



The top section features the AIU logo, which includes a stylized globe icon and the text "AIU Atlantic International University". The background is a light blue world map.



A decorative graphic consisting of three circular globes, each showing a different view of the Earth, arranged along a curved grey path that starts from the bottom left and moves towards the top right.

AIU se une a la Iniciativa de "Acceso Abierto" A través de la iniciativa de Acceso Abierto, AIU y otras instituciones a nivel mundial, planean derrumbar los muros que existen actualmente en el acceso a la información y a trabajos de Investigación.

Student Publications

AIU esta interesado en la diseminación de avances realizados en la investigación científica, lo cual es de suma importancia para la operación efectiva de una sociedad moderna. La Visión y Misión de AIU, son consistentes con la visión expresada en la Iniciativa de Acceso Abierto de Budapest y con la Declaración de Berlín en Acceso Abierto al conocimiento en las Ciencias y Humanidades Estamos verdaderamente complacidos, de pode hacer esta contribución a la comunidad global.

AIU sabe el valor que el conocimiento y el entendimiento, y espera que esta nueva iniciativa, pueda tener una gran repercusión en las vidas de nuestros estudiantes, y noestudiantes alrededor del mundo, quienes tienen la inclinación natural hacia la búsqueda de nuevo conocimiento.

Para ver más información acerca de esta Iniciativa, por favor sírvase a seguir el siguiente link:
<http://www.aiu.edu/spanish/StudentPublications.html>.



The bottom left corner features a smaller version of the AIU logo and the website address "www.aiu.edu".

ATLANTIC INTERNATIONAL UNIVERSITY
SCHOOL OF BUSINESS AND ECONOMICS



**ESTABLECIMIENTO DE UN RESTAURANTE DE COCINA ESTILO CHINO-
CONTONES, EN LA CIUDAD DE ANTIGUA GUATEMALA
SACATEPEQUEZ.**

Julio Alberto Choy Maldonado

Guatemala, Mayo de 2008

Abstract

En presente trabajo, representa la aplicación de los cursos recibidos en la carrera de *Bachelor of Business Administration* –BBA Administración de Negocios.

Se realizó una profunda investigación en los antecedentes del proyecto y su clasificación, definiendo el objetivo de conocer las características del área, determinar la demanda y la factibilidad del proyecto.

Los conocimientos adquiridos fueron aplicados en el análisis del mercado, deduciendo la importancia del turismo receptivo y la adaptación del producto a la demanda insatisfecha.

Se puntualizo en la investigación del estudio técnico, describiendo detalladamente los procesos involucrados, se definieron áreas así como el perfil de las estructuras organizativas, se describe el equipo necesario y el valor actual (2008) para determinar los montos de inversión y costos de operación del proyecto.

La investigación detalla los insumos y el costo de los productos que determinan el capital de trabajo.

El proyecto se presenta como sucursal de Imperio S.A. casa matriz ya establecida, sin embargo, se presenta toda la estructura administrativo–legal para ejecutar un proyecto similar.

El estudio presenta la utilización de herramientas financieras como el TIR y el VAN, así como análisis de sensibilidad para evaluar las condiciones de incertidumbre y determinar la viabilidad de proyecto.

El proyecto no constituye un estudio completo para la toma de decisiones finales de inversión.

Índice		
Capítulo 1	Introducción	1
Capítulo 2	Información del proyecto	3
2.1	Antecedentes	3
2.2	Problema	4
2.2.1	Árbol de problemas	5
2.2.2	Árbol de objetivos	6
2.2.3	Análisis de alternativas de solución	7
2.3	Objetivos de esta investigación	7
2.4	Justificación de esta investigación	7
2.5	Marco teórico conceptual	8
Capítulo 3	Estudio de mercado	9
3.1	El producto en el mercado	9
3.1.1	Definición del producto	9
3.1.2	Producto principal	9
3.1.3	Productos sustitutos o similares	9
3.1.4	Productos complementarios	9
3.2	El área del mercado	9
3.2.1	Población consumidora, contingente actual y futuro	10
3.2.2	Estructura de la población por grupos, edades y segmentos.	10
3.2.3	Tasas de crecimiento de la población	10
3.2.4	Ingresos de la población, nivel actual y tasa de crecimiento	11
3.2.5	Estratos actuales y cambios en la distribución del ingreso	12
3.3	Comportamiento de la demanda	12
3.3.1	Situación actual	12
3.4	Comportamiento de la oferta	13
3.4.1	Situación actual	13
3.5	Comportamiento de los precios	14
3.6	Análisis de la comercialización	15
3.6.1	Canales de comercialización	15
3.6.2	Formas de comercialización del proyecto	16
3.6.3	Capacidad de competencia del proyecto	16
3.7	Encuesta	16
Capítulo 4	Estudio técnico	18
4.1	Tamaño	18
4.1.1	Capacidad del proyecto	18
4.2	Localización	18
4.2.1	Macro-localización	18
4.2.2	Micro-localización	19
4.2.3	Distancias y costos de transporte; de los insumos y los productos	19
4.3	Proceso de producción	19
4.3.1	Descripción de proceso de transformación	19
4.3.2	Insumos principales, secundarios y alternativos	19
4.3.3	Productos principales, subproductos e intermedios	23
4.3.4	Residuos generados en el proceso	24
4.3.5	Identificación y descripción de las etapas de producción	24
4.3.6	Flujograma del proceso total	27
4.3.7	Descripción de las instalaciones, equipos y personal	28
4.3.8	Análisis de la escala de producción	39
4.3.9	Capacidad ociosa	39
4.3.10	Instalaciones con capacidad de expansión	39
4.3.11	Sobredimensionamiento del tamaño	40
4.3.12	Expansión por cambios tecnológicos	40

4.4	Obras físicas	40
4.4.1	Adaptación al espacio	40
4.4.2	Diagrama de bloques	41
4.4.3	Diagrama de relaciones	42
4.5	Organización	42
4.5.1	Para la ejecución	42
4.5.2	Para la operación	43
4.6	Calendario	43
4.7	Resumen	45
Capítulo 5	Estudio Administrativo- Legal	46
5.1	Estructura Administrativo-Legal	46
5.2	Marco legal del proyecto	47
5.3	Estructura administrativa	50
5.4	Descripción y perfil de puestos	50
Capítulo 6	Estudio financiero	60
6.1	Análisis de costos	60
6.1.1	Costos de inversión física	60
6.1.2	Inversión	60
6.1.3	Costo total de la operación	61
6.1.4	Costos unitarios básicos y su estructura	62
6.1.5	Clasificación de los rubros de costo en fijos y variables	62
6.2	Análisis de ingresos	64
6.2.1	Venta de productos y subproductos	64
6.2.2	Ingresos totales por año y proyección	64
6.3	Recursos financieros para la inversión	65
6.3.1	Estados de resultados proyectados	65
6.3.2	Capital disponible y calendario de inversión	66
6.3.3	Las necesidades de capital de trabajo	66
6.4	Punto de equilibrio	66
6.7	Evaluación económica	67
6.7.1	Valor actual neto y tasa interna de retorno	68
6.7.2	Análisis valor actual neto y tasa interno de retorno	69
6.8	Sensibilidades	69
6.9	Evaluación social del proyecto	70
6.1	Resumen	70
Capítulo 7	Conclusiones	71
Capítulo 8	Recomendaciones	72
	Bibliografía	73
	Anexos	75
1	Mapa de Sacatepéquez	
2	Mapa de Antigua Guatemala	
3	Cuadro No. 1, población total, sexo, grupos de edad y área urbana y rural según departamento, municipio y lugar poblado.	
4	Población, porcentaje según estrato social	
5	Guatemala: proyección del producto interno bruto 2000-2007	
6	Población e ingresos totales según estrato socio-económico 2004	
7	Descripción de niveles socioeconómicos	
8	Análisis de los resultados del cuestionario de estudio de mercado	
9	Cuestionario para análisis de mercado	
10	Descripción de equipos	
11	Costos de productos	
12	Precios de ventas	
13	Costos de operación	
14	Costos de la inversión de instalación	
15	Mano de obra	
16	Mano de obra previos	
17	Tabla de preferencia porcentual producto	
18	Venta anual de valores	
	Glosario	

Figuras, cuadros y tablas			
Figura	1	Diagrama de bloques	41
	2	Diagrama de relaciones	42
	3	Organigrama	50
Cuadro	1	Calendario de actividades	43
Tablas	1	Inversión total	60
	2	Estimación del valor residual o de rescate	61
	3	Gastos de operación	61
	4	Depreciación	62
	5	Incremento de costos por año	62
	6	Costos fijos	63
	7	Costos variables	63
	8	Proyección anual de ventas unitarios	64
	9	Proyección anual de ventas valores	65
	10	Estado de resultados proyectados	65
	11	Activos corrientes	66
	12	Punto de equilibrio	67
	13	Punto de equilibrio mensual	67
	14	Flujo neto de fondos	68
	15	Inversión total por año y valor de rescate	68
	16	Tasa de corte, VAN, TIR	68
	17	Tasa de corte, VAN, TIR posición pesimista	69
	18	Tasa de corte, VAN, TIR posición optimista	70



1. Introducción

Existen varios aspectos en el estilo de vida que han influido en los nuevos hábitos y que favorecen el desarrollo del negocio de los restaurantes; la gran cantidad de mujeres que trabajan fuera de casa, la distancia del lugar de trabajo a los hogares, el tiempo que implica la preparación de comidas formales, incremento de la contratación de servicio doméstico y principalmente el fenómeno de la globalización que inevitablemente influirá más en el estilo de vida.

Antigua Guatemala representa el segundo lugar con mas afluencia turística tanto internacional como nacional, existe una demanda de productos y servicios que se acomoden a las exigencias particulares y la oferta de la comida china en este sector no es suficiente y no alcanza los estándares exigidos por la población y por el turismo receptivo.

En el estudio de mercado se detectó por medio una entrevista el interés de la población por la comida china y el servicio propuesto, mostrando datos alentadores, también se comprobó que el turismo es la fuente más importante de ingresos de la Antigua Guatemala ya que genera divisas provenientes del dinamismo económico que inyecta al sector..

La muestra seleccionada, demostró tener conocimiento de los platillos chinos más tradicionales, indicando que requieren de ellos y de estar en la posibilidad de adquirirlos, sin embargo la oferta existente se presenta estancada y desactualizada de los requerimientos de un mercado desatendido, por lo que al ejecutar este proyecto, se estaría satisfaciendo a quienes prefieren la comida china.

[Mas Publicaciones](#) | [Sala de Prensa - Noticias](#) | [Testimonios](#) | [Página de Inicio](#)

Se documenta los procesos productivos tratando de estandarizar una actividad tradicionalmente artesanal así como la de introducir las tendencias del mercado con respecto a la organización y administración.

El proyecto se presenta como sucursal de Imperio S.A. con más de 10 años de experiencia en el mercado y cuenta con gran parte del equipo de trabajo y financiamiento requerido. Sin embargo, por políticas internas de esta empresa, el negocio debe de ser sostenible y rentable por sí solo; recurriendo a la casa matriz únicamente por conocimientos administrativos, técnicos y laborales.

El estudio presenta las actividades del montaje y el desarrollo de todos los sistemas que componen un negocio de restaurante: localización, diseño del menú, precios y el ambiente como valor agregado, sistema de compra, de recibo y almacenamiento: de producción, de limpieza y mantenimiento; de administración de personal en diseño vertical.

En el estudio financiero se estimó la posible captación de ingresos y la inversión de capital necesario para iniciar el proyecto. Se utilizaron herramientas financieras como el VAN y TIR para determinar la rentabilidad y el valor del dinero en el tiempo y la relación beneficio/costo. Se proyectaron dos distintos panoramas para evaluar el impacto en el proyecto y presentar por último las conclusiones y recomendaciones.

Dado a la gran afluencia de turismo nacional, al crecimiento y características de la población, en la ciudad de Antigua Guatemala, Sacatepéquez, se visualiza viable la rentabilidad del capital invertido en un proyecto de restaurante de comida china especializada.

2. Información del proyecto

2.1 Antecedentes:

El restaurante como negocio nació debido a un cambio social de los hábitos vinculados a la comida. En 1765, M. Boulanger quien era un cocinero palaciego, se propuso vender sopas calientes en su local de París, situado en la calle Saint-Honoré. Boulanger, que hacía un caldo de carne que vigorizaba y *restauraba* el cuerpo, puso encima de la puerta un cartel con la palabra *restaurants* o *restoratives*, "*Que vengan a mi todos aquellos cuyos estómagos gritan de angustia, yo los restaurare*" y que hacía referencia a la reparadora sopa que preparaba dando origen a la palabra restaurante. El público comenzó a referirse al local como *restaurant*, término que acabó por designar en cualquier lugar del mundo el sitio donde se acude a comer y a disfrutar del arte de la gastronomía.¹

Las salidas a comer tienen una larga historia. Se inician en las tabernas cuya función principal era la de expender bebidas alcohólicas y su prohibición de venta forzó a los propietarios a poner más énfasis en el control de los costes de comida y en la contabilidad. En los años 20 las ciudades de países desarrolladas ya tenían suficientes automóviles para que se incorporara al mercado un nuevo tipo de restaurante que contemplara los servicios para automovilistas. Hoy en día estos restaurantes han sido reemplazados por los restaurantes de comida rápida. La influencia del estilo de vida norteamericano ha hecho que Guatemala incorpore estos servicios.

Según la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos (National Restaurant Association) NRA, el negocio de los restaurantes ocupa el tercer lugar en importancia, en ese país, ya que una de cada tres comidas se hace fuera de casa.²

¹ <http://www.mailxmail.com/curso/vida/establecerrestaurante/capitulo15.htm>

² (Kim. C. 2004)

Existen varios aspectos en el estilo de vida que han influido en los nuevos hábitos y que favorecen el desarrollo del negocio de los restaurantes; por ejemplo, la gran cantidad de mujeres que trabajan fuera de casa, la distancia del lugar de trabajo a los hogares, el tiempo que implica la preparación de comidas formales, incremento de la contratación de servicio doméstico, etc.

Comer fuera también está íntimamente ligado a la disponibilidad económica y, por lo tanto, al incrementarse ésta, aumentan las ventas en los restaurantes. En Estados Unidos, las comidas y las bebidas consumidas fuera de casa representan aproximadamente un cinco por ciento de la renta disponible de los consumidores.³

La cocina china goza de una gran aceptación en los países occidentales, el estilo *Guangdong* conocido por su amplia variedad de ingredientes, hermosa presentación y colores atractivos ha sabido cautivar a los cada vez más exigentes comensales.⁴

La Antigua Guatemala es una ciudad que por su población local urbana (11,910 habitantes, INE 2002) y su población flotante debido al turismo receptor y emisor que representa el 32% del total del turismo (169,362 turistas) dentro del territorio económico del país, cuenta con un alto potencial de consumo de alimentos y servicios.⁵

2.2 Problema:

No existe en la ciudad de Antigua Guatemala, como en los poblados cercanos, suficientes opciones de calidad que ofrezcan comida china especializada a la población local y al turismo receptivo.

2.2.1. Árbol de problemas

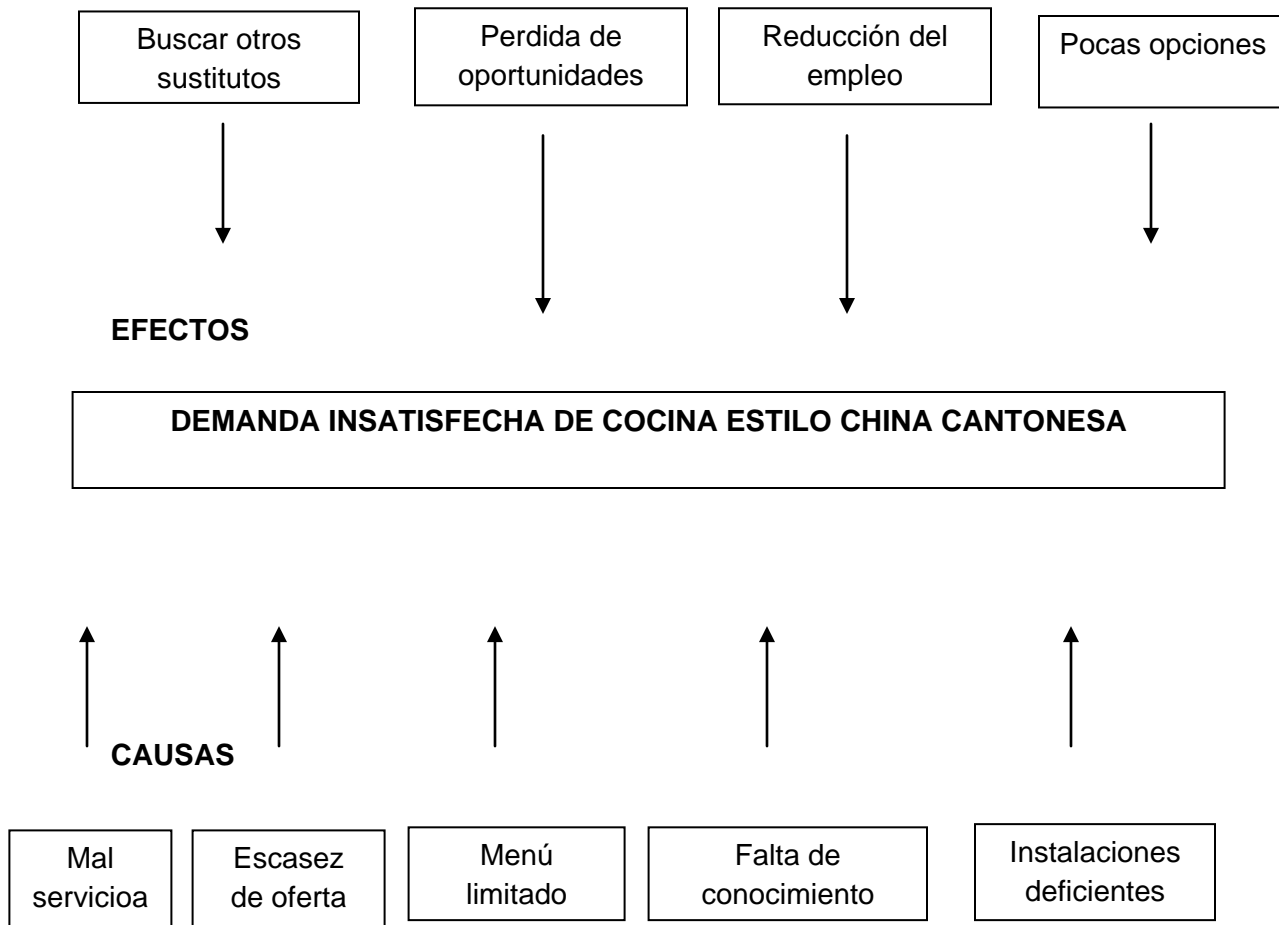
RELACIÓN CAUSA - EFECTO

³ (<http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>)

⁴ (<http://html.rincondelvago.com/china-y-japon.html>)

⁵ (INGUAT 2008)

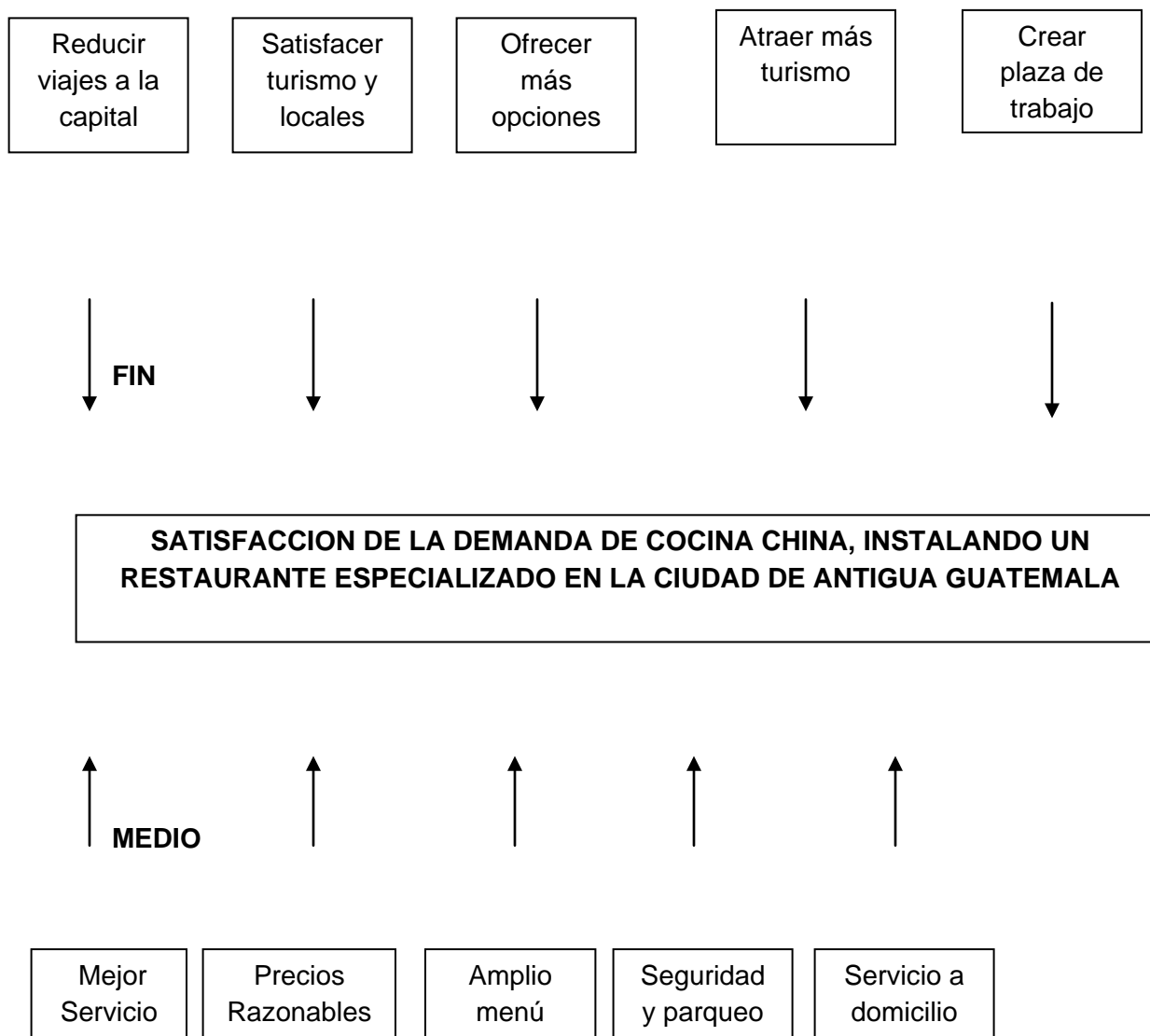
Proyecto de Restaurante de Cocina estilo China Cantones.



