BCC
BEST COAL COMPANY

SENA

PROYECTO RESTAURANTE DONDE NURE

El exquisito sabor de la costa

CONEJO, FONSECA – LA GUAJIRA, 2022

Powered by CamScanner

1. **PRESENTACION**
2. ***Información General***
   - 2.1. Nombre del plan de negocio
   - 2.2. Datos del emprendedor
   - 2.3. Descripción del bien y/o servicio
   - 2.4. Población beneficiada
   - 2.5. Ubicación
   - 2.6. Duración del plan de negocio
3. **Definición del plan de negocio**
   - 3.1. Antecedentes
   - 3.2. Justificación
   - 3.3. Objetivos
     - 3.3.1. General
     - 3.3.2. Específicos
   - 3.4. Mercado Actual y potencial
   - 3.5. Ventaja competitiva
   - 3.6. Valoración de riesgo
     - 3.6.1. Mercado
     - 3.6.2. Aspectos técnicos
     - 3.6.3. Aspectos administrativos
     - 3.6.4. Financieros
     - 3.6.5. Legales
     - 3.6.6. Ambientales
   - 3.7. Metodología
     - 3.7.1. Actividades
     - 3.7.2. Cronograma de actividades
     - 3.7.3. Monitoreo
   - 3.8. Inversión
     - 3.8.1. Capital
     - 3.8.2. Activos fijos
     - 3.8.3. Materia prima
     - 3.8.4. Infraestructura
     - 3.8.5. Mano de obra
     - 3.8.6. Estrategias de mercadeo
9. Análisis financiero
   - 3.9.1. Unidades a producir
   - 3.9.2. Costos
     - 3.9.2.1. Materia prima
     - 3.9.2.2. Gastos generales
     - 3.9.2.3. Gastos familiares
   - 3.9.3. Ingresos
   - 3.9.4. Activos
   - 3.9.5. Pasivos
   - .9.6. Precio
   - .9.7. Proyección de ventas
   - 9.8. Viabilidad financiera

ación del plan de

Powered by CamScanner

1. Presentación

Restaurante donde Nure estará ubicado en la calle 4 no 6-36 del corregimiento de Conejo jurisdicción del municipio de Fonseca, nace como iniciativa familiar con el fin del sostenimiento de esta y a su vez de proveer solución al problema de no encontrar un restaurante que reúna nuestras características en el corregimiento. Se brindará a los clientes un servicio de calidad con platos típicos de la región caribe con los más altos estándares de calidad e higiene.

2. Información General

2.1. Nombre del negocio RESTAURANTE DONDE NURE

2.2. Datos del emprendedor

Nombre emprendedor: NURELIS YANETH VANEGAS

Perfil: AMA DE CASA

Teléfono: 3135905016 Y 3208982492

Dirección: CALLE 4 NO 6-36

Correo electrónico: LUISRONDON.V9@GMAIL.COM

Powered by CamScanner

2.3. Descripción del bien o servicio

La idea de negocio lleva por nombre restaurante donde Nure, surge de la necesidad vista en la comunidad de conejo de un restaurante familiar que brinde comidas típicas de la región además de un espacio donde la familia pueda compartir y disfrutar de una deliciosa comida. Honestidad de negocio pretendo además de generar ingresos y cubrir mis necesidades promover el empleo y posicionar este restaurante cómo el mejor del municipio de Fonseca reconocido por su inconfundible sabor y sazón.

Producto específico:	Comidas típicas de la región Caribe
Nombre comercial:	Restaurante donde Nure
Unidad de medida:	Este producto se comercializará en: porción, plato, bandeja, bandeja familiar.
Descripción general:	Servicio de restaurante donde se venderán platos típicos de nuestra región Caribe: • Chivo en salsa de coco y en friche • Gallina criolla guisada y malanga • Sopa de mondongo • Arroz de camarón • Pescado frito
Condiciones especiales:	Refrigeración, productos frescos, mediciones higiénicas necesarias.
Composición:	Carne de res, cerdo, pollo, chivo, gallina criolla; Arroz, aceite vegetal, verduras, pescado y arroz de camarón.

