



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

TEMA DEL ENSAYO

**“PLAN DE NEGOCIO PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE
COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN,
PROVINCIA DE SANTA ELENA: ANÁLISIS OPERATIVO”**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXÁMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA
EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

AUTORA:

CAMACHO VELOZ NATALIA CRISTINA

PROFESOR GUÍA:

ING. VALENCIA MEDRANDA JOSÉ ADRIÁN, MSC.

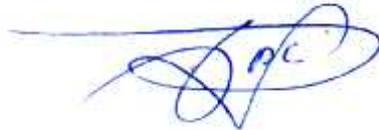
LA LIBERTAD- ECUADOR

JULIO 2021

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor guía del Ensayo titulado, “PLAN DE NEGOCIO PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA: ANÁLISIS OPERATIVO”, elaborado por la Srta. CAMACHO VELOZ NATALIA CRISTINA, de la Carrera Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado (a) en Gestión y Desarrollo Turístico, con la modalidad examen complejo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'JAV', is written over a horizontal line.

Ing. José Adrián Valencia Medranda MSc.

PROFESOR GUÍA

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente trabajo de Titulación denominado “PLAN DE NEGOCIO PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA: ANÁLISIS OPERATIVO”. PROVINCIA DE SANTA ELENA, elaborado por la Srta. CAMACHO VELOZ NATALIA CRISTINA, de claro que la concepción, análisis y resultados son netamente originales que aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa **Transferencia de los derechos autorales**. Declaro que, una vez aprobado el trabajo de investigación otorgado por la Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, pasan a tener los derechos autorales correspondientes, convirtiéndose exclusivamente propiedad de la Universidad Estatal Península de Santa Elena y su reproducción total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibido en cualquier instancia.

Atentamente,



Camacho Veloz Natalia Cristina
C.I. 2450620014

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios por brindarme la sabiduría necesaria para cumplir cada uno de mis objetivos en esta etapa de mi formación profesional. A la Universidad Estatal Península de Santa Elena, por haber desempeñado un papel fundamental en esta formación profesional y personal porque después de años de esfuerzo y sacrificio se logró la meta, gracias querida alma mater.

A mis maestros de cátedra por sus enseñanzas, inculcando valores éticos y morales dentro y fuera de las aulas, su labor es muy valiosa.

A mi profesor guía por la paciencia y motivación que me incentivaron a seguir adelante y sin su apoyo no hubiera sido posible

A mis padres porque son el motor fundamental para mi formación académica, por todo el apoyo brindado porque fueron ellos los que siempre estuvieron a mi lado en todos los momentos difíciles, en sus hombros me apoyé y nunca me dejaron sola.

Natalia Cristina Camacho Veloz

DEDICATORIA

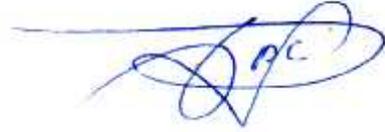
El presente trabajo va dedicado a Dios y a mi familia, por el apoyo incondicional en este proceso académico siendo ellos mi fuerza. A mis profesores por el conocimiento que me brindaron dentro del aula clases. Y por último a mis compañeros, amigos que cada día me brindaron consejos para lograr mis metas y seguir adelante a pesar de las adversidades.

Natalia Cristina Camacho Veloz

TRIBUNAL DE GRADO



.....
Ing. Soraya Linzán Rodríguez, MSc.
**DIRECTORA CARRERA DE
GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO**



.....
Ing. José Valencia Medranda, MSc.
DOCENTE GUÍA



.....
Lic. Andrés Padilla Gallegos, MSc.
DOCENTE TUTOR



.....
Lic. Maritza Pérez Chiquito, MSc.
DOCENTE ESPECIALISTA

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
DESARROLLO	2
1. JUSTIFICACIÓN.....	2
2. PROBLEMA A RESOLVER.....	3
3. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	4
3.1 Nombre de la empresa	4
3.2 Descripción del negocio.....	4
3.3 Horarios de atención	5
3.4 Imagen Corporativa del Restaurante	6
3.4.1 Logotipo del Restaurante	6
3.4.2 Slogam.....	7
4 OBJETIVOS Y METAS	8
4.1 Objetivo General	8
4.2 Objetivos específicos	8
4.3 Metas	8
5. MISIÓN Y VISIÓN	9
5.1 Misión.....	9
5.2 Visión.....	9
6. VALORES CORPORATIVOS	9
7. ANÁLISIS OPERATIVO.	11
7.1 Localización	11
7.2 Descripción de las instalaciones	12
7.3 Método de producción.....	14
7.4 Capacidad Instalada.....	16
7.5 Recursos humanos	20
7.5.1 Áreas funcionales Básicas	20
7.5.2 Descripción de los puestos	21

7.5.3 Sueldos del personal.....	22
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	23
8. Conclusión.....	23
9. Recomendaciones.....	24
Bibliografía	25
ANEXOS	27

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Logotipo del restaurante	6
Figura 2 Slogam	7
Figura 3 Ubicación del restaurante	11
Figura 4 Organigrama de la empresa	20
Figura 5 Valla Publicitaria	29
Figura 6 Boletines	30

