

FUUMI

Trabajo de Grado Presentado Para Obtener El Título De
Tecnólogo
Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN
Bogotá

Lorena Cubillos, Andrés Pinzón & Julio Rivera.
Mayo 2017.

Tabla de contenido

Justificación	IV
1 DESARROLLO DE MATRIZ ESTRATEGICA	1
1.1 Descripción de la Idea de Negocio	1
1.1.1 Mision:	2
2 DESCRIPCION DE LA EMPRESA	3
2.1 La Empresa	3
3 Tipo de Eventos	4
3.1 Eventos	4
3.1.1 Numero de Personas	4
3.1.2 Tematica	4
3.1.3 Personal	4
4 Objetivos	6
4.1 Objetivo General	6
4.2 Objetivos Especificos	6
5 Cotizaciones	9
5.1 PASABOCAS	9

6	Cotizaciones
12	
7	Plan Financiero
15	
8	Costos fijos
22	

Tabla de figura

ILUSTRACIÓN 1 ONIGIRIS. ARROZ RELLENO DE FRIJOLES	7
ILUSTRACIÓN 2 OMURAIU. TORTILLAS DE HUEVO RELLANA CON POLLO Y CHAMPIÑONES	7
ILUSTRACIÓN 3 POTATO KOROKKE. PINCHO DE CROQUETAS DE CARNE ENTRE RODAJAS DE PIÑA	8
ILUSTRACIÓN 4 DANGOS Y MERENGON. TROCITOS DE MERENGON CON DANGOS DECORANDO EL PLATO	8
ILUSTRACIÓN 5 COCTEL BEBIDA DE FRUTAS	9
ILUSTRACIÓN 6 COCTEL BLACK WIDOW SPIDER	9
ILUSTRACIÓN 7 COCTEL CRAWBERRY	10
ILUSTRACIÓN 8 COCTEL CRAWBERRY KISS	10
ILUSTRACIÓN 9	11
ILUSTRACIÓN 10 RECETA ESTANDAR UMESHU	15
ILUSTRACIÓN 11 RECETA ESTANDAR OMURAIU	16
ILUSTRACIÓN 12 RECETA ESTANDAR POTTATO KOROKKE	17
ILUSTRACIÓN 13 RECETA ESTANDAR COCTEL CRAWBERRY KISS	18
ILUSTRACIÓN 14 RECETA ESTANDAR COCTEL CRAWBERRY	19
ILUSTRACIÓN 15 COCTEL BLACK WIDOW SPIDER	20
ILUSTRACIÓN 16 RECETA ESTANDAR COCTEL BEBIDA DE FRUTAS	21

Justificación

Este proyecto de empresa el cual quiere convertirse en un negocio solido y permanente en el tiempo, basa su justificación en que en el medio colombiano con respecto a la gastronomía hay una gran cantidad de propuestas culinarias que deleitan el paladar de los comensales. Pero no se encuentra ampliamente referenciado la integración cultural entre las naciones a través de su oferta gastronómica.

Debido a esta iniciativa queremos explorar este camino de integrar la cultura gastronómica de Japón y Colombia cuyos platos típicos y técnicas de cocina son de gran variedad y se han hecho conocidos en todo el mundo.

La oferta gastronómica japonesa es de gran aceptación en el mercado colombiano pero de muy poca recordación u oferta gastronómica debido a que solo es asequible en restaurantes bastantes costosos.

Nuestra necesidad es suplir esta falencia acercando a las personas del común a la gastronomía y la cultura japonesa a través de platos colombianos.

Entre los aspectos sociales queremos llegar a gran cantidad de personas con la gastronomía japonesa haciéndola mas asequible al grueso de la población de clase

media y media alta de la ciudad de Bogotá, con la expectativa de expandirnos a otras ciudades del país.

Pero el objetivo principal es no solo convertir la gastronomía japonesa en asequible sino en una opción atractiva combinando los platos típicos de ambas culturas, estudiando las técnicas de cocina y experimentando en el uso de dichas técnicas para aplicarlas a cada uno de los platos típicos haciendo posible innovar con la creación de nuevos platos.

Esta idea pretende acercar tanto a los colombianos que nunca han probado comida japonesa como a los japoneses que muy poco han probado platos típicos colombianos, y se puedan relacionar ambas culturas.

