

HEALTHY FOOD S.A.S

Luis Carlos Tovar Garcia
Edwin Ferney Vásquez Conde



Corporación Unificada Nacional de Educación Superior
CUN
Negocios Internacionales.
Opción de grado III
Octubre 2018.

HEALTHY FOOD S.A.S

**Luis Carlos Tovar Garcia
Edwin Ferney Vásquez Conde**

Trabajo opción de grado III

**Docente
Oscar Giovanni Hernandez Nuñez**

**Corporación Unificada Nacional de Educación Superior
CUN
Negocios Internacionales.
Opción de grado III
Octubre 2018.**

Tabla de contenido

1. Planeación estratégica	4
1.1 Descripción general del negocio	4
1.2 Objetivo General	7
1.3 Objetivos Específicos	7
1.4 Valores Corporativos	8
2. Estudio administrativo	9
1.1 ORGANIGRAMA	9
2.2 CARGOGRAMA	10
3. Estudio legal	12
3.1 Constitución de la empresa	12
3.2 Plan de ordenamiento territorial	14
3.3 Ministerio de industria y comercio	15
4. Estudio técnico operativo.....	15
4.1 Ficha técnica	15
4.2 Procesos y procedimiento	16
4.3 Infraestructura	19
4.4 Muebles y enseres.....	20
4.5 Maquinaria y equipo	20
4.6 Materia Prima e Insumos	21
4.7 Plan de Producción.....	23
4.8 Costos de Producción	24
4.9 Capacidad De Producción.....	24
5. Estudio Financiero	25
5.1 Estados financieros.....	25
5.2 Balance de resultados	26
5.3 Valoración de la rentabilidad del proyecto	26
6. MARKETING	26
6.1 Estrategias de mercadeo	29
6.2 Matriz de costos	31
6.3 Conclusiones.....	33
6.4 Bibliografía	34

1. Planeación estratégica

1.1 Descripción general del negocio

Necesidades

- Satisfacer las necesidades dietarias de personas diabéticas-hipertensas que incluyan una comida equilibrada y sana. Disminuyendo la ingesta de azúcares, sal, alcohol y aceite animal. Así como favorecer el consumo de aceites vegetales o grasas de pescado y fibra.
- Ofrecer un espacio donde se cuente con un extremo cuidado y seguimiento de normas dietéticas e higiénicas que permita a las personas diabéticas-hipertensas disfrutar de una adecuada y rica alimentación.
- disponer de un lugar en el cual las personas diabéticas-hipertensas no se sientan privadas de consumir alimentos que les garanticen su estricta alimentación, además de que les brinden un trato igualitario y de calidad como a cualquier otra persona.

Expectativas

- Contar con presencia en puntos estratégicos de la ciudad de Bogotá con la finalidad de llegar a más clientes que requieran o necesiten de una alimentación sana y equilibrada según la dieta requerida para las personas diabéticas-hipertensas.
- Generar un impacto positivo en el sector de la salud ya que un adecuado control en la alimentación de personas diabéticas-hipertensas pueden evitar o retrasar los daños

al organismo generados por estas enfermedades, y mediante la voz a voz generar conciencia a las demás personas de la importancia de generar un hábito de alimentación saludable.

Soluciones

- Brindar a nuestros clientes diabéticos-hipertensos un menú que les permita obtener una dieta adecuada para el cuidado de su salud, todas las comidas estarán preparadas bajo las recomendaciones médicas pertinentes para este tipo de personas, con los debidos controles de higiene y normas de dietéticas, garantizando un alto grado de calidad en la preparación de los alimentos.
- Helathy Food contara con una amplia diversidad de platos y opciones para que nuestros clientes tengan la posibilidad de escoger su alimento a su preferencia sin ningún tipo de limitación ya que todos serán aptos para su consumo.
- Los platos en Healthy Food podrán ser adquiridos desde \$18.000 en adelante, el precio variara de acuerdo con el contenido de este, son precios totalmente asequibles teniendo en cuenta la ubicación geográfica en la cual está ubicada inicialmente nuestro único establecimiento.
- Contaremos con personal totalmente capacitado para la atención a nuestros clientes que garanticen las óptimas condiciones durante la estadía de estos En el establecimiento, al igual que la disponibilidad total de las opciones incluidas en el menú, cumpliendo con los tiempos mínimos establecidos para la atención de las solicitudes en la mejores condiciones y calidad en el servicio.

Frustración

- No encontrar puntos cercanos que les permita consumir constantemente la comida que ofrecemos en el establecimiento.
- Que el precio del menú no se adecue a su poder adquisitivo.
- La calidad de la comida no satisfaga las expectativas y sus necesidades
- No encontrar alternativas ni variedades en el menú, al igual que la disponibilidad de estos al momento de realizar su pedido.

Segmentación

Nuestros servicios están principalmente orientados a satisfacer las necesidades únicamente de las personas en la ciudad de Bogotá D.C que cuenten con restricciones alimenticias a causa de la hipertensión y diabetes y toda persona que desee alimentarse adecuada y balanceadamente, nos ubicaremos en Colombia en la ciudad de Bogotá y en la localidad de chapinero., contaremos con la capacidad de atender 100 personas en una ocupación total del establecimiento, que cuenten con una capacidad adquisitiva para platos desde \$18.000 hasta \$35.000. Nos enfocaremos en la atención a estratos sociales 3 y 4 y a personas en un rango de edad entre 25 y 60 años, no tendremos restricciones en géneros ya que estamos ofreciendo un servicio para disminuir un impacto negativo en la salud y que puede sufrir cualquier persona en la sociedad.

