PROYECTO FORMATIVO

Por:

Juan Sebastián Cubillos de la Vega



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

Regional Distrito Capital

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Técnico en Servicios de Restaurantes y Bar

Bogotá D.C.

2023

PROYECTO FORMATIVO

Por:

Juan Sebastián Cubillos de la Vega



Instructora:

Aideé Torres Gil

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

Regional Distrito Capital

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Técnico en Servicio de Restaurantes y Bar

Bogotá D.C.

2023

Contenido

ADMINISTRATIVA 4

1. Problemática 4
2. DOFA 4
3. Misión, visión, objetivos y estrategias 6
4. Impacto Social 7
5. Impacto ambiental, tecnológico y económico 7
6. Normatividad para el proyecto 8
7. Principales actividades y procesos para la empresa 18
8. Normatividad legal 19
9. Organigrama 21
10. Manual de funciones 22

MERCADO 23

11. Descripción del producto y/o servicios con los beneficiarios 25
12. Tendencias del sector 26
13. Componentes de innovación o valor agregado 28
14. Productos complementarios 28
15. Mercado potencial y objetivo del producto 29
16. Análisis de competencia 30
17. Imagen corporativa, logo, slogan, uniforme, factura, propuesta comercial o catálogo de blog .. 32
18. Plan de mercadeo – plan de marketing. 34
19. Plan de ventas anual, con metas y estrategias por canal de distribución. 35

OPERACIONAL 35

20. Fichas técnicas por producto 36
22. Documentación y caracterización de todos los procesos 46
23. Empaque del producto 49
24. Distribución de planta 54
25. Costeo de productos – Estructura de precios para productos. 54
27. Cibergrafía 55
28. Bibliografía 56

ADMINISTRATIVA

1. **Problemática**

Un día cualquiera puede haber unos 200 millones de personas jugando o viendo como alguien juega videojuegos, los EA SPORTS están siendo considerados para participar sin medalla en los juegos olímpicos del 2024, ya serán disciplinas oficializadas en el deporte, lo que antes era considerado una holgazanería puede ser una carrera deportiva.

En Estados Unidos ya hay universidades dando becas a jóvenes talentos de los videojuegos, hoy los gamers (jugadores de videojuegos) están llenando estadios, participan de una industria que venden miles de millones de dólares al año y se han convertido en la disciplina emergente más importante en el cada vez más difuso mundo del deporte mundial. Mundos virtuales como los de league of legends, uno de los juegos más populares, se están volviendo más habitados que ciudades enteras, la distancia entre lo virtual y lo real parece borrarse excepto por las enormes ganancias que deja este mercado a compañías de videojuegos, jugadores y plataformas como Youtube y Facebook. Esta nueva realidad virtual es ya la realidad del futuro del mundo del deporte. (Fuente Zona franca)

La idea de este negocio es brindar un espacio en el que los jugadores puedan desarrollar sus habilidades en esta industria y disfrutar de eventos deportivos por televisión por cable como son campeonatos de la Champions League o el mundial de futbol, este espacio ofrece un lugar poco común donde los jóvenes necesitan este tipo de espacio que cada vez acoge mayor demanda y donde puedan pasar el tiempo de manera sana y socializando con sus amigos que comparten sus mismos gustos; acompañados de una oferta gastronómica de la que pueden deleitar comidas rápidas, snacks, empaquetados, confitería, licores, gaseosas, bebidas energizantes e incursionar en la implementación de bebidas calientes como café y aromáticas que no son comunes en los pocos establecimientos de esta categoría.

La emergencia sanitaria del 2020 llevó al cierre de más de 600.000 negocios donde el confinamiento llevó a la población a tener un mayor acceso a este tipo de entretenimiento que puede ser bastante lucrativo si se acompaña de la oferta gastronómica ideal.

2. **DOFA**

Debilidades:

- Falta de conocimiento en manejo de personal.
- El lugar tiene que ser adecuado para montar el café bar generando gastos adicionales, estas adecuaciones implican los cambios necesarios exigidos por sanidad por lo tanto tienen que ser adecuadas las áreas de producción y de servicio además de los baños.
- La estructura cuenta con un cableado antiguo por lo tanto es necesario cambiarlo ya que se van a manejar gran cantidad de equipos electrónicos.
- Este proyecto está establecido para funcionar en determinado punto de la ciudad por lo que encontrar otro lugar dificulta si no imposibilita llevar a cabo el negocio.

Oportunidades:

- El lugar estará ubicado en el oriente de la ciudad, en la zona universitaria. En el lugar hay gran afluencia de estudiantes nacionales y de intercambio, trabajadores y turistas en general aumentando el flujo de posibles clientes.
- Después del agua el café es la segunda bebida más consumida a nivel mundial con el consumo de 1500 millones de tazas de café al día a nivel mundial. Además, siendo Colombia un país cafetero, es una época y lugar adecuado para la apertura de este tipo de establecimiento debido al gran consumo de esta bebida en el país y la atracción turística que genera.
- Este negocio está relacionado con la industria de los videojuegos que está constante desarrollo y ganó mayor impulso con la crisis sanitaria del 2020 siendo un atractivo adicional para la oferta gastronómica que se ofrecerá a los comensales.
- Las comidas rápidas son muy apetecidas por el tipo de cliente que se encuentra en la zona siendo estas sencillas de manufacturar.
- La crisis sanitaria del 2020 llevó al cierre de todo tipo de establecimientos similares a éste en la zona donde se pretende establecer este negocio lo que puede dar mayor popularidad al establecimiento abarcando las necesidades del cliente en la zona.

Fortalezas:

- Para el manejo del establecimiento se tiene la experiencia adquirida al trabajar en un negocio de venta de abarrotes, además de la capacitación generada por el curso de mesa y bar, y las capacitaciones adicionales, se puede desempeñar las labores en el establecimiento de manera óptima y eficiente.
- El lugar puede ser aprovechado para atraer clientes por medio de eventos como el mundial de futbol, el torneo internacional de la Champions League, campeonatos de ciclismo entre otros eventos deportivos que se dan a través del tiempo.
- Innovación: La combinación de un café, comidas rápidas y videojuegos no es algo común por lo que puede llegar a ser un modelo de negocio bastante atractivo para el cliente objetivo.
- El lugar donde se pretende establecer este negocio cuenta con grandes ventanas y por su ubicación serían aprovechadas para optimizar la capacidad de ventas.
- Al lugar donde debe ser establecido el negocio se le puede iluminar y pintar la fachada llamando la atención del cliente desde zonas más apartadas.

Amenazas

- El lugar podría llegar a ser asaltado si no se obtiene un sistema de seguridad eficiente.
- La actual de inflación puede ocasionar un alza en los insumos.
- La crisis sanitaria generada por el virus Covid-19 puede llevar a cierres parciales o cierre definitivo si continúan implementando confinamientos
- La crisis de los chips y los contenedores pueden llevar a un incremento en el costo de los equipos de entretenimiento.

3. Misión, visión, objetivos y estrategias

Misión

4ever games es un establecimiento comprometido con brindar un espacio de ocio sano para que el cliente pueda disfrutar de un momento agradable por medio de los videojuegos y consumiendo los productos que el establecimiento ofrece; contribuyendo al PIB por medio de la reapertura de este tipo de establecimientos.

Visión

4ever games será un negocio que se proyecta a ser uno de los más importantes a nivel nacional en el que se hacen ligas de jugadores de videojuegos, torneos, brinda una oferta gastronómica y dependiendo de su nivel de éxito tiene la posibilidad de aumentar su capacidad y llegar a convertirse en un consorcio en beneficio del cliente universitario que llegue a brindar servicios adicionales de café-internet, fotocopias, recargas, servicios financieros entre otros que son apetecidos por el cliente objetivo.

Objetivo general

Crear un establecimiento de preparación de bebidas y de comidas rápidas atrayendo clientes por medio del entretenimiento por videojuegos, eventos deportivos por televisión entre otros.

Objetivos específicos

- Brindar al cliente espacios de entretenimiento alternos a sus labores cotidianas
- Preparar y vender bebidas calientes y frías, adicionalmente tener una oferta gastronómica que sea apetecible para el cliente y concuerde con el modelo de negocio y el cliente objetivo.
- Organizar, administrar, desarrollar y ejecutar mecanismos que mantengan la sostenibilidad del establecimiento.
- Impulsar un negocio gastronómico alternos a los tradicionales sustentado en la tecnología.

Estrategias

1. Aprovechar el tamaño de las ventanas para hacer ventas adicionales a las que se puedan hacer con el ingreso del cliente, por experiencia se sabe que puede llegar a ser un gran porcentaje de las ventas que se pueden hacer por las ventanas.
2. No necesariamente se usarán consolas de última generación, sino que también estarán las consolas más usadas actualmente incentivando la variedad para llamar la atención del cliente, de igual forma, los computadores no necesariamente tienen que ser de última generación, pero si deben cumplir con las características necesarias para cumplir con los estándares de calidad en el servicio.
3. Si faltan clientes para el uso de computadores en entretenimiento se pueden ofertar como café internet dándole versatilidad al negocio.
4. Las pantallas de televisión, pueden ser utilizadas para las consolas como para ver mundiales de futbol y transmisiones en vivo y de interés normalmente deportivo, generando un lugar acorde a los deportes que el cliente practica
5. Vender empaquetados, bebidas frías, tinto y ofertar las comidas rápidas en venta por la ventana esquinera del lugar amplía el margen de ventas, llama más la atención de los clientes y facilita una mayor publicidad del establecimiento.

4. Impacto Social

Los videojuegos y el modo multijugador en general, promueven la colectivización de los jóvenes por medio de las redes sociales foros y el internet, contrario a lo que se piensa de que este tipo de juegos aíslan a las personas, en estos establecimientos se resaltan los vínculos sociales de las aquellas personas que comparten el mismo deporte o pasatiempo virtualmente o siguiendo una selección. La idea de este negocio es impulsar y fortalecer este sector económico supliendo las necesidades de los clientes universitarios brindando una manera adicional de esparcimiento diferente al modo de socializar que se da en bares, discotecas y billares en donde en muchas ocasiones están expuestos a situaciones que pueden atentar contra su integridad debido a la variedad de circunstancias que suelen exponer estos lugares.

5. Impacto ambiental, tecnológico y económico

Impacto ambiental

Bogotá es una ciudad que genera 7500 toneladas de basura al día, de las que se recicla solamente el 15% un impacto generado también por el mal manejo que las organizaciones dan a las basuras. Como todo establecimiento comercial, estos generan siempre un impacto de contaminación en el medio ambiente. Un establecimiento como lo es un café-bar, genera residuos propios del café como lo son filtros de café, borra, desechables. También otros productos a la venta generan residuos plásticos como lo son los de los empaquetados, gaseosas, refrescos entre otros. Es necesario manejar un sistema de reciclaje eficiente

acorde con las políticas de reciclaje en la ciudad dando un manejo adecuado de los residuos, separándolos entre residuos orgánicos, desechables y reciclables, y su colección en sus respectivas bolsas facilitando la labor de los recicladores en la ciudad y de las empresas de aseo. Hay que tener en cuenta hace poco se firmó la ley prohíbe la fabricación, importación, comercialización y distribución de plásticos de un solo uso para los próximos años.

Impacto tecnológico

En la actual era de la digitalización, la tecnología es clave para incrementar de manera enorme los ingresos de las empresas. Desde las grandes multinacionales hasta los pequeños empresarios tienen acceso a herramientas en las que hace 10 años era imposible acceder para algunos y las redes sociales no estaban en furor como lo están en la actualidad.

Por medio de las redes sociales se buscará la manera de generar publicidad acerca del establecimiento y sus productos, utilizando las principales redes como lo son Facebook, twitter, Instagram, youtube y twitch que son pioneras en redes sociales en la actualidad y las cuales abren espacios personales y de entretenimiento al usuario ya que tienen sus propias herramientas para poder publicitar el negocio y atraer más clientes.

Además, hay nuevos softwares disponibles para un control adecuado del negocio en cuanto al manejo de tiempos por uso de los equipos y facilidades en administración y facturación como el uso de datafonos entre otros modos de pago

Impacto económico

Después de México, Brasil y Argentina; Colombia ocupa el cuarto lugar en consumo de videojuegos en Latinoamérica, generando ingresos por 372 millones de dólares a la nación en 2019. La apertura de este establecimiento desarrolla las características comerciales de la zona atrayendo más clientes a todos los establecimientos en general que se encuentran en ese sector. Este tipo de negocios de emprendimiento son el motor base del crecimiento de la economía del país y este proyecto busca aportar al PIB de la nación y adicionalmente, generar empleo mejorando la calidad de vida de las familias del empleado que tenga algún puesto de trabajo en el café bar, como las familias de los proveedores que trabajan a su vez para las empresas que pueden brindar los insumos necesarios para el desarrollo adecuado de la actividad económica entre empresas.

Además, este negocio busca estar a la vanguardia con el desarrollo de la industria de los videojuegos la cual está en un rápido crecimiento a nivel nacional e internacional.

6. Normatividad para el proyecto

NORMA TÉCNICA SECTORIAL NTS- USNA 007

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, preparación, almacenamiento, comercialización y

servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor. Esta norma es aplicable a todos los establecimientos de la industria gastronómica, a los productos preparados que se expendan en servicios de alimentos y bebidas.

REFERENCIAS NORMATIVAS Los siguientes documentos normativos referenciados son indispensables para la aplicación de este documento normativo. Para referencias fechadas, se aplica únicamente la edición citada. Para referencias no fechadas, se aplica la última edición del documento normativo referenciado (incluida cualquier corrección). NTS-USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.

- NTS-USNA 002, Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos.
- NTS-USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. .
- NTS-USNA 004, Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico.
- NTS-USNA 005, Coordinación de la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.
- NTS-USNA 006, Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica.

Requisitos generales

El personal contratado por el establecimiento debe cumplir con los requisitos indicados en las siguientes normas:

- NTS-USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.
- NTS-USNA 002, Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos.
- NTS-USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad.
- NTS-USNA 004, Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico.
- NTS-USNA 005, Coordinación de la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.
- NTS-USNA 006, Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica. 4.2 Se debe cumplir con las normas legales vigentes. 4.3 Aquellos alimentos y materias primas que por sus características propias así lo requieran, deben cumplir con los requisitos establecidos en la presente norma y demás medidas específicas de manipulación según sea el caso.

Requisitos para la recepción de materias primas

- En la recepción de la materia prima se debe tener en cuenta:
  a) Contar con los elementos necesarios para la recepción como equipos de medición: (termómetros y básculas calibradas).
  b) Contar con estándares de calidad que especifiquen las características organolépticas: Color, olor y textura
  c) Temperatura: cuando aplique se deberá manejar el producto a temperaturas de refrigeración (< 4 °C) y congelación (- 18 °C o inferior)
  d) condiciones de empaque
  e) rotulado.
- Se debe cumplir con los requisitos establecidos en las fichas técnicas correspondientes.
- Se debe conservar soportes o evidencias de la revisión de las características mencionadas anteriormente. Se deberá recibir soporte del cumplimiento de requisitos sanitarios de la materia prima de acuerdo a la normatividad legal vigente.
- Toda materia prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, debe trasladarse a recipientes propios del establecimiento, como cajones plásticos o de otro material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al lugar. Debe estar rotulado con fecha de recibo, fecha de vencimiento y lote.
- Se debe programar la recepción de materia prima fuera de las horas pico y organizarlas de forma regular de tal modo que no lleguen todas al mismo tiempo.
- Se debe planificar con anticipación la llegada de las materias primas, asegurándose que el responsable de la recepción cuente con suficiente espacio en las unidades de frío.
- El encargado de recibir la materia prima se debe lavar las manos con agua y jabón desinfectante, después de haber ido al baño o haber realizado cualquier otra tarea no higiénica como manipular dinero, sacar la basura o realizar tareas de limpieza y desinfección, previo a la recepción de la materia prima.
- El encargado de recibir la materia prima debe verificar mediante lista de chequeo que las condiciones de transporte de materia prima, cumplan con las normas legales vigentes.
- El encargado de la recepción de la materia prima debe verificar que cumpla con las normas legales vigentes sobre rotulado: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, verificación del lote, cantidad, proveedor (dirección y teléfono), ingredientes y recomendaciones para el almacenamiento.

Requisitos para el almacenamiento de la materia prima

- Se deben almacenar los productos en las unidades de frío según corresponda a cada producto inmediatamente después de recibido, con el fin de mantener la cadena de frío.
- El encargado de almacenar la materia prima debe aplicar el sistema P.E.P.S (primeros en entrar primeros en salir).
- La materia prima una vez inspeccionada debe ser almacenada en las condiciones de temperatura requeridas de acuerdo con su naturaleza (temperatura ambiente, refrigerada o congelada).
- La temperatura de refrigeración y congelación de las unidades de frio, deben ser verificadas y registradas diariamente.
- Las áreas de almacenamiento deben permanecer limpias, secas, ordenadas y permitir la circulación del aire.
- Los pisos, paredes, unidades de frío y toda la infraestructura deben mantenerse limpias y desinfectadas para prevenir la contaminación de la materia prima.
- En las áreas destinadas al almacenamiento de materia prima no se deben almacenar productos químicos o de limpieza. Del mismo modo, no se deben almacenar alimentos en los baños, vestieres, bajo las escaleras u otras áreas donde puedan resultar contaminados.
- Todo establecimiento de la industria gastronómica, debe tener por lo menos dos tipos de área de almacenamiento debidamente aisladas y separadas: una para guardar materia prima y otra para sustancias químicas, con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Para el almacenamiento de materia prima refrigerada se establecen los siguientes requisitos:
- Los alimentos se deben mantener a una temperatura entre los 0 °C y los 4 °C para evitar la multiplicación de microorganismos.
- El almacenamiento de la materia prima debe ser tal, que no obstruya la circulación del aire por toda la unidad de frío.
- La materia prima que requiera ser porcionada o procesada deberá manipularse en pequeñas cantidades para asegurar la cadena de frio.
- Los alimentos se deben mantener cubiertos con material que los aísle según aplique, con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- Los productos que hayan pasado por un tratamiento térmico deberán almacenarse en una unidad de frio diferente. NOTA Los crudos y precocidos deben ir por separado según la legislación.
- Una vez salga la materia prima de refrigeración no se debe volver a refrigerar.
- Para el almacenamiento de materia prima congelada se establecen los siguientes requisitos:

- Una vez inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el congelador.
- Clasificar y almacenar por separado los alimentos de acuerdo con su naturaleza.
- La unidad de frío no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes ya que al hacerlo se eleva la temperatura y descongela parcialmente los alimentos.
- Una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen.
- Para el almacenamiento de materia prima en seco se establecen los siguientes requisitos:

1. Las condiciones de almacenamiento de los alimentos debe garantizar la inocuidad del producto.

2. Si la materia prima es retirada de su empaque original, se debe colocar en recipientes cubiertos y aptos para el contacto con alimentos, rotulados con la fecha de vencimiento, identificados, protegidos y de fácil limpieza.

3. La identificación de los productos debe garantizar la trazabilidad de los mismos, para lo cual se deberá incluir como mínimo los siguientes datos: Nombre del producto, fecha de recibo, fecha de vencimiento, lote y marca del producto.

- Para el almacenamiento de sustancias químicas se establecen los siguientes requisitos:

1. Se debe destinar un espacio único y exclusivo, aireado y aislado de las áreas de manipulación de alimentos para el almacenamiento de sustancias químicas.

2. Todas las sustancias químicas utilizadas en el establecimiento, deben ser permitidas para la operación en alimentos.

3. Se debe mantener esta área limpia y aireada.

4. Los productos deben estar debidamente ordenados y etiquetados, donde se incluyan logo-símbolos de seguridad (cuando aplique).

5. Nunca se deben usar envases vacíos de alimentos para almacenar químicos, así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos.

6. Los productos químicos deben ser mantenidos en su envase original y en caso que se requiera transferirlos a otro envase, es necesario etiquetar los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso.

7. Las sustancias químicas deben ser manipuladas por personal capacitado e idóneo, utilizando los elementos de seguridad necesarios.

- Disponer de reserva de agua para las operaciones de servicio, de acuerdo con la legislación nacional vigente.

Manipulación de alimentos

DECRETO 3075 DE 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:

a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

d. A las 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.

Capitulo III. Personal manipulador de alimentos

Artículo 13. Estado de salud.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas

correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

b. La dirección de la empresa tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

Artículo 14. Educación y capacitación.

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

c. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.

d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

e. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos

- Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones

de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.

- Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes.

LEY 9 de 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.

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006.

DECRETO 1575 DE 2007

El objeto del presente decreto es 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.

RESOLUCIÓN 765 de 2010: Deroga a Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.

Artículo primero. Objeto.

La presente resolución tiene por objeto regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos dirigida a:

1. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de seis (6) horas, desde el momento de su contratación.

Parágrafo: Las fábricas de Alimentos deberán regirse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA.

2. 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.

Parágrafo:

En los establecimientos antes señalados, donde la capacitación se ofrezca por capacitador particular, deberá reposar como soporte junto a la certificación en manejo higiénico de alimentos, copia de la autorización vigente de los capacitadores particulares, solicitud de la supervisión la cual debe tener evidencia de radicación ante la autoridad competente y la lista de personas capacitadas.

Artículo segundo. Requisitos para ser manipulador de alimentos.

Para ser manipulador de alimentos se requiere:

1. Certificado de capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos expedido por las Empresas Sociales del Estado ó capacitador particular autorizado por el ente rector de salud o quién hagas sus veces en el Distrito Capital.

2. Reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

Requisitos para limpieza e higiene de instalaciones, equipos, menaje, lencería y utensilios

- Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.
  1. Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos.
  2. Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.
  3. Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.
  4. Para una correcta limpieza se debe contar con un programa específico de acuerdo a las condiciones y a la actividad del establecimiento, que contenga los procedimientos, las frecuencias, insumos de limpieza y desinfección, llevando los respectivos registros de control.
- Para la limpieza e higiene de equipos se establecen los siguientes requisitos: Los equipos utilizados se deben mantener limpios y desinfectados de acuerdo con los procedimientos establecidos por el establecimiento gastronómico.
- Para la limpieza e higiene del menaje y utensilios se establecen los siguientes requisitos:

1. Los utensilios y el menaje se deben lavar, desinfectar y disponer en un lugar que lo proteja de la contaminación después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
2. La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado, destinando un lugar independiente para su secado.

Requisitos para el manejo y disposición de residuos

- El establecimiento gastronómico debe desarrollar e implementar un programa de manejo de residuos.
- El establecimiento gastronómico debe contar con los recipientes suficientes, de material apto, con tapa y debidamente identificados para la recolección de los residuos generados. Teniendo la normatividad ambiental y la legislación vigente.10.3 El establecimiento gastronómico debe usar bolsas preferiblemente de material degradable y teniendo en cuenta los colores que identifican los residuos que contienen.
- Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.
- El área de almacenamiento de residuos estará aislada de las zonas de preparación, almacenamiento y/o ensamble de alimentos, estará bien ventilada, protegida contra el ingreso de plagas, de fácil limpieza y desinfección.

Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y aplicación

En la primera sección de este documento se establecen los principios del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA). En la segunda sección se ofrecen orientaciones generales para la aplicación del sistema, a la vez que se reconoce que los detalles para la aplicación pueden variar según las circunstancias de la industria alimentaria

El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema de HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

El sistema de HACCP puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final, y su aplicación deberá basarse en pruebas científicas de peligros para la salud humana, además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del sistema de HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, facilitar asimismo la inspección

por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Para que la aplicación del sistema de HACCP dé buenos resultados, es necesario que tanto la dirección como el personal se comprometan y participen plenamente. También se requiere un enfoque multidisciplinario en el cual se deberá incluir, cuando proceda, a expertos agrónomos, veterinarios, personal de producción, microbiólogos, especialistas en medicina y salud pública, tecnólogos de los alimentos, expertos en salud ambiental, químicos e ingenieros, según el estudio de que se trate. La aplicación del sistema de HACCP es compatible con la aplicación de sistemas de gestión de calidad, como la serie ISO 9000, y es el método utilizado de preferencia para controlar la inocuidad de los alimentos en el marco de tales sistemas.

Si bien aquí se ha considerado la aplicación del sistema de HACCP a la inocuidad de los alimentos, el concepto puede aplicarse a otros aspectos de la calidad de los alimentos.

Principios del sistema HACCP

- Realizar un análisis de peligros.
- Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- Establecer un límite o límites críticos.
- Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
- Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
- Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.
- Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

7. Principales actividades y procesos para la empresa

- Hacer la apertura y cierre del establecimiento bajo un horario específico.
- Preparar, vender y servir alimentos, bebidas frías y calientes además de algunos productos consumibles solicitados a proveedores.
- Organizar, Limpiar y adecuar el establecimiento para la recepción y atención de clientes antes de la apertura y el cierre del establecimiento.
- Asignar equipos de entretenimiento a los clientes.
- Asesorar al cliente con los productos y servicios que el establecimiento ofrece.
- Recibir proveedores e insumos necesarios para la sostenibilidad del lugar.
- Hacer cuentas de los ingresos diarios del establecimiento y mantener organizada la información contable.

- Buscar material audiovisual de interés para el cliente como lo son algunos noticieros o eventos deportivos.
- Publicitar el café bar por medio de redes sociales, internet y físicamente por medio de volantes entre otros.

8. Normatividad legal

La sociedad por acciones simplificadas (S.A.S.) está reglamentada según la Ley 1258 de 2008. Dicha sociedad podrá constituirse por una o varias personas naturales o jurídicas, quienes solo serán responsables hasta el monto de sus respectivos aportes. Salvo lo previsto en el artículo 42 de la presente ley, el o los accionistas no serán responsables por las obligaciones laborales, tributarias o de cualquier otra naturaleza en que incurra la sociedad. (CCB 2019)

La S.A.S, considero, es el tipo de sociedad más adecuada para iniciar con este proyecto ya que este tipo de sociedad puede contar con estatutos flexibles adaptados a las condiciones del socio o socios dispuestos a ejecutar el proyecto, además, la responsabilidad de sus socios se limita a la de sus aportes y no contiene la misma carga estructural que contienen las otras sociedades como la S.A. (Sociedad anónima) en la que es necesario, por ejemplo, tener una junta directiva, mientras que en la S.A.S no es necesario a menos de que los socios lo exijan. Su maleabilidad y facilidad en cuanto a administración y operación.

Las acciones de la S.A.S. no pueden ser de carácter bursátil por lo que aún sigue sin ser necesario para iniciar este proyecto, aunque, este tipo de sociedad también podrá convertirse en cualquiera de los tipos de sociedad estipulados en cámara de comercio, en el momento en que los socios tomen la decisión de manera unánime.

Pasos que se requieren para la constitución de la empresa

Matrícula mercantil vigente: El establecimiento de comercio debe matricularse a más tardar dentro del mes siguiente a la fecha en la que inició actividades.

La solicitud de la matrícula se debe hacer en la cámara de comercio que corresponda según la ubicación del establecimiento, diligenciando el formulario Registro Único Empresarial- RUES para la matrícula de los establecimientos de comercio, sucursales o agencias, el cual se puede adquirir en las sedes de Cámara de Comercio, CADE o Supercade o a través de la página web de la Cámara correspondiente.

Se recomienda verificar que no exista un establecimiento registrado con el mismo nombre y esto se puede hacer en la página www.rues.org.co.

El nombre 4ever games está disponible para apertura de establecimiento comercial con ese nombre.

Certificado Sayco & Acinpro: Si en el establecimiento se hace el uso de música o de alguna obra protegida por derechos de autor, se deben pagar los derechos correspondientes a la Organización Sayco & Acinpro (OSA). De no usar dicho derecho no se genera responsabilidad con la OSA

Concepto sanitario: Todo establecimiento debe cumplir con las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9 de 1979, que está compuesta por títulos de carácter general como los de protección del medio ambiente, suministro de agua, y salud ocupacional, así como algunos específicos como el título V denominado Alimentos, en el que se establecen las normas específicas a las que están sujetos los establecimientos industriales y comerciales en los que se realicen actividades que se relacionan con alimentos.

En el caso de las personas jurídicas y naturales que ejercen actividades en torno a los alimentos como su fabricación, procesamiento, distribución y comercialización, deben también cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Esta norma alude específicamente en el capítulo VIII a las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y establecimientos gastronómicos.

Es así como los establecimientos deben garantizar el cumplimiento de las leyes ya mencionadas y otras a las que haya lugar. Muestra de dicha garantía se logra a través de la obtención del Concepto sanitario, el cual es emitido por la autoridad sanitaria pertinente una vez radicada la solicitud y realizada la auditoría de inspección, vigilancia y control del establecimiento.

La autoridad sanitaria encargada de emitir el concepto sanitario para los establecimientos que realizan expendio de alimentos es la Secretaría Distrital de Salud o sus entes territoriales.

La solicitud de inspección sanitaria se debe radicar ante la autoridad pertinente o acceder a la página web: www.bogota.gov.co – SDQS (Sistema Distrital de Quejas y Soluciones), registrarse y solicitar que se realice la visita ingresando los datos requeridos, y allí se procede a enviar la solicitud a la entidad correspondiente y a dar respuesta al usuario.

Uso de suelo: Verificar que la actividad económica del establecimiento comercial se pueda desarrollar en la ubicación que se ha escogido, de acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial y la reglamentación específica del municipio, y solicitar el respectivo certificado de Uso de suelo a la Oficina de Planeación. En el caso de los establecimientos ubicados en Bogotá, se podrá obtener mayor información sobre la norma que aplica a un predio e información adicional del mismo, en el enlace: http://sinupotp.sdp.gov.co/sinupot/index.jsf de la Secretaría de Planeación Distrital ingresando en el icono Consulta que se encuentra en la parte superior derecha.

Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios: Este es expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos y busca asegurar el cumplimiento de los temas de seguridad humana y sistemas de protección contra incendios. Para el caso de los establecimientos ubicados en Bogotá, la siguiente página web está disponible: www.bomberosbogota.gov.co en Trámites y

servicios, Concepto técnico. Visitas de inspección. A través de esta ruta se podrá encontrar los puntos de atención y los trámites a realizar para obtener el concepto en referencia.

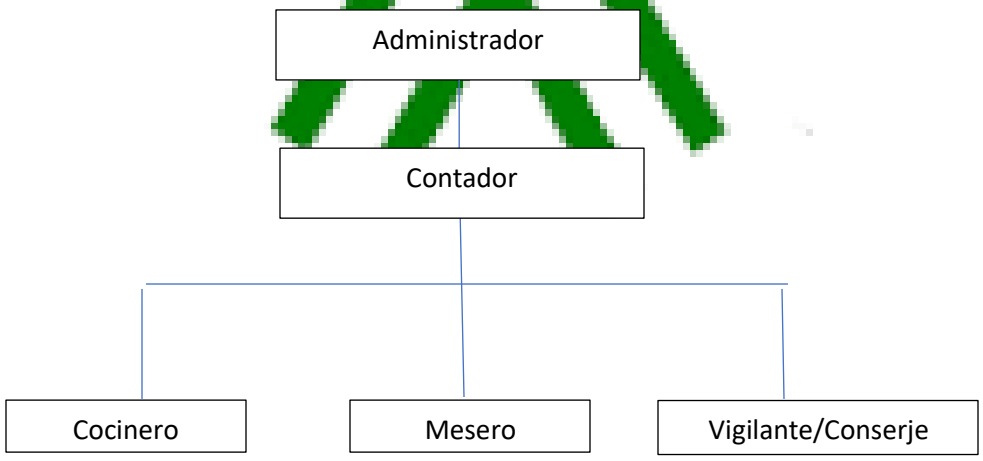
Inscripción en el RUT: Los comerciantes deben estar inscritos en el RUT (Registro Único Tributario) y, si pertenecen al régimen simplificado, deben indicar su RUT en un lugar visible del establecimiento.

El primer paso para obtener el RUT es realizar el Pre-Rut, el cual se puede obtener a través de la página web www.dian.gov.co en Servicios en línea, RUT, Inscríbase en el RUT o en las salas virtuales de la Cámara de Comercio. Una vez se tenga la certificación de apertura de la cuenta y el Certificado de Existencia y Representación Legal, el usuario debe dirigirse a la DIAN y solicitar el RUT definitivo.

Inscripción en el RIT: Todo establecimiento de comercio debe quedar inscrito en el Registro de Información Tributaria (RIT) a través del diligenciamiento del Formulario RIT Establecimiento de Comercio. Este formulario también permite realizar la actualización o clausura de dichos establecimientos.

Certificado de manipulación de alimentos: Este es de carácter obligatorio para todos los empleados que manipulen alimentos y se debe renovar anualmente. Existen varios institutos que cuentan con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos.

9. Organigrama



10. Manual de funciones

Administrador

- Actúa como el representante legal fijando las políticas, administrativas y de calidad en base a los parámetros fijados por los empresarios constituyentes.
- Ejerce autoridad funcional sobre todos los demás cargos por medio de los cuales vuelve operativos los objetivos, estrategias y metas desarrollando planes a corto, mediano y largo plazo.
- Tiene conocimientos en el área técnica y de aplicación de los productos y servicios ofrecidos obteniendo mayor control sobre las actividades en el establecimiento.
- Implementa una estructura administrativa que contenga los elementos necesarios para desarrollar los planes de acción.

- Selecciona personal competente y desarrolla programas de capacitación para que los empleados sean más eficientes en sus actividades y reduciendo riesgos de accidentalidad.
- Hace requisiciones a los proveedores
- Verifica los presupuestos
- Coteja productos de acuerdo a la requisición
- Hace pagos y facturas
- Administra los recursos humanos contratando o finalizando contratos
- Realiza funciones de caja
- Asesora al cliente acerca de los productos y servicios ofrecidos en el establecimiento
- Supervisa y apoya al personal a su cargo
- Vela por la organización del área de producción del establecimiento
- Lleva reporte de ventas en área
- Verifica y surte el stock de almacén
- Hace inventario
- Mantiene en condiciones óptimas los equipos y aparatos electrónicos referentes al área audiovisual y sus conexiones.
- Mantiene informado acerca de eventos de interés como son eventos deportivos o noticias eventuales y sintoniza este tipo de contenido
- Debe tener conocimientos básicos en gastronomía y preparación de alimentos simples específicamente en comidas rápidas.
- Atiende proveedores
- Genera ventas
- Recibe órdenes de comida rápida
- Promociona el establecimiento

- Maneja inventario
- Apoya al personal del negocio

Cocinero

- Prepara comidas rápidas en la cocina del establecimiento
- Coordina con el mesero la entrega de los pedidos
- Mantiene limpia, organizada y en buen estado la indumentaria de la cocina
- Acata ordenes de administración
- Hace inventario de los insumos de la cocina
- Lava y seca indumentaria y cristalería

Mesero

- Acata órdenes de administración.
- Verifica que los insumos son los indicados para hacer el servicio
- Recibe al cliente y lo invita a tomar asiento
- Recibe órdenes y las entrega a la mesa
- Sirve bebidas calientes y frías
- Entrega órdenes a la ventana para despachar al cliente de afuera
- Mantiene una actitud positiva
- Mantiene limpias las mesas
- Apoya al conserje

Conserje

- Mantener limpio, barrido, despolvado, organizado y desinfectado todo el establecimiento
- Hace un manejo adecuado de las basuras, residuos y material reciclable, facilitando la labor de los colectores de basura.
- Mantiene una imagen aseada y limpia del establecimiento
- Realiza labores varias como mandados, mensajería y vigilancia.
- Brinda apoyo en la solución de averías
- Mantiene limpios los aparatos electrónicos

Contador

- Analiza los estados financieros de la empresa

- Organiza los presupuestos
- Da soporte en área de recursos humanos
- Se encarga de los procesos fiscales y de las declaraciones mensuales y anuales



MERCADO

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

- **Bebida caliente hecha con una maquina cafetera sencilla o semi espresso.**

  - Café Espresso

Este tipo de café negro fuerte se forma cuando el agua caliente pasa a mucha presión a través de los granos de café molidos.

  - Café Americano

Conocido tradicionalmente como tinto, esta bebida se compone de café y agua, se puede adicionar azúcar al gusto del cliente, ideal venderlo con café de buena calidad.

  - Café con leche

Esta bebida está compuesta de café y leche, de igual manera se puede adicionar azúcar al gusto del cliente. La leche puede variar dependiendo de la salud y gusto del cliente

  - Café Capuchino

Esta bebida no puede faltar en ningún café ya que es muy reconocido a nivel mundial. Está hecho con café, leche, cacao y canela.

  - Café latte

Esta bebida está compuesta de café y leche, también se puede adicionar azúcar al gusto del cliente, esta bebida además puede hacerse visualmente llamativa con técnicas simples de preparación.

  - Café macchiato

Otra bebida que se puede preparar fácilmente en la maquina espresso y contiene una cantidad concentrada de café y una mínima de leche.

- **Alimentos preparados en cocina**

  - Hamburguesa Clásica hecha con carne de res semi-madurada, con queso fundido y cebolla caramelizada en pan brioche. Acompañada de papas a la francesa con mayonesa y salsa de tomate.
  - Hamburguesa Cheeseburger hecha con carne de res semi-madurada, con queso cheddar y tocineta crujiente en pan brioche. Acompañado de papas a la francesa y mayonesa
  - Hamburguesa de falafel hecha con croqueta de garbanzo, queso fundido y chutney de mango en pan brioche. Acompañado de papas a la francesa y salsa de tomate.
  - Chorizos con arepa sal y mantequilla con salsas al gusto

- **Tiempo en Videojuegos**

En este café se venderá adicionalmente tiempo en videojuegos. Consiste en que el cliente paga por el uso de una consola o un computador con videojuegos. El valor depende de la consola que usa y del tiempo que llegue a usarla.

12. Tendencias del sector

Estas son algunas de las tendencias que actualmente se desarrollan en el sector:

Mejorar la experiencia del consumidor

Enriquecer las experiencias de los consumidores lleva a la aparición de cafeterías o coffee shops con menús con más especialidades.

Las cafeterías tienen que dar prioridad a la innovación y ofrecer bebidas frías y calientes más premium, así como una mayor variedad en comida.

Snacks salados y opción de take away para llevar

El consumidor que lleva un estilo de vida más apretado en horarios hace que se diluyan cada vez más los momentos de la comida y no se centren tanto en el desayuno, comida o cena. Es por ello que los establecimientos están ofreciendo opciones de comida para deleitar durante todo el día.

Comida y bebida a base de proteínas de plantas para los consumidores más saludables

Se constata una creciente presencia de consumidores vegetarianos, veganos y flexitarianos sobre todo entre los jóvenes millennials que demandan comida más saludable y respetable con el medio ambiente.

En respuesta a esta tendencia los establecimientos incrementan la oferta de productos con proteínas procedentes de plantas: brotes, semillas y granos.

Reducción de azúcares

Ante la elevada presión para reducir el consumo de azúcar, los establecimientos se ven obligados a reducir este ingrediente en sus productos, especialmente bebidas.

Se disminuye el porcentaje de azúcar y/o se encuentran alternativas como azúcar de caña líquida o edulcorante bajo en calorías.

Fidelidad y apps para hacer pedidos online

El take away y el delivery están creciendo en nuestro mercado. Ello conlleva a una adaptación de la oferta hacia productos tipo café de cafetería con formato adecuado listo para llevar.

Para ser competitivos en este entorno, es importante que tu establecimiento disponga de una página web y poder dar la opción de pedir los productos online. Los productos tienen que ser de formato práctico y adecuado para el transporte.

Industria de los videojuegos en Colombia

Dentro del ranking de América Latina, Colombia se ubica en el cuarto puesto superado por México, Brasil y Argentina.

Con más de 2.200 millones de jugadores o ‘gamers’, en lo corrido de cinco años la industria de los videojuegos ha tenido un crecimiento de 56% en el mundo según el más reciente informe entregado por Newzoo.

A nivel global la industria en 2016 movió US$101.000 millones, para 2017 cerro con US$108.900 millones y para 2020, según los analistas, el mercado de los videojuegos llegaría a generar US$128.400 millones en ventas.

Aunque Colombia es un mercado que aún tiene mucho por descubrir, el país ya se ubica en el cuarto puesto dentro del ranking de los videojuegos en América Latina, y que al finalizar el año, según Newzoo, tendrá ventas por US$291 millones.

La tendencia que yo escojo para 4evergames considero que es principalmente **mejorar la experiencia del consumidor** combinándolo con el **desarrollo de la industria de los videojuegos** ya que este establecimiento usa como atractivo principal los elementos audiovisuales que corresponde al servicio de videojuegos, los televisores en que se presentan en el establecimiento, los computadores y un espacio para mantenerse al tanto de eventos deportivos como la Champions league y/o el mundial de futbol.

13. Componentes de innovación o valor agregado

Combinar las bondades de la gastronomía con las de la industria de los videojuegos, resulta una apuesta innovadora en nuestro país. Se sabe que hay una tendencia positiva en países europeos como en España donde los clientes usan el servicio de café bar y también son atraídos por los partidos de la Champion league y el mundial de futbol.

En Colombia que también es una nación con gran tendencia a hacer seguimiento de eventos deportivos, no solamente se quiere ofrecer con este proyecto un espacio donde puedan disfrutar de estos eventos, sino que también se puedan entretener usando los videojuegos alusivos a esos deportes.

Las consolas de última generación tienen graficas asombrosas y características de interactividad muy novedosas que van a la vanguardia del cliente objetivo que es el estudiante universitario.

Este es un factor clave para atraer clientes al iniciar este proyecto y una ventaja que se considera crucial para impulsar rápidamente el establecimiento seguido al 2026 donde será el campeonato mundial de futbol como año consecutivo para atraer a aficionados a este deporte.

En cuanto a datos adicionales se sabe que la consola de la playstation 5 va a tener capacidades de tecnología en cuanto a video y memoria mucho más potentes que la playstation 4, consolidándose para la próxima década como la consola más rápida del mundo en el momento en que salga y con una experiencia de multijugador o juego en red bastante innovadora a comparación de las tecnologías actuales, marcando un hito en la tecnología de los videojuegos para la próxima década.

14. Productos complementarios

Para 4ever games es necesario vender los productos en combo, por lo tanto, como estrategia de mercado se quiere establecer combos de gaseosa más snack más determinada cantidad de tiempo en determinada consola dando al cliente la posibilidad de escoger el juego de su agrado, puede ser una buena manera de vender los productos en conjunto de manera rápida y eficiente.

El establecimiento cuenta con grandes ventanas en las cuales se pueden vender productos y adicionalmente se pueden promocionar los servicios que presta el lugar.

Por otro lado, se establecerá un lugar estratégico para establecer una máquina expendedora "vending machines" donde se venderán productos de antojo para el cliente objetivo como son chocolatinas, empaquetados, ponqués y variedad de productos que determinados proveedores facilitarán para suministrar las maquinas. (A futuro)

Pero lo determinante de este proyecto es la combinación del café bar, con los videojuegos que genera dos tipos de clientes, los que juegan en consola y los que juegan en computadores, con lo cual se busca abarcar la mayor cantidad de necesidades en cuanto a entretenimiento por videojuegos y brindar la mayor comodidad al cliente con las bebidas y demás productos. En este se venderán bebidas a base de café,

A futuro y con las ganancias generadas por el establecimiento, se busca vender productos electrónicos como celulares, audífonos y relojes, historietas comics entre otros artículos de interés para el cliente objetivo.

15. Mercado potencial y objetivo del producto

Estudiantes de todas partes del país llegan a Bogotá con el fin de comenzar y realizar su etapa de estudios universitarios, razón por la que Chapinero se a convertidos en los últimos años en una de las zonas de mayor afluencia para la educación superior.

La localidad segunda es una de las opciones en donde los jóvenes pueden encontrar universidades con reconocimiento y una enorme variedad de facultades y programas académicos. Además de ofrecer oportunidades académicas, esta zona ofrece un completo portafolio de programas técnicos, tecnológicos y profesionales.

En cercanías al lugar donde se tiene proyectado establecer el café bar se encuentran varias universidades como la Javeriana, la Piloto y la Distrital; y sedes educativas técnicas y tecnológicas como las del SENA entre otras entidades. Además, cercano a ese mismo punto hay dos parques que funcionan como punto de encuentro de los jóvenes estudiantes llamados Sucre I también conocido como el parque de la Gran Colombia por la sede de esta universidad que ahí se encuentra, y el parque Sucre II más conocido popularmente como "Cuatro parques".

Por lo tanto, el principal cliente objetivo es el estudiante universitario o de niveles superiores al bachiller, cuyo rango de edad en el sector oscila comúnmente entre los 15 a los 35 años de igual manera este rango de edad va acorde con el de los jugadores de videojuegos, por tanto, el cliente ideal para 4evergames es el estudiante universitario.

Se espera que el lugar también llame la atención de turistas y residentes cercanos.

16. Análisis de competencia

1. **Nombre de la empresa:** Good game

Logo:



Precios

- Videojuegos

Hora de Xbox y Ps4: 6000 $ Tienen 6 consolas 3 de Xbox y 3 de Ps4

Hora juego en computador: 3000 $ Tienen 10 computadores

Esta cafetería de videojuegos se encontraba a 80 metros aproximadamente de donde se tiene planeado establecer 4ever games y era el competidor más cercano en el área, cerró con la crisis sanitaria del 2020.

Productos adicionales: Vendían solamente bebidas frías como gaseosas y maltas a 2000$, no venden bebidas calientes ni alcohólicas

Empaquetados de papas fritas de tamaño grande y mediano

No manejan promociones o descuentos de alguna categoría.

Innovación: Hay variedad de juegos de rol o también llamados de mesa, sin embargo, es un espacio en el que 4evergames no tiene interés de incursión y prefiere dedicar esos espacios al entretenimiento por videojuegos y eventos exclusivamente.

El mobiliario es muy cómodo ya que tiene sillas en las que el cliente se puede sentir augusto y protección para las consolas que no pueden ser robadas o extraídas de algún modo.

Servicio al cliente: La vendedora indica que juegos tienen en el establecimiento y ofrece los productos comestibles que tiene en el estante, su ayudante colabora haciendo seguimiento al tiempo de juego, un servicio simple pero atento. No manejan programas para llevar cuenta del tiempo

Fuente: Visita directa e internet

2. **Nombre de la empresa:** Ps4/Xbox

Logo:



Precios:

- Videojuegos

Hora Xbox y Ps4: 6000$

No manejan computadores

No manejan promociones o descuentos

Productos adicionales: Venden empaquetados, bebidas frías y bebidas alcohólicas (cervezas)

Innovación: En este establecimiento venden licores como cervezas y aguardiente lo cual no es común en este tipo de establecimientos

Servicio al cliente: Atendido por una sola persona que se dedica a dar apertura al lugar, dar el servicio gastronómico y también llevar el tiempo de los videojuegos lo cual no parece ideal para un óptimo servicio. Poco espacio.

Fuente: Visita directa

17. **Imagen corporativa, logo, slogan, uniforme, factura, propuesta comercial o catálogo de blog**

Imagen corporativa



Logo



Slogan

Have fun tasting the top

“Diviértete saboreando la cima”

Uniforme

Hombres: Chaleco bombacho azul oscuro con el logo en la espalda y la imagen corporativa en el pectoral izquierdo del chaleco

Jean negro

Mujeres: Chaleco delgado material algodón/poliéster color azul oscuro para mujeres con la imagen corporativa en el pectoral izquierdo del chaleco

Pantalón negro delgado poliéster/algodón

Uniforme área de producción

Traje de cocinero común, con delantal, cofia, tapabocas y calzado antideslizante

Factura

Generada por máquina registradora en cuanto a los productos solicitados o combos solicitados; también se abre la posibilidad de facturar por medio de datafono

Tiempo de uso de consolas y computadores registrado a mano en un cuaderno de contabilidad

Propuesta comercial o catálogo de blog

Con la propuesta comercial de 4EVER GAMES, se busca la manera de influenciar sobre nuestros futuros clientes para que ellos tomen la decisión de consumir nuestros productos y servicios, por medio de una propuesta llamativa e interesante dada a conocer a continuación.

Anexo 1: Propuesta comercial

18. Plan de mercadeo – plan de marketing.

En el plan de mercado de 4EVER GAMES se busca ofrecer una amplia gama de eventos, promociones y descuentos en donde se tomará el máximo provecho tanto a los eventos deportivos que se presenten en el año, como de campeonatos las fechas especiales que adornan el año para llamar la atención de nuestros futuros clientes y lograr que se mantengan constantemente consumiendo los productos y servicios ofrecidos por 4EVER GAMES. En nuestro siguiente calendario se puede ver en detalle la manera en que esta empresa ofrece sus productos y servicios en el recorrido del año.

Anexo 2: Calendario marketing

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

Tomando en cuenta un mercado objetivo de 1’300.000 aproximadamente entre estudiantes, trabajadores, personas del sector

PRODUCTO	MERCADO POTENCIAL CLIENTES	CONSUMO ANUAL PERCAPITA	PARTICIPACION % MERCADO OBJETIVO	VENTA UNIDADES AÑO 1
Bebidas calientes	65000	160	0,06%	6.240
Comidas rápidas	65000	230	0,06%	8.970
Videojuegos	65000	150	0,06%	5.850
Total				**21.060**

PRODUCTO	UNIDADES A PRODUCIR	PRECIO DE VENTA PROMEDIO POR UNIDAD	VENTAS ANUALES $
Bebidas calientes	6.240	3.250	20.280.000
Comidas rápidas	8.970	13.250	118.852.500
Videojuegos	5.850	6.500	38.025.000
Total			**$ 177.157.500,00**

Bebidas calientes	Comidas rapidas	Videojuegos
$ 2.500,00	$ 15.000,00	$ 7.000,00
$ 2.500,00	$ 15.000,00	$ 7.000,00
$ 3.000,00	$ 15.000,00	$ 6.000,00
$ 4.500,00	$ 8.000,00	$ 6.000,00
$ 4.000,00		
$ 3.000,00		
3.250	13.250	6.500

OPERACIONAL

20. Fichas técnicas por producto



NOMBRE: ESPRESSO

- **DESCRIPCION:** Es la base de todas las preparaciones en la maquina espresso, puede ser lungo (por encima de 25ml) o corto (por debajo de 25 ml) dando esto variedad en el sabor

Ingredientes:

- café
- Agua

PREPARACION:

1. Asegurarse de tener los implementos limpios, a mano y las tazas precalentadas
2. Seleccionar el portafiltros y agregar el café molido (7 a 13 gramos de café) o el doble si va a preparar es un espresso doble
3. Dosificar, distribuir, nivelar y compactar el café en el portafiltros sin golpearlo
4. Antes de insertar el portafiltros en la máquina, obturar el switch por 2 o más segundos hasta que el agua salga limpia
5. Insertar el portafiltros y oprimir el switch de inmediato
6. Ubicar el pocillo rápidamente bajo el dispensador y esperar entre 20 y 30 segundos mientras se hace la extracción
7. Revisar que el plato y la taza estén limpios y servir



NOMBRE: CAFÉ AMERICANO

- **DESCRIPCION:** El café americano es la preparación más sencilla y común que se hace con café, también es más conocido popularmente como tinto

Ingredientes:

- café
- Agua

PREPARACION:

Se prepara en la maquina espresso agregando el café en el portafiltro de la máquina y se le agrega entre 100 y 150 ml de agua caliente



NOMBRE: CAFÉ CON LECHE

- **DESCRIPCION:** Es muy común este tipo de café en los desayunos de los comensales, normalmente se le agrega azúcar pero suele ser a gusto del cliente

Ingredientes:

- Café
- leche

PREPARACION:

Se prepara en la maquina espresso agregando el café en el portafiltro de la máquina y se le agrega entre 200 y 250 ml de leche, la leche puede ser cambiada por leche deslactosada, descremada o de almendras



NOMBRE: CAFÉ CAPUCCINO

- **DESCRIPCION:** La base de este café es el espresso al cual se le añade leche cremada dando una bebida entre 150 y 180ml

Ingredientes:

- Café
- leche

PREPARACION:

1. Se prepara un espresso en la maquina agregando el café en el portafiltro de la máquina.
2. Se crema la leche sirviéndola fría en una jarra e introduciendo la lanceta de la maquina en la leche de la jarra por 14 segundos se habrá calentado lo suficiente
3. Retirar y limpiar la boquilla de la lanceta y verter la leche en el espresso buscando un contraste uniforme de los colores del café y el blanco de la leche cremada



NOMBRE: CAFÉ LATTE

- **DESCRIPCION:** Es una bebida parecida al capuccino, se pueden hacer figuras para decorar

Ingredientes:

- Café
- leche

PREPARACION:

Se diferencia del capuccino en la forma de cremar o vaporizar la leche, ya que al calentarla se produce menos crema, y al cremar, la lanceta se introduce desde el primer instante lo que permite que se produzca menos crema que en el capuccino



NOMBRE: CAFÉ MACCHIATO

- **DESCRIPCION:** Se prepara de manera similar al capuccino pero se sirve en una taza entre 80 y 100 ml

Ingredientes:

- Café
- leche

PREPARACION:

Después de preparado el espresso se le agrega leche cremada para capuccino ocupando las dos onzas restantes de la taza



NOMBRE: HAMBURGUESA CLÁSICA

DESCRIPCION: La típica hamburguesa en salsa BBQ, que contiene queso cheddar, rodajas de tomate, lechuga, cebolla en pan brioche, es la preparación más común de hamburguesa en la gran mayoría de establecimientos de comidas rápidas

Ingredientes:

- Carne de res semi-madurada
- Queso cheddar
- Rodajas de tomate
- Pan brioche
- Lechuga
- Cebolla caramelizada
- Papa a la francesa
- Mayonesa chipotle

PREPARACION:

1. Freír la carne, las papas y la cebolla
2. Agregar la lechuga al pan, sobre esta la carne seguida del queso.
3. Encerrar con el otro trozo de pan y acompañar con la papa frita y la mayonesa



NOMBRE: CHEESEBURGER

DESCRIPCION: hamburguesa que contiene en su interior unas rodajas de queso procesado ligeramente fundido. En algunas ocasiones se le denomina también la (*yellowburger*), es una de las preparaciones más habituales en los restaurantes de comida rápida

Ingredientes:

- Carne de res semi-madurada
- Queso cheddar
- Tocineta
- Pan brioche
- Lechuga
- Papa a la francesa
- Mayonesa chipotle

PREPARACION:

1. Freír la carne, las papas y la tocineta
2. Agregar la lechuga al pan, sobre esta la carne seguida del queso y la tocineta.
3. Encerrar con el otro trozo de pan y acompañar con la papa frita y la mayonesa



NOMBRE: HAMBURGUESA FALAFEL

DESCRIPCION: Hamburguesa vegetariana echa con croquetas de garbanzo en lugar de carne para aquellos que buscan proteger a los animales, el medio ambiente y tienen una dieta sana.

Ingredientes:

- Falafel (garbanzo, sal pimienta, cilantro, comino y avena)
- Lechuga
- Rodajas de tomate
- Pan brioche
- Papa a la francesa
- Cebolla roja en aros

PREPARACION:

1. Preparar falafel colocando el garbanzo, la sal pimienta, cilantro y comino a licuar, luego agregar harina de avena mezclar y colocar a freír
2. Agregar la lechuga al pan, sobre esta el falafel seguido del tomate en rodajas, dos aros de cebolla roja y por ultimo untar aguacate
3. Acompañar con papa frita y bebida

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td>NOMBRE: CHORI-AREPA</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION: Chorizo seleccionado de los mejores proveedores del frigorífico Guadalupe acompañado s de arepa de maíz peto harán de este el producto estrella gracias a su económico valor.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes:
Chorizo
Arepa de maíz peto
Mantequilla
Limón</td><td>PREPARACION:
Colocar a asar el chorizo
Agregar mantequilla a la arepa de maíz peto
Colocar la arepa en la parrilla dando la vuelta por lado y lado
Servir la arepa en servilleta, sobre la arepa el chorizo y doblar levemente.</td></tr>
</table>

21. Documentación y caracterización de todos los procesos

DIAGRAMA DE TODO EL PROCESO										
PASO	ACTIVIDAD	OPERACIÓN	TRANSPORTE	TIEMPO DE ATRASO	ALMACENAMIENTO	INSPECCIÓN	DISTANCIA	DESCIP CION DE LA ACTIVI DAD	RESPONS ABLE	REGIST RO
1	SOLICITUD DE MATERIA PRIMA		x					Claridad en lo que se va solicitar para que lo lleven directo al establecimiento	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden	Marcación positiva en el formato de orden de pedido
2	RECEPCIÓN DE LA ORDEN					x		Recepción n de las materias primas y revisión inmediata del producto solicitado. Si este no corresponde de se regresará al proveedor	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden.	Marcación positiva en el formato de orden de pedido.
3	INSPECCIÓN ORGANOLEPTICA					x		Verificación de las características del producto, olor, color, presentación, sabor, peso, cantidad. Si no corresponde se regresará al proveedor	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden.	Marcación n positiva en el formato de orden de pedido

4	ALMACENAMIENTO					x		Se organiza de acuerdo a fecha, empaque y tipo de producto.	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden	Marcación positiva en el formato de orden de pedido
5	ALMACENAMIENTO				x			Se almacena según características de producto.	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden	Marcación positiva en el formato de orden de pedido
6	PREPARACIÓN						x	Se toman las materias primas necesaria s para la elaboración del producto solicitado por el cliente dentro del establecimiento	Aux. cocina	
7	VENTA FINAL AL CLIENTE			x				se realiza el servicio a la mesa y se expide factura para el cliente	encargado responsable e	En el sistema de ventas del establecimiento.

- **Horario 4EVERGAMES**

Entrada del personal y alistamiento: 8:00

Apertura al público: 8:30

Espacio para almorzar y cambio de turno: 13:00 – 14:00

Cierre: 22:00

Salida del personal: 22:30

- **Esquema de aseo y desinfección para 4EVERGAMES**

Hacer un inventario de todos los equipos y utensilios de la fábrica que hay que limpiar

Para cada uno de los equipos y utensilios inventariados hay que evaluar la naturaleza de los materiales y de la suciedad que se deposita en ellos, evaluar el nivel de riesgo, elegir el detergente y desinfectante adecuados, elaborar un protocolo de limpieza y desinfección y diseñar una hoja de control.

Pasos a seguir para cada equipo o utensilio:

Evaluación de la suciedad y los materiales. Consiste en conocer y evaluar cuál es la composición química de la suciedad que se deposita en un determinado equipo, así como la naturaleza del material del que está hecho dicho equipo. Ambas cosas, tipo de suciedad y material, determinarán la elección de los productos que debemos aplicar para la limpieza y desinfección (es decir determinarán el paso 3)

Evaluación del nivel de riesgo y elección del tipo de protocolo: consiste en asignar un nivel de riesgo al equipo en cuestión. Según el nivel de riesgo asignado decidiremos el tipo de protocolo de limpieza y desinfección que debemos aplicar. Existen dos tipos de protocolos: protocolos de 5 pasos y protocolos de 7 pasos.

En un protocolo de 5 pasos se utiliza un solo producto que tiene propiedades detergentes y también desinfectantes

En un protocolo de 7 pasos se aplica primero un detergente y después un desinfectante.

Elección de los productos, métodos y utensilios de aplicación. Consultamos catálogos de varias casas comerciales y elegimos en función de los datos obtenidos en el paso1 (tipo de suciedad y tipo de material) los productos con los que vamos a hacer la limpieza y desinfección. De estos mismos catálogos tomamos los datos necesarios para elaborar el protocolo completo.

Elaboración del protocolo de Limpieza y Desinfección (Instrucción de trabajo). De los mismos catálogos tomamos los datos necesarios para elaborar el protocolo completo. Estos datos son fundamentalmente: concentración a la que debe aplicarse el producto, tiempo de contacto, forma de aclarado y material empleado para aplicar el producto

Elaboración de los registros de Control. Por último, debemos elaborar una hoja de control en la que se registre diariamente que ese equipo ha sido limpiado y desinfectado y que ha sido revisado. En estas hojas normalmente existe un apartado para la firma de la persona que ha limpiado y otro para la firma de la persona que ha supervisado. Así mismo tiene un apartado para el registro de incidencias.

22. Infraestructura

Maquinaria y equipo

Maquina Espresso: Necesaria para las preparaciones de café

Moledora de café: Se utilizará para moler el café que se usará para la maquina espresso

Cocina restaurante: Se ha obtenido una oferta de una cocina adecuada para el establecimiento que incluye cubertería y utensilios propios de la cocina, freidora, horno, asador, lavaplatos, conexiones de gas.

Consola generación actual: Son las consolas de Xbox 360 y Play station IV

Consola nueva generación: Son las consolas Xbox scarlet y Play Station V

Televisores: Necesarios para los eventos deportivos y para el uso de las consolas de videojuegos

Computadores: Para el uso del usuario cuyo entretenimiento objetivo se encuentra en los computadores

Silla gamer: Ergonómica para uso prolongado

Mesas: Para apoyar alimentos

Personal

Para el establecimiento se requieren cinco cargos laborales los cuales son un administrador, un contador, un mesero, un auxiliar de cocina y un conserje quienes mantendrán la dinámica del establecimiento.

Servicios públicos

Requiere los servicios de agua, luz, gas, internet y renta para ejecutar todos los servicios del establecimiento

Materia prima

La materia prima requerida para este establecimiento es la misma que se usa para tanto para un establecimiento de comidas rápidas específicamente de hamburguesas, pero también se ofrece el servicio de café espresso. Los servicios adicionales son digitales.

Área	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
MAQUINARIA Y EQUIPOS	maquina espresso	1	$ 3.000.000	$ 3.000.000
	Moledor café	1	$ 200.000	$ 200.000
	Cocina restaurante (incluida cubertería e implementos de esta área)	1	$ 6.000.000	$ 6.000.000
	Consola generación actual	6	$ 800.000	$ 4.800.000
	Consola nueva generación	10	$ 2.000.000	$ 20.000.000
	Televisor 65"	6	$ 2.000.000	$ 12.000.000
	Televisor 43"	11	$ 1.000.000	$ 11.000.000
	Computadores	20	$ 1.500.000	$ 30.000.000
	Silla gamer	50	$ 400.000	$ 20.000.000
	Bandejas	20	$ 20.000	$ 400.000
	Mesas	16	$ 150.000	$ 2.400.000
	Plásticos y desechables	1	$ 100.000	$ 100.000
	Productos de aseo	1	$ 110.000	$ 110.000
	Tazas	20	$ 5.000	$ 100.000
	total			**$ 110.110.000**

área	Descripción	cantidad meses	valor unitario	valor total
nomina 3 meses	Administración	3	$ 2.000.000	$ 6.000.000
	Cocinero	3	$ 1.500.000	$ 4.500.000
	Mesero	3	$ 1.200.000	$ 3.600.000
	Conserje/vigilante	3	$ 1.000.000	$ 3.000.000
	Contador	3	$ 350.000	$ 1.050.000
				$ -
				$ -
				$ -
	total			**$ 18.150.000**

área	articulo	cantidad	valor unitario	valor total
servicios públicos (3 meses)	agua	3	$ 800.000	$ 2.400.000
	luz	3	$ 900.000	$ 2.700.000
	gas	3	$ 350.000	$ 1.050.000
	telefono/ internet	3	$ 150.000	$ 450.000
	Arriendo	3	$ 3.500.000	$ 10.500.000
	Total			**$ 17.100.000**

área	articulo	cantidad	Unidad de medida	valor unitario	valor total
materia prima (3 meses)					$ -
	Chorizo	4	kg	$ 60.000	$ 240.000
	hamburguesa	5	kg	$ 60.000	$ 300.000
	café	5	kg	$ 80.000	$ 400.000
	queso	5	kg	$ 60.000	$ 300.000
	pan	2	kg	$ 25.000	$ 50.000
	hortalizas	4	kg	$ 25.000	$ 100.000
	Papa	10	kg	$ 6.000	$ 60.000
	Tomate	4	kg	$ 4.500	$ 18.000
	Tocino	4	kg	$ 12.000	$ 48.000
	Falafel	4	kg	$ 50.000	$ 200.000
	Cebolla	4	kg	$ 6.000	$ 24.000
	Arepas	4	kg	$ 8.000	$ 32.000
	Mantequilla	1	kg	$ 30.000	$ 30.000
	Leche	30	ltr	$ 5.000	$ 150.000
	Mayonesa	1	ltr	$ 25.000	$ 25.000
	Sal	1	kl	$ 2.200	$ 2.000
	Limones	1	kl	$ 9.000	$ 9.000
	Ají	1	ltr	$ 22.000	$ 22.000
					$ -
					$ -
					$ -
			Total		**$ 2.010.000**

El valor total del proyecto es de 147’370.000$

23. Empaque del producto

Los empaques varían dependiendo del tipo de producto que se esté ofreciendo. Para los productos como el café se servirá en tazas mientras que las comidas rápidas se servirán en cartones desechables. Las comidas rápidas se ofrecen de la siguiente manera:

Hamburguesas y chorizos con arepa
Tanto hamburguesas como chorizos con arepa no deben contener demasiadas salsas o sustancias que puedan escurrir en los aparatos electrónicos, por eso se ofrecen en cartones los cuales no necesariamente deben llevar la imagen corporativa. Las salsas deben ir aparte, esto con el fin de que el cliente pueda aplicarlas a su gusto. Además, se servirán sobre un plato cubierto con papel para aislar la grasa y sobre este deben ir las papas a la francesa. Las bebidas frías se sirven como vienen en el recipiente.



Café
Todos los cafés se servirán en sus respectivas tazas y con sus respectivos platos, dependiendo del tipo de café solicitado, estas tazas varían en tamaños con capacidades entre 80 y 250 mililitros, adicionalmente, se darán dos sobres de azúcar o stevia y un mezclador plástico para que el cliente pueda adicionar sabor a su gusto.



24. Distribución de planta

Como se podrá observar en el siguiente anexo, el espacio con el que cuenta el proyecto es bastante amplio, además, se divide en dos secciones en las que se ubican los computadores y las consolas de manera estratégica para que el usuario pueda compartir su pasatiempo con aquellos con quien tiene afinidad a la modalidad virtual a la que guste acceder, En todos los espacios se cuentan con televisores grandes para los momentos en que sea necesario su uso para disfrutar de los eventos deportivos como la Champions League o el mundial de futbol, mientras disfrutan de la variedad gastronómica que el establecimiento ofrecerá a nuestros futuros clientes.

Anexo 4: Plano 4EVER GAMES

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

En toda empresa, es imprescindible mantener un presupuesto equilibrado. Para hacerlo, se deben conocer bien las finanzas de la empresa, así como definir estrategias para que los ingresos cubran las necesidades de la empresa. Para eso se utilizan métodos de cálculo de costos para este propósito.

En general, los métodos de cálculo de costos son herramientas que se usan para identificar gastos que involucran los procesos del negocio, como la fabricación y las ventas. Debido a que existen diferentes tipos, es importante que la empresa evalúe sus características clave y vea cuál se adapta mejor a su propio entorno. Para esta empresa vamos a utilizar la receta estándar de cada producto a comercializar para definir de manera adecuada el costeo de los productos de la empresa.

Anexo 5: Receta estándar

Cibergrafía

https://www.youtube.com/watch?v=qdMT-GcQvEQ
https://www.catunambu.es/index.php/blog/122-el-cafe-en-el-medio-ambiente
https://www.semana.com/tecnologia/articulo/en-medellin-esta-la-primera-gaming-house-de-colombia/560568
https://www.bilib.es/actualidad/blog/noticia/articulo/redes-sociales-para-el-pequeno-comercio-por-donde-empiezo/
https://www.rcnradio.com/economia/bajos-precios-del-cafe-estan-desatando-una-crisis-humanitaria-en-colombia
https://www.bilib.es/actualidad/blog/noticia/articulo/redes-sociales-para-el-pequeno-comercio-por-donde-empiezo/
http://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=5fcb0531-5eab-441b-b41a-ce677f8c553f
https://www.manipulaciondealimentoscolombia.com/normatividad
https://www.ccb.org.co/Preguntas-frecuentes/Registros-Publicos/Que-son-las-sociedades-por-acciones-simplificadas
https://abogadocolombia.wordpress.com/2016/08/03/ventajas-y-deventajas-de-una-s-a-s/
https://www.nestleprofessional.es/area-profesionales/noticias/las-5-tendencias-que-tienen-que-seguir-los-cafes-bares-y-panaderias.html
https://bogota.gov.co/mi-ciudad/chapinero/chapinero-una-de-las-localidades-universitarias-de-bogota
https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Industrias-Creativas-y-Contenidos/Noticias/2017/Julio/El-negocio-de-los-videojuegos-movera-US-291-millones-al-finalizar-2017
https://www.elespectador.com/noticias/bogota/siete-de-cada-10-estudiantes-universitarios-consumen-comida-chatarra-en-bogota-articulo-800331
https://www.elcolombiano.com/negocios/economia/consumo-de-cerveza-y-alcohol-en-colombia-YL7872504
http://www.scielo.org.co/pdf/reus/v19n1/0124-7107-reus-19-01-00037.pdfhttps://www.america-retail.com/colombia/colombia-asi-se-encuentra-el-negocio-de-cafes-en-el-pais/
https://www.eltiempo.com/economia/empresas/cifras-de-ventas-empleados-y-locales-de-cadenas-de-cafe-en-colombia-197732
https://www.legiscomex.com/BancoMedios/Documentos%20PDF/informe-sectorial-bebidas-no-alcoholicas-colombia-completo-rci285.pdf
https://www.semana.com/educacion/articulo/la-dieta-de-los-universitarios-es-hamburguesa-y-pizza/468977
https://www.corabastos.com.co/sitio/historicoApp2/reportes/BoletinDescarga.php

Bibliografía

Guía de capacitación para baristas, toma café programa de consumo de café de Colombia, primera edición, Febrero 2011