

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior

Desayunos Gourmet

Presenta

Ingri Paola Reina Cárdenas

Paola Jineth Duarte Gutiérrez

Docente

David Alfonso Arango Moreno

Administración de Empresas

Materia Opción de Grado 1

Bogotá D.C- Colombia

01 de mayo 2018

Contenido

<u>Introducción</u>	3
<u>Justificación</u>	4
<u>Descripción</u>	5
<u>Objetivo general</u>	6
<u>Objetivos específicos</u>	6
<u>Valores</u>	8
<u>Plano Del Establecimiento</u>	9
<u>Ficha Técnica</u>	10
<u>Encuesta</u>	11
<u>Pentágono - Descripción</u>	13
<u>Necesidades</u>	13
<u>Beneficios</u>	13
<u>Soluciones Actuales</u>	13
<u>Inconformidades – limitaciones</u>	14
<u>Mercado</u>	14
<u>Público Objetivo</u>	18
<u>Validación</u>	19
<u>Conclusiones</u>	20

Introducción

La siguiente información es basada en recopilación de datos en la ciudad de Bogotá con 34 sedes de Bodytech mediante la evidencia personal de la misma a través de encuestas y datos reales, dicha información se genera en zonas de gimnasios.

Una necesidad muy importante para los seres humanos es la alimentación y esto se ha convertido en un negocio muy rentable y concurrente por los deportistas ya que para ellos es demasiado importante su imagen física y más cuando observan el tipo de alimentos que se les está ofreciendo en nuestro negocio Desayunos Gourmet, hemos diseñado este tipo de negocio para los deportistas y personas particulares que asisten al gimnasio para satisfacer las necesidades de los consumidores que quieren tener una buena alimentación baja en calorías y llena de proteínas, ofreciendo un desayuno Gourmet completo para después de una rutina básica de ejercicio.

Diariamente aproximadamente 500 deportistas visitan fielmente su gimnasio para practicar su rutina diaria, lo cual es beneficioso para nuestro negocio, asegurando la venta y del mismo modo satisfacer a nuestro cliente, cada mes el ingreso nuevo deportistas es de 100 personas, haciendo crecer posibilidad de venta, si logramos cautivar 350 deportistas de los 500 por sede, se negociarían 11.900 desayunos por día, con un valor de 15.000 pesos, obteniendo una rentabilidad 178.000.000 millones de pesos.

Justificación

El desayuno es imprescindible para la vida y brinda al organismo los nutrientes y energía necesarios para mantenerse saludable, por eso se crea para todos los deportistas un desayuno gourmet, rico en proteínas y vitaminas que el cuerpo necesita después de una rutina de ejercicio, este desayuno cubren las necesidades de las personas y mantienen el equilibrio del organismo, conservar la salud y se adapta a las necesidades y gastos energéticos de cada persona, está ubicado en el sector de BIENESTAR y por ubicación cerca a los gimnasios BODYTECH.

La expectativa por parte de los integrantes del proyecto es un futuro de emprendimiento, aprendizaje, oportunidades de empleo, liderazgo y una estabilidad económica.

Descripción

En el presente documento explicaremos los beneficios y lo importante de llevar una buena y sana alimentación, dando la oportunidad de ofrecer desayunos gourmet, principalmente para los deportistas quienes se disciplinan por una dieta balanceada, todo esto con el fin de que se obtenga el resultado esperado tanto en salud como en bienestar.

