



**INSTITUTO PERUANO DE ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS IPAE**

**PROGRAMA DE ESTUDIOS EN ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS**

**PLAN DE NEGOCIO PARA EL RESTAURANT CAMPESTRE  
“LAS PALMERAS”**

**Trabajo de aplicación profesional para obtener el título de  
Administración de Empresas**

**KLEBER JAVIER, OJEDA LIZANA**

**(ORCID: 0000-0001-9643-4038)**

**KETY LEONOR, SEVERINO PERALTA**

**(ORCID: 0000-0003-4593-6518)**

**Chiclayo – Perú**

**2022**

*A dios, que me dio la oportunidad de vivir y de regalarme una familia maravillosa. A mis padres que me dieron la vida y han estado conmigo en todo momento. A mis profesores. Principalmente a mi amado hijo Mateo y esposo, por ser mi fuente de motivación e inspiración para poder superarme cada día más.*

*A Dios, a mi padres y hermanos por su cariño, comprensión y apoyo incondicional para el logro de mis objetivos profesionales.*

## Índice General

<b>Resumen Ejecutivo .....</b>	<b>10</b>
<b>Introducción .....</b>	<b>11</b>
<b>Capítulo I: Definición del Negocio .....</b>	<b>14</b>
Idea de Negocio .....	14
Diagnóstico de la Idea de Negocio .....	15
Justificación del Plan de Negocio.....	16
<b>Capítulo II: Diagnóstico del Plan de Negocio .....</b>	<b>17</b>
Análisis del Microentorno .....	17
Amenaza de Entrada de Nuevos Competidores .....	17
Amenaza de Productos o Servicios Sustitutivos .....	17
Poder de Negociación de los Clientes .....	18
Poder de Negociación de los Proveedores.....	18
Rivalidad entre los Competidores Existentes .....	19
Análisis del Macroentorno.....	19
Factor Político .....	19
Factor Económico.....	19
Factor Social.....	20
Factor Tecnológico .....	20
Factor Ambiental .....	20
Factor Legal.....	20

<b>Capítulo III: Planeamiento Estratégico.....</b>	<b>22</b>
Misión.....	22
Visión .....	22
Valores.....	22
Objetivos Estratégicos Generales .....	23
Matriz FODA.....	23
Estrategia Genérica de Porter .....	27
Cronograma de Actividades .....	28
<b>Capítulo IV: Estudio de Mercado .....</b>	<b>29</b>
Oferta .....	29
Demanda.....	30
Objetivo .....	30
Metodología.....	31
Resultados.....	32
Interpretación.....	37
Proyección de la Demanda .....	38
<b>Capítulo V: Plan de Comercialización .....</b>	<b>40</b>
Mercado .....	40
Marketing Mix.....	40
Formulación Estratégica ANSOFF.....	42
Proyección de Ventas .....	43
<b>Capítulo VI: Plan Técnico .....</b>	<b>46</b>

Localización de la Empresa.....	46
Tamaño del Negocio.....	46
Necesidades .....	47
Maquinarias y Equipos .....	47
Mano de Obra .....	48
Materia Prima .....	50
Costos .....	51
Costos Directos.....	51
Costos Indirectos .....	52
Proceso de Producción u Operación.....	53
Proceso de pedido de platos/bebidas .....	53
Proceso de atención al pedido en cocina .....	54
Certificaciones Necesarias.....	55
Certificación de categorización de 3 a 5 Tenedores Turísticos.....	55
Certificación de zonificación (licencia de funcionamiento .....	55
Certificación y Registro Sanitario .....	56
Protocolos de bioseguridad.....	56
Impacto en el Medio Ambiente .....	57
<b>Capítulo VII: Plan Organizacional, de Personal y Legal .....</b>	<b>59</b>
Constitución de la Empresa .....	59
Búsqueda y reserva de nombre.....	59
Elaboración del acto constitutivo .....	60

Abono de capital y bienes.....	60
Elaboración de Escritura Pública.....	61
Inscripción en Registros Públicos .....	61
Inscripción al RUC para Persona Jurídica.....	61
Obligaciones .....	63
Obligaciones tributarias.....	63
Obligaciones laborales.....	64
Estructura Organizacional .....	65
Descripción de Funciones.....	66
<b>Capítulo VIII: Plan Económico – Financiero .....</b>	<b>74</b>
Inversiones.....	74
Ingresos y Egresos.....	76
Deuda.....	79
Flujo de Caja.....	80
Evaluación Económica y Financiera .....	81
<b>Conclusiones.....</b>	<b>84</b>
<b>Recomendaciones.....</b>	<b>88</b>
<b>Referencias Bibliográficas .....</b>	<b>89</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>91</b>

## Índice de Tablas

<b>Tabla 1</b> Análisis FODA .....	24
<b>Tabla 2</b> Análisis FODA cruzado.....	25
<b>Tabla 3</b> Cronograma de actividades .....	28
<b>Tabla 4</b> Carta de Restaurante Dany Daniel .....	29
<b>Tabla 5</b> Carta gastronómica Restaurante Las Palmeras.....	31
<b>Tabla 6</b> Establecimiento de la demanda .....	38
<b>Tabla 7</b> Proyección de la demanda .....	39
<b>Tabla 8</b> Proyección de ventas .....	43
<b>Tabla 9</b> Capacidad instalada por tipo de plato.....	44
<b>Tabla 10</b> Proyección de ventas .....	44
<b>Tabla 11</b> Proyección de ventas - platos marinos .....	44
<b>Tabla 12</b> Proyección de ventas - platos típicos.....	45
<b>Tabla 13</b> Proyección de ventas - bebidas.....	45
<b>Tabla 14</b> Resumen de proyección de ventas.....	45
<b>Tabla 15</b> Matriz de localización .....	46
<b>Tabla 16</b> Maquinarias, equipos y herramientas .....	47
<b>Tabla 17</b> Mano de obra en planilla .....	49
<b>Tabla 18</b> Clasificación de personal - MOD y MOI .....	49
<b>Tabla 19</b> Consolidado de mano de obra .....	50
<b>Tabla 20</b> Materia prima .....	50
<b>Tabla 21</b> Resumen de costos directos.....	51
<b>Tabla 22</b> Resumen de costos indirectos.....	52
<b>Tabla 23</b> Resumen para constitución de empresa.....	63
<b>Tabla 24</b> Inversiones.....	74

<b>Tabla 25</b> Total activos .....	75
<b>Tabla 26</b> Depreciación de equipos en un año .....	76
<b>Tabla 27</b> Depreciación de equipos en 5 años.....	76
<b>Tabla 28</b> Ingresos y egresos.....	77
<b>Tabla 29</b> Estado de resultados .....	78
<b>Tabla 30</b> Amortización en el tiempo total del préstamo.....	80
<b>Tabla 31</b> Flujo de caja económico y financiero.....	80
<b>Tabla 32</b> Resumen del flujo de caja.....	81
<b>Tabla 33</b> Costo de deuda .....	81
<b>Tabla 34</b> Deuda de patrimonio .....	82
<b>Tabla 35</b> Porcentaje de la deuda de patrimonio.....	82
<b>Tabla 36</b> Cálculo del COK .....	83
<b>Tabla 37</b> Cálculo del WACC.....	83
<b>Tabla 38</b> VAN y TIR Económico y Financiero.....	83
<b>Tabla 39</b> Costo-beneficio.....	86



## Índice de Figuras

<b>Figura 1</b> Modelo Business Canvas para Restaurant Campestre .....	16
<b>Figura 2</b> Carta Gastronómica Las Palmeras .....	41
<b>Figura 3</b> Rango de precios Las Palmeras .....	41
<b>Figura 4</b> Layout de Las Palmeras .....	47
<b>Figura 5</b> Proceso de pedidos de platos/bebidas .....	53
<b>Figura 6</b> Proceso de atención al pedido en cocina.....	54
<b>Figura 7</b> Beneficios régimen MYPE .....	64
<b>Figura 8</b> Estructura organizacional Las Palmeras .....	66
<b>Figura 9</b> Perfil de puesto - Administrador.....	67
<b>Figura 10</b> Perfil de puesto - Bartender .....	68
<b>Figura 11</b> Perfil de puesto - Cajero .....	69
<b>Figura 12</b> Perfil de puesto - Cocinero de platos marinos/típicos .....	70
<b>Figura 13</b> Perfil de puesto - Personal de mantenimiento.....	71
<b>Figura 14</b> Perfil de puesto - Mozo.....	72
<b>Figura 15</b> Perfil de puesto - Lavaplatos.....	73
<b>Figura 16</b> Ingreso de datos en Comparabien .....	79
<b>Figura 17</b> Resultados de Comparabien.....	79

## Resumen Ejecutivo

El presente estudio tuvo como objetivo general diseñar un plan de negocio para la creación del Restaurant Campestre “Las Palmeras”, que se ubicaría en el distrito de Motupe; en este establecimiento se propone como productos principales los platos marinos, platos típicos y bebidas de bar. Para el desarrollo de esta propuesta fue necesario definir la idea de negocio, para posteriormente realizar el diagnóstico del plan de negocio y su respectivo planeamiento estratégico; luego se realizó el estudio de mercado determinando la demanda, con esta información se diseñó el plan de comercialización, el plan técnico, el plan organizacional, de personal y legal y, el plan económico financiero. Entre los resultados principales, se determinó como demanda 34 734 platos, con un segmento de mercado de aceptación de 98.7%, asimismo, una capacidad instalada de 1 728 platos semanales; como punto de equilibrio se determinó que es necesario vender 246 platos marinos, 172 platos típicos y 197 bebidas de bar; el TIR económico resultó mayor al COK ( $25\% > 21.82\%$ ) y el valor del VAN económico resultó positivo. Se concluye que, La propuesta del plan de negocio para la creación del Restaurant Campestre “Las Palmeras” en el distrito de Motupe, es viable y rentable económica y, financieramente, con un valor del costo-beneficio (B/C) de 1.12.

## Introducción

Iniciar un nuevo negocio, siempre será un reto para los inversionistas/ accionistas, es por ello que es muy importante que tengan plena seguridad de la ejecución de la idea de negocio, para esto, un plan de negocio es un documento clave puesto que permite analizar la viabilidad del negocio.

El rubro de restaurantes en el Perú es muy cotizado tanto a nivel nacional como internacional, nuestro país es cuna de una de las gastronomías más importantes a nivel mundial, por lo que cada región busca preservar la esencia gastronómica del lugar, así, los restaurantes campestres son una de las mejores alternativas para combinar la tradición de la gastronomía de un lugar específico, con un ambiente relajante y que permite la distracción de sus clientes.

En el presente trabajo, se propone la creación del restaurante campestre “Las Palmeras”, en el distrito de Motupe, departamento de Lambayeque; en este establecimiento se busca vender platos regionales y platos marinos, ambos tipos son típicos en el norte del país; el concepto campestre plantea que se cuente con espacios de áreas verdes, espacios deportivos y piscinas, con la finalidad que sus clientes puedan compartir un momento agradable, con las personas más cercanas a ellos.

El plan de negocio para determinar la viabilidad de la creación del restaurante campestre Las Palmeras, se dividió en ocho capítulos, los cuales se detallan a continuación:

En el Capítulo I, se propuso la idea de negocio, se realizó el diagnóstico de la idea de negocio y la justificación del plan de negocio.

En el Capítulo II, se realizó el análisis del microentorno, a través de la amenaza de entrada de nuevos competidores, amenaza de productos o servicios sustitutos, el

poder de negociación de los clientes, el poder de negociación de los proveedores y la rivalidad entre los competidores existentes; luego se realizó el análisis macroentorno, donde se analizó el factor político, económico, social, tecnológico, ambiental y legal.

En el Capítulo III, se realizó el planeamiento estratégico, para eso se planteó la misión, visión y valores del restaurant, posteriormente se definieron los objetivos estratégicos, tras ello, se realizó el análisis FODA, las estrategias genéricas de Porter y se propuso un cronograma de actividades.

En el Capítulo IV se hizo el estudio de mercado, para ello se analizó la oferta y la demanda, donde se realizó la proyección de la demanda.

En el Capítulo V se diseñó el plan de comercialización, donde se hizo el estudio de mercado, el marketing mix, la formulación estratégica ANSOFF y, la proyección de ventas mensuales.

En el Capítulo VI se propuso el plan técnico, donde se estableció la localización de la empresa, el tamaño del negocio, las necesidades (maquinarias, equipos, mano de obra, materia prima), los costos (directos e indirectos), el proceso de producción u operación, las certificaciones necesarias y el impacto en el medio ambiente.

En el Capítulo VII, para el plan organizacional, de personal y legal, se explicó el proceso de la constitución de la empresa, las obligaciones tributarias y laborales, la estructura organizacional de la empresa y, la descripción de funciones de los puestos de trabajo.

En el Capítulo VIII se realizó el plan económico – financiero, aquí se realizó el cálculo de inversiones, ingresos y egresos, deuda, el flujo de caja y la evaluación económica y financiera.

Finalmente, se redactaron las conclusiones y recomendaciones del plan de negocio propuesto.

## Capítulo I: Definición del Negocio

### Idea de Negocio

Esta idea está centrada en la creación de un Restaurant Campestre, el cual pertenece al sector económico de Alojamiento y Restaurantes en el territorio peruano, este sector representaba el 3.2% del PBI nacional hasta el año 2019, siendo este un porcentaje importante considerando que el Perú es uno de los países cuya principal fuente de crecimiento es el turismo y con ello, se complementan las actividades del sector (Sociedad de comercio Exterior del Perú, 2021).

“Restaurant Campestre Las Palmeras” nace con la idea de ofrecer a los consumidores platos típicos del norte del Perú, así como también brindar un espacio confortable y de recreación, para que los consumidores vivan una experiencia de convivencia familiar en las instalaciones del Restaurant. El restaurant busca generar un vínculo con los clientes, a través de un compromiso social, donde, a través de los ambientes del establecimiento los clientes puedan compartir momentos de sana diversión.

La oferta del restaurant será variada, y comprenderá los siguientes productos:

- Platos marinos: ceviche, chicharrón de pescado, parihuela, jalea, arroz con mariscos.
- Platos típicos: cabrito a la norteña, arroz con pato, tortilla de raya, chiringuito
- Bebidas (refrescos, cervezas y tragos)
- Variedad de postres

Y entre los servicios que pretende ofrecer, destacan:

- Piscinas

- Juegos para niños
- Áreas verdes
- Comedor
- Canchas de fútbol y/o vóley
- Servicios higiénicos (distinguidos en damas y caballeros)

“Restaurant Campestre Las Palmeras” se situará en Motupe, Lambayeque, y pretende tener un alcance para los habitantes del distrito y visitantes del mismo. El establecimiento cuenta con el área necesaria para implementar las instalaciones para un restaurant de este tipo; cabe resaltar, que, dada la coyuntura, el restaurant campestre es una buena alternativa, porque contará con áreas verdes y espacios abiertos, evitando la aglomeración.

### **Diagnóstico de la Idea de Negocio**

El Restaurant Campestre Las Palmeras surge debido a la falta de estos establecimientos en el distrito de Motupe, en donde, si bien, existen restaurantes, no existen con las características establecidas en el establecimiento propuesto. Los habitantes del distrito, para poder visitar establecimientos de este calibre y compartir momentos familiares o con amigos, deben viajar a otros distritos.

Por otro lado, Motupe es un distrito turístico, así lo señala el blog (TurismoI, 2013), centro de la Santísima Cruz de Chalpón, por lo que de manera recurrente llegan residentes de otros distritos, provincias, departamento e incluso, de otros países a visitarla (redBus, 2018); aquí se refleja la importancia de un negocio como el Restaurant Campestre Las Palmeras, pues sería un complemento perfecto llegar a un lugar agradable luego de hacer turismo por la ciudad.

## Justificación del Plan de Negocio

Los restaurantes, son establecimientos donde muchas personas comparten momentos familiares y amicales; al asistir a un restaurant, una persona busca salir de la rutina y espera encontrar en el establecimiento comida de buen sabor, tranquilidad e incluso, espacios de relax o actividades que se puedan realizar en grupo. Es por ello, que existe la motivación de crear el Restaurant Campestre Las Palmeras, porque en él se desea implementar todo lo que una persona busca para escapar de su rutina: comida, bebidas, piscina, deporte, áreas verdes y, una ubicación excelente, como lo es Motupe, una zona turística.

El Modelo Business Canvas para el Restaurant Campestre Las Palmeras, permite tener una visión completa de la propuesta de negocio para satisfacer las necesidades de los comensales (Figura 1).

### Figura 1

*Modelo Business Canvas para Restaurant Campestre*





## Capítulo II: Diagnóstico del Plan de Negocio

### Análisis del Microentorno

#### *Amenaza de Entrada de Nuevos Competidores*

Esta amenaza podría considerarse en un nivel bajo, esto debido a que existen factores limitantes para iniciar un negocio del calibre de un restaurant campestre, así, este tipo de negocios requiere de una inversión inicial bastante fuerte, ya que se debe considerar la adquisición de un local (comprado o alquilado), la adquisición de mobiliario y equipos para el funcionamiento, así como materiales de construcción para levantar el establecimiento, de la necesidad del capital inicial, se desprende la capacidad de adquirirlo, de manera propia o a través de un crédito, el cual debido a la cantidad, es difícil de conseguirlo; por otro lado.

Asimismo, como el posible nuevo competidor iniciaría desde cero, necesitaría captar y fidelizar clientes, lo que podría llevarlos a minimizar los precios al público, por ende, internamente tendrían que minimizar costos y esto, en definitiva afectaría la calidad de su producto o servicio; de la misma forma, el servicio de restaurant campestre que ofrecería Las Palmeras, es bastante completo, por lo que implementar un nuevo establecimiento, con mejores alternativas podría significar una barrera muy complicada de superar.

#### *Amenaza de Productos o Servicios Sustitutivos*

En el distrito de Motupe existen restaurantes más pequeños, cuyo servicio se centra solo en la alimentación, en la zona existen diversos menús económicos, sin embargo, Restaurant Campestre Las Palmeras no busca brindar solo el servicio de alimentación, en este establecimiento se pretende generar “una experiencia”, este restaurant ofrecerá comida marina y comida típica de la región, además de contar con

distintos ambientes como la zona de juegos, zona de piscina y, zona de deporte; en la zona, existe solo un restaurant con algunas de estas características: Dany Daniel, sin embargo, este restaurant no se ha especializado en un tipo de comida, sino que su carta es indistinta, por otro lado, el restaurant mencionado no cuenta con una zona de piscina, solo cuenta con área de juegos y áreas verdes, por lo que definitivamente se encuentra en desventaja en comparación con la propuesta del Restaurant Campestre Las Palmeras.

Por ende, se infiere que no existe un gran competidor en la zona para el restaurant propuesto; la amenaza puede considerarse en un nivel medio, considerando que los clientes tienen alternativas más económicas.

#### ***Poder de Negociación de los Clientes***

Existen algunas alternativas de negocio en el distrito, estas alternativas no son iguales a la propuesta, sin embargo, se puede decir que cumplen el objetivo de alimentación; es por ello, que la negociación con los clientes sí será muy alto, en esta negociación con el cliente hay que convencerlo a través de la experiencia que vivirá dentro del establecimiento, esa diferenciación que existirá entre Las Palmeras y cualquier otro negocio del distrito, se debe sustentar al negocio, para que el cliente pueda valorar de forma positiva la experiencia y esté dispuesto a pagar el precio.

#### ***Poder de Negociación de los Proveedores***

Para el Restaurant Campestre Las Palmeras, encuentra en un nivel bajo, debido a que, por recomendaciones del gerente general, se tiene establecido a los proveedores principales, por lo que, los proveedores secundarios, no significan mayor preocupación. Así, el proveedor principal de los pescados y mariscos se encuentra en el Puerto Santa Rosa; el proveedor principal de las cervezas será Backus y; el proveedor principal de los insumos, será un comerciante del mercado Los Patos de Chiclayo.

### ***Rivalidad entre los Competidores Existentes***

Dentro del distrito de Motupe, no existe competencia fuerte, debido a que el único restaurant con características similares, aunque menores a la propuesta, es Dany Daniel; por lo que Restaurant Campestre Las Palmeras llega con ventaja frente a este restaurant y otros establecimientos de comida; se infiere que la rivalidad es baja, debido a que no hay un número grande de competidores de igual o similar naturaleza al restaurant propuesto.

### **Análisis del Macroentorno**

#### ***Factor Político***

A nivel político, el sector de hoteles y restaurantes podría verse afectado si es que el gobierno, emitiera algún Decreto Supremo que especifique que, la población deba guardar cuarentena, o aislarse de forma obligatoria, como sucedió durante la pandemia de la COVID-19. Asimismo, el sector podría verse afectado o beneficiado con lo que el Gobierno peruano decreta en cualesquiera circunstancias, un claro ejemplo de ello, fueron los créditos Reactiva Perú durante la pandemia (Ministerio de Economía y Finanzas, 2021).

#### ***Factor Económico***

Tras la pandemia el sector de hoteles y restaurantes se vio muy afectado, según el INEI (2021), el sector decreció en un 61.43% debido a la baja demanda; sin embargo, tras la reactivación económica, este grupo ha iniciado un nuevo crecimiento.

También influye el incremento de la inflación, la cual aumentó en el 2022 de 3.68% a 3.73% (BCR, 2022), lo que podría reducir la capacidad adquisitiva de los ciudadanos.

### ***Factor Social***

Los cambios culturales y sociales, sobre todo luego de la pandemia, han dado singular importancia a “compartir momentos” con familia y amigos, es por ello que ahora, los ciudadanos están aún más dispuestos y considerarían como una buena alternativa un espacio campestre donde además de compartir alguna comida deliciosa, también se puedan compartir momentos amenos y divertidos.

### ***Factor Tecnológico***

En el sector de hoteles y restaurantes, la tecnología es un factor muy importante, ya que una de sus finalidades es mejorar la experiencia de usuario, esto puede lograrse, tras la reducción de tiempos de atención. Por ejemplo, en algunos restaurantes a nivel nacional e internacional, los meseros cuentan con una Tablet donde ejecutan la aplicación del establecimiento para generar la orden del cliente, esta orden es recibida directamente en cocina para su preparación, ya no es necesario que un mesero acerque una comanda a cocina, pues esto, gracias a la tecnología se logra de forma automática.

### ***Factor Ambiental***

En el factor ambiental, con un restaurant campestre lo que se podría obtener es la cultura de preservación de áreas verdes y espacios abiertos. Así, según Resolución Ministerial N° 409-2014-MINAM, se debe velar por la preservación de los servicios ecosistémicos, específicamente, los servicios culturales, estos son los beneficios intangibles de los ecosistemas, donde se incluyen el turismo y la recreación de la belleza de la naturaleza (Ministerio del Ambiente, 2014).

### ***Factor Legal***

Legalmente, el grupo de restaurantes se encuentra regulado por el MINCETUR, así, en el DS N° 025-2004-MINCETUR, se aprobó un reglamento que especifica disposiciones relacionadas a la operación y supervisión de los mismos, de la misma

forma, con la finalidad de fomentar el turismo y la economía a través de la gastronomía, a través del DS N° 011-2019-MINCETUR, se aprobó la regulación de aquellos restaurantes con clasificación de Restaurante Turístico.

## Capítulo III: Planeamiento Estratégico

### Misión

La misión propuesta para el Restaurant Campestre Las Palmeras es:

“Brindar a nuestros comensales una experiencia inolvidable, con un servicio gastronómico de calidad y en un ambiente agradable. Para alcanzar la misión, en primer lugar, se buscará personal capacitado y con vocación para atender al público, asimismo, durante su tiempo de labor, contarán con capacitaciones para mejorar el servicio; por otro lado, el establecimiento contará con diversas áreas, como la zona de comida, de piscinas, de canchas deportivas, áreas verdes, todo estará ambientado para una grata experiencia”

### Visión

La visión para el Restaurant Campestre Las Palmeras se establece:

“Para el 2025, buscamos ser reconocidos como el mejor restaurant campestre en preparación de platos marinos y platos típicos, con un ambiente familiar agradable y confortable en el distrito de Motupe”

### Valores

- Empatía: en el Restaurant Campestre Las Palmeras se buscará siempre la satisfacción del cliente, a través de un trato cordial, buscando que la calidad del servicio sea la más óptima.
- Experiencia: el Restaurant Campestre Las Palmeras recoge a profesionales gastronómicos especialistas en comida marina y regional, con experiencia en el campo, para una mejor calidad en sus platos.

- Tradición: el Restaurant Campestre Las Palmeras pretende conservar la tradición familiar a través de las recetas de cada uno de sus platillos, para que la experiencia de visitar este restaurant sea “como estar en casa”.
- Compañerismo: en el Restaurant Campestre Las Palmeras se busca compartir un buen ambiente laboral, con una buena comunicación, siempre buscando lograr el objetivo común, satisfacer a los clientes.

### **Objetivos Estratégicos Generales**

Para el Restaurant Campestre Las Palmeras, se pretende que alcance los siguientes objetivos estratégicos:

- Ofrecer platos marinos y/o regionales de calidad, con excelente sazón.
- Ofrecer un servicio de atención al cliente personalizado.
- Fortalecer lazos familiares y/o amicales, a través de los momentos compartidos dentro del establecimiento.
- Posicionarse en los próximos dos años, como el mejor restaurant campestre del distrito de Motupe.
- Posicionarse en los próximos cuatro años como uno de los mejores restaurantes campestres del departamento de Lambayeque.

### **Matriz FODA**

Este análisis permitirá que se tenga un mejor enfoque de a situación interna y externa que afecta o influye en el Restaurant Campestre Las Palmeras (Tabla 1).

**Tabla 1**  
*Análisis FODA*

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal capacitado para atención al público.</li> <li>• Personal capacitado en preparación de comidas marinas y regionales.</li> <li>• Calidad de servicio</li> <li>• Ubicación en zona turística</li> <li>• Local con áreas recreativas (piscinas, juegos, canchas deportivas)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actualmente no existe un plan estratégico para el negocio</li> <li>• Falta de experiencia en el rubro</li> <li>• Poca participación en el mercado, debido a la falta de experiencia</li> <li>• Desconocimiento del uso de la tecnología para agilizar los procesos de atención</li> <li>• Falta de personal para el mantenimiento de la infraestructura</li> </ul>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El país es una de las mejores gastronomías del mundo</li> <li>• El concepto del restaurant: campestre</li> <li>• Baja competencia en la zona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alza de precios en los insumos</li> <li>• Existencia de negocios con productos sustitutos en la zona</li> <li>• Reducción de oferta de algunas especies marinas por los tiempos de vedas</li> <li>• Posible rebrote de la COVID-19</li> </ul>



En la Tabla 2, se muestra la matriz del FODA cruzado.

**Tabla 2**

*Análisis FODA cruzado*

<b>ANÁLISIS FODA CRUZADO</b>	<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
	F1. Personal capacitado para atención al público. F2. Personal capacitado en preparación de comidas marinas y regionales. F3. Calidad de servicio F4. Ubicación en zona turística F5. Local con áreas recreativas (piscinas, juegos, canchas deportivas)	D1. Actualmente no existe un plan estratégico para el negocio D2. Falta de experiencia en el rubro D3. Poca participación en el mercado, debido a la falta de experiencia D4. Desconocimiento del uso de la tecnología para agilizar los procesos de atención D5. Falta de personal para el mantenimiento de la infraestructura
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>ESTRATEGIAS OFENSIVAS (FO)</b>	<b>ESTRATEGIAS REORIENTATIVAS (DO)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>O1. El país es una de las mejores gastronomías del mundo</li> </ul>	Generar una alianza con escuelas gastronómicas para capacitar al personal de cocina y mejorar la calidad del servicio. O1, F2, F3.	Invertir en la infraestructura y diseño del local, puesto que contará con áreas recreativas. O2, D5.

