



**CREACIÓN DE RESTAURANTE DE COMIDAS VEGANA Y VEGETARIANA
EN LA CIUDAD DE MONTERÍA**

**HÉCTOR FABIÁN BARÓN
RUTH MARÍA DÍAZ
MARUEN ABAD GENES**

CORPORACIÓN UNIFICADA DE EDUCACIÓN SUPERIOR - CUN

**FACULTAD DE OPCION DE GRADO I
ADMINISTRACION DE EMPRESAS (MODALIDAD DISTANCIA)
MONTERIA – CORDOBA
2018**



**CREACIÓN DE RESTAURANTE DE COMIDAS VEGANA Y VEGETARIANA
EN LA CIUDAD DE MONTERÍA**

HÉCTOR FABIÁN BARÓN

RUTH MARÍA DÍAZ

MARUEN ABAD GENES

TUTORA: MAYERLIN COGOLLO

**FACULTAD DE OPCION DE GRADO I
ADMINISTRACION DE EMPRESAS (MODALIDAD DISTANCIA)
MONTERIA – CORDOBA
2018**



CONTENIDO

1. INTRODUCCION.....	7
2. JUSTIFICACIÓN.....	7
3. DESARROLLO DE MATRIZ DE PERFILACION DE CLIENTES.....	9
3.1. Identificación de las necesidades del Stakeholders	9
3.2. Identificación de beneficios y expectativas.....	9
3.3 Identificación de soluciones actuales	11
3.4 Análisis de inconformidades, frustraciones y limitaciones	11
3.5 Mercado.....	11
4. VALIDACION DEL MERCADO	13
4.1 Imagen.	13
4.2 ENCUESTA.....	16
4.3 Análisis de resultados	15
5. PROTOTIPO	18
5.1 Descripción del producto o servicio	18
5.2 Imagen.....	16
5.3 Ficha técnica del producto o servicio	21
6. MATRIZ ESTRATÉGICA I	25



6.1 Identificación Estratégica	25
6.2 Futuro preferido.....	25
6.3 Objetivo General	26
6.4 Objetivos Específicos	26
6.5 Valores.....	26
7. Análisis de PESTEL.....	28
7.1. Imagen Grafico.....	37
8. Análisis de PORTER	1
9. CONCLUSIONES	3
10. BIBLIOGRAFÍA	4



1. INTRODUCCIÓN

Desde tiempos inmemoriales, las culturas han tomado en cuenta como una de las grandes necesidades a la alimentación. El ser humano para vivir necesita alimentarse, puesto que los nutrientes se obtienen precisamente de lo consumido. Los primeros habitantes de la tierra se alimentaban de semillas y frutos, conservando de esta manera una buena salud, gozando de una buena vida, que fenecía por la avanzada edad, más que por una enfermedad. (Broddy, 2017).

Con el transcurrir de los años esta cultura ha cambiado en gran manera, la alimentación ha dado un giro de 180 grados y el ser humano ha descuidado el consumo responsable, por uno descuidado, que le ha causado muchos estragos, ya sea en lo personal o en lo laboral. En lo personal, porque se ha visto disminuida su energía y por lo tanto no puede desenvolverse adecuadamente; en lo laboral, porque fruto de la falta de energía disminuye su productividad. Son muchos los negocios que ofrecen alimentos preparados a personas necesitadas de esa fuente de energía, pero son pocos los que realmente ofrecen un producto o un servicio de calidad.

En Montería el caso es similar, se puede observar un aumento desmedido de locales que expenden comidas rápidas, sin ningún reparo por el daño que pueden causar al organismo. Los clientes consumen estos alimentos sin medir las consecuencias, ya que las sustancias nocivas no afectan al instante, sino que es un proceso que a mediano plazo puede mostrarse. (Alva, 2012)



Sin embargo en la actualidad, los grupos de personas que cuidan de su salud de manera constante son mayores, el consumo de vegetales y hortalizas se incrementa a nivel nacional, las personas veganas-vegetarianas y naturistas ha tenido un crecimiento considerable en nuestro medio. También existe una gran cantidad de personas que por cuidar su salud o por alguna enfermedad escogen estas comidas saludables para el ser humano. (Consejos para una correcta manipulación de alimentos)

A través de los años se han establecido restaurantes veganos -vegetarianos en todo el país, con el fin de ofrecer un servicio de alta calidad y al mismo tiempo mejorar la alimentación de los consumidores. Sabiendo que las comidas veganas –vegetarianas benefician en: mantenerse saludable, conservar un peso adecuado, mejora el metabolismo, controlan las enfermedades y elimina la necesidad de medicación.

Ante la necesidad de establecimientos que ofrezcan productos naturales con altas aportaciones proteínicas se ha considerado como tema de investigación la propuesta para la creación de un Restaurante de Comida Vegana y vegetariana en la ciudad de Montería.



2. JUSTIFICACIÓN

La comida vegana y vegetariana o también conocidas como alimentación saludable en realidad resulta provechosa para quien la consume, aunque existen tantas situaciones negativas relacionadas con las malas prácticas alimenticias (Torres, s.f.) Como ejemplo la ciudad de Montería, son muchas las personas que por una enfermedad han tenido que cortar sus actividades diarias, perjudicando económicamente no solo a sus familias, sino probablemente a todo un sector. Es por ello que la comida vegana ha demostrado, ser una excelente opción para aquellos que desean mantener una vigorosa en salud.

Por otra parte la alimentación en la ciudad cambiaria para aquellos que quieran consumir y tener una mejor estabilidad en su salud. La idea de este negocio es proyectar una mejoría en cuanto a la alimentación apropiada para consumir y mejorar los ambientes de la ciudad donde se llevara. Esta propuesta busca tener una panorámica inicial sobre los distintos platos vegetarianos que puedan ser vistos con sus diferentes características y cantidades para dar un gusto y traer el usuario para el aprovechamiento de los mismos.

Con esta investigación y plan de negocio nos permite tener una perspectiva a futuro de dicha idea, con la realización de ciertos planes que permiten establecer la viabilidad del negocio para nuestros usuarios, por medio de la realización del plan de mercadeo, técnico, administrativo, y legal. Para evaluar la factibilidad del proyecto. Por consiguiente ayudará a las personas que desean cambiar su moderación nutritiva, de estos productos beneficiosos para el



organismo a diversos grupos objetivos, tales como: jóvenes, deportistas, empresarios, adultos mayores, personas que presenten enfermedades relacionadas a una mala nutrición, entre otras. En la actualidad, por consumir productos altos en niveles de grasa se pueden perjudicar órganos tan indispensables como el corazón y el hígado, que perjudicarían su funcionamiento.

La investigación propuesta busca identificar los beneficios que existen al adoptar un mejor régimen alimenticio en los habitantes de la ciudad, como son el mejoramiento de la salud y la prevención de diversas enfermedades. Con la creación del restaurante de comida vegana y vegetariana Romeo Restaurant se desea encaminar a las personas hacia ese mejor estilo de vida, que consiste en nutrirse de manera sana y nutritiva.



3. DESARROLLO DE MATRIZ DE PERFILACIÓN DE CLIENTES

3.1 IDENTIFICACIÓN DE LAS NECESIDADES DEL STAKEHOLDERS

Para implementar este tipo de negocio Romeo Restaurant se debe cumplir con una serie de trámites, normas y parámetros colombianos que impone ya que existen normas hacia la construcción necesaria, por la creación de empresa en Colombia, consultar si el nombre y la marca que va a utilizar están disponibles. Como también hacer la inscripción en el Registro Único Tributario (RUT), elaborar documentos de constitución, registrarse en la Cámara de Comercio, solicitar concepto sanitario entre otros.

Romeo Restaurant va dirigido a todo público por lo cual se emprenderá con nuevas expectativas siendo auténtica e innovador en el mercado de la ciudad de Montería. Mejorando nuevas alternativas saludables en las distintas zonas de la ciudad, dando así unos alimentos vegetarianos en estados apropiados para su consumo.

Esta idea de negocio se ejecutara con el fin de gustar e ir concientizando al público que los productos vegetales son muy necesarios y saludables en nuestro cuerpo. Todo el que si dirija tenga el placer de encontrar diversidad y valoración de estos alimentos que son ricos en sabor .

3.2 IDENTIFICACIÓN DE BENEFICIOS Y EXPECTATIVAS

La idea de este negocio Romeo Restaurant busca dar a conocer una idea innovadora del producto que se realizara con el fin de brindar el mejor beneficio a la comunidad monteriana que son los distintos alimentos vegetarianos, donde se tiene en cuenta que hoy en día el cuidado de



la salud es muy importante para cada individuo es por ellos que el restaurant busca a que el cliente se sienta satisfecho con la alimentación y donde se concientice que quieren mejorar su alimentación.

Y así sucesivamente la investigación mejora beneficios en la ciudad de Montería y por medio de esto podríamos llenar todas las expectativas y requisitos para que el consumidor se sienta satisfecho disfrutando nuestro producto.

En otras palabras se puede decir que se trata de un modelo de negocio que sin importar el nivel social que tengan las personas de la ciudad de montería pueda adquirir este beneficio, mejorando su calidad de vida. Dado a que esta propuesta crezca en el mercado y de igual manera podamos ayudar hacer generadores de empleo

Por ultimo tener la expectativa de ser los mejores en el mercado por medio del usuario y sus comentarios que nos ayudaría a seguir produciendo y acrecer. Dando así el mérito de nuestro restaurant con el fin de ayudar y ser beneficiario de ellos.



3.3 IDENTIFICACIÓN DE SOLUCIONES ACTUALES

Una de las soluciones para poder dar viabilidad este proyecto, ya que esta empresa se sitúa en un zona geográfica donde el público no está acostumbrada a consumir este tipo de productos saludables sería dando charlas, volantes o revistas donde se hable sobre lo tóxico y dañino que pueden ser las comidas rápidas que llevan salsas, productos procesados con altas cantidades de químicos y haciendo saber al público objetivo que los productos utilizados en esta empresa son 100% naturales, sin ningún tipo de procesamiento donde se utilicen químicos.

Además Entre las soluciones que se pueden plantear para el procedimiento de las necesidades del mercado. Son las medidas de prevención del lugar tomando en cuenta la normatividad que regula las normas de sanidad y su cumplimiento para cumplir con las políticas de calidad de elaboración del interés.

3.4 ANÁLISIS DE INCONFORMIDADES, FRUSTRACIONES Y LIMITACIONES

Los stakeholders son fundamentales para una organización o definidos como simplemente actores sociales, que tiene objetivos pero también inconformidades, frustraciones, limitaciones o decisiones durante el proceso de formación de nuestro producto. El cual puede verse afectado negativa o positivamente como todo grupo de interés.

Puesto que son indispensablemente identificar y analizar los factores internos y externos que afectarán tanto positiva como negativamente nuestra organización es una de nuestras frustraciones e inconformidades y limitación como también saber que somos nuevos en el



mercado, o falta de capacitación de personal. Lo cual implica desconocimiento por parte de los clientes o desconfianza en nuestros productos.

Sin embargo, tomar decisiones deja de ser un riesgo y comienza a convertirse en un beneficio, somos limitantes y que debemos hacer para que el cliente se centre en nuestro producto y tomé la decisión de sobrellevar y comunicar nuestros platos. Porque como también somos competidores, nos dé una venta competitiva y una debilidad o limitación es una carencia que nos causa problemas y que algunas veces no nos dejan seguir.