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Acciones Comunes.....	1
Tabla 2 Horario de Atención.....	5
Tabla 3 Equipos de cocina	16
Tabla 4 Utensilios de Cocina	17
Tabla 5 Vajillas	18
Tabla 6 Cubiertos	18
Tabla 7 Muebles y Enseres	19
Tabla 8 Equipo de Computo	19
Tabla 9 Equipos de oficina.....	19
Tabla 10 Sueldo del personal	22

“PLAN DE NEGOCIO PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA CON TEMÁTICA SOSTENIBLE EN LA COMUNA OLÓN, PROVINCIA DE SANTA ELENA: ANÁLISIS OPERATIVO”

RESUMEN

El presente trabajo de titulación se desarrolló debido a la nueva demanda de turistas que están en busca de algo innovador de esta manera es la creación de un restaurante de comida típica con temática sostenible en la comuna Olón, la temática sostenible será una parte innovadora para la demanda de turistas pero por otro lado uno de los objetivos principales es la de satisfacer las necesidades del cliente con su sazón y calidad de productos, para esto es necesario realizar un análisis operativo el cual nos ayudó a evaluar cada uno de los elementos productivos de la empresa como: la localización del restaurante las instalaciones del mismo, la capacidad instalada del establecimiento en este caso la maquinaria y equipamiento y recursos humanos, permitiendo de esta manera incrementar o disminuir los costos de un producto o servicio.

Palabras claves: innovación, restaurante, sostenible, análisis operativo.

ABSTRACT

The present degree work was developed due to the new demand of tourists who are looking for something innovative in this way is the creation of a typical food restaurant with a sustainable theme in the Olón commune, the sustainable theme will be an innovative part for the tourist demand but on the other hand one of the main objectives is to satisfy the needs of the client with their seasoning and quality of products, for this it is necessary to carry out an operational analysis which helped us to evaluate each of the productive elements of the company such as: the location of the restaurant, its facilities, the installed capacity of the establishment, in this case the machinery and equipment and human resources, thus allowing to increase or decrease the costs of a product or service.

Keywords: innovation, restaurant, sustainable, operational analysis.

INTRODUCCIÓN

El presente plan propuesto es el diseño de un restaurante que busca diferenciarse de los demás en la comuna Olón, parroquia Manglaralto gracias a características únicas como la temática sostenible, la calidad del servicio y por supuesto en la comida típica que se ofrece siendo el valor agregado que se ofrecerá al público y la originalidad de sus platos. El restaurante llevará el nombre de “RESTAURANT SAZOLÓN” y estará ubicado en la comuna Olón debido a la gran afluencia de público y negocios existentes a su alrededor. El turismo gastronómico toma cada vez más importancia, en un mercado creciente en demanda de restaurantes, esto representa una gran oportunidad para hacer negocios. Este restaurante se especializará en comida típica elaborada con productos orgánicos de excelente calidad, además tendrá una temática como antes mencionada, sostenible, estas son características que hacen la diferencia y generan gran ventaja en cuanto a sus competidores. Estas características darán un atractivo extra al restaurante, muy diferente a lo que se ve comúnmente se oferta. Para efectos de publicidad y comunicación se pretende el uso de redes sociales para la debida promoción exclusiva y debida del Restaurante “RESTAURANT SAZOLÓN”.

A continuación, se detalla la participación de los accionistas y el monto que van a aportar cada uno para ejecutar el Plan de Negocio.

Tabla 1

Acciones Comunes

Accionistas	Participación	Monto	N. Acción
Balón González Juan Manuel	20%	2.421,31	2
Camacho Veloz Natalia Cristina	20%	2.421,31	2
Lindao Quimí Paola Brigitte	20%	2.421,31	2
Quimí González Betsy Angélica	20%	2.421,31	2
Ormaza Vera Carolina Estefanía	20%	2.421,31	2
TOTAL, CAPITAL PROPIO	100%	12.106,54	12
Valor por Acción		1.000,00	
Número de Acciones		12	

DESARROLLO

1. JUSTIFICACIÓN

La propuesta de creación de un restaurante de comida típica con temática sostenible está dirigida a fomentar la economía circular, además de aportar de manera económica a la comunidad. Esta idea nace como una iniciativa con el fin de promocionar la gastronomía típica orientada a la sostenibilidad, de esta manera se contará con la posibilidad de crear algo innovador, incentivando a la población de la comuna Olón a ser responsables con el medio ambiente conservando así las riquezas que posee. A nivel provincial la mayoría de los restaurantes aun no implementan propuestas o estrategias para la aplicación y ejecución de prácticas sostenibles. Es por esta manera que nace la idea de un plan de negocios de comida típica con temática sostenible no solo para mostrar a las personas una forma agradable de alimentarse si no también que se debe tener consciencia ambiental, como antes mencionado el menú consistirá en platos típicos elaborados con productos orgánicos propios de la localidad y de proveedores de comunidades cercanas, la temática sostenible es una idea innovadora que pretende concientizar a las personas dándole el privilegio de visitarnos en nuestro restaurante, ofreciendo una experiencia gastronómica extraordinaria, lo que se busca es satisfacer las necesidades del cliente con la vivencia de experiencias únicas. Los restaurantes se ven obligados a actualizar sus productos tomando en cuenta el valor agregado y la innovación, esto se debe a que la demanda es cambiante además que sus gustos y preferencias son variados, los nuevos segmentos buscan que los servicios turísticos no solo satisfagan sus necesidades sino más bien que les brinden nuevas experiencias, y el sector restauración no será la excepción.

En el ámbito ecológico nos ayudará a crear una relación entre la sociedad y la naturaleza, para que los habitantes puedan concientizar y promover su participación al momento de tomar medidas de control.

2. PROBLEMA A RESOLVER

La provincia de Santa Elena se caracteriza por el turismo de sol y playa, en épocas de temporada llegan un gran número de turistas que deciden visitar cada uno de los rincones de la Provincia de Santa Elena. La comuna Olón es uno de los destinos a escoger de los turistas debido a sus atractivos a visitar como la playa para la práctica surf, también las caminatas por los senderos que dirigen a las cascadas y la visita al Santuario Blanca Estrella del Mar que es muy visitada. Esta comunidad también ofrece gastronomía a pesar de que existen varios establecimientos de alimentos y bebidas, sin embargo no se acogen a la responsabilidad social y ambiental, por ello se pretende crear un restaurante de comida típica con productos orgánicos de la comunidad diferenciándonos en la temática de la sostenibilidad, convirtiéndonos en un lugar que brinde a los turistas armonía, calidad en el servicio y producto de esta manera siendo satisfactorio al consumidor.

Cabe recalcar que por medio de esta iniciativa se beneficiará no solo a la comunidad sino aportará al desarrollo del sector turístico, pues a través de esta idea se fortalecerá acciones en torno al tipo de servicios y productos que ofrezcan los demás establecimientos de restauración a su vez mediante estos se permitirá implementar estrategias de sostenibilidad y cuidado al medio ambiente.

3. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

3.1 Nombre de la empresa

“RESTAURANT SAZOLÓN”

3.2 Descripción del negocio

“RESTAURANT SAZOLÓN” es un restaurante que se dedicará a brindar el servicio de comida, a través de la preparación y servicio de comida típica elaborada con productos orgánicos realizando el sabor de los platos a ofertar; otra de las características del establecimiento es que tendrá una temática sostenible para atraer a nuevos segmentos de mercado y cumplir con la responsabilidad ambiental, manteniendo altos estándares de higiene, limpieza y buenas prácticas en la elaboración del producto, donde el servicio al cliente sea de calidad en un entorno acogedor y con una experiencia única que permita la satisfacción al segmento de familias y amigos. El restaurante aplicará como política la economía circular al utilizar utensilios y otros elementos como cucharas de palo, hojas de plátanos, vasijas de mate y recursos reciclables que estarán basados en la responsabilidad ambiental.

Otra política es la de responsabilidad social puesto que nos caracterizarnos por hacer respetar las tradiciones, costumbres y valores de la comunidad, con respecto a la preparación los alimentos y productos orgánicos que ofrecemos estamos comprometidos con el desarrollo social, turístico y económico de la comuna donde nos situamos, por tanto necesitaremos del recurso humano por lo cual se generará plazas de empleo para los habitantes de la localidad, en cuanto a los productos, estos se obtendrán de los agricultores de la zona e incluso de otras regiones del país. Además, se mantendrá una contribución activa para proteger y preservar el medio ambiente, fomentando así el interés de concientización de sostenibilidad para nuestro segmento.

3.3 Horarios de atención

El restaurante ofertará desayunos y almuerzos en el horario correspondiente:

Tabla 2

Horario de Atención

Días	Horas
Lunes a Jueves	07:00 am. a 17:00 pm
Viernes a Domingo	08:00 am a 17:00 pm

3.4 Imagen Corporativa del Restaurante

3.4.1 Logotipo del Restaurante



Figura 1 Logotipo del restaurante

El logotipo del restaurante presenta el nombre de “Restaurant SAZOLÓN” llevando colores bajos y altos, con el siguiente esquema:

SazOlón: tiene si significado “Saz” de sazón y Olón por la comuna donde estará ubicado el restaurante.

Hoja: representa a la sostenibilidad, al medio ambiente.

Sartén: representa a la utilización de materiales reutilizables.

Pez: representa a la riqueza marina, de nuestra provincia.

Rama de apio, representa a uno de los vegetales de nuestros productores locales y a lo saludable.

Color anaranjado bajo : se considera un color que demuestra amabilidad, de la misma manera se asocia con la fruta de nuestros proveedores locales en este caso la naranja que demuestra salud y vitalidad. Este color suele relacionarse con los meses de verano, e incluso con las puestas de sol que se dan en nuestra provincia demostrando momentos de alegría y de goce.

Color verde : representa a la armonía, la esperanza, la fortaleza, la abundancia sobre todo a la seguridad. Es el color que representa a la naturaleza.

Color amarillo : El color amarillo personifica la alegría, la felicidad, la inteligencia y la energía. Tiene como significado la simpatía y se vincula también con el sol, se asocia de la misma manera con la comida como frutas o vegetales, este color también es común verlo en paquetes turísticos que ofertas viajes a lugares cálidos.

3.4.2 Slogam



Figura 2 Slogam

El slogan se identifica por la temática del restaurante, este slogan será muy llamativo para los consumidores que les gusta la responsabilidad social, que les gusta alimentarse bien, para las personas que fomentan el mensaje del cuidado al medio ambiente, de saber reutilizar cada uno de los productos o materiales y transformarlos en algo novedoso, los colores representan la esperanza y a la paz.

4 OBJETIVOS Y METAS

4.1 Objetivo General

Implementar en la comuna Olón un restaurante de comida típica con temática sostenible, por medio del cual se brinde no sólo satisfacción de las necesidades de los clientes, sino que también a partir de su sazón y calidad del producto se brinden experiencias inolvidables, y que se posicione en la mente del consumidor como la mejor alternativa para el disfrute gastronómico en la comuna Olón, parroquia Manglaralto.

4.2 Objetivos específicos

- 1) Desarrollar un estudio de mercado para analizar la oferta y demanda con el fin de identificar los productos a ofrecer y el mercado objetivo a quien estará dirigido.
- 2) Contar con personal altamente capacitado y motivado, brindándoles beneficios, oportunidades de desarrollo y capacitaciones continuas, permitiendo satisfacer las necesidades de los turistas o visitantes.
- 3) Establecer relaciones con agricultores minoristas que provean los productos al restaurante con el fin de dinamizar la economía en el sector.

4.3 Metas

- 1) Identificar el segmento de personas a quienes se les ofrecerá nuestros productos y servicios mediante un estudio de mercado.
- 2) Brindar calidad en productos y calidez al momento de brindar nuestro servicio y de esta manera superar las expectativas de los comensales.
- 3) Aumentar a un 5% de tasa de venta de crecimiento.
- 4) Trabajar mancomunadamente con los agricultores minoristas para beneficio de la comunidad local y nacional.

5. MISIÓN Y VISIÓN

5.1 Misión

Ser una empresa productiva, innovadora, competitiva y dedicada a brindar experiencia auténtica en comida típica para satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, tendiendo como estrategia la aplicación de estándares de atención al cliente, higiene y con alta calidad, comprometidos con el cuidado del medio ambiente y el desarrollo turístico del sector.

5.2 Visión

Ser un restaurante de comida típica con temática sostenible, reconocido y preferido no solo a nivel local sino también a nivel provincial y nacional por su calidad y diversificación de productos, para establecerse como un referente en el ámbito turístico de la provincia de Santa Elena.

6. VALORES CORPORATIVOS

- **Responsabilidad social.** - Se ofrecerá a los clientes los mejores productos y servicios, haciendo que los platos típicos superen las expectativas con calidad y excelencia de nuestro servicio, respetando las tradiciones y valores, con respecto a la preparación de los alimentos se fomentará el consumo de productos orgánicos, además se contribuirá para preservar, proteger y promover prácticas que contribuya al medio ambiente fomentando el interés de concientización de sustentabilidad para nuestro segmento.
- **Calidad.** - Ofrecemos un buen servicio desde el primer momento en que solicita nuestros servicios, para ello mantenemos capacitaciones constantes que permita brindar una atención al cliente de calidad, además los productos que ofrecemos son orgánicos y los platos ofertados son preparados para satisfacer las necesidades que tenga el cliente.

- **Respeto.** – Promover una cultura de respeto tanto interna como externa a la empresa: desde los propios trabajadores y hacia los clientes y el entorno en general, en el restaurante nuestros clientes podrán disfrutar de un servicio con respeto y rapidez tratarlo con justicia, esmero, amabilidad y cortesía.
- **Compromiso.** – Estamos comprometidos con el medio ambiente, la sociedad y el desarrollo turístico y económico de la localidad mediante acciones que permitan poner al máximo todas nuestras capacidades con el fin de lograr los objetivos de la compañía.
- **Competitividad.** – Luchar día a día por mejorar lo que ofrecemos tanto en productos como servicios, nuestra empresa está dispuesta a adoptar cambios y plantear estrategias cuando sea necesario para generar una ventaja competitiva lo cual permita garantizar el posicionamiento y el crecimiento de la compañía.
- **Excelencia.** – Dar más de lo que se hace por encima de lo esperado para generar expectativas al consumidor. En cuanto al desempeño se planteará metas con respecto a los productos y servicios que estamos desarrollando.
- **Ética.** – Promover una cultura dentro de la organización donde el personal note los valores y principios en todas sus acciones que desarrolle, pues el principio de la conducta humana y laboral es tratar a los demás como uno quisiera ser tratado.

7. ANÁLISIS OPERATIVO.

7.1 Localización

El establecimiento estará ubicado en la comuna Olón, parroquia Manglaralto, provincia de Santa Elena. Olón está localizado entre las comunas de Montañita y Curía, a 6 kilómetros de la cabecera parroquial de Manglaralto.

Se puede acceder a ella en transporte público, en los buses inter- parroquiales desde el terminal terrestre Sumpa.

Dirección: Avenida del Malecón de Olón entre las calles Santa Lucia y Avenida 13 de Diciembre.



Figura 3 Ubicación del restaurante

7.2 Descripción de las instalaciones

El establecimiento “RESTAURANT SAZOLÓN” se mantendrá en ofertar el servicio y producto de calidad en diferencia a la competencia, debido a que la gastronomía típica se elaborará a través de alimentos orgánicos y serán servidos en platos elaborados de mate, tomando en cuenta la economía circular.

En la comuna Olón no se encuentra un restaurante con temática sostenible esta es la razón por el cual se plantea esta propuesta innovadora y diferenciadora permitiendo de esta manera prestar un servicio de calidad. En este caso el turista o consumidor local podrá diferenciar diferentes tipos de comidas como desayunos o almuerzos, como antes mencionados serán elaborados con productos orgánicos, cabe recalcar que estos productos tendrán proveedores de las comunas aledañas a la comuna Olón dando de esta manera un ingreso económico en la provincia.

El estilo del restaurante presentará una arquitectura tradicional, pero manteniendo la temática sostenible, en el establecimiento se llevará un ambiente tradicional que dé imagen sobre las costumbres o esculturas tradicionales, las mesas y sillas serán elaboradas por material reciclable en este caso llantas, botellas y madera. Las paredes del local serán de ladrillo por un espacio y en otro de madera, pero no perdiendo la elegancia del lugar para que el consumidor se pueda llevar una gran experiencia en el lugar distinto y acogedor, los adornos serán elaborados también de material reutilizable.

El área del establecimiento de alimentos y bebidas será distribuida de la siguiente forma: Área de servicio en el que se situará 10 mesas con cuatro sillas cada una, ubicada de manera que no obstruya el paso a las demás personas e incluso el personal del restaurante.

El área de la cocina estará compuesta de los equipos y electrodomésticos estratégicamente ubicados en un lado posterior estará ubicado el área del gas con 1 m² para colocar hasta 4 cilindros.

Área de servicios higiénicos contará con dos baños, uno de Hombre, el otro de mujer y uno con la accesibilidad adecuada para personas con discapacidad.

De igual manera se establecerá el área administrativa donde se desarrollará la gestión, planificación y coordinación de los procesos operativos del restaurante. Finalmente, En la parte posterior se situará un área para parqueadero.

7.3 Método de producción

Un restaurante es un establecimiento donde se paga por comida para ser consumidas en el local. Los métodos de producción son las relaciones de un producto y representan la manera en que las empresas producen, existen diferentes maneras en las que los bienes y servicios pueden ser producidos siendo los empresarios quienes deben decidir cuál es el método de producción más eficiente dependiendo del tipo de producto y del tamaño del mercado.

Para la creación del restaurante de comida típica con temática sostenible el método a utilizar es producción por trabajo: se venderán los diferentes platillos al público en el establecimiento.

La ventaja al utilizar este método es enfocarse en la calidad de nuestros productos, satisfaciendo al cliente, creándole una buena experiencia para que este decida volver o nos recomiende con nuestros futuros consumidores, la parte clave para el éxito de nuestra empresa es trabajar en grupo además se mantener al personal siempre motivado.

Al ser un producto innovador llamara la atención de los clientes y ellos estarán dispuesto a pagar un precio justo por la adquisición de nuestros platillos.

Procesos de producción

1. Pedidos de materia prima
2. Recepción de materia prima
3. Almacenamiento
4. Elaboración de productos
5. Acondicionamiento de los productos
6. Exposición del producto
7. Venta

El área de producción se conforma por varios procesos que se llevan a cabo con las herramientas adecuadas y se realizan actividades como la elaboración de los diversos platos que serán servidos en el establecimiento, la recepción de los mismos, y la respectiva limpieza.

Cada vez son más las personas que optan por comer fuera de casa, sean estas personas locales o turistas, es por esto que los sistemas de producción se han ido adaptando a la demanda respectiva debido a que cada vez surgen nuevos hábitos.

El restaurante dispone de un área de comedor acoplada para 30 personas, los menús son diversos los cuales están elaborados con productos orgánicos provistos por los agricultores de la localidad, los utensilios empleados serán de materiales que aporten al cuidado del medio ambiente poniendo énfasis en la temática sostenible.

7.4 Capacidad Instalada

La capacidad instalada claramente son todos los materiales, maquinaria equipo e instalaciones físicas con la que va a contar el establecimiento de restaurante. Cabe recalcar que el local tendrá una capacidad para 30 personas. Para esto se detalla una lista de la maquinaria y equipo de la empresa:

Tabla 3
Equipos de cocina

EQUIPOS DE COCINA			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Cocina	1	\$900	\$900
Horno	1	\$355,50	\$355,50
Refrigeradora	1	\$800	\$800,00
Extractor de jugos	1	\$55	\$55,00
Licuada	1	\$30	\$30,00
Picadora	1	\$60	\$60,00
TOTAL			\$2.201

Tabla 4*Utensilios de Cocina*

UTENSILIOS DE COCINA			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
Ollas	3	\$25	\$75
Olla de presión	2	\$30	\$60
Cucharon	2	\$10	\$20
Pinza	2	\$2	\$4
Cuchillo cocinero	1	\$10	\$10
Cuchillo carnicero	1	\$8	\$8
Cuchillo de punta	1	\$2	\$2
Cuchillo de sierra	1	\$6	\$6
Cuchillo de Chaira	1	\$8	\$8
Cuchillo deshuesador	1	\$6	\$6
Juego de coladores	1	\$16	\$16
Sartén antiadherente	1	\$33	\$33
Sartén grande	1	\$35	\$35
Sartén mediano	1	\$30	\$30
Sartén pequeño	1	\$26	\$26
Paila grande	1	\$20,50	\$21
Paila mediana	1	\$15,70	\$16
Tabla de picar	3	\$8	\$23
Bandeja antideslizante 58,88*38,1cm	2	\$25,50	\$51
Bandeja antideslizante 45,7*35,5cm	2	\$23,30	\$47
Jarra 39onzas	3	\$4,60	\$14
Tazón acero inoxidable	2	\$11	\$22
Canastilla para lavado de platos	2	\$2,50	\$5
TOTAL			\$536

Tabla 5
Vajillas

VAJILLAS			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Plato Tendido 23,5 Diámetro	40	\$ 2,50	\$ 100,00
Plato Sopero 15,5 Diámetro	40	\$ 2,00	\$ 80,00
Ensaladera	3	\$ 3,00	\$ 9,00
Plato Para Taza	40	\$ 0,90	\$ 36,00
Vaso 11,5onz	40	\$ 1,50	\$ 60,00
Salero	6	\$ 0,60	\$ 3,60
Dispensador De Azúcar	6	\$ 1,00	\$ 6,00
Jarra Para Chocolate O Café	6	\$ 2,50	\$ 15,00
Tazas	40	\$ 1,00	\$ 40,00
TOTAL			\$ 349,60

Tabla 6
Cubiertos

CUBIERTOS			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Cuchara sopera	40	\$ 1,55	\$62,00
Cucharilla	40	\$ 0,75	\$30,00
Cuchillo de mesa	15	\$ 0,75	\$11,25
Tenedor de mesa	15	\$ 1,00	\$15,00
Tenedor de ensalada	15	\$ 0,75	\$11,25
TOTAL			\$129,50

Tabla 7*Muebles y Enseres*

MUEBLES y ENSERES			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Juego (1 mesa 4 sillas)	8-10	\$ 39,00	\$ 390,00
TOTAL			\$ 390,00

Tabla 8*Equipo de Computo*

Equipos de Computo			
Computadora	1	\$ 400,00	\$ 400,00
TOTAL			\$400

Tabla 9*Equipos de oficina*

Equipos de oficina			
Parlantes	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Ventiladores	3	\$ 43,00	\$ 129,00
Silla	2	\$ 8,00	\$ 16,00
Cámara de seguridad	1	\$ 900,00	\$ 900,00
TOTAL			\$ 1.195,00

7.5 Recursos humanos

7.5.1 Áreas funcionales básicas

Organigrama de “SAZOLÓN”

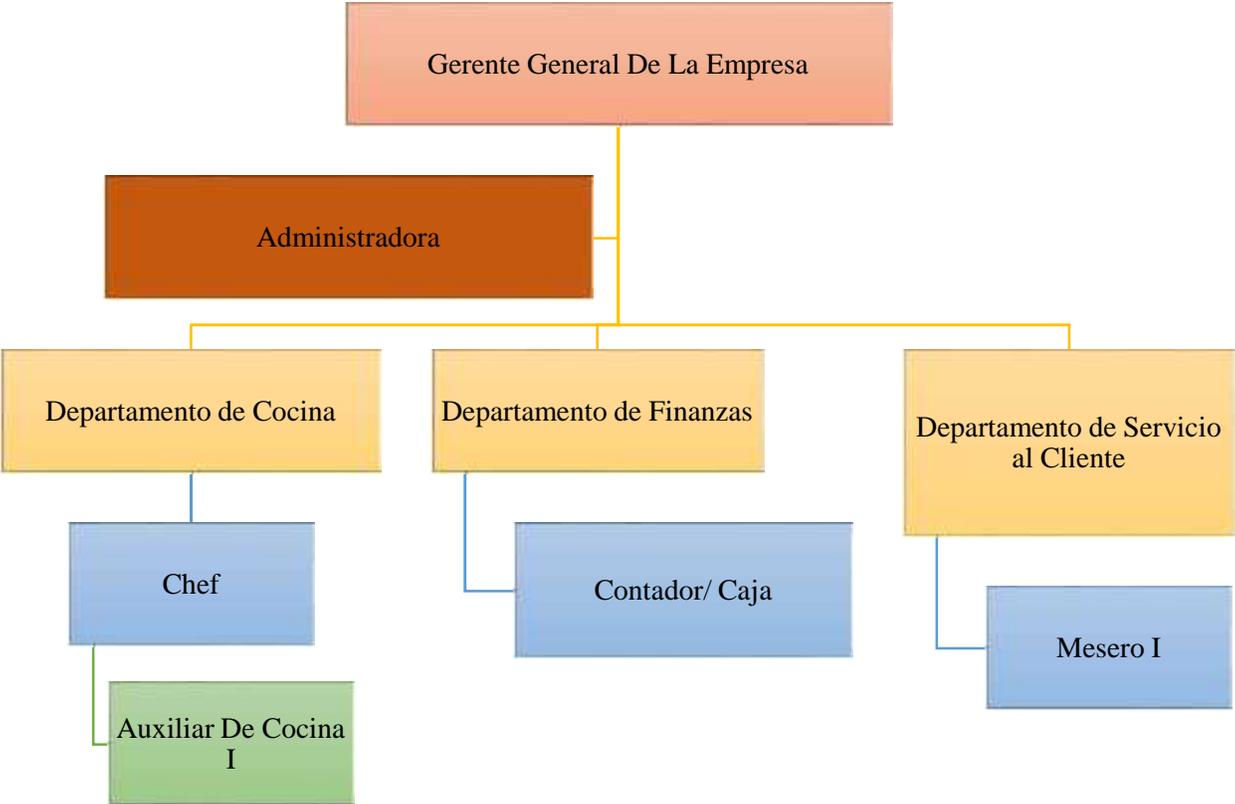


Figura 4 Organigrama de la empresa

7.5.2 Descripción de los puestos

Gerente: Es la figura principal del restaurante, es quien proporciona el financiamiento para el crecimiento del restaurante, también se puede mencionar que es el encargado de realizar una supervisión sobre todos los sucesos de la empresa para que todo se maneje de forma correcta. Tendrá además el compromiso de brindar la publicidad necesaria al lugar, realizándolo por medio de las redes sociales e incluso en la página oficial del restaurante, en este caso también se pueden dar a conocer las promociones y el menú del día a día, además el horario de atención del lugar y la ubicación del mismo, entre otros.

Administradora: Es la que lleva un control y manejo del restaurante, el conocimiento de los gastos e ingresos de la empresa. Brinda información referente al establecimiento de comida, puede solucionar inconformidades que se pueden presentar con los clientes y el personal.

Departamento de cocina

En este se clasifican en el chef, y los auxiliares de cocina.

- **Chef:** Encargado de la coordinación de la cocina, es el que tiene que saber cuáles son los menús que se van a ofrecer en su momento. Este tiene un cargo que es el de supervisar el trabajo de los auxiliares, también tiene otra tarea como la de revisar la materia prima.
- **Auxiliares:** Es quien colabora en la realización de los platos en el restaurante, debe cumplir las órdenes de su jefe en este caso el chef.

Departamento de finanzas

- **Contador:** Se lleva un control económico de la empresa. Se deben realizar informes mensuales para conocer los ingresos de la empresa, también el reporte semanal se debe dar a conocer a la gerencia.
- **Caja:** Se maneja la caja registradora del establecimiento, es quien conoce si existe alguna reservación en el lugar, también tiene la tarea de cobro y registro

conociendo la satisfacción del cliente con el servicio recibido. Realiza las facturas correspondientes.

Departamento servicio al cliente

- **Meseros:** Brinda una atención cordial, responsable y eficaz al cliente, se debe tener una buena disposición para tener un trato amable al cliente entre sus tareas, este tiene que acomodar a los usuarios en sus mesas, luego dar a conocer la carta al cliente y tomar su pedido, llevar los platos a la mesa y acercarse constantemente a ver si el cliente desea algo más.

7.5.3 Sueldos del personal

Tabla 10

Sueldo del personal

N°	Cargos	Sueldo
1	Gerente General	\$400,00
2	Chef	\$400,00
3	Auxiliar de cocina	\$400,00
4	Contador	\$400,00
5	Mesero I	\$400,00
TOTAL		\$2.000,00

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8. Conclusión

El documento presenta el análisis operativo del plan de negocio referente al tema de la creación de un restaurante de comida típica con temática sostenible en la comuna Olón, es oportuno realizar un análisis operativo porque este nos permite conocer cómo estará estructurado el establecimiento de restauración.

El análisis operativo en una empresa relevante debido a que este nos permite estructurar de manera debida el establecimiento ya sea desde su localización hasta como estará dividida la parte administrativa o las áreas funcionales de la empresa. El estilo del restaurante presentará una arquitectura tradicional, pero manteniendo la temática sostenible, en el establecimiento se llevará un ambiente tradicional que dé imagen sobre las costumbres o esculturas tradicionales de la provincia de Santa Elena. Este contara con una capacidad para 30 personas este restaurante con temática sostenible está definida en crear conciencia en las personas de que se puede reutilizar materiales aportando de esta manera al cuidado ambiental y economía circular.

Otro de los aspectos importante de contener un análisis operativo es que este permite conocer la calidad del servicio en este caso sería conocer cuántos implementos de materias y productos se utilizaran en la empresa para que se puede brindar al consumidor una excelente atención y cumpliendo de esta manera sus necesidades.

El método de producción de la empresa es beneficiario también para las localidades aledañas debido a que se genera un ingreso económico puesto que los agricultores proporcionan la materia prima y también a nivel provincial. Se hace énfasis que un análisis operativo nos permite conocer los materiales o utensilios que se utilizaran en esta empresa dando a conocer los valores de los mismo para dar paso al financiamiento.

9. Recomendaciones

En toda empresa turística es importante que tanto los directivos como empleados estén informados de las últimas tendencias, debido a que esto permitirá conocer y de esta manera que se realicen modificaciones o cambios de infraestructura, servicios, publicidad y productos dentro de una empresa.

Con el diseño del restaurante típico con temática sostenible en la comuna Olón “SAZOLÓN” se recomienda que se realice o diseñe un plan de formación para que los directivos y empleados puedan conseguir los conocimientos y habilidades propias de su puesto, el plan de formación puede consistir en capacitación por ejemplo de etiqueta y protocolo para dar la mejor atención al cliente, esto les permitirá una mayor eficiencia y eficacia en el desempeño del servicio.

De otra manera con el fin de asegurar la calidad de todos los menús y servicios, es necesaria la creación de un manual de operaciones. En dicho manual se describirán paso a paso los procedimientos de cada receta, las personas involucradas, el orden jerárquico de las tareas y como realizarlas.

Es recomendable realizar el análisis operativo para una empresa debido a que este nos permitirá conocer cuáles serán las funciones y descripciones del establecimiento.

Es importante que los directivos y socios de la empresa “SAZOLÓN” tengan en cuenta que se deben realizar diferentes actividades para que el visitante o turista se lleve la mejor expectativa del lugar permitiendo de esta manera encontrarse en un lugar o ambiente agradable y diferente.

Bibliografía

- ADEN. (2019). *Instituto de Competitividad. Ranking General de Competitividad – Estimación*. Obtenido de International Business School : <https://www.aden.org/files/Ranking%20de%20Competitividad%20para%20A L.pdf>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria . (2014). *Guía de Requisitos que se requieren para la Obtención del Permiso de Funcionamiento de los Establecimientos sujetos a Vigilancia y Control Sanitario* . Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- BCE. (2019). *Banco central del Ecuador*. Obtenido de <https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/1206-la-economía-ecuatoriana-creció-03-en-el-segundo-trimestre-de-2019>
- Durón García , C. (2006). *El plan de negocio para la industria resturatera*. México: Trillas.
- García Sánchez, M. N., & González Serrano , M. B. (2018). *Plan de mejora de los servicios turísticos en la Comuna Olón*,. Obtenido de Repositorio de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil: <http://192.188.52.94:8080/bitstream/3317/11294/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-520.pdf>
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de estadísticas y Censos*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/empleo-diciembre-2019/>

MINTUR. (2014). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ley de Turismo:
<https://www.turismo.gob.ec/programas-y-servicios/>

MINTUR. (2018). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Coordinación General de Estadística e Investigación del Ministerio de Turismo:
<https://www.turismo.gob.ec/el-turismo-ecuatoriano-crecio-un-11-en-2018/>

ODS. (2019). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Obtenido de
<https://odsterritorioecuador.ec/>

SRI. (2016). *Servicio de rentas internas*. Obtenido de REGLAMENTO A LA LEY DE REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES, RUC, Decreto Ejecutivo 2167 : <https://www.sri.gob.ec/web/guest/RUC#requisitos>

ANEXOS



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
 CARRERA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO



Tema: Plan de negocio para la creación de un restaurante de comida típica con temática sostenible en la comuna Olón, parroquia Manglaralto, provincia de Santa Elena, año 2019-2020

Encuesta #___

Género

Masculino

Femenino

Edad

1. ¿Con que frecuencia visitan un restaurante?

- ___ Todos los días
- ___ Una vez a la semana
- ___ Dos veces a la semana
- ___ Una vez al mes
- ___ Una vez al año

2. ¿Qué características toma en cuenta a la hora de seleccionar un restaurante?

- ___ Comida orgánica
- ___ Calidad - Precios
- ___ Prácticas sostenible
- ___ Ubicación
- ___ Innovación
- ___ Servicios

3. ¿Qué medio prefiere para que el restaurante de a conocer sus servicios y promociones?

- ___ Redes sociales
- ___ Medios impresos (Revistas, folletos)
- ___ Televisión y radio

4. ¿Qué tipo de restaurante visita con mayor frecuencia?

- ___ Restaurante de comida rápida
- ___ Restaurante de comida típica
- ___ Restaurantes de comida orgánica
- ___ Otros

5. ¿Ha visitado un restaurante con temática sostenible?

- ___ Sí
- ___ No

6. ¿Estaría dispuesto a visitar un restaurante de comida típica con temática sostenible?

- ___ Sí
- ___ No

7. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por el servicio?

- ___ \$5 - \$10
- ___ \$11 - \$15
- ___ \$16 - \$20
- ___ \$21 - \$25

8. ¿Qué días visitaría con mayor frecuencia el restaurante?

- ___ lunes a viernes
- ___ Fines de semana

RESTAURANT "SAZOLÓN"

Ven y comprueba el sabor de la sostenibilidad.

DESAYUNOS PLATOS FUERTES ENSALADAS

- Aguado de churos*
- Caldo de Gallina*
- Pescado horneado*
- Arroz marinero*
- Ensalada Verde*
- Ensalada de Pollo*



Avenida del Malecón de Olón entre las calles Santa Lucía y Avenida 13 de Diciembre.

Figura 5 Valla Publicitaria



Figura 6 Boletines