<p>O2. El concepto del restaurant: campestre</p>	<p>Dar mantenimiento constante a las áreas verdes y los espacios de esparcimiento para un generar un ambiente pacífico para el cliente. O2, F5.</p>	<p>Contratar los servicios de expertos en planeamientos estratégicos, para que pueda guiar el inicio del negocio, debido a la falta de experiencia y, a la falta de competencia en el sector. O3, D1, D2, D3.</p>
<p>O3. Baja competencia en la zona</p>		<p>Invertir en tecnología, contratando los servicios de desarrolladores para crear una aplicación móvil que agilice el proceso de atención. D5.</p>
<p><b>AMENAZAS</b></p>	<p><b>ESTRATEGIAS DEFENSIVAS (FA)</b></p>	<p><b>ESTRATEGIAS SUPERVIVENCIA (DA)</b></p>
<p>A1. Alza de precios en los insumos A2. Existencia de negocios con productos sustitutos en la zona A3. Reducción de oferta de algunas especies marinas por los tiempos de vedas A4. Posible rebrote de la COVID-19</p>	<p>Implementar un aplicativo móvil o web, que permita controlar un servicio de delivery, para que en caso no poder asistir al local, los consumidores puedan seguir realizando pedidos sin perder la calidad del servicio. A4, F3.</p>	<p>Generar una carta estratégica adicional, de platillos criollos, para épocas en las que las especies marinas se encuentren en veda. A3.</p>

## **Estrategia Genérica de Porter**

La estrategia genérica de Porter seleccionada para el restaurant es: Liderar en diferenciación, eso implica ofrecer un producto/servicio por el que los clientes, en este caso, comensales, estén dispuestos a pagar más para obtener una mejor calidad del servicio, así:

- En el Restaurant Campestre Las Palmeras, se ofrecerán platos marinos y regionales, se incidirá en la calidad del insumo, buscando siempre los mejores productos para la preparación.
- Este restaurant, a diferencia de otros locales en la zona, contará con áreas recreativas, como juegos para niños, piscinas, canchas deportivas.
- Se ofrecerá un servicio de bebidas único, con preparación en vivo, para gusto del consumidor.
- Contará con personal capacitado de forma constante, en servicio al cliente y cocina, de acuerdo al puesto de trabajo.
- El local contará con un espacio para cochera propia, para que los clientes no gasten de forma adicional.

Con estos servicios, se pretende darle un valor agregado al restaurant logrando un precio justo por un servicio de calidad.

**Cronograma de Actividades**

**Tabla 3**  
*Cronograma de actividades*

ACTIVIDADES	TIEMPO DE DURACIÓN																							
	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SETIEMBRE			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Definición del Negocio																								
Diagnóstico del Plan de Negocio																								
Planeamiento estratégico																								
Estudio de mercado																								
Plan de comercialización																								
Plan técnico																								
Plan organizacional, de personal y legal																								
Plan económico-financiero																								



## Capítulo IV: Estudio de Mercado

### Oferta

El competidor directo identificado es el Restaurante Dany Daniel, a continuación, se detallará lo que ofrecen a nivel de platos gastronómicos y, a nivel de ambientes.

#### Ambientes:

- El restaurante cuenta con un comedor amplio, con aproximadamente quince mesas distribuidas entre para cuatro personas y diez personas (para familias grandes)
- Cuenta con una barra para bebidas alcohólicas.
- Cuenta con áreas verdes
- Existen dos canchas de fútbol pequeñas

#### Carta gastronómica:

#### **Tabla 4**

*Carta de Restaurante Dany Daniel*

<b>Plato</b>	<b>Precio</b>
Arroz con pato	S/ 35.00
Cabruto	S/ 40.00
	S/ 28.00
Ceviche	S/ 40.00
	S/ 60.00
Carne seca	S/ 38.00
	S/ 12.00
Menús	S/ 18.00

## **Demanda**

### ***Objetivo***

El objetivo es posicionar al Restaurante Campestre Las Palmeras como el mejor restaurante del distrito de Motupe, a continuación, se detallan los ambientes con los que contará el restaurante, así como la carta gastronómica.

#### Ambientes:

- Las Palmeras contará con un comedor amplio, aproximadamente con 25 mesas, las cuales se distribuirán de la siguiente manera:
  - o 12 mesas para cuatro personas
  - o 8 mesas para ocho personas
  - o 5 mesas para doce personas
- Las Palmeras contará con área de piscinas:
  - o Una piscina para niños
  - o Una piscina para adultos
- Las Palmeras contará con áreas verdes, entre árboles y plantas, además de ser un espacio abierto.
- Contará con tres canchas deportivas:
  - o 2 canchas para fútbol
  - o 1 cancha para básquet o vóley
- Las Palmeras contará con área de juegos, entre columpios, resbaladoras, sube y baja.

Carta gastronómica:**Tabla 5***Carta gastronómica Restaurante Las Palmeras*

<b>Plato</b>	<b>Precio</b>
Arroz con pato	S/ 24.00
Cabrito a la norteña	S/ 18.00
	S/ 25.00
Ceviche	S/ 35.00
	S/ 40.00
Carne seca	S/ 35.00
	S/ 25.00
Chicharrón de tollo	S/ 35.00
	S/ 35.00
	S/ 35.00
Sudado de cabrilla	S/ 40.00
	S/ 40.00
Parihuela de cabrilla	S/ 40.00
	S/ 25.00
Arroz con mariscos	S/ 35.00
	S/ 35.00
Chiringuito	S/ 28.00
	S/ 28.00
Tortilla de raya	S/ 28.00

***Metodología***

Para poder determinar la demanda se realizó el cálculo de la muestra. Para ello primero se consideró como población a los habitantes del distrito de Motupe, los cuales según el INEI (2018) ascienden a 29 836 personas. El público objetivo estuvo conformado por hombres y mujeres mayores de 18 años que residen en el distrito de Motupe (19 012 personas).

Para el cálculo se consideró como margen de error se consideró un 5%, como nivel de confianza un 95% (1.96), el valor  $p = 0.5$  y  $q = 0.5$ . El resultado fue de 376.57, es decir, la muestra estuvo conformada por 377 personas.

Cálculo de muestra:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{(N - 1) * e^2 + Z^2 * p * q}$$

Donde:

n = Muestra

N = Población

Z = Límite de confianza = 1,96

p = Campo de variabilidad de aciertos = 0,5

q = Campo de variabilidad de errores = 0,5

e = Nivel de precisión para generalizar resultados = 0,05

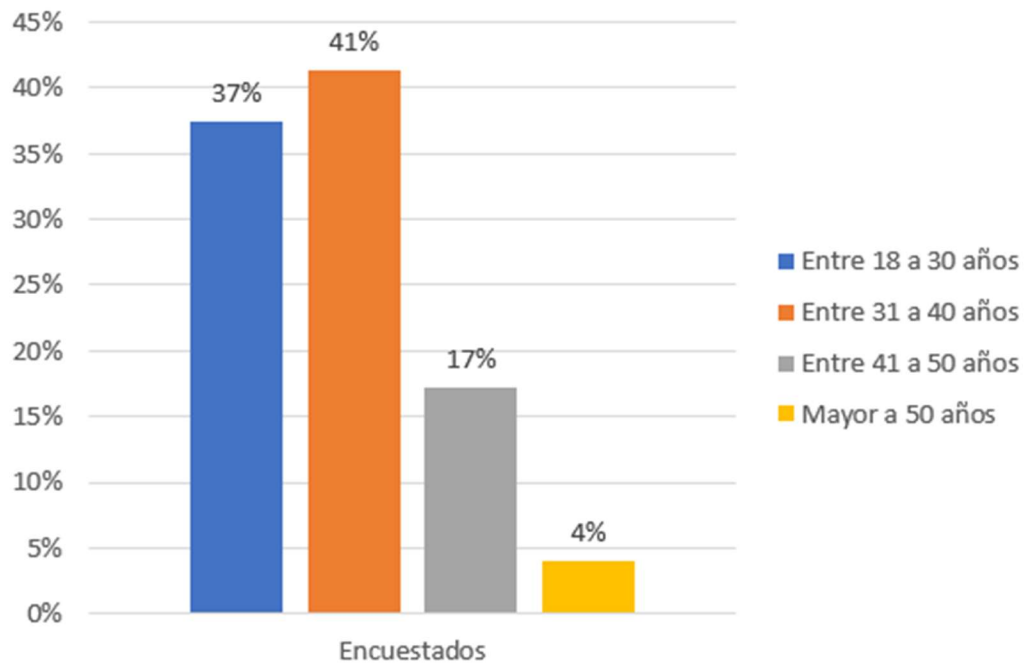
Posteriormente se diseñó un instrumento, el cual se digitalizó mediante los formularios, se generó un link que fue compartido por redes sociales. El formulario estuvo habilitado por quince días, los mismos que, los integrantes de la muestra respondieron en el momento más conveniente para ellos.

### ***Resultados***

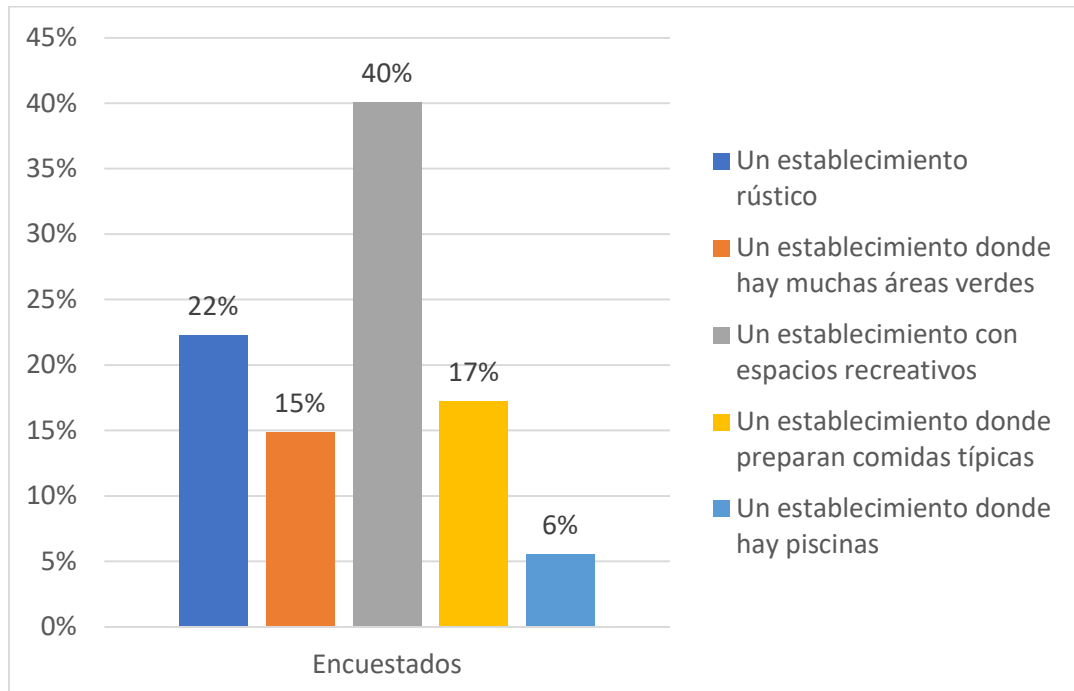
En los gráficos se muestran los resultados de la encuesta, están expresados en base a frecuencias relativas, se tabularon cada una de las preguntas de la encuesta.



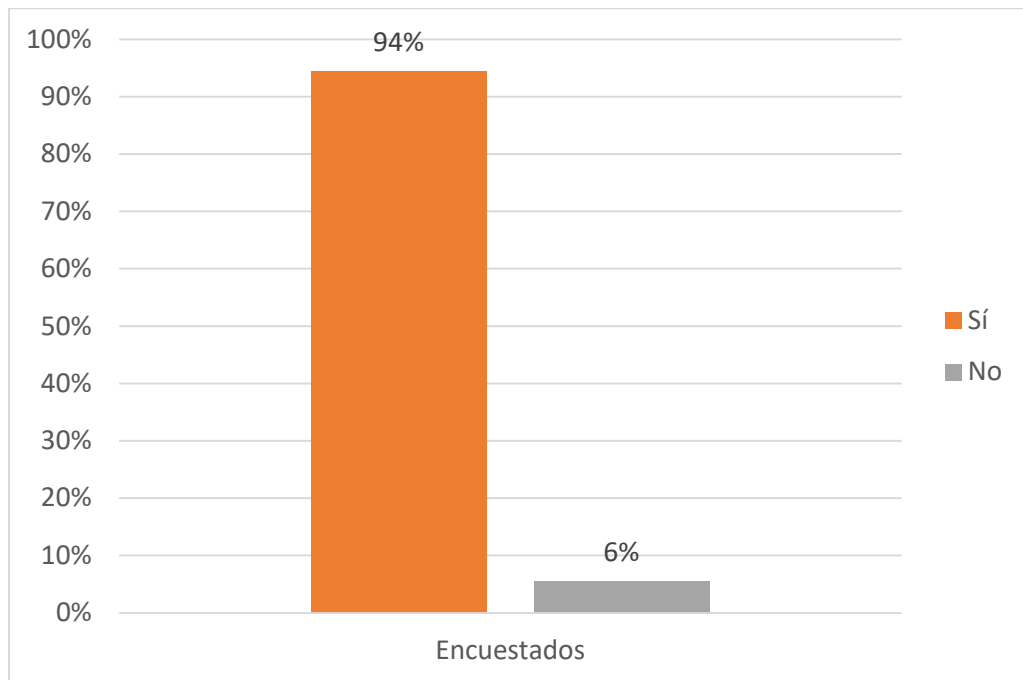
### 1. Rango de Edad del encuestado



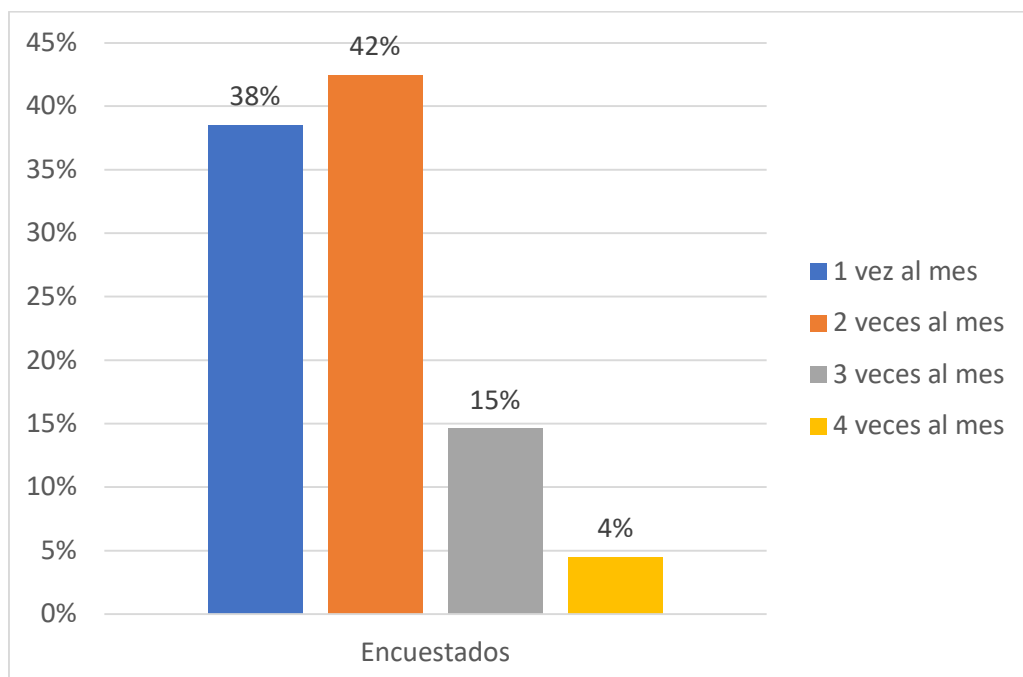
### 2. Para usted, ¿qué es un restaurante campestre?



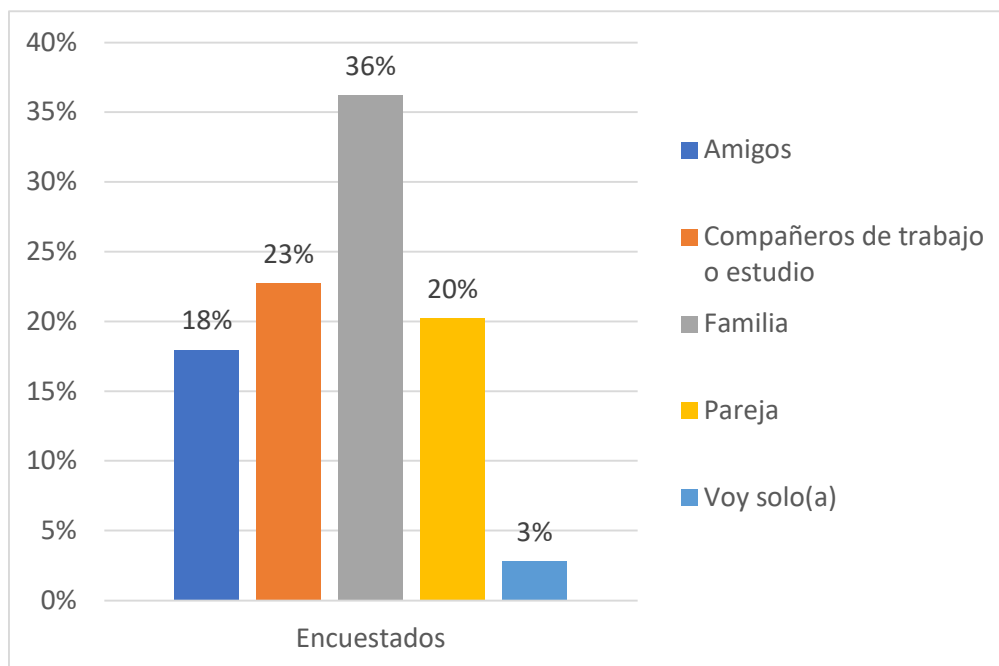
3. ¿Asiste a restaurantes campestres?



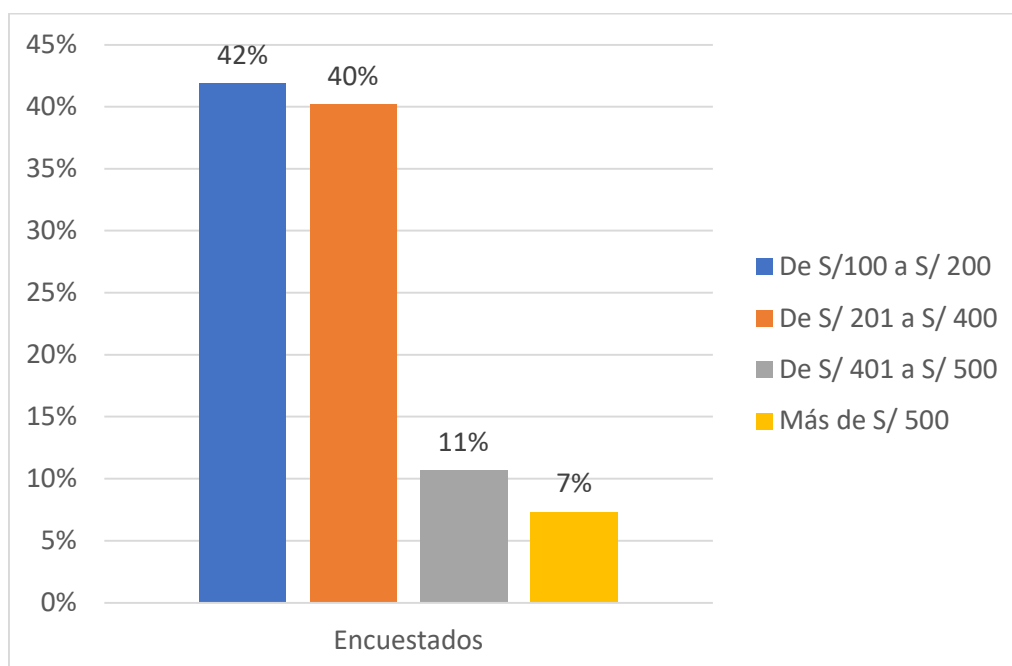
4. ¿Con qué frecuencia asiste a un restaurante campestre?



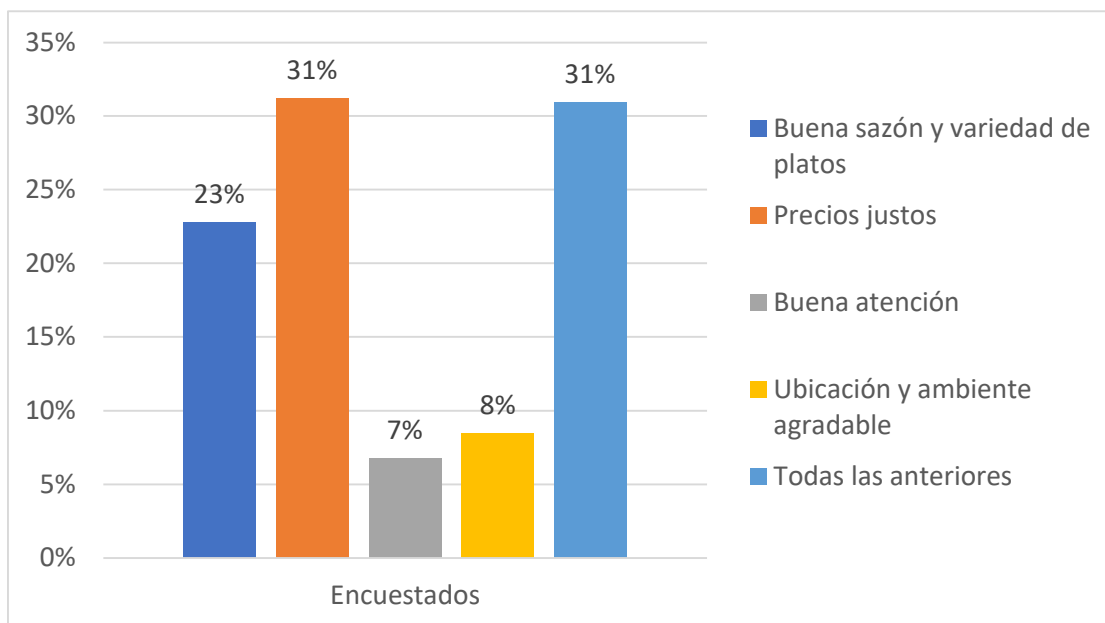
## 5. ¿Con quién suele asistir a este tipo de locales?



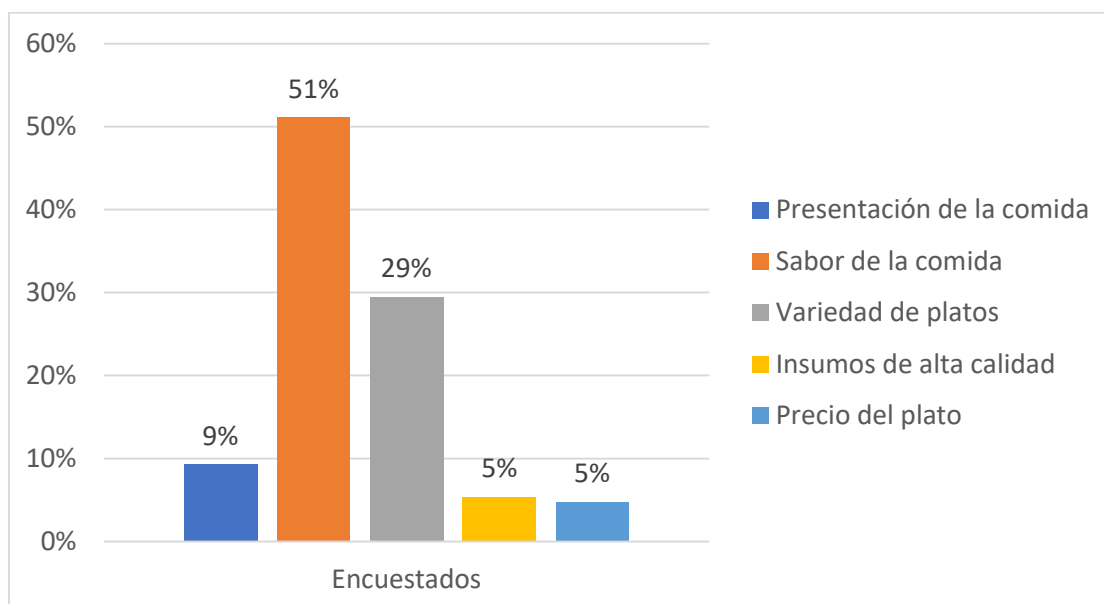
## 6. Cuando asiste a estos establecimientos, ¿cuánto suele gastar?



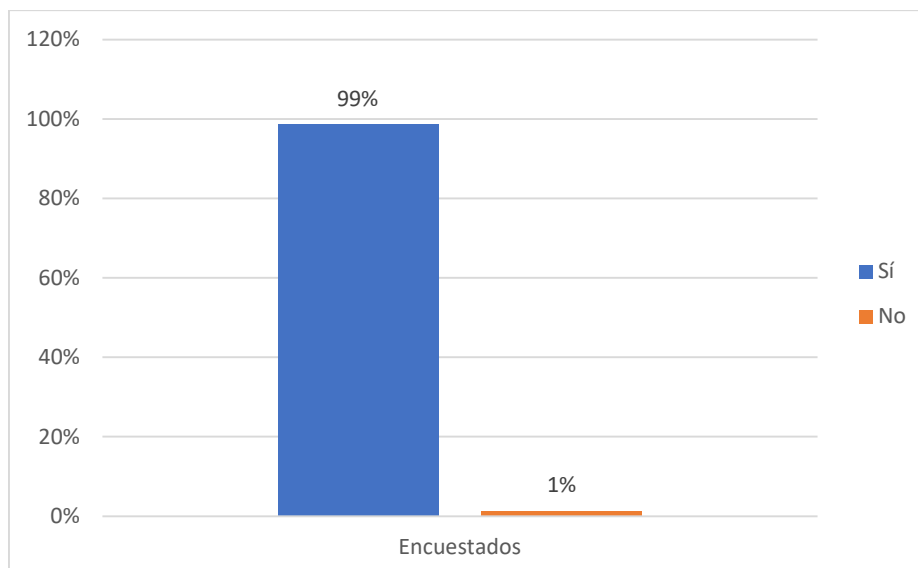
7. ¿Qué elementos influyen para elegir un restaurante?



8. En cuanto a comida se refiere, ¿qué aspectos son más importantes para usted?



9. Si se apertura un restaurante campestre en el distrito de Motupe, con espacios verdes, amplios, variedad de platos típicos y marinos, con piscina, canchas deportivas y juegos recreativos, ¿estaría dispuesto (a) en asistir a este establecimiento?