Misión

En Healthy Food queremos brindar a las personas con restricciones alimenticias por condiciones médicas como: hipertensión y diabetes la oportunidad de contar con un lugar en donde puedan recibir una atención especial al momento de consumir sus alimentos, cumpliendo con todas las condiciones según lo requieran cada una de sus dietas especiales.

Visión

Para el 2020 Healthy Food será reconocido como uno de los más reconocidos restaurantes a nivel local en ofrecer comida para personas con limitaciones o restricciones alimenticias, convirtiéndonos en una de las cadenas de restaurantes más saludables del país.

1.2 Objetivo General

Abrir un restaurante que permita satisfacer las necesidades de aquellas personas con restricciones alimenticias a raíz de condiciones médicas como la hipertensión y la diabetes en la ciudad de Bogotá.

1.3 Objetivos Específicos

- Llegar a un tope de venta de 1000 platos mensuales con una proyección de aumento mensual del 2%, después de lograr el objetivo inicial.

- Realizar la apertura de cinco establecimientos más en la ciudad de Bogotá ubicados estratégicamente a un mediano plazo que nos permita atender a más de mil quinientos clientes por día.
- A largo plazo contar por lo menos con un establecimiento de Healthy Food en las principales ciudades de Colombia.

1.4 Valores Corporativos

En Healthy Food queremos más que brindar un servicio a nuestros clientes, queremos hacer parte de un cambio social en el cual nuestro mercado principal pueda sentir de alguna manera la importancia que tienen para nosotros, para esto todo el personal de nuestra empresa debe contar con la capacidad de cumplir a cabalidad con los valores de compañía los cuales son uno de los pilares más importantes para el éxito de esta.

Compromiso: el compromiso que tenemos con nuestros clientes en la necesidad de cumplir con las expectativas generadas de la prestación de nuestros servicios.

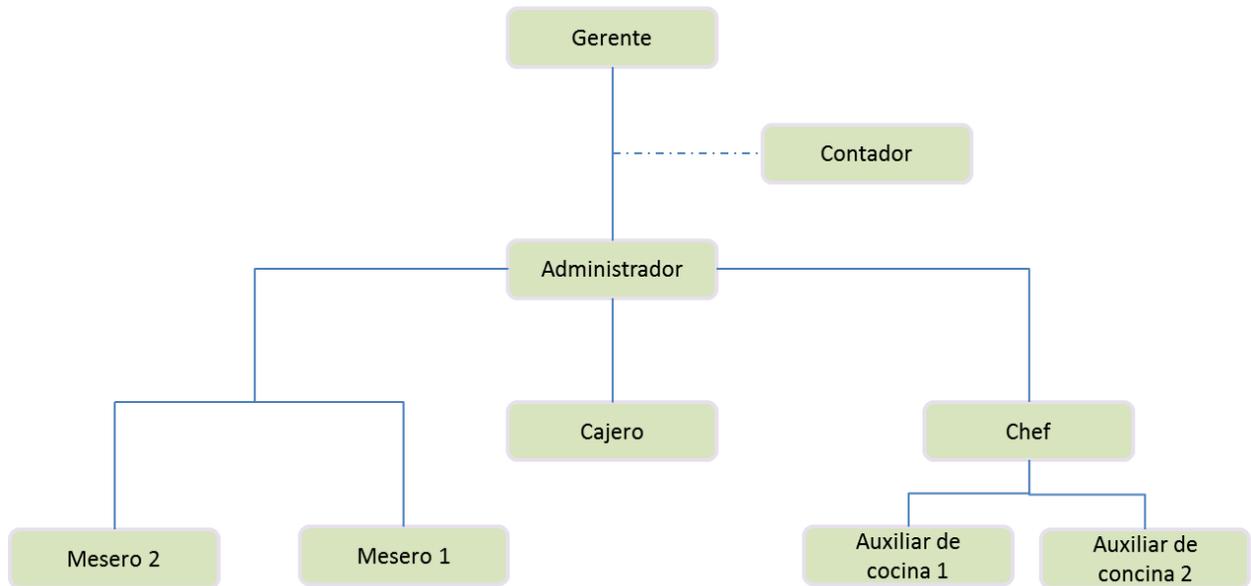
Respeto: el buen trato que debemos tener con nuestros clientes durante su estadía en nuestro establecimiento será una de las principales condiciones exigidas a nuestro personal. El respeto independientemente cuan diferente sean sus condiciones deberán ser el mismo, en cualquier caso.

Responsabilidad: cada uno de los integrantes de Healthy Food será responsable del excelente funcionamiento de cada uno de sus procesos, de su responsabilidad y la nuestra dependerá que el cliente crea fielmente en nosotros.

Honestidad: en Healthy Food somos responsables por que nuestros clientes con restricciones médicas obtengan una adecuada alimentación, por lo cual es nuestro compromiso ser lo más transparentemente posible en nuestro proceso de producción ya que ellos están entregando su salud en nuestras manos.

2. Estudio administrativo

1.1 ORGANIGRAMA



2.2 CARGOGRAMA

CARGO	ESTUDIOS	EXPERIENCIA LABORAL	CONOCIMIENTO	SALARIO
CONTADOR	Contador público con especialización en finanzas e impuestos.	Cinco años en el cargo de contador, con responsabilidades en contabilidad general, cálculo de nóminas, implementación de procesos contables, cálculo de impuestos anuales.	Conocimiento en elaboración de estados financieros, cuentas por cobrar y por pagar elaboración de reportes análisis y entrega de información para toma de decisiones.	Honorarios
ADMINISTRADOR	Profesional en administración de empresas, ingeniería industrial o administración hotelera con experiencia en cargos similares	Experiencia laboral de dos años en cargos similares	Supervisión de la venta de productos, adecuar y organizar las instalaciones y el cumplimiento de las obligaciones de sus colaboradores, garantizando excelente servicio al cliente	\$1`300.000
CHEF	Profesional o estudiante de últimos semestres de gastronomía, hotelería y turismo o carreras afines. Curso de manipulación de alimentos vigente	4 años de experiencia como chef desempeñando labores de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos, aprovechamiento y porciones de alimentos	Encargado de la cocina, responsable con iniciativa para la creación de nuevas recetas y del menú. Entrenamiento del personal a cargo, supervisión de cocina, implementación de métodos de trabajo y perfeccionamiento de técnicas culinarias	\$2`000.000