Finalmente podremos contribuir a la comercialización de los productos y a mejorar las características. Así tendremos expectativas, requerimientos, y al mercado que vamos a favorecer con los productos quienes aceptaran fácilmente nuestros objetivos, con el fin de darnos a conocer de la mejor manera para nuestro usuario.

4. VALIDACION DEL MERCADO

La investigación primordialmente realizada hace un estudio e investigaciones o encuesta en la cual nos lleve saber si esta utilidad se adapta a las necesidades de los usuarios y los beneficios que ellos necesitan en esta actualidad. Claramente ubicada en la ciudad de montería

Asimismo conocer y darnos a conocer al público que es el objetivo y darnos a decidir lo que se quiere que piensen del producto, Para así ver la conciliación es para todo público. Es decir ver y observar las distintas acciones de los clientes para poder realizarnos en el mercado



(Mapa del área metropolitana de Montería.svg, 2014) **4.1 Imagen**

4.2 ENCUESTA

4.1 ENCUESTA



NOMBRE:					
SEXO: F ____ M ____					
EDAD:	ESTRATO:		FECHA: __/__/____		
OBJETIVO: Examinar el grado de aceptación para la creación de un restaurante, determinando la viabilidad técnica, organizativa, de mercado y financiera, como una forma de generar una alternativa de comida vegetariana en la ciudad de Montería.					
PREGUNTAS					
1. ¿Qué tanto conoces sobre este tipo de restaurantes de comida vegano y vegetariana?	Nada	Poco	Mucho	Demasiado	
2. ¿La comida vegana y vegetariana es de tu agrado?	SI		NO		
3. ¿conoces aquí en Montería algún restaurante de este tipo?	SI		NO		
4. ¿Has visitado algún restaurante de comida vegana y vegetariana?	SI		NO		
5. ¿Para ti cual es el motivo por el cual se consume este tipo de comida?	Tendencia	Salud	Costumbre	Físico	Situación Emocional
6. ¿Estarías dispuesto a consumir este tipo de comida?	SI		NO		
7. ¿En qué sitio te gustaría que estuviera	Centro Comercial	Centro de la Ciudad	Norte de la Ciudad		



este tipo de restaurante?			
---------------------------	--	--	--

4.3 Análisis de resultados

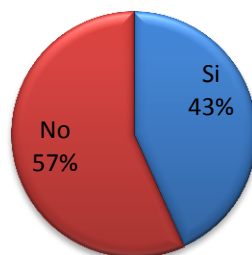
El siguiente análisis lo tomamos de la encuesta que se realizó a una muestra de 30 personas el cual consta de 7 preguntas, para así examinar la aceptación de Los resultados obtenidos durante el desarrollo de cada paso del proyecto investigativo, la aceptación del mismo Se considera que el proyecto es de gran beneficio para todos ya nos proporcionada una parte importante y beneficiadora que es la salud. Y ofreciendo a la comunidad algo distinto, por lo anterior da como resultados de dicha observación. Dando s aceptación

Teniendo en cuenta el resultado de la primera pregunta un 37% de los encuestados respondieron que no conocen nada sobre este tipo de restaurante en la ciudad de Montería, el otro 67% de los encuestados se dividen en las tres opciones restantes, teniendo en cuenta que unas de las opciones equivale a un 13%.



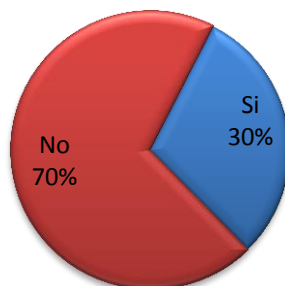
En la anterior grafica se analizó que un 43% de los cordobeses si les agrada este tipo de comida, y un 57% no le agrada ya que no están acostumbrados y son platos poco comunes.

2. ¿La comida vegana y vegetariana es de tu agrado?



En esta pregunta el análisis es bastante aceptable para nosotros puesto que un 70% de los encuestados no conocen ninguna clase de restaurante de este tipo mientras que el otro 30% si conoce restaurante de comida veganas y vegetariana.

3. ¿Conoces aquí en Montería algún restaurante de este tipo



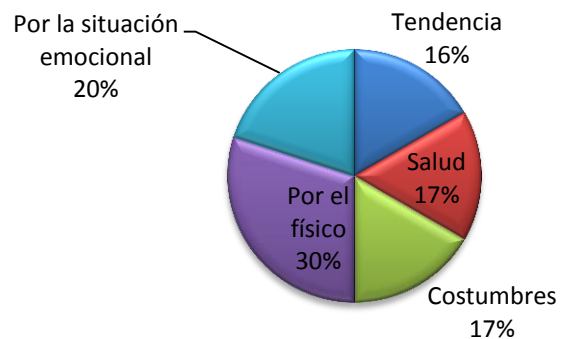
Teniendo en cuenta el análisis anterior de la encuesta realizada a los monterianos tenemos los siguientes resultado un 27% si han visitados restaurante de este tipo, el otro 30% algunas veces y un 43% no han visitado este tipo de restaurante.

4. ¿Has visitado algún restaurante de comida vegana y vegetariana?



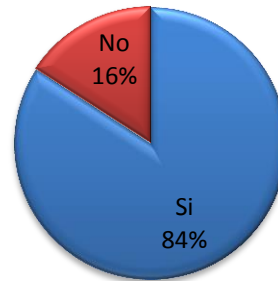
La siguiente grafica nos muestra el motivo por el cual los monterianos consumen este tipo de comida y podemos ver que un 30% lo hace por el físico, un 20% por la situación emocional, mientras que por salud, tendencia, y costumbres cada una tienen un 17%.

5. ¿Para ti cual es el motivo por el cual se consume este tipo de comida?



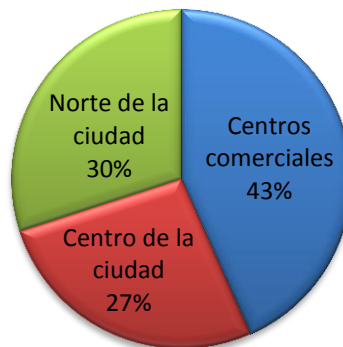
Según la gráfica anterior nos da un resultado muy favorable para nosotros ya que un 84% de los encuestados respondieron que si están dispuestos a consumir comidas de este tipo, y un 16% respondió no.

6. ¿Estarías dispuesto a consumir este tipo de comida?



En el siguiente grafico podemos observar que un 43% de los monterianos quieren que el restaurante esté en los centros comerciales, un 30 % en el área céntrica de la ciudad, y un 27% en el norte de la ciudad.

7. ¿En qué sitio te gustaría que estuviera este tipo de restaurante?



Se trata de un restaurante de comidas vegetarianas y veganas, proyecto que apunta a todo tipo de público (es decir de todas las edades), y se buscará que esté ubicado en una zona de diferentes ofertas gastronómicas con mucha concurrencia de personas. La idea es que la oferta



también esté destinada a personas diabéticas y celíacas (entre otras). Tendrá un horario diurno y otro nocturno, para apuntar a diferentes posibles clientes.

Este negocio necesita disponer de una amplia variedad de productos naturales que permitan adaptarse a los distintos tipos de público.

Algunos de los productos que se comercializan en el establecimiento se dividen en:

- Variedad de cereales, legumbres, semillas y frutos secos.
- Verduras, algas marinas y frutas de la temporada.
- Aceite de oliva de buena calidad.
- Carne blanca sin grasas saturadas.
- Bebidas: infusiones, café, zumos y licuados, cervezas, vinos, licores.

Con el fin de que los productos elaborados sean conjuntamente con ingredientes naturales. Como se dice anteriormente, la oferta del restaurante debe estar orientada en función de su categoría. Esta oferta debe recogerse en una carta donde se indiquen los platos y su precio, así como la oferta de bebidas y postres. La carta debe estar cuidadosamente diseñada ya que influye en la imagen que se transmite del establecimiento. Para elaborar la carta habrá de considerarse criterios de oportunidad. Para ello hay que tener en cuenta la aceptación por parte de la clientela, la facilidad de preparación, la rentabilidad, la utilización de géneros locales y la temporalidad de los productos.

Con el fin de que la selección de los proveedores debe hacerse cuidadosamente en el restaurante donde va a poder ofrecer a sus clientes. Una atención apropiada y con calidad, donde



se observara la puntualidad, presentación que es lo fundamental en hacer parte de este proceso investigativo. Como también al realizar las compras de las mercancías habrá que almacenarlos y conservarlos hasta que sean necesarios para la preparación de los platos en un ambiente adecuado e higiénico. Dando una vista apropiada para los usuarios que harán parte de este gran producto.

5.2 Imagen Logo del proyecto





5.3 Ficha técnica del producto o servicio

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BUEN SERVICIO AL USUARIO

CREACIÓN DE RESTAURANTE DE COMIDAS VEGANA Y VEGETARIANA EN LA CIUDAD DE MONTERÍA

GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BUEN SERVICIO AL USUARIO

Artículo 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Código: ART 13 DECRETO 3075 DE 1997

UNIDAD DE MEDIDA

INGREDIENTES



Pasta con crema de aguacate

Duración de 20 min

120 g de pasta (preferiblemente larga: espaguetis.

3-4 aguacates maduros pequeños (~180 g de aguacate ya sin piel ni hueso)

1/4 de cucharadita de sal

1 cucharada de condimento al gusto

Tacos veganos

Duración 15min

2 tazas de frijoles cocinados (400 g)

1 taza de salsa de tomate (250 g)

2 cucharaditas de salsa picante

2 cucharaditas de comino en polvo

1 aguacate

8 tomates cherry

1/4 taza de maíz (35 g)

8 tortillas de maíz especiales para tacos

Croquetas de Zanahoria

Zanahoria, arroz integral, avena, cebolla, harina de garbanzo, pan rollado, harina de trigo integral, nuez moscada, pimienta negra, perejil, sal, aceite de oliva y otras especias.

Formato de presentación

Unidades de 25g aprox.

Tratamientos tecnológicos



Cocinado, congelación a temperatura 18 C. inferior

Sietán de Berenjena

Ingredientes: berenjena, avena, cebolla, harina, arroz integral, pan rollado, harina de trigo integral, nuez moscada, pimienta negra, perejil, sal, aceite de oliva y otras especias.

Formato de presentación

Unidades de 25g aprox.

Tratamientos tecnológicos

Cocinado, congelación a temperatura 18 C. inferior

Croquetas de Setas

Ingredientes: champiñones, arroz integral, avena, cebolla, harina, arroz integral, pan rollado, harina de trigo integral, nuez moscada, pimienta negra, perejil, sal, aceite de oliva y otras especias.

Formato de presentación

Unidades de 25g aprox.

Tratamientos tecnológicos

Cocinado, congelación a temperatura 18 C. inferior

Vida útil del producto

6 meses

DESCRIPCIÓN GENERAL:

Se busca emprender e innovar en el mercado de la ciudad de Montería, y aprovechar las oportunidades que se presentan en esta propuesta que va dirigida a todo prototipo de persona para mejorar el estilo de alimentación por medio de nuestra innovación. De esta manera tratar de adaptar y gustar en el mercado este



tipo de platos para los usuarios presentes. Con distintos sabores y exquisitos para esas personas que quieren buscar o experimentar algo nuevo en sabor y degustación al paladar.

Teniendo en cuenta la vida agitada de la ciudad y la falta de tiempo de los comensales, la idea es que en el Romero Restaurant los asistentes puedan disfrutar de una experiencia gastronómica diferente, divertida, gustosa y saludable, además de varios espacios pensados cada uno de ellos para satisfacer sus distintas necesidades. En el restaurante se destacarán la calidad y el buen servicio en medio de un ambiente innovador, moderno, cosmopolita y confortable, en el que primará el diseño y la funcionalidad como estilo propio del restaurante.



6. MATRIZ ESTRATÉGICA I

6.1 Identificación Estratégica

La investigación se dedica a la comercio de las comidas veganas y vegetarianas en la ciudad de Montería el cual les proporciona salud y beneficio a los usuarios donde se proveerá la buena alimentación de ellos con el fin. de aspirarles a los clientes a conllevar una vida sana y balanceada donde nos encargamos de ofrecer los mejores productos en calidad , y Ofrecer una alternativa de comida vegetariana donde podrán no solo dirigirse al restaurante si no podrán comunicarse y pedir como entrega a domicilio/oficina, con sabor agradable y excelente presentación de menú a para sus consumidores .

6.2 Futuro preferido

Ser el mejor restaurante y crecer en las nuevas sucursales, que permitan ampliar el negocio en el mercado. Además de ser un restaurante generador de empleo en diferentes puntos en la ciudad de montería y ser una gran inmunidad que impulse a las personas a tener una propia motivación para emprender su propio negocio. Dentro de la especialidad de comida vegana - vegetariana en la ciudad de Montería, Córdoba y captar una demanda mayor a la prevista en un plazo de dos años desde la puesta en marcha del proyecto.



6.3 Objetivo General

Crear un restaurante vegano y vegetariano en la ciudad de montería, Para tener una alternativa de comidas saludable, aprovechando los beneficios que estos tiene para contribuir el buen desempeño del organismo.

6.4 Objetivos Específicos

- Ofrecer una amplia variedad de productos.
- Prestar un servicio en el cual mientras los diferentes clientes degustan el menú, tengan un momento de disfrute.
- Ser atractivos en cuanto a calidad de servicio y precios, para fomentar la visita de nuevos clientes.
- Ofrecer un servicio con calidad, atento y confiable.
- Crear conciencia de una nueva alimentación la cual es beneficiosa para el cuerpo humano.
- Dar a nuestro cliente información detallada de los servicios que presta el restaurante.

6.5 Valores

- **Disciplina:** Ser capaz de establecer prioridades y de imponer una cierta jerarquía en las decisiones.
- **Confianza:** Demostrar que la empresa es un grupo humano que lleva a cabo un proyecto ético y de gran responsabilidad social.

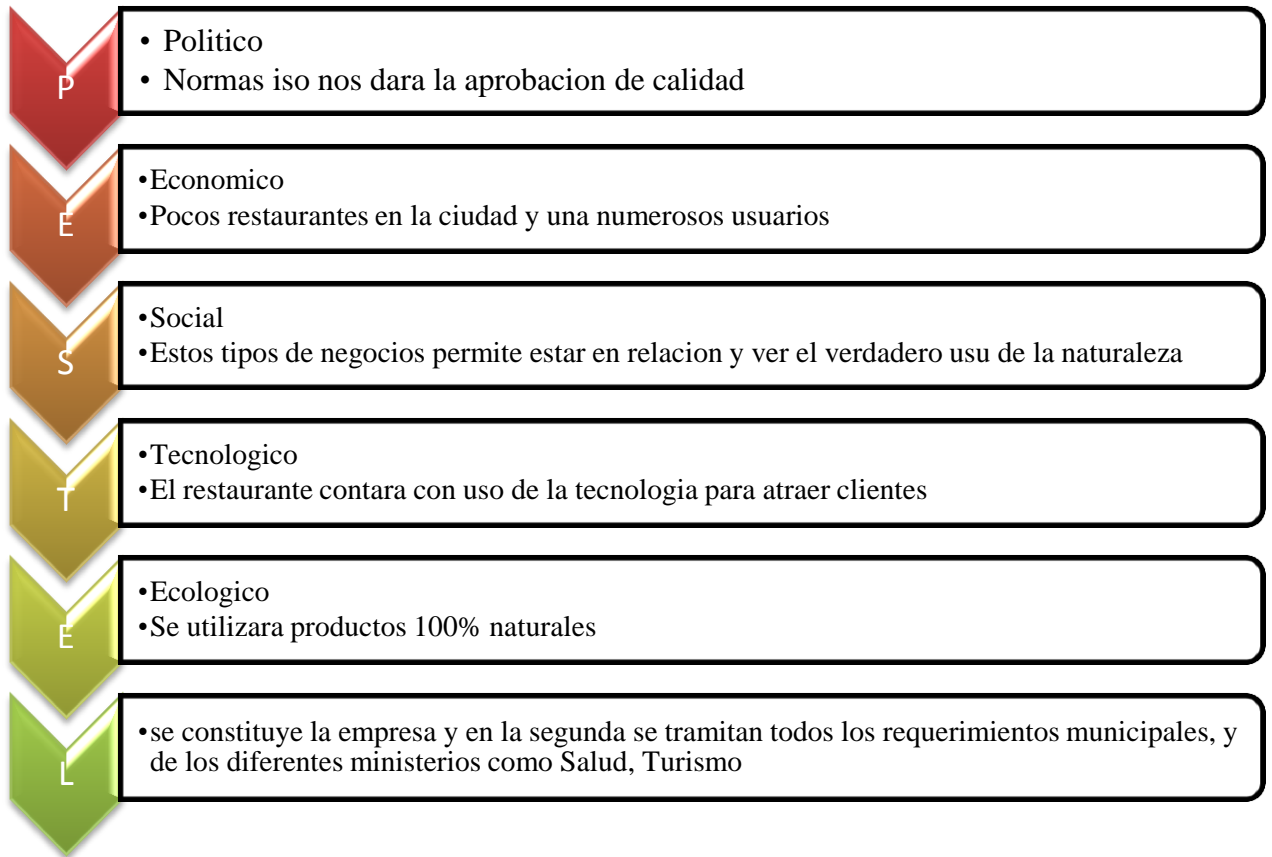


- **Lealtad:** Manifiestar fidelidad, congruencia en la misión, filosofía y valores de la empresa en nuestro desempeño cotidiano e invertir en nuestra capacidad, talento y esfuerzo en el logro de objetivos y metas.
- **Puntualidad:** El trabajador debe respetar su tiempo de labores y actividades.

La empresa debe efectuar sus pagos puntualmente y entregar el producto en el tiempo acordado.

- **Profesionalismo:** Cumplir con los compromisos y retos del trabajo diario, enfocados en nuestros conocimientos y habilidades personales, involucrándonos en cada tarea con la motivación que esto fomentará el crecimiento de nuestra empresa.
- **Respeto:** Escuchamos a todos con atención y respeto. Cumplimos integral y cabalmente con la normativa.
- **Responsabilidad:** Cumplimos oportunamente nuestro compromiso de cobertura, continuidad y calidad del servicio.
- **Responsabilidad social:** Asumimos nuestra responsabilidad con la sociedad y el medio ambiente
- **Actitud de servicio:** Damos respuesta a las necesidades de nuestros clientes y colaboradores de forma oportuna, amable y efectiva.

7. ANÁLISIS DE PESTEL



7.1 Imagen

➤ Político:

El entorno político puede de alguna manera afectar la demanda y al volumen de producción del proyecto, ya que la transición de un nuevo gobierno genera expectativas; los cambios que el siguiente régimen gestione podría tener consecuencias tales como: mayor o menor recaudación de impuestos al consumidor, el incremento o estabilidad del nivel inflacionario; incremento o disminución de las tasas de interés; en caso de asumir nuevas deudas externas con el Fondo Monetario los efectos serían: Posible incremento en el precio del gas,



efecto colateral contra las materias primas, incremento en combustibles y transporte, posibles paros de actividades por falta de acuerdos, entre otros inconvenientes que generarían inestabilidad en el país. (chain)

- **Artículo 3°.** Campo de Aplicación. La presente ley se aplicará a toda persona natural o jurídica dedicada a la preparación y venta de alimentos para el consumo humano en las vías públicas de todo el territorio nacional, quienes se sujetarán a la presente ley y a sus decretos reglamentarios.
- **Artículo 7°.** Bahías y espacios públicos. Será la autoridad local competente la encargada de habilitar espacios públicos y bahías para el debido funcionamiento de la presente modalidad de trabajo.
- **Artículo 8°.** Permisos de funcionamiento. Para el correcto funcionamiento y con las mejores calidades sanitarias, será la autoridad local competente la encargada de emitir los permisos de funcionamiento y salubridad.

(RESOLUCIÓN 604 DE 1993)

➤ **Económico:**

Esta variable afecta directamente a las compras de materias primas. Con la adopción de la "dolarización", los efectos de la inflación han tendido a disminuir, estabilizando de alguna manera los precios de ciertos productos, lo cual nos permite proyectar un presupuesto de los ingredientes y artículos necesarios para elaborar los diversos menús con mayor precisión. El Índice de Precios al Consumidor Urbano (Instituto Nacional de Censos y Estadísticas), presenta



datos mensuales de las variaciones porcentuales con respecto a la inflación mensual y anual, así como los precios de los productos, lo cual permite tener precios referenciales de las materias primas a utilizar. Se ha podido deducir que los productos vulnerables a incrementarse son: Alquiler, Agua, Electricidad, Gas entre otros combustibles, en la sección de alimentos y bebidas tiende a incrementar el precio de las papas, limón, entre otros; los productos que por lo general disminuyen en sus precios son: Tomate, cebolla colorada, pimiento, mora, manzana, haba tierna, naranja, arveja tierna entre otros.

➤ **Legal:**

El inicio de las operaciones para un Restaurante, cualquiera sea su naturaleza, conlleva muchos pasos legales, los cuales son muy largos y tediosos, ya que para obtener los permisos respectivos hay que dirigirse a diferentes lugares. Se podría decir que existen dos fases para que opere el Restaurante como tal; en la primera se constituye la empresa y en la segunda se tramitan todos los requerimientos municipales, y de los diferentes ministerios como Salud, Turismo, entre otros.

➤ **Ambiental:**

En este proyecto también se ha considerado que el factor climático es muy importante ya que influye de manera directa en las materias primas que se necesitan para la elaboración de los platos ya que pueden escasear los productos y sus precios se incrementarían. El país cada cierto periodo ha sufrido los efectos de muchos fenómenos de la naturaleza los cuales han causado



millonarias pérdidas, pues, a pesar de las precauciones tomadas, contra la naturaleza no se puede luchar.

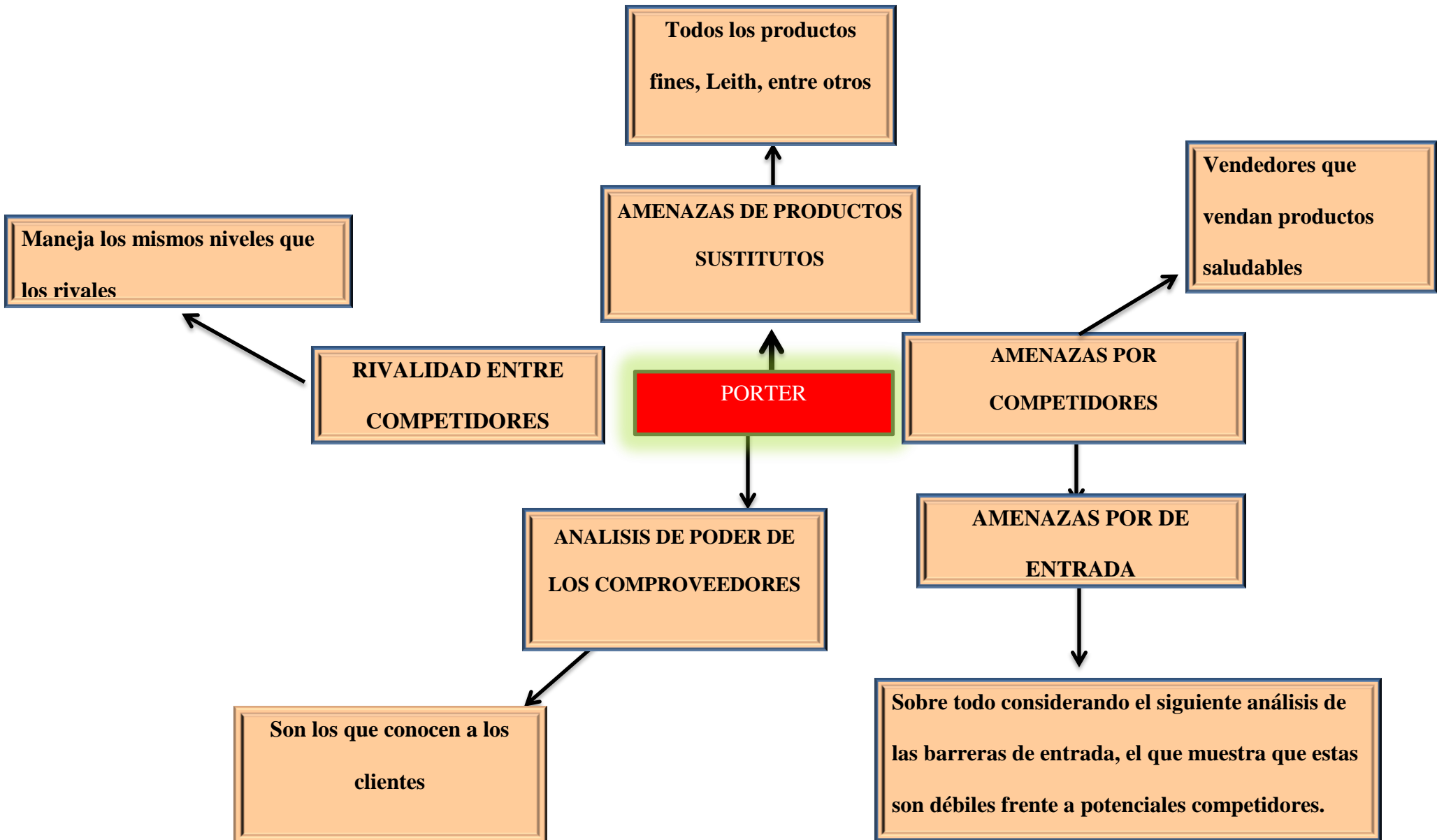
➤ **Socio-cultural:**

Este factor debemos tenerlo en cuenta con delicadeza por la razón de que el entorno en que nos encontramos, la gran mayoría de la población, no está acostumbrados al tipo de alimentos que nuestro plan de negocios posee. El tipo de público que se requiere en un proyecto como este son personas familiarizadas con estos alimentos. El entorno en que nos encontramos se consumen en gran cantidad los alimentos que han sido procesados tales como:

* Embutidos * Panes integrales * Conservantes (Por ejemplo, Sal) * Colorantes * Saborizantes * Margarinas * Cereales para el desayuno* Sopas instantáneas * Galletas * Caldos concentrados en forma compacta * Gaseosas * Papas fritas industriales * Salsas (tales como Kétchup, mayonesa, mostaza, etc.).



8. ANÁLISIS DE PORTER





Para analizar el mercado al que se apunta con el plan de negocios, se debe considerar el análisis planteado por Michael Porter, de la siguiente manera:

A) Amenazas de Entrada

Sobre este punto es posible señalar que dado el carácter innovador de la propuesta Romero Restaurant que ofrece servicios gastronómicos o alimentarios, la probabilidad de nuevos competidores es alta sobre todo en la etapa inicial de ejecución del plan de negocios, en que se espera poder satisfacer las demandas de un público determinado con necesidades puntuales, las que a medida que van siendo detectadas y satisfechas, aumentan su posicionamiento en la industria y se vuelven atractivas para potenciales entrantes, sobre todo considerando el siguiente análisis de las barreras de entrada, el que muestra que estas son débiles frente a potenciales competidores.

B) Poder de negociación de los proveedores

Respecto de los principales proveedores, se considera que ellos cuentan con un alto poder de negociación, toda vez que para la puesta en marcha, desarrollo y mantención serán requeridos productos con características particulares y que no se producen a gran escala (la mayoría de ellos).

Por otra parte, aquellos insumos del tipo comoditas son puestos a disposición por productores de la agroindustria que cuentan con grandes clientes que adquieren altos volúmenes. Luego, estos comoditas pueden ser adquiridos a productores agrícolas que no pongan a



disposición grandes cantidades, de manera que sus compradores no sean aquellas grandes empresas que rentabilizan el negocio en base a volúmenes de compra, siendo estos los proveedores más ajustados al proyecto de modo que tengan un poder de negociación medio - bajo. Esto a primera vista pudiese resultar conveniente al plan de desarrollo de la empresa, pero sin lugar a dudas pone a los proveedores en una posición de ventaja por sobre las propuestas de compra de la empresa.

C) Amenazas de nuevos productos y servicios

Esta amenaza se estima más bien alta, puesto que los desarrollos tecnológicos en la industria alimentaria y puntualmente en la oferta gastronómica, exponen continuamente a la aparición de productos con un nivel igual o al menos similar de satisfacción. Por lo que se debe mantener un esfuerzo continuo para agregar valor en forma permanente a los productos Romero Restaurant.

D) Rivalidad y competencia del mercado

Dada la situación actual del mercado en el que se espera desarrollar el presente plan de negocios, la rivalidad y competencia es más bien moderada en ofertas de similares características (vegetarianos, veganos y productos para intolerantes alimentarios). Por otra parte, respecto de la oferta gastronómica y de productos, se aprecia una rivalidad alta, dada la gran cantidad de alternativas con que las personas cuentan hoy para consumir alimentos.

Poder de negociación de los clientes



Respecto de los clientes a los que apunta la propuesta Romero Restaurant, se debe señalar que ellos cuentan con un poder de negociación más bien bajo, puesto que son pocas las alternativas que ofrecen el mismo nivel de satisfacción de sus necesidades que lo propuesto en el presente desarrollo, En este sentido, la propuesta de comida natural, fresca y orientada a aquellas personas con algún tipo de alergia alimentaria, veganos y vegetarianos, otorga a la empresa una posición preferente respecto de los potenciales clientes.



9. CONCLUSIÓN

La propuesta presentada anteriormente se denotan los resultados de las encuestas el cual determinaron una amplia aceptación en relación a la creación de un restaurante de comida vegana y vegetariana, ya que, como la mayoría comentó, no son tan reconocidos en la ciudad una empresa de este tipo que esté preocupada por la salud de sus habitantes. Tuvo la finalidad de ver que le gustaría al usuario

Los encuestados coinciden en que es necesario, para procurar el buen estado de la salud, no solo alimentarse, sino nutrir el cuerpo con alimentos sanos, porque, como muchos de ellos dijeron, la salud está cada día más pobre, es decir, con el pasar del tiempo está perjudicando más y más a los habitantes de la ciudad. Cabe recalcar que pocos de ellos nombraron los productos cárnicos, por lo tanto se concluye que lo ideal es la comida vegetariana.

Por consiguiente se rescata de los instrumentos empleados, es el hecho de que el turista viene a buscar diversión y una buena gastronomía para disfrutar de un momento grato, sin embargo, muchos de los establecimientos no ofrecen aquello que ellos exigen.

Para culminar la comida rápida, aunque ha tenido un auge acelerado en los últimos años, a parecer de los encuestados, no es la mejor opción al momento de elegir un alimento para consumir, pues aquello se relaciona al aumento de enfermedades variadas, que, según sus opiniones, se podría evitar tomando otro camino más saludable. Por lo tanto la encuesta ayudo a establecer la cantidad de clientes satisfecho por el producto a realizar, asimismo de conocer las necesidades.



10. BIBLIOGRAFÍA

Trabajos citados

Alva, D. (16 de Julio de 2012). *Lista de sustancias peligrosas contenidas en la comida.*

Álvarez, O. (s.f.). *Sobre la comida vegetariana.* Obtenido de

<https://www.lacasonadelvino.com/blog/sobre-la-comida-vegetariana.php>

BRODY, J. E. (11 de Octubre de 2017). *COMO SER UN BUEN VEGANO.* Obtenido de

<https://www.nytimes.com/es/2017/10/11/como-ser-un-buen-vegano/>

chain, N. S. (s.f.). *Mercado para la elaboración de proyectos.* Obtenido de

https://www.eenasque.net/guia_transferencia_resultados/files/Univ.Chile_Tesis_Guia_d_el_Estudio_de_Mercado_para_la_Evaluacion_de_Proyectos.pdf

Cientes de Bogotá, Cartagena, Barranquilla, Cali y todo Colombia. (s.f.). Obtenido de

<https://www.lapicerodigital.com/co/remolques/remolques-para-comida.php>

Consejos para una correcta manipulación de alimentos. (s.f.). Obtenido de

<http://www.prevensystem.com/internacional/576/noticia-consejos-para-una-correcta-manipulacion-de-alimentos.html>

Elías, M. (17 de octubre de 2018). *LA MENOPAUSIA OBLIGA A CUIDARSE.* Obtenido de

<https://stopalaobesidad.com/tag/mireia-elias/>

Mapa del área metropolitana de Montería.svg. (10 de Diciembre de 2014). Obtenido de

https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Mapa_del_%C3%A1rea_metropolitana_de_Monter%C3%ADa.svg



Pérez, B. (2017). *Los vegetales son Tendencia en el Desarrollo de Productos*. Obtenido de

<https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/consumidor/vegetales-tendencia-nuevos-productos/>

Qué es un vegetariano? (s.f.). Obtenido de Tipos de dieta vegetariana:

<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/vegetariano.html>

RESOLUCIÓN 604 DE 1993. (s.f.). Obtenido de

<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjurMantenimiento/normas/Norma1.jsp?i=22641>

Torres, A. (s.f.). *Psicología y Mente*. Recuperado el 2018, de Las 4 diferencias entre ser vegano

y vegetariano: <https://psicologiymente.com/nutricion/diferencias-entre-vegano-vegetariano>