2.4. Población beneficiada

Esta idea de negocio ha sido pensada para todas las personas de la comunidad de Conejo, sus alrededores como también los turistas que llegan a nuestra comunidad.

Logo 1 Logo 2 Logo 3 Logo 4

Powered by CamScanner

2.5. Ubicación

El restaurante donde Nure estará ubicado En la calle 4 No 6-36 en el corregimiento de Conejo a unos 15 minutos del municipio de Fonseca.

Conejo es una población de clima cálido de fácil acceso, con una población de alrededor de 2000 habitantes su economía se basa en la agricultura y ganadería. Es una población alegre amante de la fiesta, pero a la vez muy religiosa.

2.6. Duración del plan de negocio

El tiempo de ejecución de esta idea de negocio es a tiempo indefinido.

3. Definición del plan de negocio

3.1. Antecedentes

La idea de negocio restaurante donde Nure nació como una propuesta gastronómica que busca brindar en la comunidad de conejo un lugar donde toda la familia pueda deleitar un exquisito plato típico de nuestra región. Además, viendo la necesidad de la comunidad que si bien cuenta con muchos sitios de comidas rápidas y lugares donde los fines de semana venden almuerzos no hay un restaurante permanente que brinda este servicio por tal motivo nací esta idea de negocio que busca suplir está necesidad y así generar ingresos y empleo mientras se brinda un servicio de Calidad.

3.2. Justificación

Es importante solucionar esta problemática porque en esta comunidad hay muchas familias que le gusta compartir fuera de sus casas además el pueblo recibe visitantes constantemente. Estos no encuentran un restaurante donde disfrutar un buen desayuno almuerzo o cena por lo que traen la comida de afuera o compran comida de envoltura en las tiendas. Al tener en la comunidad el restaurante no habría necesidad de lo anterior por el contrario aportaría a la economía de la comunidad y solucionar y amos está necesidad.

3.3. Objetivos

3.3.1. General

- Brindar un servicio de restaurante con la mejor atención a los clientes ofreciendo un variado menú de platos típicos de nuestra región en el corregimiento de Conejo.

3.3.2. Específicos

- Dar un servicio de calidad donde las familias pase momentos agradables.
- Proporcionar un menú variado para todos los gustos teniendo en cuenta dieta y salud de nuestros clientes.

Powered by CamScanner

- Brindar a los visitantes de la comunidad un lugar donde puedan degustar una buena comida.
- Generar empleos directos e indirectos en el corregimiento de conejo.
- Capacitar en gastronomía a los empleados.

3.4. Mercado Actual y potencial

El mercado actual para la puesta en marcha de esta idea de negocio es toda la comunidad de conejo. Todas las familias están contempladas como clientes teniendo en cuenta que a estas les gusta la comida de restaurante y compartir momentos de calidad. Por otro lado, el corregimiento es atractivo turístico con sus vistas y muchas personas lo visitan las cuales representan clientes potenciales.

3.5. Ventaja competitiva

Se diferencia de lo demás restaurantes, no solo del corregimiento sino del municipio, como uno que dispone de todos los platos típicos de la región Caribe y además tendrá una sección de comida dulce y heladería para atraer niños, además tendremos a mediano plazo una zona de juegos para estos.

3.6. Valoración de riesgo

3.6.1. Mercado:

En el corregimiento no se cuenta con un restaurante como el que aquí se propone sin embargo hay algunos dos que tienen tiempo considerable en el pueblo, mucha gente está acostumbrada a esa sazón. Esto podría representar riesgo, pero se contrarresta con nuestra parte innovadora mencionada en el ítem de ventaja competitiva.

3.6.2. Aspectos técnicos

Debido a las altas tarifas de transporte y que no se cuenta con un medio de transporte propio se podría considerar algún riesgo por la llegada de insumos a tiempo al restaurante; además no se cuenta con un espacio físico amplio por lo que es necesaria la ampliación del lugar predestinado para la elaboración de los alimentos. Se puede determinar cómo riesgo los diferentes bloqueos y paros que a nivel nacional se presentan encareciendo los productos básicos para la elaboración de alimentos.

3.6.3. Aspectos administrativos

la falta de experiencia en gerencia de negocios, ausencia de proveedores, equipos de oficina e insumos de papelería y oficinas como la cámara de comercio distante representaría dificultad en los procedimientos administrativos a los que haya lugar en la empresa. Es un factor de riesgo la falta de señal en las redes de comunicación del corregimiento lo que dificulta la puesta en marcha de la publicidad y el marketing. El desconocimiento de algunos conceptos y prácticas en el tema de contabilidad representa riesgo para la administración del restaurante lo que es imprescindible la capacitación.

Powered by CamScanner

3.6.4. Financieros

Sin lugar a duda el negocio aquí planteado puede quedar en el papel por falta de financiación. Si bien se cuenta con recursos propios iniciales, estos podrían llegar a quedar cortos debido a la coyuntura económica del país, alta inflación entre otras situaciones.

3.6.5. Legales

Para la puesta en marcha del negocio se requiere el aval de la sanidad municipal, así como de la declaración ante cámara de comercio de la actividad económica. Si bien estas oficinas no tienen sede en el corregimiento se hará la respectiva gestión para el trámite de los documentos.

3.6.6. Ambientales

Para esta actividad económica se debe disponer de los contenedores de recolección de desechos por color como lo estipula la norma sanitaria. Para evitar riesgo ambiental, además de disponer las aguas servidas tanto de la cocina como de los baños en la red de alcantarillado. Se debe garantizar el no arrojamiento de solidos de cocina a esta red sanitaria.

3.7. Metodología

3.7.1. Actividades

Para la puesta en marcha del plan de negocio se debe seguir el conducto regular pertinente comenzando desde la capacitación para la realización del plan de negocio en formato escrito y la realización como tal de este. Se sigue con la consecución de maquinaria y materia prima, adecuación de local y colocación de todos los enseres en los lugares establecidos. Para la puesta en marcha y el seguimiento de los clientes es necesario hacer perifoneo publicidad entrega de volantes para atraer el mayor flujo de estos. 3 día a la semana en las horas de la mañana se proveerá el negocio de materia prima y para las elaboraciones de los alimentos se programará de acuerdo a su tiempo de cocción para algunos será necesario comenzar la elaboración el día antes para que todo esté a la mesa en el tiempo oportuno. Las horas de la noche se realizarán labores de limpieza y aseo desinfección del lugar asimismo como la contabilidad del día.

Powered by CamScanner

3.7.2. Cronograma de actividades

ACTIVIDAD	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
05:00 a. m.	Compras	Compras	Compras	Compras	Compras	Compras	Compras
06:00 a. m.	Compras	Compras	compras	Compras	compras	Compras	Compras
07:00 a. m.	Producción Publicidad	Producción Publicidad	Producción Publicidad	Producción Publicidad	Producción Publicidad	Producción Publicidad	Producción Publicidad
08:00 a. m.	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas
09:00 a. m.	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas
10:00 a. m.	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas
11:00 a. m.	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas
12:00 p. m.	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas
01:00 p. m.	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas
02:00 p. m.	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas
03:00 p. m.	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas	Ventas
04:00 p. m.	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza
05:00 p. m.	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilida
06:00 p. m.	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilid
07:00 p. m.	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilidad	Contabilida
08:00 p. m.	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza
09:00 p. m.	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza
10:00 p. m.	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza
11:00 p. m.	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza	Limpieza
ompras	Producción	Ventas	Publicidad	Contabilidad	Limpieza		

3.7.3. Monitoreo

as horas de la noche todos los días se hará monitoreo de cada una de las actividades.

Powered by CamScanner

3.8. Inversión

3.8.1. Capital

Actualmente el emprendimiento tiene $900,000 pesos colombianos de capital en efectivo. Debido a la financiación que se ha requerido históricamente de los bancos y el responsable comportamiento se cuenta con una excelente vida crediticia por lo cual el cupo aprobado de crédito es de más de 12 millones de pesos que podrían ser tomados para la inversión en el único caso de que se requiera.

3.8.2. Activos fijos

Actualmente se requiere con maquinaria profesional para la puesta en marcha, se necesitan: estufa industrial o de mayor capacidad, vajillas, nevera, congelador, sillas, mesas, horno microondas, implementos de aseo, cucharas, tenedores, vasos, desechables para comidas, batidora, licuadora, entre otros que se relacionan a continuación en la cotización y que expresa se necesitan al menos COP 4.925.000

Powered by CamScanner

Dulce Hogar

NIT: 1.118.841.397-6

Riohacha, 19 de septiembre 2022

SEÑORES:
NURELIS YANETH VANAGAS BUSTOS
C.C.: 56.85.233

Un cordial saludo;

Por medio de la presente le entrego cotización solicitada de los siguientes artículos:

CANTIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01	OLLA PRESION 6 LITROS, MARCA CORONA	$ 95.000	$ 95.000
01	TERMO BOMBA 3.9 LITROS, PREMIUM INOXIDABLE, MARCA DKASA	$ 110.000	$ 110.000
01	TANQUE 120 LITROS, MARCA COLPLAST	$ 55.000	$ 55.000
40	SILLAS RIMAX CON O SIN BRAZO ETERNA, MARCA COLPLAST	$ 47.000	$ 1.880.000
01	LICUADORA CROMADA ORIGINAL OSTERIZER, MODELO: 4655 MARCA OSTER	$ 280.000	$ 280.000
01	ASADOR GRILL, MODELO: K-SG150, MARCA KALLEY	$ 195.000	$ 195.000
01	MOLINO TRADICIONAL GRANO, MARCA CORONA	$ 120.000	$ 120.000
04	VAJILLA SENCILLA DE 16 PIEZAS PARA 4 PERSONAS, MARCA CORONA	$ 100.000	$ 400.000
02	HORNO MICROONDA 20 LITROS, MODELO: K-MW07N, MARCA KALLEY	$ 360.000	$ 720.000
01	ESTUFA 4 PUESTOS CON TAPA DE VIDRIO, HORNO, GRATINADOR ELECTRICO Y ENCENDIDO ELECTRICO, MODELO: REFLEX ROMERO, MARCA HACEB	$ 780.000	$ 780.000
01	FREIDORA DE AIRE 3.5 LITROS, MODELO QUICK FRY, MARCA IMUSA	$ 290.000	$ 290.000
		SUBTOTAL	$ 4.138.655
		IVA	$ 786.345
		TOTAL	$ 4.925.000

Comercial Dulce Hogar,
Carrera 7 #35-23, local 7, Centro Comercial Tierra Santa
Cel.: 3022910808
Email: modatexriohacha@gmail.com
Riohacha- La Guajira- Colombia

3.8.3. Materia prima

s insumos necesitados son: arroz, pastas, carne de res, pollo, pescado, cerdo, chivo, gallina criolla, talizas, legumbres, verduras, tubérculos. Los cuales se muestran en la siguiente cotización:

Powered by CamScanner

PROMOTORA DE COMERCIOS RIOHACHA SAS

EL MANANTIAL EXPRESS D & J

Nit : 901311787-0

Régimen Común Act Eco 4711
No Somos Grandes Contribuyentes
Somos Retenedores de Renta



CONTADO

FACTURA No 00000040

CLIENTE	NOMBRE COMERCIAL	FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO
7 ventas mostrador		11/14/2022	11/14/2022
DIRECCION	**CIUDAD**	**DEPARTAMENTO**	
TELEFONO	**FORMA DE PAGO**	**IDENTIFICADOR FISCAL**	**VENDEDOR**
	Dak	99	DIRECTO

CODIGO	DESCRIPCION DEL ARTICULO	CANTIDAD	U.MEDIDA	% IVA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
*7702511000205	ARROZ DIANA TALEG 10 KL	2	TLG		44.000,00	88.000,00
*7702141007216	ACEITE Z VEGETAL X 5 LT	2	UND	19 %	40.756,30	81.512,60
*7702127106029	AZUCAR RIOPAILA SUPREMA 1 KL	10	UND	5 %	5.428,57	54.285,70
*7702124302706	SAL MARINA MANANTIAL 454 GRM X PCA	1	PCA		10.000,00	10.000,00
*7702290053726	LECHE EN POLVO ENTERA COLANTA 900gr	5	UND	0 %	33.900,00	169.500,00
*7702032752602	CAFE SELLO ROJO X 2500GR	2	BLS	5 %	74.095,24	148.190,48
*7707307962521	MACARRON COMARRICO 1KG	1	PCA	5 %	33.714,29	33.714,29
600	CHULETA DE CERDO	10	KG		18.000,00	180.000,00
1013	POLLO AL GRANEL PURO POLLO	10	KL		8.900,00	89.000,00
*1000000001173	CHORIZO SANTA CRUZ A GRANEL	10	KL	19 %	8.403,36	84.033,60
*1000000001180	BUTIFARRA SANTA CRUZ A GRANEL	10	KL	19 %	8.403,36	84.033,60
M0001	HUEVO X CARTONx30	10	CAR		16.600,00	166.000,00
*7702010340045	AXION LIMON X 850GR	5	UND	19 %	10.084,03	50.420,17
*5000351703269	ARIEL DOBLE PODER 4 KL	3	UND	19 %	31.092,44	93.277,32
*7702137631227	LIMPIDO MULTIUSOS AROMAS 1 LTR	5	UND	19 %	3.781,51	18.907,56
006	PANELA 1.5 kl	5	UND		5.610,00	28.050,00
*7707166059391	VINAGRE LA CUSTODIA 4000CM	2	CJA	5 %	5.333,33	10.666,67
	FRIJOL CABECITA NGRA MANANTIAL 500g	6	UND		4.000,00	24.000,00

Powered by CamScanner

Luis eduardo cuellar
Calle 20 # 11-169

PROMOTORA DE COMERCIOS RIOHACHA SAS
EL MANANTIAL EXPRESS D & J
Nit : 901311787-0
Régimen Común - Art.Eco 4711
No Somos Grandes Contribuyentes
Somos Retenedores de Renta



Página 2

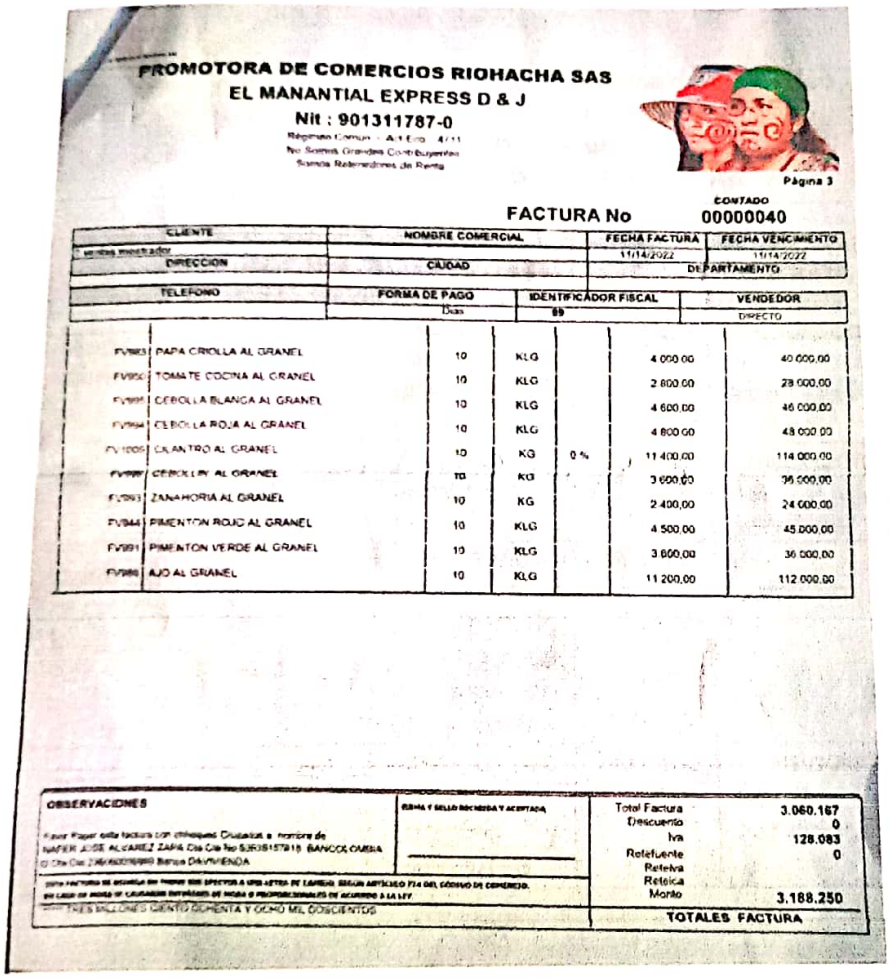
CONTADO

FACTURA No 00000040

CLIENTE	NOMBRE COMERCIAL		FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO
7 ventas mostrador			11/14/2022	11/14/2022
DIRECCION	CIUDAD		DEPARTAMENTO	
TELEFONO	FORMA DE PAGO	IDENTIFICADOR FISCAL	VENDEDOR	
	Dias	99	DIRECTO	

5031104302258				0 %			
5031104302234	LENTEJA MANANTIAL 500g	6	UND	0 %	4.300,00	25.800,00
5031104302241	FRIJOL ROSADO MANANTIAL 500g	6	UND	0 %	4.800,00	28.800,00
6718200453012	RAMA ESPARCIBLE CON SAL 500 GRM	4	UND	19 %	11.092,44	44.369,76
6718756360092	MOSTAZA LA HOGAREÑA 1000 GRM	2	UND	19 %	4.873,95	9.747,90
*7702014963977	MAYONESA SAN JORGE 1000 GRM	2	UND	19 %	11.344,54	22.689,08
*7702014903915	SALSA DE TOMATE SJORGE 1000g	2	UND	19 %	7.226,89	14.453,78
02698	PATICA DE POLLO X POT	10	POT		6.200,00	62.000,00
575	HIGADO AL GRANEL	10	KG		14.800,00	148.000,00
*7702175157253	FINAS HIERBAS EL REY x 15g	3	UND	19 %	2.268,91	6.806,73
*7702175167260	CURCUMA PURO EL REY 30 GRM	3	UND	19 %	1.848,74	5.546,22
*7702175111282	SALSINA EL REY 55 GR	3	UND	19 %	1.680,67	5.042,01
*7702175111224	COMINO EL REY x 55g	3	UND	19 %	1.764,71	5.294,13
*7702354031732	DOÑA GALLINA TAZA x 200 CUBOS	1	TSA	19 %	58.823,53	58.823,53
522	CARNE CAPON	10	KG		31.400,00	314.000,00
574	COSTILLA SALON A GRANEL	10	KG		17.000,00	170.000,00
PANZ001	MONDONGO (PANZA)	10	KG		14.800,00	148.000,00
*7005/0036405	SALCHICHA MEGA DELICNICS POLLO DISx16	1	DIS	19 %	24.201,68	24.201,68
FV982	PAPA CORRIENTE AL GRANEL	10	KG		2.400,00	24.000,00

Powered by CamScanner



PROMOTORA DE COMERCIOS RIOHACHA SAS
EL MANANTIAL EXPRESS D & J
Nit : 901311787-0

Página 3

FACTURA No CONTADO **00000040**

CLIENTE	NOMBRE COMERCIAL	FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO
DIRECCION	CIUDAD	11/14/2022	11/14/2022
TELEFONO	FORMA DE PAGO	IDENTIFICADOR FISCAL	VENDEDOR
	Días	89	DIRECTO

FV9983	PAPA CRIOLLA AL GRANEL	10	KLG		4 000,00	40 000,00
FV9950	TOMATE COCINA AL GRANEL	10	KLG		2 800,00	28 000,00
FV9991	CEBOLLA BLANCA AL GRANEL	10	KLG		4 600,00	46 000,00
FV9994	CEBOLLA ROJA AL GRANEL	10	KLG		4 800,00	48 000,00
FV10005	CILANTRO AL GRANEL	10	KG	0 %	11 400,00	114 000,00
FV9997	CEBOLLIN AL GRANEL	10	KG		3 600,00	36 000,00
FV9943	ZANAHORIA AL GRANEL	10	KG		2 400,00	24 000,00
FV9944	PIMENTON ROJO AL GRANEL	10	KLG		4 500,00	45 000,00
FV9991	PIMENTON VERDE AL GRANEL	10	KLG		3 600,00	36 000,00
FV9986	AJO AL GRANEL	10	KLG		11 200,00	112 000,00

OBSERVACIONES

FIRMA Y SELLO RECIBIDA Y ACEPTADA

Total Factura	3.060.167
Descuento	0
Iva	128.083
Retefuente	0
Reteiva	
Reteica	
Monto	3.188.250

TOTALES FACTURA

3.8.4. Proveedores

Almacén electrodomésticos Dulce hogar en Riohacha (centro comercial tierra santa) el cual dispone para la venta de:

Equipos de cocina como ollas a presión, calderos, estufa, freidora, asaderos, vajillas, licuadora, molinos de carne, tanques de agua.

Supermercado el Manantial Riohacha: venta de tubérculos, verduras, alimentos perecederos y no perecederos; carnes de res, cerdo, pollo, pescado, chivo.

Powered by CamScanner

3.8.5. Mano de obra

- Manipuladores de alimentos
- Meseros
- Domiciliarios
- Publicistas

CARGO	FUNCIONES PRINCIPALES	PERFIL	TIPO DE CONTRATO	SUELDO BASE + PRESTACIONES/AUXILIO DE TRANSPORTE $	CANTIDAD	TOTAL$
Manipuladores de alimentos	Elaboración de los alimentos	Técnico	Prestación de servicios	600.000	2	1.200.000
Meseros	Repartición alimentos en el local	Técnico	Prestación de servicios	600.000	2	1.200.000
Domiciliarios	Repartición alimentos en el pueblo y compra de insumos en el mercado.	Técnico	Por domicilio	Por domicilio 2000	1	
Publicista	Manejo de redes sociales y publicidad	Técnico	Prestación de servicios	200.000	1	200.000
					Total	2,600.000

3.8.6. Estrategias de mercadeo

ESTRATEGIA PUBLICITARIA	PRECIO
Repartición de volantes y perifoneo. Vaya publicitaria	$ 100,000 $ 150,000 $250.000

Powered by CamScanner

3.9. Análisis financiero

3.9.1. Unidades a producir

Está proyectado producir diariamente 50 platos, **1.500 platos al mes**, en dinero esto representaría $13.500.000 COP

3.9.2. Costos

3.9.2.1. Materia prima

MATERIAL O INSUMO	CANTIDAD NECESARIA, POR MES	PRECIO UNIDAD $	COMPRA TOTAL $
Arroz	150 kg	4000	600,000
Carne de res	70 kg	10,000	700,000
Cerdo	70 kg	20,000	1,400,000
Pollo	70 kg	12,000	840,000
Chivo	50 kg	12,000	600,000
Pescado	50 kg	20,000	1,000,000
Yuca	50 kg	2,000	100,000
Plátano	50 kg	2,000	100,000
Total			5,340,000

Powered by CamScanner

3.9.2.2. Gastos generales

GASTOS GENERALES	TOTAL GASTO $
ARRENDAMIENTO	0
SERVICIOS PUBLICOS LUZ AGUA GAS TV INTERNET +TELEFONO	150.000
TRANSPORTE	200,000
REMUNERACION DE PERSONAL	2.600.000
MERCADEO	250.000
TOTAL GASTO	3.200.000

3.9.2.3. Gastos familiares

ARRIENDO	0
ALIMENTACION	300.000
EDUCACION	300.000
AGUA	15.000
ENERGIA	50.000
TELEFONO	50.000
TELEVISION	0
INTERNET	100.000
GAS	20.000
SALUD	0
RECREACION	100.000
PROVISION	0
OTROS	

Powered by CamScanner

3.9.3. *Ingresos*

INGRESOS POR OTRO NEGOCIO	TOTAL $
VENTAS	0
COMPRAS	0
GASTOS	0
TOTAL OTRO NEGOCIO	0
SALARIO	1.000,000
PENSION	0
ARRIENDO	0
APORTES FAMILIARES	400.000
TOTAL OTROS INGRESOS	$1.400.000

3.9.4. Activos del negocio

CAJA	$900.000
BANCOS	0
CUENTAS POR COBRAR	0
INVENTARIO	
Materia prima	500,000
Productos en proceso	0
Producto terminado	300.000
TOTAL INVENTARIO	800.000
ACTIVOS FIJOS	0
TOTAL ACTIVOS	$ 2.500.000

3.9.5. Pasivos

C*P PROVEEDORES	$ 0
FINANCIEROS	$ 0
OTROS	$ 0
TOTAL PASIVOS	$ 0

Powered by CamScanner

3.9.6. Precio por unidad

(4.800.000 + 5.340.000) / 1500 = 6.760 + 62.73% de utilidad = **$11,000**

3.9.7. Proyección de ventas

VENTAS POR DIA	CANTIDAD	PRECIO VENTA	VENTA
BUENAS	50	11.000	550.000
REGULARES	25	11.000	275.000
MALAS	10	11.000	110.000
PROMEDIO	29	11.000	319.000
PROMEDIO * 30 DIAS	870	11.000	9.570.000

VENTAS POR SEMANA	CANTIDAD	PRECIO VENTA	VENTA
BUENAS	350	11.000	3.850.000
REGULARES	200	11.000	2.200.000
MALAS	100	11.000	1.110.000
PROMEDIO	216	11.000	2.376.000
PROMEDIO * 4 SEMANAS	864	11.000	9.504.000

Powered by CamScanner

3.9.8. Viabilidad financiera

BALANCE FINANCIERO	
CAJA	$ 900.000
BANCOS	$ 0
CUENTAS * COBRAR	$ 0
INVENTARIO	
Materia prima	$ 500.000
Productos en proceso	$ 0
Producto terminado	$ 300.000
TOTAL INVENTARIO	$ 800.000
ACTIVOS FIJOS	$ 0
TOTAL ACTIVOS	$ 2.500.000
C*P PROVEEDORES	$ 0
FINANCIEROS	$ 0
OTROS	$ 0
TOTAL PASIVOS	$ 0
PATRIMONIO TA-TP	$ 2.500.000
VENTAS	$ 9.570.000
COMPRAS	$ 5.340.000
UTILIDAD BRUTA	$ 4.230.000
GASTOS GENERALES	$ 3.200.000
GASTOS FINANCIEROS	$ 0
UTILIDAD OPERACIONAL	$ 1.030.000
IMPUESTOS	$ 0
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS	$ 1.030.000
OTROS INGRESOS	$ 1.400.000
GASTOS FAMILIARES	$ 1.035.000
UTILIDAD NETA	$ 1.395.000

Powered by CamScanner

4. Evaluación del plan de negocio

4.1. Ámbito social

Socialmente genera un gran impacto ya que se beneficia económicamente en primera instancia al núcleo familiar del emprendedor y a mediano plazo a otras familias cercanas, debido a los empleos directos e indirectos que se generen, contribuyendo a la economía de la población. También un aporte intelectual debido a las capacitaciones que se llevaran a cabo.

4.2. Ambiental

En el restaurante donde Nure se velará por la protección del medio ambiente haciendo uso racional delos recursos y productos como plásticos y materiales no biodegradable. Así mismo la distinción adecuada para que los residuos sean ubicados según su categoría, con cestas de basuras y bolsas de los diferentes colores en el lugar de trabajo y facilitándole a los vecinos cercanos para que apliquen la metodología.

4.3. Económico

El impacto económico positivo será notable en nuestra familia y en la de los empleados y apoyo del negocio. Trayendo calidad de vida a todos estos. Se podrá pensar y llevar a la realidad a una educación de calidad para los hijos y largo plazo la historia de la familia habrá cambiado con el flujo de más recursos se podrá ver que nuevos emprendimientos surgen.

Powered by CamScanner