MESERO	Estudiante de hotelería y turismo con conocimiento en servicios de restaurante nivel 2, ciclos formativos de hostelería, turismo y restauración.	Debe contar con 3 años de experiencia en el cargo o similares, desempeñando labores de servicio al cliente, comedor y bar.	Profesional de servicio, deberá ser cortés y de buenos modales, con espíritu de servicio, simpatía y personalidad, conocer los conceptos básicos del servicio al cliente, como: servicio de comedor y bar, conocimientos básicos de gastronomía	\$ 781.242
AUXILIAR DE COCINA	Estudiante de gastronomía, hotelería y turismo o carrera afines, con carné de manipulación de alimentos vigente	Experiencia mínimo tres años como auxiliar de cocina, preferiblemente en restaurantes de segundo nivel, que haya realizado funciones básicas de cocina, de higiene y seguridad industrial	Conocimientos y habilidades en normas de higiene y seguridad industrial, captación de instrucciones orales y escritas, calcular raciones o cantidades para preparar alimentos, manejo y manipulación de utensilios de cocina, manipulación de alimentos	\$1'000.000

CAJERO	Tecnólogo o profesional en carreras administrativas financieras o afines	Experiencia mínima de dos años en el área caja preferiblemente en el sector de restaurantes, que haya liderado procesos de cierres de caja y venta al público.	Persona con excelente atención al cliente, facilidad en la retroalimentación de información, conocer procedimientos de registros y diferentes formas de pago, conocimiento en cortes parciales y finales de caja, excelente presentación personal	\$1'000.000
--------	--	--	---	-------------

3. Estudio legal

3.1 Constitución de la empresa

Healthy Food SAS

- Matricula mercantil vigente: se debe realizar la solicitud de la matrícula en la cámara de comercio que corresponda según la ubicación del establecimiento, diligenciando el formulario registro único empresarial – RUES.
- **Sayco y Acinpro:** el establecimiento hará uso de música u obras protegidas por derecho de autor y por lo cual se deberá pagar los derechos correspondientes a la organización Sayco & Acinpro.
- **Concepto sanitario:** de acuerdo con la ley 9 de 1979 todo establecimiento debe contar y cumplir con las condiciones sanitarias descritas en la misma, ley compuesta

por títulos de carácter general como; protección al medio ambiente, suministro de agua, y salud ocupacional, así como algunos específicos como el título V denominado alimentos, en el que se establecen las normas específicas a las que están sujetos los establecimientos industriales y comerciales en los que se realicen actividades que se relacionan con alimentos.

- **Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios:** es expedido por el cuerpo oficial de bomberos quien certifica el cumplimiento de temas de seguridad humana y sistema de protección contra incendios.
- **Lista de precios:** los precios de los productos deben hacerse públicos, en el caso de Healthy Food será en una lista general visible.
- Inscripción en el RUT
- Certificado de manipulación de alimentos: es de carácter obligatorio para todos los empleados que manipulen alimentos y se debe renovar anualmente.

Trámites Legales Para Funcionamiento	
\$ 576.000	Sayco y Acinpro
\$ 6.900	estatutos de la compañía
\$ 980.000	Registro Mercantil
\$ 4.000	Registro único Empresarial
\$ 31.000	Derechos de inscripción
\$ 8.600	Certificado de Existencia
\$ 51.500	Libros

3.2 Plan de ordenamiento territorial

Localidad de Chapinero

Ubicada en el sector nororiental de Bogotá, la localidad de chapinero limita al norte con la localidad de Usaquén, con la avenida Carlos Lleras Restrepo o avenida calle 100 y la vía a la calera de por medio; al oriente con los municipios de la calera y Choachí; al sur con la localidad de santa fe, con el río arzobispo de por medio; y al occidente con las localidades de barrios unidos y Teusaquillo, con la avenida caracas o avenida carrera 14 y la avenida paseo de los libertadores (avenida carrera 20 y avenida carrera 45, también conocida como autopista del norte) de por medio.

Esta localidad tiene una extensión de 1315,9 ha, se encuentra subdividida en cinco UPZ; siendo la UPZ de Chicó lago la de mayor extensión, representando el 32,10% del total (422.4 ha), seguida por la UPZ del refugio 25.53% (336 ha).

UPZ	Superficie, HA	Superficie, %
88 el refugio	336	25,53%
89 san isidro patios	113	8,59%
90 pardo rubio	285,2	21,67%
97 chico lago	422,4	32,10%
99 chapinero	159,3	12,11%
Total	1315,9	100,00%

Esta localidad se caracteriza por tener más del 90% de predios en propiedad horizontal, y se evidencia en el incremento del número de predios por lote en donde la relación lote predio paso de 9 predios a 12 en el total de la localidad; al verlo por UPZ para el mismo periodo, el refugio paso de 15 a 20 predios por lote y chico lago de 12 a 16.



Estratificación socioeconómica de la localidad

La localidad de chapinero se caracteriza por reunir todos los estratos socioeconómicos, y tener una mayor participación de predios en propiedad horizontal la cual paso a representar el 85,64% de total de los predios a un 88,20% en el año 2012.

3.3 Ministerio de industria y comercio

4. Estudio técnico operativo

4.1 Ficha técnica

Producto (MENU)	Características	Valor
Ensalada Mixta	ensalada verde con trozos de pollo y dos rodajas de melón	\$ 20.000
Brécol	plato con patatas cocidas y salsa de zanahoria, huevo duro una cucharada de aceite de oliva y kiwi	\$ 20.000
ensalada de canónigos	ensalada con zanahoria más tomate, atún y aguacate más yogurt natural	\$ 18.000

Lomo de res	lomo de res con dos rodajas de piña y dos galletas integrales	\$ 20.000
Arroz integral	Arroz con verduritas, crema de pollo y pera	\$ 20.000
Champiñones	crema de champiñones más tortillas con atún y melocotón	\$ 20.000
Ensalada de nueces	ensalada de pasta integral con zanahorias y nueces más taquitos de jamón y piña recubierto de queso	\$ 18.000
Croquetas de pollo	Croquetas de pollo más espárragos con mayonesa y fresas	\$ 20.000

4.2 Procesos y procedimiento

Proceso	Procedimiento	Descripción
1	Recepción de materia prima	se recibe la materia prima en el establecimiento, se verifica que sea las cantidades solicitadas
2	Inspección de materias primas	Inspección de verduras y proteínas verificando que cumplan con los requerimientos exigidos de frescura, aspecto y calidad. Las materias primas secas se inspeccionan para que no traigan basura
3	Almacenamiento de materia prima	se realiza inmediatamente después de que se recibe la mercancía. Lo que llegue primero al almacén se debe utilizar primero. La carne y los perecederos se ponen a refrigerar.
4	Transporte al área de preparación	en recipientes de plástico se llevan las proteínas al área de preparación. El resto de los ingredientes en otros recipientes
5	Preparación de ensalada	se realiza el lavado de las verduras y frutas
6	preparación de proteínas	Porcionar las proteínas en cantidades y tamaños definidos para los platos en el menú
7	Preparación de complementos	se realiza la preparación de complementos de los platos incluidos en el menú según se requiera y se refrigeran hasta que se utilice
8	Transporte de la orden al área de cocina	el mesero lleva la comanda u orden al área de cocina

9	Transporte de materias primas al área de cocinado	se transportan las proteínas y demás materias primas en sus correspondientes recipientes
10	cocimiento de los ingredientes	se realiza el cocimiento de los complementos de los platos o salteados de aquellos que lo requieran hasta su punto exacto
11	picado de ingredientes	se cortan los ingredientes de acuerdo con la presentación que el plato lo requiera
12	preparación del plato	se procede al emplatado y adiciones correspondientes
13	control de calidad	se inspecciona la presentación del plato además de su imagen y debe presentar buen olor
14	transporte al cliente	el mesero lleva el producto terminado al cliente

Especificaciones de la carta	<ul style="list-style-type: none"> • 50 cartas • Cuadrado pequeño (9,8 x 9,8 cm) • 300g glasofonado brillante en ambas caras • Plano (sin pliegue) • Color 4/4 (impresión a dos caras) 	\$ 70.000
-------------------------------------	---	-----------

Publicidad

En Healthy food se usarán dos tipos de publicidad las cuales serán la publicidad de volanteo que además es de un bajo costo ya que el millar de volantes es muy económico y adicional se usaran las redes sociales, las cuales no tienen ningún costo de publicidad.

Se obtendrán los datos de los comensales que asistan al restaurante y se les entregara al finalizar una encuesta de satisfacción para así poder recolectar los datos personales y poder enviarles la sugerencia de invitación de nuestra página. Así es como

nuestros clientes al estar muy satisfechos invitaran a más contactos para que nos sigan y asistan a nuestro punto de atención.

	CANTIDAD	Valor 3 MESES	12 MESES
Volantes	Millar	\$ 20,975	\$ 83.900
Redes Sociales	Web	\$ -	\$ -

Estrategias de mercadeo

- **Jueves 15%:** Los jueves serán especiales para nuestros clientes, en el cual podrán adquirir cualquiera de nuestros platos y se les hará este fabuloso descuento para la comodidad de sus bolsillos.
- **Alianza con hospitales:** Esta alianza está dada principalmente pensando en todas aquellas personas con diabetes a las que vamos enfocados, en el cual al ser remitidos con formula medica desde los centros asistenciales se les dará una membresía con un 5% para que siempre puedan consumir con ese descuento. Valido solo para la persona con formula médica.
- **Tarjeta puntos fidelización:** Se ofrecerá un sistema de acumulación de puntos redimibles en consumo, efectuados en el restaurante para que lo canjee ya sea por cualquiera de nuestras ensaladas o postres.

4.3 Infraestructura

El establecimiento debe estar localizado lejos de focos de contaminación, el local deberá ser de uso exclusivo y con acceso independiente. La distribución de los ambientes (cocina, almacén, salón y servicios higiénicos) debe evitar la contaminación de los alimentos. Dentro de cada ambiente del establecimiento no debe haber objetos ajenos al mismo.

Los pisos deben ser lisos e impermeables a la humedad y su acabado deberá tener uniones y hendiduras que no permitan la acumulación de suciedad. Polvo o tierra. Además, deben contar con sumideros y rejillas, para facilitar su higienización.

Las paredes deben estar lisas y con acabado de superficie continua e impermeable. Como mínimo hasta 1,7m; de color claro y fáciles de limpiar y desinfectar.

Los techos deben ser lisos, sin grietas, de color claro e impermeables para impedir la condensación y evitar así el desarrollo de bacterias y hongos.

Las ventanas deberán tener vidrios en buen estado y estar provistas de mallas contra insectos, roedores y aves.