2.2.2 Árbol de objetivos

RELACIÓN MEDIOS – FINES

Proyecto de Restaurante de Comida estilo China Cantones.



2.2.3. Análisis de alternativas de solución

Las alternativas de degustar comida china de alta calidad son pocas o nulas en la zona y las más cercanas se encuentran en la capital. (45 Km) (ver anexo 01)

Sin el proyecto, seguirá una demanda insatisfecha y buscara alternativas entre las existentes en la zona.

2.3. Objetivos de esta investigación:

El objetivo principal de esta investigación es la de conocer las características de la zona de estudio para determinar la factibilidad de rentabilidad del proyecto de restaurante de cocina china especializado en la ciudad de Antigua Guatemala.

El objetivo específico será recopilar la información necesaria para determinar el mercado objetivo, la estructura administrativo legal, la financiera, el marco legal y la estructura administrativa para ejecutar este proyecto.

2.4. Justificación de esta investigación:

Antigua Guatemala cuenta con una numerosa población urbana de diferentes estratos sociales que buscan satisfacer sus diferentes necesidades y tener opciones en la selección de servicios.

Antigua Guatemala también es uno de los principales atractivos turísticos del país y debería ofrecer varias alternativas de calidad para la satisfacción de las necesidades primarias y secundarias de los visitantes. Ello supone la creación de una estructura destinada a este fin. El turista desea vivir mejor que en su propio hogar, ansía más comodidades más perfección, mayor placer en su vida material y a todo esto debe responder el prestador de servicios. Lo anterior requiere toda una organización.

Se espera beneficiar al sector turismo y llenar las expectativas de los pobladores locales.

2.5. Marco teórico conceptual

La cocina cantonesa (en [chino tradicional](#) 廣東菜) es originaria de [Guangdong](#) Cantón), al sur de [China](#), específicamente de los alrededores de [Guangzhou](#). Es el estilo más conocido de la [cocina china](#) fuera de la misma China, tanto es así que el denominado "Restaurante Chino" en [occidente](#) puede ser considerado la mayoría de las veces como un [restaurante que ofrece comida cantones](#), o una adaptación de la misma. La abundancia de la cocina cantones afuera

de las fronteras de China se debe a la gran cantidad de inmigrantes de esta región con respecto a otras.⁶

Los restaurantes se orientan en general a satisfacer las necesidades de alimentación de la población, satisfacer una necesidad es el objetivo que primordialmente ofrece cualquier tipo de servicio, la industria de servicio de alimentación ha crecido en la década de los 60 y a llegado a constituir una de las mayores industrias del mundo que proporciona empleo y realiza una contribución importante al producto interno bruto de cada país.⁷

El producto que se comercializará se define como comida china cantones por el estilo de su preparación; sin embargo, el concepto de este mercado está cambiando a ofrecer servicio y ambiente agradable.

La Antigua Guatemala es el segundo atractivo turístico para nacionales y extranjeros el cual representa una población flotante significativa que podría ser atendida a corto plazo.

3. Estudio de Mercado

3.1 El producto en el mercado

3.1.1. Definición del producto

⁶ http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Cant%C3%B3n

⁷ Bain, K. 2003

Comida china estilo Cantones, platos más tradicionales conocidos en el medio y especialidades orientales así como cocina fusión. Bebidas tradicionales del tipo de restaurante, así como tradicionales y las exigidas por el mercado internacional.

3.1.2. Producto principal: en vista de que la variedad de alimentos es una característica presente en toda la cocina china cantones, se ofrecerán principalmente los platillos tradicionalmente conocidos por la población a atender. Los principales productos los constituyen el arroz chino, tallarines y carnes con vegetales. Además se cuenta con 9 diferentes carnes que a corto plazo se introducirán estas variantes y especialidades.

3.1.3. Productos sustitutos o similares

Existe una amplia gama de productos sustitutos para satisfacer el hambre como tal, comida casera, hamburguesas, pizzas, asados, comida internacional y comida típica.

3.1.4. Productos complementarios

El proyecto abre otras posibilidades de comercialización de diferentes productos y servicios complementarios que el mercado meta requiere, como lo son: servicio a domicilio y salones para banquetes. El proyecto contempla a mediano plazo, prestar estos servicios y ubicar vitrinas con productos enlatados, licores, té, condimentos y utensilios utilizados en la cocina china.

3.2. El área del mercado

El área de interés seleccionado geográficamente, es la ciudad de Antigua Guatemala y poblados cercanos, así como el sector turismo de la zona. Se proyecta un crecimiento hacia los municipios conectados por la red de infraestructura vial.

3.2.1. Población consumidora, contingente actual y futuro

La ciudad de Antigua Guatemala cuenta con una población 41,097. La población urbana es de 11,910 habitantes.⁸

Por ser la cabecera departamental de Sacatepéquez, acude gran parte de la población a realizar trámites y gestiones. (248,019 habitantes)

⁸ INE 2002

La población flotante del turismo extranjero es de aproximadamente 1600 visitantes al día.

3.2.2. Estructura de la población por grupos, edades y segmentos.

La última encuesta realizada por INE, presenta que el 51% de la población son mujeres y el 78% de la población viven en el área urbana. El 92% (37,842) no son indígenas y 20,097 habitantes están comprendidos entre los 20 y 64 años de edad.

El estudio presenta los datos más recientes de la estructura de la población por grupos, edades y segmentos de interés para el estudio. (Ver anexo 3)

3.2.3. Tasas de crecimiento de la población:

El crecimiento natural (nacimientos-defunciones) anual de la población guatemalteca es de 2.8% y si se considera la migración, baja a un 2.6% lo que indica que la población guatemalteca se duplica aproximadamente cada 27 años.⁹

Para la ciudad de Antigua Guatemala, la tasa de crecimiento poblacional urbana es de 8.47% que supera la tasa de crecimiento del departamento de Sacatepéquez y de la ciudad de Guatemala.¹⁰

El Sector Turismo en Guatemala: (Población flotante)

Guatemala es un destino turístico con dinamismo y variedad, además de un crecimiento en el ingreso de turistas del 34% de 2003 a 2004, la actividad tuvo un incremento en la generación de divisas del 29% en el mismo período. La mayor parte de turistas que ingresaron a Guatemala durante el año 2004 provenían de América del Norte (Canadá, Estados Unidos y México). Segundos en orden son los turistas procedentes de Centroamérica, Lejano Oriente y Europa.

La demanda turística aumenta durante los meses de marzo, abril, julio y agosto, debido a la Semana Santa y al verano en Norte América y Europa. Las razones principales por las que ingresan turistas a Guatemala son vacaciones y negocios, seguido por visita a familia y amigos, entre otros.

⁹ PNUD, año 2002

¹⁰ http://www.usac.edu.gt/centros/ceur/pdf/Problematica_Antigua_1.pdf

El origen de la gran mayoría de turistas a la Antigua Guatemala es de conciudadanos de la capital.

Del turismo internacional, el año 2008 inicia de manera positiva, para el mes de enero se reporta un ingreso total de 169,362 visitantes internacionales, cifra que supera la del año pasado en un 6.9% y generó un ingreso de divisas de US\$ 109.8 millones de dólares, reflejando un crecimiento del 12.2%.¹¹

3.2.4. Ingresos de la población, nivel actual y tasa de crecimiento:

Según la encuesta nacional de condiciones de vida (ENCOVI, INE-2006) el 63% de la población del departamento de Sacatepéquez no representa grado de pobreza y la ciudad de Antigua Guatemala presenta las condiciones más favorables.

La población económicamente activa (PEA) de la Antigua Guatemala está en 18,548 habitantes, que representa el 45% del total de la población del municipio, el

Existen 7950 viviendas y 6211 (78%) de ellas están en condición de propiedad.¹²

El ingreso diario del salario mínimo promedio en Guatemala de los empleados los trabajadores de la ciudad es de Q.1, 309.20 más una bonificación incentivo de Q.250.00. (2008),

Según datos estadísticos del Instituto Guatemalteco de Turismo, el turista extranjero varía en sus niveles socioeconómicos así como en el motivo de su visita, sin embargo, presenta un promedio de gasto de 102.00 dólares diarios.¹³ (Ver anexo 4,5,6 y 7)

3.2.5 Estratos actuales y cambios de la distribución del ingreso.

Según el estudio de proyecciones económicas de CEPAL, la perspectiva del crecimiento de América Latina y el Caribe, durante los últimos cuatro años, se ha

¹¹ INGUAT, boletín estadístico de turismo, 2008.

¹² INE, lugares poblados de Guatemala. XI censo nacional 2002

¹³ INGUAT, Departamento de investigación y análisis de mercado, 2007

mantenido estable, ya que las tasas de variación anual del crecimiento, se ha mantenido en los últimos cuatro años alrededor del 4%.¹⁴

3.3 Comportamiento de la demanda:

3.3.1 Situación actual:

En el año 2007 se observaron presiones inflacionarias a nivel mundial, tanto en países industrializados como en países en desarrollo, siendo el renglón de alimentos, uno de los más afectados. Las presiones, obedecieron, en gran medida, a choques de oferta. Dentro de los principales choques se citan los siguientes:

a) El precio internacional del petróleo y sus derivados registró una tendencia creciente, como resultado de factores de oferta (limitada capacidad de refinamiento, caída del nivel de inventarios y estancamiento de la producción del crudo) y de demanda (aumento de las compras de petróleo por parte de la República Popular China e India, especialmente)

b) Los precios internacionales del maíz y del trigo, así como de sus derivados, ocasionaron una aceleración importante de la inflación en alimentos en América, en Asia, en Europa y en África.

En el caso de Guatemala, el impacto de la inflación importada fue de 3.17 puntos porcentuales de un ritmo inflacionario total de 8.75%, como resultado del efecto directo e indirecto del incremento en el precio de los combustibles. Este cálculo no incluye el impacto derivado del aumento en el precio internacional del maíz y del trigo y de los productos derivados de éstos.¹⁵

Resumen, estimaciones y metas para el 2008.

PIB (Tasa real)	5.3%(4.7% -5.0%)
Inflación (interanual)	5.5% +/-1.5 pp.
Reservas Monetarias Int. (millones US\$)+ 225 (US\$ 4,545 mm)	
Crédito al sector privado	18% -21%
Medios de Pago (totales)	12% -15%
Déficit fiscal/PIB	1.7% -2.0%

¹⁴ CEPAL, Centro de proyecciones económicas, año 2006.

¹⁵ BANGUAT, COMPORTAMIENTO DE LA INFLACIÓN EN 2007,

Tipo de cambio (Q.xUS\$1) Q. 7.60+/-un 5%

Tasas de interés: una tendencia (moderada) hacia el alza.¹⁶

Los datos demuestran cierta estabilidad en el comportamiento de la demanda, marcando un incremento resultante del incremento poblacional y del incremento del turismo nacional y extranjero a la Antigua Guatemala.

3.4 Comportamiento de la oferta:

3.4.1 Situación actual:

Existen en la Antigua Guatemala, cinco restaurantes que ofrecen a la población los platillos tradicionales de la cocina china.

La muestra reconoce la presencia de 5 restaurantes donde se puede encontrar comida china. El Restaurante Chinito Chapín es el más conocido y luego de este el Restaurante La Estrella, el menos conocido es el Restaurante Emilio 2.

La mayoría no tiene un buen concepto de estos restaurantes, solamente el 19% opina que la calidad es regular y ninguna opinión de excelente.

Dichos restaurantes están ubicados dentro del casco urbano y uno solo fuera, y quizás esto le permite ofrecer algunos lotes de parqueo. Sus precios son muy similares a los restaurantes de su tipo en la capital, solamente dos de ellos ofrecen servicio a domicilio. La mayoría de restaurantes no cuentan con comodidades para atender a una clientela exigente, el mobiliario no es especializado y la decoración se limita a colgar cuadros y publicidad en los muros. No evidencian un adecuado mantenimiento y las fachadas como tal, no ofrecen un atractivo al visitante.

En las visitas al sector, no se detectó presencia de turistas internacionales.

3.5. Comportamiento de los precios:

No existen datos históricos referentes a los precios de los productos a ofrecer, sin embargo, datos proporcionados por la casa matriz indica un incremento promedio del 10% en los últimos 5 años.

¹⁶ La economía de Guatemala en el 2007 y perspectiva para el 2008, grupo financiero G&T continental 2008

La propuesta proyecta vender productos popularmente conocidos e identificados en la encuesta. (Chow Mein, Sopas Mein, Arroz frito, Chop Suey y Wantan) así como especialidades y variaciones.

Los precios se ubicarán aproximadamente de 15 a 20% arriba de la competencia, debido a su calidad, presentación, instalaciones e imagen.

Los precios promedio estarán alrededor de Q 50.00 por plato, bebidas de Q12.00 a

Q 16.00, que responde a los resultados de la encuesta. El ticket promedio se ubica en Q60.00 y por turno-mesa en Q350.00

Se proyecta un incremento del 10% anual debido a inflación e incremento de salarios y de los proveedores.

La estrategia de comercialización será por valores agregados y según estimaciones de los costos fijos, se alcanzará el punto de equilibrio a partir de nivel óptimo a partir de Q 128,759.00 mensuales entre los diferentes productos.

PRODUCTO		
Entradas Wantan Tacos	Q	42.00
Sopas mein y otras	Q	45.00
Chow mein con diferentes carnes	Q	49.00
Arroz frito con diferentes carnes	Q	49.00
Lomito con verduras y salsas	Q	52.00
Carne de pollo en diferentes salsas	Q	52.00
Carne de cerdo en diferentes salsas	Q	52.00
Chop Suey diferentes carnes	Q	58.00
Camarones y pescado	Q	95.00
Pato con hueso en diferentes salsas	Q	60.00

Postres	Q	15.00
Bebidas gaseosas y naturales	Q	14.00
Cervezas	Q	22.00
Bebidas alcohólicas	Q	35.00
Bebidas calientes	Q	12.00

3.6. Análisis de la comercialización.

3.6.1. Canal de comercialización:

El canal de comercialización que se utilizará es de venta del servicio directo a la población objetivo clases b y c principalmente. Inicialmente el proyecto ubicará sus instalaciones acondicionadas para restaurante en la zona comercial de Casa Convento Concepción, ubicado en Calle Concepción No. 41. Contará inicialmente con 13 mesas y 50 sillas ubicadas en interiores y patio-jardín.

3.6.2. Formas de comercialización:

El restaurante ofrecerá sus servicios de lunes a domingo con un horario de 11 a.m. a 11 p.m. de igual forma los días festivos.

Preferentemente se atenderá en mesas y secundariamente para llevar por el propio cliente, el cual podrá ordenar por teléfono antes de llegar.

El proyecto ofrecerá valores agregados en el ambiente de las instalaciones, manejo de marca, calidad de sus productos y empaque, así como información de valores nutritivos que son de interés a clientela preocupada en su salud.

3.6.3. Capacidad de competencia del proyecto:

Una de las barreras de entrada más comunes que impone el oligopolio, es la cantidad de inversión necesaria para ingresar a ese selecto grupo de productores que existen en el mercado. Un nuevo competidor que desee ingresar a él necesitaría una inversión grande de capital, conocimiento técnico y administrativo que le permitiera competir sin ser eliminado tempranamente del mercado.

El conocimiento (*Know How*) de la cocina china mantiene cierta hermeticidad debido a lo elaborado y al tradicional traspaso de conocimiento entre un mismo círculo.

Los productos ofrecidos han demostrado tener gran aceptación por la población guatemalteca. Es una comida que se ofrece en porciones generosas y los precios están por debajo de otras comidas.

3.7 Encuesta:

Se realizó una encuesta a nivel de cuestionario piloto para poblaciones finitas menores de 1000,000.

Después de tabular las respuestas del cuestionario a una muestra de 42 personas de diferentes estratos sociales, de ambos sexos, todas trabajadoras dentro del casco urbano y residentes en la Ciudad de Antigua Guatemala, se llegó a las siguientes conclusiones. No se tomó en cuenta el sector turismo.

1. El 23% consumen productos alimenticios preparados fuera de su casa al menos 1 vez al día, más de la mitad lo hacen por lo menos 1 vez a la semana y el 96% muestran inclinación de buscar alimento fuera de su casa, al menos 1 vez al mes.
2. El 41% consumen alimentos preparados fuera de su casa en el lugar de trabajo, otro 31% lo consumen en su casa y el 28% buscan un restaurante.
3. La mayoría de la muestra prefiere la comida típica, pizza y pastas. Solo el 13% prefieren la comida china.
4. La mayoría de la muestra también busca una buena calidad sobre el precio y la atención.
5. El 67% se ubica en gastar de 50 a 75 quetzales por persona en visita a restaurantes.

6. Casi el 80% si consumen comida china.
7. La muestra reconoce la presencia de 5 localidades donde encuentran comida china. El Restaurante Chinito Chapín es el mas conocido y luego de este el Restaurante La estrella. El menos conocido es el Restaurante Emilio
8. La gran mayoría no tiene un buen concepto de estas localidades, solamente el 19% opina que la calidad es regular y ninguna opinión de excelente.
9. De acuerdo a la respuesta de preferencia de producto, conocen los platos tradicionales.

(ver anexo 8 y 9)

4.- Estudio Técnico

4.1. Tamaño

4.1.1. Capacidad del proyecto

La capacidad de producción se estimará en ventas hasta de Q2, 000,000.00 anuales, capacidad que podría incrementar dependiendo básicamente del incremento de la mano de obra. La capacidad de venta está basada en los requerimientos de inversionistas y la capacidad de control de Imperio S.A. para una sucursal.

El restaurante contará, desde su apertura con el equipo completo de cocina, el cual deberá responder a la capacidad requerida.

Debido a que este proyecto no manejará crédito así como cuentas por cobrar, su capacidad financiera crecerá paralelamente con los ingresos de ventas obtenidas, pudiendo adaptar las compras de inventarios de inmediato, debido a que los proveedores de insumos mantienen suficiente inventario localmente así como el incremento de mano de obra.

4.2. Localización:

4.2.1. Macro-localización:

La macro localización se proyecta en Antigua Guatemala (41,097 habitantes, INE 2002) se encuentra a 54 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala. Cuenta con una extensión territorial de cuatrocientos sesenta y cinco (465) kilómetros cuadrados, con los siguientes límites: al Norte, con el departamento de Chimaltenango; al Sur, con el departamento de Escuintla; al Este, con el departamento de Guatemala; y al Oeste, con el departamento de Chimaltenango. Se ubica en la latitud 14° 33' 24" y en la longitud 90° 44' 02".¹⁷

4.2.2. Micro-localización:

La micro localización se proyecta dentro del casco urbano de la ciudad de Antigua Guatemala, zona comercial de Casa Convento Concepción, ubicado en Calle Concepción No. 41. (Ver anexo 2)

La ubicación de las instalaciones es estratégica, tiene accesibilidad al público (plaza) y es un atractivo turístico por ser considerada como monumento de conservación.

4.2.3. Distancias y costos de transporte relacionados con el tamaño y proceso:

El área del proyecto se encuentra en el casco urbano de la ciudad de Antigua Guatemala, se conecta con la ciudad capital con una carretera de 54 km. en muy buen estado. Los costos por transporte no fueron incrementados por los proveedores debido a la cantidad de clientes en el mismo sector. El proyecto incluye incremento en la planilla por el rubro de transporte.

4.3. Proceso de producción:

4.3.1. Descripción del proceso de transformación:

Para la planificación de las actividades que implica este proyecto es necesario visualizar claramente los procedimientos de una forma ordenada, para tener una idea amplia sobre cómo y dónde enfocar los esfuerzos y recursos.

¹⁷ (Ministerio de Economía. Vice ministerio de Integración y Comercio Exterior)

Básicamente el proceso consiste en la transformación de materias primas y elaboración de producto bajo pedido para ser consumido en las instalaciones o ser llevado por el mismo cliente.

4.3.2. Insumos principales, secundarios y alternativos:

Listado de productos:

De acuerdo al control de compras, los insumos se clasifican según su forma o lugar de adquisición, de la siguiente manera.

INSUMOS MINORISTA

Te frío (polvo)	Galletas María	Salsa de tomate
Margarina (barra)	Champiñón rodaja	Jugo de tomate
Sirope de chocolate	Garbanzo	Jugo de piña
Melocotón	Limpia vidrios	Leche
Crema coco	Panadol	Mayonesa
Crema de elote	Alka seltzer	Palillos de dientes
Salsa teriyaki	Sal andrews	Esponja verde y suave
Salsa inglesa	Curitas	Focos

Chipica	Alcohol	Insecticida
Picamas verde	Agua oxigenada	Pan bollos
Sal fina	Algodón	Leche evaporada
Maíz en grano (lata)	Azúcar	Detergente
Café en grano	4 onz jamón americano.	Cloro

INSUMOS DE PRODUCTOS CHINOS

PRODUCTO	
Fideo chow mein	Kai lan (vegetal)
Fideo de arroz	Canchon (vegetal)
Tela de tacos	Canchoncito (vegetal)
Tela de wantan	Retoño de soya (vegetal)
Salsa de ostras	Queso de soya
Salsa de soya clara	Dulces de conejo
Salsa de soya obscura	Dulces de wa muy
Salsa de tau si	Vinagre chino
Salsa de ciruela	Curry
Salsa de hoi sin	Anís

Bean sauce	Polvo cinco especies
Aceite de ajonjolí	Vino chino
Hongo seco	Lai chi
Hongo fresco	Salsa para bbq
Saborín	Pimentón
Bok choy (vegetal)	Salsa de ajo

PRODUCTOS ADQUIRIDOS CON MAYORISTAS

Carne de res	Caracol
Carne de cerdo	Carne cangrejo
Pollo	Pato pekinés
Camarón pequeño	Palomitas
Camarón mediano	Pescado filete
Camarón grande	Pescado sierra
Arroz	Aceite
Gas	Bebidas gaseosas
Licores	Maicena
Cloro	Pastelería

VEGETALES,

FRUTAS Y

GRANOS

Papas	Limón persa
Chile pimiento	Piña
Chile jalapeño	Sandia
Cebolla	Melón
Zanahoria	
Lechuga	Sal
Perejil colicho	Harina
Cilantro	Royal
Berenjenas	Güisquil
Ajo	Cebollín
Jengibre	Apio
Chile Cobán	Ejote
Chile serrano	Arveja china
Semilla de marañón	Brócoli
Pepino	Fresa
Frijol	Naranja

LICORES

Alexander	Manhattan	Martini	Whisky etiqueta roja
Amareto	Margarita	Medias de seda	Vino sunrise
Bacardi	Tequila blanco	Menta verde	Solera copa
Ruso negro	Tequila reposado	Fruit punch coctel	Solera botella
Bloody mary	Tequila añejo	Planter punch	Bot. Zacapa centenario
B52	Ron venado	Gin tonic	Botella chivas regal
Campari	Ron xl	Vodka tonic	Bot. Vodka extranjero
Cucaracha	Ron añejo	Kahlua/ cafetto	Vodka nacional

4.3.3 Productos principales:

El producto principal intangible es servicio y ambiente. Los productos principales tangible son platillos de comida china de primera calidad.

Listado de productos para la venta: (Menús)

- Listado general o menú de productos en venta como sus precios. Para efectos de cálculo y simplificación de datos se establecen los siguientes productos. De este menú se desarrollan más de 75 platos diferentes.

PRODUCTO
Entradas Wantan Tacos
Sopas mein y otras
Chow mein con diferentes carnes
Arroz frito con diferentes carnes
Lomito con verduras y salsas
Carne de pollo en diferentes salsas
Carne de cerdo en diferentes salsas

Chop Suey diferentes carnes
Camarones y pescado en diferentes salsas
Pato con hueso en diferentes salsas
Postres
Bebidas gaseosas y naturales
Cervezas
Bebidas alcohólicas
Bebidas calientes

4.3.4. Residuos generados en el proceso:

La mayoría de residuos provienen del proceso de los vegetales y frutas por limpieza y extracción de jugos, seguidamente de material de empaque (cartón, papel, plástico, vidrio y latas), aceite degradado por uso, huesos y grasas de origen animal, cáscaras de camarón y productos caducos, sobrantes de comida preparada así como agua y químicos de limpieza. A excepción del agua que va al drenaje municipal, previo a ser filtrada con una trampa de grasas, el resto de residuos se disponen al tren de aseo.

4.3.5. Identificación y descripción de las etapas de producción:

Sistema de producción. La producción es el proceso por el cual los productos y los servicios son creados. En el contexto del servicio de alimentación, producción es la función empresarial de convertir los insumos en diferentes platillos. La producción

envuelve planeamiento, control de ingredientes, producción de métodos, calidad de comida, productividad laboral y consumo de energía.¹⁸

La producción del restaurante se identifica con una manufactura por órdenes de producción, volúmenes medios de gran variedad y baja estandarización, el flujo del proceso es muy variado catalogado como intermitente y su distribución directa.

La siguiente definición del proceso de cocina pretende dar una consecución a las principales operaciones de la cocina y definir las responsabilidades en cada una de ellas.

Operaciones del área de cocina:

1. Planificación del menú.
2. Estimar el inventario necesario. Una vez establecida la oferta del menú, el jefe de cocina procede a definir la calidad y la cantidad de las materias primas necesarias.
3. Pedido a proveedores y compras directas.
4. Selección de calidad del producto.
5. Limpieza y corte
6. Condimento y pre cocción en algunos productos
7. Pesado, porcionado y empacado.
8. Almacenamiento en refrigeración o almacén.
9. Mezclado.
10. Cocción (Salteado, frito, horneado, cocido sumergido o al vapor)
11. Presentar, decorar y servir.

Operaciones del área de bar:

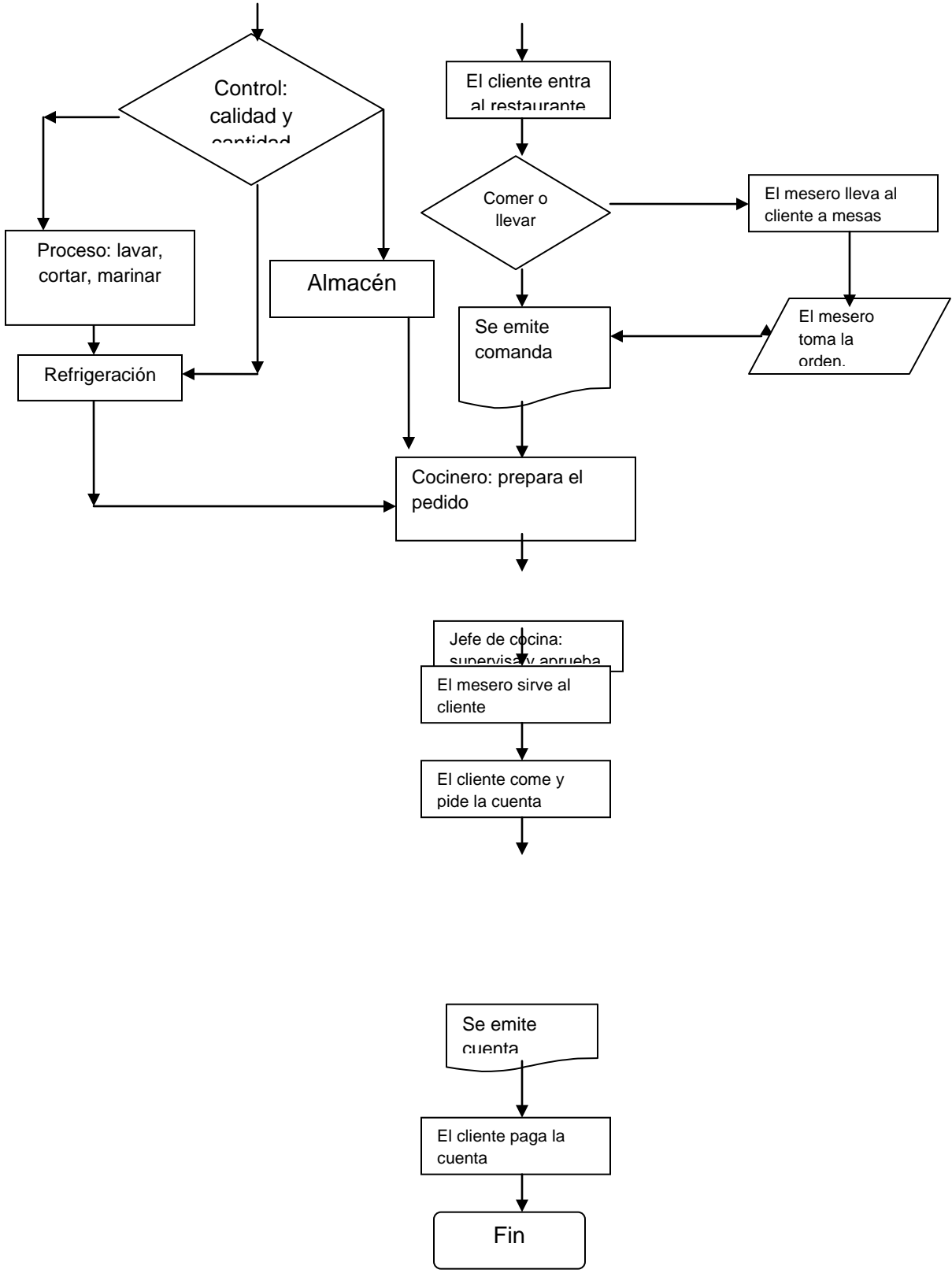
¹⁸ (Atlas, C. *et al.* 1998)

El área de bar funciona prácticamente de la misma manera, eliminando la cocción, utilizando únicamente horno de pan y cafetera de caldera.

- a. Planificación del menú de bebidas.
- b. Estimar el inventario necesario. Una vez establecida la oferta del menú, el jefe de cocina procede a definir la calidad y la cantidad de las materias primas necesarias
- c. Pedido a proveedores.
- d. Selección de calidad del producto.
- e. Limpieza y corte de frutas.
- f. Preparación de mezcladores.
- g. Pesado, porcionado y empacado.
- h. Almacenamiento en refrigeración o almacén.
- i. Mezclado.
- j. Horneado de pan.
- k. Presentar, decorar y servir.

4.3.6 Flujograma del proceso total de cocina:





4.3.7 Descripción de las instalaciones, equipos y personal:

Área de Mesas:

La primera impresión que tiene el cliente es la del área de servicio, incluyendo el área de espera, los baños, meseros y cajeros. El diseño y decoración de la sala de mesas no solamente utiliza la mayor parte del espacio, aproximadamente del 50% al 70%, sino que también es el centro de atención y consume la mayor parte de la inversión del restaurante. El concepto del restaurante ayudará a determinar la colocación de las sillas y las mesas. Las personas que visitan restaurantes llegan generalmente en pareja representando del 40% al 50% de los casos, el 30% llegan solos o en grupos de tres y solamente el 20% llegan en grupos de cuatro o más.¹⁹

El espacio para las áreas de comida está usualmente basado en el número de pies² o m² por persona sentada, multiplicada por el número de personas sentadas al mismo tiempo. Sin embargo, para cubrir los requerimientos de espacio de cada uno de los consumidores se deberá considerar la comodidad y el tipo, calidad y tamaño del servicio. Niños pequeños pueden necesitar sólo 8 pies² ó 0.74 m² para estar sentados a la mesa, mientras que un adulto para comodidad requeriría 12 pies² o 1.11 m².²⁰

¹⁹ Entrepreneur Magazine Group 1996, p.38).

²⁰ (Almanza, B. *et al.* 2000)

En cuanto a las mesas debe considerarse que una mesa pequeña, entre 24 y 30 pulg², es económica pero incómoda para las personas grandes, por lo que deberá haber un balance entre ambos aspectos. El espacio entre la mesa y la silla para los adultos usualmente debe ser de unos 24 pulgadas, y para los niños de 18 a 20 pulgadas. Las mesas que tengan un ancho y alto igual deben ser colocadas juntas para una mayor flexibilidad en los arreglos del acomodamiento donde se sientan las personas. La cantidad de equipo de servicio en el área de comida y la forma de alineación de las mesas van a determinar la zona de circulación permitida para cada asiento.²¹

Por estrategia de servicio se seleccionó mesas para cuatro personas, que si son utilizadas por una pareja, tendrán comodidad de utilizar el resto de la mesa como área de trabajo. Para acomodar grupos grandes, las mesas podrán ser acomodadas a elección, cada mesa mide 1.22 mts. x 0.81mts.²²

Asimismo, debe considerarse que los clientes son muy sensibles a la presencia de polvo, suciedad, ventanas grasosas, paredes rotas, techos deteriorados, pisos sucios y alfombras desgastadas; por lo que la limpieza y mantenimiento del área de comida necesita un cuidado continuo, y en muchos establecimientos necesitan ser lavados, aspirados y trapeados cuando los clientes se retiran.²³

Área de producción: Una regla que usualmente se usa es la de designar un cuarto a la mitad del área de comida para propósitos de producción. Se entiende fácilmente que los tipos y sistemas de producción rápidamente se ubican en esa relación.²⁴ Sin embargo, cuando se trabajan procesos más complejos de la materia prima se debe considerar darle mayor amplitud a las áreas.

La ubicación del equipo y suministros de la cocina dependerá de las opciones del menú que estén siendo preparadas, así también, el espacio disponible en las estaciones de trabajo de la cocina y el presupuesto de operaciones. Las preferencias especiales del chef en términos de utensilios y la ubicación de los mismos en la cocina favorecen el establecimiento de un

²¹ (Almanza, B. *et al.* 2000)

²² (Imperio S.A)

²³ (Spears, M. 1995)

²⁴ (Almanza, B. *et al.* 2000)

esquema que es vital para que la habilidad del chef que prepara los alimentos se desarrolle apropiadamente.²⁵

El área para la preparación de alimentos deberá tener suficiente espacio para permitir el paso de troqueles entre el mobiliario, prever un espacio a la entrada de cocina que será utilizado por los meseros para montar platos en bandejas, empacar sobrantes y descargar carretillas de platos y manteles sucios.²⁶

Las áreas de recepción y almacenamiento:

El encargado de recepción necesita espacio para una mesa y tal vez un archivo en el área de recepción, una oficina puede ser planeada también en ésta área, para ser usada por el personal de recibo, que deberá equiparse con gabinetes adecuados, computadora, servicios de Internet, fax, etc. La distribución del espacio de recepción y almacenamiento deberá basarse en las necesidades específicas según el menú que se sirve, la temperatura y humedad requeridas para el almacenamiento de las comidas, la disponibilidad, fiabilidad, frecuencia y costo de las entregas y/o el abastecimiento y el mayor volumen para quien se preparará dicha provisión.²⁷

El área de almacenamiento:

Es principalmente importante en la operación del servicio de alimentación porque une la recepción con la producción de los alimentos. Las instalaciones de almacenamiento de bajas temperaturas y los cuartos secos deben ser accesibles tanto a las áreas de recibo como a las áreas de producción para reducir el tiempo de movilización que equivale a tiempo de mano de obra.²⁸

Las áreas de limpieza:

Las mesas de trabajo y los lugares destinados al lavado deberán ser bastante amplios para que esta tarea pueda llevarse a cabo en el orden adecuado.²⁹

Área de lavado de platos:

²⁵ (Doty, L. 2003)

²⁶ (Imperio S, A)

²⁷ (Almanza, B. *et al.* 2000)

²⁸ (Spears, M. 1995)

²⁹ (Haglund, E. *et al.* 1967)

El espacio de lavado de platos deberá ser suficientemente amplio para que se coloquen los platos y luego puedan ser secados. Dependerá mucho de las dimensiones de las máquinas que se utilicen para el lavado y del volumen de platos con los que se cuente. Es necesario contar con el espacio necesario para acumular los platos sucios. La longitud de una mesa de trabajo y de lavado puede ser aproximadamente de 250 cm. y el ancho 60 – 62 cm. si se cuenta con un lavaplatos doble sus dimensiones serán de 70 x 40 cm. pero si sólo es uno deberá medir 50 x 39 cm. En ambos casos se colocarán de modo que quede una superficie de trabajo a ambos lados del lavaplatos con una altura de 85 – 90 cm.³⁰

Área de servicio de empleados:

Los servicios para empleados deberán incluir un área de *lockers* y de descanso, baños, regaderas, equipo para registro de tiempo de trabajo, lavamanos en las áreas de trabajo, y comedores.³¹ El espacio de oficina: dependerá del número y actividades que se realizarán allí, el número y tipo de equipo que se usará, y el número de personas que estarán allí al mismo tiempo. Se necesitará un espacio especial para los archivos. La oficina más pequeña para ser ocupada por una persona deberá medir 6 x 8 pies (1.83 x 2.44 m).

La ventilación será crucial en un área tan pequeña, si cuenta con ventanas de vidrio en al menos dos lados, dará la impresión de amplitud. Un espacio de 96 pies (8.99 m²) o preferiblemente 108 pies² (10 m²) será suficiente para acomodar a dos personas.³²

En general, el espacio adecuado y una buena iluminación son esenciales en cada área. Los pisos deben ser de materiales no absorbentes especialmente en los baños y en las áreas de lavado. Deberán estar localizados muy cerca del área de trabajo. Los baños para los clientes deben ser accesibles para el área de servicio. En la mayoría de los servicios de alimentación comerciales, las áreas de baños están decoradas en armonía con el comedor.³³

El diseño para una adecuada limpieza de todas las instalaciones debe empezar cuando éstas están siendo planificadas. El piso, las paredes, los techos deben ser construidos para un fácil mantenimiento, y los arreglos y diseños del equipo deben facilitar la

³⁰ (Haglund, E. *et al.* 1967)

³¹ Almanza, B. *et al.* 2000)

³² (Almanza, B. *et al.* 2000)

³³ (Spears, M. 1995)

limpieza. Las instalaciones para una adecuada disposición de la basura y desperdicios necesariamente deben evitar la contaminación de la comida y la atracción de plagas.³⁴

Las instalaciones de mayor relevancia para la operación son las hidráulicas y sanitarias. Dentro de las instalaciones sanitarias están los filtros canastas o coladores, las cuales deben tener un dispositivo que evite la salida de olores, fauna nociva o agua contaminada hacia las áreas de trabajo. Estos no deberán ubicarse en el almacén de víveres, ya que es un área que debe mantenerse seca, ni en la zona de distribución, ni en los comedores. La ubicación de los filtros se justifica en las zonas de limpieza de vegetales, frutas y de procesamiento de carnes y en el área de producción.³⁵

En el área de producción se deberá instalar un filtro colector con una sola salida de desagüe con una trampa de grasa la cual es un sistema diseñado para capturar aceite, grasa y residuos provenientes del desagüe de un restaurante. Las trampas de grasa varían de tamaño, hasta un máximo de 5,000 galones o más, dependiendo del servicio de alimentación, y necesitan mantenerse con cantidades bajas de grasa, para evitar taponar el sistema de desagüe o las líneas de drenaje.³⁶

Para mantener este sistema funcionando sin problemas, hace falta limpiar las tuberías, y bombear la trampa periódicamente, y para evitar esas operaciones tan costosas, el sistema puede ser tratado biológicamente dos veces por mes para mantener las líneas de drenaje limpias y la grasa al mínimo en la trampa. Las bacterias contenidas en los productos de mantenimiento biológico se alimentan de la grasa y el sedimento que se encuentra en la trampa, inhibiendo la acumulación de los mismos.³⁷

Las prácticas periódicas de higiene de pisos y mobiliario fijo permiten mantener limpios y secos los pisos, y así se evita el derrame de agua con riesgo para el personal. Los desagües debe estar aislados del área de comida para evitar que los malos olores sean

³⁴ (Spears, M. 1995)

³⁵ (Guerrero, R. 2001)

³⁶ (Guerrero, R. 2001)

³⁷ (Guerrero, R. 2001)

percibidos por lo consumidores. En la zona de perecederos se requiere de sistemas de desagüe para los refrigeradores y congeladores, pero no dentro de los cuartos fríos.³⁸

Las instalaciones sanitarias deberán estar ventiladas y no deberán situarse contiguas al área de producción o en los lugares en que se preparan o almacenan los alimentos. Es imperativo el uso de materiales que sean resistentes (de larga duración) y de agradable presentación; los muros externos pueden ser de ladrillo, con recubrimiento de cemento y pintura, o azulejo, y deben estar pintados con colores claros, vivos y de texturas lisas.³⁹

Dentro de las instalaciones del servicio de alimentación deben considerarse además el uso de agua, de instalaciones eléctricas y de gas.

