

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UN RESTAURANTE
VEGETARIANO AL NATURAL G.M.G

GUSTAVO ADOLFO ZAMORA ESPITIA

MARIA EUGENIA ARIAS MEJIA

GILDARDO REINEL MAHECHA CONTRERAS

CORPORACION UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACION SUPERIOR – CUN

UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO PROGRAMA EN TECNOLOGIA DE GESTION

ADMNISTRATIVA

BOGOTA, 2017

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UN RESTAURANTE
VEGETARIANO AL NATURAL G.M.G

GUSTAVO ADOLFO ZAMORA ESPITIA

MARIA EUGENIA ARIAS MEJIA

GILDARDO REINEL MAHECHA CONTRERAS

Trabajo de grado para obtener el título de Técnico en Gestión Administrativa

ASESOR: MYRIAM ANDREA BELTRAN BENAVIDES

Magister En Educación

CORPORACION UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACION SUPERIOR – CUN

UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO

PROGRAMA EN TECNOLOGIA DE GESTION ADMINISTRATIVA

BOGOTA, 2017

ACEPTACIÓN

DEDICATORIA

Inicialmente deseamos dedicar este trabajo a todas las personas que han creído en nuestras capacidades y con gratitud y esfuerzo hemos alcanzado a Dios por ser siempre nuestra luz y nuestra guía, en este camino próximo a culminar, a nuestros padres, parejas y familiares cercanos quienes son nuestro apoyo y colaboración nos inculcaron valores y determinación para llevar a cabo nuestros objetivos. Por último y no menos importante a nuestra asesora Myriam Andrea Beltrán Benavides gracias por su dedicación, comprensión y esfuerzo quien supo guiarnos en la elaboración de este trabajo deseamos expresarle gratitud y deseamos éxitos en todos sus proyectos.

AGRADECIMIENTOS

- A Nuestra Institución Corporación Unificada Nacional – CUN
- A nuestra asesora Myriam Andrea Benavides Beltrán Magister En Educación, que sin su asesoría no hubiéramos podido llevar a cabo este trabajo.
- A nuestros padres que nos dieron la educación básica para llevar a esta etapa de nuestras vidas.

TABLA DE CONTENIDO

ACEPTACIÓN	3
DEDICATORIA	4
AGRADECIMIENTOS	5
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UN RESTAURANTE VEGETARIANO NATURAL G.M.C.....	9
INTRODUCCIÓN	9
CAPITULO 1.....	10
RESTAURANTE VEGETARIANO “AL NATURAN GMC	10
1 IDENTIFICACION DE LA IDEA DEL NEGOCIO.....	10
1.1 DESCRIPCION DEL NEGOCIO.....	10
1.2 PROBLEMA A DESARROLLAR	11
1.3 CLASE DE PRODUCTO QUE GENERA LA IDEA DE NEGOCIO.....	11
1.4 SECTOR ECONOMICO AL QUE PERTENECE LA IDEA DE NEGOCIO.....	12
1.5 DESCRIPCION DEL SERVICIO	12
1.6 JUSTIFICACION DE LA IDEA DE NEGOCIO	17
1.7 ANTECEDENTES DE LA IDEA DE NEGOCIO.	18
1.8 OBJETIVO GENERAL.....	21
1.8.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	21

CAPITULO 2.....	22
COSTUMER DEVELOPMENT	22
RESTAURANTE VEGETARIANO “AL NATURAL GMG”	22
2.1 HIPOTESIS	22
2.1.1 Caracterización del stakeholder.....	22
2.1.2 Identificación de necesidades del stakeholder.....	22
2.1.3 Identificación de beneficios y expectativas de resultado.....	23
2.1.4 Identificación de soluciones actuales	23
2.1.5 Análisis de inconformidades frustraciones y limitaciones.	23
2.1.6 Mercado	23
CAPITULO 3.....	24
VALIDACION DEL PENTAGONO DE PERFILACION DE CLIENTES.....	24
3. ENTREVISTA	24
3.1 PORCESO DE RECOLECCION DE INFORMACION	24
3.2 HALLAZGOS DE LA INFORMACION RECOLECTADA	32
3.3 ANALISIS DE INFORMACION	34
3.4 RESULTADOS DE LA INFORMACION	35
3.5 PENTAGONO DE PERFILACION DE CLIENTES FINAL.	36
4 CAPITULO.....	37
4.1 PROTOTIPO	37

4.2 DESCRIPCION DEL PRODUCTO O SERVICIO	38
4.3 FICHA TECNICA DEL PRODUCTO O SERVICIO	39
4.4 PLANOS.....	41
5. ANEXOS.....	42
6. CONCLUSIONES	48
7. BIBLIOGRAFIA	49

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UN RESTAURANTE VEGETARIANO NATURAL G.M.C

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de opción de grado tiene como fin el estudio de factibilidad basado en la perfilación de clientes dispuestos a recibir los servicios de un restaurante vegetariano.

Dentro de esta validación tendremos un primer contacto con nuestro cliente y allí identificaremos sus necesidades, gustos, beneficios esperados, expectativas frente al producto y sus actuales inconformidades o limitaciones y las actuales soluciones que se presentan frente a este servicio.

En su aplicación podremos reconocer el punto de vista de nuestros futuros clientes, identificar algunas hipótesis validar expectativas y preferencias a la hora de satisfacer sus necesidades de alimentación.

CAPITULO 1

RESTAURANTE VEGETARIANO “AL NATURAN GMC

1 IDENTIFICACION DE LA IDEA DEL NEGOCIO

Reconocemos que hay muchos problemas de salud en la ciudad de Bogotá debido a una mala alimentación por ello queremos, ofrecer una dieta vegetariana para prevenir futuras enfermedades.

1.1 DESCRIPCION DEL NEGOCIO

Restaurante vegetariano “AL NATURAL GMG” Dirigido a todas las personas que quieran mejorar su estilo de vida y alimentación a partir de una dieta rica en vegetales; frutas y cereales disminuyendo así el consumo de carnes y alimentos poco sanos tales como comidas rápidas ; grasas saturadas y demás .

Para así poder brindar a la población una mejor calidad de vida a través de alimentos sanos que puedan generar bienestar a nuestros consumidores y llenar su vida de beneficios a nivel físico de una forma orgánica ; con una fácil digestión y asimilación de nutrientes donde comer sano sea vivir sano , consiguiendo hábitos que permitan llenar sus días de energía, salud y bienestar para de esta forma prevenir enfermedades futuras asociadas al consumo de carnes tales como la hipertensión; el cáncer ;toxoplasmosis y parásitos brindando platos balanceados ricos en vitaminas ; proteínas y minerales de fácil absorción necesarios para el consumo diario ; de fácil adquisición con un precio justo y una excelente atención .

1.2 PROBLEMA A DESARROLLAR

PROBLEMA IDENTIFICADO	SOLUCION AL PROBELAMA IDENTIFICADO	OPORTUNIDAD DE NEGOCIO
Enfermedades de las personas por malos hábitos alimenticios	Incluir buenos hábitos de alimentación	Brindar salud
No les gusta comer carne	Consumir alimentos de otro tipo	Dar una buena alimentación
Por respeto a los animales	Consumir productos vegetales	Sustituir alimentos
Monotonía en los alimentos	Variedad de alimentos	Platos innovadores

1.3 CLASE DE PRODUCTO QUE GENERA LA IDEA DE NEGOCIO

Restaurante vegetariano con variedad de platos exquisitos que suplen las necesidades de alimentación ; ayuda a mejorar y fortalecer las defensas ya que brindan antioxidantes y nutrientes tales como ; vitaminas proteínas y minerales este tipo de alimentos nos ayudan a una mejor circulación y digestión.

Los vegetales como el brócoli, espinacas, acelgas; ayudan a la salud de huesos y dientes; es decir cada vegetal cumple su función específica en el organismo; el consumo regular de alimentación vegetariana favorece la piel y es acto para personas con afecciones de este tipo

Esta alimentación reemplaza las dietas comunes y brinda beneficios en cuanto a la prevención de enfermedades y buen funcionamiento del organismo.

1.4 SECTOR ECONOMICO AL QUE PERTENECE LA IDEA DE NEGOCIO

Terciario o de servicios: Restaurante vegetariano en el cual se brinda una alimentación sana; de un estricto control de calidad con atención personalizada; productos de primera con diversidad y versatilidad culinaria dirigido a la población que desee llevar un estilo de vida sana.

1.5 DESCRIPCION DEL SERVICIO

Este restaurante brinda platos únicos donde están siempre presentes las verduras legumbres y cereales con condiciones para preservar sus cualidades naturales de sabor y nutrición.

Regulaciones actuales para abrir un restaurante según Cámara de Comercio de Bogotá

“Requisitos de carácter obligatorio según Decreto 1879 de 2008:

1. Matrícula mercantil vigente. El establecimiento de comercio debe matricularse a más tardar dentro del mes siguiente a la fecha en la que inició actividades.

La solicitud de la matrícula se debe hacer en la cámara de comercio que corresponda según la ubicación del establecimiento, diligenciando el formulario Registro Único Empresarial-

RUES para la matrícula de los establecimientos de comercio, sucursales o agencias, el cual se puede adquirir en las sedes de Cámara de Comercio, CADE o Supercade o a través de la página web de la Cámara correspondiente.

Se recomienda verificar que no exista un establecimiento registrado con el mismo nombre y esto se puede hacer en la página www.rues.org.co.

Para solicitar la matrícula de un establecimiento comercial, se debe paralelamente o con antelación haber constituido la empresa como persona jurídica o haberse registrado como persona natural.

2. Certificado Sayco & Acinpro. Si en el establecimiento se hace el uso de música o de alguna obra protegida por derechos de autor, se deben pagar los derechos correspondientes a la Organización Sayco & Acinpro (OSA). De no usar dicho derecho no se genera responsabilidad con la OSA.

Para mayor conocimiento del tema se puede dirigir a la página web: <http://www.osa.org.co/> de Sayco & Acinpro. En la pestaña Su tarifa podrá encontrar información sobre el reglamento de tarifas, acceder al simulador de tarifas, solicitar la visita y realizar pagos en línea.

3. Registro Nacional de Turismo. Este registro es obligatorio para los prestadores de servicios turísticos relacionados en el artículo 12 de la Ley 1101 de 2006, dentro de los cuales se encuentran los restaurantes turísticos con ventas anuales superiores a los 500 SMMLV. Este registro se debe actualizar anualmente dentro de los primeros 3 meses del año.

Con solo ingresar al portal web del Registro Nacional de Turismo <http://rnt.rue.com.co/>, los empresarios podrán acceder al Registro a través de la cámara de comercio de la jurisdicción que le corresponde y realizar el trámite que se requiera tales como inscripción, actualización o renovación, reactivación, solicitud de suspensión temporal o cancelación.

4. Concepto sanitario. Todo establecimiento debe cumplir con las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9 de 1979, que está compuesta por títulos de carácter general como los de protección del 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.

En el caso de las personas jurídicas y naturales que ejercen actividades en torno a los alimentos como su fabricación, procesamiento, distribución y comercialización, deben también cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Esta norma alude específicamente en el capítulo VIII a las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y establecimientos gastronómicos.

Es así como los establecimientos deben garantizar el cumplimiento de las leyes ya mencionadas y otras a las que haya lugar. Muestra de dicha garantía se logra a través de la obtención del Concepto sanitario, el cual es emitido por la autoridad sanitaria pertinente una vez radicada la solicitud y realizada la auditoría de inspección, vigilancia y control del establecimiento.

La autoridad sanitaria encargada de emitir el concepto sanitario para los establecimientos que realizan expendio de alimentos es la Secretaría Distrital de Salud o sus entes territoriales.

La solicitud de inspección sanitaria se debe radicar ante la autoridad pertinente o acceder a la página web: www.bogota.gov.co – SDQS (Sistema Distrital de Quejas y Soluciones), registrarse y solicitar que se realice la visita ingresando los datos requeridos, y allí se procede a enviar la solicitud a la entidad correspondiente y a dar respuesta al usuario.

5. Otras normas. Se debe cumplir con las normas que se expidan en el lugar donde se establezca el establecimiento comercial referente al uso de suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y actividad comercial. Es así como se tendrá que validar, entre otros:

- Uso de suelo. Verificar que la actividad económica del establecimiento comercial se pueda desarrollar en la ubicación que se ha escogido, de acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial y la reglamentación específica del municipio, y solicitar el respectivo certificado de Uso de suelo a la Oficina de Planeación. En el caso de los establecimientos ubicados en Bogotá, se podrá obtener mayor información sobre la norma que aplica a un predio e información adicional del mismo, en el enlace: <http://sinupotp.sdp.gov.co/sinupot/index.jsf> de la Secretaría de Planeación Distrital ingresando en el icono Consulta que se encuentra en la parte superior derecha.
- Registro de publicidad exterior visual o una Certificación de intensidad auditiva. Validar si, por las características del establecimiento, este requiere realizar dichos trámites. Sobre estos dos ítems en particular se puede encontrar información en la página web: www.secretariadeambiente.gov.co en Trámites en línea.

Otros requisitos de carácter obligatorio no estipulados en el Decreto 1879 de 2008

6. Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios. Este es expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos y busca asegurar el cumplimiento de los temas de seguridad humana y sistemas de protección contra incendios. Para el caso de los establecimientos ubicados en Bogotá, la siguiente página web está disponible: www.bomberosbogota.gov.co en Trámites y servicios, Concepto técnico. Visitas de inspección. A través de esta ruta se podrá encontrar los puntos de atención y los trámites a realizar para obtener el concepto en referencia.

7. Lista de precios. Los precios de los productos deben hacerse públicos, bien sea en empaques, envases o en una lista general visible.

8. Inscripción en el RUT. Los comerciantes deben estar inscritos en el RUT (Registro Único Tributario) y, si pertenecen al régimen simplificado, deben indicar su RUT en un lugar visible del establecimiento.

El primer paso para obtener el RUT es realizar el Pre-Rut, el cual se puede obtener a través de la página web www.dian.gov.co en Servicios en línea, RUT, Inscríbese en el RUT o en las salas virtuales de la Cámara de Comercio. Una vez se tenga la certificación de apertura de la cuenta y el Certificado de Existencia y Representación Legal, el usuario debe dirigirse a la DIAN y solicitar el RUT definitivo.

9. Inscripción en el RIT. Todo establecimiento de comercio debe quedar inscrito en el Registro de Información Tributaria (RIT) a través del diligenciamiento del Formulario RIT Establecimiento de Comercio. Este formulario también permite realizar la actualización o clausura de dichos establecimientos.

Para el caso particular de los establecimientos ubicados en Bogotá, se podrá encontrar mayor información en la página web de la Secretaría Distrital de Hacienda: www.shd.gov.co en Pagos y servicios, Servicios en puntos de atención, Inscripción, novedades y cancelación del RIT. Así mismo, se podrá descargar el formulario correspondiente en el mismo sitio web www.shd.gov.co en Contribuyentes, Formatos.

En el caso de los establecimientos ubicados en otros municipios, el usuario tendrá que acercarse a la entidad que haga las veces de la Secretaría Distrital de Hacienda.

10. Certificado de manipulación de alimentos. Este es de carácter obligatorio para todos los empleados que manipulen alimentos y se debe renovar anualmente. Existen varios institutos que

cuentan con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos.

Trámite voluntario:

11. Depósito de la enseña comercial. La enseña comercial es un signo como palabras, imágenes, colores, logotipos, entre otros, que permite identificar un establecimiento de comercio. Por lo anterior, al momento de abrir las puertas de un establecimiento al público, las empresas deben garantizar la protección de la enseña comercial del mismo. Dicha protección se garantiza realizando el depósito de la enseña comercial, el cual es una inscripción que hace el empresario o comerciante en el registro público de la propiedad industrial, administrada por la Superintendencia de Industria y Comercio. El depósito otorga un derecho de exclusividad de propiedad industrial desde la fecha en la que se presenta la solicitud y termina cuando la enseña comercial se deje de usar o cuando cesan las actividades del establecimiento que la usa. Para mayor información al respecto es posible ingresar a enlace: <http://www.sic.gov.co/drupal/nombres-y-ensenas-comerciales> de la Superintendencia de Industria y Comercio.” (Bogota, 2016)

1.6 JUSTIFICACION DE LA IDEA DE NEGOCIO

Decidimos crear un restaurante vegetariano porque está comprobado según estudios que tan importante dieta a base de cereales, vegetales y frutas reversa y previene enfermedades, porque se busca que más Bogotanos especialmente los habitantes de la localidad de Kennedy, tengan otra alternativa de alimentarse de una forma sana y económica, ya que no existe restaurante de esta modalidad en este sector.

Adicionalmente vemos que el vegetarianismo sigue ganando adeptos en Colombia y la oferta gastronómica debe estar a la vanguardia de esta tendencia.

Los problemas en la salud de las personas causadas por la mala alimentación provocan que las personas pierdan su vida a corta edad pues una dieta rica en grasas y harinas provoca enfermedades a futuro.

Buscaremos que las personas encuentren una dieta balanceada con nutrientes saludables y con beneficios para su salud.

1.7 ANTECEDENTES DE LA IDEA DE NEGOCIO.

“El vegetarianismo, también conocido como vegetarismo,¹ es el régimen alimentario que tiene como principio dejar de consumir cualquier tipo de carne. Con frecuencia, la dieta vegetariana no se reduce únicamente a la nutrición, ya que es probable que también se adopte una actitud y un estilo de vida que rechaza otras formas de utilización de los animales para producir bienes de consumo o para la diversión humana; igualmente, se puede tender a una alimentación apoyada en principios ecologistas y naturistas.

Las palabras «vegetariano» y «vegetarianismo» aparecieron con la primera asociación vegetariana del mundo, la Vegetarian Society, fundada el 30 de septiembre de 1847 en Mánchester; por lo que antes de esa fecha tales palabras no aparecen en ningún escrito y a falta de ellas se habla de «dieta vegetal» o «dieta pitagórica» (debido a que los seguidores de Pitágoras seguían dietas vegetarianas).²

Dentro de la práctica vegetariana hay distintos tipos y grados. Quienes no admiten ninguna ingesta de productos derivados de los animales (como el huevo, los lácteos o la miel de las abejas) son denominados veganos, vegetarianos estrictos o vegetarianos puros. Aquellos que sí

consumen leche se conocen como lactovegetarianos, aquellos que consumen huevos son denominados ovovegetarianos, consumen ambos productos, ovolactovegetarianos, quienes ni se alimentan de nada animal ni usan productos provenientes o testados en ellos, se denominan veganos. Finalmente quienes solo se alimentan de fruta practican el frugivorismo.

En la dieta vegetariana sí se acepta la cocción de los alimentos y el consumo de productos refinados (los más comunes son el azúcar y la harina), además de pastas blancas, frituras y alimentos en conserva o a los que se le han añadido colorantes o preservadores. Esto lo diferencia de otros tipos de dietas, como la macrobiótica y naturista.” (WIKIPEDIA, 2017)

En actualidad existen restaurantes vegetarianos con poca variedad en sus comidas, estas no son muy fuertes en general y no tiene presencia global en Bogotá con precios elevados y poca oferta además de un reducido horario de atención ; dentro de ellos encontramos :

En el sector centro de la ciudad de Bogotá:

- Reverde ser (Calle 17 # 2 -46)
- El champiñón (Cra 8ª #17 -23 Piso 2)
- Restaurante delicias de Fiorella (Calle 19 # 4 -71)
- Restaurante la espiga (Av Jimenez # 7-25 piso 2)
- Boulevard Sésamo (Av jimenez # 4-64)
- Restaurante el tofu dorado (Cra 7 # 18 -42)
- El mana Calle 16 (Calle 16 # 9 -23)
- Sésamo Silvestre (Calle 13 # 4 64)
- El Trópico (Cra 8 # 17-72)

- Restaurante Lotu azul (Cra 5 a # 14-00)

Al norte de la ciudad:

- Aba restaurante (Calle 66 # 11- 15 Chapinero)
- Natural food gourmet (Cra 10 # 70-48)
- Zoe (Calle 108 # 8b-32)
- Loving Hut (Calle 100 # 60-04 av suba)
- Cabellete y berenjena-Veg food (Cra 7 a # 121-09)

Actualmente se tiene habilidad en preparar los alimentos vegetarianos como la leche de soya, hamburguesa, tofu entre otros que son la base para preparar los platos con los complementos como cereales vegetales y frutas; esto con el fin de ofrecer a quienes no consumen productos de origen animal, bien sea por problemas de salud religión o de otro tipo.

1.8 OBJETIVO GENERAL

Crear un restaurante vegetariano en la localidad de Kennedy Barrio Nueva Marsella con el fin de brindar nuevos hábitos alimenticios para prevenir enfermedades por el consumo de las carnes.

1.8.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Realizar un estudio de factibilidad sobre la implementación del restaurante vegetariano.
2. Validar la viabilidad a través de entrevistas realizadas al consumidor final.
3. Identificar si el sector de Marsella es adecuado para la implementación de un restaurante vegetariano.
4. Brindar alimentos de alta calidad y con ello proporcionar salud a nuestros consumidores.
5. Satisfacer las necesidades de variedad de platos y servicios.

CAPITULO 2

COSTUMER DEVELOPMENT

RESTAURANTE VEGETARIANO “AL NATURAL GMG”

2.1 HIPOTESIS

Crear un restaurante vegetariano para todas las personas de todas las edades en la ciudad de Bogotá en el barrio nueva Marsella de la localidad de Kennedy.

2.1.1 Caracterización del stakeholder

Nuestro servicio de restaurante vegetariano “AL NATURAL G.M.G” va dirigido para hombres y mujeres de todas las edades con distintos grados de escolaridad; pretendemos darles unos productos ricos, y con estándares de alta calidad el cual funcionara en la ciudad de Bogotá En el barrio de nueva Marsella de la localidad de Kennedy en un horario de atención de 08:00 am hasta las 17:00 de domingo a domingo.

2.1.2 Identificación de necesidades del stakeholder

Comer sano, cuidado del sistema digestivo, alimentos sin compuestos químicos, cuidado de la salud, mejorar la calidad de vida, alimentos bien preparados, crear buenos hábitos alimenticios, Alimentos saludables basados en frutas, verduras, cereales, prevención de futuras enfermedades, horarios cómodos, beneficios, fácil digestión

2.1.3 Identificación de beneficios y expectativas de resultado.

Fácil digestión; dieta equilibrada, crear buenos hábitos, garantiza una cantidad suficiente de proteínas, mejorar la calidad de vida , menú balanceado, alimentación sana, dieta alternativa , buen servicio, prevención de cáncer, economía, nutrición, alimentación sana, previene enfermedades cardiacas, excelente atención, prevención de futuras enfermedades, previene enfermedades asociadas al consumo de cáncer, platos preparados con mucha fibra y vitaminas ;presión arterial más baja, las vitaminas y nutrientes que el cuerpo necesita están contenidas en cereales frutas y vegetales .

2.1.4 Identificación de soluciones actuales

Existen restaurantes vegetarianos en el norte de Bogotá y localidades como Chapinero.

Prevención de enfermedades con campañas de la secretaria de salud; eps y a nivel de salud de salud ocupacional o trabajo.

Dieta pobre en grasa animal pero rica en fibra.

2.1.5 Análisis de inconformidades frustraciones y limitaciones.

Variedad de platos, no hay restaurantes cercanos, horarios de atención, no hay restaurantes cercanos.

2.1.6 Mercado

Para la identificación de nuestro mercado se tuvo en cuenta lo siguiente:

SEXO: Hombres y mujeres de la ciudad de Bogotá del sector de Kennedy

EDAD: Todas las edades

LUGAR: Barrio nueva Marsella dela localidad de Kennedy

SAM: Población 1.187.315 en el año 2016

CAPITULO 3

VALIDACION DEL PENTAGONO DE PERFILACION DE CLIENTES.

3. ENTREVISTA

Se realizó entrevista a personas de la ciudad de Bogotá del sector de Kennedy sobre qué opinan acerca del restaurante vegetariano.

3.1 PROCESO DE RECOLECCION DE INFORMACION

Se les realizó las siguientes entrevistas a las personas del sector de Kennedy donde se manejó el siguiente protocolo:

Muy buenas tardes Mucho gusto; mi nombre es _____ soy estudiante de la Corporación unificada nacional de educación superior Cun; estamos realizando un estudio sobre la implementación de un restaurante vegetariano en el barrio Nueve Marsella de la localidad de Kennedy y nos gustaría poder conocer su opinión en una breve entrevista al respecto.

Esperamos ver la disposición o tiempo y empezamos_____

Por favor me regala su nombre: _____

Se le llama por el nombre y procedemos a preguntar con más confianza y de manera respetuosa

1. ¿Cree que en Bogotá son suficientes los restaurantes con oferta de alimentos vegetarianos? ¿Por qué?

2. ¿Qué opina acerca de alimentos como las carnes; grasas saturadas y comidas rápidas de origen animal?
3. ¿Qué opina sobre el concepto que comer bien es vivir bien?
4. ¿Considera usted cambiar el hábito de consumir carnes por alimentos más sanos ¿Por qué?
5. ¿Qué tipos de alimento le gustaría encontrar en un restaurante de comida Vegetariana?

Muchas gracias por su colaboración.

ENTREVISTAS

Entrevistada: Haniris Ríos.

PREGUNTAS DE LA ENTREVISTA RESTAURANTE VEGETARIANO.

- 1. ¿Cree que en Bogotá son suficientes los restaurantes con oferta de alimentos vegetarianos? ¿Por qué?**

Considero que hay muy pocos y se encuentran sectorizados, y creería que se debe a la poca población que tiene esta doctrina alimentaria.

- 2. ¿Qué opina acerca de alimentos como las carnes; grasas saturadas y comidas rápidas de origen animal?**

Considero que son muy dañinos para el organismo y hacen que la digestión sea más pesada, más demorada.

3. ¿Qué opina sobre el concepto que comer bien es vivir bien?

Este concepto es muy real, ya que con alimentación balanceada y de preferencia natural llena de verduras y frutas y granos el cuerpo está más ligero, no hay inflamación en el colon ni demás malestares causados por alimentos saturados, permitiendo tranquilidad para la persona en su diario de vivir.

**4. ¿Considera usted cambiar el hábito de consumir carnes por alimentos más sanos
¿Por qué?**

Me gustaría y lo haría con la intención de obtener una vida saludable y ligereza física.

**5. ¿Qué tipos de alimento le gustaría encontrar en un restaurante de comida
Vegetariana?**

He comido tofú, pero no es constante en algunos restaurantes, me gustaría encontrar más de este alimento y derivados de la soya.

Entrevistada: Myriam Echeverry

PREGUNTAS DE LA ENTREVISTA RESTAURANTE VEGETARIANO.

**1. ¿Cree que en Bogotá son suficientes los restaurantes con oferta de alimentos
vegetarianos? ¿Por qué?**

Para mí no son suficientes los restaurantes con oferta de alimentos vegetarianos o con poca estrategia publicitaria, lo que dificulta que personas conozcan las opciones saludables para comer.

2. ¿Qué opina acerca de alimentos como las carnes; grasas saturadas y comidas rápidas de origen animal?

Son alimentos que aprendimos a comer por cultura en nuestras familias y a medida que adquirimos un grado de conciencia e información afirmamos nuestro hábito y continuamos con el consumo de estos alimentos, disminuimos cantidades o adoptamos nuevas fuentes de proteínas.

3. ¿Qué opina sobre el concepto que comer bien es vivir bien?

Valido el concepto, porque estamos con energía, con menor riesgo de enfermedades cardiovasculares entre otras.

4. ¿Considera usted cambiar el hábito de consumir carnes por alimentos más sanos ¿Por qué?

Considero disminuir al máximo las carnes rojas con fin de tener más salud.

5. ¿Qué tipos de alimento le gustaría encontrar en un restaurante de comida Vegetariana?

No tengo un tipo de alimento definido, solo que sean agradables visualmente y con un delicioso sabor.

Entrevistada: Lorena Alvarado.

PREGUNTAS DE LA ENTREVISTA RESTAURANTE VEGETARIANO.

- 1. ¿Cree que en Bogotá son suficientes los restaurantes con oferta de alimentos vegetarianos? ¿Por qué?**

En Bogotá solo he visto algunos restaurantes de comida vegetariana creo que no hay suficiente oferta.

- 2. ¿Qué opina acerca de alimentos como las carnes; grasas saturadas y comidas rápidas de origen animal?**

Son alimentos no muy beneficiosos para la salud pero en algunas ocasiones son necesarios su consumo.

- 3. ¿Qué opina sobre el concepto que comer bien es vivir bien?**

Es un concepto aplicable en la vida pero creo que no influye solo en el comer también hay otros factores que influencia el vivir bien.

- 4. ¿Considera usted cambiar el hábito de consumir carnes por alimentos más sanos ¿Por qué?**

Si lo considero ya que tiene muchos químicos inyectados al ganado que son perjudiciales para la salud y lo cambiaría por pescado.

5. ¿Qué tipos de alimento le gustaría encontrar en un restaurante de comida Vegetariana?

Ensaladas gustosas a la vista y que contengan atún.

Entrevistada: Luz Dary Fernández

PREGUNTAS DE LA ENTREVISTA RESTAURANTE VEGETARIANO.

1. ¿Cree que en Bogotá son suficientes los restaurantes con oferta de alimentos vegetarianos? ¿Por qué?

Creo que no son suficientes, y algunos de los que hay son muy costosos, deberían poner más restaurantes en lugares como centros comerciales y lugares públicos muy concurridos.

2. ¿Qué opina acerca de alimentos como las carnes; grasas saturadas y comidas rápidas de origen animal?

Son comidas muy pesadas para mí, para mi organismo son difíciles de digerir y son malas en general.

3. ¿Qué opina sobre el concepto que comer bien es vivir bien?

Creo que es verdad, si el cuerpo se siente bien el desempeño mejora.

4. ¿Considera usted cambiar el hábito de consumir carnes por alimentos más sanos ¿Por qué?

Sí, porque mi organismo lo asimila mejor y me siento más ligera, se me facilita más hacer actividades físicas.

5. ¿Qué tipos de alimento le gustaría encontrar en un restaurante de comida Vegetariana?

Vegetales: Lechuga, tomate, champiñones, mazorca, pepinos, acelgas, espinacas, calabacín, zanahoria y brócoli.

Carnes: Pollo y pescado

Salsas: Soya, vinagreta.

Entrevistada: Paola Herreño.

PREGUNTAS DE LA ENTREVISTA RESTAURANTE VEGETARIANO.

1. ¿Cree que en Bogotá son suficientes los restaurantes con oferta de alimentos vegetarianos? ¿Por qué?

Sí, porque existe una gran oferta de restaurantes vegetarianos, de diferentes rangos de precios y en varias ubicaciones de la ciudad, sobre todo al norte de la ciudad.

2. ¿Qué opina acerca de alimentos como las carnes; grasas saturadas y comidas rápidas de origen animal?

Pienso que son muy ricas, pero no son muy saludables cuando se consumen en exceso.

3. ¿Qué opina sobre el concepto que comer bien es vivir bien?

Pienso que es verdad, ya que al comer saludablemente, el cuerpo recibe los nutrientes necesarios para el buen desarrollo, funcionamiento de las defensas.

**4. ¿Considera usted cambiar el hábito de consumir carnes por alimentos más sanos
¿Por qué?**

Considero que tampoco es bueno eliminar por completo las carnes, pero si es necesario equilibrar más la dieta con alimentos más sanos.

**5. ¿Qué tipos de alimento le gustaría encontrar en un restaurante de comida
Vegetariana?**

Me gustaría encontrar hamburguesas vegetarianas y postres saludables y batidos de fruta.

Entrevistada: Henry castro.

PREGUNTAS DE LA ENTREVISTA RESTAURANTE VEGETARIANO.

**1. ¿Cree que en Bogotá son suficientes los restaurantes con oferta de alimentos
vegetarianos? ¿Por qué?**

No son suficientes porque casi no se encuentran.

**2. ¿Qué opina acerca de alimentos como las carnes; grasas saturadas y comidas
rápidas de origen animal?**

Que son muy malas para el organismo.

3. ¿Qué opina sobre el concepto que comer bien es vivir bien?

Si se come bien, funcionara mejor el organismo.

**4. ¿Considera usted cambiar el hábito de consumir carnes por alimentos más sanos
¿Por qué?**

Sí, porque mejora la digestión

**5. ¿Qué tipos de alimento le gustaría encontrar en un restaurante de comida
Vegetariana?**

Alimentos bajos en grasa.

3.2 HALLAZGOS DE LA INFORMACION RECOLECTADA

NOMBRE DEL ENTREVISTADO	ENTREVISTA
Haniris Ríos	Considera que los restaurantes vegetarianos son escasos y están sectorizados ;es consciente de los alimentos que causan daños ; sabe que comer bien es vivir bien y en algún momento de su vida a consumido dieta vegetariana
Myriam Echeverry	Cree que son pocos los restaurantes vegetarianos ; en cuanto al consumo de alimentos como grasas y demás considera que la parte social crea influencia en este consumo ; considera el reducir el consumo de carnes y tener una dieta más sana ; en cuanto al

	<p>consumo de comidas vegetarianas no tiene preferencias pero le gustaría agradables a la vista y de buen sabor</p>
<p>Lorena Alvarado</p>	<p>Piensa que los restaurantes vegetarianos que hay no son suficientes; que los alimentos con grasas saturadas Son comidas muy pesadas para el organismo son difíciles de digerir y son malas en general.</p>
<p>Luz Dary Fernández</p>	<p>Considera que los restaurante vegetarianos son escasos y costosos deberían ubicarlos en centros comerciales cree que las comidas vegetarianas son sanas y le benefician a su delicado organismo le gustan los alimentos de origen vegetal</p>
<p>Paola Herreño</p>	<p>Considera que son suficientes los restaurantes vegetarianos y que existe gran variedad cree que no necesariamente las comidas ricas son sanas y no eliminaría las carnes del todo en su dieta; le gustaría encontrar hamburguesas vegetarianas y alimentos a base de frutas.</p>

Henry Castro	Los restaurantes vegetarianos son pocos sabe que hay alimentos perjudiciales para la salud y le gustaría llevar una dieta baja en grasa y de fácil digestión.
--------------	---

3.3 ANALISIS DE INFORMACION

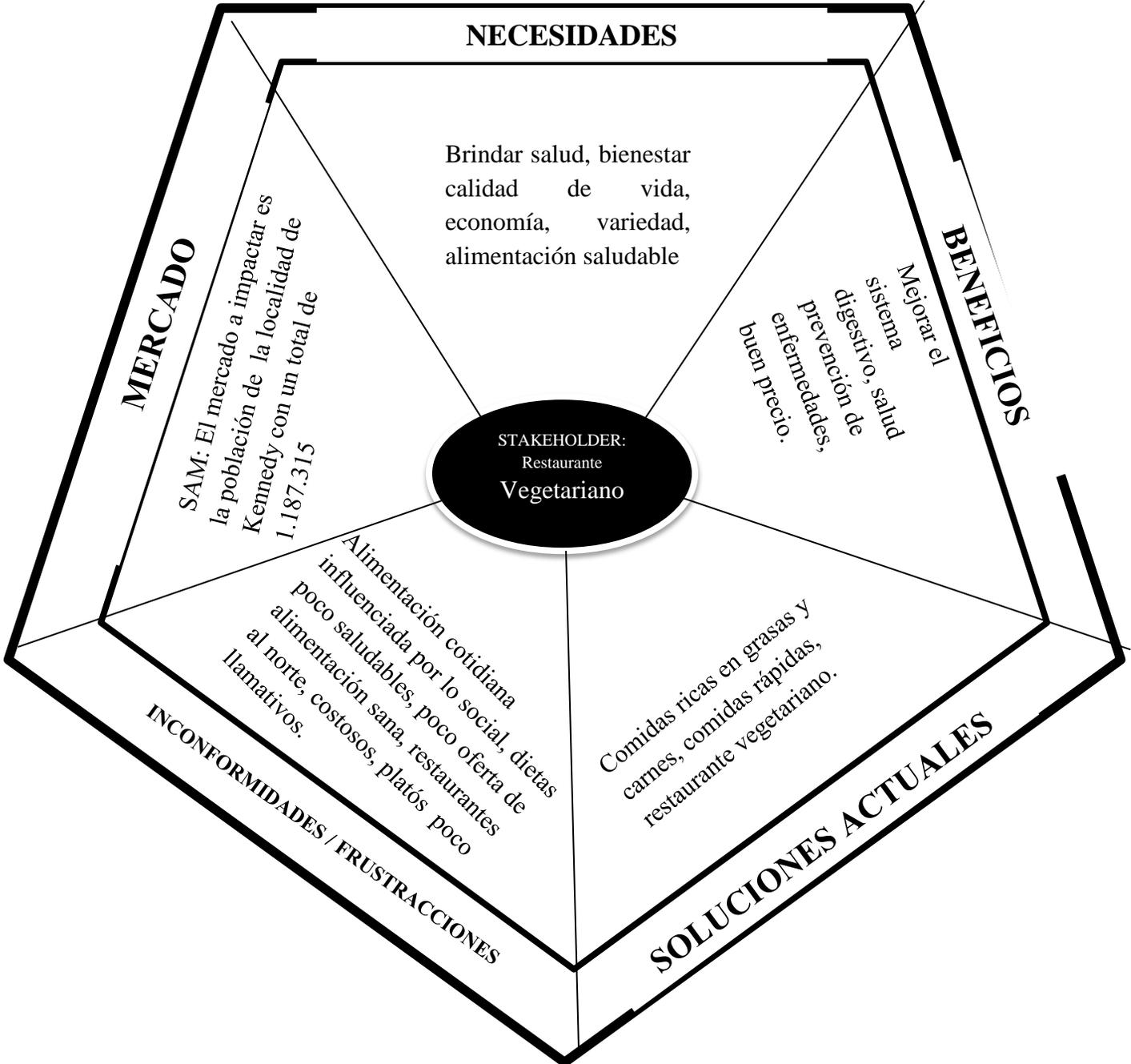
HALLAZGOS			
NECESIDADES	BENEFICIOS	LIMITACIONES – FRUSTRACIONES	SOLUCIONES ACTUALES
Brindar salud	Mejor funcionamiento del sistema digestivo.	Alimentación cotidiana influenciada por lo social.	Restaurante vegetariano
Bienestar	Salud	Dieta poco saludable	Campañas de eps
Calidad de vida	Prevención de enfermedades	Poca oferta de alimentación sana	Campañas secretaria de salud
Accesibilidad	Excelente Ubicación	Restaurantes al norte	Educación desde casa.
Economía	Buen Precio	Costosos	Campañas a nivel laboral
Variedad, Alimentación Saludable	Alimentos llamativos	Platos poco llamativos	
Comer sano	Dieta equilibrada	No hay restaurantes cercanos	

Prevención de enfermedades	Crear buenos hábitos		
Cuidado del cuerpo	Dieta alternativa		
Excelente menú	Economía		
	Nutrición		
	Alimentación sana		
	Excelente atención		

3.4 RESULTADOS DE LA INFORMACION

Después de haber realizado las entrevistas a las diferentes personas de la ciudad de Bogotá del sector de Kennedy en el barrio Nueva Marsella se evidencio el interés de estas personas por consumir alimentación sana y la escases que perciben de esta en el mercado ya que actualmente los sitios que abastecen esta demanda se encuentran ubicados solamente en el centro y norte de la ciudad ; manejan precios costosos y no son de fácil acceso para esta población ; adicional a ello encontramos la necesidad de generar bienestar pues no todos toleran en su organismos alimentos como carnes y demás por problemas digestivos por lo cual entendemos que es importante implementar un solución que llene las expectativas de nutrición y placer generadas por nuestros

3.5 PENTAGONO DE PERFILACION DE CLIENTES FINAL.



4 CAPITULO

4.1 PROTOTIPO

MENU DEL DIA

<p>ALMUERZO</p> <ul style="list-style-type: none">• Sopa de espinaca• Garbanzos al pesto• Ensalada de tomate al ajillo• Arroz Integral	
<p>POSTRE</p> <ul style="list-style-type: none">• Pae de limón	
<p>BEBIDA</p> <ul style="list-style-type: none">• Jugo de mango en agua.	

4.2 DESCRIPCION DEL PRODUCTO O SERVICIO

Restaurante vegetariano “Al Natural G.M.G” con variedades y exquisitos platos; bebidas; postres y productos a la carta; allí encontrara el gran sabor al natural con estándares de la más alta calidad y una alimentación balanceada que llenara su vida de energía.

Para la elaboración de los platos para los menús diarios en el restaurante se utilizan como base algunos de los siguientes ingredientes:

Cereales y semillas (arroz, avena, quinua, ajonjolí; entre otros)

Tubérculos (papa, arracacha)

Harinas (De trigo y maíz)

Vegetales

Legumbres (Lenteja, frijol alverja soya garbanzos, entre otros)

Frutas y hortalizas.

Este Restaurante contara con un área de 55 metros cuadrados ; cocina integral ; amplio comedor de zona común ;reservados vip con zona Wifi y muebles para eventos especiales tales como cumpleaños ; reuniones o celebraciones de días de la mujer y demás fechas ;zona de ensaladas ; y dos 2 baños

4.3 FICHA TECNICA DEL PRODUCTO O SERVICIO

- **HAMBURGUESA DE LENTEJA (1 Unidad)**

- ✓ 60 gramos de lenteja remojada
- ✓ 30 gramos de zanahoria
- ✓ 10 gramos de perejil
- ✓ ½ diente de ajo
- ✓ 10 gramos de cebolla
- ✓ 10 gramos de harina de maíz
- ✓ 10 gramos de pimentón
- ✓ Sal al gusto
- ✓ ½ cucharadita de salsa curri

- **LECHE DE SOYA para un litro de leche**

- ✓ Una taza de frijol de soya previamente remojada
- ✓ Licuar con 750 ml de agua
- ✓ Colar con un lienzo o colador fino y hervir
- ✓ Llamaremos al líquido leche y al restante o cara

- **TOFU CASERO para 1 libra**

- ✓ Un litro de leche de soya a 80 grados de temperatura
- ✓ 250 ml de jugo de limón y/o nigari
- ✓ Un cuadro en tabla con agujeros

- ✓ Un elemento pesado
- ✓ Se vierte la mezcla en un lienzo sobre el cuadro de madera ;
- ✓ Se prensa con el elemento pesado hasta el otro día.
- ✓ Para conservarlo se guarda en la nevera en un recipiente cubierto de agua

Menú del día:

SOPA DE ESPINACAS

- ✓ 10 gramos de espinacas
- ✓ 10 gramos de cebolla cabezona
- ✓ 10 gramos de cilantro
- ✓ Una papa mediana
- ✓ Sal al gusto

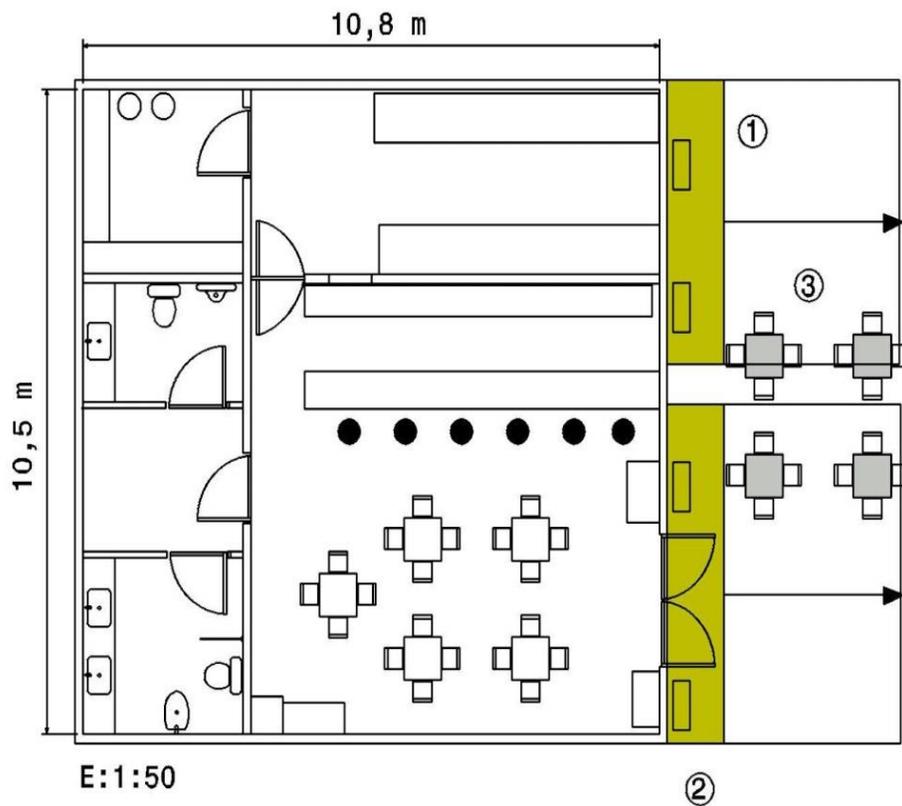
GARBANZOS AL PESTO

- ✓ 30 gramos de garbanzos
- ✓ 10 gramos de apio
- ✓ Media cucharadita de orégano
- ✓ 10 gramos de cebolla
- ✓ ½ diente de ajo
- ✓ Arroz integral

ENSALADA DE TOMATE ALAJILLO

- ✓ 40 Gramos de tomate
- ✓ 20 Gramos de zanahoria
- ✓ Hojas de lechuga
- ✓ ½ cucharada de aceite balsámico
- ✓ 1 cucharada de aceite de oliva
- ✓ 5 gramos de ajo sofreído

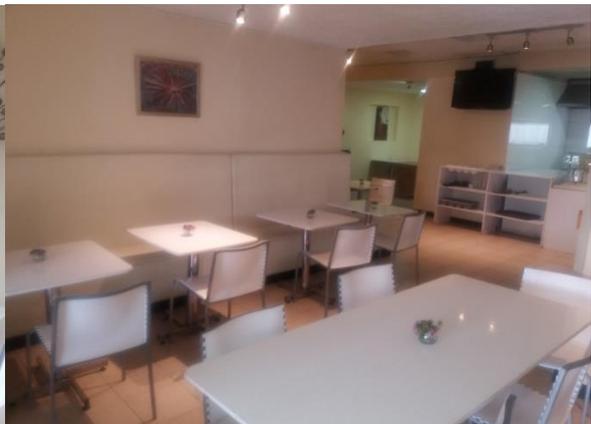
4.4 PLANOS



5. ANEXOS













G.M.G. COMIDA VEGETARIANA

Alimentación vegetal para una vida integral.

BROCHURE

NUESTROS SERVICIOS

Es un restaurante vegetariano que está enfocado a los beneficios que trae el comer bien y tener una dieta a base de cereales, vegetales y frutas la cual ayuda a prevenir enfermedades y mejorar la calidad de vida de los bogotanos en especial los habitantes de la localidad de Kennedy, ofrecer un servicio que no es muy común en este sector de una forma sana y económica.

PLATOS PRINCIPALES

Algunos de nuestra mejoría gama

HAMBURGUESA DE LENTEJA

LECHE DE SOYA

TOFU CASERO

En este restaurante puedes obtener la comida para tus reuniones familiares, eventos, etc. a domicilio a precios adicionales.

RESTAURANTE VEGETARIANO AL NATURAL G.M.G.

Dirección:
Calle 570 #10
María Eugenia Arias
Quince #1013 Barrio
Gildardo Mahecha Contreras

RESTAURANTE VEGETARIANO AL NATURAL G.M.G.

QUEREMOS BRINDARTE SALUD

Dirección:
Calle 570 a 10
María Eugenia Arias
Quince #1013 Barrio
Gildardo Mahecha Contreras

Correo: marfeuge10@gmail.com

COMER SANO ES VIVER SANO

6. CONCLUSIONES

La idea de crear un restaurante vegetariano nació porque exactamente en localidad de Kennedy en el barrio de Nueva Marsella no hay restaurantes vegetarianos y esta dieta está a la vanguardia ya que las personas se han concientizado sobre el cuidado de la salud.

Esta alimentación debe ser nutritiva y saludable ya que estos aspectos son abarcados por la comida vegetariana, que demanda satisfacción y queremos que este establecimiento cubra esta necesidad ofreciendo nuevos y atractivos platos saludables y económicos.

Las personas pueden estar sanas con una alimentación vegetariana estricta sin productos de origen animal ; las dietas vegetarianas bien planeadas son saludables y pueden aportar beneficios para la salud en la prevención y el tratamiento de ciertas enfermedades , las dietas vegetarianas nutricionalmente adecuadas son apropiadas durante todas las etapas del ciclo vital ; incluyendo embarazo lactancia ; infancia niñez adolescencia y atletas .

7. BIBLIOGRAFIA

Bogota, C. d. (1 de ABRIL de 2016). *Camara de comercio de Bogota*. Recuperado el 26 de FEBRERO de 2017, de <http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-Lacteo-de-Bogota-Region/Noticias/2016/Abril/Conozca-los-requisitos-para-abrir-un-nuevo-negocio-de-productos-alimenticios>

WIKIPEDIA. (26 de FEBRERO de 2017). *WIKIPEDIA*. Recuperado el 26 de FEBRERO de 2017, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Vegetarianismo>

<https://www.civico.com/bogota/localidad/la-candelaria/categorias/restaurantes/vegetariano>

[https://bogota.restorando.com.co/restaurantes-cocina-vegetariana?redomkt_source=google&redomkt_medium=CPC&redomkt_google_network=g&redomkt_keyword=_inurl%3Abogota.restorando&redomkt_matchtype=b&redomkt_placement=&redomkt_mobile=&redomkt_adposition=1t1&redomkt_creative=175618052620&redomkt_copy=\[name\]&redomkt_exp=&gclid=Cj0KEQIAIsrFBRCAXcCB54XEILEBEiQA_ei0DHZIAWITWqgkbYU20ZPR4doSly0fR6n6v2WBXGcplMoaAnk98P8HAQ](https://bogota.restorando.com.co/restaurantes-cocina-vegetariana?redomkt_source=google&redomkt_medium=CPC&redomkt_google_network=g&redomkt_keyword=_inurl%3Abogota.restorando&redomkt_matchtype=b&redomkt_placement=&redomkt_mobile=&redomkt_adposition=1t1&redomkt_creative=175618052620&redomkt_copy=[name]&redomkt_exp=&gclid=Cj0KEQIAIsrFBRCAXcCB54XEILEBEiQA_ei0DHZIAWITWqgkbYU20ZPR4doSly0fR6n6v2WBXGcplMoaAnk98P8HAQ)

<http://www.cocinasemana.com/tips-de-cocina/articulo/ventajas-de-comer-vegetales/25031>

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs317/es/>

http://www.vacunasyviajes.es/vacunasyviajes/Enferm_consumo_carne.html

<https://www.google.com/url?hl=es&q=http://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/localidad/es/kennedy&source=gmail&ust=1488228661299000&usg=AFQjCNGfGSsPVQ2-pBSjZEMVr-kHdioggQ>

https://www.google.com.co/search?q=planos+de+restaurantes+peque%C3%B1os&biw=1366&bih=667&espv=2&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&sqi=2&ved=0ahUKEwjQm-aKt7DSAhUJBSwKHTnmBlQQsAQIGA#tbm=isch&q=planos+de+restaurantes+peque%C3%B1os+con+terraza&*&imgrc=wQi3jQKmODINGM:

Restaurante vegetariano Loving Hut (Cocina vegana)

https://www.google.com.co/search?q=jugos+naturales&biw=1366&bih=640&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiPjN72iMDSAhWIOiYKHUaZCewQ_AUIBigB#imgrc=XdJpdx64thidBM: