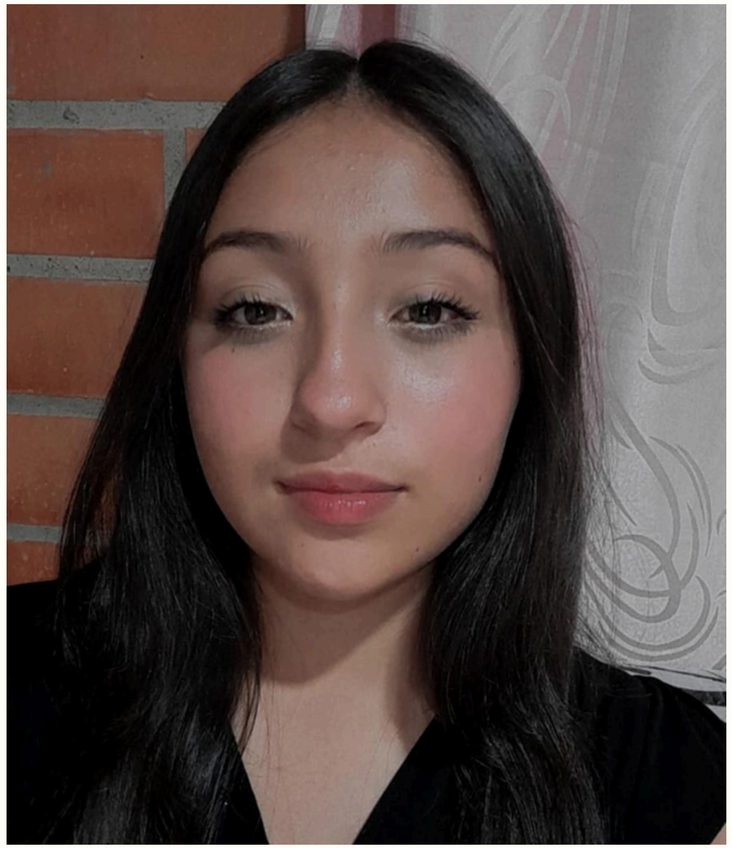
Presentación

SPACE FUSION

ACCIONISTAS



CONTADORA

DANIELA RAMIREZ ARANZAZU



GERENTE

LUISA MARIA DUQUE RENDÓN

MISIÓN

Brindar a nuestros clientes una experiencia gastronómica única con empanadas a base de masa de plátano maduro, fusionando tradición y creatividad en cada bocado. Nos comprometemos a utilizar ingredientes frescos y de calidad, promoviendo el consumo responsable y apoyando a productores locales para contribuir al desarrollo sostenible de nuestra comunidad.

VISIÓN

Ser reconocidos como el emprendimiento líder en la creación de empanadas innovadoras y saludables en nuestra región, expandiéndonos con un modelo de negocio que inspire a otros a valorar la riqueza de los productos locales y la creatividad culinaria, mientras fomentamos hábitos alimenticios más equilibrados.

VALORES CORPORATIVOS

Innovación Culinaria: Exploramos nuevas formas de disfrutar la tradición, fusionando sabores únicos con creatividad en nuestras empanadas.

Calidad: Garantizamos la frescura y excelencia de nuestros productos, priorizando ingredientes naturales y procesos responsables.

Sostenibilidad: Promovemos prácticas amigables con el medio ambiente, utilizando plátano maduro como base y apoyando a productores locales.

Compromiso con la Comunidad: Valoramos el impacto positivo en nuestro entorno, generando empleo y fortaleciendo las relaciones con nuestros proveedores.

Pasión por el Servicio: Nos enfocamos en ofrecer una experiencia cálida, cercana y memorable a cada cliente.

Responsabilidad Social: Contribuimos a un consumo más saludable y consciente, destacando los beneficios de nuestras empanadas para una mejor alimentación.

NUESTROS PRODUCTOS

EMPANADA CON AMOR



MATERIA PRIMA

PRODUCTO		Empanada de queso y bocadillo		
MATERIA PRIMA	PRESENTACION	V/R PRESENTACION	CONSUMO	TOTAL
MATERIA PRIMA 1	KILO	4.000	125 GRS	500
MATERIA PRIMA 2	bulto 25 kg	413.000	100 grs	1652
MATERIA PRIMA 3	300 grs	3.300	50 grs	550
MATERIA PRIMA 4	250 grs	12.450	70 grs	3.486
MATERIA PRIMA 5				
MATERIA PRIMA 6				
MATERIA PRIMA 7				
MATERIA PRIMA 8				
MATERIA PRIMA 9				
MATERIA PRIMA 10				
MATERIA PRIMA 11				
	COSTO MATERIA PRIMA X UNIDAD			6.188



NUESTROS PRODUCTOS

EMPANADA UNA REVOLUCIÓN EN SABOR

MATERIA PRIMA

PRODUCTO		Empanada de pollo		
MATERIA PRIMA	PRESENTACION	V/R PRESENTACION	CONSUMO	TOTAL
MATERIA PRIMA 1	KILO	4.000	125 GRS	500
MATERIA PRIMA 2	bulto 25 kg	413.000	100 grs	1652
MATERIA PRIMA 3	KILO	15.600	125 GRS	1.950
MATERIA PRIMA 4	KILO	5.500	10 GRS	110
MATERIA PRIMA 5	KILO	6.000	10 GRS	120
MATERIA PRIMA 6				
MATERIA PRIMA 7				
MATERIA PRIMA 8				
MATERIA PRIMA 9				
MATERIA PRIMA 10				
MATERIA PRIMA 11				
	COSTO MATERIA PRIMA X UNIDAD			4.332

NUESTROS PRODUCTOS

EMPANADA EL SABOR DE
LA TRADICION



MATERIA PRIMA

PRODUCTO		EMPANADA DE CARNE		
MATERIA PRIMA	PRESENTACION	V/R PRESENTACION	CONSUMO	TOTAL
MATERIA PRIMA 1	KILO	4.000	125 GRS	500
MATERIA PRIMA 2	bulto 25 kg	413.000	100 grs	1652
MATERIA PRIMA 3	KILO	21.800	125 GRS	2.725
MATERIA PRIMA 4	KILO	5.500	10 GRS	110
MATERIA PRIMA 5	KILO	6.000	10 GRS	120
MATERIA PRIMA 6				
MATERIA PRIMA 7				
MATERIA PRIMA 8				
MATERIA PRIMA 9				
MATERIA PRIMA 10				
MATERIA PRIMA 11				
	COSTO MATERIA PRIMA X UNIDAD			5.107

ACTIVIDADES Y RECURSOS

EMPRESA	**Space Fusion**		
ACCIONISTAS		**DESCRIPCION ACTIVIDAD ECONOMICA**	
Daniela Ramirez Aranzazu		**Ofrecemos empanadas innovadoras hechas con una masa de plátano maduro, que no solo son deliciosas, sino también saludables. Este ingrediente principal aporta un sabor dulce y una textura única, creando una experiencia culinaria diferente.**	
Luisa Maria Duque Rendón			
ACTIVIDADES A DESARROLLAR	**CARGO**	**DURACION DE LA ACTIVIDAD**	**ELEMENTOS / HERRAMIENTAS**
Preparar la masa de platano maduro y rellenos	**chef principal**	**2 horas**	**Platano maduro, harina, sal, agua y aceite**
Asistir en la preparacion y emplatado de las empanadas	**Ayudante de cocina**	**1 hora**	**Ingredientes para los rellenos(carne,verduras,queso)**
cocinar y freir empanadas	**cocinero**	**1.5 hora**	**aceite para freir**
supervisar la calidad de los ingredientes y del producto final	**control de calidad**	**30 min**	**ninguno**
gestionar finanzas,presupuestos y recursos humanos	**gerente administrativo**	**3 horas/ semana**	**documentación financiera**
llevar registros de inventarios y pedidos	**asistente administrativo**	**1 hora / dia**	**sistema de inventario,lista de productos**
atender y asesorar a los clientes en el punto de venta	**encargado de ventas**	**4 horas/día**	**menús y materiales de promoción**
servir y entregrar empanadas a los clientes	**cargo de personal de servicio**	**4 horas /dia**	**Empanadas preparadas**