Agua fría y caliente:

Estos líquidos se pueden juntar mediante el uso de llaves mezcladoras. Los equipos que requieren este tipo de llaves son los chorros que están ubicados en las áreas de preparación, cocción, lavado de batería, vajilla y cristalería. En los baños se utiliza agua fría.⁴⁰

- Eléctricos: Los contactos deben estar colocados en lugares visibles, con protectores para evitar que se introduzca la basura o humedad, y a una altura promedio de 0.70 a 1.50m. Los refrigeradores y congeladores deben estar conectados a una fuente directa y donde el personal no tenga acceso a esa instalación. Estos deben estar interconectados con la planta de emergencia para evitar que se desconecten y proteger los alimentos que están dentro de estos aparatos.⁴¹
- Gas: La única zona que requiere de este tipo de líquido es la de cocción. Se recomienda la instalación de una llave de paso para que sea operada sólo en casos de emergencia, y así cortar el suministro. Por norma, este tipo de líquido

³⁸ (Guerrero, R. 2001)

³⁹ (Guerrero, R. 2001)

⁴⁰ (Guerrero, R. 2001)

⁴¹ (Guerrero, R. 2001)

se identifica en las instalaciones porque la tubería o conductores están pintados de amarillo.⁴²

- Ambiente: El concepto de ambientación también es de importancia ya que influye en la operación de servicio y en el personal. Los elementos más importantes son la ubicación, ventilación e iluminación.⁴³
- Ventilación: Por la diversidad de transformaciones que sufren los alimentos, de vapor a calor seco o refrigeración, es relevante el tipo de ventanas o extractores que requiere cada tipo de ventilación. Así, cada área requiere de ventilación con determinadas características. En el almacén de víveres, en el área de preparación previa y ensamble, las ventanas deben colocarse en la parte superior de los muros. Estas son tipo persiana, de tal forma que permita la entrada del aire pero evite la entrada de lluvia. En el área de cocción, las ventanas son espacios entre los muros, de tal forma que permitan la libre circulación del aire, en un solo sentido y aprovechar la extracción de vapores y calor de la campana de extracción. En la zona de distribución y comedores, la ventilación está acorde a la arquitectura del servicio para una ventilación adecuada en las horas pico de consumo de alimentos.⁴⁴
- Iluminación: Por la continuidad en la operación del servicio, es necesario que esté iluminado de forma permanente; por ello, se requiere de medios que ahorren el consumo de energía eléctrica y que cumplan con la iluminación. Para esto se debe utilizar luz neón, con plafones cubiertos de acrílico, los cuales permiten la difusión de la luz.⁴⁵

En general los equipos de cocina y de bar deberán de ser en lo posible de acero inoxidable para permitir limpiezas profundas con químicos fuerte y agua caliente.

⁴² (Guerrero, R. 2001)

⁴³ (Guerrero, R. 2001)

⁴⁴ (Guerrero, R. 2001)

⁴⁵ (Guerrero, R. 2001)

La utilería utilizada en restaurantes es, en su mayoría, del mismo diseño que la utilizada para uso hogareño, con la diferencia que presentan formas más simple para facilitar limpieza y mayor durabilidad para alargar el tiempo de vida.

El equipo básico de cocimiento de cocina china, sigue siendo tradicional y se basa en fogones de alta presión que pueden levantar hasta, peroles de hierro negro acero inoxidable y espátulas y cucharones largos. Por el peso que representa el perol, existe un sistema de limpieza en el lugar muy adecuado e higiénico ya que se utiliza agua limpia hirviendo sin detergentes contaminantes.

Las ollas arroceras son un recurso de gran utilidad, poseen termostato que automáticamente apaga el inyector de gas cuando llega al punto adecuado de cocimiento.

Las freidoras industriales son utilizadas para algunas frituras, sin embargo, no levantan la temperatura tan rápidamente como un fogón de alta presión, además de poder controlar diferentes cantidades a freír variando la cantidad de aceite o el tamaño del perol.

Los equipos de refrigeración del proyecto propuesto son tradicionales y se prefieren individuales para la mejor organización de los perecederos.

Las responsabilidades del personal encargado del proceso de producción son ejecutadas exclusivamente en el área de cocina a excepción de bebidas que corresponden al área de bar. Entre ellas:

Jefe de Cocina y/o segundo:

- Determinar el grado de calidad de las materias
- Solicitar las mercancías o materias determinadas

Cocinero:

- Determinar el grado de calidad de las materias

- Solicitar las mercancías o materias determinadas
- Almacenamiento de las materias primas
- Elaboración de los platos
- Distribución y/o conservación

Ayudante de Cocina:

- Almacenamiento de las materias primas
- Pre elaboración de los platos
- Limpieza y aprovisionamiento interno de géneros y utensilios para su utilización posterior
- Tratamiento de basura.

Cajero-encargado:

- Control de inventario y pedidos de compra
- Preparación del servicio
- Atención al cliente
- Recepción del cliente y adjudicación de mesa
- Facturación del cliente
- Despido y valoración de la satisfacción del cliente
- Servicio al cliente
- Solicitud del pedido

Capitán de meseros:

- Preparación del servicio
- Atención al cliente
- Recepción del cliente y adjudicación de mesa
- Facturación del cliente
- Despedido y valoración de la satisfacción del cliente
- Servicio al cliente
- Solicitud del pedido
- Servicio de comidas, una vez finalizado el servicio, procederá al despido del cliente, valorando su satisfacción y atendiendo cualquier tipo de reclamación y/o sugerencia que pueda realizar.

Meseros:

- Atención al cliente
- Recepción del cliente y adjudicación de mesa
- Facturación del cliente
- Servicio al cliente
- Solicitud del pedido
- Servicio de comidas
- Servicio de bebidas cafés y copas
- Limpieza de la sala, instrumentos de trabajo y ropa
- Ordenación de instrumentos y control de inventario
- Preparación y quitar la mesa

Una vez realizado el pedido por parte del cliente, el camarero traslada las órdenes a la cocina y a barra para proceder su servicio.

Si el cliente requiere algún cambio en el pedido de platos o requiere algún pedido más de bebida etc. durante el servicio, el mesero deberá atenderlo y anotarlo en el sistema de cómputo.

En cualquier caso, y dependiendo del establecimiento, la solicitud de pedido es realizada por el jefe de sala y/o jefe de sector, quienes describen los platos y realizan las sugerencias al cliente.

Servicio de Comidas:

Cuando cocina disponga de los primeros platos, el mesero procederá al servicio de los mismos según las normas de protocolo establecidas.

Posteriormente, una vez retirados los platos del primero y se dispongan de los segundos platos acabados en la cocina, se procederá a su servicio. De la misma manera, una vez retirados los platos del segundo y se disponga de los postres acabados en cocina, el mesero procederá al servicio.

Servicio de bebidas cafés y copas:

Las bebidas se sirven al principio del servicio, después del pedido, y una vez suministradas por el mesero desde la barra o bar. En cualquier caso, el mesero a lo largo del servicio, deben velar para que no falte bebida y si es necesario solicitar otra vez el pedido de bebidas, registrarlo en el sistema y proceder al servicio.

Al final del servicio, en el momento de los postres, el mesero, una vez suministradas las bebidas y cafés desde el bar o la barra, procederá a su servicio en la mesa.

Retirada de los platos en la mesa:

Al finalizar el primer plato, segundo y postres, el mesero o ayudante de mesero procederá a retirar los platos de la mesa, antes de servir el siguiente servicio. En ningún caso, se retirarán las copas, tazas de café u otros utensilios, hasta que los clientes se hayan retirado de la mesa y despedido.

Preparación de bebidas:

El mesero que está en el servicio de barra o bar es el responsable de atender a las peticiones de bebidas por parte del resto de meseros de la sala y de los clientes que se encuentran en la zona del bar o barra. Es el primer pedido que se toma y es frecuente que el cliente desee refrescarse antes de tomar sus alimentos. (ver listado de equipo en anexo 10)

4.3.8. Análisis de la escala de producción:

La capacidad de incremento de producción estará determinada por cantidad y calidad de la mano de obra, procesos anticipados y mantenedores de calor. La información estadística de productos más vendidos en las horas pico son determinantes para la organización y preparación del día.

4.3.9. Capacidad ociosa:

Por tener dos diferentes horas picos de consumo y varias horas de separación entre ellas, se trabaja regularmente con *turnos mixtos*, para cubrir las horas de mayor tráfico. El personal de cocina tiene largas jornadas de trabajo las cuales son pagadas independientemente de la producción, dejando horas de poco o nada de producción las cuales son aprovechadas para recepción, almacenamiento, adelantar procesos y limpieza

4.3.10. Instalaciones con capacidad de expansión: La capacidad de producción también se ve afectada por las características de las instalaciones de producción de los alimentos y la disponibilidad de equipo mayor y menor.⁴⁶

El tipo de manufactura de platillos de comida china, no ha variado en mucho a la forma tradicional, existe muy poco equipo moderno que cubra las necesidades de este estilo. Por experiencia del autor, la capacidad de expansión está condicionada al aumento de tamaño de lo peroles utilizados para saltear y así poder preparar más de una porción a la vez. Depende también de la experiencia de la mano de obra y de la organización para atender varias órdenes de producción al mismo tiempo. Toda cocina deber de ser amplia por la difícil labor que representa su ampliación.

4.3.11. Sobredimensionamiento del tamaño:

⁴⁶ (Spears, M. 1995)

Cualquier sobredimensionamiento del área necesaria repercutirá en el incremento de renta, sin embargo, por la difícil ampliación de la cocina es recomendable proporcionar cierta holgura que nunca estará de más.

El área de mesas debe ser diseñada de tal forma que permita unificar toda o la mayoría de mesas para eventos especiales y a la vez poder crear diferentes ambientes que ofrezcan cierta privacidad a parejas o grupos familiares.

Almacenes grandes pueden ser aprovechados en un futuro para mantener mejor inventario y bajar costos con compras promocionales.

4.3.12. Expansión por cambios tecnológicos:

Ventas por Internet y entregas a domicilio pueden ser factibles y no representan una inversión significativa.

4.4 Obras físicas:

4.4.1. Adaptación al espacio: el proyecto se acomodará a instalaciones ya existentes. Esta condición representa siempre un reto para la empresa diseñadora para poder cumplir con los requerimientos de cada área y lo que ofrece la obra existente.

El proyecto enfrenta la dificultad de buscar instalaciones amplias para poder acondicionar mejor sus áreas y el costo que esto puede representar en la renta del local.

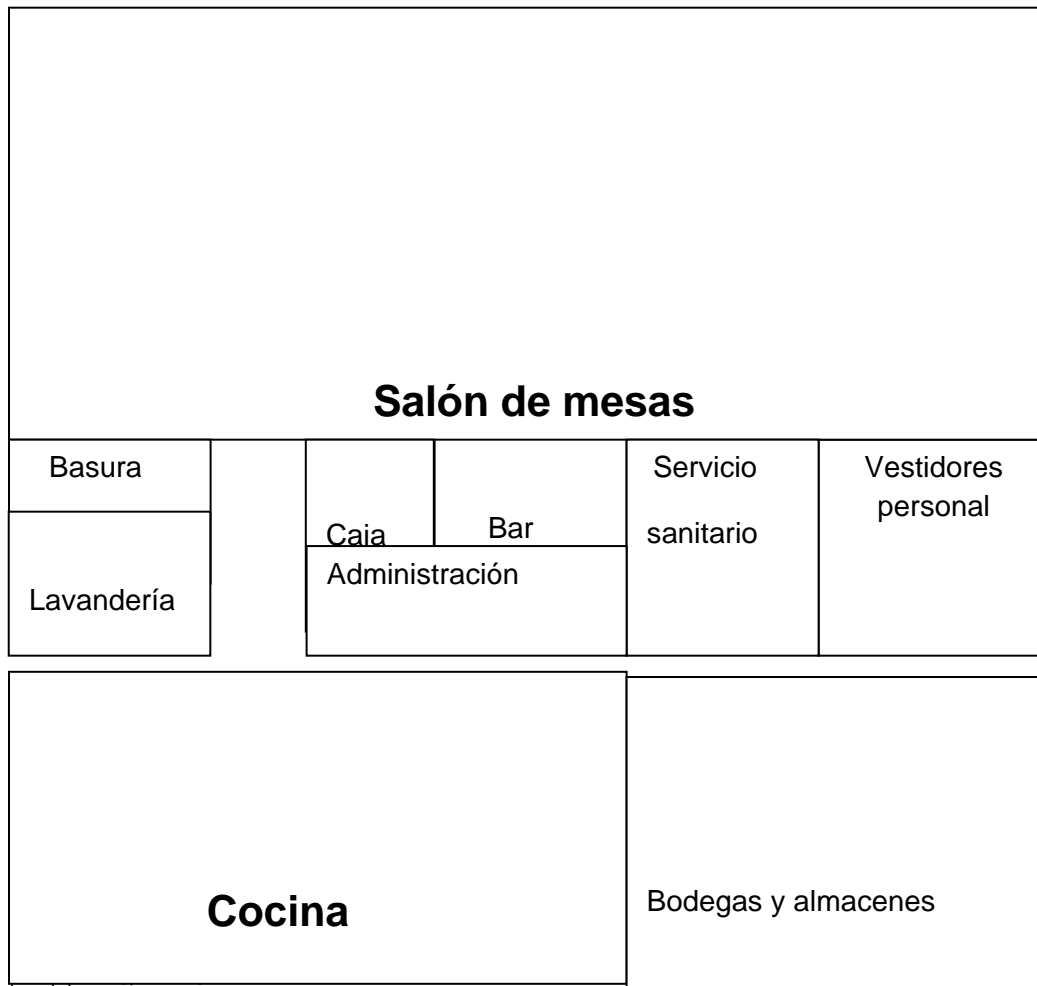
Debe de considerarse un costo adecuado para la remodelación, adecuación y decoración del área, el cual dependerá de las condiciones de las instalaciones disponibles.

4.4.2 Diagrama de bloques:

Indica la ubicación ideal para que se cumplan las relaciones de las áreas físicas necesarias para un restaurante.

Figura No.1

Diagrama de bloques



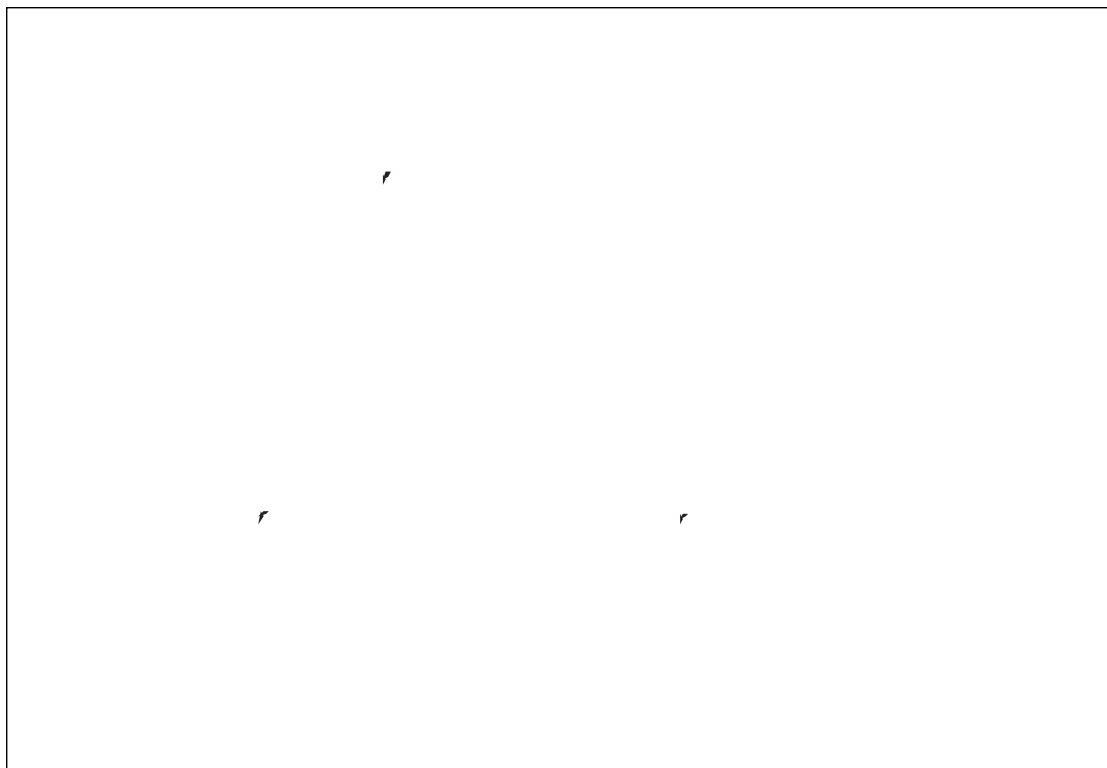
Fuente: elaboracion propia.

4.4.3 Diagrama de relaciones:

Indica el tipo de relaci3n (directa e indirecta) ideal para que se cumplan las relaciones de las 6reas f6sicas necesarias para un restaurante.

Figura No. 2

Diagrama de relaciones



Fuente: elaboración propia

4.5. Organización:

4.5.1 Para la ejecución: técnicos enviados por la empresa matriz Imperio S.A., serán subcontratados para instalación de líneas de energía. Para la remodelación y decoración, se contratará a una empresa local de arquitectura y decoración. (si fuera necesario).

4.5.2 Para la operación: puestos a nivel ejecutivo, administrativo, técnicos operativos y operarios, coordinación con subcontratos y proveedores. (Ver organigrama en 5.3 Estructura Administrativa)

4.6. Calendario:

Después de las autorizaciones legales, dependerá de la complejidad de la remodelación y trabajos civiles así como de la disponibilidad de recursos financieros para entregas e instalaciones de equipo. El proyecto requiere que se inicie con la totalidad de equipo del área de producción y bar.

Calendario de Actividades preapertura.

ACTIVIDAD	SEMANAS					
	1	2	3	4	5	6
Fase de pre inversión						
Revisión de estudio de pre factibilidad						
Contrato de alquiler.						
Apertura de sucursal y registros. (Puede ser previo al inicio de alquiler)						
Autorización de software para punto de venta por la SAT						
Autorizaciones legales gubernamentales y municipales.						
Diseño arquitectónico y de interiores.						
Venta del diseño a patrocinadores.						
Contratación de personal administrativo.						
Fabricación de muebles.						

Remodelación, trabajos de albañilería. (Si aplica)						
Acabados y decoración.						
Contratación de equipo para su importación o fabricación.						
Líneas básicas de energía: electricidad, agua, gas y teléfono (cable e Internet., opcional)						
Montaje de equipo.						
Contacto con proveedores de materias primas.						
Compra de utensilios.						
Contratación de personal operativo y capacitación.						
Compra de inventario inicial.						
Plazo para operaciones experimentales.						
Puesta en marcha.						
Periodo para llegar a la operación normal						

prevista.						
-----------	--	--	--	--	--	--

Fuente: elaboración propia.

4.7 Resumen:

La ubicación estratégica del proyecto fue seleccionada debido al tráfico existente y su ubicación dentro del casco urbano que permite ofrecer accesibilidad a la demanda local de la ciudad de Antigua Guatemala y a la vez, a la población flotante proveniente del turismo.

Los proveedores de equipos así como de insumos calificados serán los mismos de la casa matriz Imperio S.A. y las cuentas por pedidos se trabajarán independientes. Verduras y frutas serán adquiridas en el mercado local.

Los procesos de producción serán los tradicionales, altamente conocidos por la casa matriz. Sin embargo, se tratará de estandarizar todos los procesos involucrados.

Se proyecta uso de *software* para la administración y control del punto de venta y controles de circuito cerrado para incrementar la seguridad interna y externa.

No se considera el servicio a domicilio ya que para garantizar la calidad del producto se prefiere servir en las mismas instalaciones. A mediano plazo se ofrecerá, si el cliente lo requiere, servicio de entrega a domicilio, contratando a una empresa de despacho. (*outsourcing*)

5. Estudio Administrativo – Legal

5.1 Estructura administrativo- legal

El proyecto constituye una sucursal de Imperio S.A. debidamente inscrita el Registro Mercantil.

Los instrumentos legales que conforman el marco jurídico del proyecto son:

Impuesto sobre la renta: Hay dos clases de regímenes que son el general y optativo. Actualmente la sociedad trabaja bajo el régimen optativo; sin embargo, se presentan las dos opciones por existir factores que determinarían la conveniencia del cambio al régimen general. Inicialmente el proyecto continuará con el mismo régimen de la sociedad principal, inscrita en el pago del 31% de utilidades.

El artículo 44 se refiere a las personas individuales o jurídicas que prestan servicios, desarrollan actividades mercantiles y otros entes o patrimonios afectos, deberán pagar el impuesto aplicando una tarifa del cinco por ciento (5%). Este impuesto se pagará mediante el régimen de retención directa (pago del 5% de todo lo facturado) o régimen de retención definitiva (el contribuyente al que se le presta el servicio retiene el 5%). Los contribuyentes deben indicar en las facturas a qué régimen de retención están sujetos.

En el 44"A" se refiere a personas individuales o jurídicas no mercantiles. (Servicios profesionales o técnicos) deberán pagar el impuesto mediante retención definitiva, con un tipo impositivo del cinco por ciento (5%).

Dentro del régimen general se deben presentar recibos de pago en forma mensual y una Declaración Jurada anual.

