CATERING PANDARIEN

JOSE RICARDO CARVAJAL MAZORRA

Proyecto productivo

Plan de negocio etapa productiva

Aideé Torres Gil

Instructora - Proyectos

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA Y TURISMO

TECNICO EN SERVICIO RESTAURANTE Y BAR

BOGOTÁ D.C.

2023

CATERING PANDARIEN

JOSE RICARDO CARVAJAL MAZORRA



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA Y TURISMO

TECNICO EN SERVICIO RESTAURANTE Y BAR

BOGOTÁ D.C.

2023

TABLA DE CONTENIDO (Modelo)

ADMINISTRATIVA.

1. Problemática.
2. DOFA.
3. Visión, Misión, Objetivos y Estrategia.
4. Impacto Social.
5. Impacto Ambiental, Tecnológico y Económico.
6. Normatividad para el proyecto.
7. Principales actividades y/o procesos para la empresa.
8. Normatividad legal – Tipos de sociedad.
9. Organigrama - Estructura de la empresa.
10. Manual de funciones.

MERCADO.

11. Descripción del producto y/o servicios con los beneficiarios.
12. Tendencias del sector (Empaques, procesos, materia prima e insumos).
13. Componentes de innovación o valor agregado del proyecto.
14. Productos complementarios.
15. Mercado potencial y objetivo del producto.
16. Análisis de la competencia (Quien es, productos, precios, servicios).
17. Imagen corporativa Logo, slogan, uniformes, factura, propuesta comercial o catálogo de blog, entre otros).
18. Plan de mercadeo – plan de marketing.
19. Plan de ventas anual, con metas y estrategias por canal de distribución.

OPERACIONAL.

20. Fichas técnicas por producto.
21. Documentación y caracterización de todos los procesos.

22. Infraestructura (Maquinaria materia prima, personal de operación).
23. Empaque del producto.
24. Distribución de planta.
25. Costeo de productos – Estructura de precios para productos.
26. CIBERGRAFÍA.
27. BIBLIOGRAFIA.

Contenido

ADMINISTRATIVA 6
1. Problemática 6
2. Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.-FODA-.....8
3. Visión, Misión, Objetivos y Estrategia 9
Visión 9
Misión 9
Objetivos 9
Objetivo General 9
Objetivos Específicos.....9
4. Impacto Social 10
5. Impacto Ambiental, Tecnológico y Económico 11
6. Normatividad Para el Proyecto 13
7. Principales Actividades y/o Procesos para la Empresa 17
8. Normatividad Legal – Tipos de Sociedad 19
9. Organigrama - Estructura de la empresa. 23
10. Manual de funciones..... 23
MERCADO ..... 11.
11. Descripción del producto y/o servicios con los beneficiarios. 35
Productos Repostería 35

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

13. Componentes de innovación o valor agregado del proyecto.

14. Productos complementarios.

15. Mercado potencial y objetivo del producto.

16. Análisis de la competencia (Quien es, productos, precios, servicios).

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

18. Plan de mercadeo – plan de marketing.

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

OPERACIONAL.

20. Fichas técnicas por producto.
21. Documentación y caracterización de todos los procesos.
22. Infraestructura (Maquinaria materia prima, personal de operación).
23. Empaque del producto.
24. Distribución de planta.
25. Costeo de productos – Estructura de precios para productos.

ADMINISTRATIVA

1. **Problemática**

En nuestra sociedad colombiana actual, posterior a la pandemia y a los problemas de salud que conllevo tanto tiempo en aislamiento, y dado que el consumidor cada día es más exigente en lo relacionado con el precio, calidad y variedad de platos en los servicios de comidas, podemos presentar excelentes opciones para satisfacer esas necesidades.

En nuestros días, está en boga la tendencia del mercado hacia los productos saludables, sin harina de trigo y bajos en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos, especialmente en nuestra población objetivo como: deportistas, personas con intenciones de comenzar a tener una mejor ingesta de comida con opciones saludables y balanceadas haciendo que el consumo de postres y comida en general, se vea afectada por la presencia de estos ingredientes, los costos o por la calidad de los productos limitando su consumo frente al mercado de comida y postres tradicionales. Identificamos que también es

necesario un servicio más personalizado y sostenible, y en donde se requieren alimentos que sustituyan: alimentos no saludables, colorantes, grasas, sales, cambiándolos por vegetales, frutas y dulces naturales.

Como especificaciones del servicio se quiere puntualizar que se brindarán gastronomías a nuestros clientes dependiendo del ambiente y el evento a servir, y de acuerdo con esto, los precios estarán acordes a ciertos presupuestos. Porque finalmente queremos ofrecer la mejor experiencia de servicio, con amplia disponibilidad de horarios y opciones saludables a nuestra clientela.

El servicio de *Catering Pandarien* está enfocado en universidades, colegios y oficinas de la zona centro de la ciudad de Bogotá y de igual manera, tenemos la proyección de prestar nuestros servicios en cualquier lugar de la ciudad o poblaciones cercanas en Cundinamarca a mediano plazo. Y tendremos destinada la cocina de una microempresa ubicada en loa localidad de Fontibón para la elaboración de los menús, postres y jugos para hacer la distribución a lo largo de la ciudad.

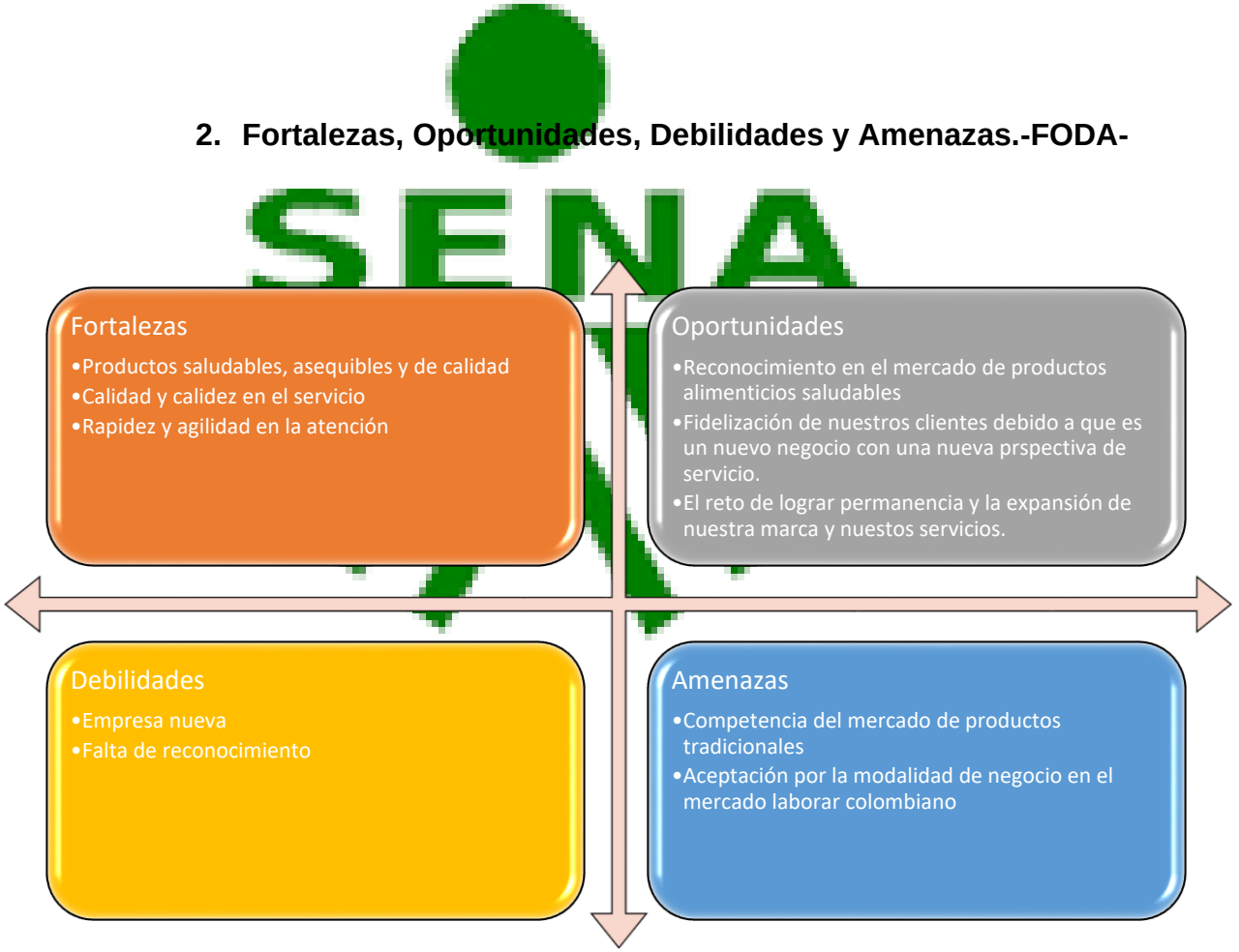
Dentro la nuestra operación en el servicio de catering es crucial la claridad con respecto al espacio físico y el lugar del servicio para poder establecer los protocolos adecuados para el manejo y la entrega de la alimentación definida con los clientes en la negociación, proporcionando un excelente ambiente para los eventos y el promover el consumo de los alimentos saludables de acuerdo con los estándares en BPM.

Nuestro equipo de servicio estará compuesto por una persona en cocina para las preparaciones y dos meseros, para los servicios y está encaminado a suplir la tendencia alimenticia saludable en hombres, mujeres y niños, interesados en obtener y mantener en equilibrio su estado de salud y sus labores diarias, como el estudio o el trabajo. De igual manera, para el personal de servicio vamos a contar

con aprendices del SENA para suplir una necesidad en los procesos de certificación de la etapa productiva.

Como nuestro mercado de servicio se especifica a las universidades y oficinas, debemos tener un portafolio con un estudio previo de nuestro mercado objetivo y de esta manera tener diferentes opciones para nuestros clientes con la opción de realizar cambio dependiendo de la necesidad del cliente, que se realizará en la sección de Estudio de mercado.

2. Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.-FODA-



3. Visión, Misión, Objetivos y Estrategia

Visión

Para el 2028 ser reconocidos en la ciudad de Bogotá como una marca de Catering de comida saludable con alternativas en recetas de sal y dulce.

Misión

Ofrecer por medio de catering el servicio de productos como postres, bebidas, tortas elaboradas sin harina de trigo y bajas en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos y menús saludables.

Objetivos

Objetivo General

Crear la empresa *Catering Pandarien* con base a un modelo de negocio en alimentos y bebidas saludables para satisfacer la necesidad de nuestros clientes (menús saludables, postres, bebidas y tortas elaboradas sin harina de trigo y bajos en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos) en la ciudad de Bogotá y sus alrededores.

Objetivos Específicos

A corto plazo:

- Elaborar menús, postres, tortas y bebidas saludables en una cocina propia y adecuada para tal fin, bajo estándares de calidad vigentes a partir de enero del 2024, para cumplir con la demanda de nuestra marca.

- Distribuir los productos a los clientes a través del servicio de catering a los lugares que correspondan en la ciudad y municipios cercanos llegando a un punto de equilibrio en el segundo semestre del año 2024.

A mediano y largo plazo:

- Ampliar las alternativas de los productos ofrecidos con base en los requerimientos de nuestros clientes y sus limitaciones en el consumo de azúcar y harina de trigo en el año 2025 y en adelante.

4. Impacto Social

En la dinámica urbana de Bogotá, una metrópolis en constante movimiento y diversidad, las industrias de servicios desempeñan un papel crucial en la configuración de la vida cotidiana y las interacciones sociales. Entre estas industrias, el sector de catering ha emergido como un protagonista clave, no solo en la escena culinaria sino también en el tejido social de la ciudad. Más allá de la mera provisión de alimentos y bebidas, los proyectos de catering tienen un impacto profundo en la comunidad y la sociedad en su conjunto. Desde la promoción de la cultura gastronómica hasta la generación de empleo y la participación en eventos emblemáticos, el catering en Bogotá influye en diversas dimensiones sociales, contribuyendo a la identidad local y al bienestar económico. En este contexto, explorar los impactos sociales de los proyectos de catering se

vuelve esencial para comprender cómo esta industria moldea la vida en una de las ciudades más vibrantes de América Latina. A continuación planteamos los objetivos de nuestra cultura del catering y su actividad desde nuestra empresa.

- Ofrecer a la población bogotana una alternativa de menús, postres, tortas y bebidas saludables evitando y/o reduciendo el consumo de azúcar y harina de trigo.

- Satisfacer a los clientes que forman parte de la población objetivo sin importar su edad y condición física.

- Brindar un servicio con calidad y calidez.

- Contratar aprendices SENA con el fin de ofrecer una alternativa de empleo para la etapa productiva y egresados.

- Tener en cuenta la política del primer empleo para los jóvenes entre 18 y 25 años.

5. Impacto Ambiental, Tecnológico y Económico

Una tendencia fuerte en nuestra sociedad y en el área de producción y servicio en alimentos y bebidas tiene que ver con la protección ambiental y los impactos de los nuevos negocios, es por ello que consideramos importante establecer niveles de conciencia de cada uno de los integrantes de nuestra empresa con acciones sencillas como la reducción de materiales de un solo uso, el uso de fibras biodegradables que cumplan con la normatividad vigente en cuestiones de BPM y el uso racional de servicios como agua, luz y disposición responsable de los residuos y el medio ambiente como se plantean a continuación:

- Establecer alternativas de presentación y empaque de los productos amigables con el Medio Ambiente (Cero icopor).

- Cumplimiento de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Manejo de la separación de los residuos.
- Alianzas con pequeños productores de alimentos
- Compra directa al productor, minimizar los intermediarios
- Alianzas con empresas dedicadas al compost de residuos orgánicos
- Alianzas con empresas que tengan vínculo con la economía circular y de aprovechamiento de residuos.

Impacto tecnológico

Una gran ventaja de los últimos años tiene que ver con la accesibilidad a la información, prácticamente todo está al alcance de un clic en un dispositivo móvil, y teniendo claras estas herramientas con las que se cuentan actualmente se presenta como un paso importante para:

- Adoptar estrategias de acceso y comunicación digital con clientes potenciales usando canales de redes sociales como WhatsApp, Instagram, Facebook, Tik Tok, etc. y gestionar y facilitar una plataforma digital de autogestión para ofrecer una experiencia de contacto y compra poco común en el sector de eventos.
- Valorizar el negocio de catering con facilidades de pago por plataformas electrónicas a mediano plazo cono ventaja inmediata para vendedores y compradores de manera segura y remota.

Impacto Económico

La formación de emprendimientos en el área metropolitana de Bogotá después del impacto de la pandemia causada por el Covid-19 y su impacto en todos los sectores de la economía, tiende a ser muy informal y los procesos educativos y de formación para el trabajo adelantados por nuestro programa en el Centro Nacional de Aprendizaje, Sede Bogotá, se hacen fundamentales para que la gestión de nuestras actividades eleven la calidad del valor de los productos y servicios, como técnico en servicio de restaurante y bar crear una empresa como *Catering Pandarien* dedicada al servicio catering de comidas saludables se traduce en crear oportunidades de inversión y crecimiento social, cultural y empresarial. Nuestro modelo de comida saludable propone un cambio en la dinámica alimenticia y estamos proyectando general múltiples oportunidades de empleo como especificamos a continuación:

- Posicionar y valorizar el negocio de comida, postres y bebidas saludables ofrecidos a través del servicio de catering en la ciudad de Bogotá.
- Ofrecer precios justos y asequibles a nuestros clientes para sus eventos y reuniones.
- Adquirir materias primas de origen colombiano para mejorar los ingresos de nuestros proveedores campesinos.

6. Normatividad Para el Proyecto

El desarrollo de nuestra actividad se encuentra regido por las siguientes normas

NORMA	**AÑO**	**RESUMEN**
Decreto 343	2021	Reglamenta establecimientos de gastronomía, producción, servicio y venta de alimentos. Viene desde la ley 200 de 1996.
Resolución 2674	2013	Reglamenta al Personal manipulador de alimentos, materias primas e insumos y los requisitos en fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización. De

		igual manera registros sanitarios, procesos de limpieza y desinfección según plan de saneamiento.
Resolución 765	2010	objeto regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos. Las personas Naturales y Jurídicas - establecimientos donde se, almacenen, distribuyen, transporten, expendan y manipulen alimentos que no estén considerados en el numeral anterior y que deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis (6) horas.
Decreto 1575	2007	Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano. Art 1. establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada. Aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios
Ley 1122	2007	Las fábricas de Alimentos deberán regirse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA.
Norma técnica Sectorial 001 a 008	2006	Con posteriores actualizaciones, que plantean requisitos para todas las categorías de tenedores, 001.Preparación de alimentos. 002. Servicio al cliente de acuerdo con orden de producción. 003. Control en manejo de materia prima e insumos en área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. 004. Manejo de recursos cumpliendo variables definidas por la empresa. 005. Coordinación de la producción de acuerdo con procedimientos y estándares establecidos. 007. Norma sanitaria de manipulación de alimentos.
Resolución 5109	2005	Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano

ISO 22000	2005	Establece los requisitos para asegurar procesos inocuos desde la granja a la mesa (adecuado control en cadena productiva de la industria de alimentos)
Decreto 60	2002	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Aplicado a fábricas de alimentos existentes en el territorio nacional que implementen el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, Haccp,
Decreto 3075	1997	Regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, todas las actividades de fabricación, procesamiento preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional. Alimentos y materias primas. actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos; sobre los alimentos y materias primas para alimentos. Cap 3. Personal manipulador de alimentos. Art 13. Estado de Salud. Reconocimiento médico y certificación, al menos una vez al año. Art. 14. Educación y capacitación continuo y permanente con respecto a las actividades de manipulación de alimentos en materia de educación sanitaria., prácticas higiénicas y precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. De parte de las autoridades sanitarias, la verificación, vigilancia y control del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos. Art 15. Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos establecidos por la norma. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar

		calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. No está permitido comer, deber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente capítulo.
Ley 9	1979	Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud

7. Principales Actividades y/o Procesos para la Empresa

Antes de la creación de la empresa de servicios de Catering Pandarien

Organización de los posibles menús y productos a ofrecer a nuestra clientela.

Planeación y formulación de los métodos de elaboración de los productos. Y la coordinación de las compras relacionadas en los inventarios de equipos, muebles, enseres y materias primas.

Relación de los manuales de procesos y controles de calidad de los productos.

Revisión de la operación previa contratación del recurso humano. Confirmación de las labores en cada uno de los cargos relacionados en la empresa y de acuerdo con el organigrama en el presente proyecto.

Realizar la convocatoria y evaluación del recurso humano interesado en la empresa. Y posterior contratación bajo los estándares establecidos.

El encargado de esta parte será quien plantea el proyecto. Aprendiz Jose Carvajal. Con colaboración de la instructora Aydee Torres

Durante la creación de la empresa de servicios de Catering Pandarien

Controlar mediante lo consignado en el Estatuto Tributario y conforme a las NIIF el movimiento de: inventarios, costos, balances, registros, estados financieros, estadísticas empresariales, pago de impuestos.

- Manejo contable de: Inventarios; Costos; Balances; Liquidación de impuestos nacionales y distritales; Registros contables.

Identifica las necesidades y gustos de los clientes de Catering Pandarien; Comunica a las áreas operación, capital humano y contabilidad, para desarrollar productos de acuerdo con las necesidades presentadas y dentro de un esquema de precio que beneficie al consumidor.

- Investigación de mercados; Planeación y desarrollo de producto; Adecuación punto de servicio; Creación de planes de marketing y publicidad; Desarrollo de promociones en redes sociales; Planes de distribución; Canales de venta.

Después de establecida la empresa de servicios de Catering Pandarien

Comunicar los objetivos de la empresa hacia sus empleados; Contratación, selección, capacitación del grupo de empleados; Vigilar el cumplimiento de los manuales de funciones.

Convocatoria de empleo; Selección del personal; Realizar capacitaciones constantes al personal; Generar relaciones laborales; Comunicación de manuales de funciones; Hacer seguimiento de parámetros de higiene y seguridad laboral; Generar actividades de motivación del personal; Hacer seguimiento de las encuestas de satisfacción de clientes para mantener una actitud de mejora constante.

Tres actividades macros durante esta etapa:

- Preparar comida

La empresa pone especial interés en este punto, ya que el personal requerido debe ser especialista en la gastronomía, además de estar formado en la manipulación de alimentos. Por otro lado, es imperioso que el espacio donde se realice cumpla con todas las normas de sanidad vigentes.

Un proceso que se identificaría como alimentación, el cual conlleva una planificación y programación de tareas a cumplir según los tiempos establecidos.

- Arreglar mesas

Definida como decoración, que consiste en realizar un estudio basado en la cantidad de asistentes, ver el ambiente, como se distribuirían los veladores y no tan solo eso, también investigar el estado del espacio, como están las paredes, si requieren pintura. Un esfuerzo que implica tiempo para causar el impacto deseado.

- Atención

O lo que es lo mismo, servicio al cliente. Según los empleados, el momento de mayor estrés son los dos minutos antes de que entren los invitados, debido a que sienten esas ansias de que las cosas salgan bien, porque una de las responsabilidades a su cargo es mantenerlos entretenidos mientras se da inicio, luego ya la calma vuelve y la celebración fluye sin problema, cada uno sabe la función a ejecutar de acuerdo con el manual de funciones.

8. Normatividad Legal – Tipos de Sociedad

La Sociedad por Acciones Simplificada (SAS) es un nuevo tipo societario creado por la Ley 1258 de 2008, caracterizado por ser una estructura societaria de capital, con autonomía y tipicidad definida, regulada por normas de carácter dispositivo que permite no sólo una amplia autonomía contractual en el diseño del contrato social, sino además la posibilidad de que los asociados definan las pautas bajo las cuales han de gobernarse sus relaciones jurídicas.

Toda SAS puede constituirse por una o varias personas, mediante la inscripción de cualquiera de los siguientes documentos:

a) Mediante documento privado, autenticado, reconocido o con presentación personal por sus signatarios (Párrafo 1 artículo 5° Ley 1258 de 2008, Artículo 40 Ccio).

b) Mediante escritura pública de constitución, cuando hay aporte de inmuebles (Parágrafo 2° Artículo 5°, Artículos 6° y 7°), o cuando los accionistas lo consideren de utilidad.

Teniendo en cuenta lo anterior consideramos que este tipo societario es el que más se acomoda

a la idea de negocio que se tiene, quedando el nombre de nuestro negocio como:

Catering PANDARIEN **S.A.S.**

Para constituir un negocio de catering en Colombia, se deben seguir los siguientes pasos:

Definir el tipo de empresa: Antes de iniciar el proceso de constitución, es importante definir el tipo de empresa que se desea crear. En este caso, sería una empresa de catering.

Registrar la empresa: Se debe registrar la empresa en la Cámara de Comercio correspondiente a la localidad. Ingresando al sitio web de la Cámara de Comercio para obtener más información sobre los requisitos y documentos necesarios.

Elegir la razón social: Se debe elegir un nombre para la empresa y verificar que esté disponible para su registro.

Clasificar la actividad económica: Clasificar la actividad económica según la Clasificación de Actividades Económicas CIIU, Revisión 4 adaptada para Colombia. Esto ayudará a identificar el código CIIU correspondiente al negocio.

Crear los estatutos de la empresa: Se deben redactar los estatutos de la empresa, que son el conjunto de normas que regirán su funcionamiento.

Diligenciar el Pre-RUT: Se debe diligenciar el Pre-RUT ante la DIAN (Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales).

Inscribir el registro: Se debes inscribir el registro de la empresa en la Cámara de Comercio.

Abrir una cuenta bancaria: Es recomendable abrir una cuenta bancaria a nombre de la empresa para facilitar las transacciones financieras.

Presentar el RUT ante la Cámara de Comercio: Finalmente, se debe presentar el RUT (Registro Único Tributario) ante la Cámara de Comercio.

Código CIIU 5621

El Código CIIU 5621 es un código perteneciente a la Clasificación Internacional Industrial Uniforme (CIIU) utilizada en Colombia para clasificar las actividades económicas por procesos productivos. Este código se refiere específicamente al catering para eventos.

A continuación, encontrarás un listado de las actividades económicas que incluye y que excluye el Código CIIU 5621.

Catering para eventos

Catering de eventos, es decir, la provisión de servicios de catering, sobre la base de acuerdos contractuales con el cliente, que se lleva a cabo en el lugar indicado por él y para un evento determinado.

El Código CIIU 5621 incluye

Este código, establecido por la Cámara de Comercio y el Dian, que integra las siguientes actividades:

Banquetes, recepciones corporativas (salas de banquetes).

Bodas, fiestas y otras celebraciones o reuniones.

El Código CIIU 5621 no incluye

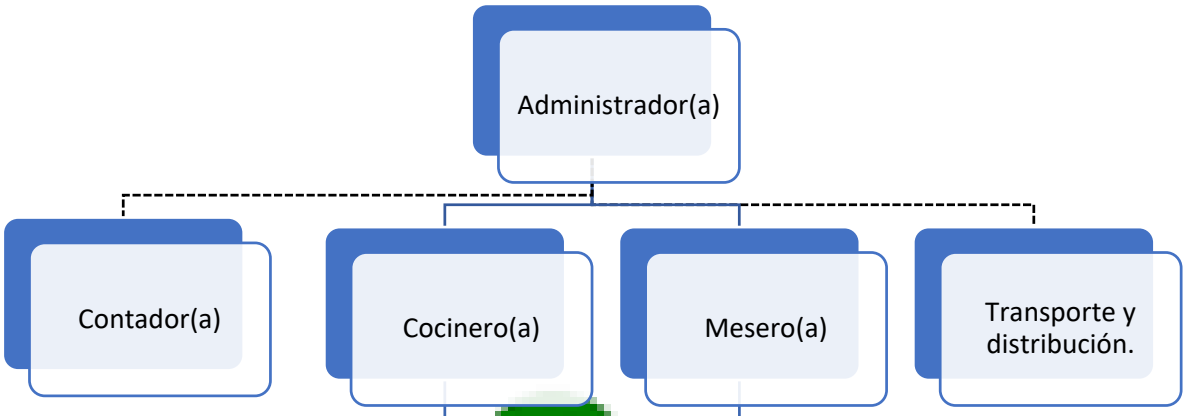
Para no cometer errores al seleccionar el código apropiado, tenga en cuenta que no incluye las siguientes tareas:

Fabricación de alimentos preparados perecederos destinados a reventa. Está incluido en el Código 1089, «Elaboración de otros productos alimenticios NCP».

Comercio minorista de alimentos. Está incluido en la División 47 «Comercio al por menor (incluso el comercio al por menor de combustibles), excepto el de vehículos automotores y motocicletas».

El Rut en la Dian es el Registro Único Tributario que se utiliza en Colombia para identificar a las personas naturales y jurídicas que realizan actividades económicas en el país. Este registro se relaciona con el Código CIIU, que es una herramienta clave para clasificar las actividades económicas según los procesos productivos que se llevan a cabo en ellas. Juntos, el Rut en la Dian y el Código CIIU son fundamentales para el control tributario y la planificación económica del país.

9. Organigrama - Estructura de la empresa.



10. Manual de funciones.

Se elabora manual de funciones para Contador(a), y el personal de transporte y distribución a pesar de que se consideran labores que realizarán personas contratadas para casos específicos y funcionará como terceros, personas no involucradas directamente con el establecimiento y formación de nuestra empresa Catering Pandarien.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo: **ADMINISTRADOR (A)**	Dependencia: Gerencia General
Nivel Funcional: Directivo	Número de Cargos: Uno (1)
RESUMEN DEL CARGO	
Personal encargado de la administración del negocio, cargo de confianza, adicional tiene manejo de dinero al ser el encargado de la caja, atención al cliente y entrega de productos.	
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
Administración de la cocina; Manejo de dineros de caja; Pago de proveedores; Pago de nómina; Control de inventarios; Manejo y control de recurso humano.	
PERFIL REQUERIDO	
Personal mayor de 30 años, con estudios o experiencia comprobable en administración de negocios, conocimientos básicos de contabilidad con enfoque de NIFF.	
COMPETENCIAS	
Administrativas	Toma de decisiones bajo presión, liderazgo de recurso humano, organización.

Laborales	Conocimientos de uso de equipos electrónicos, maquinarias y equipos de cocina. Capacidad de escucha, alta atención y concentración; Habilidades de liderazgo y trabajo en equipo; Habilidades comunicativas.
Humanas	Valores: Resiliente, responsable, honesto, tolerancia a la frustración, puntualidad.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo: **COCINERO**	Dependencia: Gerencia General
Nivel Funcional: Operativo	Número de Cargos: Uno (1)
RESUMEN DEL CARGO	
Personal encargado de la elaboración de productos, cargo de confianza, atención al cliente y entrega de productos.	
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
Encargado de la producción del alimento a la venta; Manejo de equipos y maquinarias de producción; Verificación de calidad de materias primas; Preparación de producto	

cumpliendo norma HACP Y BPM; Verificación de calidad del producto; Empaque del producto; Entrega al consumidor del producto.
PERFIL REQUERIDO
Personal mayor de 18 años, técnico en cocina o con experiencia comprobable en preparación de alimentos de mínimo un año, capacitación en BPM y HACP, con certificación de manejo de alimentos vigente.
COMPETENCIAS

Laborales	Manejo de maquinaria y equipo para la preparación de alimentos; Rápida resolución de problemas bajo presión.; Conocimiento de técnicas de cocina; Trabajo en equipo; Liderazgo.
Humanas	Valores: Resiliencia, tolerante, honesto, comprometido, respetuoso, puntualidad, organizado.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo: **AUXILIAR DE COCINA**	Dependencia: Gerencia General
Nivel Funcional: Operativo	Número de Cargos: Uno (1)
RESUMEN DEL CARGO	

Personal encargado del aprestamiento de cocina y materia prima para la elaboración de los productos, cargo de confianza.	
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
Encargado de la limpieza y mantenimiento de la maquinaria y equipos de producción; Encargado del alistamiento de la materia prima para inicio de producción; Encargado de la disposición de los productos de desecho post-producción.	
PERFIL REQUERIDO	
Personal mayor de 18 años, bachiller o estudiante de técnico de cocina, no necesita experiencia, conocimientos en manejo de alimentos y en BPM y HACPP, con certificación de manejo de alimentos.	
COMPETENCIAS	
Laborales	Conocimientos básicos en manejo de alimentos; Trabajo en equipo.
Humanas	Valores: Tolerante, honesto, responsable, puntual, comprometido; respetuoso, organizado.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo: **MESERO (A)**	Dependencia: Gerencia General
Nivel Funcional: Operativo	Número de Cargos: Uno (1)
RESUMEN DEL CARGO	
Personal encargado del aprestamiento de elementos del servicio, alimentos preparados y ejecución del servicio en el sitio que corresponda al evento. Cargo de confianza.	
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
Encargado de la organización, limpieza y mantenimiento de la maquinaria y equipos de producción junto con el auxiliar de cocina; Encargado del alistamiento de las zonas de servicio y la disposición de los productos alimenticios de acuerdo a políticas de BPM y momentos del servicio de acuerdo al tipo de evento y lugar, cantidad de comensales y momentos de verdad.	
PERFIL REQUERIDO	
Personal mayor de 18 años, bachiller o estudiante de técnico de servicio restaurante y bar, no necesita experiencia, conocimientos en manejo de alimentos y en BPM y HACPP, con certificación de manejo de alimentos.	
COMPETENCIAS	

Laborales	Conocimientos básicos en manejo de alimentos; Trabajo en equipo.
Humanas	Valores: Tolerante, honesto, responsable, puntual, comprometido; respetuoso, organizado.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo: **AUXILIAR DE SERVICIO**	Dependencia: Gerencia General
Nivel Funcional: Operativo	Número de Cargos: Uno (1)
RESUMEN DEL CARGO	
Personal encargado del aprestamiento de elementos del servicio, alimentos preparados y ejecución del servicio en el sitio que corresponda al evento. Asistencia del servicio y organización de material profesional posterior al servicio.	
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
Encargado de la organización, limpieza y mantenimiento de la maquinaria y equipos de producción junto con el auxiliar de cocina; Encargado del alistamiento de las zonas de	

servicio y la disposición de los productos alimenticios de acuerdo a políticas de BPM y momentos del servicio de acuerdo al tipo de evento y lugar, cantidad de comensales y momentos de verdad.
PERFIL REQUERIDO
Personal mayor de 18 años, bachiller o estudiante de técnico de servicio restaurante y bar, no necesita experiencia, conocimientos en manejo de alimentos y en BPM y HACPP, con certificación de manejo de alimentos.
COMPETENCIAS

Laborales	Conocimientos básicos en manejo de alimentos; Trabajo en equipo.
Humanas	Valores: Tolerante, honesto, responsable, puntual, comprometido; respetuoso, organizado.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del Cargo: **CONTADOR (A)**	Dependencia: Gerencia General
Nivel Funcional: Consultor (a)	Número de Cargos: Uno (1)
RESUMEN DEL CARGO	
Personal encargado de coordinar y controlar la contabilidad de la empresa de forma ordenada y transparente, llevando estricto registro de la información manejada.	
DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
Administración de información financiera contenida en los documentos y movimientos contables generados en el proceso de contabilidad, verificando su exactitud, a fin de garantizar estados financieros confiables y oportunos. Mantener relaciones continuas con el personal administrativo, a fin de ejecutar y/o coordinar lo relativo al área, exigiéndose para ello una normal habilidad para obtener cooperación y la aplicación precisa y honesta de los sistemas contables, siguiendo las Leyes, reglamentos y decretos en el área. Llevar la contabilidad en un programa de computador o libros contables y asegurar copias de respaldo para evitar pérdida de información. Presentar un informe después de cada pago de nómina. Entregar mensualmente informe de ingresos y egresos de la empresa.	

PERFIL REQUERIDO	
Personal mayor de 30 años, con estudios y experiencia comprobable en contaduría, conocimientos en contabilidad con enfoque de NIFF.	
COMPETENCIAS	
Administrativas	Toma de decisiones bajo presión, liderazgo de recurso humano, organización.
Laborales	Conocimientos de métodos y procedimientos contables con las correspondientes actualizaciones. Contabilidad computarizada. Preparar informa técnicos. Analizar la información contable. Tratar en forma cortés al público en general. Realizar cálculos numéricos con precisión y rapidez. Capacidad de escucha, alta atención y concentración; Habilidades de liderazgo y trabajo en equipo; Habilidades comunicativas.
Humanas	Valores: Resiliente, responsable, honesto, tolerancia a la frustración, puntualidad.

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo: **DISTRIBUIDOR (A)**	Dependencia: Gerencia General
Nivel Funcional: Operativo (a)	Número de Cargos: Uno (1)

RESUMEN DEL CARGO

Personal encargado de registro de la comunicación con los clientes antes y después de los procesos de entrega. Coordinar y entregar los productos terminados en los sitios correspondientes de la empresa de forma ordenada y a tiempo. Mantener en orden equipos y sitios de trabajo, cumpliendo con las normas y procedimientos en materia de salud y seguridad laboral. Informar condiciones de riesgo detectadas en los procesos de entrega para tomar las medidas pertinentes, de igual forma en caso de accidentes o incidentes laborales.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

Administración de información financiera contenida en los documentos y movimientos contables generados en el proceso de contabilidad, verificando su exactitud, a fin de garantizar estados financieros confiables y oportunos.

Verificar dirección de domicilio que no corresponda a zona de alto riesgo de seguridad ya que no se prestan servicios en esas zonas. Llevar estricto registro de la comunicación con los clientes antes y después de los procesos de entrega. Coordinar y entregar los productos terminados en los sitios correspondientes de la empresa de forma ordenada y a tiempo. Registrar el momento de salida de domicilios y registro de llegada con documentos de soporte. Mantener en orden equipos y sitios de trabajo, cumpliendo con las normas y procedimientos en materia de salud y seguridad laboral. Entregar informe de la empresa.
PERFIL REQUERIDO
Personal mayor de 30 años, orientado al logro, proactivo, con atención al cliente, capacidad de trabajo en equipo y con licencia de conducción categoría C1. Con ubicación geográfica, comunicación efectiva, colaboración, experiencia comprobable en entregas, conocimientos en contabilidad con enfoque de NIFF.
COMPETENCIAS

Administrativas	Toma de decisiones bajo presión, liderazgo de recurso humano, organización.

Laborales	Conocimientos de métodos y procedimientos contables con las correspondientes actualizaciones. Preparar informes técnicos. Tratar en forma cortés al público en general. Hacer entregas con precisión y efectividad. Capacidad de escucha, alta atención y concentración; Habilidades de liderazgo y trabajo en equipo; Habilidades comunicativas.
Humanas	Valores: Resiliente, responsable, honesto, tolerancia a la frustración, puntualidad.

MERCADO.

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

Postres, bebidas y tortas elaboradas sin harina de trigo y bajos en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos.

Productos Repostería

Todos elaborados sin harina de trigo y bajos en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos.

- Tortas con sabor a Choco-Café, Vainilla, de Garbanzo dulce.
- Galletas de Choco-chip light, Bocaditos de dátiles y coco.

- Postres en pudín, sabores a aguacate y chocolate, limón, semillas de chía crudas,.

Bebidas

- Batidos de frutas naturales (Mojito de melón y menta: contiene Espinaca, coco, mango, mellón;) elaborados bajos en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos.

- Salpicón tradicional con frutas tropicales (Piña, mango, patilla, banano, manzana, mandarina, uva, jugos de piña y limónbajo en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos.

- Bebidas funcionales naturales (Green jealousy: Manzana, apio. Pepino cohombro, espinaca, menta; Antigripal: Manzana, perejil, pepino cohombro, cayena molida; Granizado de coco y limón: Leche de coco, limón) bajas en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos.

Cocina caliente

- Crepes de dulce elaboradas con harina de bajo congenido de gluten (leche de almendra, harina de avena, huevos, aceite de canola) y bajos en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos.

- 5 Menús con comida balanceada, elaborados con proteína (animal o vegetal)

Nuestros Productos Repostería

MENÚ GENÉRICO
Proteínas Animal o vegetal: 150 gramos (en crudo) por porción, pollo, cerdo, res, lenteja, quinua, champiñones.
Entradas: Arroz, pasta, papas, plátano.
Garnitura: Verduras frías y calientes.
Postre.
Jugo de fruta de temporada o gaseosa (productos Postobón), a petición.
MENÚ 1
Lomo de cerdo al horno con salsa de maracuyá.
Pure de papa
Ensalada de aguacate con tomate y zanahoria.
Porción de torta de chocolate
Jugo de Mango
MENÚ 2
Medallones de pollo rellenos de jamón y queso
Arroz blanco
Ensalada de lechuga con vinagreta de manzana
Porción de torta de banano
Jugo de piña
MENÚ 3
Strogannoff de res
Papa criolla
Ensalada fresca de zanahoria con piña
Rollos de canela
Jugo de guayaba
MENÚ 4
Arroz saltado con vegetales y cerdo
Tajadas de plátano verde
Torta de zanahoria
Jugo de mora
MENÚ 5

Goulash de res
Pico de gallo sin cebolla
Arroz almendrado
Torta de limón
Limonada de panela.

Costo por persona: Hasta 10 menús mil pesos de 10 en adelante mil.

Forma de Pago: 50% una semana antes del evento, 50% el día del evento.

Entregas a convenir en Bogotá, $15000 pesos.

Los menús serán entregados en recipientes reusables, su pérdida o daño tiene un costo adicional de cuatro mil pesos ($4000) por recipiente en el caso de los menús.

TORTAS (Sin harina de trigo y bajas en azúcar, sin azucar añadida o con endulzantes alternativos. A convenir)
TORTA CHOCO-CAFÉ
TORTA VAINILLA
TORTA ESPECIAL
TORTA GARBANZO DULCE
GALLETAS (Sin harina de trigo y bajas en azúcar, sin azucar añadida o con endulzantes alternativos. A convenir)
Galletas Choco-Chip Light
Bocaditos de Dátiles y Coco
Pudín de aguacate y Chocolate
Pudín de limón tipo Souffle
Pudín de semillas de Chía crudas
BEBIDAS Y BATIDOS FUNCIONALES (frutas naturales, bajos en azúcar, sin azucar añadida o con endulzantes alternativos. A convenir)
Green Jealousy

Mojito de melón y menta
Combinado de melón, pera y jengibre
Antigripal
Granizado de coco limón
Salpicón de Baudila
COCINA CALIENTE (crepes de dulce, sin harina de trigo y bajos en azúcar, sin azucar añadida o con endulzantes alternativos. A convenir)
Crepe con ganache de chocolate y banano
Crepe con almibar de frutos rojos
Crepe con almibar de frutos amarillos
Crepe de ganache de chocolate

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

A continuación, se encuentran algunos artículos que consideramos dan una visión de las tendencias del sector y del enfoque de negocio que se pretende desarrollar.

En Tendencias en catering, un sector que apuesta por renovarse | Manageat. Carmen Crespo. Diciembre 12, 2021

Las tendencias en catering para el futuro cercano y seguramente a medio plazo pasan por un presumible fortalecimiento del sector debido, principalmente, al aumento de la demanda que la situación de estos últimos años ha propiciado. Todo ello tras modelar dicha demanda en favor de una serie de servicios mucho más específicos, personalizados e individualizados que ofrece el catering, y sobre todo, por su factor delivery.

A esto le sumamos que, como cualquiera que se precie en tiempos de crisis, el mundo del catering se ha visto forzado a afrontar los cambios y a reconocer y aprovechar las oportunidades que se le han ido presentando. Dando lugar, al final, a un sector renovado que está resurgiendo con fuerza a pesar de las dificultades.

Hoy en Manageat, tus incondicionales de la gastronomía y su gestión, te contamos un poco más sobre las tendencias en catering y cómo harán que el sector de la hostelería en general evolucione. Comenzamos.

Tendencias del catering para un futuro cercano

La definición de catering según la RAE señala que este servicio es el encargado de suministrar comida y bebida “a aviones, trenes, colegios, etc.” Aunque el etcétera es un vocablo que sirve para abarcar una infinidad de contenidos, esta acepción de la Academia se nos queda muy corta para lo que hoy en día representa el término en cuestión.

Los nuevos modelos de negocio gastronómico se multiplican a velocidad de vértigo y los que ya existían han de buscar nuevos derroteros que se abren entre medias de situaciones cambiantes e imprevisibles como la de que aún vivimos. Caminos que les resulten más fructíferos para poder desarrollar su actividad de manera satisfactoria y sobre todo, eficiente. Uno de estos modelos de negocio ya consolidados es el catering, un sector que está sabiendo cómo avanzar.

Crece la demanda de menús más saludables

Una de las principales tendencias en catering del momento es la demanda de menús más saludables y sostenibles. La concienciación sobre la necesidad de proteger el medio ambiente, de ralentizar el cambio climático, de acabar con la suciedad de los océanos o de terminar de una vez por todas con el desperdicio de

comida, entre otros muchos motivos, está creando la necesidad cada vez mayor de cuidarnos para cuidar así de nuestro planeta. Es, así, casi de obligado cumplimiento para restauradores y demás actores del negocio de la gastronomía, disponer de opciones compuestas por alimentos de proximidad y de temporada.

Si a esto le sumamos nuestro deseo cada vez más ferviente de llevar una vida sana, y el auge de distintos tipos de dietas y hábitos alimentarios como el veganismo, por ejemplo, entonces está claro que los catering han de contar entre sus productos con propuestas más saludables. Y poco importa si el menú es para celebraciones, eventos de trabajo o fiestas informales. O si se trata de una cena, un brunch o un coffee break. La opción healthy tiene que estar sí o sí. Pero además, esto incluye también propuestas sin alcohol, algo aún poco digerible sobre todo en celebraciones, pero que empieza a demandarse principalmente en el sector de eventos corporativos y probablemente se convierta en tendencia dentro de poco.

Se tiende a una renovación de los eventos, de nuevo la sostenibilidad es una de las tendencias en catering que está consolidándose con más ahínco. El mundo de los servicios de comida ansía que sus servicios sean vistos y considerados como una alternativa sostenible y original con respecto al resto de negocios gastronómicos. De este modo, la preparación de los eventos en los que se requiere servicio de catering tendrá que reorganizarse, renovarse y apostar por propuestas que sean (y se vea) más sostenibles y diferentes de lo que eran hasta ahora.

Esa sostenibilidad pasa por la reducción del exceso y desperdicio de comida, así como por el uso de menaje biodegradable o reciclable, entre otros aspectos. La

originalidad y la diferenciación, por su parte, han de encontrar el camino para renovar este sector y hacerlo más atractivo. Como por ejemplo, los eventos atendidos con un food truck.

Continúa la moda de las food boxes

Las tendencias en catering indican que la comida a domicilio o a la oficina seguirá siendo una opción cada vez más demandada. A domicilio ya éramos conscientes de ello. Pero al trabajo o a casa para los trabajadores en remoto ya nos resulta menos común, al menos en España. En EEUU, sin embargo, gran precursor de muchas de las tendencias que llegan después con fuerza a nuestro país, se consideran estas food boxes como la solución perfecta para empresarios que quieren agradecer a sus trabajadores su dedicación regalándoles una gourmet food box, por ejemplo. O para la celebración de fiestas privadas en las que cada vez apetece menos cocinar y menos aún compartir comida de la misma bandeja, como en los buffets. Puntualizaciones éstas a tener en cuenta por los negocios de catering.

Proliferan las ghost kitchens

Como consecuencia de estas nuevas tendencias en catering y restauración, la proliferación de las cocinas fantasma será todo un hecho. Porque se necesita cubrir la demanda de comida por encargo y a domicilio, que cada vez es mayor. Y que según temporadas (pensemos en el verano, por ejemplo), puede dar la sensación de aflojar. Pero lejos de desaparecer, la comida a domicilio, los caterings para eventos y celebraciones, y las ghost kitchens, que ya preparan una buena parte de estos productos, seguirán por mucho tiempo en el negocio de la gastronomía.

En 10 tendencias en catering que no debes perderte en este 2023 (abasturhub.com), 31 Marzo 2023. María Fernanda Ochoa. *10 tendencias imprescindibles de catering para 2023*

En un sector en donde el cambio y la evolución son tan constantes, hay que estar sujetos a las últimas tendencias en organización de eventos, que de una forma u otra, implica la selección de alimentos. Por ello, traemos 10 tendencias en catering para tener presentes este 2023.

Catering de temáticas: hablar de multiculturalidad es hablar de una de las tendencias más actuales prácticamente en todos los sectores. En el caso de la industria restaurantera esta tendencia también está haciendo eco, ofreciendo estaciones y eventos ambientados en los distintos estilos de cocina que tienen las culturas para ofrecernos. Destacan culturas asiáticas como medio oriente o de entornos más exóticos como los de América del sur. También son buenas opciones los productos diseñados en función de ciertas festividades o celebraciones concretas como los cambios de estación.

Catering personalizado: todo dependerá del espacio que se escoja para el evento y el número de asistentes. Es importante tomar en cuenta el tipo de intolerancias alimentarias y dietas de cada uno de tus invitados, lo mejor será que les preguntes personalmente antes de plantear el catering, tomar esta atención sumará puntos a tu evento. Algunas opciones son: comida vegetariana o vegana, opciones libres de gluten o exentas de alguna proteína animal.

Catering de autoservicios: otra de las tendencias que está repuntando es la contratación de opciones de autoservicio, una de las más funcionales para

eventos multitudinarios. Una de sus grandes ventajas es poder ofrecer alimentos de forma instantánea y reducir la logística, además de ser versátil y fácil de accionar.

Catering con productos locales: uno de los aprendizajes que más nos dejó marcados la pandemia fue la creciente preocupación por el impacto ambiental en la producción y transporte de alimentos, no es extraño que una de las tendencias del último par de años sea ofrecer comida cuya producción sea sostenible, como productos cultivados localmente o productos orgánicos.

Catering interactivo: la personalización de servicios es otra de las tendencias puntero, algunos servicios de catering ya ofrecen experiencias culinarias interactivas como estaciones de cocina en vivo, haciendo del evento más memorable. Su fin es hacer de los individuos partícipes de la preparación de los alimentos, agregando un toque sorpresa y creando un ambiente más cercano. Esta opción puede darle un plus a tu evento.

Catering 100% ecológico: con una creciente conciencia por el cambio climático, los servicios de catering están apostando por productos libres de químicos. Movimientos como el real fooding están tomando fuerza, ya que recurren a opciones más saludables como ofrecer frutas u hortalizas.

Catering móvil: son ideales para eventos al aire libre, las posibilidades son infinitas, puedes consultar también por cocinas temáticas, gastronomía premium, comidas exóticas, etc.

Cocina en impresión 3D: uno de los fenómenos más recientes en la actualidad es la tecnología de impresión 3D, que ofrece la alternativa de crear distintas capas de ingredientes, jugando así con texturas y sabores innovadores para hacer de tu evento uno memorable.

Catering en línea para eventos virtuales: una de las opciones que quizás no habría despuntado de no ser por la pandemia, en la que los eventos híbridos y virtuales

despuntaron. El catering virtual puede ofrecer la entrega de cajas que incluyen opciones de comida preparada, chefs que cocinan los alimentos en vivo mientras los invitados participan en un evento virtual o incluso un buffet virtual en el que los participantes eligen sus platos en línea y tienen la opción de recogerlos en un punto de reunión o mediante entrega a domicilio.

Finger food: esta tendencia es una de las protagonistas en varios buffets y eventos que ofrecen servicio de catering, ofreciendo la experiencia de degustar los alimentos con sus propias manos. Esta opción es divertida y dinámica.

¿Tu negocio ya está listo para ofrecer nuevas experiencias a los invitados? Crea experiencias memorables con estas tendencias, ya sea que las busques personalizadas, con presentaciones atractivas o con temáticas. No olvides analizar el perfil de tus invitados antes de elegir la opción ideal.



En Tendencias gastronómicas en el 2023: el pasado y el futuro servidos a la mesa – Publimetro Colombia. *Por* Julia Londoño12 de enero 2023

Tendencias gastronómicas en el 2023: el pasado y el futuro servidos a la mesa

¿Qué nos espera en la industria de restaurantes y gastronomía en este año? Análisis en GastroPop

Dentro de las tendencias de la industria el año pasado primó una mezcla entre la cotizada comida “real”, la más natural, la más casera, esa llamada comfy food, y la búsqueda de opciones de proteína a base de plantas, comida “del laboratorio a la mesa”. Tendencias que parecen contradictorias pero que coexisten.

¿Por qué algunas de las tendencias que vimos nacer en años recientes siguen vigentes o parecen crecer? Justamente porque al contrario de las modas, las tendencias son corrientes que permanecen vigentes por tiempo más prolongado y crean patrones comportamentales que impactan a más largo plazo. Tienen eco.

Haciendo un análisis de las tendencias pronosticadas para el 2023 por empresas especializadas, periodistas gastronómicos y aplicaciones, comparto las que más me resuenan.

Siguiendo la tendencia de buscar alternativas vegetales para garantizar una alimentación sostenible, tanto para consumidores más conscientes como para quienes quieren experimentar con sabores, llegan las algas.

Para la escritora de gastronomía y viajes Kayla Stewart, este superalimento viene sobre todo en la variedad kelp, o quelpo, el alga Phaeophyceae que sale muy bien librada en la conversación recurrente de sostenibilidad pues se le atribuye la capacidad de absorber carbón de la atmósfera. El alga se usará fresca, en ensaladas, salsas y hasta bebidas, en cápsulas o en polvo.

La pasta entra ahora a la oferta de alimentos plant-based, donde estaban ya las leches alternativas como la de almendra y la de avena y una gama de quesos veganos, además de las muchas formas de “carne no carne” que ya se consiguen congeladas en los supermercados del país y se sirven en algunos restaurantes de comida rápida.

Esta pasta a base de plantas está elaborada sobre todo con zanahoria, zucchini o coliflor. Esta tendencia se enmarca en la “veganización” de recetas tradicionales, la preparación de las recetas clásicas con un twist que las haga aptas para veganos.

Para The Fork, la aplicación de reservas online de Tripadvisor, este año viviremos una vuelta al origen y a lo natural. ¿Será una evolución de la tendencia de localismo que hemos visto fortalecerse desde la llegada del Covid-19?

Se impondrán el gusto por los platos tradicionales y por los espacios rurales, así como las experiencias gastronómicas inmersivas y la agricultura urbana.

Se espera que TikTok siga creciendo en cantidad de contenidos gastronómicos, presentándose como una red alternativa donde Instagram llevaba muchos años reinando sola.

Este año se fortalecerán las colaboraciones, los productos y espacios que resultan de la unión de distintas disciplinas, categorías y marcas.

Se esperan, por ejemplo, más colecciones de moda inspiradas en alimentos y bebidas, o en cadenas de restaurantes, como las líneas de zapatos informales lanzadas recientemente por Coca-Cola y McDonald´s.

En la conversación de bebidas, la tendencia del regreso al origen, la reconexión y preservación del pasado, se manifiesta con el peso que empiezan a tener las bebidas ancestrales, arraigadas a tradiciones de comunidades. Sin ir muy lejos, este podría ser el año del viche en Colombia, si se agiliza la reglamentación de su registro sanitario y la certificación de los vicheros tradicionales, procesos en desarrollo que siguieron a la ley del viche de 2019 que protege a las bebidas ancestrales de las comunidades indígenas y afrocolombianas.

ALGUNOS RESULTADOS

Como avance de resultados de investigación interesantes para la industria de alimentos y sobre todo para el consumidor, que cada día es más exigente y requiere de procesos industriales y componentes naturales más saludables, además de la eliminación de todos los aditivos químicos en la elaboración de alimentos, podemos destacar los siguientes:

1- Aspectos de calidad y componentes diferenciadores de miel de abejas producidas en Colombia. Encontramos que la miel de abejas procedente de cultivos como cítricos, café y otros orígenes botánicos presenta características de sabor, olor y presencia de compuestos, que las hace especiales para cada región.

2- Productos como filetes de pescado que utilizan películas comestibles que envuelven y protegen la carne, sin poder percibirlos sensorialmente, lo que evita el uso de conservantes químicos. Las películas comestibles están fabricadas con compuestos bioactivos presentes en los propóleos que son elaborados por las abejas y además aceites esenciales. Las películas comestibles también pueden ser utilizadas en otros alimentos como frutas, verduras y productos lácteos.

3- En el área de los colorantes utilizados en alimentos, serán presentadas investigaciones sobre la extracción de colorantes presentes en forma natural de alimentos, como la semilla del aguacate, residuos de la uva Isabela, así como los presentes en el polen de las abejas, todos ellos con posibilidad de utilizarlos en la industria alimenticia y sin el riesgo que presentan los colorantes artificiales.

4- Además, está la oferta de aguacate en polvo para ser utilizado como guacamole y otras preparaciones, lo que podría disminuir los problemas de pérdidas poscosecha del aguacate.

5- Igualmente hay estudios sobre la utilización de la fruta del lulo microencapsulado para la industria de bebidas.

6- En el caso de los empaques, resultan interesantes los resultados de este sector, debido a la tendencia actual de controlar el uso de las bolsas plásticas que son tan dañinas al medio ambiente. Aquí son presentadas opciones de empaques biodegradables para la industria alimenticia. Estos son solamente algunos desarrollos de productos, dentro de una lista de grandes novedades, que son muy interesantes y serán presentados en el lll Congreso IICTA

De los anteriores artículos podemos concluir que:

1. En Colombia se ha venido desarrollando la tendencia de creación de empaque biodegradables, que permitan un menor uso de empaques plásticos, y desde el primero de julio del 2017 se inicio el cobro del impuesto al consumo de bolsas plásticas, el cual tiene como uno de sus objetivos el desincentivar el uso masivo de las mismas, es por esta razón que nuestro enfoque de empaque va encaminado en esa dirección, buscando el uso de empaques que sean más amigables con el ambiente, pero se observa que los desarrollos de este segmento aún son tímidos y difíciles de encontrar, y de igual manera sus precios (al ser productos en desarrollo) son altos, incrementando mucho el costo de producción de nuestros productos.

3. Frente al uso de energías limpias es un componente que consideramos innovador dentro del campo del servicio de Catering y dado que tiene alivios dentro de los aspectos tributarios para el negocio, es claro que tiene un gran atractivo para su uso, pero nos preocupa la opinión del experto en que son de difícil acceso para el usuario de los mismos, pero creemos que son una necesidad para el desarrollo del negocio al hacernos menos dependientes de conexiones eléctricas que disminuyen la movilidad de nuestro negocio en los espacio alternativos del servicio.

13. Componentes de innovación o valor agregado del proyecto.

Nuestros productos buscan consolidarse como una alternativa dentro del segmento de la repostería, como productos que tienen bajos contenido en azúcar o gluten, siendo este punto el enfoque de innovación y valor agregado de los mismos. Ya que en el mercado de las comidas es difícil encontrar este tipo de enfoque y teniendo en cuenta esto lo vemos como una fortaleza que nos permitirá destacarnos en este sector.

De igual manera, nuestro servicio estará enfocado en cuatro segmentos de servicio e innovación.

1. Catering personalizado: todo dependerá del espacio que se escoja para el evento y el número de asistentes. Teniendo en cuenta el tipo de intolerancias alimentarias y dietas de cada uno de los invitados, indagando en el proceso de negociación antes de plantear el catering. Algunas opciones son: comida vegetariana o vegana, opciones libres de gluten o exentas de alguna proteína animal.

2. Catering con productos locales: Dada la creciente preocupación por el impacto ambiental en la producción y transporte de alimentos, el ideal es ofrecer comida cuya producción sea sostenible, como productos cultivados localmente o productos orgánicos, para ello se contactarán mercados campesinos para surtir los insumos necesarios.

3. Catering 100% ecológico: con una creciente conciencia por el cambio climático, los servicios de catering están apostando por productos libres de químicos. Movimientos como el real fooding están tomando fuerza, ya que recurren a opciones más saludables como ofrecer frutas u hortalizas.

Catering móvil: son ideales para eventos al aire libre, dependiendo de las necesidades de nuestros clientes.

14. Productos complementarios.

Nuestro tipo de negocio permite la opción de tener productos complementarios como: snacks saludables, frutas deshidratadas, mezclas de nueces y maní, mezclas de semillas para venta individual.

15. Mercado potencial y objetivo del producto.

Bogotá al ser la capital de nuestro país y que agrupa el veinte por ciento de la población nacional de la cual en nivel de ocupación laboral tenemos que el 27,4 % está en cabeza del sector de Comercio, restaurantes y hoteles, siendo el primer renglón de ocupación en la capital según el DANE. De acuerdo con los datos encontrados en el Visor de población de la Secretaría distrital de Planeación, Bogotá se divide en 20 localidades y 112 UPZ, según las proyecciones y retroproyecciones disponibles en el DANE Bogotá tiene una población total estimada de 7.968.095 habitantes, en la cabecera municipal se concentró el 99.7% y en los centros poblados y rural disperso el 0.3%. En la localidad de

Fontibón, en donde se encuentra el barrio Modelia, se estima una población de 404.252 habitantes, siendo este el cien por ciento (100%).

A nivel de ubicación de mercado objetivo, está en la localidad de Fontibón, siendo una de las localidades con mayor índice poblacional de la capital. La localidad de Fontibón tiene 404.252 habitante. Teniendo en cuenta que el 46.5% son hombres y niños, y el 53.6% mujeres y niñas, El 10% de la población se presenta como mercado potencial, es decir aproximadamente 40 mil personas entre hombres, mujeres, niños y niñas. De las cuales se espera alcanzar en el primer año al menos el 10%, es decir 4000 personas. Si tenemos en cuenta que el consumo anual per capita tuvo una disminución, y actualmente este alrededor del 0.22% para alimentos y bebidas no alcohólicas y el 0.66% para restaurantes.

Consumo anual per capita	Poblacion objetivo	Pax	Proyección mercado objetivo
Alimentos y bebidas	4000	0.22	880
Restaurantes	4000	0.66	2640

Es una localidad dinámica, con un amplio flujo de personas al tener el aeropuerto internacional de El Dorado y la terminal de transportes, así mismo al interior de la localidad, el barrio Modelia es uno de los ha tenido un gran desarrollo comercial en la última década.

El perfil del consumidor de Catering Pandarien es el siguiente:

- Niños(as) desde los 6 años hasta adultos mayores de 70 años, sin importar su sexo.

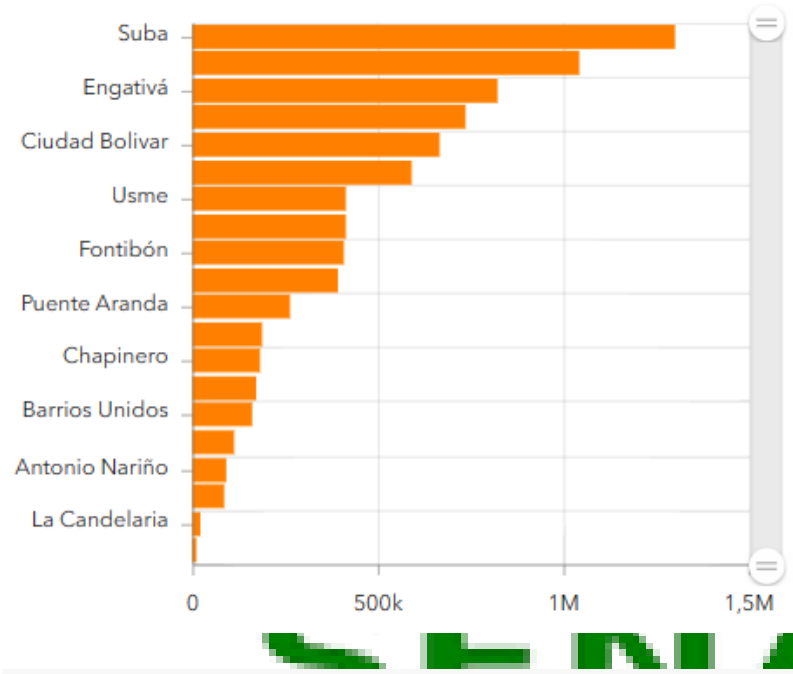
- Residentes del sector donde se plantea ubicar el punto de fabricación, Barrio Modelia, estrato: 4.

- Núcleos familiares conformados o personas solteras, buscando la fidelización de nuestros clientes a nivel generacional.

- Personas que buscan opciones saludables para consumir productos de repostería y bebidas saludables en sus eventos.



Población total 2023



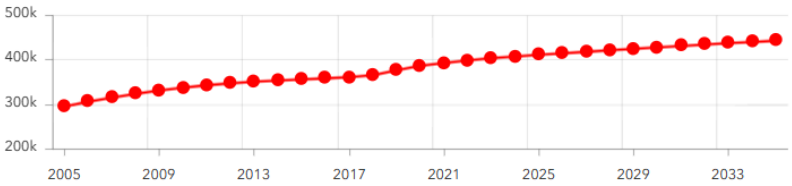
Población total Bogotá 2023

7.968.095

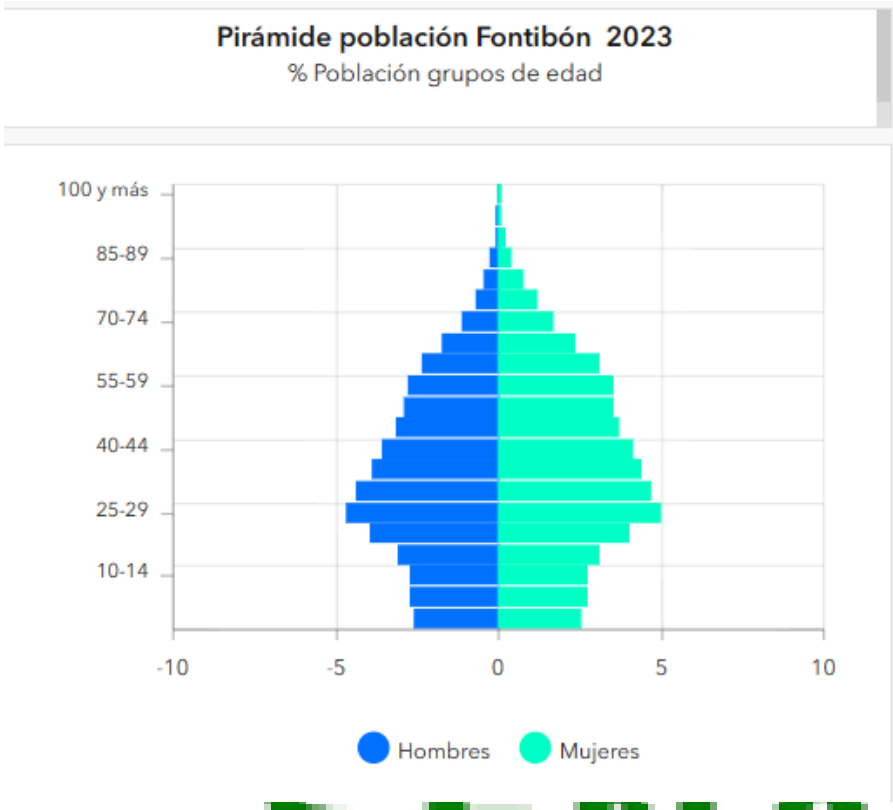
Población Fontibón 2023

404.252

Población total Fontibón



Nota:La notación **K** indica miles y **M** expresa millones en el eje de valores.

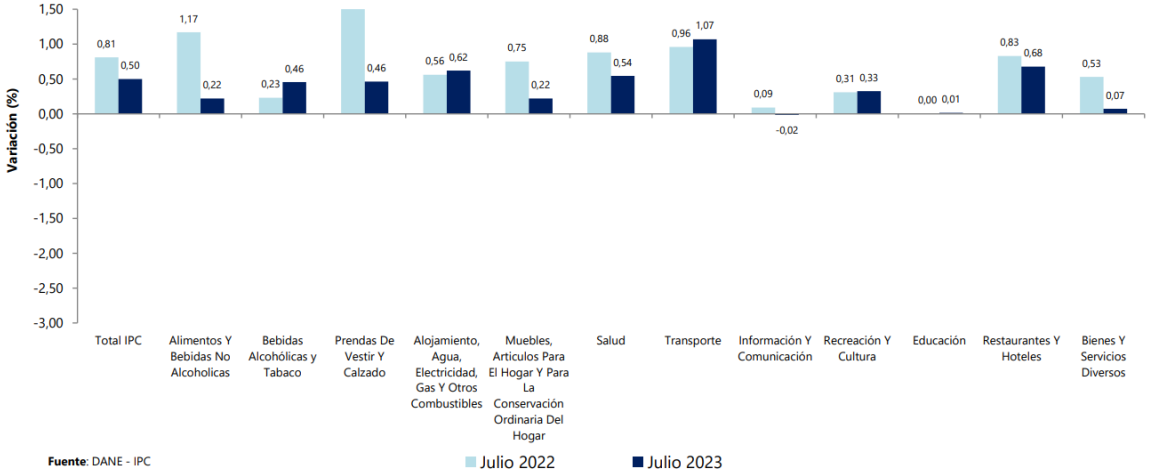


Rango de edad	Población en %	
	Hombres	Mujeres
0 a 4	2.6	2.5
5 a 9	2.7	2.7
10 a 14	2.7	2.7
15 a 19	3	3.1
20 a 24	3.9	4
25 a 29	4.6	5
30 a 34	4.3	4.7
35 a 39	3.9	4.3
40 a 44	3.6	4.1
45 a 49	3.1	3.7
50 a 54	2.9	3.5
55 a 59	2.7	3.5
60 a 64	2.3	3.1
65 a 69	1.7	2.3

70 a 74	1.1	1.7
75 a 79	0.7	1.2
80 a 84	0.4	0.8
85 a 89	0.2	0.4
90 a 94	0.1	0.2
95 a 99	0	0.1
Total %	46.5	53.6
5 a 69	41.4	46.7

INFORMACIÓN PARA TODOS

Variación mensual del IPC por divisiones de gasto
Total nacional
Julio (2022 – 2023)*



Fuente: DANE - IPC

*Con el fin de ofrecer información histórica a los usuarios, se presenta un ejercicio de reconstrucción de los resultados del IPC desde 2009 y hasta 2018, en la mejor aproximación posible a una nomenclatura basada en la COICOP, desde el nivel de clase, y hasta división. Para posibilitar el ejercicio se definieron los gastos básicos del IPC base diciembre de 2008 más próximos a la clase COICOP. Los resultados obtenidos no reemplazan los publicados en el histórico del IPC, y solo tienen por objetivo el estudio histórico de la serie de las variaciones de precio.

PRODUCTO / SERVICIO	IPC %	
	JULIO 2022	JULIO 2023
ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	1.17	0.22
	Disminución	0.95
RESTAURANTES Y HOTELES	0.83	0.66
	Disminución	0.17

16. Análisis de la competencia (Quien es, productos, precios, servicios).

En el mercado de Catering y productos de repostería y bebidas, encontramos una gran variedad de opciones en las que podríamos llamar tradicionales, las cuales sin duda nos inspiran al desarrollo de nuevos productos y estrategias para poder dar a conocer nuestros productos, que esperamos inicien una tendencia dentro del sector y que nos impulsen a mejorar y desarrollar más productos innovadores, con una excelente calidad, cumpliendo los requisitos legales y de seguridad sanitaria.

En el barrio Modelia en la localidad Novena de Fontibón, lugar en donde se ubicará el Catering Pandarien, a la fecha de realización de este proyecto se localizan varias opciones de catering, y se compila la información en la tabla adjunta. Se competirá principalmente con dos empresas establecidas desde hace muchos años en servicio y como rasgo diferenciador principal se establece el servicio personalizado en opciones saludables. En nuestros menús, productos de pastelería y bebidas tradicionales.

ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA Catering Pandarien								
	COMPETIDOR	PRODUCTO	PRECIO	PROMOCIÓN	EMPAQUE	INNOVACIÓN	SERVICIO AL CLIENTE	FUENTE
DIRECTOS	Refrigerios empresariales. Soluciones Alimenticias para Eventos REFRI BREAK	Empresa de catering y refrigerios para eventos que ofrecen: Refrigerios y Brunch. Desayunos y almuerzos para empresas, Cenas y comidas ligeras, Buffet, Parrillada, Estaciones de café, Tablas de Queso, Cócteles.	El precio que ofrecen al público de dichos productos. Promedio de menus entre 18 y 28 mil pesos	Pagina web y redes sociales, Facebook, instagram, aparecen en Google Maps. Facturación electrónica, pago on line	Variedad en los empaques y presentaciones, con diferentes colores, sabores y texturas para cada momento del día.	Su experiencia de más de 15 años en cafeterías institucionales les permite respaldar el servicio a brindar para funcionarios, visitantes y clientes en general. Cobertura y servicio en Cali, Medellín, Pereira, Barranquilla y Bucaramanga.	Comunicación en su pagina web (Página web creada por Ario Digital Agency), refrigerios@refribreak.com 3017969967 - 3007652945 www.refribreak.com	Internet
	Goddard Catering Group - GCG Catering GCG FOOD	Ven y disfruta de nuestros deliciosos platos y la exelente calidad de nuestros productos las 24 horas Restaurante Cibeles	Precios dependiendo de cotización, Promedio de menus entre 18 y 28 mil pesos	Pagina web y redes sociales, Facebook, instagram, aparecen en Google Maps. Facturación electrónica, pago on line	Variedad en los empaques y presentaciones, con diferentes colores, sabores y texturas.	Catering personalizado según la ocasión que necesite, con una gran variedad de opciones y servicios de excelente calidad	punto directo en Clínica Universitaria de Colombia Calle 22b # 66-46 317 8210497 Bogota, Colombia https://gcgcobros.com/ y	Internet
	Eventos Sociales y Empresariales. Cra. 80c #04 D 04, Fontibón, Bogotá, Cundinamarca	Empresa de catering para eventos familiares que ofrecen: Refrigerios. Desayunos y almuerzos para pequeñas empresas, Buffet.	El precio que ofrecen al público de dichos productos. Promedio de menus entre 15 y 30 mil pesos	Sólo aparecen en Google Maps. Facturación manual en sitio.	Variedad en los empaques y presentaciones, con diferentes opciones según evento.	Experiencia de 10 años en mercado, visitantes y clientes en general. Cobertura y servicio en sólo Bogotá.	Atención directa en punto	Estudio de campo, entreevista a dueño en sitio. Milton Garcia.
	Catering. Cl. 23 #119-61, Bogotá	Empresa de catering para eventos familiares que ofrecen: Refrigerios. Desayunos y almuerzos para pequeñas empresas, Buffet.	El precio que ofrecen al público de dichos productos. Promedio de menus entre 18 y 25 mil pesos	Sólo aparecen en Google Maps. Facturación manual en sitio.	Variedad en los empaques y presentaciones, con diferentes opciones según evento.	Experiencia de 15 años en mercado, visitantes y clientes en general. Cobertura y servicio en sólo Bogotá.	Atención directa en punto	Estudio de campo, entreevista a dueño en sitio. Maria Forero.

En la imagen a continuación se ilustran las dos zonas potenciales de ubicación de nuestro servicio Catering Pandarien en el barrio Modelia de la localidad de Fontibón Ver figura 1



FIGURA 1

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

Logo



Slogan

"Deliciosamente saludable, sabrosamente acogedor. Pandarien, ¡sabor a hogar!".

Uniformes

Opción 1



Opción 2



Factura

Se realizará de manera digital acorde a la factura expedida por la Máquina Registradora teniendo como base lo relacionado en la Resolución 000055 del 14 de julio de 2016 expedida por la DIAN, permitiendo además llevar el control legal correspondiente con el menor consumo de papel posible.

CATERING PANDARIEN

Dirección

Bogotá

Colombia

Telefono

Representante

NIT

Email: cateringpandarien@gmail.com

FACTURA ALMUERZOS

Factura #: 1

Date:

Identificación del comprador: Paintig hope

A nombre de:

C.C.

CELULAR:

Remittance Amount Enclosed:	$705.000,00

Fecha	Tipo	Precio und	Cantidad	Precio	Total
12/10/23	Menú día 1	15000	5	$75.000,00	**$75.000**
13/10/23	Menú día 2	15000	6	$90.000,00	**$90.000**
14/10/23	Menú día 3	15000	15	$225.000,00	**$225.000**
15/10/23	Menú día 4	15000	11	$165.000,00	**$165.000**
16/10/23	Menú día 5	15000	10	$150.000,00	**$150.000**
		TOTAL UND	47	TOTAL SERVICIO	**$705.000**
				Abono	**$270.000**
				SALDO	**$449.800**

Nota 1: Los envases tiene un costo de Tres Mil Setencientos pesos ($3.700)por perdida. Se reportan 4 perdidos. $!4.800

Se recibio un abono por: Doscientos Setenta mil pesos ($270.000) el día 9 de Octubre.

REMITTANCE		
Customer Name:		
Customer ID:		
Statement #:		1
Date:		16/10/23
Amount Due:		$ 705.000,00
Amount Enclosed:		$ 705.000,00

Propuesta Comercial

Plan de mercadeo

Para las fechas especiales se programan lo eventos correspondientes y se compilan en archivo adjunto.

Propuesta Mensaje WA for business y redes sociales como Facebook, X, Google+, Snapchat, Instagram, Tik-Tok,.

Bienvenidos a Catering PANDARIEN es un gusto poder atenderlo y ofrecer nuestros servicios, si desea realizar su pedido por Whatsapp por favor antes de las 11:10 am, especificando bien el menú que desea solicitar (bandeja + sopa / crema o fruta + bebida), un nombre y un apellido, nombre de la empresa y/o parque empresarial, extensión y numero de bodega (si maneja). Después de las 11:20 am su pedido puede ser enviado en la segunda ruta
Por favor enviar todo en un solo mensaje, ya que sí envía varios, su pedido puede que se retrase

Gracias por su colaboración

DOMICILIOS - WHATSAPP 3004786357

18. Plan de Mercadeo – Plan de Marketing

Objetivos Mercadológicos

- Presentar al consumidor menús, postres, tortas y jugos más saludables sin azúcar añadido y libre de harina de trigo.

- Posicionar el Catering Pandarien en el barrio Modelia ubicado en la localidad de Fontibón en la ciudad de Bogotá.

- Ofrecer productos alimenticios, de repostería y bebidas saludables de calidad y a un precio justo.

Concepto del Producto y/o Servicio

Catering Pandarien trabajará constantemente para ofrecer productos de restaurante, de repostería y bebidas de la mejor calidad, elaborados sin harina de trigo y bajos en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos, los cuales serán comercializadas mediante en punto de venta y con distribución a toda la ciudad de Bogotá.

Estrategia de Precio

Catering Pandarien ofrece 5 opciones de menú, una variedad de tortas, postres y bebidas de la mejor calidad a diferentes precios, los cuales son razonables y justos pensando en el beneficio de nuestros clientes.

Publicidad

Catering Pandarien será publicitado de la siguiente forma:

- Folletos informativos que serán repartidos puerta a puerta en las áreas de influencia donde se ubicará el carro de postres.

- El punto de venta para tortas, postres y bebidas será el medio principal de publicidad ya que este tendrá impreso el logo y el slogan.

- Se ubicará un Pendón con la información de los productos ofrecidos y sus respectivos precios.

- Inicialmente se publicitará el Catering Pandarien mediante redes sociales: Facebook, X, Google+, Snapchat, Instagram, Tik-Tok, Etc.

Estrategia de Servicio

La Estrategia de Servicio se basa en la calidad de nuestros productos y el servicio prestado a los clientes; Para esto el personal de Catering Pandarien será capacitado en los ingredientes de cada uno de los productos para ofrecer seguridad y claridad al consumidor, además de promover las bondades, ventajas y beneficios de consumir alimentos elaborados sin harina de trigo, bajos en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos.

Constantemente se realizará un sondeo a los clientes para conocer sus apreciaciones, opiniones, comentarios y recomendaciones de los productos, del servicio y de Catering Pandarien, además, se pondrá a su alcance un buzón de sugerencias.

Estrategia de Venta

Promover la cultura de alimentación sana sin dejar de lado los postres, tortas y la bebidas naturales y funcionales, llevando al cliente a conocer los productos sin harina de trigo, bajos en azúcar, sin azúcar añadida o con endulzantes alternativos.

Calendario Marketing

FECHA ESPECIAL	**FECHA**	**PROMOCIÓN**
Día Internacional de la Mujer	8 de marzo	Todas las mujeres hoy obtienen 10% de descuento.
Día Internacional del Hombre	19 de marzo	Todos los hombres y padres hoy obtienen 10% de descuento.
Día de la Tierra	22 de abril	Cuidar la tierra es responsabilidad de todos, trae tu vaso y/o tu plato para que te sirvamos en él, con el 20% de descuento.
Día del Niño	28 de abril	Todos los niños de 4 a 16 años reciben el 25 % de descuento.
Día de la Madre	Segundo sábado del mes de Mayo	Trae a tu mamá y recibe el 15% del total de tu compra.
Día del Adulto Mayor	23 de agosto	Celebramos a los sabios, con la cédula los adultos mayores de 55 años, reciben el 25% de descuento.

Día del Amor y la Amistad	16 de septiembre	Queremos hacer nuevos amigos. Hoy el 25% de descuento para grupos de tres personas.
Día del Turismo	27 de septiembre	Celebramos que nos visiten, hoy el 15% de descuento.
Día de los Tecnólogos	14 de octubre	Porque empezamos como tecnólogos, hoy el 10% de descuento si traes tu carné vigente o tu certificado, 20% si demuestras que eres aprendiz SENA
Día del Cocinero	20 de octubre	Celebra el día del cocinero con nosotros con un 10% de descuento en todos nuestros productos, si eres estudiante vigente o graduado en cocinero o ayudante de cocina, demuéstralo y recibe un 10% de descuento adicional. Celebra el día del cocinero con nosotros con un 10% de descuento en todos nuestros productos, si eres estudiante vigente o graduado en cocinero o ayudante de cocina, demuéstralo y recibe un 10% de descuento adicional.
Noche de los niños	31 de octubre	Ven disfrazado y obtén el 20% de descuento.
Inicio de la Navidad	16 de diciembre	Llego navidad reclama el 25% de descuento.

Día de los Inocentes	28 de diciembre	No te tomamos por inocente tu compra hoy tiene 30% de descuento.
Todos los estudiantes de colegio y universidad	Todos los miércoles del mes	Recibe el 10% de descuento mostrando el carné vigente.

PLAN DE VENTAS ANUAL, CON METAS Y ESTRATEGIAS POR CANAL DE DISTRIBUCIÓN

Pendiente por diligenciar después de costos y modelo. Ejemplo a continuación para modificar.

VENTAS ANUALES POR PRODUCTO			
Nombre del producto	**Unidades a vender**	**Precio de Vta unit promedio**	**Ventas totales $ año1**
Menus	3000	$ 21,000.00	$ 63,000,000.00
Crepes	14600	$ 5,500.00	$ 80,300,000.00
Tortas	3650	$ 7,100.00	$ 25,915,000.00
Bebidas y batidos funcionales	10950	$ 5,000.00	$ 54,750,000.00
Galletas	14600	$ 5,000.00	$ 73,000,000.00
Subtotal	46800		$ 296,965,000.00

	Eventos por año	**Pax**
50 semanas al año, con 2 eventos por fds	100	30
	Dias en el año	**Unidades**
	365	40
	365	10
	365	30
	365	40

Revisaremos una vez tengamos costos.

OPERACIONAL.

20. Fichas técnicas por producto.

En documento adjunto anexo 1 (Formato Receta Estandar formulado_2023.XLS), para las recetas estándar y se presentan las fichas técnicas en el orden correspondiente con los costos específicos de cada receta.

Estás no se llaman recetas estándar, se llaman fichas técnicas. Y no viene adjunto el archivo al correo.

21. Documentación y caracterización de todos los procesos.

Costos y modelo.

DIAGRAMA DE PROCESO: PROCESO PRODUCTIVO											
PASO No.	ACTIVIDAD	OPERACIÓN	TRANSPORTE	DEMORA	ALMACENAR	INSPECCIÓN	DISTANCIA (Metros)	TIEMPO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO
1	Solicitud de materia prima.					X			Verificación de la materia prima a usar con base a la receta estándar.	Auxiliar de cocina	Firma en la minuta de entrega de materias primas.
2	Clasificación de la materia prima.					X			Verificar las condiciones y características de la materia prima, que correspondan con los estándares de la empresa. Revisar, peso, tamaño, olor, color y cantidad.	Auxiliar de cocina	Visto bueno en el formato de recepción de materia prima.
3	Elaboración del producto.	X							Preparación del producto de acuerdo a la receta.	Cocinero	Ingreso del pedido o comanda según sea el caso
4	Almacenamiento correcto				X				Almacenamiento según grupo alimenticio, conservando las medidas de BPM		Registro en el inventario de la empresa

DIAGRAMA DE PROCESO: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS											
PASO No.	ACTIVIDAD	OPERACIÓN	TRANSPORTE	DEMORA	ALMACENAR	INSPECCIÓN	DISTANCIA (Metros)	TIEMPO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO
1	Recepción de la orden					X			Recepción de la orden de compra de materia prima, confirmar que sea lo solicitado. Si no se está conforme se devuelve al proveedor.		Visto bueno en el formato de orden de pedido.
2	Inspección organoléptica					X			Verificar las condiciones y características de la materia prima, que correspondan con los estándares de la empresa. Revisar, peso, tamaño, olor, color y cantidad. Si se presenta inconformidad se devuelve al proveedor.		Visto bueno en el formato de orden de pedido.
3	Recepción					X			Si la materia prima cumple con los requisitos anteriores, se recibe a conformidad.		Visto bueno en el formato de orden de pedido.
4	Almacenamiento correcto				X				Almacenamiento según grupo alimenticio, conservando las medidas de BPM		Registro en el inventario de la empresa

DIAGRAMA DE PROCESO: PROCESO DE DISTRIBUCIÓN											
PASO No.	**ACTIVIDAD**	**OPERACIÓN**	**TRANSPORTE**	**DEMORA**	**ALMACENAR**	**INSPECCIÓN**	**DISTANCIA (Metros)**	**TIEMPO**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
1	Solicitud de producto listo para la venta.	X							Solicitud del cliente del producto en el que está interesado.	Cajero	Entrega de menú al cliente.
2	Verificación de stock del producto.					X			Se procede a verificar el inventario del producto terminado, de no haber en existencia, se ofrecerá un producto con características similares, si el cliente no demuestra interés, se finaliza la atención. Si hay el producto se procede al los pasos de venta, se recibe el dinero del producto en cuestión.	Cajero	Entrega de comanda al cocinero.
3	Preparación y presentación del producto, o únicamente presentación del producto	X							Posterior a la verificación de existencia del producto dependiendo del producto se prepara/presenta o presenta al cliente en su respectivo empaque.	Cocinero	Validación de la comanda.
4	Entrega del producto.	X							Entrega del producto al cliente.	Cocinero o cajero	Confirmación del cliente del producto ordenado.
5	Recepción del producto	X							El cliente recibe y confirma el producto, si no hay conformidad con el producto, se procede a ofrecer otro de las mismas características, si el cliente acepta se procede a iniciar el proceso de venta, detener una respuesta negativa se termina el proceso de atención.	Cocinero - Cajero	Registro en el inventario de la empresa.
6	Cliente pide retorno de su dinero por calidad	X				X			Cuando el cliente no está conforme con la calidad del producto y pide retorno de su dinero, se dará atención a la situación, se inspeccionará el producto y se procederá a hacerse la devolución del dinero.	Cocinero - Cajero	Registro de la situación en el registro diario, indicando fecha y hora de elaboración y posible causal de devolución.

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

A continuación, se presenta la información correspondiente a los costos para 3 meses maquinaria, materia prima y personal de operación.

MAQUINARIA Y EQUIPOS			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Horno de convección	1	$ 3,000,000.0	$ 3,000,000.0
Estufa gas 4 puestos	1	$ 7,200,000.0	$ 7,200,000.0
Mesa optima adosada 1.80x60 M	2	$ 2,000,000.0	$ 4,000,000.0
Batidora 15 L	1	$ 2,281,000.0	$ 2,281,000.0
Refrigerador vertical 1P	1	$ 7,000,000.0	$ 7,000,000.0
Licuadora 2 L	1	$ 1,000,000.0	$ 1,000,000.0
Cuttdr procesador de alimentos	1	$ 2,400,000.0	$ 2,400,000.0
Bandeja antideslizante redonda 40.6 cm	2	$ 26,000.0	$ 52,000.0
Bandeja antideslizante cuadrada 51x38 cm	2	$ 46,000.0	$ 92,000.0
Bandeja muffin 24un	2	$ 70,000.0	$ 140,000.0
Base para horno TRBS24	1	$ 1,600,000.0	$ 1,600,000.0
Estantes	2	$ 440,000.0	$ 880,000.0
Alacenas	2	$ 180,000.0	$ 360,000.0
Mantenedor de alimentos	1	$ 1,363,000.0	$ 1,363,000.0
Computador	1	$ 2,500,000.0	$ 2,500,000.0
Mixing bowl set	1	$ 220,000.0	$ 220,000.0
Programa contable	1	$ 350,000.0	$ 350,000.0
Bateria de ollas	1	$ 450,000.0	$ 450,000.0
Azafate 1/4 pc 6cm	4	$ 23,000.0	$ 92,000.0
Azafate 1/14 acero inox15 cm pefo	4	$ 172,000.0	$ 688,000.0
Azafate 1/2 acero inox 15 cm	4	$ 96,000.0	$ 384,000.0
Balanza electrónica 20K	1	$ 703,000.0	$ 703,000.0

Platos papel 9" x300un	2	$ 69,900.0	$ 139,800.0
Vasos	50	$ 7,500.0	$ 375,000.0
Escabiladero aluminio 20 bandejas	2	$ 1,270,000.0	$ 2,540,000.0
Portacomidas Bentgoprep x30	2	$ 99,900.0	$ 199,800.0
total			$ 40,009,600.00

SERVICIOS PÚBLICOS (3 MESES)			
Descripción	cantidad	Valor Unitario	valor total
Agua	3	$ 150,000	$ 450,000
Luz	3	$ 200,000	$ 600,000
Gas	3	$ 100,000	$ 300,000
Teléfono/Internet	3	$ 130,000	$ 390,000
Arriendo	3	$ 1,000,000	$ 3,000,000
Total			$ 4,740,000.00



Cubiertos y menaje			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Cucharas x12	5	$ 45,000.0	$ 225,000.0
Tenedores x12	5	$ 45,000.0	$ 225,000.0
Cuchillos x 12	5	$ 82,000.0	$ 410,000.0
Cuchara buffet perforada	4	$ 4,000.0	$ 16,000.0
Cuchara de cocina perforada	2	$ 9,000.0	$ 18,000.0
Cuchara para pasta 32 cm	2	$ 23,000.0	$ 46,000.0
Cuchara para te x 12	5	$ 40,000.0	$ 200,000.0
Cucharon 2 oz	2	$ 14,000.0	$ 28,000.0

Cuchillo chef 12	2	$ 77,000.0	$ 154,000.0
Cuchillo chef 10	2	$ 50,000.0	$ 100,000.0
Cuchillo chef 6	2	$ 39,000.0	$ 78,000.0
Espatula de goma 45cm	2	$ 19,000.0	$ 38,000.0
Espatula de silicona resist calor 40cm	2	$ 62,000.0	$ 124,000.0
Jarra medidora 1L	2	$ 33,000.0	$ 66,000.0
Vajilla Cuadrada porcelana blanca 20 pz	10	$ 269,900.0	$ 2,699,000.0
total			$ 4,427,000.00



NÓMINA (3 MESES)			
Descripción	cantidad meses	Valor Unitario	valor total
Administrador(a)	3	$ 1,500,000	$ 4,500,000
Cocinero(a)	3	$ 1,500,000	$ 4,500,000
Auxiliar de cocina	3	$ 1,200,000	$ 3,600,000
Mesero(a)	3	$ 1,400,000	$ 4,200,000
Auxiliar de servicio	3	$ 1,200,000	$ 3,600,000
Transporte y Distribución	3	$ 900,000	$ 2,700,000
Contador(a)	3	$ 900,000	$ 2,700,000
			$ -
Total			$ 25,800,000.00

MATERIA PRIMA (3 MESES)				
Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Valor Unitario	valor total
Arroz	1	kilo	$ 5,000	$ 5,000
Harina de coco	1	kilo	$ 82,000	$ 82,000
Harina de Avena	1	kilo	$ 24,000	$ 24,000
Harina de arroz	1	kilo	$ 25,000	$ 25,000

Harina de quinoa	1	kilo	$	48,000	$	48,000
Harina de almendra	1	kilo	$	116,000	$	116,000
Bicarbonato	1	kilo	$	15,000	$	15,000
Polvo para hornear	1	kilo	$	11,000	$	11,000
Sal	5	kilo	$	1,000	$	5,000
Salsa de soya	2	Litro	$	7,000	$	14,000
Salsa teriyaki	2	Litro	$	16,000	$	32,000
Mayonesa	2	Litro	$	20,000	$	40,000
Mostaza	2	Litro	$	16,000	$	32,000
MGS	5	kilo	$	48,000	$	240,000
Salchicha	5	kilo	$	26,000	$	130,000
Chorizo	5	kilo	$	34,000	$	170,000
Pimienta	5	kilo	$	71,000	$	355,000
Tomillo	1	kilo	$	78,000	$	78,000
Laurel	1	kilo	$	55,000	$	55,000
Cilantro	0.5	kilo	$	8,000	$	4,000
Ajo	2	kilo	$	9,000	$	18,000
Almendras	1	kilo	$	68,000	$	68,000
Dátiles	1	kilo	$	59,000	$	59,000
Marañones	1	kilo	$	115,000	$	115,000
Chía	0.5	kilo	$	47,000	$	23,500
Mantequilla de maní	2	kilo	$	41,000	$	82,000
Mantequilla	1	kilo	$	52,000	$	52,000
Margarina	2	kilo	$	11,000	$	22,000
Cocoa	2	kilo	$	29,000	$	58,000
Aceite de canola	5	Litro	$	14,000	$	70,000
Café negro	5	kilo	$	40,000	$	200,000
Chocolate al 53%	2	kilo	$	26,000	$	52,000
Mix almendras y nueces	2	kilo	$	38,000	$	76,000
Coco rallado	1	kilo	$	36,000	$	36,000
Crema de leche	5	Litro	$	20,000	$	100,000
Avellanas	2	kilo	$	85,000	$	170,000
Nuez pecan	1	kilo	$	92,000	$	92,000
Vainilla	0.5	kilo	$	42,000	$	21,000
Esencia de vainilla	2	Litro	$	29,000	$	58,000
Esencia de banano	1	Litro	$	32,000	$	32,000
Esencia de hinojo	1	Litro	$	27,000	$	27,000
Canela	1	kilo	$	75,000	$	75,000

Almidón de yuca	5	kilo	$	16,000	$	80,000
Almidón de maíz	5	kilo	$	18,000	$	90,000
Endulzante cero calorias	5	kilo	$	55,000	$	275,000
Cayena molida	1	kilo	$	23,000	$	23,000
Perejil	1	kilo	$	16,000	$	16,000
Espinacas	3	kilo	$	10,000	$	30,000
Pepino	3	kilo	$	3,000	$	9,000
Apio	3	kilo	$	4,700	$	14,100
Cebolla larga	5	kilo	$	10,500	$	52,500
Cebolla blanca	5	kilo	$	4,000	$	20,000
Ahuyama	5	kilo	$	3,000	$	15,000
Menta	2	kilo	$	4,000	$	8,000
Champiñones	5	kilo	$	23,000	$	115,000
Papa pastusa	25	kilo	$	3,000	$	75,000
Tomate	10	kilo	$	6,900	$	69,000
Zanahoria	10	kilo	$	3,500	$	35,000
Papa criolla	25	kilo	$	5,700	$	142,500
Platano verde	25	kilo	$	4,500	$	112,500
Cerdo	80	kilo	$	24,200	$	1,936,000
Res	60	kilo	$	20,000	$	1,200,000
Jamón	10	kilo	$	22,000	$	220,000
Pollo	60	kilo	$	20,000	$	1,200,000
Queso	60	kilo	$	30,000	$	1,800,000
Azúcar	50	kilo	$	5,000	$	250,000
Panela	20	kilo	$	5,000	$	100,000
Agua	2000	Litro	$	1,000	$	2,000,000
Pera	5	kilo	$	6,250	$	31,250
Guayaba	3	kilo	$	3,000	$	9,000
Maracuya	3	kilo	$	8,000	$	24,000
Durazno	3	kilo	$	11,000	$	33,000
Papayuela	3	kilo	$	25,000	$	75,000
Uchuva	3	kilo	$	25,000	$	75,000
Agráz	2	kilo	$	46,000	$	92,000
Uva	2	kilo	$	19,000	$	38,000
Mandarina	5	kilo	$	6,900	$	34,500
Patilla	3	kilo	$	2,900	$	8,700
Manzana	3	kilo	$	18,000	$	54,000
Arándanos	3	kilo	$	41,000	$	123,000
Mora	3	kilo	$	32,000	$	96,000
Naranja	5	kilo	$	5,000	$	25,000

Limón	10	kilo	$ 5,500	$ 55,000
Banano	3	kilo	$ 3,600	$ 10,800
Piña	3	kilo	$ 4,400	$ 13,200
Aguacate	10	kilo	$ 9,600	$ 96,000
Fresas	5	kilo	$ 14,000	$ 70,000
Mango	3	kilo	$ 11,700	$ 35,100
Garbanzos	5	kilo	$ 9,000	$ 45,000
Frijoles	5	kilo	$ 10,000	$ 50,000
Lenteja	5	kilo	$ 8,000	$ 40,000
Harina de trigo	50	kilo	$ 6,400	$ 320,000
Leche de coco	1	Litro	$ 20,000	$ 20,000
Huevos	30	kilo	$ 750	$ 22,500
Harina de Maca	2	kilo	$ 20,000	$ 40,000
Leche de almendra	2	Litro	$ 20,000	$ 40,000
Mantequilla de almendra	1	kilo	$ 20,000	$ 20,000
Melón	1	kilo	$ 3,350	$ 3,350
Jengibre	1	kilo	$ 14,900	$ 14,900
Papa criolla	1	kilo	$ 3,800	$ 3,800
Sazonador	2	kilo	$ 12,000	$ 24,000
Vinagre de manzana	2	kilo	$ 28,000	$ 56,000
Aceite de oliva	2	kilo	$ 70,000	$ 140,000
Leche	60	Litro	$ 5,100	$ 306,000
Aceite de Soya	10	Litro	$ 8,300	$ 83,000
Lechuga	2	kilo	$ 3,500	$ 7,000
Papel aluminio	6	Metro	$ 8,820	$ 52,920
Vino tinto	10	Botella	$ 22,000	$ 220,000
Paprika	1	kilo	$ 36,000	$ 36,000
Rollos de canela	120	unidad	$ 1,500	$ 180,000
Cebolla roja	5	kilo	$ 2,100	$ 10,500
Pasta de tomate	2	kilo	$ 40,000	$ 80,000
Pimentón	6	kilo	$ 10,800	$ 64,800
Ghee	1	Litro	$ 140,000	$ 140,000
Nuez moscada	1	kilo	$ 110,000	$ 110,000
Clavo	1	kilo	$ 77,000	$ 77,000
Cerveza	2	Litro	$ 9,500	$ 19,000
Maíz dulce	2	kilo	$ 29,000	$ 58,000
Total				$ 16,157,420.00

TOTAL PROYECTO	$	91,134,020.00

23. Empaque del producto.

Catering Pandarien en búsqueda del equilibrio y sostenibilidad ambiental, entregará a sus clientes los productos en empaques amigables con el ambiente, usando vasos, platos y cajas de cartón laminado, servilletas ecológicas y bolsas de papel.





CENA

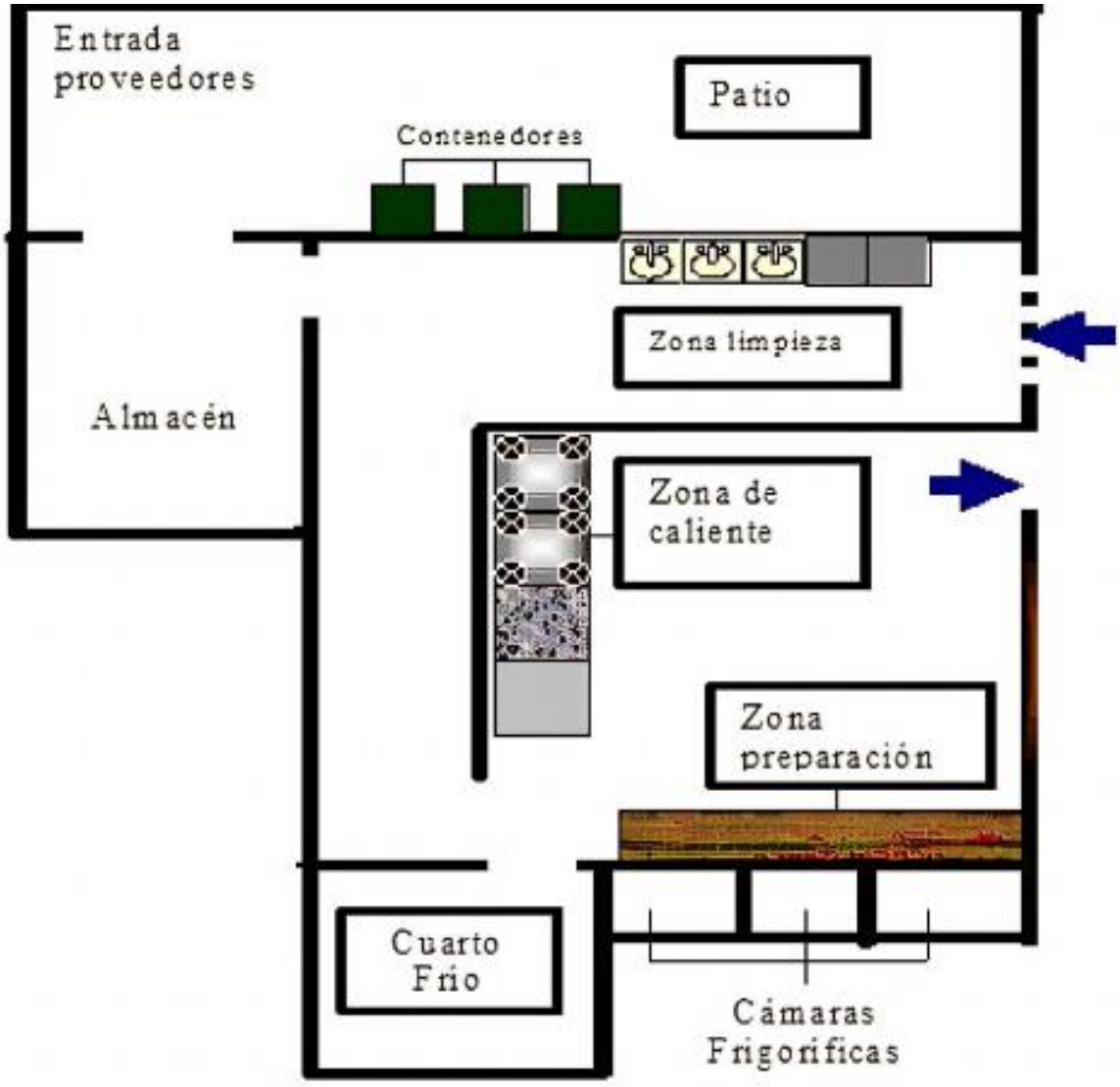





8.5"
8.7"
5.7"
4 CUPS
6"
1 CUP
2 CUPS
2.2"
1.6"
9.4"
6.5"
1 CUP
2 CUPS
1 CUP
1.8"



24. Distribución de planta.



25. Costeo de productos – Estructura de precios para productos.

Aquí si van las recetas estándar e incluirlas como Anexo 2, igual puedes dejar este consolidado que tienes.

A continuación, y con base en el Formato de Receta Estándar formulado, se presentan la información correspondiente a los precios específicos del menú.

TORTAS (Sin harina de trigo y bajas en azúcar, sin azucar añadida o con endulzantes alternativos. A convenir)	**PORCIÓN**
TORTA CHOCO-CAFÉ	$11,801
TORTA CHOCO SIN HARINA	$10,288
TORTA ESPECIAL	$11,460
TORTA GARBANZO DULCE	$10,942
GALLETAS (Sin harina de trigo y bajas en azúcar, sin azucar añadida o con endulzantes alternativos. A convenir)	**PORCIÓN**
Galletas Choco-Chip Light	$2,632
Bocaditos de Dátiles y Coco	$5,207
Pudín de aguacate y Chocolate	$10,821
Pudín de limón tipo Souffle	$10,821
Pudín de semillas de Chía crudas	$5,908
BEBIDAS Y BATIDOS FUNCIONALES (frutas naturales, bajos en azúcar, sin azucar añadida o con endulzantes alternativos. A convenir)	**PORCIÓN**
Green Jealousy	$6,811
Mojito de melón y menta	$6,910
Combinado de melón, pera y jengibre	$2,201
Antigripal	$3,570
Granizado de coco limón	$3,430
Salpicón de Baudila	$2,633
COCINA CALIENTE (crepes de dulce, sin harina de trigo y bajos en azúcar, sin azucar añadida o con endulzantes alternativos. A convenir)	**PORCIÓN**
Crepe con ganache de chocolate y banano	$10,098
Crepe con almibar de frutos rojos	$12,441
Crepe con almibar de frutos amarillos	$10,731
Crepe de ganache de chocolate	$9,385

Todos nuestros productos incluyen Impoconsumo

MENÚ GENÉRICO	PRECIO
Proteínas Animal o vegetal: 150 gramos (en crudo) por porción, pollo, cerdo, res, lenteja, quinua, champiñones.	
Entradas: Arroz, pasta, papas, plátano.	
Garnitura: Verduras frías y calientes.	$34,629
Postre.	
Jugo de fruta de temporada o gaseosa (productos Postobón), a petición.	
MENÚ 1	**PRECIO**
Lomo de cerdo al horno con salsa de maracuyá.	
Pure de papa	
Ensalada de aguacate con tomate y zanahoria.	
Porción de torta de chocolate	$25,061
Jugo de Mango	
MENÚ 2	**PRECIO**
Medallones de pollo rellenos de jamón y queso	
Arroz blanco	
Ensalada de lechuga con vinagreta de manzana	$40,356
Porción de torta de banano	
Jugo de piña	
MENÚ 3	**PRECIO**
Strogannoff de res	
Papa criolla	
Ensalada fresca de zanahoria con piña	$41,018
Rollos de canela	
Jugo de guayaba	
MENÚ 4	**PRECIO**
Arroz saltado con vegetales y cerdo	$33,260

Tajadas de plátano verde	
Torta de zanahoria	
Jugo de mora	
MENÚ 5	**PRECIO**
Goulash de res	
Pico de gallo sin cebolla	
Arroz almendrado	$33,452
Torta de limón	
Limonada de panela.	

Jose tener en cuenta las observaciones y ahora si puedes proceder con el plan de ventas. Si tienes dudas me cuentas y resolvemos por WhatsApp.

Entonces básicamente es revisar el punto de fichas técnica, el de costos y plan de ventas.