Moreno
- Monay en la Av. 24 de Mayo y Primicias.



RED AGROECOLÓGICA DEL AUSTRO



Dirección: Rodrigo de Triana y La Rábida Cuenca

Teléfono: 07 2877331 - 089516607

La Red Agroecológica del Austro es un espacio interinstitucional que fomenta la producción, certificación y comercialización de productos agroecológicos como parte de un proceso técnico y social de las economías campesinas del sur ecuatoriano.

email: redagroecologica@yahoo.com.mx

prodagroecologicosaustr@hotmai.com



CADELAES

CASA DE LAS ESPECIAS

Importación y Distribución de: Almendras – Pasas – Nuez - Ciruela – Pistachos – Chocolate - Canela – Comino.

Principal: Eloy Alfaro 5-99 y Padre Monroy (esquina del Mercado 12 de Abril)

Sucursal: Remigio Crespo 5 – 18 Sector Los Totems

Teléfono: 2868125 - 2868072 - 099483834



LA ITALIANA

Dirección: Av. Solano y Alfonso Moreno Mora s/n esquina.

Teléfono: (07) 2 860 134



ANEXO 5. REQUISITOS PARA OBTENER LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

Certificado Único de Funcionamiento Municipalidad de Cuenca

Registro Único de Contribuyentes –RUC o Régimen Impositivo Simplificado del Ecuador RISE.

Cédula y Certificado de Votación

Carta de pago del predio donde funcione el local.

Carta de pago del permiso sanitario municipal

Bomberos

Extintor

Señalización

Sistema contra incendios

Detectores de humo

Área / Capacidad del establecimiento

Salidas de emergencia

Manejo de materiales peligrosos

Iluminación en caso de emergencia

Instalaciones eléctricas bajo tubería

Ministerio de Salud

Planos /Croquis

Categoría del Establecimiento

Certificado de impacto ambiental (otorgado por la CGA)

Ministerio de Turismo

Lista de precios

Contrato de arriendo

Ministerio de Salud

Comisión de Gestión Ambiental Municipal

Ficha Ambiental

Estudio de impacto Ambiental Expost o diagnóstico ambiental (D.A.)

Auditoría Ambiental (Inicial o de cumplimiento)

Gobernación – Intendencia

Horario de funcionamiento

Servicio de Rentas Internas

Verifica los datos del RUC y la tribulación correspondiente

Direcciones de Áreas Históricas y Control Urbano Municipal

Otorga el Certificado Único de Funcionamiento



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla: 1.1 Datos de la competencia La Crepería	27
Tabla: 1.2 Datos de la competencia Frutilados	29
Tabla: 1.3 Datos de la competencia Tutto Freddo	31
Tabla: 2.1 Maquinaria y equipos	40
Tabla: 2.2 Utensilios de cocina	41
Tabla: 2.3 Menaje de sala	43
Tabla: 2.4 Equipos de sala	44
Tabla: 2.5 Muebles y decoración de sala	45
Tabla: 2.6 Utensilios de limpieza	45
Tabla: 2.7 Cuadro de horarios de personal	49
Tabla: 2.8 Cuadro de Análisis FODA de Pikelet	56
Tabla: 3.1 Receta masa de crêpe	58
Tabla: 3.2 Receta Crêpe Asturias	60
Tabla: 3.3 Receta Crêpe Stroganoff	62
Tabla: 3.4 Receta masa de waffles	64
Tabla: 3.5 Receta masa de pancakes	66
Tabla: 3.6 Receta Crêpe Amore	68
Tabla: 3.7 Directorio de proveedores	70
Tabla: 4.1 Presupuesto de equipos, utensilios y menaje	71
Tabla: 4.2 Cuadro de Costos generales	72
Tabla: 4.3 Cuadro de Determinación de la inversión inicial	73
Tabla: 4.4 Cuadro de Proyección de ventas	74
Tabla: 4.5 Estado de Pérdidas y Ganancias	75
Tabla: 4.6 Cálculo del Punto de Equilibrio	76
Tabla: 4.7 Balance General Proyectado	77
Tabla: 4.8 Flujo de Caja Proyectado	78
Tabla: 4.9 Evaluación del proyecto	79



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura: A Chandeleur crêpes	12
Figura: B Le Crêpes	13
Figura: C Pancake	14
Figura: D Waffle	16
Figura: 2.1 Logotipo	35
Figura: 2.2 Mapa zona del Vado	36
Figura: 2.3 Fotografía del interior del local	36
Figura: 2.4 Fotografía del interior del local	37
Figura: 2.5 Fotografía de la fachada del local	37
Figura: 2.6 Planos del interior del local	38
Figura: 2.7 Fachada	38
Figura: 2.8 Imágenes de decoración del interior	39
Figura: 2.9 Organigrama	46
Figura: 2.10 Imagen de la carta parte posterior	53
Figura: 2.11 Imagen de la carta parte interior	54
Figura: 4.1 Punto de Equilibrio	76



ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico: 1.1 Resultados de la Encuesta	
Porcentaje por género de los encuestados	20
Gráfico: 1.2 Porcentaje por rango de edad	21
Gráfico: 1.3 ¿Con qué frecuencia visita una cafetería?	21
Gráfico: 1.4 ¿Con quienes prefiere visitar una cafetería?	22
Gráfico: 1.5 ¿Conoce usted qué son las crêpes?	
Si su respuesta es no pasar a la pregunta 9.	22
Gráfico: 1.6 Usted considera que las crêpes son:	23
Gráfico: 1.7 ¿En qué momento lo prefiere?	23
Gráfico: 1.8 ¿Dónde acostumbra comer una crêpe?	24
Gráfico: 1.9 ¿En cuál de estos lugares en la ciudad de Cuenca, ha comido crêpes?	24
Gráfico: 1.10 De los siguientes aspectos califique del 1 al 5 según la importancia que tiene para usted. Considerando 1 lo mínimo y 5 lo máximo.	25
Gráfico: 1.11 ¿Qué zona de la ciudad de Cuenca, le parece ideal para la ubicación de una cafetería?	25