NOMINA

EMPLEADOS	DEVENGADOS		
CARGO	S. BASICO	AUX TRANSP	TOTAL DEVENGADO
GERENTE – LUISA MARIA DUQUE	1.800.000	162.000	1.962.000
CONTADORA – DANIELA RAMIREZ	1.799.000	162.000	1.961.000
CHEF PRINCIPAL	1.600.000	162.000	1.762.000
AYUDANTE DE COCINA	1.250.000	162.000	1.412.000
COCINERO	1.300.000	162.000	1.462.000
MESEROS	1.100.000	162.000	1.262.000
MESEROS	1.100.000	162.000	1.262.000
	TOTAL NOMINA		11.083.000

NOMINA

EMPLEADOS	SEGURIDAD SOCIAL		
CARGO	ARL	CAJA DE COMPENSACION	PENSION
GERENTE – LUISA MARIA DUQUE	940	72.000	216.000
CONTADORA – DANIELA RAMIREZ	939	71.960	215.880
CHEF PRINCIPAL	835	64.000	192.000
AYUDANTE DE COCINA	653	50.000	150.000
COCINERO	679	52.000	156.000
MESEROS	574	44.000	132.000
MESEROS	574	44.000	132.000
	TOTAL SEGURIDAD SOCIAL		1.193.880

NOMINA

EMPLEADOS	PRESTACIONES SOCIALES			
CARGO	CESANTIAS	INT/CESANTIAS	PRIMA	VACACIONES
GERENTE – LUISA MARIA DUQUE	163.435	19.620	163.435	75.060
CONTADORA – DANIELA RAMIREZ	163.351	19.610	163.351	75.018
CHEF PRINCIPAL	146.775	17.620	146.775	66.720
AYUDANTE DE COCINA	117.620	14.120	117.620	52.125
COCINERO	121.785	14.620	121.785	54.210
MESEROS	105.125	12.620	105.125	45.870
MESEROS	105.125	12.620	105.125	45.870
	TOTAL PRESTACIONES			2.372.131

RECURSOS REQUERIDOS

UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS			
NOMBRE	CANTIDAD	V/R UNIT	VALOR TOTAL
TAZONES O RECIPIENTES	5	29.900	149.500
RODILLO	3	7.900	23.700
CORTADOR DE MASA O VASO	3	13.000	39.000
PINZAS O TENEDORES	5	20.000	100.000
ESPATULA O CUCHARA	4	39.900	159.600
PAPEL DE HORNEAR	20	18.000	360.000
BROCHA DE COCINA	6	21.900	131.400
BANDEJA PARA HORNEAR	15	35.900	538.500
TOTAL UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS			1.501.700

PUNTO DE EQUILIBRIO

PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS			
ARTICULO Y/O SERVICIO	PRECIO DE VENTA	COSTO DIRECTO	PARTICIPACION
EMPANADA DE POLLO	3.000	4.332	30%
EMPANADA DE BOCADILLO Y QUESO	4.000	6.188	55%
EMPANADA DE CARNE	3.500	5.107	15%
COSTOS Y GASTOS INDIRECTOS			
VALOR DE LA NOMINA	11.083.000	VALOR ENERGIA	250.000
VALOR ARRENDAMIENTOS	1.000.000	VALOR ACUDUCTO	45.000
SEGUROS	70.000	TELEFONIA	65.000
VIGILANCIA	1.900.000	GAS	300.000
PUBLICIDAD	500.000		
	TOTAL COSTOS INDIRECTOS		15.213.000

PUNTO DE EQUILIBRIO

PUNTO DE EQUILIBRIO	
VENTAS BRUTAS	- 30.545.511
Menos COSTOS DIRECTOS	- 45.758.511
VENTAS NETAS	15.213.000
Menos COSTOS Y GASTOS INDIRECTOS	15.213.000
PUNTO DE EQUILIBRIO	- 0

Muchas

GRACIAS