Objetivo general

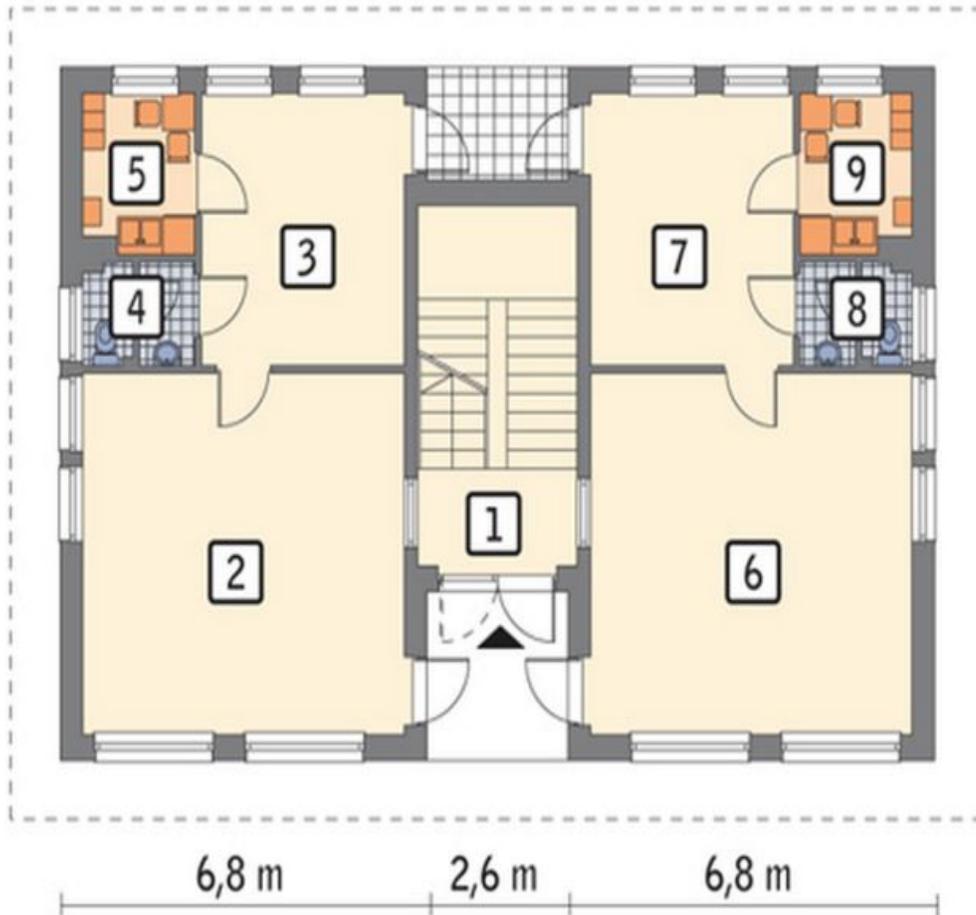
Diseñar un plan de negocio para la creación del proyecto Desayunos Gourmet enfocada en deportistas y personas que asisten al gimnasio, por medio de un estudio de mercado (IDM), económico, financiero, técnico que permita saber si el proyecto tiene viabilidad o no.

Objetivos específicos

1. Realizar un estudio del proyecto con un análisis descriptivo
2. obtener un estudio de mercado para identificar la posibilidad de llevar a cabo el proyecto
3. Conocer el dato (valor) de la inversión como lo son la producción y los costos que conlleven realizar el proyecto
4. Hacer una evaluación financiera y económica del proyecto para identificar los ingresos derivados de las ventas para así realizar una proyección que determine el foco del proyecto

Valores

- ✓ Responsabilidad: Se tiene un gran compromiso por parte de nosotros para cumplir con lo prometido a la clientela, un conjunto de responsabilidades nos abarcan como compañía.
- ✓ Honestidad: El desayuno debe estar compuesto por todos los ingredientes que aseguren sus beneficios, generando así confianza y credibilidad a nuestros compradores
- ✓ Servicio: Debe ser constante, puntual, con calidad y de ese modo conservar a los clientes.



Fuente

https://www.google.com.co/search?biw=1680&bih=911&tbm=isch&sa=1&ei=3-_sWvvzIKiJ5wLV_ZWQCg&q=plano+de+un+local+comercial&oq=plano+de+un+local+c&gs_l=img.3.0.012j0i67k1j0i5i30k1j0i8i30k112.3437.5750.0.7498.4.3.1.0.0.0.370.1050.3-3.3.0....0...1c.1.64.img..0.4.1054...0i30k1.0.jGpKl3cyB3s#imgrc=HXazw5QOaHZTzM:

Ficha Técnica

Los huevos contienen vitamina A B2 B12 D Y E, El jugo de naranja purifica organismo, mejora el movimiento intestinal, rico en citratos vitamina C y B6, fibra, ácido fólico, calcio, magnesio, potasio, ácido málico, oxálico, fosforo, silicio, hesperidina.

Tabla N°1 Naranja

Naranja Porción: 200 ml (1vaso)	Cant. Por porción	% VD (*)	Cant. Por 100 ml
Valor energético (Kcal/kJ)	82/344	4	41/172
Hidratos de Carbono (g)	19	6	9,5
Proteínas	1,3	2	0,7
Fibra Alimentaria (g)	1,1	4	0,6
Grasas totales (g)	0,0	0	0,0
Grasas Saturadas (g)	0,0	0	0,0
Grasas Trans (g)	0,0	0	0,0
Vitamina C (mg)	69	100	34,5
Sodio:	0,0	0	0,0

Tabla N°2 Huevo

Huevo			
Valor Calórico y Nutricional de 100 g			
Energía Calórica	150 Kcal	VITAMINAS	
Proteínas	12,5 g	Vitamina C	0 mg
Lípidos	g	Vitamina B1	0,1 mg
Colesterol	512 mg	Vitamina B2	0,32 mg
Ácidos grasos Poliin Saturados	1,2 g	Vitamina B9	25 mg
Ácidos grasos Saturados	2,8 g	Vitamina B12	1,7 mg
Carbohidratos	0 g	Vitamina A	160 mg
Fibra Vegetal	0 g	MINERALES	
Agua	76,4 ml	Sodio	97 mg
		Potasio	124 mg
		Calcio	51 mg
		Hierro	2,2 mg
		Fosforo	190 mg

Fuente Propia

Encuesta

1. La principal razón de asistir al gimnasio es:

Salud

Belleza

Las dos anteriores *

2. Que tiempo le invierte o dedica al entrenamiento

Todos los días *

Dos veces por semana

Esporádicamente

3. Encuentra usted con facilidad en el mercado, un desayuno nutritivo que aporte a su salud y valore su entrenamiento

Si

No *

4. Qué valor está dispuesto a pagar por el DESAYUNO GOURMET

10.000 a 15.000 pesos

15.000 a 25.000 pesos *

25.000 a 30.000 pesos

5. Sabiendo usted cuales son los ingredientes que componen el desayuno, considera que son de una sana alimentación.

Si *

No

Porque? Porque es un desayuno con bastantes proteínas y 0 grasas trans, lo q necesitamos los deportista.

6. Según su entrenador físico o su médico nutricionista que recomienda en su alimentación

Proteínas, Vitaminas, Carbohidratos, Agua y mucha fruta.

Pentágono - Descripción

Necesidades

- ❖ Sana alimentación
- ❖ Dieta balanceada

Beneficios

- ❖ Salud
- ❖ Bienestar
- ❖ Verse bien
- ❖ Sentirse bien
- ❖ Mantener mi cuerpo en las medidas esperadas

Soluciones Actuales

Se encontrara en el mercado diversas opciones “competencia” como restaurantes y panaderías donde fácilmente el cliente podrá obtener un desayuno, pero posiblemente no se beneficiara ni encontrara con estos estándares de calidad y salud.

Inconformidades – limitaciones

Desayunos gourmet únicamente se encontraran en un sitio clave, cerca de gimnasios
BODYTECH.

Mercado

La distribución del mercado está clasificada de la siguiente manera puntos estratégicos:

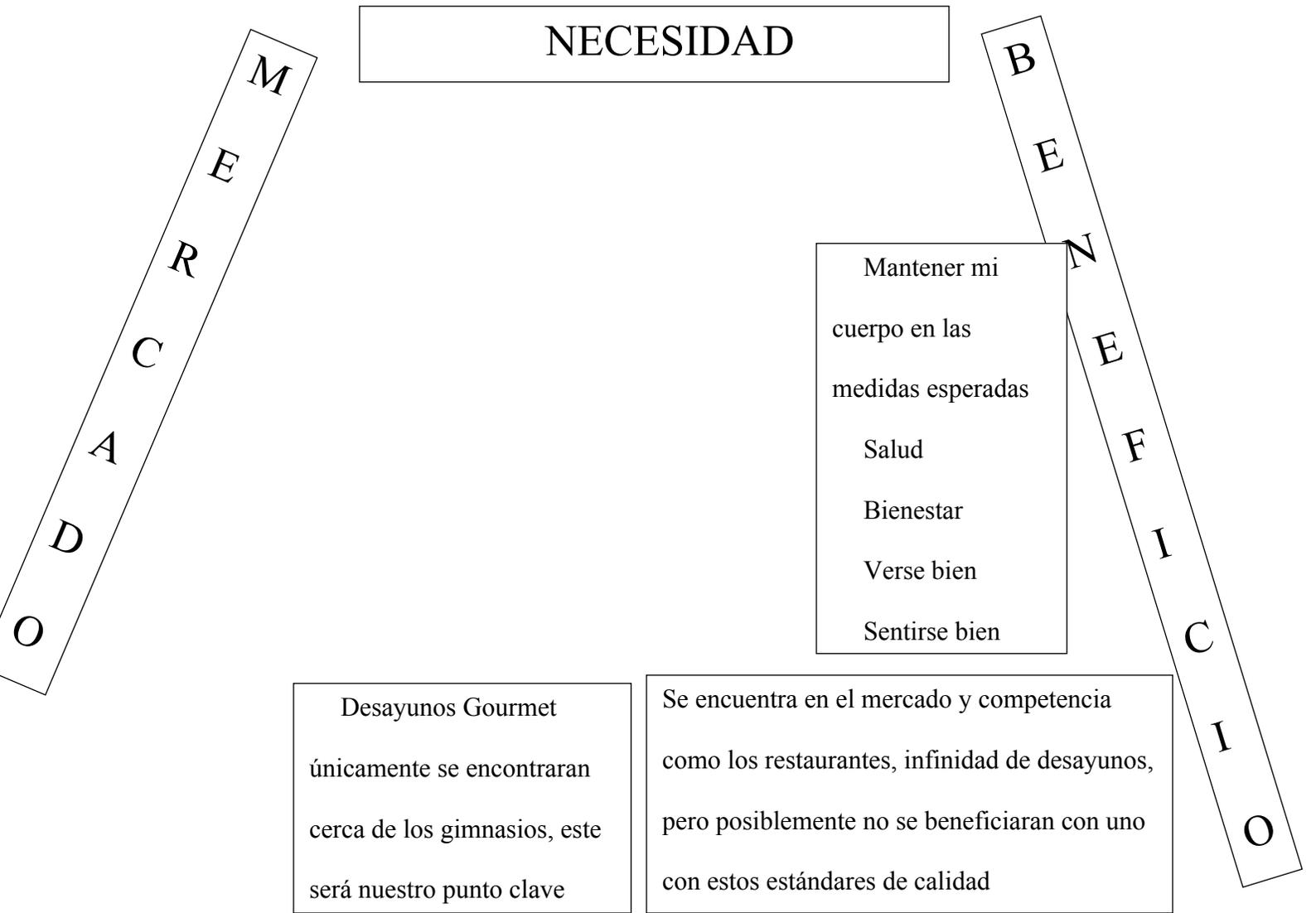
- ❖ TAM: Bogotá —→ 800 Personas
- ❖ SAM: Fontibón —→ 300 Personas
- ❖ SOM: Bodytech- Calle 26 AV 68 —→ 500 Personas