- Régimen optativo de pago del impuesto: las personas individuales y jurídicas, así como patrimonios afectos que desarrollan actividades mercantiles, aplicarán un tipo impositivo del treinta y uno por ciento (31%), se presentan declaraciones trimestrales y una Declaración Jurada anual

-Impuesto al Valor Agregado (IVA): cualquier persona individual o corporativa involucrada en operaciones dentro del territorio nacional, es considerada sujeta al pago del IVA de manera regular o periódica. Los bienes y servicios están sujetos al 12% de IVA. Los contribuyentes

afectos a las disposiciones de esta ley pagarán el impuesto con una tarifa del doce por ciento (12%) sobre la base imponible. La tarifa del impuesto en todos los casos deberá estar incluida en el precio de venta de los bienes o el valor de los servicios.

Ley del impuesto extraordinario y temporal de apoyo a los acuerdos de paz (IETAP)

El impuesto (extraordinario y temporal) se genera por la realización de actividades mercantiles o agropecuarias en el territorio nacional por las personas, entes o patrimonios que obtengan un margen bruto superior al cuatro por ciento (4%) de sus ingresos brutos. El tipo impositivo para los períodos indicados es el siguiente:

- Del 1 de julio al 31 de diciembre 2004 2.5%
- Del 1 de enero de 2005 al 30 junio 2006 1.25%
- Del 1 de julio 2006 al 31 diciembre de 2007 1% ⁴⁷

5.2 Marco legal del proyecto:

Requisitos legales para una empresa en Guatemala:

Un servicio de alimentación de tipo comercial en Guatemala debe cumplir con una serie de requisitos legales, equivalentes al establecimiento de una empresa mercantil. Estos requisitos en términos generales son los siguientes:

1) Patente de comercio: este es el documento oficial que certifica la inscripción de la empresa en el Registro Mercantil y al mismo tiempo acredita su autorización para funcionar como una empresa mercantil. El costo de esta patente depende del tipo de organización empresarial que la acredite (empresa individual, sociedad anónima u otra), así como de la escala financiera de operaciones dentro de la que se ubique. La Patente, será el documento oficial por el cual el servicio de alimentación comercial podrá obtener todos los demás registros legales para poder operar dentro del marco legal de Guatemala.

2) Inscripción en la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT): una vez la empresa está registrada bajo la patente de comercio, es necesario inscribirse bajo un

⁴⁷ (http://www.belguatrade.com/tour/g10_invirtiendo.htm)

régimen de contribución al fisco y ordenar su mecanismo como agente recaudador. Conforme a las leyes tributarias de Guatemala, todas las empresas debidamente registradas se convierten en agentes recaudadores para el Estado. Así, el pago del impuesto al valor agregado (IVA) debe ser recaudado por medio del proceso regular de facturación y trasladado a las cajas del Gobierno de la República. Esta inscripción le permite imprimir y emitir facturas.

3) Inscripción en el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS) y el Instituto de Recreación de los Trabajadores (IRTRA): si la empresa va a contar con un número de empleados superior a 4, es necesario que se inscriba en un régimen de seguridad social para sus trabajadores. Esta inscripción le otorga a los empleados, todos los beneficios de asistencia médica, así como las prestaciones laborales de ley en materia de seguridad social (seguro contra accidentes, invalidez, jubilación, etc.). Igualmente, conforme a la ley, se debe inscribir a la empresa dentro del servicio de recreación para los trabajadores.

4) Licencia sanitaria: una vez establecido el local de ubicación para el servicio de alimentación comercial, se debe acudir a la representación del Ministerio de Salud más cercana para obtener la licencia sanitaria de operación. Se deberá llenar la solicitud para el otorgamiento y/o renovación de licencia sanitaria para establecimientos fijos de alimentos preparados. Para obtener este documento, los requisitos son los siguientes:

- Llenar solicitud
- Fotocopia de cédula de vecindad
- Fotocopia de Patente de Comercio.
- Fotocopia de croquis o plano del negocio: un bosquejo del ordenamiento de los ambientes funcionales del servicio de alimentación; es decir, la ubicación y características de la cocina, de los baños, de las áreas de manejo de desechos y basuras, el área de personal, etc., lo cual deberá ser inspeccionado por los funcionarios del Ministerio de Salud Pública.

- Si hay sociedad, fotocopia de Patente y Nombramiento de Sociedad
- Aval Municipal
- Curso de Manipulación de alimentos
- Fotocopia de Tarjetas de Salud: las tarjetas de control neumológico (tarjeta de pulmones) de cada uno de los empleados, para certificar la ausencia de tuberculosis u otras enfermedades pulmonares infectocontagiosas, estas pueden ser extendidas por cualquier centro de salud.

5) Licencia de venta de licores: todo establecimiento que ofrezca bebidas alcohólicas dentro de su menú, a excepción de cerveza, deberá de obtener permiso municipal, por medio del Centro de Salud asignado. (2008)

6) Autorización del Consejo Nacional para la Protección de La Antigua Guatemala: es una entidad estatal descentralizada, que quedó integrada de acuerdo con la Ley Protectora de la Ciudad, decreto 60-69 del Congreso de la República.

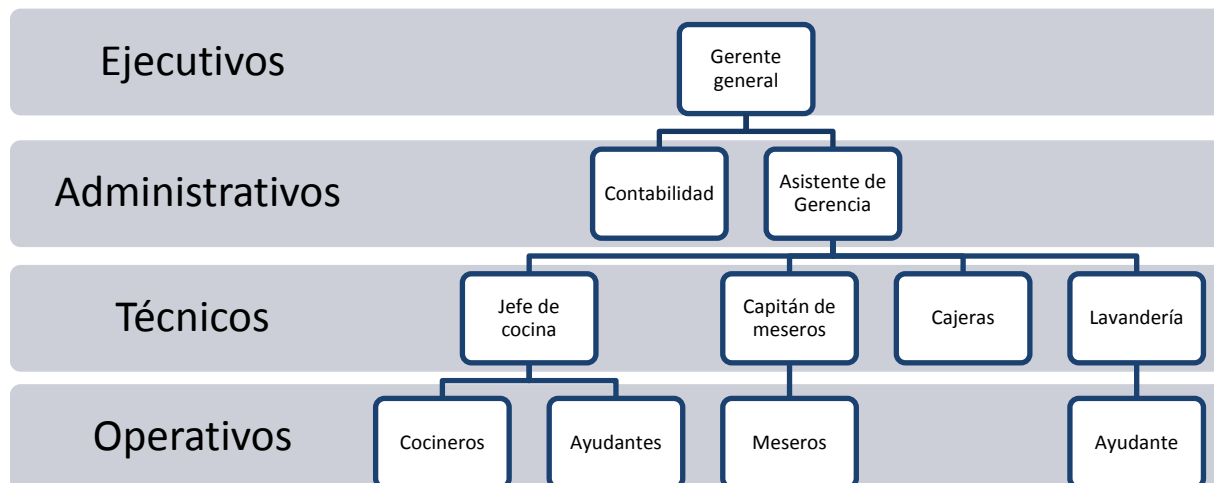
Proporciona autorización para cambios físicos de las obras existentes y autoriza construcciones nuevas por medio de las licencias de construcción. Así mismo, en base al reglamento relativo a letreros en la ciudad, zonas de protección y áreas circundantes, se mantiene un control de colocación de avisos, anuncios, señales y letreros desde 1973.

7) Estudio de Impacto Ambiental: No existe ningún requerimiento solicitado por la municipalidad de Antigua Guatemala para la autorización de restaurantes.

5.3 Estructura administrativa:

La estructura administrativa esta en línea vertical, presentando en el siguiente orden: ejecutivos, administrativos, técnicos operarios y operarios.

Figura No. 3
Organigrama



Fuente: elaboracion propia.

5.4 Descripción y perfil de puestos:

En base a la experiencia de la casa matriz Imperio S.A, se detalla a continuación el perfil de cada puesto y sus responsabilidades para que cada empleado tenga claras sus tareas y funciones específicas.

Gerente general.

El gerente es el responsable de la coordinación del servicio y la venta de alimentos y bebidas mediante la aplicación de políticas, procedimientos y estándares de calidad, así como supervisar la operación y productividad del mismo. Tiene autoridad directa sobre toda el área administrativa.

Actividades específicas:

- Analiza el presupuesto del negocio.
- Calcula costos y precios.
- Supervisa que el centro de consumo cuente con el equipo necesario en óptimas condiciones de limpieza como lo establecen los estándares.

- Controla el inventario.
- Controla adecuadamente papelería, suministros y limpieza.
- Supervisa el correcto control de cheques de consumo y comandas de bebidas.
- Solicita a mantenimiento los reportes sobre las condiciones en que se encuentra el equipo de operación y elabora las órdenes de trabajo necesarias.
- Que la cocina esté lista a tiempo.
- Delega funciones a los empleados.
- Hace juntas con todo el personal.
- Realiza cursos de capacitación.
- Revisa caja.
- Soluciona problemas y quejas de los empleados.
- Desarrolla promociones.
- Contrata y promueve personal.
- Deposito de ventas.
- Soluciona problemas y quejas de clientes, línea extrema.

Experiencia profesional:

De 4 a 8 años de experiencia profesional relacionada con manejo o administración de restaurantes o hotelería.

Formación:

Titulación: administrador de empresas o ingeniero industrial. Se valorará la especialización y estudios en finanzas de empresas.

Idiomas: Español y nivel medio de inglés.

Informática: buen nivel como usuario entorno ofimática Microsoft (Word, Excel,

PowerPoint, Access). Usuario Internet.

Competencias: iniciativa. Capacidad de análisis, negociación, relación y gestión, así como de trabajo en equipo y redacción de informes.

Asistente de Gerencia-Cajero:

Es el encargado de verificar cada semana las cantidades de alimentos que se deben comprar, según el sistema de compras establecido por la empresa. Deberá estar actualizado con los precios y los proveedores, y deberá tener una hoja de chequeo para registrar lo que se comprará cada semana y el presupuesto que se utiliza para este propósito.

Encargado de planear las actividades y tareas de los empleados, organizar, dirigir, integrar al personal y llevar un control de todas las actividades que se lleven a cabo en el servicio de alimentación. Tendrá también la función de cobrar y llevar el control de los ingresos diarios cuando se requiera. Es responsable ante el gerente del desarrollo adecuado del servicio de alimentación.

Actividades específicas:

- Asiste al Gerente General en todas sus funciones.
- Realizar un catálogo de todo lo que se deba comprar con las cantidades exactas.
- Cotizar la materia prima en diferentes establecimientos.
- Abastecer la despensa con productos tanto perecederos como no perecederos.
- Asegurarse que nunca falte ningún ingrediente.
- Apertura y cierre del establecimiento.
- Cálculo de planillas
- Reporte de ventas diarias y semanales.
- Reporte de ventas con documentos (Tarjetas de crédito, cheques y/o vales)
- Hace relaciones públicas con los clientes.
- Asiste a caja en momentos de más movimiento.
- Propone incrementos.

- Inducción de personal
- Soluciona problemas y quejas de clientes, ultima línea.

Experiencia profesional:

De 2 a 4 años de experiencia profesional relacionada cargos administrativos, preferiblemente en restaurante o hotelería.

Formación:

Titulación: contadora o secretaria. Se valorará estudios de administración de empresas.

Informática: buen nivel como usuario entorno ofimática Microsoft (Word, Excel, PowerPoint, Access). Usuario Internet.

Competencias: Iniciativa. Capacidad de análisis, negociación, relación y gestión, así como de trabajo en equipo y redacción de informes.

Cajeras:

- Tiene a cargo el manejo y control de efectivo y documentos, provenientes de ventas diarias. Reportes diarios y manejo específico de inventarios.
- Control de ingreso y egreso del personal.
- Función de cobrar y reportar ventas del restaurante, para llevar a diario.
- Tomar pedidos por teléfono, pedidos para llevar y envíos a domicilio cuando este servicio se ofrezca.
- Preparar y chequear pedidos a domicilio.
- Preparar depósitos bancarios y responsables de que siempre haya sencillo disponible.
- Llevar controles de inventario específico.
- Asistir al Asistente de Gerencia.
- Trasladar observaciones de los clientes.

- Recepción de mercadería y facturas por pagar.
- Pago físico de facturas.
- Realizar la factura para cada cliente.

Experiencia profesional:

De 2 a 4 años de experiencia en puestos similares.

Formación:

Titulación: contadora o secretaria.

Informática: buen nivel como usuario entorno ofimática Microsoft (Word, Excel, PowerPoint, Access).

Competencias: iniciativa, puntualidad e integridad.

Capitán de meseros:

- Encargado del área de bebidas y meseros.
- Programar y preparar reservaciones.
- Atención al cliente, primera línea.
- Programar turnos y áreas de meseros.
- Puede solicitar reuniones con el área administrativa.
- Coordinar operaciones con el encargado de cocina.
- Supervisar limpieza de área de mesas y caja.
- Encargado de seguridad interior.
- Control de consumos de electricidad y agua.

Experiencia profesional:

De 2 a 4 años de experiencia laboral relacionada a cargos administrativos y operacional, preferiblemente en restaurante de comida china.

Formación:

Titulación: diversificado y cursos varios de atención al cliente, etiqueta, cursos de *bartender* y barista. (Café).

Informática: conocedor de procesador de palabras y hojas electrónicas.

Competencias: iniciativa. Capacidad de análisis, negociación, relación y gestión, así como de trabajo en equipo y redacción de informes.

Meseros:

- Servicio a clientes que consumen en las instalaciones del restaurante.
- Limpieza del área de mesas.
- Asignaciones específicas de: inventarios de área de bebidas, inventario de licores, inventarios de frutas y helados, inventario de café, inventarios de vajilla y mantelería.
- Llenar salseros de mesas.
- Pulido de cubiertos.

Jefe de cocina:

Es el encargado de la supervisión, organización y control de las actividades específicas que se lleven a cabo dentro de la cocina del servicio de alimentación. Es el responsable ante el gerente del perfecto funcionamiento de las actividades de la cocina.

Actividades específicas:

- Supervisar puntualidad, eficiencia y buenas prácticas de manufactura de los cocineros.
- Evaluar el constante abastecimiento de los insumos necesarios para el desempeño de las actividades en la cocina.
- Notificar al asistente de gerencias sobre las necesidades de materia prima, utensilios, equipo o del mantenimiento de equipo ya disponible.
- Supervisar el desarrollo de las preparaciones según el menú de las recetas estandarizadas.

- Delegar responsabilidades y tareas a los cocineros y empleados de limpieza dentro de la cocina.
- Asegurar el mantenimiento de la cocina en un estado óptimo de limpieza y orden.
- Actividades específicas:
- Inducir a los cocineros para un mejor cumplimiento de sus tareas de cocina, en cuanto a preparación de alimentos.
- Evaluará la calidad de la comida.
- Realizará demostraciones a los cocineros sobre la mejor forma de realizar las preparaciones de comida.
- Proveerá recetas prácticas e innovadoras Para el servicio de alimentación, las cuales se estandarizarán para formar parte del menú del servicio.
- Inducción de cocineros y ayudantes nuevos.
- Encargado de control de plagas y programación de fumigaciones.
- Pasar reporte de evaluación de subalternos.
- Programar almuerzos de personal.
- Encargado de limpieza impecable de cocina.
- Control de rendimientos de insumos.

Experiencia profesional:

De 4 a 6 años de experiencia laboral, preferiblemente en restaurante de comida china.

Formación:

Titulación: básicos. Cursos de manejo de alimentos y conservación de alimentos.

Competencias: iniciativa. Capacidad de análisis, negociación, relación y gestión, así como de trabajo en equipo y redacción de informes.

Sub encargado de cocina: prestará sus servicios de igual manera que los demás cocineros, pero se le asignará la responsabilidad de supervisar el proceso de la

cocina, economía de materiales y acortar tiempos de preparado, organiza con el encargado la gran mayoría de actividades o donde se requiera, así como la organización espacial de la cocina.

Perfil ídem cocineros.

Cocineros:

Llevará a cabo todas las tareas de la cocina, desde el recibo, almacenamiento y preparación de alimentos hasta la limpieza del equipo.

Actividades específicas:

- Cumplir con todas las normas de higiene y limpieza personal, de los alimentos y del equipo de cocina.
- Recepción, preparación, elaboración presentación y empaque.

Asignaciones específicas:

- Encargado de carne de res, encargado de pollo, encargado d cerdo, encargado de aves (pato y palomita), encargado de mariscos (filete de pescado, carne de cangrejo, caracol, y pescado para pasta base.
- Preparación de salsa base.
- Limpieza de mesas y equipo de cocina.
- Inducción de ayudantes de cocina.
- Trabaja en equipo y eficientemente optimizando tiempo y recursos.
- Cumplirá con los horarios de trabajo.

Experiencia profesional:

De 2 a 4 años de experiencia laboral, preferiblemente en restaurante de comida china.

Formación:

Titulación: Básicos. Cursos de manejo de alimentos y conservación de alimentos.

Competencias: Iniciativa. Trabajo en equipo y puntualidad.

Ayudantes de cocina:

Asistentes directos de los cocineros y manejo de legumbres y frutas.

Asignaciones específicas:

- Inventario y preparación de verduras y frutas, granos y semillas.
- Cocer arroz, fideo de arroz y fideo tradicional.
- Empacar .
- Frituras.
- Cocer fideo y vegetales.
- Limpieza general.

Experiencia profesional:

De 1 a 2 años de experiencia laboral en funciones similares.

Formación: ninguna.

Titulación: leer y escribir.

Competencias: iniciativa. Trabajo en equipo y puntualidad.

Lavandería:

- Lavado general de vajilla y mantelería.
- Preparar camarón en diferentes tallas..
- Limpieza de utensilios de cocina.
- Preparar cocimientos para bebidas.

Experiencia profesional:

De 1 a 2 años de experiencia laboral en funciones similares.

Formación: ninguna

Titulación: leer y escribir.

Competencias: iniciativa. Trabajo en equipo y puntualidad.

Auditoria, seguridad y reparto:

Por estrategia de costos y control interno, dichas funciones serán subcontratadas a empresas privadas fuera de la organización. (*Outsourcing*)

Tecnología:

El área de mesas estará provista de televisores con cable y se sugiere servicio de *wireless*.

La música ambiental por medio de señal digital y amplificación profesional.

Caja, contará inicialmente con caja registradora marca *Casio*, que ofrece reportes básicos, a mediano plazo se recomienda programa administrativo de punto de venta y contabilidad.

A mediano plazo y conforme se presenten las necesidades y se generen utilidades se recomienda el uso de planta telefónica, alarma sensorial y circuito cerrado.

6. Estudio Financiero

6.1. Análisis de Costos

6.1.1 Costo de la inversión física lo representa mayoritariamente el equipo de trabajo (Q 268,623.00), y gastos de adecuación del local, activos y capital de trabajo. Lo que hace una inversión inicial de Q 422,254.00. Adicionalmente se contempla que el proyecto tendrá un valor de rescate de Q 221,400.00, provenientes de la compra del equipo, derecho de llave y activos corrientes.(ver anexo 14 ,15 y 16)

6.1.2 Inversión

Tabla No. 1

Inversión		
<u>Activos no corrientes</u>	<u>Q.</u>	<u>Forma de pago</u>
Equipo	Q 268,623.00	
Gastos de instalación	Q 13,100.00	
Decoración de local, montaje.	Q 15,000.00	
Mejoras a propiedades arrendadas	Q 15,000.00	
<u>Activos corrientes</u>		
Inventario materia prima	Q 25,000.00	
Inventario material empaque	Q 10,000.00	
Efectivo en banco	Q 25,000.00	
<u>Capital de trabajo inicial para operar</u>		
<u>(incluye pérdidas operativas iniciales)</u>		
Sueldos previos a la operación	Q 16,731.00	
Alquileres previos a la operación	Q 11,400.00	

Otros gastos previos a la operación	Q 5,000.00	
<u>Otros activos</u>		
Depósitos de locales arrendados	Q 11,400.00	
Gastos escrituración de arrendamientos	Q 1,500.00	
<u>Gastos de organización</u>		
Gastos de inscripción registro mercantil	Q 1,500.00	
Gastos de licencia sanitaria	Q 250.00	
Otros permisos	Q 250.00	
Lanzamiento	Q 2,500.00	
GRAN TOTAL DE INVERSIÓN INICIAL	Q422,254.00	contado

Fuente: elaboración propia

Tabla No. 2

ESTIMACIÓN DEL VALOR RESIDUAL O DE RESCATE (después de 5 años)		
Equipo realizable	Q	100,000.00
Derecho de llave	Q	50,000.00
Depósito de renta	Q	11,400.00
Activos corrientes	Q	60,000.00
Total	Q	221,400.00

Fuente: elaboración propia

(Ver anexo 13)

6.1.3 Costo total de la operación: incluye pagos de salarios y prestaciones al personal operativo, prestaciones extras como la alimentación y servicios generales para operar. Se identificó por separado, costos administrativos que incluyen, salarios y prestaciones de gerente y jefes, alquiler del local, operación de oficina con teléfono y servicio de contabilidad. Por políticas de salarios de la empresa se establece 1% del total de ventas para pago de comisiones. (Se proyectó con incremento 8% para cubrir inflación) (ver anexo 17)

Tabla No. 3

Q	Total	Total	Total	Total	Total
GASTOS DE OPERACIÓN	<u>Año 1</u>	<u>Año 2</u>	<u>Año 3</u>	<u>Año 4</u>	<u>Año 5</u>
Gastos de venta	406,728.00	439,266.24	474,407.54	512,360.14	553,348.95
Gastos de administración	356,760.00	385,300.88	416,128.02	449,419.01	485,372.53
Comision por ventas 1%	21,428.57	25,928.57	28,521.43	29,947.50	32,942.25
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN	784,916.57	850,495.69	919,056.99	991,726.66	1,071,663.73

Fuente: elaboración propia

De acuerdo al pago de impuesto sobre la renta (ISR), se estimó en base a la proyección del incremento de ventas menos costos estimados a los siguientes 4 años, las depreciaciones fueron restadas de la utilidad, estimando el 20% del precio del equipo total según ley vigente.

Tabla No. 4

Depreciaciones e ISR

Q	Total	Total	Total	Total	Total
	<u>Año 1</u>	<u>Año 2</u>	<u>Año 3</u>	<u>Año 4</u>	<u>Año 5</u>
Depreciaciones 20%	53,724.60	53,724.60	53,724.60	53,724.60	53,724.60
ISR a pagar 31%	74,907.94	143,021.57	164,100.55	143,931.03	165,952.63

Fuente: elaboración propia

6.1.4 Costos unitarios básicos y su estructura: se calculó en base a los insumos de cada producto promedio para cada plato, el cálculo incluye material de empaque para estimar costos extremos. Se proyectó con un incremento del 5% anual. (ver anexo 11)

Tabla No. 5

Costos unitarios básicos

inc% costo	5%	5%	5%	5%
Total	Total	Total	Total	Total
<u>Año 1</u>	<u>Año 2</u>	<u>Año 3</u>	<u>Año 4</u>	<u>Año 5</u>
Q 1,062,577.44	Q 1,227,276.94	Q 1,350,004.64	Q 1,485,005.10	Q 1,633,505.61

Fuente: elaboración propia

- 6.1.5 Clasificación de los rubros de costo en fijos y variables: debido a la naturaleza del proyecto, se estima la mano de obra como un costo fijo y no altera por variación de la venta, se proyecta incremento del 8% para cubrir incrementos inflacionarios e incrementos salariales.

Tabla No. 6

Costos Fijos

Costos fijos		Año	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	Mensual		Incr. 8%	Incr. 8%	Incr. 8%	Incr. 8%
Sueldos (11)	Q29,300.00	Q351,600.00	Q379,728.00	Q410,106.24	Q442,914.74	Q478,347.92
Prestaciones 43%	Q12,599.00	Q151,188.00	Q163,283.04	Q176,345.68	Q190,453.34	Q205,689.60
Alquileres	Q11,400.00	Q136,800.00	Q147,744.00	Q159,563.52	Q172,328.60	Q186,114.89
Servicios generales	Q5,250.00	Q63,000.00	Q68,040.00	Q73,483.20	Q79,361.86	Q85,710.80
Papelería y útiles	Q300.00	Q3,600.00	Q3,888.00	Q4,199.04	Q4,534.96	Q4,897.76
Alimentación	Q3,900.00	Q46,800.00	Q50,544.00	Q54,587.52	Q58,954.52	Q63,670.88
Contabilidad	Q500.00	Q6,000.00	Q6,480.00	Q6,998.40	Q7,558.27	Q8,162.93
Otros gastos	Q375.00	Q4,500.00	Q4,860.00	Q5,248.80	Q5,668.70	Q6,122.20
Total	Q63,624.00	Q763,489.00	Q824,569.04	Q890,535.40	Q961,779.00	Q1,038,722.00

Fuente: elaboración propia

Los costos variables corresponden al total de los insumos requeridos para producción, se proyecta 5% de incremento por año para cubrir incremento inflacionario.

Tabla No. 7

Costos Variables

		inc% costo	5%	5%	5%	5%
Costos variables	Costo	Total	Total	Total	Total	Total
PRODUCTO	Unitario	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Entradas Wantan Tacos	Q 22.30	Q 108,378.00	Q 125,176.59	Q 137,694.25	Q 151,463.67	Q 166,610.04
Sopas mein y otras	Q 21.90	Q 105,120.00	Q 121,413.60	Q 133,554.96	Q 146,910.46	Q 161,601.50
Chow mein con diferentes carnes	Q 22.29	Q 229,230.36	Q 264,761.07	Q 291,237.17	Q 320,360.89	Q 352,396.98
Arroz frito con diferentes carnes	Q 21.38	Q 240,909.84	Q 278,250.87	Q 306,075.95	Q 336,683.55	Q 370,351.90
Lomito con verduras y salsas	Q 26.70	Q 49,341.60	Q 56,989.55	Q 62,688.50	Q 68,957.35	Q 75,853.09
Carne de pollo en diferentes salsas	Q 31.20	Q 21,715.20	Q 25,081.06	Q 27,589.16	Q 30,348.08	Q 33,382.89
Carne de cerdo en diferentes	Q 31.20	Q	Q	Q	Q	Q 88,637.32

salsas		57,657.60	66,594.53	73,253.98	80,579.38	
Chop Suey diferentes carnes	Q 25.20	Q 93,744.00	Q 108,274.32	Q 119,101.75	Q 131,011.93	Q 144,113.12
Camarones y pescado	Q 44.20	Q 33,415.20	Q 38,594.56	Q 42,454.01	Q 46,699.41	Q 51,369.35
Pato con hueso en diferentes salsas	Q 44.20	Q 22,276.80	Q 25,729.70	Q 28,302.67	Q 31,132.94	Q 34,246.24
Postres	Q 9.00	Q 14,364.00	Q 16,590.42	Q 18,249.46	Q 20,074.41	Q 22,081.85
Bebidas gaseosas y naturales	Q 2.75	Q 47,157.00	Q 54,466.34	Q 59,912.97	Q 65,904.27	Q 72,494.69
Cervezas	Q 9.32	Q 25,275.84	Q 29,193.60	Q 32,112.95	Q 35,324.25	Q 38,856.68
Bebidas alcohólicas	Q 10.00	Q 12,000.00	Q 13,860.00	Q 15,246.00	Q 16,770.60	Q 18,447.66
Bebidas calientes	Q 2.00	Q 1,992.00	Q 2,300.76	Q 2,530.84	Q 2,783.92	Q 3,062.31
Total:		Q 1,062,577.44	Q 1,227,276.94	Q 1,350,004.64	Q 1,485,005.10	Q 1,633,505.61

Fuente: Elaboración propia

6.2 Análisis de ingresos:

6.2.1 Ventas por productos y subproductos: se estimó un valor total de acuerdo a la capacidad instalada y al estudio de mercado, (Q178,571.43) de este valor se prorrateó con el índice de preferencia según estadísticas de la casa matriz, obteniendo el total de de artículos vendidos. (Ver anexo 12)

Tabla No. 8

Ingreso por ventas por producto

	<u>Precio</u>	<u>Crecimiento</u>		10.00%	10.00%	10.00%	10.00%
Ventas en Unid.	<u>Unitario</u>	<u>unidades</u>	<u>Total</u>	<u>Total</u>	<u>Total</u>	<u>Total</u>	<u>Total</u>
PRODUCTO	sin IVA	Mes 1	<u>Año 1</u>	<u>Año 2</u>	<u>Año 3</u>	<u>Año 4</u>	<u>Año 5</u>
Entradas Wantan Tacos	37.50	405	4860	5346	5881	6469	7116
Sopas mein y otras	40.18	400	4800	5280	5808	6389	7028
Chow mein con diferentes carnes	43.75	857	10284	11312	12444	13688	15057
Arroz frito con diferentes carnes	43.75	939	11268	12395	13634	14998	16497
Lomito con verduras y salsas	46.43	154	1848	2033	2236	2460	2706
Carne de pollo en diferentes salsas	46.43	58	696	766	842	926	1019
Carne de cerdo en diferentes salsas	46.43	154	1848	2033	2236	2460	2706
Chop Suey diferentes carnes	51.79	310	3720	4092	4501	4951	5446
Camarones y pescado	84.82	63	756	832	915	1006	1107
Pato con hueso en diferentes salsas	53.57	42	504	554	610	671	738
Postres	13.39	133	1596	1756	1931	2124	2337
Bebidas gaseosas y naturales	12.50	1429	17148	18863	20749	22824	25106
Cervezas	19.64	226	2712	2983	3282	3610	3971
Bebidas alcohólicas	31.25	100	1200	1320	1452	1597	1757
Bebidas calientes	10.71	83	996	1096	1205	1326	1458

Fuente: elaboración propia

6.2.2 Ingresos totales por año y proyección: de acuerdo al precio de venta asignado por producto se obtuvo los siguientes ingresos, proyectados en los siguientes años con un crecimiento del 10% en ventas y 10% en precio en año 2 y 3 y luego del 5% en el año 4 y 5. (Ver anexo 18)

Tabla No. 9

Ingreso por ventas totales por año

		<u>Crecimiento</u>	10.00%	10.00%	10.00%	10.00%
		<u>Inc.precio</u>	<u>10.00%</u>	<u>10.00%</u>	<u>5.00%</u>	<u>5.00%</u>
<u>Venta en valores</u>		<u>Total</u>	<u>Total</u>	<u>Total</u>	<u>Total</u>	<u>Total</u>
PRODUCTO	<u>Mensual</u>	<u>Año 1</u>	<u>Año 2</u>	<u>Año 3</u>	<u>Año 4</u>	<u>Año 5</u>
Total	Q178,571.43	2,142,857.14	2,592,857.14	2,852,142.86	2,994,750.00	3,294,225.00

Fuente: elaboración propia

6.3 Recursos financieros para la inversión:

6.3.1 Estado de resultados proyectados: estos datos representan un resumen financiero de los resultados de las operaciones del proyecto durante los primeros 5 años. Demuestran ventas posibles de alcanzar, costos estimados y las utilidades antes y después de los gastos de depreciación y antes y después del impuesto. Se puede apreciar que las operaciones representan ganancias desde el primer año.

Tabla No. 10

	Total	Total	Total	Total	Total
Estado de resultados proyectados:	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	2,142,857.14	2,592,857.14	2,852,142.86	2,994,750.00	3,294,225.00
Costos de ventas	1,062,577.44	1,227,276.94	1,350,004.64	1,485,005.10	1,633,505.61
Utilidad Bruta	1,080,279.70	1,365,580.20	1,502,138.22	1,509,744.90	1,660,719.39
Gastos de operación	784,916.57	850,495.69	919,056.99	991,726.66	1,071,663.73
Utilidad neta antes de depreciaciones	295,363.13	515,084.51	583,081.23	518,018.24	589,055.66
Gastos por depreciaciones	53,724.60	53,724.60	53,724.60	53,724.60	53,724.60
Utilidad neta antes de impuestos (UAI)	241,638.53	461,359.91	529,356.63	464,293.64	535,331.06
ISR 31%	74,907.94	143,021.57	164,100.55	143,931.03	165,952.63
Utilidad netas después de impuestos (UDI)	Q 166,730.59	Q 318,338.34	Q 365,256.07	Q 320,362.61	Q 369,378.43

Fuente: elaboración propia

6.3.2 Capital disponible y calendario de inversiones: las inversiones se realizarán en su totalidad al inicio del proyecto, los fondos provienen de capital privado de la casa matriz. De acuerdo a la calendarización general de puesta en marcha, se deberá contar con el 100% de lo estimado en un período de 4 semanas (Q 422,254.00).

6.3.3 Las necesidades de capital de trabajo: consiste en activos circulantes que representan la inversión disponible para las operaciones normales del negocio. Con él se enfrentarán gastos cotidianos e imprevistos, así como inventarios de insumos y bancos que cubrirá básicamente gastos de renta y sueldos previos a la apertura.

Tabla No. 11

Activos corrientes	Q	60,000.00
Inventario materia prima	Q	25,000.00
Inventario material empaque	Q	10,000.00
Efectivo en banco (cubre renta y planillas)	Q	25,000.00

Fuente: elaboración propia

6.4 Punto de equilibrio:

Indica la cantidad de ingresos por ventas necesarios para cubrir el total exacto de gastos, no toma en cuenta el valor del dinero en el tiempo. Conforme a nuestra clasificación de costos fijos y variables del punto 6.1 Se procede a hacer el siguiente cálculo:

Tabla No. 12

PUNTO DE EQUILIBRIO		
Total costos fijos mensuales	Q	63,624.00
Costos variables unitarios	Q.	
Costo del producto	Q	88,548.12
Comisión sobre ventas 1%	Q	1,785.71
Total costos variables unitarios	Q	90,333.83
Ventas (sin IVA)	Q	178,571.43
Contribución marginal	Q	88,237.59
Margen de contribución		49%
Punto de equilibrio mensual	Costos fijos	Q 63,624.00
Q	128,759.50	Margen contribución 49%
Punto de equilibrio anual		
Q	1,545,114.01	

Fuente: elaboración propia

Análisis: se utilizó el punto de equilibrio para calcular el número de mesas que se necesita vender de acuerdo al promedio de ticket y en número de platillos a preparar de acuerdo al precio de ticket promedio por venta.

Tabla No. 13

Punto de equilibrio/ venta x por mesas	Q128,759.50	368
	Q350.00	turnos
Punto de equilibrio/ precio platillo	Q128,759.50	2146
	Q60.00	platillos

Fuente: elaboración propia

6.5. Evaluación económica

En la evaluación económica se buscará contar con criterios para tomar la decisión de invertir en el proyecto o no. Se utilizan dos métodos que toman en cuenta el valor del dinero en el tiempo, tal es el caso del Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR), que utilizan para su cálculo los flujos netos de fondos y una tasa de corte que representa la condición del capital para ser invertido.

Es importante indicar que para determinar los flujos netos de precios, se partió de la utilidad después de impuesto, más aquellas operaciones que no generaron flujo de efectivo como las depreciaciones de los activos.

Tabla No. 14

Flujo Neto de Fondos

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
UDI	Q 166,730.59	Q 318,338.34	Q 365,256.07	Q 320,362.61	Q 369,378.43
Depreciación	Q 53,724.60	Q 53,724.60	Q 53,724.60	Q 53,724.60	Q 53,724.60
Flujo neto	Q 220,455.19	Q 372,062.94	Q 418,980.67	Q 374,087.21	Q 423,103.03

Fuente: elaboración propia

6.7.1. Valor actual neto (VAN) y Tasa interna de retorno (TIR): habiendo establecido los flujos netos de fondos del año 1 al año 5, se considera como año cero de la inversión, la suma de las inversiones proyectadas para este proyecto, colocándose dentro de la línea del tiempo con un valor negativo por representar una salida o desembolso. (-Q 422,254.00) al valor del flujo neto

del último año se le suma el valor de rescate. (Q 221,400.00) Para este cálculo, se utiliza una tasa de corte del 20% que expresa lo que los accionistas desean obtener sobre su capital para seguir invirtiendo en la empresa. (ver anexo 17)

Tabla No. 15

Flujos netos de fondos, inversión total y valor de rescate.

Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
				Valor de rescate	Q 221,400.00
Inversión Total					Q 423,103.03
Q (422,254.00)	Q 220,455.19	Q 372,062.94	Q 418,980.67	Q 374,087.21	Q 644,503.03

Fuente: elaboración propia

Tabla No. 16

Cálculo de TIR y VAN

Tasa de corte	0.20	Cubre inflación hasta del 9%, interés 6%, rendimiento 5%
VAN	Q 584,764	Valor actual neto
TIR	72%	Tasa interna de retorno.

Fuente: elaboración propia

6.7.2. Análisis VAN y TIR: según los cálculos realizados se estimó que los flujos netos de efectivo actualizados al año cero, proporcionan un VAN de Q 584,764.00 positivo, aceptándose el proyecto, ya que cubre la tasa de corte del 20% y se genera un excedente arriba de lo solicitado.

TIR: una vez realizados los cálculos correspondientes para determinar la Tasa de Retorno (TIR), se obtuvo que el proyecto lograra el 72%, muy por encima de la tasa de corte exigida, por lo que se recomienda seguir con los trámites correspondientes para ejecutar dicho proyecto.

6.8. Sensibilidades: habiendo obtenido resultados positivos en la evaluación económica, se procede a desarrollar un análisis de variación dos parámetros decisivos. Básicamente se realiza la sensibilización para evidenciar la marginalidad de un proyecto, para indicar su grado de riesgo o para incorporar valores no cuantificados.

Los ejercicios siguientes, fueron análisis unidimensionales, donde exclusivamente se sensibiliza el ingreso por ventas en un 10% abajo y un 10% arriba, para los escenarios pesimista y optimista respectivamente.

1er. Ejercicio: posición pesimista. Se consideró obtener ventas por Q 160,686.61 mensuales (10% menos de lo estimado).

Tabla No.17

Cálculo de TIR y VAN

	Total	Total	Total	Total	Total
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tasa de corte	0.2				
Q (422,254.00)	Q 153,433.64	Q 279,552.49	Q 317,219.18	Q 271,906.16	Q 532,103.88
TIR	0.53				
VAN	Q 356,904.30				

Fuente: elaboración propia

El proyecto indica que a pesar de no contar con los ingresos estimados, sigue siendo rentable y soporta el riesgo. Los flujos netos de fondos se mantienen y aun marcan utilidades arriba de lo esperado.

2do. Ejercicio optimista: se consideró un incremento de ventas por Q 220,000 mensuales (10% más de lo estimado).

Tabla No. 18

Cálculo de TIR y VAN

	Total	Total	Total	Total	Total
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tasa de corte	0.2				
Q (422,254.00)	Q 287,361.11	Q 464,400.73	Q 520,552.25	Q 476,091.99	Q 756,708.28
TIR	0.9				
VAN	Q 812,217.11				

Fuente: elaboración propia

El ejercicio indica incrementos notables en las tasas, demuestran que las operaciones del proyecto pueden ser muy rentables y recuperación a corto plazo de la inversión.

6.9. Evaluación social del proyecto.

Debido a la importancia que representa la conservación de monumentos para la preservación del sector como asentamiento humano, el proyecto propone apoyar las actividades del Consejo para la Protección de Antigua Guatemala, a partir de su segundo año de operaciones.

6.10 Resumen

El estudio financiero determina que el proyecto es factible de realizarse y que cubrirá las exigencias de rentabilidad del capital invertido, es auto sostenible y tiene cierto grado de protección para panoramas pesimistas.

8. Conclusiones

8.1 Con base al estudio de mercado, se concluye, que existe oportunidad de establecer un restaurante de comida china cantones en la ciudad de Antigua Guatemala.

8.2 Los resultados de la encuesta realizada demostraron que existe un nicho de mercado desatendido, que demanda productos y servicios con características que éste proyecto ofrece.

8.3 Habiendo realizado el estudio económico-financiero y con el auxilio de herramientas como el TIR y el VAN, y en base a los resultados obtenidos se concluye que el proyecto es factible desde el punto de vista financiero.

8.4 Los análisis financieros fueron de suma utilidad para determinar el máximo rendimiento de la inversión realizada y determina la factibilidad y rentabilidad del proyecto.

8.5 El efecto multiplicador del turismo, en cuanto a las empresas, microempresas y otras actividades productivas que se ligan a él, es el elemento principal que debe destacarse ya que constituyen un aporte importante para la sobrevivencia de los pobladores de comunidades cercanas así también los efectos generados en la dimensión cultural, las tradiciones, las costumbres en el vestir, en el comer y el comunicarse.

9. Recomendaciones

9.1 Cuando se comercializa un servicio de alimentación, se debe tener presente que la población a la cual va dirigido, tiene características particulares y que éstos deben de ser determinados previamente al elaborar el menú de acuerdo a las exigencias y necesidades.

9.2 Que es necesario marcar diferencias tanto tangibles como intangibles para dar valor agregado al producto y convertir a un comprador en cliente del negocio.

9.3 El recurso humano deberá de provocar sinergia y esto de logra definiendo una misión común y poder disminuir las diferencias respetando el perfil establecido para la contratación del Recurso Humano de acuerdo con las cualidades requeridas para el puesto específico.

9.4 Se recomienda definir concretamente cada uno de los sistemas de operaciones para el adecuado control de la estandarización de procesos. Dichos sistemas deberán ser actualizados periódicamente.

9.5 Se recomienda utilizar software especializado para el correcto control del inventario de la empresa así como de análisis financieros periódicos para determinar con anticipación planes de contingencia.

9.6 Se recomienda llevar a cabo el proyecto de establecer un restaurante de comida china cantones en la Ciudad de Antigua Guatemala.

10. Bibliografía

- Aragón Bustamante, Ana Carolina. Propuesta de planificación de un servicio de alimentación tipo comercial. Universidad del Valle, trabajo de investigación.
- Casia, Monica. Guía Para la Preparación y Evaluación de Proyectos, con un Enfoque Administrativo, Corporación JASD Guatemala.
- Guerrero, Ramo. 2001. *Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud*. México. Editorial Mc Graw Hill. 170 págs.

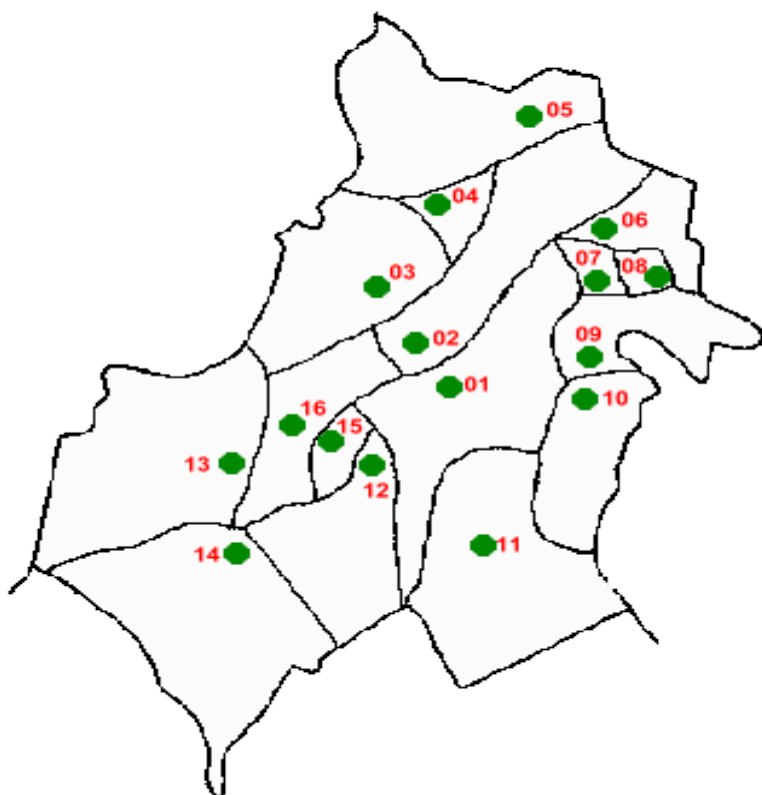
- Kim, Katherine. Diciembre, 2004. <<National Restaurant Association Announces Record Sales Projected in Year Ahead for Nation's Largest Privet-Sector Employer>>. (<http://restaurant.org>)
- NRA. 1995. *Restaurant Industry Operations Report 1995*, National Restaurant Association, Exhibit
- NRA. 1998. *1998 Restaurant Industry Pocket Factbook*. Washington, DC: National Restaurant
- Ramírez Padilla. *Contabilidad Administrativa*, 7ma edición. Editorial Mc Graw Hill
- Spears, Marian C. 1995. *Foodservice Organization*. 3a ed. Editorial Prentice-Hall. E.U.A.
- Association Available from <http://www.restaurant.org/research/pocket/index.htm>
- Guiarte.com, Mapa de Mixco.
- <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>
- <http://html.rincondelvago.com/china-y-japon.html>
- Wikipedia, Enciclopedia de la WEB
- www.mineco.gob.gt.
- WWW.Mapas.google.es
- Informe Nacional Guatemala (FAO) Estudio de tendencias y perspectivas del sector forestal en América Latina.
- Informe de Naciones Unidas PNUD, años 1999,2002.
- Comisión económica para América Latina (CEPAL) año 2006
- Informe de Población e ingresos económicos ENE. 2004

- Informe pro comercio para Centroamérica PROCOMER, agosto 2007. Ficha Guatemala.

Anexos

Anexo 01

Mapa de Sacatepéquez



1. Antigua Guatemala, 2. Jocotenango, 3. Pastores, 4. Santo Domingo Xenacoj,

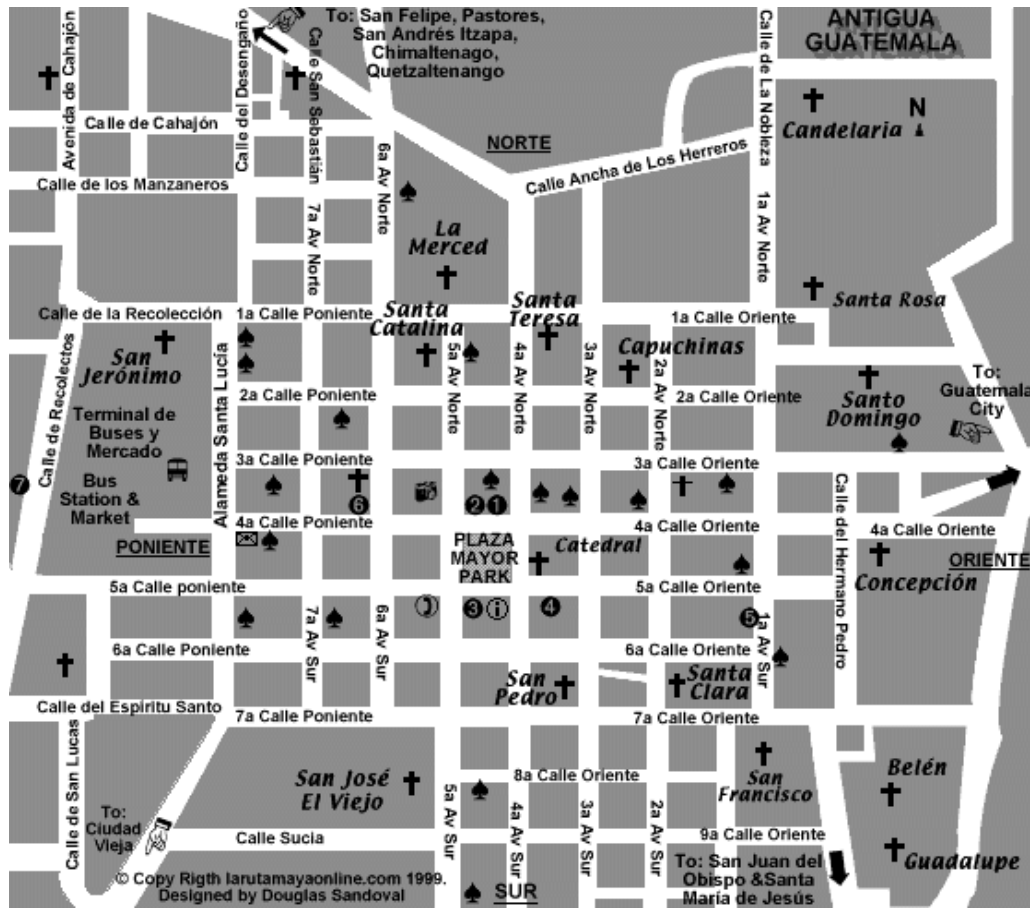
5. Sumpango [6. Santiago Sacatepéquez](#), 7. San Bartolomé Milpas Altas,

8. San Lucas Sacatepéquez, 9. Santa Lucía Milpas Altas, 10. Magdalena Milpas Altas
11. Santa María de Jesús, 12. Ciudad Vieja, 13. San Miguel Dueñas, 14. Alotenango,

15 San Antonio Aguas Calientes, 16. Santa Catarina Barahona.

Anexo 2

Mapa de la Antigua Guatemala



<http://www.planeta.com/ecotravel/mexico/oaxaca/ballesteros/oaxaca2.html>

Anexo 3

CUADRO No. 1

POBLACION TOTAL, SEXO, GRUPOS DE EDAD Y AREA URBANA Y RURAL,

SEGÚN DEPARTAMENTO, MUNICIPIO Y LUGAR POBLADO.

DEPARTAMENTO, MUNICIPIO Y LUGAR POBLADO	CATEGORIA	POBLACION TOTAL	SEXO		DE 20 a 64	AREA	
			HOMBRES	MUJERES		URBANA	RURAL
Sacatepéquez		248,019	122,258	125,761	112,576	208,876	39,143
ANTIGUA GUATEMALA		41,097	19,938	21,159	20,097	32,218	8,879
ANTIGUA GUATEMALA	CIUDAD	11,910	5,696	6,214	6,408	11,910	-
POBLADOS CERCANOS MAS POBLADOS							
SAN FELIPE DE JESUS	ALDEA	4,627	2,225	2,402	2,162	4,627	-
SAN BARTOLOME BECERRA	ALDEA	2,162	1,030	1,132	1,066	2,162	-
SAN JUAN DEL OBISPO	ALDEA	3,512	1,698	1,814	1,682	3,512	-
SAN PEDRO LAS HUERTAS	ALDEA	3,833	1,875	1,958	1,741	3,833	-
⁴⁸ Fuente: INE 2002							

Anexo 4

⁴⁸ INE 2002

POBLACION, PORCENTAJE SEGÚN ESTRATO SOCIAL⁴⁹

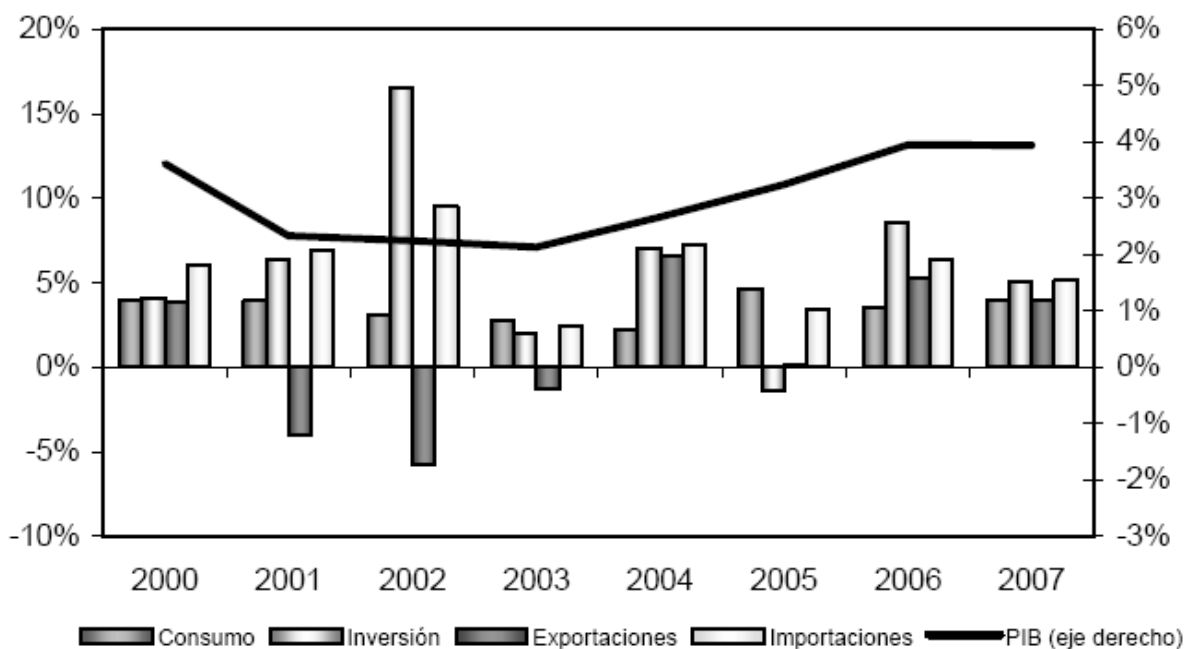
Estrato	Población (miles)			Porcentajes		
	1989	2000	2004	1989	2000	2004
Alto	368.0	529.1	380.5	4.3	4.7	3.2
Medio	749.7	1,332.3	1,847.1	8.7	11.7	15.5
Medio bajo	1,252.8	2,220.0	2,421.6	14.5	19.6	20.4
Bajo	4,219.9	4,636.2	3,819.3	48.9	40.9	32.1
Bajo extremo	2,032.5	2,624.8	3,419.7	23.6	23.1	28.8
TOTAL	8,623.0	11,342.5	11,888.3	100.0	100.0	100.0

Fuente: Elaboración con datos de ENS 1989, ENCOVI 2000 y ENEI 2004.

Anexo 5

GUATEMALA: PROYECCIÓN DEL PRODUCTO INTERNO BRUTO, 2000-2007

(Tasa de variación porcentual anual)

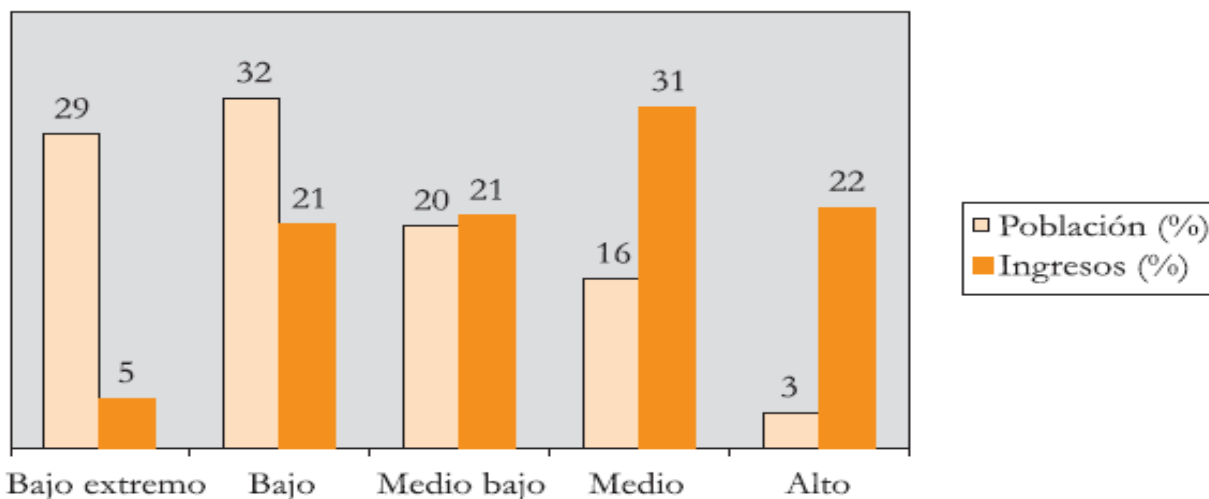


Fuente: Centro de Proyecciones Económicas, CEPAL, 2006

Anexo 6

⁴⁹ Informe nacional de desarrollo humano 2005

Población e ingresos totales según estrato socioeconómico 2004



Fuente: Elaboración con datos de ENEI 2004.

INE- Estimaciones y proyecciones de población para el período 1950-2050, en el marco de las actividades programadas en el análisis y divulgación de la información de los Censos Nacionales XI de Población y VI de Habitación 2002.

Anexo 7

Ciudad de Guatemala Descripción de niveles socio-economicos

NIVEL A (1%)

NIVEL B (4%)

NIVEL C (35%)

NIVEL D (40%)

NIVEL E (20%)

Fuente: Unidata

Anexo 8

ANALISIS DE LOS RESULTADOS DEL CUESTIONARIO DE ESTUDIO DE MERCADO

Fecha de entrevistas y tabulación: martes 1 de abril 2008

Después de tabular las respuestas del cuestionario a una muestra de 42 personas de diferentes estratos sociales, de ambos sexos, todas trabajadoras dentro del casco urbano y residentes en la Ciudad de Antigua Guatemala, el autor llega a las siguientes conclusiones. No se tomo en cuenta el sector turismo.

10. El 23% consumen productos alimenticios preparados fuera de su casa al menos 1 vez al día, mas de la mitad lo hacen por lo menos 1 vez a la semana y el 96% muestran inclinación de buscar alimento fuera de su casa, al menos 1 vez al mes.
11. El 41% consumen alimentos preparados fuera de su casa en el lugar de trabajo, otro 31% lo consumen en su casa y el 28% buscan un restaurante.
12. La mayoría de la muestra prefiere la comida típica, pizza y pastas. Solo el 13% prefieren la comida china.
13. La mayoría de la muestra también busca una buena calidad sobre el precio y la atención.
14. El 67% se ubica en gastar de 50 a 75 quetzales por persona en visita a restaurantes.
15. Casi el 80% si consumen comida china.
16. La muestra reconoce la presencia de 5 localidades donde encuentran comida china. El Restaurante Chinito Chapín es el mas conocido y luego de este el Restaurante La estrella. El menos conocido es el Restaurante Emilio
17. La gran mayoría no tiene un buen concepto de estas localidades, solamente el 19% opina que la calidad es regular y ninguna opinión de excelente.
18. De acuerdo a la respuesta de preferencia de producto, conocen los platos tradicionales.

Anexo 9

Casa Tipo Turista Boleta No. 000000

1.- ¿Con que frecuencia compra alimentos preparados?

No. De veces al día Semanal Mensual

2.- Califique de 1 a 5 el tipo de comida de su preferencia. El 1 es mayor.

A. Asados B. Pizza y pastas C. Hamburguesas D. China

E. Típica

Otro: (especifique) _____

3.- Califique de 1 a 4 los servicios que prefiere: 1 es mayor.

A.- Bajo Precio B.- Buena Calidad C.- Parqueo D.- Atención E. Otro (especifique)

4.- ¿Cuál es el rango de gastos por persona cuando visita un restaurante?

Hasta Q50.00 Hasta Q 75.00 Hasta Q100.00 Más de Q100.00

5.- ¿Consume comida china adquirida aquí en la Antigua Guatemala?

SI NO

6. ¿Dónde compra o podría comprar comida china aquí en Antigua?

No lo Recuerda: Nombre del establecimiento: _____

7.- De 1 a 10 ¿que calificación le amerita, aún sin visitarlo?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

8.- ¿Si existiera un buen restaurante de Comida China aquí en Antigua Guatemala, que productos le gustaría encontrar??

A. _____

B.- _____

C.- _____

Presentación: El anterior cuestionario piloto se utilizara para analizar en general la secuencia correcta de las preguntas, así como redacción, elocuencia y discrepancias que pueden existir.

Análisis de Mercado:

Fuente primaria: Cuestionario con datos cuantitativos y cualitativos...

El mercado meta definido como tipo A, B y C. en la ciudad de Antigua Guatemala sector urbano así como la preferencia de la población flotante de la industria del turismo.

En la primera pregunta, analizamos la demanda de la oferta en general.

En la segunda pregunta analizamos la preferencia de la población consumidora.

En la tercera pregunta analizamos lo que requiere el cliente de los oferentes.

En la cuarta, lo que pagar por este servicio. (Análisis de precios en base al mercado) analizamos también el precio de nuestros servicios y en general, la capacidad instalada requerida para atender la demanda en el punto de venta.

En la quinta pregunta, analizamos la presencia de los oferentes en la mente del cliente.

En la sexta, la demanda real y demanda existente.

En la séptima, las debilidades y amenazas de la oferta.

En la octava, analizamos las preferencias, exigencias y conocimiento de las demanda.

Las tabulaciones se harán con técnicas conocidas y para el análisis general de contara con la asesora de mercadeo y publicidad.

