Proyecto Productivo

Restaurante Comida Asiática

Doris Sánchez Ladino (Autora)



Servicio Nacional de Aprendizaje

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Técnico en Cocina – Ficha 2595930

Aideé Torres Gil (Instructora)

Bogotá, D.C.

Noviembre 2023

Pendiente fecha

Proyecto Productivo

Restaurante Comida Asiática

Doris Sánchez Ladino (Autora)

Aideé Torres Gil (Instructora)

Trabajo de grado para optar por el título de Técnico en Cocina

Servicio Nacional de Aprendizaje

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Bogotá D.C., 2023

Contenido

ADMINISTRATIVA 4
1. Problemática 4
2. DOFA. 5
3. Visión, Misión, Objetivos y Estrategia. 7
4. Impacto Social 8
5. Impacto Ambiental, Tecnológico y Económico 9
6. Normatividad para el proyecto 12
7. Principales actividades y/o procesos para la empresa. 13
8. Normatividad legal – Tipos de sociedad SAS. 14
9. Organigrama – Estructura de la empresa. 17
10. Manual de Funciones. 17
MERCADO 20
11. Descripción del producto y/o servicios con los beneficiarios. 20
12. Tendencias del sector (Empaques, procesos, materia prima e insumos). 25
13. Componentes de innovación o valor agregado del proyecto. 27
14. Productos complementarios. 29
15. Mercado potencial y objetivo del producto. 29
16. Análisis de la competencia. 32
17. Imagen corporativa Logo, slogan, uniformes, factura, propuesta comercial o catálogo de blog, entre otros. 34
18. Plan de mercadeo – plan de marketing. 35
19. Plan de ventas anual, con metas y estrategias por canal de distribución. 36
OPERACIONAL 36
20. Fichas técnicas por producto. 36
21. Documentación y caracterización de todos los procesos. 47
22. Infraestructura (Maquinaria materia prima, personal de operación). 51

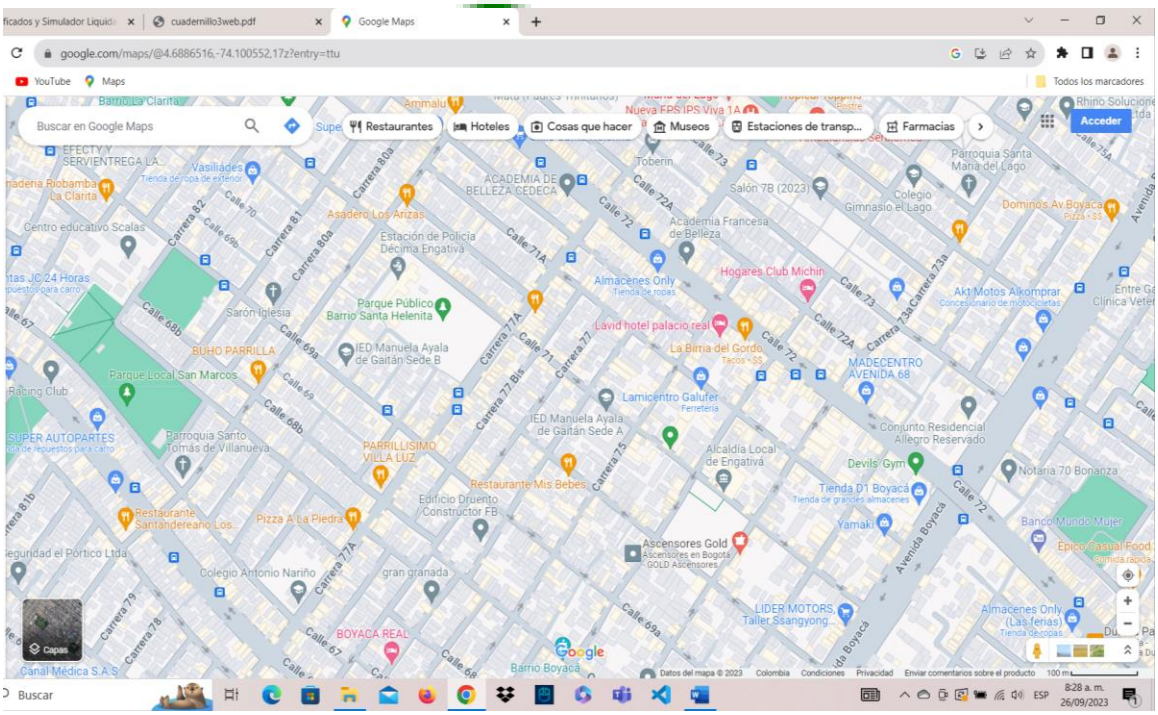
ADMINISTRATIVA

1. Problemática

La localidad de Engativá es la número 10 del Distrito Capital de Bogotá y registra una población de 878.430 habitantes, la cual está dividida en 9 UPZ (Unidades de Planeamiento Zonal), entre ellas el Boyacá Real ubicado en:

Norte: Autopista Medellín (AC 80) **Oriente:** Av. Boyacá (AK 72) **Sur:** Canal de Los Ángeles y CL 66A **Occidente:** Av. Longitudinal de Occidente (AK 96).

La economía de la localidad de Engativá en su mayoría corresponde a servicios y comercio, seguida en menor medida por la industria y la construcción, datos obtenidos de la página *https://es.wikipedia.org/wiki/Engativá*.



El sector del Boyacá Real de estrato social 3, concentra una cadena productiva del fragmento de la transformación de la madera y elaboración de muebles, y sobre el eje vial de la carrera 77ª que comunica desde el Barrio Villaluz hasta la Clínica de Santa María del Lago, se ubican gran afluencia de establecimientos de comercio como Restaurantes, Panaderías, Almacenes, Consultorios de salud, Supermercados, Droguerías, entre otros, que favorecen los procesos de

concentración económica y poblacional. Es decir, este lugar se constituye en un foco de economía popular.

Aunado a lo anterior también se ubica la Alcaldía Local de Engativá y la Estación de Policía de Engativá, actividades y servicios administrativos y de seguridad, que contribuyen a un flujo permanente de habitantes de la localidad y personas que no necesariamente residen en esta jurisdicción.

En el desplazamiento por las vías principales de la Carrera 77ª y sobre la Calle 72 de este sector, no se ubican restaurantes de comida internacional, por lo que se considera propicio que el proyecto productivo de Comida Asiática, pero cuyo concepto no se debe enmarcar en el prototipo de “Restaurante Chino” sino en variedad de tipos de preparación de platos de esta cultura.

Se considera que este proyecto va a resolver una necesidad que pueden tener los habitantes de esta zona, al considerar un tipo de alimentación diferente a los platos tradicionales que se conocen y consumen, aunado a la ubicación y ambientación del lugar, haciéndolo cómodo y agradable.

El equipo de trabajo estará integrado por 5 personas, todos con experiencia laboral: el Emprendedor con estudio en la parte lectiva del Técnico en Cocina y cursos complementarios y certificados por el SENA (Etiqueta y protocolo en el servicio de mesa, cocina básica, cocina caliente, preparación comidas rápidas, salsas básicas comidas calientes, cocina típica colombiana, cocina internacional), el administrador (persona nueva en el manejo de restaurantes), dos cocineras y una camarera, que deben contar con una experiencia mínima de un año en dichos temas y con capacitación en dichas temáticas.

2. DOFA.

Debilidades:

- Dar inicio al proyecto productivo sin experiencia en el sector de alimentos.
- Integración del equipo de trabajo tanto administrativo como operativo.
- El lugar donde será ubicado el restaurante no es de propiedad, sino que será arrendado.
- Se debe contar con un capital adicional para adquirir la dotación de muebles, equipo de cocina, utensilios de cocina, adornos y utilería.
- Estrategia de marketing para visualizar el restaurante.

- Manejar aplicativos que faciliten el tema de compras tanto de clientes internos como externos.

Oportunidades:

- El restaurante estará ubicado sobre uno de los ejes viales (Carrera 77ª) entre Santa Helenita y el Boyacá Real, cuyo sector es residencial – comercial y de servicios, por lo que tiene gran afluencia de personas.
- La cercanía con otros establecimientos públicos ubicados sobre la vía permite que el establecimiento pueda ser reconocido por mayor cantidad de individuos.
- En este sector no se ubican restaurantes reconocidos de preparación de comida internacional.

Fortalezas:

- Conocimientos adquiridos en la parte lectiva del Técnico en Cocina y otros cursos adicionales realizados con el SENA.
- El tipo de preparación de comida asiática permite que sea una alimentación diferencial a otros tipos de comida tradicional nacional e internacional, por lo que puede ser un punto de interés.
- Implementar estrategias para fidelizar los clientes.
- Brindar una excelente experiencia en tiempo de pedido y calidad en presentación y sabor, teniendo en cuenta encuestas de calificación.
- Horario de atención al público.

Amenazas:

- Que no se logre llamar la atención y se tenga poca o nula afluencia de personas.
- Determinar un precio acorde a la preparación de los platos que pueda competir en el sector.
- Aumento en el precio de la materia prima.
- No cumplir con las expectativas de los consumidores frente al tipo de comida.

3. Visión, Misión, Objetivos y Estrategia.

Visión:

Queremos ser un restaurante reconocido en este sector y que logre posicionarse en la ciudad por las preparaciones de comida asiática y su presentación local cuente con un alto contenido de dicha cultura, contribuyendo a tener una afluencia marcada de clientes.



Misión:



Ser un establecimiento dedicado a la preparación de comidas asiáticas que satisfagan las necesidades del cliente, contando con un excelente desempeño del equipo de trabajo, siendo innovador en la presentación de los platos como adecuación del restaurante y con un alto nivel de responsabilidad social y ambiental.

Objetivo General:

Lanzar al mercado un restaurante de comida asiática que ofrezca una buena experiencia a los clientes, sea competitivo y brinde rentabilidad

Objetivo Específico:

- Adecuar el restaurante en el primer año con un ambiente agradable para brindar un buen servicio.
- Disponer de una carta de cinco platos llamativos a los clientes, aunado a entradas y bebidas en los primeros tres meses.
- Contar con diez buenos proveedores para ofrecer una mejor calidad en las preparaciones.
- Mejorar las propuestas de marketing que generen una rentabilidad del 15% en ventas.
- Innovar en la presentación de los platos y satisfacer el gusto de los comensales.

Estrategia:

- En la medida de las posibilidades ir adecuando el restaurante con una ambientación de la cultura asiática (cuadros, vitrales, imágenes, muebles), así como su dotación con elementos característicos como bambú, globos, palillos chinos, entre otros.
- Documentar cinco platos típicos de la comida asiática, cinco entradas y cinco bebidas, definiendo la receta estándar, así como su ficha técnica, que sean conocidas por el equipo de trabajo y que su preparación corresponda a las técnicas de cocción y proporciones definidas.
- Identificar diez proveedores de materias primas que brinden oportunidad para el acceso de dichos alimentos y sean de buena calidad.
- Crear promociones para los clientes por medio de las redes sociales o enviar ofertas por correo electrónico para fidelizarlos.
- Cada trimestre hasta cumplir el año, se harán ajustes en la presentación de los platos, cuya valoración se realizará de acuerdo a las observaciones de los clientes.

4. Impacto Social

Para la elección de las dos cocineras y la camarera aparte de los conocimientos y la experiencia, también se tendrá en cuenta que sean madres de familia, con el fin de apoyar este tipo de mujeres y generar bienestar en sus núcleos familiares con su remuneración y en la medida de las posibilidades con otros incentivos pecuniarios.

Como responsabilidad social empresarial se considera dedicar una cantidad de dinero al fomento de actividades con la comunidad, situación que puede contribuir al reconocimiento en la comunidad del restaurante de comida asiática.

5. Impacto Ambiental, Tecnológico y Económico

Como responsabilidad social se hará una selección de la basura generada, determinando aquellas materias que pueden ser reutilizadas o recicladas, para contribuir con el medio ambiente y dar una adecuada destinación entre residuos sólidos y desechos orgánicos con las empresas de aseo y recicladores.

Se realizará el uso adecuado de los servicios de agua, luz y gas, el cual será de acuerdo a las necesidades y no al exceso.

Recurso – Aspecto Ambiental:

AGUA Los baños serán dispuestos con elementos que contribuyan a su adecuado uso. En caso de presentarse daños en la cocina o en los baños, serán cerrados los registros e inmediatamente solucionados o en caso de daños externos se procederá a llamar al Acueducto.

El vertimiento de agua sucia se realizará por el sistema de ductos dispuesto en el inmueble donde se ubica el restaurante.

ENERGÍA El consumo de energía corresponderá al sistema de iluminación, nevera, congelador, entre otros electrodomésticos y utensilios de cocina.

AIRE En la medida de las necesidades si es necesario contar con un sistema de aire acondicionado o de ventiladores, estos serán dispuestos en el restaurante, para comodidad de los clientes y equipo de trabajo.

En caso de presentarse malos olores o que estos sean ofensivos a las personas, se buscará la fuente de generación y disponer de medidas para eliminarlos u obstruir que estos puedan inferir con el restaurante.

RESIDUOS De acuerdo con el tipo de residuo se tendrá en cuenta su clasificación y se depositarán en canecas de basura diferentes:

- Papel y cartón: periódicos, revistas, bolsas de papel, carpetas o cajas de cartón.
- Bolsas plásticas.
- Envases: Latas de bebidas o enlatados, botellas de plástico.
- Vidrios: incluyen botellas, bombillas u otros objetos.

Con relación a los residuos orgánicos que provienen de materias vegetales o animales, y que generan proceso de descomposición, se tendrá en cuenta que su acumulación por mucho tiempo en un lugar puede ocasionar plagas o riesgos sanitarios, por lo que se determinará si son arrojados diariamente en un contenedor cercano al restaurante o si se entregan en los horarios dispuestos por las empresas de aseo.

Generación de residuos no aprovechables, sucios o contaminados, los cuales no ofrecen ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación, como el papel higiénico, toallas higiénicas, pañales utilizados, servilletas sucias, empaques de alimentos y esponjas deterioradas; tendrán sus canecas específicas que posteriormente serán recogidas por las empresas de aseo.

En cuanto a los residuos peligrosos o especiales como medicamentos, productos farmacéuticos como plaguicidas, serán nulo o poco empleados y se tendrá especial cuidado disponiendo un lugar adecuado que no infiera ni química ni físicamente con otras materias primas.

En caso de hacer arreglos locativos y se generen escombros, estos serán recogidos en lonas y se coordinará con las empresas de aseo su recolección.

Con relación a la generación de RAEE´S residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, en la medida de las posibilidades se tratarán de hacer mantenimiento preventivo antes que su terminación final. Periódicamente por el sector pasan personas o empresas dedicadas a su recolección, con quienes se dejarán estos elementos o partes de ellos.

SUELO Es de anotar que por los andenes de la Carrera 77A se ubica mucho comercio informal, por lo que es necesario y por comodidad de los clientes que llegan al restaurante encontrar un espacio abierto por lo que no es prudente que se genere ocupación del espacio que corresponde al inmueble.

Ante potenciales fugas de gas siempre se tendrán unas rutinas en la cocina con el fin de verificar el adecuado estado de los equipos y procurar su mantenimiento o arreglo. En caso de filtraciones de agua se realizarán rutinas de aseo periódicas para identificar estas eventualidades y subsanarlas.

De igual forma se tendrá presente unas normas en la cocina y en el momento de llevar los platos a las mesas, con el fin de prevenir accidentes, pero si se presentan y hay exposición de comida en el suelo, por higiene se procurará de manera inmediata sean recogidos y la zona aseada.

VISUAL Se quiere ambientar el restaurante con elementos tradicionales de la cultura asiática, pero se tendrá en cuenta no generar un exceso de carga visual, que por el contrario no sea agradable y cómodo.

Aunado a lo anterior dichos elementos o utilería debe ser dispuesta de forma adecuada que no sea percibida en desorden.

RUIDO Hasta el momento no se ha considerado que en el restaurante se reproduzcan piezas musicales y si hay algún tipo de ruido este se produciría desde la parte externa al inmueble.

Impacto Tecnológico:

En este aspecto se enfocaría en la parte del marketing del restaurante a través de redes sociales y una página web.

En la generación de códigos QR para visualizar el menú del restaurante.

Con relación al tema de pagos se tendría también presente pagos electrónicos a través de tarjetas de crédito y débito por datáfono o pagos electrónicos con Nequi, Daviplata, Bancolombia.

Impacto Económico:

El emprendedor junto con el Administrador de manera conjunta dispondrá del capital para el alquiler del inmueble donde se ubica el restaurante y la compra de equipos y utensilios de cocina, menaje, comedores, sillas, mostrador, utilería de ambientación, entre otros.

Así como de un presupuesto para el tema de pago de normatividad y trámites para poder desarrollar la actividad económica del restaurante.

El tema de inclusión en ARL, salud y pensión del equipo de trabajo.

La compra de la materia prima para la preparación de los platos de comida asiática.

Contar con un dinero adicional en caso de algún imprevisto.

Tener en cuenta los ingresos que se vayan generando y hacer un análisis de si se están generando ganancias o es necesario reestructurar, con el fin de ir manejando el presupuesto para los pagos de nómina, arriendo, pago servicios públicos, pago de impuestos y compra de materia prima, hasta poder fidelizar los proveedores en forma periódica.

6. Normatividad para el proyecto

- Las normas de inocuidad alimentaria en Colombia se basan en la Ley 9 de 1979, que establece las disposiciones sanitarias y fitosanitarias para la producción, almacenamiento, transporte, comercialización y consumo de alimentos. Los procedimientos y las medidas que se deben adoptar para la regulación, legalización y control de los descargos de residuos y materiales que afectan o pueden afectar las condiciones sanitarias del Ambiente.
- Decreto 3075 de 1997 regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- LAS BPM Y LAS HACCP 1997-1960 para establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo en el que se analicen los peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo.
- Ley 1014 de 2006 de fomento a la cultura del emprendimiento.
- Manipulación de alimentos. Resolución 2674 de 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Objeto "*requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos,* según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".
- ISO 22000 de 2005 primera norma internacional para la implementación de un sistema de gestión para la seguridad alimentaria que se enfoca en controlar los peligros de seguridad alimentaria a niveles aceptables en productos terminados.
- Medio Ambiente. La norma ISO 14001 aplicada en hoteles y restaurantes, exige a la empresa crear un plan de manejo ambiental que incluya objetivos y metas

ambientales, políticas y procedimientos para lograr esas metas, responsabilidades definidas, actividades de capacitación del personal, documentación y un sistema para controlar cualquier cambio y avance realizado.

- Decreto 060 de 2002 Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, en las fábricas de alimentos y reglamentar el proceso de certificación.
- En el marco del Decreto 555 de 2011, de la Ley 1575 de 2012 y Resolución 661 de 2014, los cuerpos de bomberos tienen la competencia de realizar inspecciones técnicas y revisión de proyectos de seguridad humana y sistemas de protección contra incendios en establecimientos comerciales públicos y privados, actividad que será certificada.
- Permiso de INVIMA para productos (congelados y conservados), los empresarios y emprendedores que requieran obtener su registro sanitario para alimentos pueden obtener los formularios en el sitio web del Invima, en la sección trámites y servicios / requisitos trámites, o ingresando en el siguiente enlace.
- Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Convivencia y Seguridad Ciudadana, artículo 87 Requisitos para cumplir actividades económicas. Se debe elaborar una comunicación informando la apertura del establecimiento, al comandante de estación o subestación de Policía del lugar donde funciona el mismo, por el medio más expedito o idóneo, que para tal efecto establezca la Policía Nacional.
- La Organización Sayco Acinpro – OSA, tiene por único objeto recaudar para sus mandantes, las percepciones pecuniarias provenientes de la autorización para la comunicación pública de la música, así como el almacenamiento digital o fijación de las obras correspondiente al repertorio de los autores y compositores, en caso de hacer uso.
- El impuesto de Industria y Comercio se genera por el ejercicio o la realización directa o indirecta de cualquier actividad industrial, comercial o de servicios en jurisdicción del Distrito Capital de Bogotá, ya sea que se cumpla de forma permanente u ocasional, en inmueble determinado, con establecimiento de comercio o sin ello.
- Certificación médica del personal que trabaja en el establecimiento. En esta certificación debe constar su aptitud o no para manipular alimentos.

7. Principales actividades y/o procesos para la empresa.

1. Documentar cuales son los platos, acompañamientos y bebidas que serán preparadas en el restaurante.

2. Determinar la materia prima (animal-vegetal-mineral) que se necesita y las cantidades.
3. Ubicar los sitios, establecimientos o los proveedores de los productos para las compras y adquisición. Tener en cuenta varios distribuidores, lista de precios y tiempo de entrega.
4. Comprar los elementos o productos y hacer el traslado, procurando su adecuada manipulación, higiene y buen estado.
5. En el momento de entrega de los productos no perecederos, revisarlos, organizarlos y conservarlos en el almacén de alimentos, el cual contará con estantes y recipientes para su disposición, teniendo en cuenta los criterios establecidos en la manipulación de alimentos.
6. Recepcionar, verificar y organizar las verduras y frutas que se ubicarán en estantes.
7. Pelar, realizar cortes y empacar en bolsas plásticas la materia prima que será guardada en equipos de refrigeración y congelación.
8. Organizar y disponer de forma separada las carnes, pescado y pollo, en las neveras correspondientes.
9. Realizar la limpieza, lavado y sanitización de todo el restaurante, tanto en la cocina (equipos, utensilios y materia prima), zona de comedores y baños, tanto al principio, durante y final de la jornada.
10. Preparar previamente las preparaciones de los platos que pueden tener un mayor tiempo de preservación durante el día ya sea todo o los acompañamientos.
11. Asar, hornear, gratinar, saltear o freír las carnes de acuerdo con los pedidos realizados por los clientes.
12. Servir los platos de una manera acorde a su presentación, disposición de entradas o entremeses, plato fuerte, acompañamientos y bebidas
13. Entrega de las preparaciones a los clientes de una manera coordinada y a tiempo.
14. Presentar la cuenta a los clientes y ofrecer métodos de pago.
15. Efectuar el cobro
16. Finalmente se puede hacer encuesta de satisfacción

8. Normatividad legal – Tipos de sociedad SAS.

- Ley 590 del 10 de julio de 2000 "*Por la cual se dictan disposiciones para promover el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresa*". Registro

en Cámara de Comercio, constitución de la empresa como persona natural o jurídica, realizar trámites del Registro Único Tributario con código CIIU.

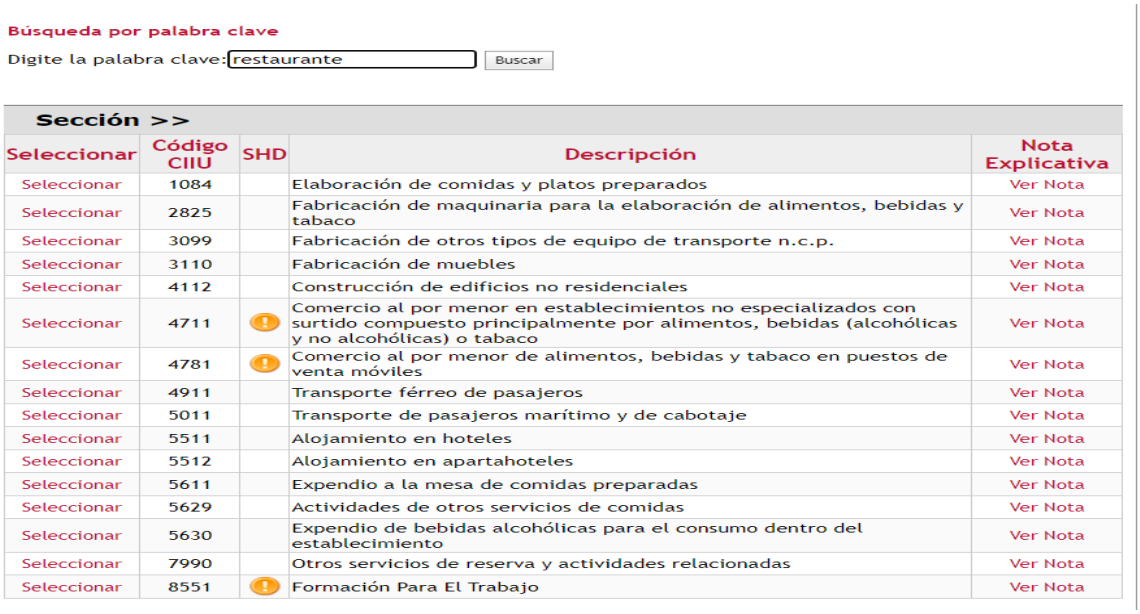
- Se establecerá como **Persona Jurídica**, siendo reconocida personalidad independiente y diferenciada de la de cada uno/a de sus miembros o integrantes; capaces de ejercer derechos y contraer obligaciones. Documentación requerida: Original del documento de identidad, Formato impreso carta de responsabilidades persona jurídica y Formulario registro único empresarial y social (RUES); una vez esté diligenciado este formulario, la CCB envía la información a la Secretaría de Hacienda Distrital, para llevar a cabo la inscripción en el registro de información tributaria (RIT), siempre y cuando las actividades a realizar se lleven a cabo en Bogotá y estén gravadas con el impuesto de industria y comercio (ICA).

- El tipo de empresa: **Sociedad por Acciones Simplificada (SAS)** se constituye mediante documento privado ante Cámara de Comercio o Escritura Pública ante Notario con uno o más accionistas quienes responden hasta por el monto del capital que han suministrado a la sociedad. Se debe definir en el documento privado de constitución el nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas, el domicilio principal de la sociedad y el de las distintas sucursales que se establezcan, así como el capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones representativas del capital y la forma y términos en que éstas deberán pagarse. La estructura orgánica de la sociedad, su administración y el funcionamiento de sus órganos pueden ser determinados libremente por los accionistas, quienes solamente se encuentran obligados a designar un representante legal de la compañía. Su razón social será la denominación que definan sus accionistas, pero seguido de las siglas sociedad por acciones simplificada” o de las letras S.A.S



- Verificar la disponibilidad del nombre del restaurante, verificando la homonimia, es decir, validando si existe o no otras empresas o establecimientos comerciales o entidades sin ánimo de lucro con el mismo nombre.

- Consultar Código CIIU “Código Industrial Internacional Uniforme”, para definir la Codificación de Actividad Económica de la nueva empresa, para lo cual se debe ingresar a la página de la Ventanilla Única Empresarial VUE y ubicar la opción de “Consulta de actividad económica (Código CIIU)”.



Búsqueda por palabra clave

Digite la palabra clave: restaurante Buscar

Sección >>

Seleccionar	Código CIIU	SHD	Descripción	Nota Explicativa
Seleccionar	1084		Elaboración de comidas y platos preparados	Ver Nota
Seleccionar	2825		Fabricación de maquinaria para la elaboración de alimentos, bebidas y tabaco	Ver Nota
Seleccionar	3099		Fabricación de otros tipos de equipo de transporte n.c.p.	Ver Nota
Seleccionar	3110		Fabricación de muebles	Ver Nota
Seleccionar	4112		Construcción de edificios no residenciales	Ver Nota
Seleccionar	4711		Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco	Ver Nota
Seleccionar	4781		Comercio al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en puestos de venta móviles	Ver Nota
Seleccionar	4911		Transporte férreo de pasajeros	Ver Nota
Seleccionar	5011		Transporte de pasajeros marítimo y de cabotaje	Ver Nota
Seleccionar	5511		Alojamiento en hoteles	Ver Nota
Seleccionar	5512		Alojamiento en apartahoteles	Ver Nota
Seleccionar	5611		Expendio a la mesa de comidas preparadas	Ver Nota
Seleccionar	5629		Actividades de otros servicios de comidas	Ver Nota
Seleccionar	5630		Expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento	Ver Nota
Seleccionar	7990		Otros servicios de reserva y actividades relacionadas	Ver Nota
Seleccionar	8551		Formación Para El Trabajo	Ver Nota

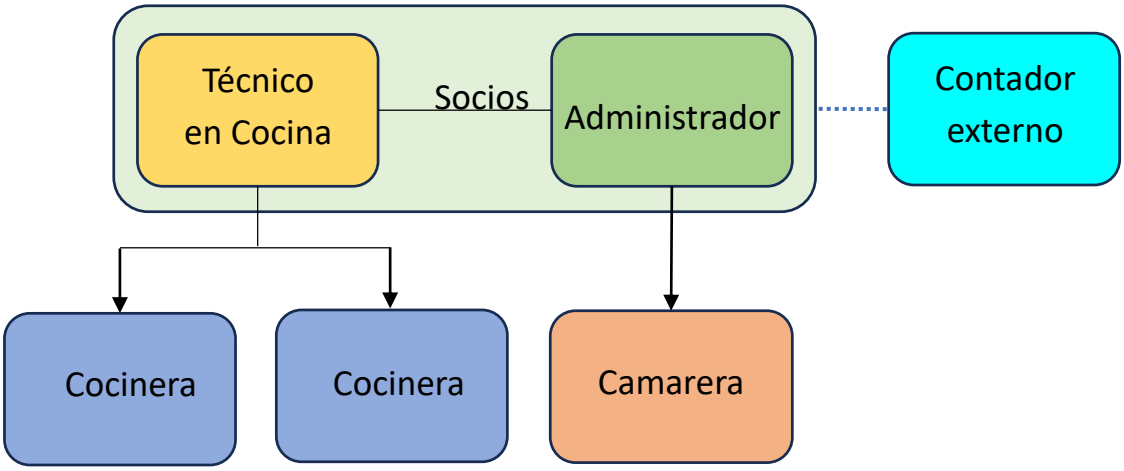
- Consultar sobre el uso de suelo, dictamen escrito por medio del cual el curador urbano o la autoridad municipal o distrital competente, informando al interesado sobre el uso o usos permitidos en el predio o edificación, de conformidad con las normas urbanísticas del Plan de Ordenamiento Territorial y los instrumentos que lo desarrollen.

- Formalizar la empresa ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN, diligenciando el Formulario PRE-RUT a través del portal web de la entidad o de manera presencial en sus oficinas.

- Realizar la Matrícula Mercantil, registro que deben hacer los comerciantes, ya sean personas naturales o jurídicas, y los establecimientos de comercio, en las cámaras de comercio con jurisdicción en el lugar donde van a desarrollar su actividad y donde va a funcionar el establecimiento de comercio, para dar cumplimiento a una de las obligaciones mercantiles dispuestas en el Código de comercio.

- Radicar toda la documentación en la Cámara de Comercio y pagar el monto establecido.

9. Organigrama – Estructura de la empresa.



10. Manual de Funciones.

Administrador:

- Tener estudios como Administrador de Empresas, con experiencia mínima de un año.
- Coordinar el servicio prestado por el restaurante, atención del personal, la compra de materia prima.
- Planificar el trabajo.
- Controlar el stock e inventario
- Hacer registro en libros contables y estado de resultados (inventario, gastos e ingresos)
- Efectuar control financiero y contable de costos y personal
- Realizar pagos fijos a tiempo
- Manejar cierres mensuales, trimestrales y anuales.
- Asegurar el cumplimiento de la legislación y reglamentación
- Establecer procesos y estándares en manuales de trabajo y aplicación de procesos.
- Revisar los datos de reserva, acoger y recibir al comprador, investigar preferencias y necesidades
- Supervisar la seguridad y recepción de los clientes

- Esclarecer dudas, explicar y acordar la forma de pago
- Despedir al comensal incentivando su retorno

Técnico en Cocina:

- Tener estudios como Técnico en Cocina del SENA y experiencia de 6 meses.
- Chef principal o jefe de cocina encargada de crear los platillos que asombren el paladar de los clientes.
- Planificar los platos, acompañamientos y bebidas que serán ofrecidos por el restaurante.
- Documentar la receta estándar y determina la materia prima y cantidades que se requieren.
- Hacer el listado de mercado con sus respectivas unidades.
- Delegar funciones complementarias a las cocineras en la preparación de los alimentos
- Coordinar la preparación y presentación de los alimentos
- Supervisar el trabajo de las cocineras.
- Estar pendiente del inventario, control y disposición de productos de acuerdo con los históricos de consumo que se van teniendo.
- Establecer y coordina métodos de limpieza, lavado y sanitización tanto de la cocina con las instalaciones, equipos, utensilios y materia prima.

Contador (externo):

- Ser Contador y tener experiencia de un año
- Gestionar todas las transacciones contables.
- Elaborar informes financieros.
- Hacer previsiones presupuestarias.
- Presentar estados financieros.
- Conciliar cuentas por pagar y por cobrar.
- Calcular y preparar declaraciones de impuestos.

Cocinera:

- Ser Técnico en Cocina del SENA u otras instituciones y tener experiencia mínima de 6 meses.

- Personas encargadas de métodos de limpieza, lavado y sanitización tanto de la cocina con las instalaciones, equipos, utensilios y materia prima al principio y final de la jornada.
- Preparar los alimentos que le fueron asignados (misan place y ejecuta los métodos de cocción).
- También elabora bebidas y aperitivos.
- Se encarga de servir y emplatar
- Entregar a la camarera los platos, acompañamientos y bebidas para su disposición al cliente.

Camarera:

- Estudios como camarera y tener una experiencia mínima de 6 meses.
- Es la persona encargada de atender directamente a los comensales.
- Ofrecer la carta o menú
- Hacer sugerencias de acuerdo con los gustos
- Tomar la orden de los clientes
- Controlar el servicio de varias mesas
- Traer y servir los platos y bebidas teniendo en cuenta los protocolos de etiqueta
- Estar atenta a otros requerimientos
- Hacen y entregan la cuenta a los clientes
- Recoger la mesa y realizar limpieza
- Ofrecer un buen servicio a los clientes

MERCADO

11. Descripción del producto y/o servicios con los beneficiarios.

Sushi



El plato más conocido de la gastronomía japonesa está caracterizado por una gran cantidad de formas e ingredientes, aunque el sushi básico es el arroz cocido aderezado con vinagre de arroz, sal, azúcar y otros ingredientes. La popularización de las dietas saludables en Occidente ha puesto el sushi en lugar privilegiado como comida sana, moderada en cantidad y liviana de digerir. Una de las versiones más conocidas es el nori, en la que el arroz y el pescado van envueltos en una hoja de alga. Aunque el plato ha sido asociado a Japón, el sushi se come regularmente en muchos países asiáticos.

Tallarín o Arroz Wok





Este plato parte desde una base que es el tallarín o el arroz y se agregan los demás acompañantes (Verduras frescas, res, pollo, cerdo, frutos de mar, tofu, piña, apio, zukini, pimentón, brocolí, maíz, champiñones, salsas, ajonjolí o cilantro), de acuerdo con el gusto, varia su precio.

Nasi Padang de inspiración indonesia




Tradicionalmente, la comida consiste en arroz al vapor servido con una variedad de elementos complementarios, que pueden incluir carne, pescado, verduras y sambals picantes.

https://chefsclubkitchen.com/entrees/indonesian-inspired-nasi-padang/

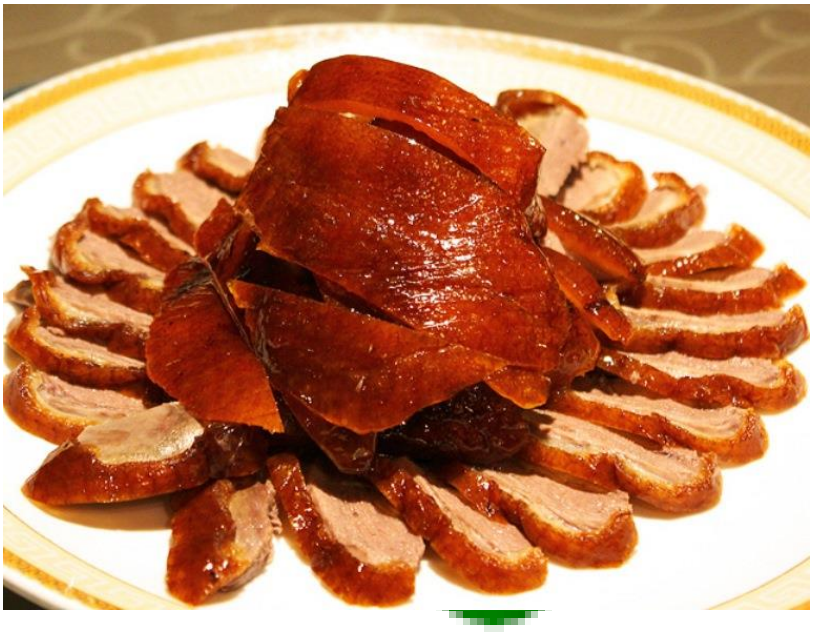
Bibimbap



Es un plato popular de la gastronomía de Corea, Literalmente significa “arroz mezclado” o “comida mezclada”. Consiste en un cuenco de arroz con vegetales, carne encima y un huevo frito. Al momento de comerlo se deben revolver los ingredientes y agregarles aceite de sésamo y gochujang.

https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-arroces/receta-bibimbap-coreano-plato-unico-arroz-verduras-carne-huevo-que-se-adaptar-al-gusto-cada-cual

Pato laqueado a la pekinesa



Se ha hecho muy conocido en los restaurantes occidentales. El pato de 3 kilos y 11 semanas se infla para despegar la piel de la carne. La pieza se recubre de melaza y se asa a fuego lento, colgada de un gancho. Primero se come la crujiente piel, que es el manjar más apetecido; luego se sirven rebanadas de carne y piel sobre crepas, colocando también tiras de verduras y una salsa de soja. Como complemento encontramos la sopa preparada con los huesos del pato.

Anillos de calamar tempura

Entrada que consiste en aros de calamar recubiertos con una capa de harina, los cuales posteriormente, luego se agregan a la tempura (harina, huevo, agua), para posteriormente sofreírlos, y comerlos recién preparados.



Ensalada de frutas tropicales



En el trópico asiático se producen frutas deliciosas y poco conocidas en Occidente. Ensalada con pitahaya, rambután, carambola, mangostino y durión. La fruta del dragón o pitahaya es de cáscara rosa o amarilla, con pulpa blanca y semillitas negras. El rambután está cubierto de suaves espinas y su jugosa pulpa puede ser muy ácida o dulce. La carambola es llamada también “Fruta de estrella” y “Tamarindo chino”.

https://tipsparatuviaje.com/comidas-asiaticas/

Bebidas:

Agua con gas y sin gas

Coca Cola

Sprite

Quatro

Zero

Cerveza Club Colombia

Cerveza Corona

Jugos Naturales:

Maracuyá

Mango

Tamarindo

Limonada:

Natural

Coco

Hierbabuena

Cereza

Piña Tai

Mango Tai

12. Tendencias del sector (Empaques, procesos, materia prima e insumos).



Para idear el empaque de nuestro producto gastronómico nos remitimos a la web https://tendenciascreativas.com.ar/ejemplos-de-packaging-para-sushi/ donde nos indican que son muy importantes las propiedades de conservación del material, teniendo en cuenta que nuestro principal producto es el pescado. También es importante considerar la exigencia del público en el diseño del envase para este tipo de comidas.

Generalmente se utiliza **cartón laminado** y/o **envases plásticos** que protegen el sabor y lo mantienen fresco; así como su forma y diseño permitiendo un adecuado transporte y que las piezas se conserven en buen estado.

Sushi Packaging en Origami



Sushi Bar



Sushita



Sushi Box



Miraku



Kankei



Maki Sushi



Sushi Packaging



Sushi To Go



Yokohama Sushi



13. Componentes de innovación o valor agregado del proyecto.

El componente de innovación en este proyecto son la variedad de preparaciones de sushi y será un plato tanto para degustar en el restaurante como comida para llevar o domicilios, en tal sentido se hará una campaña de marketing para difundir tanto con publicidad en las calles como en las redes sociales, incentivando su compra, especialmente por cantidad y variedad.

Teniendo en cuenta la gran variedad de preparaciones de sushi, comenzando desde un arroz tratado con vinagre *(shari*), al cual se le agrega un ingrediente crudo, marinado o cocinado, ya sea en su interior o como topping (capa de ingredientes que envuelven, cubren y mejoran el sabor del roll). El ingrediente más predominante es el pescado, pero también se puede preparar con mariscos, vegetales, tortilla y otros ingredientes, adoptando distintas siluetas y volúmenes.

Maki



Futomaki



Hosomaki



Uramaki



Kazari Sushi



Temaki



Nigirizush



Gunkanzushi



Inarizushi



Oshizushi



https://comerjapones.com/sushi

14. Productos complementarios.

Se contará con servicio a domicilio, registrando el restaurante en la plataforma de Rappi https://merchants.rappi.com/es-co?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_content=&utm_content=&utm_keyword=afiliarse%20a%20rappi&utm_id=18453996157&gad=1&gclid=CjwKCAiAxreqBhAxEiwAfGfndEGUVX9UFJx2GwjiDsQrw1hBYxbstjzQi0zR0fnMrg6HumJDf-16TBoCmz0QAvD_BwE

Para las campañas de marketing se distribuirán entre los clientes productos alusivos al restaurante asiático, entre ellos: lapiceros, llaveros, pocillos y palillos chinos.

15. Mercado potencial y objetivo del producto.

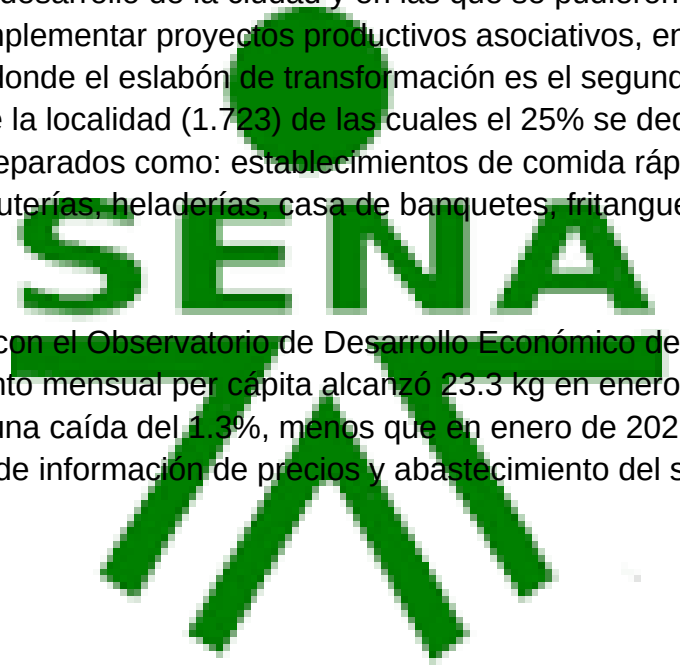
El mercado objetivo del restaurante asiático, parte inicialmente con la población que reside en el sector y la gente flotante que se moviliza o acude a esta zona, la cercanía a las vías principales como la carrera 77ª y la calle 68, así como de la Alcaldía Local de Engativá y los diferentes establecimientos comerciales, especialmente los encargados de la transformación de la madera y las fábricas de muebles; quienes de manera presencial pueden visualizar el sitio.

Pero se constituye en un punto de gran referencia y difusión de la actividad económica del restaurante las campañas de marketing tanto de forma digital a través de las redes sociales (Facebook, twitter, Instagram, tiktok, whatsapp, entre otros), y con publicidad de manera física por medio de volantes y afiches, para distribuir en sectores aledaños.

Teniendo como objetivo a mediano plazo ser un restaurante reconocido en la localidad de Engativá por la comida internacional, siendo la tercera localidad de Bogotá con una población de 797.000 habitantes (11,6% del total), densidad poblacional de 224 personas por hectárea; cifra por debajo del promedio de Kennedy y Rafael Uribe, pero por encima del de la ciudad (42 p/ha.), esta

información obtenida del documento “**Perfil económico y empresarial** – **Localidad Engativá**”, cuya población es el doble de una ciudad como Pasto que tiene 375.000 habitantes. Una característica de la estructura de la población de la localidad es el gran porcentaje de participación de jóvenes: el 42,4% es menor de 25 años y dentro de la población de Engativá las mujeres tienen una participación de 54,3%. El Índice de Condiciones de Vida (ICV), (91.94) es superior al de Bogotá (89.4), y ocupa el quinto lugar entre las localidades del Distrito.

En el documento antes citado, indican que en el año 2006 se registraron 227.000 empresas en Bogotá; de las cuales el 9% (20.579 empresas) se ubicó en Engativá y que el 7% correspondió a las actividades de hoteles y restaurantes. Así mismo se estableció que las empresas de la localidad Engativá contaron con capacidad para vincularse a las cadenas productivas de mayor potencial de desarrollo de la ciudad y en las que se pudieron desarrollar nuevas alianzas e implementar proyectos productivos asociativos, entre ellos el sector alimenticio, donde el eslabón de transformación es el segundo, en el número de empresas de la localidad (1.723) de las cuales el 25% se dedican a la venta de alimentos preparados como: establecimientos de comida rápida, restaurantes, cafeterías, fruterías, heladerías, casa de banquetes, fritanguerías, entre otros.



De acuerdo con el Observatorio de Desarrollo Económico de Bogotá, el abastecimiento mensual per cápita alcanzó 23.3 kg en enero de 2023, registrando una caída del 1.3%, menos que en enero de 2022, según el reporte del Sistema de información de precios y abastecimiento del sector agropecuario (SIPSA).

Abastecimiento en las principales ciudades de Colombia

enero, 2022 y 2023p

Ciudad	Volumen (ton)				Per cápita (Kg/hab)			
	2022	2023	Variación (%)		2022	2023	Variación (%)	
Ipiales	2.835	5.045	▲	78,0	24,5	43,5	▲	77,8
Bucaramanga	32.839	39.508	▲	20,3	53,1	63,4	▲	19,5
Pasto	8.059	8.858	▲	9,9	20,5	22,5	▲	9,8
Sincelejo	5.197	5.671	▲	9,1	17,3	18,7	▲	8,1
Barranquilla	40.896	44.182	▲	8,0	31,2	33,3	▲	6,8
Cartagena	19.744	21.010	▲	6,4	18,7	19,7	▲	5,4
Santa Marta	3.874	4.040	▲	4,3	7,0	7,2	▲	3,3
Villavicencio	7.809	8.057	▲	3,2	14,1	14,4	▲	2,4
Ibagué	3.728	3.770	▲	1,1	6,9	6,9	▲	0,9
Pereira	10.128	10.276	▲	1,5	20,9	21,0	▲	0,4
Popayán	5.817	5.794	▼	-0,4	17,6	17,4	▼	-1,2
Bogotá	**186.736**	**185.878**	▼	**-0,5**	**23,6**	**23,3**	▼	**-1,3**
Neiva	7.973	7.814	▼	-2,0	21,5	20,9	▼	-2,7
Tunja	8.369	8.052	▼	-3,8	46,1	44,0	▼	-4,4
Manizales	5.156	4.941	▼	-4,2	11,4	10,8	▼	-5,1
Montería	3.612	3.282	▼	-9,1	7,0	6,4	▼	-9,7
Armenia	8.450	7.680	▼	-9,1	27,0	24,2	▼	-10,4
Medellín	72.713	65.242	▼	-10,3	27,8	24,6	▼	-11,7
Cali	42.763	37.901	▼	-11,4	18,7	16,5	▼	-12,0
Cúcuta	28.425	24.326	▼	-14,4	35,9	30,6	▼	-14,8
Valledupar	6.116	4.047	▼	-33,8	11,1	7,2	▼	-34,7
Total	**511.238**	**505.375**	▼	**-1,1**	**23,0**	**22,5**	▼	**-2,0**

Fuente: DANE – SIPSA. Elaboración SDDE-ODEB
p: cifra provisional

Según la página https://datosmacro.expansion.com/. El **producto interno bruto de** Colombia en el segundo trimestre de 2023 ha caído un -1% respecto al primer trimestre de 2023. Esta tasa es 32 décimas inferior a la del anterior trimestre, cuando fue del 2,2%. La variación interanual del PIB ha sido del 0,3%, 27 décimas menor que la del primer trimestre de 2023, cuando fue del 3%. La cifra del PIB en el segundo trimestre de 2023 fue de 80.638 millones de euros, con lo que Colombia se situaba como la economía número 30 en el ranking de PIB trimestral de 53 países que publican.

16. Análisis de la competencia.

ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA
(Nombre de la Empresa)

	COMPETIDOR En lo posible incluir la imagen de la empresa	PRODUCTO	PRECIO	PROMOCIÓN	EMPAQUE	INNOVACIÓN	SERVICIO AL CLIENTE	FUENTE
	Nombre y logo de la empresa	Los productos directos o sustitutos que ofrece la empresa en análisis	El precio que ofrecen al público de dichos productos	Las acciones que ofrecen para promocionar sus productos y establecimiento	Envoltura, recipientes, presencia de los productos	Factor diferenciador de la empresa en análisis	Comunicación con el cliente	El medio por el cual se encontró la información (internet, trabajo de campo, entrevista, etc.)
DIRECTOS	Sumo Sushi	Teppanyaki Mandarin Rice, Roll Ojo de Tigre, Roll Sallmón Orgy, Roll Caribeño, Nikkei Roll,Philadelphia Roll, Roll California y Roll Smoked Salmón	De $30500 a $41000	Promoción por piezas de roll	Los Roll son dispuestos en tablas con la marca y diseños en madera a los clientes	Platos: Mariscos, Comida Japonesa, Sushi, Asiática, Saludable y Fusión. Satisfacer el paladar de los clientes y que degusten los deliciosos roll de acuerdo a su preparación.	Tripadvisor, Rappi, Instagram, facebook, vivecolombia.travel, carta.menu, Restaurant Guru	https://www.rappi.com.co/restaurantes/900054839-sumo-sushi, https://www.tripadvisor.co/Restaurants-g294074-c3-zfn20484135-Bogota.html
	Tanoshii Colombia	Sushi, woks, curries, noodles, más delicias asiáticas	$54.000 a $150.000	Los martes y sábados los clientes pueden pedir lo que quieran de un menú especial de platos tradicionales japoneses	Empaque en recipientes de carton	El restaurante pertenecial Hotel Marriot y ha dispuesto su ingreso a la comunidad en general	En el lugar y entrega a domicilio	https://www.theplacetobecolombia.com/bogota-gastronomia/tanoshii-asian-cuisine-lounge-bar-bogota/
	Têt Taberna Vietnamita	Entradas y ensaladas, platos fuertes, sopas y curry, suhis y makis vietnamitas, postres y bebidas.	$16.000 a $280.000 cartas especiales	lunes y jueves 2x1 en cocteleria	Empaques en cajas de cartón y plástica	Entre sus platos se destacan los famosos nems, rollos, baos, el clásico pho, noodles, platos vegetarianos y veganos.	En el lugar y entrega a domicilio	https://tettabernavietnamita.com/sobre-t%C3%Aat
	Mishikga	arroz frito, fideos de arroz, arroz con kimchi	De $14.500 pesos a $24.000.		Empaques en cajas de cartón y plástica	Alitas coreanas, Bibimbap, Ramen, papas cola de dragon y mas.	En el lugar y entrega a domicilio	https://www.instagram.com/mymishikga/?utm_source=ig_embed&ig_rid=f2be289e-4ea5-47b4-b66e-80e4bbe51207
	WOK	Entradas, ensaladas, sopas, ramen, vegetales, curries, donburis, arroces, maki	De $22.500 pesos a $44.900.	lunes y jueves 2x1 rollos, Tardes del Ahorro,	Empaques en cajas de cartón y plástica	Los platos más representativos ofertados, se concluye que Wok ofrece los precios más bajos y mejor calidad	Tripadvisor, Rappi, Instagram, facebook, vivecolombia.travel, carta.menu, Restaurant Guru	http://www.wok.com.co/wps/portal/wok/wok-domicilios

Conclusión: De acuerdo al estudio que se realizó a Sumo Sushi, se pudo establecer que es una microempresa, que lleva ocho años en el comercio, que cuenta con dos sedes una en Chapinero y otra en la zona G, que este establecimiento comercial está bien clasificado por los clientes en las encuestas que realiza Rappi a los clientes de una calificación de 1 a 5, obteniendo un total de 3.8 https://www.rappi.com.co/restaurantes/900054839-sumo-sushi , así mismo al consultar por Google por los mejores restaurantes asiáticos Tripadvisor lo enumera como el primero con 547 opiniones, donde 407 lo califican como excelente https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g294074-d6557880-Reviews-Sumo_Sushi_Zona_G-Bogota.html#REVIEWS

Pese a ser un restaurante pequeño está bien referenciado a nivel de redes sociales, encontrándose información también en Facebook, Instagram, vivecolombia.travel, carta.menu y Restaurant Guru, por lo que se ve la importancia del marketing con información del restaurante tanto del sitio como el menú y los momentos de compartir.

Llama la atención como presentan los platos especialmente los roll sobre bandejas en madera u otros objetos como barcas también elaboradas en madera, que le dan un toque especial.

Para el caso del Restaurante Tanoshii se encuentra ubicado en el Hotel Marriot, decidiendo que no solo fuera de su exclusividad sino que abriera las puertas al público; los comentarios de los platos y la atención no son sobresalientes y tienen dispuestos unos días con un menú especial sobre un costo.

Tet taberna Vietnamita, o solo es restaurante sino una taberna y ofrece promociones en platos y bebidas.

Mientras que el restaurante WOK, goza de una excelente reputación, encontrando muchas sedes en diferentes centros comerciales de la ciudad y una variedad de platos y productos, contando también con buena publicidad en las redes sociales.

17. Imagen corporativa Logo, slogan, uniformes, factura, propuesta comercial o catálogo de blog, entre otros.

Logo:

光線

Slogan: Nuestros sabores su mejor deleite

Uniformes:

Para el técnico en cocina y las cocineras, será la filipina blanca con el logo del restaurante, pantalón, delantal y gorro (blancos) y zapato negro.

La camarera tendrá blusa blanca con el logo del restaurante, pantalón, delantal y llevará su cabello recogido.

El administrador dispondrá de camisas con el logo del restaurante.

Factura:

Tener la razón social del restaurante, la dirección y teléfono, descripción de los platos, bebidas y postres comprados, descuento del IVA, servicio voluntario.



CANT	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
1	DOMICILIO COBER	5.000	5.000
1	ARROZ CANTONES	18.900	18.900
1	TEMPURA KO EBI	32.900	32.900

DETALLE DE IMPUESTOS

BASE 56.800 IMPC 0%

SUBTOTAL 56.800

TOTAL 56.800

ENTREGADO CANCELADA 100.000

CAMBIO 0

ENTREGADO EFECTIVO -43.200

CAMBIO 0

Resolución Número: 18763004698639
DEL 28/02/2020

Propuesta comercial: Hacer canoas especiales de sushi contando con variedad de sabores a determinados precios. De igual forma se puede hacer una preparación estándar del tallarín o arroz wok para ofrecer a un precio módico, diferente al que va por gusto personal. En fechas especiales y épocas hacer promociones.

Catálogo de blog: Se dispondrá de una página web con fotografías del restaurante, el menú (Clases de Sushi, Tallarín o Arroz Wok con su variedad de ingredientes, Nasi Padang, Bibimbap, Pato laqueado a la pekinesa, Anillos de calamar tempura, Ensalada de frutas tropicales, bebidas, jugos naturales y limonadas), información para hacer reservas, hacer solicitudes de entrega de productos en el lugar o domicilios.

18. Plan de mercadeo – plan de marketing.

CALENDARIO 2023

PLAN DE MARKETING

(RESTAURANTE PAD THAI)

Enero	Febrero	Marzo	Abril
1. Año Nuevo	14. San Valentín	8. Día de la mujer	**1.** Día de Pascua / Domingo de Resurrección.
Promoción día festivo con preparaciones sushi	Promoción día festivo en todos los platos	Promoción en todos los platos	Promoción platos con preparaciones de pescado y mariscos
8. Día de Reyes	16. Año nuevo Chino	19. Día de San José	**22.** Día de la Tierra
Promoción día festivo en todos los platos	Promoción en todos los platos	Promoción con preparaciones sushi	Promoción día festivo en todos los platos
		25. Inicio Semana Santa	**28.** Día del niño
		Promoción platos con preparaciones de pescado y mariscos	Promoción menú infantil

Mayo	Junio	Julio	Agosto
1. Día Internacional del Trabajo.	17/30 Vacaciones	2. San Pedro y San Pablo	**7.** Batalla de Boyacá.
Promoción día festivo en todos los platos	Promoción en todos los platos	Promoción día festivo en todos los platos	Promoción día festivo en todos los platos
13. Día de la Madre.	**18.** Día Internacional del Sushi.	15. Final Copa Mundial de Fútbol.	
Promoción en todos los platos	Promoción día festivo con preparaciones sushi	Promoción en todos los platos	

Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
21 . Día del amor y la amistad	12. Día de la Raza.	**14.** Día de la Mujer Colombiana.	7. Noche de las Velitas.
Promoción en todos los platos	Promoción en todos los platos	Promoción en todos los platos	Promoción en todos los platos
			8. Día de la Inmaculada Concepción.
	16. Día Mundial de la Alimentación.	23. Black Friday.	Promoción en todos los platos
	Promoción en todos los platos	Promoción en todos los platos	**25.** Navidad.
			Promoción en todos los platos
	31. Halloween		31. Nochevieja
	Promoción en todos los platos		Promoción en todos los platos

19. Plan de ventas anual, con metas y estrategias por canal de distribución.

Teniendo en cuenta que la localidad de Engativá en el año 2006 registraba una población de 797.000 habitantes en un área que comprende 3.588 hectáreas, donde aproximadamente 1.430 empresas aparecen registradas con la actividad de hoteles y restaurantes, información obtenida del documento “Perfil Económico y Empresarial – Localidad de Engativá”. Pero es importante considerar que a la fecha se reporta un decrecimiento en el Producto Interno Bruto de Colombia de 0.3, 27 décimas menos que el primer trimestre de 2023, por lo que tanto los habitantes como el sector comercio ante las actuales condiciones de vida del país y por el alza en los precios de los productos, es necesario hacer un adecuado plan de compras y de ventas, para que los precios sean justos ante los clientes.

Ok aquí nos queda pendiente el cuadro de ventas, que complementaremos una vez estén los costos.

OPERACIONAL

20. Fichas técnicas por producto

	**NOMBRE: SUSHI**
	DESCRIPCION: Sushi es un plato típico de origen japonés basado en arroz aderezado con vinagre de arroz, azúcar y sal y combinado con otros ingredientes como pescados crudos, mariscos, verduras. Este plato es uno de los más reconocidos de la gastronomía japonesa y uno de los más populares internacionalmente.

Ingredientes:	**PREPARACION:**
• 400 gr de arroz para sushi • 4 tazas de agua hervida (800 ml) • 6 cucharadas de vinagre de arroz • 1 cucharada de azúcar • ¾ cucharaditas de Sal de Mar • 5 hojas de nori • ½ pepino pelado y cortado en bastones • 100 gr de queso crema (formato pan, no el untable) cortado en palitos (cortar con un cuchillo húmedo) • 1 filete de atún, cortado en tiras de 1,5 cm • Ciboulette fresco • 1 a 2 paltas cortadas en láminas finas • 5 camarones apanados estirados • 100 gr de salmón ahumado laminado • 100 gr de salmón fresco, cortado en tiras • Mix de Sésamos • Salsa de Soya para servir	**Para el arroz** 1. Lavar el arroz en agua fría sobre un colador hasta que el agua salga transparente. Dejar escurrir. 2. Agregar el arroz a una olla con el agua hervida y llevar a ebullición. Bajar el fuego al mínimo y cocinar sobre un tostador por 15 minutos. Luego, dejar reposar por 5 minutos más. 3. Con la ayuda de una cuchara o paleta de madera esparcir el arroz sobre una fuente. 4. Mezclar el vinagre con el azúcar y la Sal de Mar y revolver bien para que se disuelvan. Vaciar la mezcla sobre todo el arroz, revolviendo sin aplastarlo. **Para el armado** 1. Para armar los rollos de sushi, en el mesón limpio poner una esterilla de bambú. Arriba de la esterilla poner una hoja de nori y con las manos húmedas distribuir un poco de arroz, cubriendo ¾ partes del nori. Con cuidado, dar vuelta la hoja nori para que el arroz quede hacia abajo. 2. Para el relleno de atún: poner palitos de pepino, queso crema, atún y ciboulette, en el extremo largo del arroz. Enrollar apretando para que el rollo quede bien firme. Poner láminas de palta en un cuadrado de film

	plástico, superponiéndolas hacia abajo hasta tener el largo del roll. Poner el roll sobre la palta, dejar la apertura hacia arriba y con el plástico envolverlo. Refrigerar mientras se prepara el resto. 3. Para el relleno de camarón apanado: poner queso crema, camarones apanados, palta y ciboulette, en el extremo largo del arroz. Enrollar apretando para que el rollo quede bien firme. Poner láminas salmón en un cuadrado de film plástico, superponiéndolas hacia abajo hasta tener el largo del roll. Poner el roll sobre el salmón ahumado, dejar la apertura hacia arriba y con el plástico envolverlo. 4. Para el relleno de salmón: poner queso crema, salmón fresco, pepino y ciboulette, en el extremo largo del arroz. Enrollar apretando para que el roll quede bien firme. Pasar el roll por el Mix de Sésamos. 5. Sacar el plástico de cada sushi y cortar cada roll en 8 pedazos. Ponerlos en un plato y servir acompañados con Salsa de Soya.



NOMBRE: ARROZ WOK

DESCRIPCION: Básicamente, consiste en un arroz cocido que se saltea a fuego alto y muy rápido en un wok con verduras como cebolla china, raíces chinas, repollo blanco, ajo, tortilla de huevo en trozos, carnes, salsa de soja y aceite.

Ingredientes:

- 1/2 taza de brócoli
- 1 zanahoria
- 2 taza de arroz precocido parvolizado
- 2 cucharadas de salsa tipo china
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 1/2 taza de champiñones naturales
- 1/2 taza de habichuela
- 1 pimiento rojo
- 1/2 taza de coliflor
- 1/2 taza de cebolla
- 1 pizca de sal y pimienta

PREPARACION:

1. Blanquee el brócoli, coliflor y habichuela, reserve.
2. Cocine el arroz como de costumbre.
3. Caliente el wok y ponga un poco de aceite de girasol.
4. Saltee entonces los vegetales cortados hasta que estén cocidos y crujientes, ponga el arroz y un poco de salsa de soya.
5. Corrija sabores con sal y pimienta.
6. Revuelva bien y listo.



NOMBRE: NASI PADANG

DESCRIPCION: Plato oriundo de Padang en Indonesia. Tradicionalmente, la comida consiste en arroz al vapor servido con una variedad de elementos complementarios, que pueden incluir carne, pescado, verduras y sambals picantes.

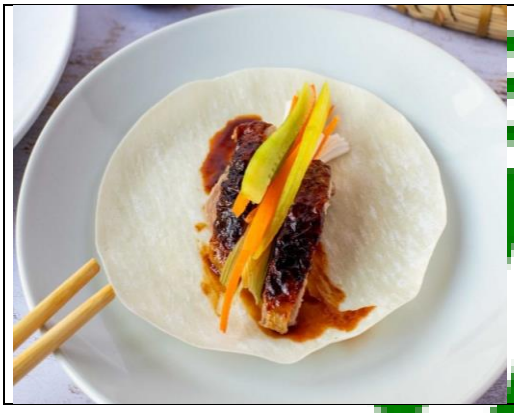
Ingredientes:	**PREPARACION:**
Para la pasta de especias Rendang: • 5 chalotes • 3 dientes de ajo • 5 chiles rojos secos (remojados en agua caliente) • 3 chiles ojo de pájaro frescos • 1” sección de jengibre fresco (pelado) • Sección de 1” de galanga fresca (pelada) • 1 cucharadita de cúrcuma en polvo Para el Rendang (componente de carne picante): • 16 oz (1 libra) de carne de res (cortada en cubos de 1,5 pulgadas) • 1 lata de leche de coco • 2 tallos de limoncillo • 6 hojas de lima kaffir frescas o congeladas • 1 cucharada de pasta de tamarindo preparada • 2 cucharaditas de sal kosher • 1 cucharadita de azúcar blanca granulada Para el Sambal Ijo (Green Chili Sambal): • 10 chiles verdes frescos • 2 dientes de ajo • 1 cucharadita de sal kosher • 1 cucharadita de azúcar blanca granulada • 1 cucharada de aceite vegetal	Para la pasta de especias Rendang • Comience haciendo la pasta de especias Rendang. • Licue todos los ingredientes para la pasta de especias en un procesador de alimentos hasta que quede suave. • Calienta una sartén con un poco de aceite vegetal y fríe la pasta de especias durante unos 5 minutos hasta que esté fragante. • Cuando la pasta de especias esté lista, puedes continuar y agregar la carne para completar el Rendang. Para el Rendang (componente de carne picante): • Agregue los cubos de carne a la sartén con la pasta de especias y dore los cubos por todos lados suavemente. • Agregue la leche de coco, los tallos frescos de limoncillo, las hojas de lima kaffir, la pasta de tamarindo, la sal kosher y la azúcar blanca granulada. • Revuelva bien y deje que la mezcla hierva a fuego lento durante aproximadamente 2 a 3 horas, o hasta que la carne esté tierna y la salsa se haya espesado. Para el Sambal Ijo (Green Chili Sambal): • Mientras se cocina el Rendang, puedes preparar el Sambal Ijo. • Para hacer Sambal Ijo, licua los chiles verdes frescos y el ajo crudo en un procesador de alimentos. • Calienta una sartén con un poco de aceite vegetal y aumenta el fuego a medio-alto. • Cuando el aceite esté caliente, agregue la pasta de chile verde licuada y cocine por aproximadamente 4 minutos.

Para los componentes restantes, según lo que tenga disponible: • Pollo frito sobrante • Huevos duros • Verduras salteadas • Arroz al vapor • Hierbas frescas (como cilantro, menta, eneldo y perejil, para adornar platos) • 1 lima fresca (cortada en gajos, para adornar platos)	• Pruebe y sazone con sal kosher y azúcar blanca granulada. • Cuando esté satisfecho con el sabor del sambal de chile verde, déjelo a un lado. Para los componentes restantes, según lo que tenga disponible: • Prepare los ingredientes restantes de Nasi Padang, incluido el pollo frito recalentado (¡o recién hecho!), los huevos duros y el salteado de verduras. • Cocine un poco de arroz al vapor. • Coloque los platos con el arroz al vapor, la mezcla picante de carne estofada Rendang y el resto de los componentes del plato. • Cubra cada plato individual con hierbas frescas y rodajas de lima.

	**NOMBRE: BIBIMBAP** **DESCRIPCION:** Es un plato popular de la gastronomía de Corea, Literalmente significa “arroz mezclado” o “comida mezclada”. Consiste en un cuenco de arroz con vegetales y carne encima. Al momento de comerlo se deben revolver los ingredientes y agregarles aceite de sésamo y gochujang.
Ingredientes: • Filetes de ternera finos y magros200 g • Cebolla pequeña1 • Setas shiitake frescas4 • Zanahoria1 • Calabacín0.5 • Espinaca fresca50 g • Brotes de soja50 g • Arroz redondo cocido200 g • Huevo2 • Salsa de soja15 ml • Aceite de sésamo75 ml	**PREPARACION:** Este es un plato **con muchas elaboraciones**, todas ellas sencillas, pero en el que es clave la organización. Por eso lo ideal es partir de un arroz blanco cocido, que podemos mantener caliente según vamos terminando el w cocinado del resto de elementos.33 Comenzamos por la salsa y los toppings del bibimbap, concretamente por las verduras a las que podemos dar **un golpe de calor** en el momento que toque montar el plato. Dejamos la cocción de la

• Salsa de mirim o vino blanco dulce15 ml • Azúcar15 g • Miel15 ml • Diente de ajo pelado y rallado5 • Semillas de sésamo • Vinagre de arroz30 ml • Gochujang o pasta de pimiento picante30 ml	carne y la fritura del huevo para el último momento. **Para la salsa** mezclamos bien dos cucharadas de pasta de pimiento gochujang, una cucharada de aceite de sésamo, una cucharada de vinagre de arroz, una cucharada de mirin u otro vino blanco dulce, una cucharada de soja y una cucharada de azúcar. Reservamos. Cortamos los filetes de ternera en finas tiras y mezclamos con dos cucharadas de aceite de sésamo, una cucharada de salsa de soja, una cucharadita de miel (o azúcar moreno), una cucharadita de ajo rallado y una cucharadita de semillas de sésamo. Reservamos **a temperatura ambiente** mientras preparamos el resto de toppings. Cortamos las setas siitake en tiras, la cebolla en juliana y la zanahoria y el calabacín en bastones. Salpimentamos y salteamos **cada verdura por separado** en un poco de aceite, a fuego medio alto, hasta que estén al dente. Reservamos. Escaldamos las espinacas y los brotes de soja, por separado, en una cacerola con abundante agua hirviendo. Con unos o dos minutos de escaldado será suficiente, sobre todo para las espinacas. Retiramos y **sumergimos en agua muy fría** para cortar la cocción. Escurrimos bien, que no quede nada de agua. **Picamos un poco las espinacas**, para que sean más fáciles de comer. Añadimos, a los brotes y a las espinacas, una cucharadita de ajo rallado, un pellizco de sal y una cucharadita de aceite de sésamo. Mezclamos bien y reservamos por separado. A continuación salteamos la ternera, **sin necesidad de añadir aceite**, en una

	sartén a fuego medio alto. Damos una vueltas para que no se peguen las tiras y, cuando se haya evaporado todo el líquido que suelta la carne, la retiramos del fuego. Ahora solo queda freír los huevos, asegurando que las yemas quedan líquidas, y **montar los dos platos**. Repartimos el arroz en la base, las verduras y la carne por la superficie y el huevo en el centro. Salseamos, espolvoreamos con semillas de sésamo dorado y negro y listos para hincar el diente. La verdad sea dicha, el **bibimbap coreano** no necesita de acompañamiento alguno. Es un plato único de lo más completo: arroz, verduras, carne y huevo.

	**NOMBRE: PATO LAQUEADO A LA PEKINESA** **DESCRIPCION:** Es uno de los platos más conocidos y especiales de la cocina oriental. Es un plato exquisito en el que el pato se suele tomar en crepes enrollados, acompañados de una salsa típica y algunas verduras en crudo.

Ingredientes:

Para el pato y la marinada:

- 1 pato entero de unos 2,2 kg
- 1 cucharada de ajos picados
- 1 cucharada de jengibre picado
- 1 cucharada de azúcar blanca
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de 5 especias chinas
- ½ cucharada de pimienta blanca
- 2 cucharadas de salsa hoisin
- 2 cucharadas de salsa de judías negras y ajo

Para el glaseado del pato:

- 350 ml de agua
- 200 ml de vinagre de manzana o de arroz
- 3 cucharadas de azúcar blanca
- 2 cucharadas de miel de flores

Para hornear el pato:

- 2 manzanas (opcional, para mantener el pecho levantado)
- Agua (cantidad necesaria para rellenar el pato)

Para servir el pato:

- 1 ó 2 pepinos

1. Atar las alas y las patas del pato con una cuerda, y escaldarlo en agua hirviendo
2. Quitar las plumas y cañamones que puedan quedar, con ayuda de una pinza
3. Preparar la marinada con la que se untará el interior del pato, juntando todos los ingredientes de esta en un bol
4. Untar el interior del pato con la marinada y coser las aberturas del pato con hilo bramante y aguja
5. Calentar en una cazuela los ingredientes del glaseado del pato
6. Glasear el pato sobre una rejilla con una bandeja debajo, para recoger el glaseado sobrante. Reservar el pato y el glaseado sobrante en la nevera hasta el día siguiente
7. Al día siguiente, sacar el pato de la nevera y comprobar que la piel está seca
8. Hacer una incisión bajo el ala del pato y meter unos trozos de manzana por ella
9. Calentar agua hasta que hierva y llenar el pato con ella por la incisión realizada bajo el ala. Dejarlo sobre la rejilla con el pecho hacia arriba

▪ 2 zanahorias ▪ 1 cebolleta fresca o cebolleta china ▪ Crepes chinas para el pato laqueado ▪ Salsa hoisin al gusto	10. Precalentar el horno a 180 ºC, calentar el glaseado y verter 2 cucharones de este sobre el pato. Hornear el pato durante 45 minutos por cada lado 11. Cortar las verduras que se utilizarán como acompañamiento del pato en bastones, preparar las crepes y la salsa hoisin 12. Sacar el pato del horno y servirlo acompañado de las crepes, las verduras y la salsa hoisin 13. Cortar el pato con un cuchillo afilado 14. Montar cada crepe con salsa hoisin, trozos de pato y las verduras de acompañamiento.



NOMBRE: ANILLOS DE CALAMAR TEMPURA

DESCRIPCION: Entrada que consiste en aros de calamar recubiertos con una capa de harina, los cuales posteriormente, luego se agregan a la tempura (harina, huevo, agua), para posteriormente sofreírlos, y comerlos recién preparados.

Ingredientes:	**PREPARACION:**
• 400g de anillas de calamar • 200g de harina especial tempura • 150ml de agua tibia • Harina de trigo • Aceite de oliva (para freír) • Limón para acompañar (opcional)	*1.* Lavar y secar, con papel absorbente, las anillas de calamar. *2.* Con motivo de evitar que salten a la hora de freírlas ponerlas en un recipiente, añadir 4 o 5 cucharadas soperas de harina de trigo y remover. Dejarlas 30/45 minutos, dándoles vueltas de vez en cuando para que se impregnen todas por igual. *3.* Echar el agua tibia en un bol. 4. Agregar, poco a poco, la harina para tempura batiendo continuamente hasta lograr una crema sin grumos. *5.* Echar las anillas de calamar sobre un colador para retirar el exceso de harina. Sumergirlas en la tempura preparada. *6.* Calentar abundante aceite de oliva y freír las anillas por tandas. Cuando estén doradas retirarlas sobre papel absorbente. 7. Servir acompañadas de gajos de limón si se desea. 8. Suministrar recién hechas.



NOMBRE: ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES

DESCRIPCION: En el trópico asiático se producen frutas deliciosas y poco conocidas en occidente.

Ingredientes:	**PREPARACION:**
• Pitahaya • Rambután • Carambola • Mangostino	1. Lavar y sanitizar las frutas 2. Cortar en cuadros la pitahaya 3. Se abre el rambután y se saca la pulpa 4. Se cortan las carambolas en cuadros 5. Se abren los mangostinos y se sacan las pulpas 6. Servir variedad de las frutas



21. Documentación y caracterización de todos los procesos.

DIAGRAMA DE TODO EL PROCESO

PASO	ACTIVIDAD	OPERACIÓN	TRANSPORTE	TIEMPO DE ATRASO	ALMACENAMIENTO	INSPECCIÓN	DISTANCIA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO
1	SOLICITUD DE MATERIA PRIMA	Hacer todos los pedidos	Disposición y condiciones	---	Copias	Revisión solicitud	La más cercana	De acuerdo al menú de los platos y bebidas, solicitar ingredientes con cantidades específicas	Técnico en cocina o auxiliar de cocina	Disposición de ingredientes y cantidades
2	RECEPCIÓN DE LA ORDEN	Recepcionar materia prima	Disposición y condiciones	Llevar registro	Disponer materia prima en bandejas	Verificar que el pedido completo	Cumplimiento entrega	Recepción n de las materias primas y revisión inmediata del producto solicitado. Si este no corresponde se regresará al proveedor	Técnico en cocina y/o auxiliar de cocina	Marcación positiva en el formato de orden de pedido.
3	INSPECCIÓN ORGANOLEPTICA	Mirar todos los productos	Verificación condición	---	---	Inspección estado	---	Verificación de las características del producto, olor, color, presentación, sabor, peso, cantidad. Si no corresponde se regresará al proveedor	Técnico en cocina y/o auxiliar de cocina	Registrar novedades en los productos
4	ALMACENAMIENTO	Dejar producto en el lugar dispuesto	---	---	Estantes, gabetas, congelador, nevera, etc	Verificación estado y fecha caducidad	---	Se organiza de acuerdo a fecha, empaque y tipo de producto.	Técnico en cocina y/o auxiliar de cocina	Diligenciar formatos de caducidad productos

5	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	Aseo de la cocina estufas equipos, utensilios y sanitización con sustancias autorizadas	---	---	----	Verificación del sitio, estufas, equipos	---	Antes de empezar las preparaciones hacer el aseo de todo	Técnico en cocina y/o auxiliar de cocina	Se puede llevar registro de aseo general
6	MISE EN PLACE	organizar y ordenar los ingredientes	---	Tiempo estimado	---	Supervisión Técnico en cocina	---	Lavar, pelar, cortar productos que se van a preparar durante un turno y no requieren ser cocinados	Auxiliar de cocina	Llevar registro preparaciones por día
7	PREPAACION	cocinar los alimentos	---	Tiempo estimado	mesas acero inoxidable, salamandras, gratinadores y el material necesario para llevar a cabo la colocación	Técnico en cocina, garantizar la temperatura ideal de las preparaciones	---	Realizar los diferentes tipos y técnicas de cocción de acuerdo a cada plato	Técnico en cocina y/o auxiliar de cocina	Llevar registro preparaciones por día

					de las preparaciones					
8	PEDIDO CLIENTE	Tomar la orden y coordinar con cocina	---	Tiempo estimado	---	---	---	Servir plato ordenado o preparar plato especial	Técnico en cocina y auxiliares de cocina	Lleva registro
9	SERVIR Y EMPLATADO	emplatar los alimentos	---	Tiempo estimado	En pedido a domicilio verificar empaques alimentos	Revisión de los platos	Cumplimiento entrega	Llevar a la mesa de los comensales el plato ordenado con su ornamentación	Técnico en cocina, auxiliares de cocina y camarera	---
10	VENTA FINAL AL CLIENTE	Entregar factura de acuerdo a pedido	---	Tiempo estimado	---	Verificación	--	Se realiza el servicio a la mesa y se expide factura para el cliente	Administrador	En el sistema de ventas del establecimiento.
11	LAVADO	limpieza y desinfección	---	Tiempo estimado	Sitio dispuesto elementos aseo	Verificación estado	---	Lavado de utensilios de cocina, cristalería, vajillas, baterías, equipos, piso	Técnico en cocina y auxiliares de cocina	---

Doris muy bien hasta aquí!!!! No me enviaste el cuadro de infraestructura. El que me envías de plan de ventas lo revisaremos cuando tengamos las recetas estándar.

Realizar el cuadro de infraestrutra.

22. Infraestructura (Maquinaria materia prima, personal de operación).

Realizar el cuadro de infraestructura y avanzar con:

Empaque del producto. En este ítem dejarás establecido los tipos de empaque que utilizarás en el momento del servicio y si aplican domicilios

Distribución de planta. En un gráfico lo puede representar, donde se incluyan todas las áreas de la empresa