Las puertas deberán ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. Preferiblemente deben poseer un sistema de cierre automático que impida la manipulación de perillas manijas, etc. La distancia entre el piso y la puerta no deberá exceder de 1 cm.

Arriendo	Servicios	Adecuación	Total
\$ 4.000.000	\$ 2.000.000	\$ 8.000.000	\$ 14.000.000

4.4 Muebles y enseres

No	Inversión Inicial	Detalle	Cantidad	Costo	Total
1	Mobiliario	Sillas	48	\$ 80.000	\$ 3.840.000
2	Mobiliario	mesas	12	\$ 120.000	\$ 1.440.000
3	Mobiliario	counter	1	\$ 250.000	\$ 250.000
TOTAL					\$ 5.530.000

4.5 Maquinaria y equipo

No	Inversión Inicial	Detalle	Cantidad	Costo	Total
1	Maquinaria y Equipo	Horno	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
2	Maquinaria y Equipo	Estufa	1	\$ 2.400.000	\$ 2.400.000
3	Maquinaria y Equipo	Nevera	1	\$ 7.000.000	\$ 7.000.000
4	Maquinaria y Equipo	Congelador	1	\$ 4.200.000	\$ 4.200.000
5	Maquinaria y Equipo	Horno Microondas	1	\$ 400.000	\$ 400.000
6	Maquinaria y Equipo	Utensilios de Cocina	1	\$ 500.000	\$ 500.000
7	Maquinaria y Equipo	Tostadora	1	\$ 150.000	\$ 150.000
Total					\$ 16.650.000

4.6 Materia Prima e Insumos

Análisis: El presente boletín corresponde a productos y precios de comercialización en los puntos de venta de las diferentes Bodegas de la corporación y está dirigido al consumidor.

No	Detalle	Presentación	Cantidad	Unidad	P Semanal	Total	Costo
1	Tomate Chonto	Canastilla	22	Kilo	12	\$ 38.000	\$ 1.818
2	Cebolla blanca	Bulto	50	Kilo	12	\$ 50.000	\$ 1.100
3	Cebolla Larga	Rollo	25	Kilo	12	\$ 35.000	\$ 1.600
4	Perejil	Atado	10	Kilo	12	\$ 13.000	\$ 1.300
5	Zanahoria	Bulto	50	Kilo	12	\$ 45.000	\$ 1.000
6	Espinaca	Atado	10	Kilo	12	\$ 12.000	\$ 1.400
7	Champiñón	Caja	50	Kilo	8	\$ 45.000	\$ 1.800
8	Cilantro	Atado	10	Kilo	12	\$ 13.000	\$ 1.500
9	Ahuyama	Kilo	1	Kilo	8	\$ 900	\$ 1.000
10	Habichuela	Bulto	50	Kilo	12	\$ 145.000	\$ 3.000
11	Berenjena	Kilo	1	Kilo	8	\$ 1.300	\$ 1.500
12	Coliflor	Docena	10	Kilo	12	\$ 16.000	\$ 1.800
13	Pepino Cohombro	Kilo	1	Kilo	10	\$ 1.300	\$ 1.500
14	Lechuga	Docena	10	Kilo	12	\$ 11.000	\$ 1.200
15	Pimentón	Kilo	1	Kilo	12	\$ 1.800	\$ 2.000
17	Papa Pastusa	Bulto	50	Kilo	12	\$ 48.000	\$ 1.000
18	Papa Criolla Lavada	Bulto	50	Kilo	8	\$ 70.000	\$ 1.500
20	Jamón	Bloque	1	Kilo	16	\$ 68.000	\$ 800
21	Pechuga de Pollo	Kilo	1	Kilo	16	\$ 8.600	\$ 8.600
22	Chuleta de Pechuga	Kilo	1	Kilo	16	\$ 9.000	\$ 9.000
23	Lomitos de Pechuga	Kilo	1	Kilo	16	\$ 7.500	\$ 7.500

24	Milanesa de pollo	Kilo	1	Kilo	16	\$ 10.000	\$ 10.000
25	Filete de lomo de Cerdo	Kilo	1	Kilo	16	\$ 9.800	\$ 9.800
26	Medallón de Lomo de Cerdo	Kilo	1	Kilo	16	\$ 11.500	\$ 11.500
27	Carne de Pierna para asar	Kilo	1	Kilo	16	\$ 8.900	\$ 8.900
28	Carne de Paleta para sudar	Kilo	1	Kilo	16	\$ 7.000	\$ 7.000
29	Milanesa de Cadera de res	Kilo	1	Kilo	16	\$ 6.400	\$ 6.400
30	Filete de salmón	Kilo	1	Kilo	16	\$ 18.000	\$ 18.000
31	Filete de Tilapia	Kilo	1	Kilo	16	\$ 20.000	\$ 20.000
32	Cerezas	Kilo	1	Kilo	12	\$ 40.000	\$ 900
33	Ciruelas Negras	Kilo	1	Kilo	12	\$ 38.000	\$ 1.000
35	Guayaba	Kilo	1	Kilo	12	\$ 1.300	\$ 1.500
36	Kiwi	kilo	1	Kilo	12	\$ 9.000	\$ 1.500
37	Manzanas	Kilo	1	Kilo	12	\$ 2.800	\$ 3.000
38	Naranjas	Bulto	50	Kilo	12	\$ 48.000	\$ 1.000
42	Piña Perolera	Caja Madera	32	Kilo	12	\$ 23.000	\$ 781
43	Fresas	Kilo	1	Kilo	12	\$ 6.000	\$ 500
44	Cereal	kilo	1	Kilo	12	\$ 12.000	\$ 12.000
46	Aderezo de limón	frasco	1	MI	12	\$ 12.000	\$ 12.000
47	Vinagre	frasco	1	MI	12	\$ 8.000	\$ 8.000
48	Aceite de oliva	frasco	1	Kilo	12	\$ 15.000	\$ 15.000
49	Frutos secos	Kilo	1	Kilo	12	\$ 18.000	\$ 2.000
						\$ 964.100	\$ 202.699

Mano de Obra

Análisis: El salario mínimo que rige a partir del 1° de enero de 2018 es de \$781.242 y el auxilio de transporte fue fijado en \$88.211 y será pagado a los trabajadores que devengan hasta dos salarios mínimos mensuales, de acuerdo con lo anterior se establecen los siguientes valores.

