

SALSA Y SOPA

PRESENTADO POR:

JOAN ARTUNDUAGA TRUJILLO

TUTOR:

MIGUEL RUBIO

AGRADECIMIENTOS

A Dios por permitirme seguir en mi proyecto de aprendizaje diario y continuo

A mi familia por el apoyo incondicional y por sus tan valiosos consejos

A Laura Burgos por ser el punto de equilibrio entre las ideas generadas con resultados negativos y positivos.

A Miguel Rubio por ser mi tutor, brindándome su total conocimiento y asesoría para la elaboración de este proyecto.

Contenido

INTRODUCCIÓN.....	4
JUSTIFICACIÓN	5
STAKEHOLDER	6
PERFILACIÓN DEL CLIENTE	6
NECESIDADES	6
BENEFICIOS	6
SOLUCIONES ACTUALES	6
INCONFORMIDADES.....	6
MERCADO	7
Primera entrevista	8
Segunda Entrevista	8
Tercera entrevista	8
Cuarta Entrevista.....	8
Quinta Entrevista	8
Pentágono numero 2	10
NECESIDADES	10
BENEFICIOS	10
SOLUCIONES ACTUALES	10
INCONFORMIDADES	10
MERCADO	11
CONCLUSIONES	12

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como finalidad determinar la viabilidad de iniciar un negocio de comida en la zona de Montevideo con funcionamiento 24 horas, esto dado que el lugar se considera una zona potencial para desarrollo comercial de este tipo de negocio. En Colombia según la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica el sector entre el 2014- 2015 tuvo un crecimiento del 22%, se estima que en el país hay cerca de 90.000 restaurantes, estas cifras permiten evidenciar que los restaurantes son un sector importante en el desarrollo de la economía colombiana.

Solo en Bogotá hay una estimación de aproximadamente 22.000 restaurantes activos aunque podría ser una suma más alta pero no se encuentran activos, se percibe que la tendencia en la capital colombiana en cuanto a comida prefieren lo tradicional aunque se tenga una alta competencia en restaurantes especializados en comida como la Española, Italiana y la Peruana.

Aunque en la zona de Montevideo no hay establecimientos de este tipo, es importante resaltar que en el lugar hay una constante actividad debido al funcionamiento de las fábricas industriales por consiguiente se considera un lugar optimo y aceptable para el establecimiento.

JUSTIFICACIÓN

Se realizara un trabajo de investigación en la zona para conocer si la propuesta de proyecto es aceptable o no, donde la información primara se obtendrá de las apreciaciones de las personas que laboran en este punto de la ciudad.

La investigación permitirá conocer el éxito o fracaso del proyecto teniendo en cuenta las inconsistencias, los puntos tanto positivos como negativos del lugar y la definición del target al que va dirigido el servicio.

Teniendo en cuenta la actividad de la zona en cuanto a jornada laboral, se pretende dirigir el servicio a la mano de obra de la zona industrial la cual es bastante extensa, quienes manejan turnos rotativos de ocho horas diarias, en los cuales dos de ellos es muy posible tener acceso a alimentos y bebidas pero siendo el turno nocturno más complejo para conseguir un servicio de comida.

SALSA Y SOPA

STAKEHOLDER

El grupo de interés de la investigación se encuentra potencialmente ubicado en la zona industrial de Montevideo, son los trabajadores contratados por las fábricas industriales ubicadas en el lugar de estudio. Los trabajadores del lugar cuentan con ingresos entre uno y dos salarios mínimos mensuales legales vigentes, cuyo desarrollo educativo vacila entre noveno grado de bachillerato y profesional

PERFILACIÓN DEL CLIENTE

La base de esta investigación está ligada a la teoría de Abraham Maslow donde clasifica las jerarquías y las necesidades de las personas sanas en una pirámide, esto con el fin de soportar la idea que los trabajadores del turno nocturno por el desgaste de energía en su labor deben consumir alimentos que les proporcionen lo que requieren para mantener dicha energía y la salud que se menciona en la pirámide.

NECESIDADES

1. Alimentarse en su horario laboral
2. Hidratarse en el transcurso de su labor

BENEFICIOS

1. Obtener los alimentos cerca o en su punto de trabajo
2. Visitar un lugar habilitado para comer
3. Seguridad en el lugar donde consume los alimentos

SOLUCIONES ACTUALES

1. Comida rápida saturada en aceites y carbohidratos
2. Los lugares que se encuentran alejados de las zonas de fabrica
3. Los restaurantes cuyo horario de atención es diurno

INCONFORMIDADES

1. Deben salir a conseguir comida, cuando no llevan alimento de su casa.
2. Los lugares están muy retirados del punto donde laboran
3. Los lugares donde compran comida se presume que no están certificados por ninguna entidad.

MERCADO

Información Departamental	
Ciudad Capital	Bogotá, D.C.
Población 2015 (censo 2005- DANE)	7.878.783
Cabecera	7.862.277
Resto	16.506
PIB 2012 preliminar Millones de \$	164.531.000
Participación Porcentual PIB Nacional	24,73%
Per Cápita (millones de pesos)	21,73
Indice de Necesidades Básicas Insatisfechas	9
NBI CABECERA %	9
NBI Resto %	27,84
Recursos Presupuesto de Inversión 2015	4.329.587
Recursos Per Cápita 2015 (pesos)	
SGP Per Cápita	310.347
Inversión Per Cápita	549.525

Fuente: DNP-DIFP

Figura 1: información departamental (ciudad de Bogotá)

Fuente: recuperada del departamento nacional de planeación para el año 2015/<https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Inversiones%20y%20finanzas%20pblicas/Bogot%C3%A1%2015.pdf>

Según los datos registrados por el Departamento Nacional de Planeación (DNP) para el dato más reciente de la población y sus índices económicos para el año 2015 se puede establecer que el producto y servicio ofrecido va a estar dirigido a la totalidad de la población de la ciudad de Bogotá.

Para tener un panorama más abierto y obtener información de primera mano se cuenta contamos con fuentes de información tomadas de primera mano. Se realizaron entrevistas a las personas cercanas a la zona y a los involucrados directos, los trabajadores.

SALSA Y SOPA

Primera entrevista

Nombre: José Jimmy Burgos

Cargo: Operario de fundición

Empresa: Fábrica Nacional de Manijas (Fanama)

Segunda Entrevista

Nombre: Omar Rodríguez

Cargo: Ayudante bodega

Empresa: COMPA COR

Tercera entrevista

Nombre: Carlos Rojas

Cargo: Auxiliar de entrega y Producción

Empresa: Markser S.A.S.

Cuarta Entrevista

Nombre: Manuel Gómez

Cargo: Auxiliar de Mantenimiento

Empresa: Fábrica Nacional de Manijas (Fanama)

Quinta Entrevista

Nombre: Alejandra Ramírez

Cargo: Supervisora de laboratorio

Empresa: Laboratorios Prana

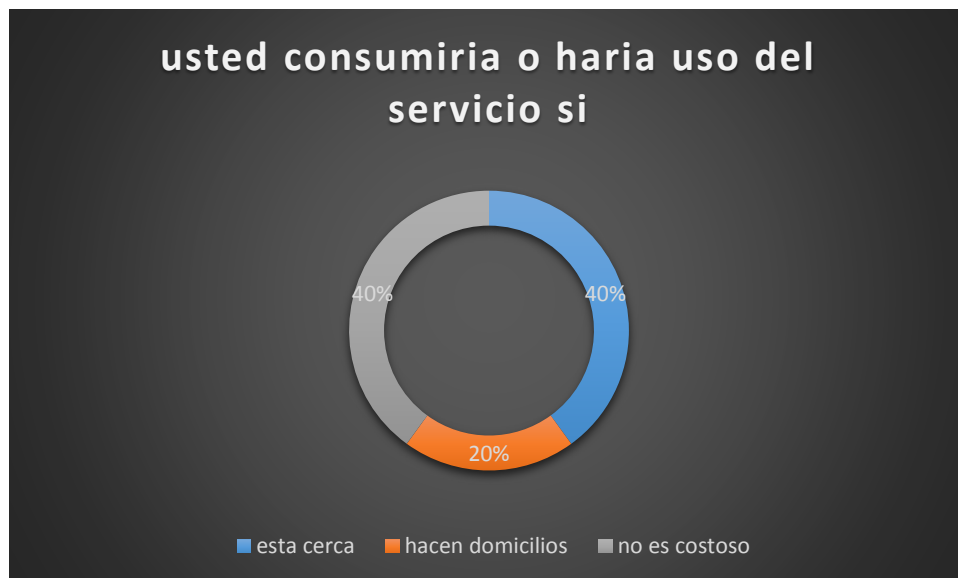


Figura 2: resultados encuesta final

Fuente: Joan Artunduaga/ Microsoft Excel 2013

Con las encuestas realizadas se puede deducir que los trabajadores de la zona consideran viable y de alguna manera afortunada la propuesta del proyecto de comidas en un establecimiento de comercio nocturno. Con peticiones o características específicas.

Pentágono numero 2

NECESIDADES

1. Alimentarse en su horario laboral
2. Hidratarse en el transcurso de su labor

BENEFICIOS

1. Obtener los alimentos cerca o en su punto de trabajo
2. Visitar un lugar habilitado para comer
3. Seguridad en el lugar donde adquiere sus alimentos
4. Reciben alimentos frescos y no recalentados o con algún tipo de congelamiento que deteriore la salud del trabajador.
5. Salsa song y salsa son

SOLUCIONES ACTUALES

1. Comida rápida saturada en aceite y carbohidratos
2. Los lugares que se encuentran alejados de las zonas de fabrica
3. Los restaurantes que solo atienden en un horario diurno

INCONFORMIDADES

1. Tienen que salir a conseguir alimentos cuando no llevan su propia comida
3. Los lugares están muy retirados del punto donde laboran
4. Los lugares en los que consiguen no están certificados por ninguna entidad

MERCADO

Información Departamental	
Ciudad Capital	Bogotá, D.C.
Población 2015 (censo 2005- DANE)	7.878.783
Cabecera	7.862.277
Resto	16.506
PIB 2012 preliminar Millones de \$	164.531.000
Participación Porcentual PIB Nacional	24,73%
Per Cápita (millones de pesos)	21,73
Indice de Necesidades Básicas Insatisfechas	9
NBI CABECERA %	9
NBI Resto %	27,84
Recursos Presupuesto de Inversión 2015	4.329.587
Recursos Per Cápita 2015 (pesos)	
SGP Per Cápita	310.347
Inversión Per Cápita	549.525

Fuente: DNP-DIFP

Figura 1: información departamental (ciudad de Bogotá)

Fuente: recuperada del departamento nacional de planeación para el año 2015/<https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Inversiones%20y%20finanzas%20pblcas/Bogot%C3%A1%2015.pdf>

Según los datos registrados por el DPN para el dato más reciente de la población y sus índices económicos para el año 2015 se puede establecer que nuestro producto y servicio va a estar dirigida a la totalidad de la población de la ciudad de Bogotá.

SALSA Y SOPA

CONCLUSIONES

Se puede establecer basado en los datos adquiridos y en el recorrido que se realizó, Que es viable la posibilidad de emprender un negocio como restaurante en la zona industrial de Montevideo, por la cantidad de empleados que allí laboran en los tres horarios del día

También apoyados por los resultados obtenidos en las entrevistas.