### ***Interpretación***

De los resultados obtenidos con las encuestas se obtiene:

- Entre todos los encuestados, se obtiene que cada uno tiene una concepción diferente de lo que representa un restaurant campestre, sobresaliendo aquellos que lo identifican como un establecimiento con espacios recreativos y otros como un establecimiento rústico.
- Un alto porcentaje de encuestados (94%) respondió que asiste regularmente a restaurant campestres, con una frecuencia de entre 1 a 2 veces al mes y en alto porcentaje con su familia, sin embargo, también asisten con sus compañeros de trabajo o estudio y, en pareja.
- En cuanto al monto que suelen gastar, el rango fluctúa entre S/. 100 y S/. 400 soles; influyendo en la elección del restaurant campestre, los precios justos y, la buena sazón y variedad de platos.
- La comida es un aspecto importante para la elección de un restaurant campestre, donde sobresale un 51% que busca un buen sabor de la comida.
- Finalmente, teniendo en cuenta que, entre los encuestados, la edad estuvo entre 18 a 40 años, que representa normalmente a las personas

económicamente activas, y en consideración al 99% de encuestados que manifiestan que si asistirían a un restaurant campestre en el distrito de Motupe, se concluye que las respuestas fundamentan la creación de este tipo de establecimiento en la zona indicada.

### ***Proyección de la Demanda***

Se calculó la proyección de la demanda, la cual estuvo determinada por la última pregunta de la encuesta, “Si se apertura un restaurante campestre en el distrito de Motupe, con espacios verdes, amplios, variedad de platos típicos y marinos, con piscina, canchas deportivas y juegos recreativos, ¿estaría dispuesto (a) en asistir a este establecimiento?”, a la cual 372 personas respondieron que sí (representan al 98.7% de los encuestados), esto representó el porcentaje de segmento del mercado.

Posteriormente se realizó el cálculo en base al mercado objetivo, obteniendo un segmento de mercado de 18 765 (Tabla 6).

**Tabla 6**  
*Establecimiento de la demanda*

<b>Item</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>
<b>1</b>	Población Total (Motupe)	29,836
<b>2</b>	Mercado Objetivo	19,012
<b>3</b>	% Segmento de Mercado	98.7%
<b>4</b>	Segmento de Mercado	18,765
<b>5</b>	Demanda	34,734

En la Tabla 7, con los porcentajes obtenidos de la encuesta se calculó la proyección de la demanda, con respecto a cuántas veces asistían a un restaurante campestre, se trabajó con el segmento de mercado obtenido en el cálculo anterior, finalmente se obtuvo un total de 34 734 platos al mes como demanda.

**Tabla 7**  
*Proyección de la demanda*

		<b>Segmento</b>	<b>Consolidado de respuestas</b>	<b>Visitas al local</b>	
1	veces	18765	38.5%	7225	7225
2	veces	18765	42.4%	7956	15913
3	veces	18765	14.6%	2740	8219
4	veces	18765	4.5%	844	3378
			100%	18765	<b>34734</b>

## Capítulo V: Plan de Comercialización

### **Mercado**

El mercado será segmentado y caracterizado como se detalla a continuación:

- Geográficamente: centrado en el distrito de Motupe, departamento de Lambayeque.
- Demográficamente: orientado a hombres y mujeres, mayores de 18 años, de ocupación indistinta.
- Psicográficamente: orientado a aquellas personas que les guste pasar momentos agradables en espacios abiertos, así como compartir con familiares y amigos cercanos; así como a los amantes de la naturaleza y áreas verdes.
- Conductual: orientado a quienes estén interesados o disfruten de asistir a restaurantes campestres, así como quienes disfruten de los platos marinos y típicos de la región de Lambayeque.

### **Marketing Mix**

#### Producto

Las Palmeras contará con el abastecimiento con diferentes proveedores de productos de primera necesidad: diversas verduras, cereales, carnes y otros insumos que son necesarios para elaborar el producto final.

El principal producto del Restaurante Campestre Las Palmeras será su carta gastronómica, la cual será entregada al consumidor, en ella se listarán los platos marinos y los típicos de la región (Figura 2).



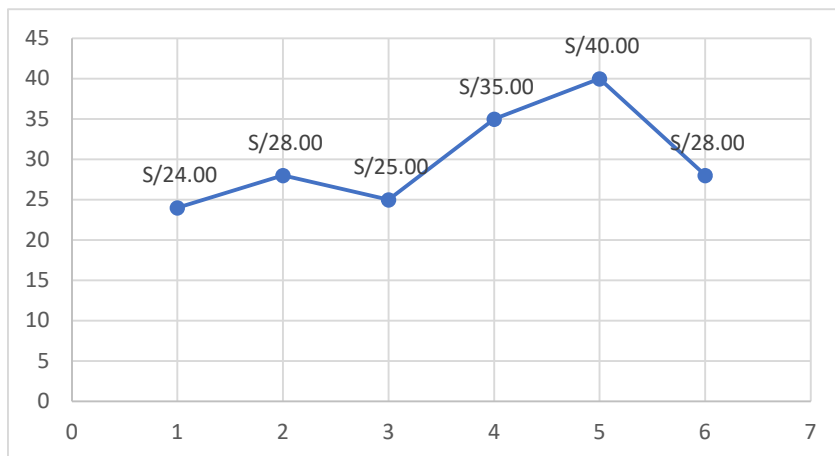
**Figura 2**  
Carta Gastronómica Las Palmeras



### Precio

Los precios de Las Palmeras buscan competir con el restaurante de la zona, más allá de las áreas recreativas dentro del establecimiento, los precios serán un poco más accesibles para poder competir; los precios se visualizan en la Figura 3.

**Figura 3**  
Rango de precios Las Palmeras



### Plaza

La distribución de los platos inicia desde la elaboración de ellos en el área de cocina, para posteriormente servirlo en la mesa del cliente. El área de cocina de Las Palmeras será un ambiente amplio, que contará con cocinas industriales que facilitará y agilizará la preparación de los platos, es decir, la distribución del producto ocurre de forma directa.

### Promoción

La promoción del Restaurante Campestre Las Palmeras se realizará por diferentes canales físicos y digitales:

- Se hará difusión a través de radios locales.
- Se distribuirán volantes donde se detallen las mejores características del restaurante.
- Se contará con redes sociales como: Facebook, Instagram y Tiktok, mediante las cuales se generará publicidad digital, para ampliar el alcance

## **Formulación Estratégica ANSOFF**

### Nuevos Desarrollo de mercados

- Nuevos canales de difusión
- Nuevos canales de distribución
- Aplicación de estrategias de marketing relacional

### Nuevos Desarrollo de productos

- Carta exclusiva
- Nuevos ambientes: piscinas, áreas verdes
- Servicio de bartender

- Zona de juegos para niños

### Proyección de Ventas

La Tabla 8 muestra el consolidado de la proyección de ventas, obteniendo un total de ventas mensuales esperadas de 1296.

**Tabla 8**  
*Proyección de ventas*

<b>Item</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>
<b>1</b>	Población Total (Motupe)	29,836
<b>2</b>	Mercado Objetivo	19,012
<b>3</b>	% Segmento de Mercado	98.7%
<b>4</b>	Segmento de Mercado	18,765
<b>5</b>	Demanda	34,734
<b>6</b>	Capacidad Instalada (mensual)	1728
<b>7</b>	% de mercado que se puede atender	4.97%
<b>8</b>	% de ventas mensuales esperadas	75.00%
<b>9</b>	<b>Ventas Mensuales esperadas</b>	<b>1296</b>

Para determinar el negocio, se calculó la capacidad instalada (Tabla 9), este cálculo se realizó considerando los tres tipos de alimentos/bebidas que se ofrecerán en Las Palmeras, considerando los platos marinos, platos típicos y los servicios de bartender (bebidas), se aproximó el tiempo de preparación de cada uno de ellos en minutos, y se proyectó la cantidad que podía ser preparada en 8 horas, posteriormente se proyectó a nivel semanal, considerando que se trabajará seis días por semana (martes-domingo). Así, el cálculo de la capacidad instalada ascendió a 1 728 platos, que representa al 4.97% de la demanda.

**Tabla 9**  
Capacidad instalada por tipo de plato

	Tiempo preparación (en minutos)	Total, de preparación en 8h	Total, de preparación en 6 días (martes- domingo)	Total, en un mes (6 días a la semana * 4 semanas)
Platos marinos	20	24	144	576
Platos típicos	30	16	96	384
Bebidas	15	32	192	768
<b>Capacidad instalada</b>		<b>72</b>	<b>432</b>	<b>1728</b>

Para la proyección de ventas, se consideró un % de ventas esperado del 75%, lo que genera un total de ventas mensuales de 1296 platos. En la Tabla 10, se han clasificado los tres tipos de alimento/bebida que se ofrecerán en Las Palmeras y los porcentajes de venta, son aproximados.

**Tabla 10**  
Proyección de ventas

Item	Productos	%	Cantidad
1	Platos marinos	<b>50%</b>	648
2	Platos típicos	<b>35%</b>	454
3	Bebidas	<b>15%</b>	194
	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>1296</b>

Además, se han calculado los precios optimistas y conservadores de cada categoría de productos, esto se refleja en las Tablas 11, 12 y 13.