No	Personal	Salario	Seguridad Social	Aux. de Transporte	Total, x No de Trabajadores
1	Administrador	\$ 1.300.000	\$ 210.360	\$ 88.211	\$ 1.598.571
1	Jefe de Cocina	\$ 1.400.000	\$ 210.360	\$ 88.211	\$ 1.698.571
3	Chefs	\$ 2.000.000	\$ 310.360	N/A	\$ 2.310.360
6	Meseros	\$ 781.242	\$ 210.360	\$ 88.211	\$ 1.079.813
4	Aux. Cocina	\$ 1.000.000	\$ 210.360	\$ 88.211	\$ 1.298.571
1	Cajero	\$ 1.000.000	\$ 210.360	\$ 88.211	\$ 1.298.571
1	Contador	\$ 3.500.000	\$ 310.360	N/A	\$ 3.810.360
Costo Total					\$ 13.094.817

4.7 Plan de Producción

El plan de producción será desarrollado semanalmente con el fin de evitar la pérdida de materia prima y el consumo de la totalidad de ella.

Plan de Compras

El plan de producción será desarrollado semanalmente con el fin de evitar la pérdida de materia prima y el consumo de la totalidad de ella.

4.8 Costos de Producción

Costos Indirectos	Costo Unitario	Costos Indirectos	Costo Unitario
Arriendo	\$ 4.000.000	Materia Prima	\$ 964.100
Servicios	\$ 2.000.000	Muebles/Enseres	\$ 5.530.000
Adecuación	\$ 8.000.000	Maquinaria y Equipo	\$ 16.650.000
Salarios	\$ 13.094.817		
Costos de Producción	\$ 27.094.817		\$ 23.144.100

4.9 Capacidad De Producción

Tiempo Estimado: 1 Año (en la implementación de proyecto).

Recursos: maquinaria, equipo, materia prima, costo de personal, muebles y enseres, arriendo, servicios y adecuación del local.

4.10 Capital de Trabajo: \$ 100`000.000.

TIR 25% Y 30%

EXTERNALIDAD – NEGATIVOS Y POSITIVOS - IMPACTOS ECONOMICOS,
POLITICOS, SOCIAL, AMBIENTAL.

5. Estudio Financiero

5.1 Estados financieros

	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS						
Activos Corrientes						
Efectivo	109.662.100	0	0	0	0	0
Cuentas Por Cobrar		15.240.000	15.697.200	16.168.116	16.653.159	17.152.754
Inventarios						
Total Activos Corrientes		15.240.000	15.697.200	16.168.116	16.653.159	17.152.754
Activos No Corrientes						
No Depreciables						
Terrenos	0	0	0	0	0	0
ACTIVOS FIJOS						
Edificios	3.200.000	3.200.000	3.200.000	3.200.000	3.200.000	3.200.000
Maquinaria y Equipos	16.650.000	16.650.000	16.650.000	16.650.000	16.650.000	16.650.000
Equipos Computo y comunic	3.299.900	3.299.900	3.299.900	3.299.900	3.299.900	3.299.900
Muebles y Enseres	5.530.000	5.530.000	5.530.000	5.530.000	5.530.000	5.530.000
Vehiculos		0	0	0	0	0
Total Activo Fijo Depreciable (Bruto)	28.679.900	28.679.900	28.679.900	28.679.900	28.679.900	28.679.900
(-) Depreciación Acumulada		4.862.980	9.725.960	14.588.940	19.451.920	24.314.900
Total Activo Fijo Depreciable (Neto)	28.679.900	23.816.920	18.953.940	14.090.960	9.227.980	4.365.000
Activos Diferidos	1.658.000	1.326.400	994.800	663.200	331.600	0
TOTAL ACTIVOS	140.000.000	40.383.320	35.645.940	30.922.276	26.212.739	21.517.754
PASIVO Y PATRIMONIO						
Pasivos Corrientes						
Proveedores		7.403.520	7.662.643	7.930.836	8.208.415	8.495.709
Otros Pasivos Corrientes						
Porción Corriente Pasiv a Largo						
Pasivos Financieros a Corto Plazo						
Impuesto de Renta y Cree por Pagar		0	0	-1.488.036	-5.855.019	-13.151.200
Total pasivos Corrientes	0	7.403.520	7.662.643	6.442.800	2.353.396	-4.655.491
Pasivos No Corrientes						
Pasivos Financieros						
Cuentas por pagar		30.480.000	31.394.400	32.336.232	33.306.319	34.305.509
Total pasivos No Corrientes		30.480.000	31.394.400	32.336.232	33.306.319	34.305.509
TOTAL PASIVOS	0	37.883.520	39.057.043	38.779.032	35.659.715	29.650.018
PATRIMONIO						
Capital	140.000.000	140.000.000	140.000.000	140.000.000	140.000.000	140.000.000
Utilidades Retenidas		0	20.857.155	20.908.755	21.801.576	22.972.580
Utilidades del Ejercicio		0	0	0	0	0
TOTAL PATRIMONIO		2.499.800	-3.411.103	-7.856.756	-9.446.976	-8.132.264
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		40.383.320	35.645.940	30.922.276	26.212.739	21.517.754

5.2 Balance de resultados

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
VENTAS BRUTAS	304.800.000	313.944.000	323.362.320	333.063.190	343.055.085	1.618.224.595
Menos:						
Costo de Venta	215.561.717	222.759.739	230.203.077	237.900.114	245.859.519	1.152.284.166
Compras Mp / Inventarios	46.272.000	47.891.520	49.567.723	51.302.594	53.098.184	248.132.021
Nomina Operativa	84.039.717	86.762.219	89.573.394	92.476.142	95.473.458	448.324.930
Costos indirectos de fabricacion	81.600.000	84.456.000	87.411.960	90.471.379	93.637.877	437.577.215
Depreciación Operativa	3.650.000	3.650.000	3.650.000	3.650.000	3.650.000	18.250.000
Utilidad Bruta en Ventas	89.238.283	91.184.261	93.159.243	95.163.076	97.195.566	465.940.429
Menos:						
Gastos de Administración	83.530.360	91.110.660	98.779.785	106.541.513	114.398.900	470.046.318
Amortización de Diferidos	109.993.700	331.600	331.600	331.600	331.600	111.320.100
Utilidad Operacional	-104.285.777	-257.999	-5.952.142	-11.710.038	-17.534.934	-139.740.889
Menos: Gastos Financieros	0	0	0	0	0	0
Util Antes de Impuestos	-104.285.777	-257.999	-5.952.142	-11.710.038	-17.534.934	-139.740.889
Menos Provisión de Impuestos	0	0	-1.488.036	-5.855.019	-13.151.200	-20.494.254
Utilidad Neta	-104.285.777	-257.999	-4.464.107	-5.855.019	-4.383.733	-119.246.635
Punto de Equilibrio	589.764.799	280.562.139	306.191.574	332.487.744	359.479.454	1.796.911.667

5.3 Valoración de la rentabilidad del proyecto

TIO (Tasa Interna de oportunidad)	25%
Tasa Interna de Retorno (TIR)	23,0%
Valor Presente Neto (VPN)	-161.593.205
Valor Presente Neto (Ingresos)	966.555.721
Valor Presente Neto (Egresos)	993.547.227
Relacion Beneficio Costo	0,97

6. MARKETING

Nombre de la marca

Healthy food es un nombre inspirado en todas aquellas personas que se cuidan o desean cuidarse teniendo una saludable alimentación.

Healthy food es un restaurante de la comida más saludable que puede haber en el mercado en la cual se piensa primordialmente en la sana alimentación de todos los

comensales. La comida saludable se ha venido siguiendo al pasar de los años e donde ya se está dejando poco a poco esa mala forma de alimentarse para así prevenir algún tipo de enfermedad. Pero principalmente se piensa es en aquellas personas que por algún tipo de enfermedad han tenido que dejar muchos de los alimentos que se comen cotidianamente. Es por eso que le hemos dado este nombre, ya que queremos que nuestros clientes cuando consuman nuestros productos se identifiquen con este estilo y sobre todo transmitan esa buena experiencia de una alimentación sana

Colores de la marca

BLANCO: Pureza, libre de químicos.

AMARILLO: Textura, Sabor.

VERDE: Natural, Campo, Salud.

Los colores que decidimos para la representación visual son el blanco amarillo y verde, ya que los dos colores hacen el contraste que queremos transmitir con nuestros productos, es decir, que cada cliente que consuma nuestros productos transmita satisfacción y gusto por lo que están consumiendo. Que cuando vean alguno de estos colores recuerden los alimentos con sus sabores para que así vuelvan nuevamente al restaurante.

- **Logotipo**



- **Slogan**
 - **Regula tu dieta**

En el logotipo de la marca queríamos algo sencillo pero llamativo, por eso decidimos solo hacer uso de tipografía, solo agregando una imagen sencilla y alusiva a la cocina, solo queremos que el logo sea fácil de recordar, usando un modo denotativo porque transmita clara y precisamente el significado.

- **Menú**

La carta del menú es muy importante para la marca e imagen del restaurante, ya que esta estará visible en cada una de las mesas de los clientes.

En ella se verá reflejada la lista de platos que se pueden adquirir en el restaurante y en cada una de ellas queremos que se vea plasmada la comida saludable que pueden consumir

Además de esto al final de cada plato podrán visualizar cuanto es lo que cuesta cada uno de los platos que tenemos en el restaurante.

Se presupuesta ventas diarias de 55 a 60 platos para cumplir con las proyecciones de ventas mensuales.

6.1 Estrategias de mercadeo

- **Jueves 15%:** Los jueves serán especiales para nuestros clientes, en el cual podrán adquirir cualquiera de nuestros platos y se les hará este fabuloso descuento para la comodidad de sus bolsillos.
- **Alianza con hospitales:** Esta alianza está dada principalmente pensando en todas aquellas personas con diabetes a las que vamos enfocados, en el cual al ser remitidos con formula medica desde los centros asistenciales se les dará una membresía con un 5% para que siempre puedan consumir con ese descuento. Valido solo para la persona con formula médica.

- **Tarjeta puntos fidelización:** Se ofrecerá un sistema de acumulación de puntos redimibles en consumo, efectuados en el restaurante para que lo canjee ya sea por cualquiera de nuestras ensaladas o postres.

6.2 Matriz de costos

COMPRA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS						
COMPRA DE MATERIA PRIMA E INS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
Inventario Mat Prima	46.272.000	47.891.520	49.567.723	51.302.594	53.098.184	248.132.021
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
Total Egreso Mat P / Inventario	46.272.000	47.891.520	49.567.723	51.302.594	53.098.184	248.132.021

Tabla #1 Compra de Materia Prima

PROYECCIÓN DE COSTOS DE OPERACIÓN						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
Gastos de personal	84.039.717	86.762.219	89.573.394	92.476.142	95.473.458	448.324.930
Otros gastos de personal	0	0	0	0	0	0
Mantenimiento Equipos	0	0	0	0	0	0
Mantenimiento Instalaciones	0	0	0	0	0	0
Servicios Públicos	24.000.000	24.840.000	25.709.400	26.609.229	27.540.552	128.699.181
Arrendos	48.000.000	49.680.000	51.418.800	53.218.458	55.081.104	257.398.362
Dotación	9.600.000	9.936.000	10.283.760	10.643.692	11.016.221	51.479.672
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0
Depreciación Operativa	3.650.000	3.650.000	3.650.000	3.650.000	3.650.000	18.250.000
Total Costos	169.289.717	174.868.219	180.635.354	186.597.521	192.761.335	904.152.145

Tabla #2 proyección de costos de operación

PROYECCIÓN DE LOS GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
Gastos de personal	38.517.380	39.789.300	41.102.347	42.458.724	43.859.862	205.727.614
Otros gastos de personal (externos)	0	0	0	0	0	0
Honorarios Contador	14.400.000	14.875.200	15.366.082	15.873.162	16.396.977	76.911.421
Servicios Públicos	24.000.000	24.792.000	25.610.136	26.455.270	27.328.294	128.185.701
Gastos papelería y otros	2.400.000	2.479.200	2.561.014	2.645.527	2.732.829	12.818.570
Publicidad	3.000.000	3.099.000	3.201.267	3.306.909	3.416.037	16.023.213
Arriendo Oficina	0	0	0	0	0	0
Diversos	0	0	0	0	0	0
Depreciaciones Administrativas	1.212.980	1.212.980	1.212.980	1.212.980	1.212.980	6.064.900
Total Gastos Admon	83.530.360	86.247.680	89.053.825	91.952.573	94.946.980	445.731.418

Tabla #3 Proyección de los gastos de administración y ventas

PROYECCION DE LOS INGRESOS OPERATIVOS						
INGRESOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	TOTAL
Por Ventas						
Ensalada Mixta	51.840.000	53.395.200	54.997.056	56.646.968	58.346.377	275.225.600
Brecol	51.840.000	53.395.200	54.997.056	56.646.968	58.346.377	275.225.600
Ensalada de Canonicos	46.656.000	48.055.680	49.497.350	50.982.271	52.511.739	247.703.040
Lomo de res	51.840.000	53.395.200	54.997.056	56.646.968	58.346.377	275.225.600
Croquetas de Pollo	51.840.000	53.395.200	54.997.056	56.646.968	58.346.377	275.225.600
Arroz Integral	51.840.000	53.395.200	54.997.056	56.646.968	58.346.377	60.096.768
Total Ingresos de operación	\$ 254.016.000	\$ 261.636.480	\$ 269.485.574	\$ 277.570.142	\$ 285.897.246	\$ 1.408.702.210

Tabla #4 Proyección de los ingresos operativos

ANALISIS PESIMISTA						
95%	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos de Efectivo		260.604.000	268.422.120	276.474.784	284.769.027	293.312.098
Egresos de Efectivo		288.038.557	276.837.620	306.136.431	311.246.432	314.338.585
Flujo Neto de efectivo operativo		-27.434.557	-8.415.500	-29.661.647	-26.477.405	-21.026.488
Inversiones	-140.000.000	0	0	0	0	0
Flujo Neto Total	-140.000.000	-27.434.557	-8.415.500	-29.661.647	-26.477.405	-21.026.488

Tabla #5 Análisis Pesimista

ANALISIS OPTIMISTA						
105%	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos de Efectivo		288.036.000	296.677.080	305.577.392	314.744.714	324.187.056
Egresos de Efectivo		288.038.557	276.837.620	306.136.431	311.246.432	314.338.585
Flujo Neto de efectivo operativo		-2.557	19.839.460	-559.039	3.498.282	9.848.470
Inversiones	-140.000.000	0	0	0	0	0
Flujo Neto Total	-140.000.000	-2.557	19.839.460	-559.039	3.498.282	9.848.470

Tabla #6 Análisis Optimista

6.3 Conclusiones

En Healthy Food queremos generar un impacto social positivo en la salud de toda la población colombiana, de acuerdo con los estudios realizados por las diferentes entidades competentes en el tema para los próximos años la cantidad de personas diagnosticadas con diabetes se duplicarán, una de las causas más comunes por las cuales se presenta este tipo de enfermedad es por los malos hábitos alimenticios.

De esta manera Healthy Food, quiere brindar a nuestros pacientes la posibilidad de encontrar un lugar en donde puedan consumir una alimentación adecuada para su condición generar una inclusión que muchas veces no tienen en otros restaurantes, brindando de manera atenta la atención personalizada que requieren y mitigando los efectos que la inadecuada alimentación les pueda generar.

También se puede concluir que nuestros servicios no solo pueden interesar a la población que padece de diabetes, el generar buenos hábitos alimenticios es una necesidad de toda la población, quienes transmiten su necesidad de poder consumir alimentos cada vez más sanos y no perjudiciales para su salud.

6.4 Bibliografía

Caracol radio. (2016). Mas de un millón de colombianos pueden tener diabetes y no saberlo. Recuperado de http://caracol.com.co/radio/2016/04/08/salud/1460071947_112292.html

Joaquin L. (20168). Cinco restaurantes en Colombia que cuentan con menús para diabéticos. Recuperado de <https://www.elheraldo.co/tendencias/cinco-restaurante-en-colombia-donde-el-menu-es-para-diabeticos-282752>

Ministerio de salud y protección social. (2018) Que es la diabetes. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/Diabetes-minsalud.aspx>