Segmento

1600 Personas por 10% equivale al 160%

Pentágono (grafico)





Fuente Propia

Ingredientes



Acompañado



Público Objetivo

El consumidor es identificado tanto en hombres como en mujeres, preocupados por su apariencia física, su estado de salud, su sana alimentación y su buen estado “como me veo- como me siento”, en un rango de edad entre 20 y 40 años, estas personas generalmente asisten al gimnasio, teniendo en cuenta que solo y únicamente cerca del mismo, encontrara nuestro producto para poder comprarlo y beneficiarse, se caracteriza por ser nuestro cliente una persona disciplinada, comprometida y segura de lo que quiere lo cual nos genera grandes beneficios, sin dejar de lado que todo gira en una sociedad en la que se vive en apuros y en contra tiempos por los diferentes roles que se cumplen en el diario vivir, se debe cumplir a todo pero sin olvidarnos de nosotros porque tener una mala alimentación genera problemas futuros que en ocasiones son irreparables, DESAYUNOS GOURMENT busca satisfacer asegurando un bienestar.

Validación

DESAYUNOS GOURMENT cuenta altos estándares de calidad dicho esto, se soporta identificado cada uno de los ingredientes que lo componen, que lo definen como un alimento sano para el consumo humano, la receta se basa en todo aquello que su entrenador físico o el medico nutricionista aconseja para una excelente alimentación lo que conlleva a una salud permanente y continua. El eje central son los deportistas la preocupación por este gremio que se enfoca en su bienestar, el entrenar y hacer deporte es desgastante y agotador, después de una larga jornada de entrenamiento la persona se preguntara ¿y ahora que será lo adecuado para comer?, tengamos presente también que se está hablando de la primera comida del día, incluso la más importante y precisamente ahí es cuando llega DESAYUNOS GOURMENT suplir la necesidad generando un beneficio colectivo entre la compañía y nuestros clientes.

El desayuno estará conformado por huevos al gusto con la diferencia que tendrán componentes nutritivos (maíz tierno, pollo, pescado-atún, jamón, champiñones y queso) freídos en aceite de oliva, acompañados de una taja de pan o tostada integral y un jugo de naranja natural.

Conclusiones

Al desarrollar este tipo de encuesta se permitió planear y evidenciar información cuantitativa y cualitativa necesaria para demostrar que la idea del proyecto (**DESAYUNOS GOURMET**), brindar alimentación saludable para los deportistas, es viable.

El estudio de mercado nos permitió definir puntos clave como la segmentación del mercado, a que público va dirigido y qué consumidor es potencial, las competencias y aceptación de los precios frente a nuestro proyecto.

Se identifican aspectos importantes como Público Objetivo, Validación, Mercado, Necesidades y Beneficios.

Bibliografía

Fuentes primarias visitas a los establecimientos BODYTECH, para conocer informacion real

Fuentes secundarias

https://www.google.com.co/search?biw=1680&bih=911&tbm=isch&sa=1&ei=3-sWvvzIKiJ5wLV_ZWQCg&q=plano+de+un+local+comercial&oq=plano+de+un+local+c&gs_l=img.3.0.0l2j0i67k1j0i5i30k1j0i8i30k1l2.3437.5750.0.7498.4.3.1.0.0.0.370.1050.3-3.3.0....0...1c.1.64.img..0.4.1054...0i30k1.0.jGpKl3cyB3s#imgcr=HXazw5QOaHZTzM:

https://www.google.com.co/search?biw=1680&bih=911&tbm=isch&sa=1&ei=dOLsWvKEKO-D5wLzo6aYDA&q=tajada+integral&oq=tajada+integral&gs_l=img.3...2031.2338.0.3033.2.2.0.0.0.0.140.270.0j2.2.0....0...1c.1.64.img..0.0.0....0.yyc-RkhN1TY#imgcr=jSqXnvDWCp3h_M: