

Plan De Negocio Creación De Empresa

Brayan Stev Caceres Velasco

Shenaiderson Ramírez Ossa

Rafael David Silva Guerrero



**Corporación Unificada Nacional
de Educación Superior**

Corporación unificada nacional de educación superior CUN

Administración de empresas

Bogotá

2017

Presentado por:

Brayan Stev Caceres Velasco

Shenaiderson Ramírez Ossa

Rafael David Silva Guerrero

Presentado a:

Andrés Fernando Ruge

Opción de grado No 1 - Creación de empresa

Grupo: 10118

Corporación unificada nacional de educación superior CUN

Administración de empresas

Bogotá

2017

Resumen

El presente plan de negocio, es sobre la creación de una cerveza artesanal nueva acompañada de un agradable establecimiento en el cual la puedan consumir este sitio se ubicara en la ciudad de Bogotá, que tenga como mercado objetivo las localidades de la candelaria ya que es un sitio turístico y muchas universidades se reúnen cerca de este sector, plantea posicionar un producto acompañado de un sitio todo totalmente diferente a lo rutinario en un mercado que se encuentra en crecimiento, aprovechando como ventaja competitiva la importancia de insumos de cerveza y los conocimientos adquiridos en la formulación y fabricación de cerveza artesanal mediante cursos.

En este plan de negocio se pretende dar un valor agregado y atributos especiales, destinados a satisfacer las necesidades y gustos de nuestros clientes de un mercado específico, como los universitarios, trabajadores formales los cuales les llama mucho la atención los sitios el cual es el local reservados y con nuevas diversiones para ofrecerles.

Para cumplir con los objetivos del plan, se realizó un estudio de mercado en la localidad de candelaria nos permite dar un alto nivel de competencia ya que por los alrededores de candelaria los bares no están adecuados como lo que nosotros ofreceremos a nuestros clientes que es grandioso para tomar unos tragos de nuestra cerveza o de cerveza de la que el pida ya que no es necesario que tomen solo nuestra cerveza.

Mientras ellos toman las cervezas que se comercializa podemos ofrecer las nuestras hasta lograr que sea el número uno en nuestro bar y que el cliente la pida sin ser ofrecida por nosotros. Se sabe que la mejor estrategia está en la variedad y ofrecer lo que el cliente quiere no lo que el vendedor le ofrece.

Tabla de Contenido

Introducción	1
Misión	2
Visión	2
Objetivos	2
2.2 <i>Objetivos específicos</i>	2
Justificación	3
Antecedentes Del Proyecto	4
Producto	7
Clientes	9
Innovaciones Del Producto	9
Inconformidades	10
El Mercado.....	11
Análisis del mercado.....	11
Normatividad	11
Conclusión	13
Cibergrafía	14
Anexos	15

Introducción

En el presente documento se pretende reflejar y describir cómo es un proyecto empresarial y relatar las acciones a seguir en un período, siendo dichas fases las correspondientes a la elaboración, implantación, revisión y mejora.

Un plan de empresa tiene como misión presentar el diseño o modelo de un negocio que se va a poner en marcha. Para ello se va a proponer un seguimiento y control periódico, con el fin de reflejar el comportamiento de la empresa o unidad de negocio.

La aplicación comercial que tendría un plan de empresa es hacer atractivo el lanzamiento de una actividad, producto o negocio a personas, instituciones o empresas potencialmente interesadas en el desarrollo del mismo.

Los objetivos a cubrir con la presentación de dicho documento son:

- Dejar constancia documental que sirva como garantía a socios, entidades o instituciones que cooperen en la puesta en marcha del proyecto.

- Comunicar las capacidades, competencias y habilidades de los involucrados en la promoción de la idea de negocio.

- Permitir a la organización comprender con precisión y exactitud las características y particularidades del negocio, su mercado y la competencia.

- Definir el marco de trabajo y pasos a seguir para favorecer la puesta en marcha del negocio.

- Comprobar la coherencia de un proyecto, ya que un Plan de Empresa debe mantener

Una unidad a lo largo de todo el documento, y lo referenciado en los distintos apartados debe ser consecuente con lo expresado en el plan.

- Evaluar el progreso del proyecto empresarial, permitiendo una revisión histórica de la organización, así como proporcionando una base para su proyección futura.

- Controlar y realizar el seguimiento del proyecto, una vez ya puesto en marcha, medir y evaluar las desviaciones producidas y adoptar las medidas correctoras que sean necesarias.

Misión

Brindar a las personas amantes de la cerveza un producto artesanal, con sabor característico que pueda gustar a los paladares más exigentes, brindando así un producto de calidad mediante un proceso de elaboración excelso, con rigurosos y estrictos lineamientos; acompañada de un llamativo y muy agradable ambiente medieval que solo será ofrecido por Carcassonne Bière.

Visión

En el 2030 Carcassonne Bière se haya posicionado en el mercado como una empresa líder en el mercado regional de la cerveza artesanal trabajando en la innovación de sabores y aromas para ofrecer a la cultura cervecera nuevos productos.

Aspiramos alcanzar una excelente producción en la empresa familiar, basándonos en el uso de ingredientes naturales; logrando destacar por su diseño innovador, un espacio único y un sabor que deleite y atraiga.

Objetivos

2.1 Objetivo general.

- Crear un producto novedoso el cual logre la satisfacción del consumidor logrando implementar algo original fuera de lo común que atraiga y brinde comodidad y seguridad.

2.2 Objetivos específicos.

- Identificar gustos, preferencias con el fin de implementar algo nuevo en el mercado
- Entretener e Integrar clientes-empresa para compartir metas y objetivos.
- Crear un espacio de entretenimiento con el fin de brindar un lugar donde se pueda compartir y salir de rutina diaria
- Evaluar la aceptabilidad mediante análisis organolépticos de la mejor mezcla de cerveza de cebada y pulpa de fruta

Justificación

Debido al incremento en las celebraciones y una excelente oportunidad se decidió crear una cerveza artesanal acompañada de un establecimiento con el fin de satisfacer las necesidades de los consumidores teniendo en cuenta la producción y la calidad de esta.

Tomando como base los avances que la tecnología nos brinda, pudimos buscar e identificar el tipo de consumidores que adquirirán el producto de esta manera se pudo realizar un análisis y determinar la idea del negocio.

El estudio en el mercado ha permitido desarrollar y detectar las diferentes ventajas y desventajas que arroja este proyecto, En Colombia el consumismo de cerveza ha aumentado en los últimos años teniendo una gran inversión por parte de las personas.

Así como todo producto la cerveza y el establecimiento se rigen por normas y leyes que se deberán cumplir para la creación del mismo.

Actualmente el impacto ambiental afecta de manera perjudicial nuestro planeta, los que brinda nuestro producto es ayudar que este mejore utilizando recursos y en la producción manejando sistemas que no afecten el impacto ambiental colaborando con el mejoramiento del mismo.

Antecedentes Del Proyecto

En una época tan cambiante e innovadora como la actual, son características necesarias para sobrevenir el contexto económico de crisis, la imaginación, experiencia, formación y, además, la suerte.

La sociedad colombiana actual, con datos provenientes del EL ESPECTADOR (<http://www.elespectador.com/noticias/salud/colombia-tercero-consumo-de-alcohol-articulo-390021>) a fecha del 1 de diciembre de 2012, Un estudio de la Facultad latinoamericana de Ciencias Sociales asegura que en nuestro país jóvenes entre 18 y 24 años son el 80% de consumidores de alcohol. Entre las regiones en las que se realizó el análisis, Antioquia y la costa son las que más beben, con 8,6 litros de alcohol puro por cápita al año. / Archivo.

Respecto a los días en que más se ingiere alcohol, la investigación asegura que el consumo es significativamente mayor los sábados, con un porcentaje del 40,3%. Le sigue los domingos con 23,8% y los viernes con un 14,5%.

Es de esta parte de donde crece el interés de este plan de empresa, donde numerosos emprendedores, con limitada experiencia en la dirección de empresas, pero con empeño y entusiasmo están consiguiendo lanzar este tipo de empresas, con mayor o menor éxito dependiendo del caso.

Se pretende que, con la preparación y escritura del presente plan de empresa, se llegue a ser capaz de recopilar un profundo conocimiento del punto de partida de la empresa y de la oportunidad de negocio que se quiere aprovechar

Cerveza Artesanal

Una cervecería artesanal o micro cervecería es una CERVECERIA que produce una cantidad limitada de cerveza. Las definiciones exactas varían, pero los términos se aplican típicamente a cervecerías que son mucho más pequeñas que las cervecerías corporativas a gran escala y sus dueños son independientes. Este tipo de cervecerías se caracterizan generalmente por su énfasis en el sabor y la técnica de fermentado

El movimiento de las cervecerías artesanales comenzó en la década de 1970 en Reino Unido y posteriormente se extendió a otros países. A medida que el movimiento creció, algunas cervecerías expandieron su producción y distribución, y el nombre de cervecería artesanal pasó a ser reemplazado por el término más amplio de producción artesanal. Un brewpub (término en inglés que también puede ser traducido como micro cervecería), se refiere más específicamente a un restaurante o PUB que produce su propia cerveza para ser vendida dentro de sus instalaciones.

Diferencias Entre Las Cervezas Artesanales E Industriales

En el siglo XIII, se descubrió una planta trepadora llamada lúpulo con cualidades antisépticas. Fue entonces cuando se incorporó el lúpulo a la mezcla, aportando el sabor y aroma, a la vez que otorgaba estabilidad a la bebida.

La producción industrial masiva se inició a finales del siglo XVIII, quedando muy pocos rastros de aquellas marcas.

Actualmente, beber cerveza es una costumbre en casi todo el mundo. Para su elaboración no se depende exclusivamente de un grano determinado, sino de los cereales locales (maíz, cebada, arroz, mijo, avena, etc.).

Todas las cervezas se elaboran con cuatro ingredientes básicos que son el lúpulo, la malta, agua y levadura.

Pero las diferencias entre cerveza artesana y cerveza industrial residen en los procesos de elaboración, las calidades de los ingredientes y en la fórmula que el maestro cervecero ha creado.

Las cervezas industriales se producen en base a una receta básica que busca ingredientes y procesos económicamente viables, por el contrario, la cerveza artesana es probada y modificada por el maestro cervecero para dar con la mezcla adecuada que tenga un sabor y olor característico.

En cuanto a los ingredientes, en el proceso de creación de cerveza artesanal no se le añade nada diferente a agua, cereales malteados, lúpulo y levadura. En la etiqueta de estas cervezas no encontraremos conservantes ni antioxidantes añadidos artificialmente. Es

elaborada en pequeñas cantidades para evitar su almacenamiento prolongado. En las cervezas industriales en cambio, sí utilizan conservantes y estabilizantes químicos.

En el proceso de elaboración, las cervezas artesanales se hacen de forma natural. Por ejemplo, incluyen en la botella un poco de mosto sin fermentar para que la propia cerveza ya hecha continúe el proceso de fermentación dentro de la botella (2ª fermentación) y genere esos gases extra, que le darán la fuerza y crearán espuma al abrirla. La cerveza artesana no se pasteuriza y esto garantiza la conservación de los aromas y sabores de los ingredientes originales. Por otro lado, para asegurar su estabilidad, después de la primera fermentación, las cervezas industriales se someten a pasteurización, esto hace que se pierdan algunas de las propiedades nutritivas y organolépticas de la cerveza. Además, al no haber una segunda fermentación, no se produce gasificación, con lo cual el gas carbónico se debe inyectar de forma artificial.

Otra diferencia la encontramos en el filtrado, mientras que en la cerveza artesana se realiza un filtrado manual, es por ello que suele encontrarse en el fondo de la botella sedimentos; en la cerveza industrial se realiza un filtrado químico eliminando los residuos (levaduras y proteínas) de la cerveza.

En general, una cerveza artesanal es mucho mejor que una industrial. Sin embargo, esto no es necesariamente cierto.

Una gran cerveza será aquella que sea creada con pasión, con ingredientes de calidad y con la menor cantidad de químicos, que respeta la definición del estilo y que tenga creatividad en su elaboración.

El problema

- **Planteamiento Del problema:**

- Diagnóstico: Evidenciamos en la sociedad el alto consumo de bebidas alcohólicas siendo estas perjudiciales para la salud; los sitios frecuentados actualmente, son inseguros, incómodos y mal ubicados.
- Pronóstico: Sin importar el perjuicio que estas hagan a nuestra salud, la sociedad continúa consumiendo en exceso estas bebidas y frecuentando estos sitios, lo cual trae consigo mismo, riñas, robos, problemas sociales enfermedad y quizás alta mortalidad, producidas por el consumo de alcohol en exceso y la problemática que se presenta en estos sitios.
- Formulación de la pregunta: ¿Podemos satisfacer la necesidad de la sociedad de consumir bebidas alcohólicas, en un sitio seguro cómodo y estable sin que ésta perjudique su bienestar?

Producto

Con nuestro proyecto decidimos escoger una cerveza artesanal que como muchos saben se ha convertido en un producto de mucha variedad acompañado de un lugar en donde se pueda compartir entre amigos y parejas con una temática medieval diferente.

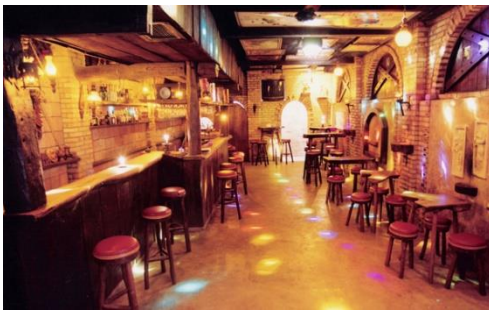


Ilustración 2



Ilustración 12

Evidenciamos en la sociedad el alto consumo de bebidas alcohólicas siendo estas perjudiciales para la salud; sin importar el perjuicio que estas bebidas hagan a nuestra salud,

la sociedad continúa consumiendo, muchas veces en exceso, estas bebidas, como consecuencia, alta mortandad y varias enfermedades producidas por el consumo de alcohol.

Nosotros ofrecemos una cerveza que se puede disfrutar, sin químicos, sin arriesgar la salud y sobre todo recibiendo las diferentes bondades que nos puede otorgar al organismo, disminuyendo daños a nuestro cuerpo y con un espacio único el cual brindara comodidad seguridad y diversión.

Nuestro proyecto tendrá el nombre de Carcassonne bière del cual proviene de Francia.

Carcassonne: Comuna francesa situada al sur de Francia.

Bière: Cerveza en francés

¿Por qué Francia? Porque fue en los lugares donde más se vio el periodo o edad medieval y donde aún mantiene sitios con esta temática.

¿Qué es la cerveza? Se define como “una bebida resultante de fermentar mediante levaduras seleccionadas, el mosto procedente de malta de cebada sólo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo” (Fuente, Código Alimentario Español)

¿Qué es la cerveza artesanal? Una cervecería artesanal o micro cervecería es una CERVECERIA que produce una cantidad limitada de cerveza. Las definiciones exactas varían, pero los términos se aplican típicamente a cervecerías que son mucho más pequeñas que las cervecerías corporativas a gran escala y sus dueños son independientes. Este tipo de cervecerías se caracterizan generalmente por su énfasis en el sabor y la técnica de fermentado

El movimiento de las cervecerías artesanales comenzó en la década de 1970 en Reino unido y posteriormente se extendió a otros países. A medida que el movimiento creció, algunas cervecerías expandieron su producción y distribución, y el nombre de cervecería artesanal pasó a ser reemplazado por el término más amplio de producción artesanal. Un *brewpub* (término en inglés que también puede ser traducido como micro cervecería),

se refiere más específicamente a un restaurante o PUB que produce su propia cerveza para ser vendida dentro de sus instalaciones.

Clientes

Nuestros clientes son estudiantes y empresarios mayores de edad que después de tener una semana agitado llena de estrés desean cambiar esa rutina aburrida y disfrutar un poco, cambiando el ambiente despejando la mente y pasando un rato agradable.

Innovaciones Del Producto

El establecimiento: En Bogotá (Colombia) hay variedad de bares que distribuyen y venden cerveza artesanal pero muy pocos manejan temáticas, Carcassonne bière desea cambiar eso, desea implementar en el mercado un lugar con una temática antigua donde mujeres y hombres se sientan cómodos sin ninguna discriminación; esta temática será la época medieval.



Ilustración 3

Juegos: Referente a la temática anterior, también incluirá juegos como: Tiro al blanco, Billar, ajedrez, juegos clásicos que muchos conocemos, pero también juegos como:

- **Backgammon:** Se trata de uno de los más antiguos juegos de tablero de dos jugadores. Las piezas se mueven a partir de una tirada de dados y los jugadores ganan eliminando las piezas del oponente del tablero. El backgammon pertenece a

la familia de las tablas y aunque en el resultado del juego la suerte es un factor importante también la estrategia es fundamental para conseguir vencer al oponente.

- **Halatafi:** También conocido como El zorro y los gansos, se menciona en la saga islandesa de Grettir escrita quizás por un monje en la Islandia del siglo XIII. Básicamente el halatafi, que tiene raíces vikingas, tiene como objeto que un jugador con una pieza (el zorro) capture las trece piezas del contrincante (los gansos) sin ser capturado.
- **Queek:** El queek se juega con unas piedras en un lienzo grande a cuadros extendido sobre una superficie plana y lisa como una mesa o en un tablero ajedrezado. Su planteamiento es muy sencillo: los jugadores apuestan cuántas de esas piedras caerán en las casillas blancas o negras; el ganador será aquel que se acerque más al número correcto.
- **Raffle:** El raffle es según Sally Wilkins, autora del libro Deportes y juegos de la cultura medieval, un juego de tres dados que se podría considerarse el antecesor de las máquinas tragaperras. Los jugadores apuestan y se turnan en tirar los dados; el ganador será aquel que consiga una tirada en la que los tres dados muestren el mismo número.

Todo esto demostrando un ligar nuevo en donde se puede divertir y pasar un grado agradable con cosas históricas.

Inconformidades

Al entrar en el mundo de la cerveza artesanal tenemos bastante competencia y una de ellas en BBC (Bogotá Beer Company).

Esta pequeña grande empresa Bogotana tiene bastante auge y es uno de los lugares más concurridos por los bogotanos cuando quieres pasar un rato con sus amigos o parejas, pero una de las dificultades de esta es el espacio.

Estos bares están distribuidos en centros comerciales locales y bodegos en aproximadamente más de 34 locales, pero muchas veces estos permanecen muy llenos dejando a muchos sin poder disfrutar de ellos, Carcassonne bière brinda un local amplio.

En BBC esta adecuado para ir charlar y disfrutar de la cerveza, pero es algo monótono y quizás a veces suele ser aburrido. En Carcassonne bière tendrán variedades de actividades que no se convertirán en rutina y así se podrá aprovechar el tiempo de una manera más dinámica y divertida.

El Mercado

Actualmente la cerveza ha tenido un crecimiento de aproximadamente el 10 % de consumo, debido a las diferentes variables como lo son los festejos, cultura, cambio climático ETC.

Aunque la competencia es bastante, el reto es formar alianzas con el fin de permitir que Carcassonne bière crezca y permanezca en el mercado.

Tenemos que también aprovechar la tecnología que nos brindan con el fin de siempre renovar brindando un precio acorde a lo ofertado.

Análisis del mercado

En esta etapa se hace la evaluación de desarrollo de la cantidad demandada y hace la oferta que se va ofrecer, determinando el potencial del mercado todo esto tomando como base las encuestas realizadas a nuestros posibles clientes.

Normatividad

Se realiza una investigación de las reglas y normas según las leyes colombianas las cuales rigen y controlan la producción y operación de nuestra idea de negocio, las cuales serán:

- Marco legal
- Normatividad
- Tipo de sociedad
- Impuestos

Tabla 1. DOFA

<p style="text-align: center;">FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variedad de colores y sabores • Personal capacitado y calificado • Instalación novedosa 	<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pertenecer al mercado de la cervecería • Crear alianzas con la competencia • Oportunidad de expansión
<p style="text-align: center;">DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • La falta de reconocimiento del negocio • Inversión limitada • La competencia amplia 	<p style="text-align: center;">AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nueva competencia que quieran ingresar al mercado • La reforma tributaria • Al no tener reconocimiento hay desconfianza en el consumidor

Conclusión

En lo proyectada queremos producir y vender nuestra propia cerveza buscando ofrecer un lugar muy cómodo y dispuesto a brindar una excelente atención tranquilidad a nuestros clientes mediante un valor agregado que es hacerlos sentir que se encuentran en otra cultura que se pueda elevar la imaginación, esto desde nuestro punto de vista y a nivel comercial es muy bueno ya que las personas siempre quieren está experimentando cosas nuevas, escapando de la rutina.

Cibergrafia

- <https://es.wikipedia.org/wiki/Carcasona>
- <https://es.pinterest.com/pin/498210777499596476/>
- <http://www.elespectador.com/noticias/salud/colombia-tercero-consumo-de-alcohol-articulo-390021>
- <http://www.labrujulaverde.com/2015/12/5-juegos-de-mesa-medievales-que-todavia-se-pueden-disfrutar>
- <http://bogotabeercompany.com/>
- <https://www.civico.com/bogota/sucursales/bogota-beer-company-bbc?page=3>
- [http://contenidosdigitales.ulp.edu.ar/exe/economia1/tipos de mercados caracteristicas.html](http://contenidosdigitales.ulp.edu.ar/exe/economia1/tipos_de_mercados_caracteristicas.html)
- <http://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/nuevas-marcas-de-cerveza-en-colombia/218324>
- <http://curiosidades.com/los-20-pueblos-medievales-mas-bellos-de-europa/>

Anexos

Tabla 2. Cotización Maquinaria establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Licuadora industrial		\$ 1.350.000,00	2	\$ 2.700.000,00	N/A
2	Refrigerador		\$ 1.700.000,00	1	\$ 1.700.000,00	N/A
3	Picadora de hielo		\$ 300.000,00	1	\$ 300.000,00	N/A
4	Cafetera		\$ 800.000,00	1	\$ 800.000,00	N/A
5	Plancha de cocina		\$ 1.500.000,00	1	\$ 1.500.000,00	N/A
6	Sanduchera		\$ 300.000,00	1	\$ 300.000,00	N/A
7	Molino de trigo		\$ 600.000,00	2	\$ 1.200.000,00	N/A
8	Estufa industrial		\$ 1.000.000,00	1	\$ 1.000.000,00	N/A
9	Olla En Acero Inox Industrial Con Tapa	45x28 Cms 44 Litros	\$ 992.000,00	5	\$ 4.960.000,00	N/A
10	cucharon		\$ 90.000,00	5	\$ 450.000,00	N/A
11	botellas		\$ 1.500,00	500	\$ 750.000,00	N/A
12	tapabocas	x50und	\$ 33.000,00	12	\$ 396.000,00	N/A
13	gorro quirúrgico blanco	x100und	\$ 62.880,00	3	\$ 188.640,00	N/A
14	overol industrial blanco		\$ 28.000,00	6	\$ 168.000,00	N/A
15	bota industrial PVC		\$ 55.900,00	6	\$ 335.400,00	N/A
16	barril		\$ 250.000,00	6	\$ 1.500.000,00	N/A

Tabla 3. Cotización Sonido establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Consola de sonido		\$ 1.500.000,00	1	\$ 1.500.000,00	N/A
2	Juego de luces		\$ 1.200.000,00	1	\$ 1.200.000,00	N/A

Tabla 4. Cotización Decoración Y Adecuación Establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Pintura	Vinilo acriltext para interiores	\$ 160.000,00	3	\$ 480.000,00	N/A
2	Baldosa	Caja de baldosas venecianas estilo antiguo	\$ 180.000,00	4	\$ 720.000,00	N/A
3	Techo	Techo en madera	\$ 780.000,00	1	\$ 780.000,00	N/A
4	Estantería	Muebles con 4 divisiones verticales madera	\$ 180.000,00	5	\$ 900.000,00	N/A
5	Vitrina	Mostrador en madera	\$ 250.000,00	2	\$ 500.000,00	N/A
6	Vinoteca	Gabinete almacenamiento licores	\$ 450.000,00	1	\$ 450.000,00	N/A
7	Barriles de cerveza	1) Barril de roble con Grifo y frio mediante hielo. 2) Tanque de CO2 y Regulador 3) Conectores y Mangueras	\$ 850.000,00	2	\$ 1.700.000,00	N/A
8	Tapetes	Tapete industrial acabados medievales	\$ 380.000,00	6	\$ 2.280.000,00	N/A
9	Sillas	Sillas en madera	\$ 35.000,00	50	\$ 1.750.000,00	N/A
10	Mesas	Mesa en roble larga	\$ 680.000,00	4	\$ 2.720.000,00	N/A
11	Lamparas	Colgadizas en forma de vitral	\$ 450.000,00	10	\$ 4.500.000,00	N/A
12	Cuadros	Replicas cuadros representativos edad media	\$ 1.000.000,00	10	\$ 10.000.000,00	N/A
13	Barra	Mesa de madera con mesón de mármol	\$ 780.000,00	2	\$ 1.560.000,00	N/A

Tabla 5. Cotización Utensilios Establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Vasos Cerveceros	Vasos en vidrios cerveceros	\$ 5.000,00	60	\$ 300.000,00	N/A
2	Jarras	Jarras en madera	\$ 60.000,00	10	\$ 600.000,00	N/A
3	coctelera		\$ 80.000,00	3	\$ 240.000,00	N/A
4	Hielera		\$ 120.000,00	8	\$ 960.000,00	N/A

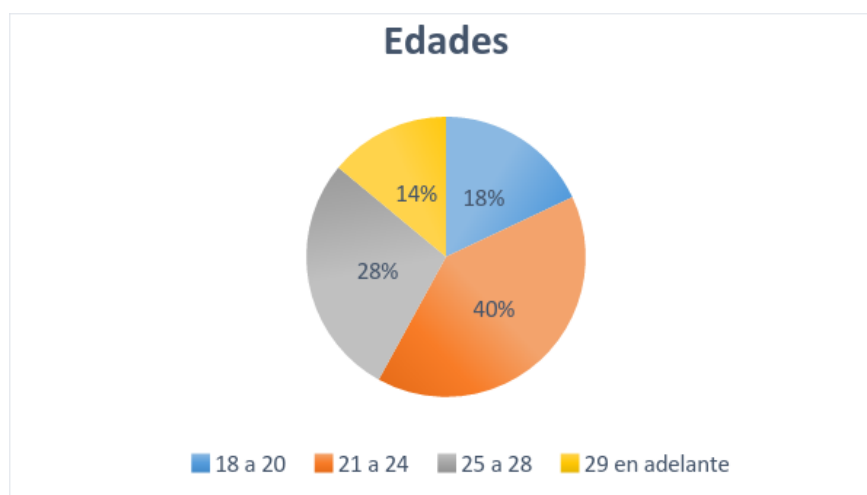
Tabla 6. Cotización Sistematización Digital Establecimiento

No	Producto	Descripción	Valor unitario	cantidad	Valor total	Otro
1	Pantalla táctil		\$ 892.000,00	1	\$ 892.000,00	N/A
2	Sistema TPV	Terminal punto de venta		1		N/A
3	Caja registradora		\$ 600.000,00	1	\$ 600.000,00	N/A
4	Datafono		\$ 300.000,00	1	\$ 300.000,00	N/A
5	Lector de código de barras		\$ 102.400,00	1	\$ 102.400,00	N/A

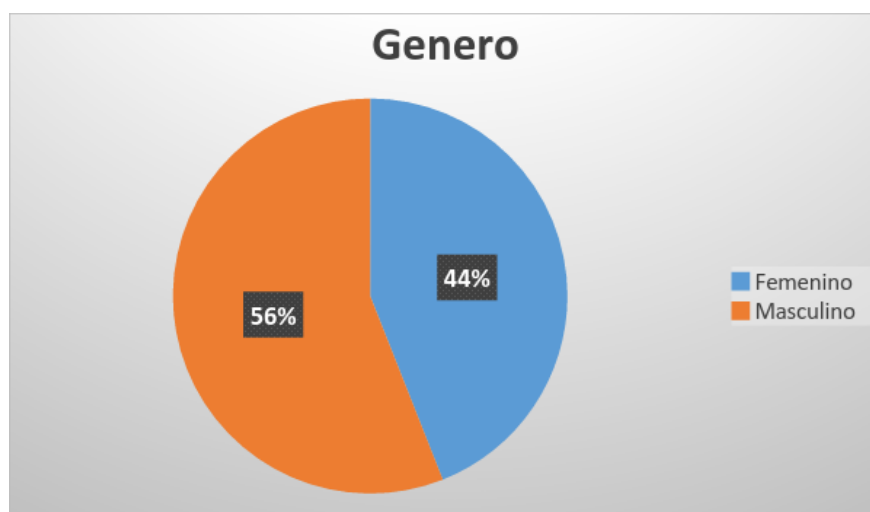
Análisis de Datos

Por perspectiva.

1. **Edades:** Encontramos que la mayoría de las personas encuestadas se encuentran entre los 21 y 24 años de edad (40%), el 60% restante de los encuestados están entre los 18 – 20 años y 25 en adelante.



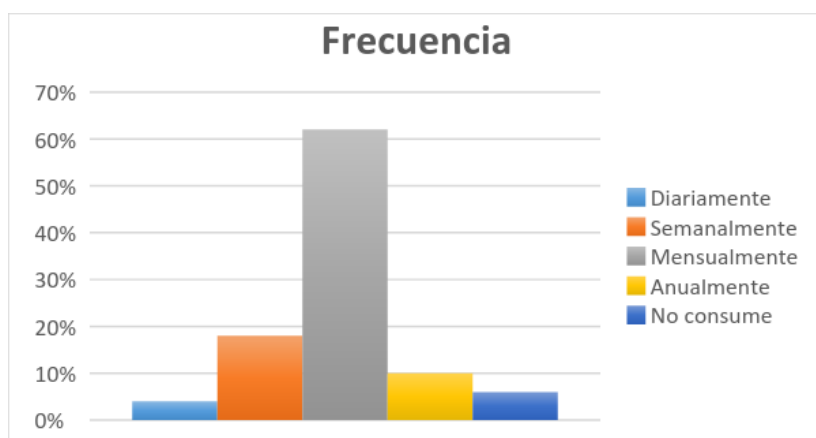
2. **Género:** El género masculino fue el más encuestado con un 56%, el género femenino encuestado fue del 44%. Lo que nos indica que es probable que la mayoría de nuestro mercado sean hombres.



Encuestados

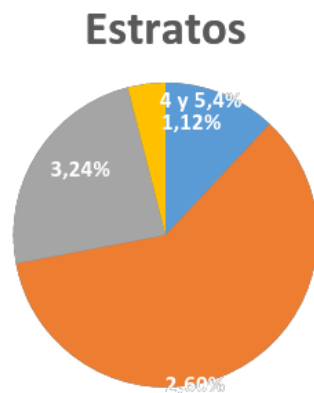
¿Con que frecuencia consume usted cerveza?

Frecuencia: El 18% de los encuestados consume cerveza semanalmente, este sería el nicho que representaría mayor consumo de cerveza, por otro lado el 62% de los encuestados consume cerveza mensualmente, mientras que el restante de los encuestados (16%), no consume o la consume anualmente.



¿En qué estrato cree usted que toman más cerveza?

Estratos: El estrato 4 y 5 nos representaría muy bajo consumo según los encuestados con un 4%, mientras que el estrato 2 nos representaría el mayor consumo según los encuestados con un 60%; los estratos 1 y 3, estarían en nivel intermedio con un 36%.



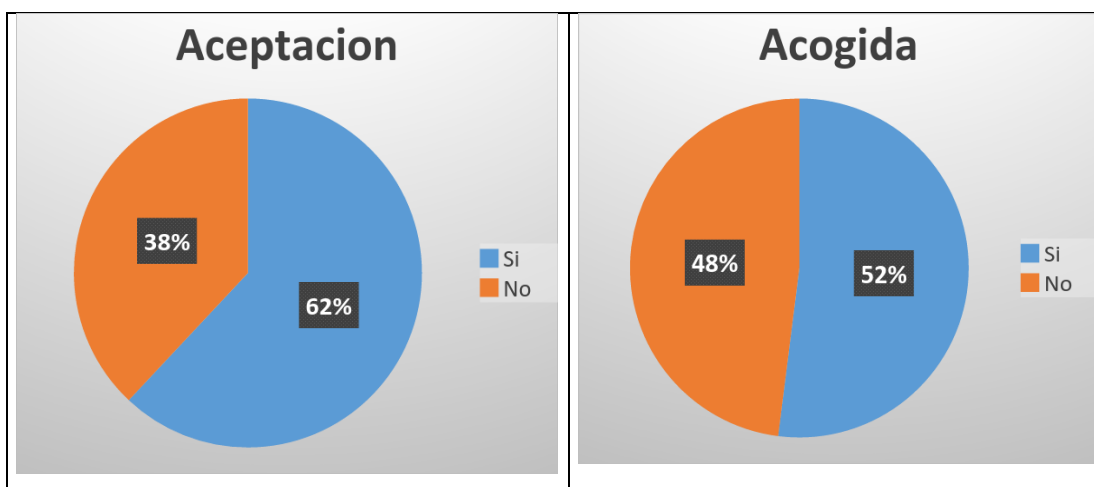
¿Por qué tomaría usted cerveza artesanal?

Motivación: La mayoría de los encuestados (74%) consumiría la cerveza artesanal por diversión, mientras que el restante (26%) lo haría por influencia o moda.



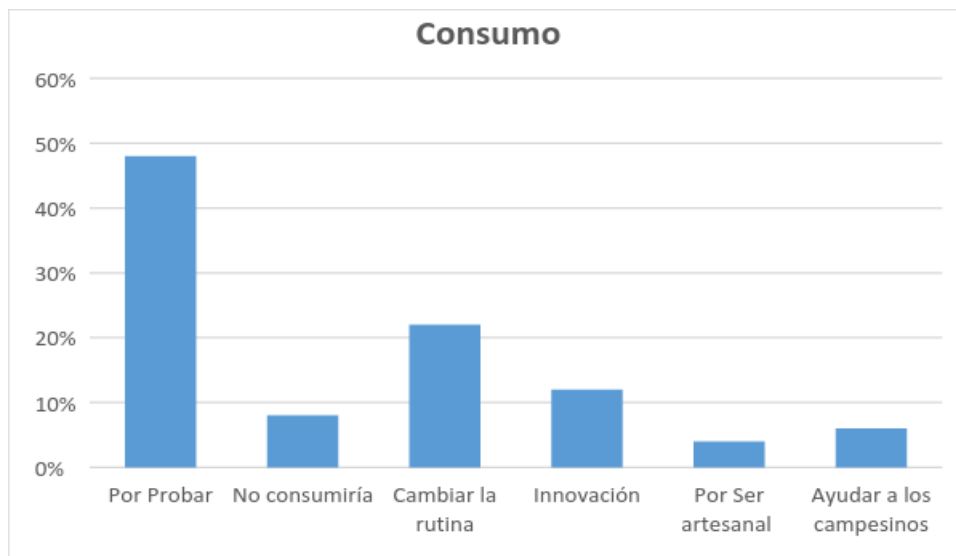
¿Cree usted que nuestro producto tendrá buena acogida y aceptación en el mercado?

Aceptación y acogida: El 62% de los encuestados considera que nuestra cerveza tendrá aceptación y 52% considera que tendrá acogida, por otro lado el 38% indica que la cerveza no tendrá aceptación y un 48% indica que no tendrá acogida. Para llegar a los porcentajes que consideran que la cerveza no tendrá aceptación y/o acogida, se atacara en los puntos sensibles de estas personas para lograr penetrar en este mercado con poca credibilidad en la cerveza artesanal.



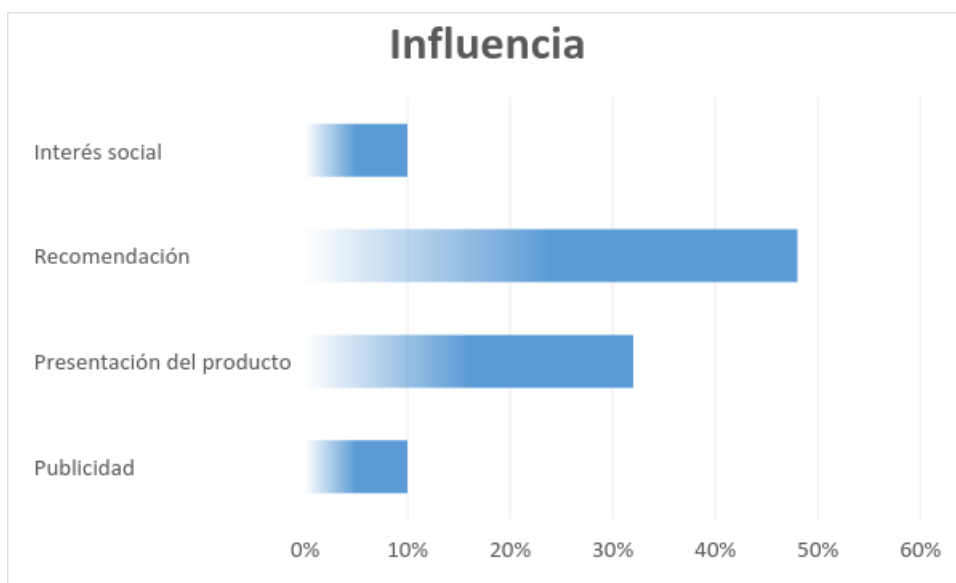
¿Le gustaría probar nuestro producto y así mismo el espacio o que les brindamos?

Consumo: Al 48% de los encuestados les gustaría probar la cerveza artesanal por conocer su sabor, siendo estos mayoría, el 44% restante que si lo consumiría por diversas razones: innovación, ayuda a campesinos, entre otros; mientras que el 8% de los encuestados no la consumiría, siendo estos minoría.



¿Por qué medio conocería usted de nuestro producto?

Influencia: Las encuestas nos informan que la voz a voz y la presentación del producto serian nuestros mejores aliados para incentivar el consumo con un 80%, mientras que la publicidad y el interés social serian buenos aliados pero no tanto con un 20%.



¿Cree usted que se podrían disminuir las deficiencias de salud como el estrés la rutina y los efectos nocivos del alcohol con Carcassonne bière?

Efectos: La mayoría de personas encuestadas considera que si podrían disminuirse los efectos nocivos (52%), mientras que el porcentaje restante (48%) considera que no; a este último porcentaje se le informarían los beneficios de la cerveza artesanal y el establecimiento.