En nuestro negocio hemos puesto atención a las prácticas ambientales en un aspecto importante el cual tiene que ver con los desperdicios de comida que dejan algunos restaurantes, tirando a la basura comida en buen estado la cual no fue vendida. Queremos tener buenas prácticas en las medidas de elaboración de los platos del día para no generar desperdicios.

También queremos tener alianzas con instituciones a las cuales se puedan donar los alimentos no utilizados.

Queremos implementar el ahorro del agua y la energía eléctrica con tecnología que esté disponible en el mercado y usar utensilios que permitan la cocción rápida de los alimentos.

La implementación del reciclaje debe ser una prioridad en nuestro negocio, elementos como residuos, aceites, grasas que terminan en las redes del alcantarillado público serán entregadas a instituciones o gestores que las reutilicen.

Los detergentes y desinfectantes estarán lejos de las áreas de cocina, los elementos como residuos inorgánicos estarán clasificados en canecas como cartón, vidrio, plástico.

El almacenamiento de los residuos se hará en áreas con ventilación se deberá contar con campanas de extracción, filtros de condensación de grasas, filtros de carbón que controlen la emisión de gases.

INTRODUCCION

El trabajo pretende dar a conocer una nueva idea de negocio, innovadora por la fusión de culturas como la japonesa y la colombiana impulsada a través de eventos sociales donde los clientes van a tener una experiencia única en gastronomía y decoración.

El documento se divide en aspectos teóricos, financieros y técnicos, que nos permiten conocer la viabilidad del negocio y poder proyectar hacia donde queremos proyectarnos hacia el futuro.

Los eventos sociales se han convertido en experiencias muchas veces desastrosas para los clientes que contratan un servicio de estas características, a través de Fuumi seremos los prestadores de un servicio de eventos sociales de altísima calidad, donde el cliente lo único que tiene que preocuparse es por divertirse y experimentar nuevos sabores y una decoración que creara una atmosfera multicultural agradable y perfecta para recordar como la cultura japonesa se ha introducido durante muchas décadas en nuestra cultura por medio de las series de dibujos animados, moda, gastronomía y tecnología.

Si el cliente lo desea como un aporte mas a un excelente evento ofreceremos el servicio de registro visual del evento, un registro que tendrá una característica especial y es que no se harán los videos y las fotos típicas que se registran en esta clase de reuniones sociales, el cliente tendrá un registro de calidad cinematográfica en textura de imagen, calidad de sonido, registros de planos e iluminación de alta calidad que le permitirá tener en sus recuerdos un material visual de recuerdo de calidad profesional.

1 DESARROLLO DE MATRIZ ESTRATEGICA

1.1 Descripción de la Idea de Negocio

Ofrecer el servicio de eventos sociales que permita la integración cultural entre la gastronomía japonesa y la colombiana con la particularidad que sea asequible a la clase media cuya localización macro y micro están en la ciudad de Bogotá, con la posibilidad de atraer también a la comunidad japonesa que reside en Bogotá.

Fusionar las culturas gastronómicas de ambas naciones combinando ingredientes y sabores de ambas cocinas como por ejemplo usar las técnicas de la culinaria japonesa aplicadas a platos colombianos o viceversa y extender esta idea a las bebidas y la decoración que permitan una experiencia única en este mercado en la ciudad de Bogotá en cuanto a eventos sociales nos referimos.

1.1.1 Mision:

Brindar la máxima calidad y comodidad en los eventos especiales para generar momentos y recuerdos inolvidables, garantizando la satisfacción de nuestros clientes, mediante de la estandarización e innovación de nuestro servicio.

1.1.1.1 VISION

Consolidarse como la empresa más reconocidas de catering a nivel nacional ofreciendo diversos servicios logrando un servicio de máxima calidad dando prestigio a esta misma.

2 DESCRIPCION DE LA EMPRESA

2.1 La Empresa

Es una empresa que ofrece una fusión de comida colombiana y japonesa para descubrir nuevas sensaciones, para que la fusión que de estos dos choques culturales sea del agrado del público a quien va dirigido. Desde una simple reunión con la deliciosa comida hasta los shows en vivo o personalización de nuestros empleados con una tradición moderna japonesa la cual son los MAID.

3 Tipo de Eventos

3.1 Eventos

Nuestro portafolio de servicios abarca los eventos como: desayuno de negocios, almuerzo corporativo, entre otros eventos corporativos, coctel o lanzamiento, encargándonos de todo: el lugar, el menú, los meseros y la decoración para su tranquilidad y comodidad

3.1.1 Numero de Personas

De 30 a 80 personas dependiendo de la actividad que quieran llegar a contratarnos.

3.1.2 Tematica

Mezcla de culturas Colombo japonés realizando diversas muestras culturales según petición de nuestros clientes, como ambientaciones musicales, servicio a la mesa personalizado (maid), decoración y shows de riqueza cultural (bailes tradicionales, música tradicional, teatro de sombras, etc)

3.1.3 Personal

Se cuenta con personal especializado para el servicio, con chefs con conocimientos especializados en el área, Meseros con ropa de tradición japonesa actual (maid), especialistas en

logística y organización de eventos, personal calificado para las muestras multiculturales, también contamos con música y luces profesional, barman en caso de ser requerido.

Los meseros están calificados de forma que al ofrecer, servir y levantar los platos sea de forma tradicional japonés mostrando el respeto y la gran calidez de nuestra empresa hacia nuestros clientes.

4 Objetivos

4.1 Objetivo General

Realizar una propuesta para crear una empresa de comida Colombojaponesa.

4.2 Objetivos Especificos

- Realizar un estudio del entorno externo mediante el análisis de factores tecnológicos, políticos, sociales, económicos, entre otros; para identificar las oportunidades o amenazas que enfrentará la organización.
- Ejecutar un estudio de mercado, por medio de encuestas a clientes potenciales para conocer el grado de aceptación de esta fusión de comida y de que se tenga una temática tipo Maid.
- Determinar el estudio financiero, para definir la alternativa más conveniente para la empresa



Ilustración 1 ONIGIRIS. Arroz relleno de frijoles



OROKKE. Pincho de croquetas de carne entre rodajas de piña



DANGOS Y MERENGON. Trocitos de Merengon con Dangos decorando el plato

5 Cotizaciones

5.1 PASABOCAS

PASABOCAS (El cliente escoge el combo que desee) 25000

ESTACIÓN DE BEBIDAS

Sake \$3.000

COCTELES

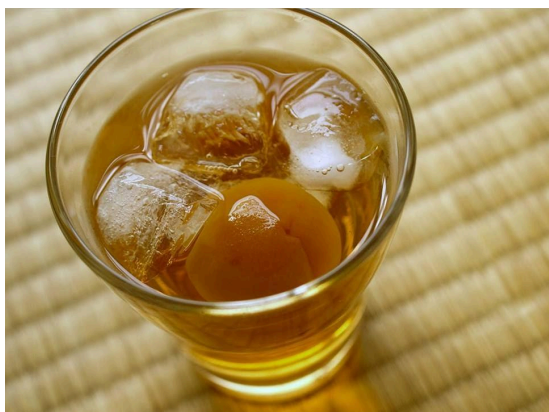


Ilustración 5 Coctel bebida de frutas



Ilustración 6 Coctel Black Widow Spider



Ilustración 7 Coctel Crawberry



Ilustración 8 Coctel Crawberry kiss



Ilustración 9

6 Cotizaciones

Utensilio	C. R.	R. D.	Utensilio	C. R.	R. D.
MOBILIARIO			LENCERIA		
Mesa 90x90			Muletones		
mesa 70x70			Manteles		
Mesa 90x1,20			Cubremanteles		
Mesa redonda 60cm			Individuales		
Mesa redonda 90cm			Servilletas tela		
Mesa redonda 100cm			Faldas		
Mesa de servicio			Samovar		
Mesa rodante			Estufa portatil		
Sillas					
Aparadores					

Utensilio	C. R.	R. D.	Utensilio	C. R.	R. D.
CUBIERTERIA			LOZA		
Cuchara sopera			Plato mantequillero		
Tenedor Grande			Plato hondo		
Tenedor Pequeño			Long plate		
Cuchillo grande			Plato para pan		
Pala mantequilla			Plato postre		
Cuchara postre			Plato fruta		
Cuchara café			Plato para café		
Cucharones			Ensaladeras		

Trinches			Jarras metálicas		
Espátula					
Utensilio	C. R.	R. D.	Utensilio	C. R.	R. D.
CRISTALERIA			Copa Cervecera		
Copa para agua			Vaso Long Drinks		
Copa vino tinto			Vaso Estándar		
Copa vino blanco			Vaso On the rocks		
Copa champagne			Vaso Caña		
Copa Jerez			Vaso Pilsen		
Copa Martini			Jarra de vidrio		
Copa Coñac			Jarra Cervecera		
Copa Sour					
Copa cordial					
Copa Sunday					
DECORACION VARIOS			IMPLEMENTOS DE ASEO		
Faroles de papel Tipo 1 Tipo 2 Tipo 3			Escoba		
Bombillos Tipo 1 Tipo 2			Trapero		
Extensiones Medida 1 Medida 2 Medida 3			Recogedor		
Velas Aromatizada 1 Aromatizada 2 Aromatizada 3 Aromatizada 4 Neutra 1 Neutra 2 Neutra 3 Neutra 4			Limpiones		

Pompones			Detergente		
Rama de membrillo			Papel higiénico		
Cilindros de cristal			Toallas de papel		
			Jabón líquido		
			Bolsa de basura Mediana Grande Jumbo Superjumbo		
			Cubetas		

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION		Omuraisu			
NUMERO DE LA PREPARACION			NO PORCIONES	1	
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
	huevos	3,00	u	\$ 350,00	\$ 1.050,00
	pollo	30,00	gr	\$ 6	\$ 180,00
	cebolla	50,00	gr	\$ 1.200,00	\$ 600,00
	champiñones	350,00	gr	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00
	arroz japones	60,00	gr	\$ 5	\$ 300,00
	vino blanco	17,00	gr	\$ 32,00	\$ 544,00
	salsa de tomate	30,00	gr	\$ 17,00	\$ 510,00
	sal	7,00	gr	\$ 2	\$ 14
	pimienta	7,00	gr	\$ 28	\$ 196
	aceite	75,00	gr	\$ 6,00	\$ 450
Costo total de la materia prima					\$ 8.844,00
Margen de error o variación				10%	\$ 884
Costo total de la preparación					\$ 9.728,40
Costo por porción					\$ 9.728,40
Precio potencial de venta					\$ 11.000,00
Precio Real de Venta					\$ 11500,
IVA generado al vender cada porcion					\$ 1.840
PRECIO CARTA					\$ 13.340

Ilustración 11 Receta Estandar Omuraisu

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION		Pottato korokke			
NUMERO DE LA PREPARACION			NO PORCIONES	1	
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
	papa	4,00	u	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00
	cebolla	50,00	gr	\$ 1.200,00	\$ 600,00
	carne picada	150,00	gr	\$ 90,00	\$ 1.300,00
	mayonesa	30,00	gr	\$ 15,00	\$ 450,00
	laurel	1,00	u	\$ 100	\$ 100,00
	vino blanco	17,00	gr	\$ 32,00	\$ 544,00
	aceite	75,00	gr	\$ 6,00	\$ 450
	leche	51,00	ml	\$ 2	\$ 102
	sal	7,00	gr	\$ 2	\$ 14
	pimienta	7,00	gr	\$ 28	\$ 196
	harina	200,00	gr	\$ 3,00	\$ 600
	huevo	1,00	u	\$ 350,00	\$ 350
	miga de pan	200,00	gr	\$ 3,00	\$ 600
Costo total de la materia prima					\$ 6.506,00
Margen de error o variación				10%	\$ 651
Costo total de la preparación					\$ 7.156,60
Costo por porción					\$ 7.156,60
Precio potencial de venta					\$ 8.000,00
Precio Real de Venta					\$ 8500,
IVA generado al vender cada porcion					\$ 1.360
PRECIO CARTA					\$ 9.860

Ilustración 12 Receta Estandar Pottato Korokke

8 Costos fijos

Arriendo: depende del lugar donde se va a realizar el evento.

Mano de obra: valor a pagar a los empleados que participen en el evento.

Otros elementos:

- cámara básica cuesta 300 con micrófono de solapa. Luz led. 3 baterías, 1 tarjeta sxs de 64 gb estas tarjetas es para cámaras de cine, A parte la luz tungsteno
- kit de luces que cuesta \$250.000 el día
- Slaidar cuesta \$300.000 el día
- Steady cam \$250.000 el día
- Edición no lineal \$300.000

Canti dad	Alquiler de vajilla, cubiertos y cristalería	V. unitario
0	Plato redondo seco	290
0	Plato redondo postre	290
0	Plato cuadrado seco	350
0	Plato cuadrado mediano	350
0	Plato cuadrado postre	350
0	Plato para crema o sopa	350
0	Taza pequeña para salsas	350
0	Taza para consome	350
0	Pocillo chocolatero	350
1	Vaso largo	290
0	Vaso corto	290
0	Copa de champaña	350
0	Copa de vino	350

0	Copa de agua	290
0	Copa de helado	350
0	Copa martini	498
0	Copa aguardientera	290
0	Cuchillo de mesa	290
0	Tenedor de mesa	290
0	Cuchara de sopa o crema	290
0	Cucharita dulcera o postre	290
0	Tenedorcito de ponque	290
0	Cuchillo mantequillero - desayuno	290
Canti dad	Alquiler de menaje y lencería	V. unitario
0	Jarra de agua en cristal	2900
0	Hielera con pinza	3500
0	Bandeja de servicio	3000
0	Pala y sierra para ponque	4000
0	Samovar 9 litros	19900
0	Samovar 12 litros	23900
0	Bandeja ensaladera	14900
0	Canastilla para pan - Paneras	3000
Canti dad	Alquiler de mobiliario	V. unitario
0	Mesa tablon 10 ó 8 puestos	5900
0	Mesa redonda 10 ó 8 puestos	6900
0	Mesa para niños 4 puestos	3900
0	Mesa para cofre - Diametro 60 cm	4500
0	Mesa vintage para cofre	9000
0	Silla sin brazo o rimax	798
0	Silla tiffany ocre o plateada	4500
0	Silla para niños de colores	990

0	Sala lounge 10 puestos y mesa led	16000
0	Sala vintage 5 puestos y mesa	19900
0	Barra bar con luz led	99000
Canti	Alquiler de manteles, vestidos	V.
dad	para sillas	unitario
0	Mantel tablon 10 puestos	4900
0	Mantel tablon de color 10 puestos	5900
0	Mantel redondo blanco 10 puestos	5900
0	Mantel redondo de color 10 puestos	9000
0	Mantel de mesa para cofre	4900
0	Faldon de 6 mts blanco	9500
0	Tapa cubre-mantel de color	2900
0	Tapa cubre-mantel de cuadritos de color	3900
0	Tapa cubre-mantel color neón	2900
0	Tapa blanca en velo para mesa porque	6500
0	Camino standar cubre-mantel	2900
0	Camino brocado cubre-mantel	4900
0	Camino en yute	6900
0	Forro silla standar	1200
0	Forro silla multiuso	1500
0	Fajon moño de color	550
0	Fajon moño de color neon	550
0	Fajon Muselina - velo color blanco	900
0	Servilleta blanca	500
0	Servilleta de color	550
0	Servilleta de color neón	550
Canti	Alquiler de artículos decorativos	V.
dad		unitario
0	Cofre lluvia de sobres	7000
0	Cofre vintage lluvia de sobres	15000

0	Bombona de cristal pequeña	1000
0	Bombona de cristal grande	2000
0	Cilindro en cristal	4900
0	Antorcha en hierro	14000
0	Candelabro 15 años	20000
0	Bicicleta de pedales vintage	60000
0	Bicicleta grande vintage en forja / hierro	30000
0	Bicicleta grande con iluminación	40000
0	Bustos en hierro	7500
0	Bicicleta vintage mini	3500
0	Bicicleta vintage little	3000
0	Jaula de lujo	25000
0	Jaula vintage	5500
0	Cantina vintage	9000
0	Regadera vintage	5500
0	Balde vintage small	4500
0	Bases pedestales	8000
0	Torre Eiffel litte / fiesta Paris	9000
0	Torre Eiffel grande / fiesta Paris	80000
0	Letra iniciales de nombres	2000
0	Escalera vintage para pasabocas	50000
0	Escalera LOVE	40000
0	Aviso luminoso LOVE	14000
0	Luz LED par 64 / Luz ambiente de color	30000

COSTOS VARIABLES

Materia prima: alimentos necesarios para preparar los platos.

Servicios públicos: agua, luz y gas.