Anexo 10

	DESCRIPCION DE EQUIPOS			
--	------------------------	--	--	--

	CALCULO PARA 50 PERSONAS	CANT	PRECIO	TOTAL
	BAR Y SALA		ESTIMADO 2008	
	Azafates grandes.	2	Q 400.00	Q 800.00
	Azafates pequeños.	6	Q 240.00	Q 1,440.00
	Bancos altos de bar	12	Q 300.00	Q 3,600.00
	Bancos de cajeros	1	Q 200.00	Q 200.00
	Bandejas de mesa	12	Q 50.00	Q 600.00
	Barra de servicio con lavacopas.	1	Q 15,000.00	Q 15,000.00
	Botes de basura	2	Q 50.00	Q 100.00
	Cafetera 40 tazas	1	Q 400.00	Q 400.00
	Cafetera automática de café expreso.	1	Q 8,000.00	Q 8,000.00
	Caja registradora	1	Q 3,000.00	Q 3,000.00
	Calculadora	1	Q 50.00	Q 50.00
	Candeleros	14	Q 25.00	Q 350.00
	Ceniceros	10	Q 100.00	Q 1,000.00
	Comanderas	1	Q 200.00	Q 200.00
	Congelador de bar	1	Q 6,000.00	Q 6,000.00
	Copa de helado	25	Q 20.00	Q 500.00
	Copa para café capuchino	12	Q 14.50	Q 174.00
	Copa plus	12	Q 20.00	Q 240.00
	Copa vino blanco	50	Q 20.00	Q 1,000.00
	Copa vino tinto	50	Q 20.00	Q 1,000.00
	Cubremanteles	50	Q 40.00	Q 2,000.00
	Cuchara pequeña	50	Q 8.00	Q 400.00
	Cucharas	100	Q 12.00	Q 1,200.00

Cucharas mezcladoras	1	Q	20.00	Q	20.00
Cucharon para helado	1	Q	100.00	Q	100.00
Cucharones para sopa	10	Q	30.00	Q	300.00
Cuchillos	100	Q	12.00	Q	1,200.00
Cuchillos grandes de trabajo	2	Q	100.00	Q	200.00
Equipo de oficina.	1	Q	300.00	Q	300.00
Equipo de sonido	1	Q	1,500.00	Q	1,500.00
Espejos de Baños	4	Q	300.00	Q	1,200.00
Estanteria vajilla	1	Q	800.00	Q	800.00
Exprimidor manual	1	Q	250.00	Q	250.00
Floreros de mesa	14	Q	25.00	Q	350.00
Floreros de mesa principal.	2	Q	100.00	Q	200.00
Hielera	1	Q	350.00	Q	350.00
Hornito electrico	1	Q	250.00	Q	250.00
Horno de microondas	1	Q	1,000.00	Q	1,000.00
Jarilla de acero inoxidable para café	1	Q	30.00	Q	30.00
Lamparas	4	Q	400.00	Q	1,600.00
Lecheritos	6	Q	150.00	Q	900.00
Licuada	1	Q	450.00	Q	450.00
Maceteros	6	Q	300.00	Q	1,800.00
Manteles grandes	50	Q	70.00	Q	3,500.00
Menus	40	Q	70.00	Q	2,800.00
Mesas	12	Q	1,200.00	Q	14,400.00
Mesas auxiliares	2	Q	300.00	Q	600.00
Mesas redondas par 8 personas	2	Q	2,000.00	Q	4,000.00

Palillos chinos (pares)	25	Q	12.00	Q	300.00
Picahielo	1	Q	25.00	Q	25.00
Picheles acrilicos	12	Q	50.00	Q	600.00
Platitos de salsa china	12	Q	10.00	Q	120.00
Plato de pastel	30	Q	15.00	Q	450.00
Plato ovalado	100	Q	35.00	Q	3,500.00
Plato 10 pulg. Redondo	100	Q	35.00	Q	3,500.00
Plato para fruta	50	Q	20.00	Q	1,000.00
Plato para sopa grande	50	Q	35.00	Q	1,750.00
Plato para sopa pequeña	50	Q	20.00	Q	1,000.00
Porcelana para café expreso	12	Q	120.00	Q	1,440.00
Porcelana para taza de café o te	50	Q	10.00	Q	500.00
Protector de corriente y ups	2	Q	500.00	Q	1,000.00
Recipientes para picante	14	Q	40.00	Q	560.00
Refrigeradora grande	1	Q	7,000.00	Q	7,000.00
Regletas	1	Q	100.00	Q	100.00
Sacacorchos	2	Q	75.00	Q	150.00
Saleros	14	Q	10.00	Q	140.00
Salseros de acero inoxidable	25	Q	60.00	Q	1,500.00
Secadora de manos	2	Q	2,000.00	Q	4,000.00
Sillas	50	Q	350.00	Q	17,500.00
Sillas para bebe	3	Q	400.00	Q	1,200.00
Tabla de corte	1	Q	100.00	Q	100.00
Taza bola para arroz	40	Q	20.00	Q	800.00
Taza bola para sopa grande	30	Q	35.00	Q	1,050.00

	Taza bola para sopa pequeña	50	Q	20.00	Q	1,000.00
	Taza café o te	30	Q	12.00	Q	360.00
	Tazas y porcelana para café expreso	12	Q	12.00	Q	144.00
	Telefonos con ID	3	Q	250.00	Q	750.00
	Televisores	1	Q	8,000.00	Q	8,000.00
	Tenazas	12	Q	10.00	Q	120.00
	Tenedor de postre	50	Q	10.00	Q	500.00
	Tenedores	100	Q	12.00	Q	1,200.00
	Teteras de porcelana	6	Q	50.00	Q	300.00
	Vaso de cristal de 10 onzas	60	Q	18.00	Q	1,080.00
	Vaso de cristal de 14 onzas	60	Q	16.00	Q	960.00
	Vaso roquero	50	Q	14.00	Q	700.00
	Vaso tequilero	12	Q	10.00	Q	120.00
	OFICINA				Q	-
	Escritorio Gerencia	1	Q	1,500.00	Q	1,500.00
	Estanteria Papeleria	1	Q	800.00	Q	800.00
	Protector de corriente y ups	1	Q	500.00	Q	500.00
	Regletas	1	Q	100.00	Q	100.00
	Sillas con rodos	1	Q	300.00	Q	300.00
	Sumadoras	1	Q	300.00	Q	300.00
	ALMACEN Y BODEGAS				Q	-
	Candados	2	Q	100.00	Q	200.00
	Estanterias	2	Q	900.00	Q	1,800.00
	LAVANDERIA				Q	-
	Bancos de trabajo	2	Q	200.00	Q	400.00

	Bascula de 2lb	1	Q 250.00	Q 250.00
	Estanterias	1	Q 900.00	Q 900.00
	Lavadora	1	Q 4,000.00	Q 4,000.00
	Pila	1	Q 750.00	Q 750.00
	Mesa de trabajo.	1	Q 2,000.00	Q 2,000.00
	Secadora	1	Q 4,000.00	Q 4,000.00
	COCINA			Q -
	Abrelatas	1	Q 30.00	Q 30.00
	Afilador de cuchillos	1	Q 30.00	Q 30.00
	Bancos de trabajo	3	Q 200.00	Q 600.00
	Bascula de 2 lb.	1	Q 250.00	Q 250.00
	Bascula de 200 lb.	1	Q 50.00	Q 50.00
	Bascula de 25 lb.	1	Q 350.00	Q 350.00
	Botes para basura	4	Q 150.00	Q 600.00
	Botes para granos secos	4	Q 350.00	Q 1,400.00
	Campana principal y extractor	1	Q 24,000.00	Q 24,000.00
	Coladores de acero inox.	6	Q 70.00	Q 420.00
	Congeladores	2	Q 7,000.00	Q 14,000.00
	Cuchillas varias	6	Q 100.00	Q 600.00
	Estanterias	1	Q 900.00	Q 900.00
	Estufa 2 hornilla 2 plancha baja presion	1	Q 1,000.00	Q 1,000.00
	Estufa 6 fogones alta presion	1	Q 24,000.00	Q 24,000.00
	Fogon de baja presion mantenedora	1	Q 500.00	Q 500.00
	Horno acero inoxidable gas-carbon BBQ	1	Q 10,000.00	Q 10,000.00
	Juego de Sartenes de teflon	1	Q 500.00	Q 500.00

Lamparas Neon 2x40 4 pies	4	Q	1,200.00	Q	4,800.00
Pila doble	1	Q	750.00	Q	750.00
Mesa de trabajo principal con estantes.	1	Q	5,000.00	Q	5,000.00
Mesas de trabajo acero inox. Auxiliares	1	Q	1,200.00	Q	1,200.00
Mesas de trabajo acero inoxidable	2	Q	2,000.00	Q	4,000.00
Molino de granos manual.	1	Q	350.00	Q	350.00
Ollas arroceras automaticas	1	Q	4,000.00	Q	4,000.00
Ollas juego de 4 aluminio	1	Q	900.00	Q	900.00
Palanganas acero inoxidable	6	Q	70.00	Q	420.00
Trozos de madera para picar	6	Q	50.00	Q	300.00
	TOTAL			Q	268,623.00

Anexo 11

	Estructura	ONZ	PRECIO UNITARIO	TOTAL COSTO
1	Entradas Wantan Tacos			Q 22.30
	Carne procesada y condimentada	6	Q 2.25	Q 13.50
	Pasta de envoltura	6	Q 0.60	Q 3.60
	Salsa Agridulce	4	Q 0.50	Q 2.00
	Empaque, salsa soya y picante (set)	1	Q 2.10	Q 2.10
	Vegetales procesados	1	Q 1.10	Q 1.10

	Precio Costo			Q 22.30
2	Sopas mein y otras			Q 21.90
	Valor de carnes Promedio	7	Q 2.25	Q 15.75
	Fideo cocido y frito	5	Q 0.39	Q 1.95
	Vegetales procesados	1	Q 1.10	Q 1.10
	Empaque, salsa soya y picante	1	Q 2.10	Q 2.10
	Sopa base	1	Q 1.00	Q 1.00
	Precio Costo			Q 21.90
3	Chow mein con diferentes carnes			Q 22.29
	Carne procesada y condimentada	7	Q 2.25	Q 15.75
	Fideo cocido y frito	6	Q 0.39	Q 2.34
	Vegetales procesados	1	Q 1.10	Q 1.10
	Salsas preparadas	1	Q 1.00	Q 1.00
	Empaque, salsa soya y picante	1	Q 2.10	Q 2.10
	Precio Costo			Q 22.29
4	Arroz frito con diferentes carnes			Q 21.38
	Carne procesada y condimentada	7	Q 2.25	Q 15.75
	Cantidad de arroz	12.5	Q 0.17	Q 2.18
	Huevo	1	Q 0.80	Q 0.80

	Vegetales procesados	1	Q 0.55	Q 0.55
	Empaque, salsa soya y picante	1	2.1	2.1
	Precio Costo			Q 1.38
5	Lomito con verduras y salsas			Q 6.70
	Carne procesada y condimentada	10	Q 2.25	Q 2.50
	Vegetales procesados	1	Q 1.10	Q 1.10
	Salsas preparadas	1	Q 1.00	Q 1.00
	Empaque, salsa soya y picante	1	Q 2.10	Q 2.10
	Precio Costo			Q 26.70
6	Carne de pollo en diferentes salsas			Q 31.20
	Carne procesada y condimentada	12	Q 2.25	Q 27.00
	Vegetales procesados	1	Q 1.10	Q 1.10
	Salsas preparadas	1	Q 1.00	Q 1.00
	Empaque, salsa soya y picante	1	Q 2.10	Q 2.10
	Precio Costo			Q 31.20
7	Carne de cerdo en diferentes salsas			Q 31.20
	Carne procesada y condimentada	12	2.25	Q 27.00
	Vegetales procesados	1	1.1	Q 1.10

	Salsas preparadas	1	1	Q	1.00
	Empaque, salsa soya y picante	1	2.1	Q	2.10
	Precio Costo			Q	31.20
8	Chop Suey diferentes carnes			Q	25.20
	Carne procesada y condimentada	7	Q 2.25	Q	15.75
	Vegetales procesados	1	Q 1.10	Q	1.10
	Salsas preparadas	1	Q 1.00	Q	1.00
	Semilla de marañón	3.5	Q 1.50	Q	5.25
	Empaque, salsa soya y picante	1	Q 2.10	Q	2.10
	Precio Costo			Q	25.20
9	Camarones o pescado			Q	44.20
	Carne procesada y condimentada	10	Q 4.00	Q	40.00
	Vegetales procesados	1	Q 1.10	Q	1.10
	Salsas preparadas	1	Q 1.00	Q	1.00
	Empaque, salsa soya y picante	1	2.1	Q	2.10
	Precio Costo			Q	44.20
10	Pato en diferentes salsas				44.2
	Carne procesada y condimentada	10	Q 4.00	Q	40.00
	Vegetales procesados	1	Q 1.10	Q	1.10
	Salsas preparadas	1	Q 1.00	Q	1.00

	Empaque, salsa soya y picante	1	Q 2.10	Q 2.10
	Precio Costo			Q 44.20
11	Postres			Q 9.00
	Precio Costo	1	Q 9.00	Q 9.00
12	Bebidas gaseosas y naturales			Q 2.75
	Precio Costo	1	Q 2.75	Q 2.75
13	Cervezas			Q 9.32
	Precio Costo	1	Q 9.32	Q 9.32
14	Bebidas alcohólicas			Q 10.00
	Precio Costo	1	Q 10.00	Q 10.00
15	Bebidas calientes			Q 2.00
	Precio Costo	1	Q 2.00	Q 2.00

Anexo 12

PRECIO DE VENTA	
Producto	Costo unitario
Entradas Wantan Tacos	Q 22.30
Sopas mein y otras	Q 21.90
Chow mein con diferentes carnes	Q 22.29
Arroz frito con diferentes carnes	Q 21.38
Lomito con verduras y salsas	Q 26.70
Carne de pollo en diferentes salsas	Q 31.20
Carne de cerdo en diferentes salsas	Q 31.20
Chop Suey diferentes carnes	Q 25.20
Camarones y pescado en diferentes salsas	Q 44.20
Pato con hueso en diferentes salsas	Q 44.20
Postres	Q 9.00
Bebidas gaseosas y naturales	Q 2.75
Cervezas	Q 9.32
Bebidas alcohólicas	Q 10.00
Bebidas calientes	Q 2.00

Anexo 13

COSTOS DE	Q	Año	Año	Año	Año	Año
------------------	---	------------	------------	------------	------------	------------

OPERACION:						
	<u>Mensual</u>	1	2	3	4	5
COSTO		-	8%	8%	8%	8%
Sueldos (9)	18,300.00	219,600.00	237,168.00	256,141.44	276,632.76	298,763.38
Prestaciones 43%	7,869.00	94,428.00	101,982.24	110,140.82	118,952.08	128,468.25
Servicios generales	4,800.00	57,600.00	62,208.00	67,184.64	72,559.41	78,364.16
Alimentación	2,700.00	32,400.00	34,992.00	37,791.36	40,814.67	44,079.84
Mantenimiento	225.00	2,700.00	2,916.00	3,149.28	3,401.22	3,673.32
Total	33,894.00	406,728.00	439,266.24	474,407.54	512,360.14	553,348.95
COSTOS DE ADMINISTRACION	Q	Año	Año	Año	Año	Año
	<u>Mensual</u>	1	2	3	4	5
COSTO			8%	8%	8%	8%
Sueldos (4)	11,000.00	132,000.00	142,560.00	153,964.80	166,281.98	179,584.54
Prestaciones 43%	4,730.00	56,760.00	61,300.80	66,204.86	71,501.25	77,221.35
Alquileres	11,400.00	136,800.00	147,744.00	159,563.52	172,328.60	186,114.89
Servicios generales	450.00	5,400.00	5,832.00	6,298.56	6,802.44	7,346.64
Papelería y útiles	300.00	3,600.00	3,888.00	4,199.04	4,534.96	4,897.76
Alimentacion	1,200.00	14,400.00	15,552.00	16,796.16	18,139.85	19,591.04
Contabilidad	500.00	6,000.00	6,480.00	6,998.40	7,558.27	8,162.93
Otros gastos	150.00	1,800.00	1,944.00	2,099.52	2,267.48	2,448.88
Total	29,730.00	356,760.00	385,300.80	416,127.94	449,418.93	485,372.45

Anexo 14

Costo de la inversion de instalacion				
	Descripcion	CANT	PRECIO	TOTAL
	Instalacion Electrica	1	Q 4,000.00	Q 4,000.00
	El local cuenta con instalaciones completas, sin embargo se requiere una caja secundaria de interruptores para cocina y lavandera, mas unidades 10 extras de tomacorrientes.			
	Instalacion de Sonido y TV.	1	Q 200.00	Q 600.00
	Requiere instalar lineas de sonido			
	Instalacion de Gas	1	Q 2,500.00	Q 2,500.00
	Requiere instalar 2 tanques en plan comodato y tuberia pagada por la empresa.			
	Trampa de grasas	1	Q 6,000.00	Q 6,000.00
	Requiere instalacion de caja de las aguas residuales del area de cocina y procesos.			
	Total			Q 13,100.00

Mano de obra				
Descripcion:			Salario Mensual	Total por mes
	Gerente General	1	Q 3,000.00	Q 3,000.00
	Cajero encargado	1	Q 2,000.00	Q 2,000.00
	Cajero	1	Q 1,800.00	Q 1,800.00
	Capitan de meseros	1	Q 2,000.00	Q 2,000.00
	Meseros	3	Q 1,700.00	Q 5,100.00
	Jefe de cocina	1	Q 4,000.00	Q 4,000.00
	Cocineros	2	Q 3,000.00	Q 6,000.00
	Ayudantes	2	Q 1,800.00	Q 3,600.00
	Lavanderia	1	Q 1,800.00	Q 1,800.00
		13		Q 29,300.00
	Mas prestaciones laborales 43%			Q 41,899.00

Anexo 16

Mano de obra PREVIOS				
Descripcion:			Salario Mensual	Total por mes
	Gerente General	1	Q 3,000.00	Q 3,000.00
	Cajero encargado	1	Q 1,000.00	Q 1,000.00
	Capitan de meseros	1	Q 1,000.00	Q 1,000.00
	Jefe de cocina	1	Q 2,000.00	Q 2,000.00
	Cocineros	2	Q 1,000.00	Q 2,000.00
	Ayudantes	2	Q 900.00	Q 1,800.00
	Lavanderia	1	Q 900.00	Q 900.00
		9		Q 11,700.00
	Mas prestaciones laborales 43%			Q 16,731.00

TABLA DE PREFERENCIA PORCENTUAL	
PRODUCTO	%
Entradas Wantan Tacos	8.5
Sopas mein y otras	9
Chow mein con diferentes carnes	21
Arroz frito con diferentes carnes	23
Lomito con verduras y salsas	4
Carne de pollo en diferentes salsas	1.5
Carne de cerdo en diferentes salsas	4
Chop Suey diferentes carnes	9
Camarones y pescado	3
Pato con hueso en diferenetes salsas	1.25
Postres	1
Bebidas gaseosas y naturales	10
Cervezas	2.5
Bebidas alcoholicas	1.75
Bebidas calientes	0.5

Anexo 18

Venta anual en valores.

			Crecimiento	10.00%	10.00%	10.00%	10.00%
			Inc.precio	<u>10.00%</u>	<u>10.00%</u>	<u>5.00%</u>	<u>5.00%</u>
Venta en valores		<u>unidades</u>	Total	<u>Total</u>	<u>Total</u>	<u>Total</u>	<u>Total</u>
PRODUCTO		<u>Mes 1</u>	Año 1	<u>Año 2</u>	<u>Año 3</u>	<u>Año 4</u>	<u>Año 5</u>

Entradas Wantan Tacos	Q 42.00	Q 17,010.00	204,120.00	246,985.20	271,683.72	285,267.91	313,794.70
Sopas mein y otras	Q 45.00	Q 18,000.00	216,000.00	261,360.00	287,496.00	301,870.80	332,057.88
Chow mein con diferentes carnes	Q 49.00	Q 41,993.00	503,916.00	609,738.36	670,712.20	704,247.81	774,672.59
Arroz frito con diferentes carnes	Q 49.00	Q 46,011.00	552,132.00	668,079.72	734,887.69	771,632.08	848,795.28
Lomito con verduras y salsas	Q 52.00	Q 8,008.00	96,096.00	116,276.16	127,903.78	134,298.96	147,728.86
Carne de pollo en diferentes salsas	Q 52.00	Q 3,016.00	36,192.00	43,792.32	48,171.55	50,580.13	55,638.14
Carne de cerdo en diferentes salsas	Q 52.00	Q 8,008.00	96,096.00	116,276.16	127,903.78	134,298.96	147,728.86
Chop Suey diferentes carnes	Q 58.00	Q 17,980.00	215,760.00	261,069.60	287,176.56	301,535.39	331,688.93
Camarones y pescado	Q 95.00	Q 5,985.00	71,820.00	86,902.20	95,592.42	100,372.04	110,409.25
Pato con hueso en diferenetes salsas	Q 60.00	Q 2,520.00	30,240.00	36,590.40	40,249.44	42,261.91	46,488.10
Postres	Q 15.00	Q 1,995.00	23,940.00	28,967.40	31,864.14	33,457.35	36,803.08
Bebidas gaseosas y naturales	Q 14.00	Q 20,006.00	240,072.00	290,487.12	319,535.83	335,512.62	369,063.89
Cervezas	Q 22.00	Q 4,972.00	59,664.00	72,193.44	79,412.78	83,383.42	91,721.77
Bebidas alcoholicas	Q 35.00	Q 3,500.00	42,000.00	50,820.00	55,902.00	58,697.10	64,566.81
Bebidas calientes	Q 12.00	Q 996.00	11,952.00	14,461.92	15,908.11	16,703.52	18,373.87
Total		Q 200,000.00	2,400,000.00	2,904,000.00	3,194,400.00	3,354,120.00	3,689,532.00

GLOSARIO

1. **Agridulce:** salsa tradicionalmente usada en comida china, que se caracteriza por su sabor agrio y dulce.
2. **Agripicante:** salsa tradicionalmente usada en comida china, que se caracteriza por su sabor agrio, dulce y un poco picante.
3. **Chow mein:** platillo a base de fideos, vegetales y puede ser acompañado de carne o mariscos.
4. **Chop suey:** platillo a base de vegetales cortados en cuadritos puede elaborarse con carnes o mariscos especialmente con camarón. Puede acompañarse de semilla de marañón.
5. **Curry:** condimento de color amarillo, de sabor y olor penetrante, picante. Es usado también en comida Hindú.
6. **Outsourcing:** Es la subcontratación de una empresa especializada.
7. **Retoño de soja:** Hierba de cual es útil sus semillas, retoños para acompañar carnes y vegetales. Se utiliza formas en la comida tradicional china, tales como el queso, leche, salsas.
8. **Rollitos de primavera:** Es un aperitivo frito tiene forma de rollito, relleno usualmente de pollo o camarón y vegetales.
9. **Salsa de ostras:** condimento fundamental de la cocina china de color marrón oscuro y espeso consiste en salsa de soya y extracto de ostras.
10. **Salsa soja clara:** salsa a base de soja es de sabor y color más suave que la oscura y no tiñe tanto las comidas. Es usada más frecuentemente para acompañar platillos.
11. **Salsa soja oscura:** condimento fundamental en la cocina china de color oscuro, usado especialmente en la sazón de carnes.
12. **Salsa teriyaki:** utilizada en el condimento de carnes especialmente.
13. **Software:** conjunto de programas e instrucciones que dirigen el funcionamiento de un ordenador o un sistema informático.
14. **Turnos mixtos:** Su característica es que el personal divide su turno de trabajo en dos horarios diferentes.

- 15. Vegetales chinos:** son verduras verdes como: canchón, canchoncito, pak choy, de aspecto similar a una col esta emparentada con la acelga. Entre estos vegetales se encuentra también el Kai Lan o Brócoli Chino.
- 16. Wantan:** Aperitivo frito, carne o camarón envuelto en una tela fina de forma cuadrada. Usualmente se acompaña de salsa agridulce.