**Tabla 11**  
Proyección de ventas - platos marinos

<b>Platos marinos</b>				
Optimista	Capacidad instalada	576	S/ 40.00	S/ 23,040.00
Conservador	Punto medio	510	S/ 40.00	S/ 20,400.00
Pesimista	Punto de equilibrio	0	S/ 40.00	S/ 0.00

**Tabla 12**  
*Proyección de ventas - platos típicos*

<b>Platos típicos</b>				
Optimista	Capacidad instalada	384	S/ 40.00	S/ 15,360.00
Conservador	Punto medio	300	S/ 40.00	S/ 12,000.00
Pesimista	Punto de equilibrio	0	S/ 40.00	S/ 0.00

**Tabla 13**  
*Proyección de ventas - bebidas*

<b>Bebidas</b>				
Optimista	Capacidad instalada	768	S/ 15.00	S/ 11,520.00
Conservador	Punto medio	486	S/ 15.00	S/ 7,290.00
Pesimista	Punto de equilibrio	0	S/ 15.00	S/ 0.00

La Tabla 14, muestra el resumen de la proyección de ventas en base a la capacidad instalada y el punto medio.

**Tabla 14**  
*Resumen de proyección de ventas*

Optimista	Capacidad instalada	S/ 49,920.00
Conservador	Punto medio	S/ 39,690.00
Pesimista	Punto de equilibrio	S/ 0.00

## Capítulo VI: Plan Técnico

### Localización de la Empresa

En la Tabla 15, se realizó el análisis de las posibles ubicaciones del restaurant Las Palmeras, se evaluaron tres ubicaciones, en base a los factores: acceso a proveedores, ventilación, tránsito de personas, área de terreno y competencia. Luego de la evaluación a cada una de las ubicaciones en base a los factores, se determinó que la ubicación más adecuada para el establecimiento es la Av. El Maestro S/N – Motupe.

**Tabla 15**  
*Matriz de localización*

Factores	Peso	Av. El maestro S/N		Av. Curz de Chalpón N° 209		Av. Micaela Bastidas N° 468	
		Calif.	Ponderación	Calif.	Ponderación	Calif.	Ponderación
Acceso a proveedores	0.20	8	<b>1.6</b>	7	1.4	6	1.2
Ventilación	0.10	10	<b>1</b>	7	0.7	6	0.6
Tránsito de personas	0.30	10	<b>3</b>	7	2.1	7	2.1
Área de terreno	0.30	9	<b>2.7</b>	5	1.5	4	1.2
Competencia	0.10	8	<b>0.8</b>	8	0.8	8	0.8
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>		<b>9.1</b>		<b>6.5</b>		<b>5.9</b>

### Tamaño del Negocio

La capacidad del establecimiento será de 150 personas, debido a que las áreas son libres, se puede proyectar a recibir a esa cantidad, cabe resaltar que dentro del aforo mencionado están incluidos los colaboradores.

En la Figura 4, se grafica el Layout de Las Palmeras, donde se aprecia la distribución del establecimiento en base a los servicios planteados: área de restaurante, área de piscina, canchas de deporte y, áreas verdes. El área total del establecimiento es de 200 m<sup>2</sup>.

**Figura 4**  
*Layout de Las Palmeras*



## Necesidades

### *Maquinarias y Equipos*

En la Tabla 16, se listaron las maquinarias, equipos y herramientas que se deben adquirir para poder entrar en funcionamiento el restaurante, se ha considerado las unidades y la cantidad estimada, el precio unitario y el cálculo del total.

**Tabla 16**  
*Maquinarias, equipos y herramientas*

Item	Equipos / Herramienta	Unidad	Cantidad	P.U S/	Total
1	Cocina industrial	Und	2	S/ 400.00	S/ 800.00
2	Mesas + sillas	Und	25	S/ 550.00	S/ 13,750.00
3	Platos tendidos	Und	300	S/ 7.00	S/ 2,100.00
4	Platos hondos	Und	300	S/ 7.00	S/ 2,100.00
5	Fuentes de loza	Und	200	S/ 15.00	S/ 3,000.00
6	Vasos	Und	500	S/ 3.00	S/ 1,500.00
7	Cubiertos	Und	600	S/ 2.00	S/ 1,200.00
8	Computadora para caja	Und	2	S/ 3,000.00	S/ 6,000.00

9	Impresora de comprobantes de pago	Und	2	S/	550.00	S/	1,100.00
10	Ollas	Und	15	S/	100.00	S/	1,500.00
11	Sartén	Und	10	S/	80.00	S/	800.00
12	Licuadaora	Und	4	S/	500.00	S/	2,000.00
	Extintor	Und	2	S/	200.00	S/	400.00
13	Batidora	Und	2	S/	500.00	S/	1,000.00
14	Implementos de bartender	Jgo	3	S/	300.00	S/	900.00
15	Implementos de cocina	Jgo	4	S/	200.00	S/	800.00
17	Exhibidor de bebidas	Und	2	S/	680.00	S/	1,360.00
18	Mesas para cocinas	Und	2	S/	100.00	S/	200.00
19	Horno microondas	Und	2	S/	700.00	S/	1,400.00
20	Horno gratinador	Jgo	2	S/	700.00	S/	1,400.00
21	Refrigeradora	Und	2	S/	1,800.00	S/	3,600.00
22	Congeladora	Und	1	S/	1,900.00	S/	1,900.00
23	Implementos de limpieza	Jgo	4	S/	150.00	S/	600.00
24	Moto lineal para delivery	Und	1	S/	5,200.00	S/	5,200.00
<b>TOTAL</b>						<b>S/</b>	<b>54,610.00</b>

### ***Mano de Obra***

Se listó la necesidad de personal para Las Palmeras, donde se listan las posiciones de trabajo y la cantidad de personal que se requerirá por puesto, así como su sueldo; además, como se trabajará con la planilla de régimen de pequeña empresa también se añaden los montos de asignación familiar, gratificación, vacaciones, CTS y Essalud (Tabla 17).



**Tabla 17**  
*Mano de obra en planilla*

Item	Posición	Cant	Sueldo	Asig. Fam.	Gratíf.	Vacac.	CTS	Essalud	Total
	Cocinero de								
1	platos marinos	1	1300.00	0.00	108.33	54.17	54.17	117	1633.67
	Cocinero de								
2	platos típicos	1	1300.00	0.00	108.33	54.17	54.17	117	1633.67
3	Bartender	1	1025.00	0.00	85.42	42.71	42.71	92.25	1288.08
4	Administrador	1	1500.00	0.00	125.00	62.50	62.50	135	1885.00
5	Mozos	2	1025.00	0.00	85.42	42.71	42.71	92.25	2576.17
6	Lavaplatos	1	1025.00	0.00	85.42	42.71	42.71	92.25	1288.08
7	Cajero	1	1025.00	0.00	85.42	42.71	42.71	92.25	1288.08
	Personal de								
8	mantenimiento	1	1025.00	0.00	85.42	42.71	42.71	92.25	1288.08
<b>TOTAL</b>									<b>S/12,880.83</b>

Posteriormente, se clasificó la mano de obra directa (MOD) y, la mano de obra indirecta (MOI) (Tabla 18).

**Tabla 18**  
*Clasificación de personal - MOD y MOI*

Item	Posición	Total	MOD	MOI
1	Cocinero de platos marinos	1633.67		
2	Cocinero de platos típicos	1633.67	4,555.42	
3	Bartender	1288.08		
4	Administrador	1885.00		
5	Mozos	2576.17		
6	Lavaplatos	1288.08		8,325.41
7	Cajero	1288.08		
8	Personal de limpieza de restaurante	1288.08		
		<b>S/12,880.83</b>		

Además del personal de planilla, se considerará un community manager y un contador externo. Se muestra el consolidado de mano de obra, donde se suma el total del personal en planilla y, los servicios externos del contador (Tabla 19).

**Tabla 19**  
*Consolidado de mano de obra*

Item	Descripción	Unidad	Cant	P.U S/	Total
1	Personal en planilla	Global	1	S/ 12,880.83	S/ 12,880.83
2	Community	Mes	1	S/ 500.00	S/ 500.00
3	Contador	Mes	1	S/ 500.00	S/ 500.00
<b>TOTAL</b>					<b>S/ 13,880.83</b>

### ***Materia Prima***

Con respecto a la materia prima, esta se categorizó en base a los tres tipos de alimentos/bebidas que se brindarán: platos marinos, platos típicos y bebidas. Los insumos considerados en la Tabla 20, son los generales, en la práctica diaria estos insumos y sus cantidades podrían variar.

**Tabla 20**  
*Materia prima*

Item	Servicio	Unidad	Cantidad	PU S/	Total	Servicios	Mensual
<b>1</b>	<b>Platos marinos</b>				S/ 9.32	<b>648</b>	S/ <b>6,039.36</b>
	Tollo	kg	0.15	S/ 12.00	S/ 1.80		
	Cabrilla	kg	0.2	S/ 12.00	S/ 2.40		
	Mariscos	kg	0.1	S/ 13.00	S/ 1.30		
	Cebolla	kg	0.1	S/ 2.50	S/ 0.25		
	Limón	und	10	S/ 0.20	S/ 2.00		
	Yuca	kg	0.2	S/ 2.50	S/ 0.50		
	Lechuga	kg	0.05	S/ 2.00	S/ 0.10		
	Leche	lt	0.05	S/ 4.00	S/ 0.20		
	Condimentos	und	0.02	S/ 1.00	S/ 0.02		
	Choclo	und	0.5	S/ 1.50	S/ 0.75		
<b>2</b>	<b>Platos típicos</b>				S/ 14.89	<b>454</b>	S/ <b>6,754.10</b>
	Pato	kg	0.2	S/ 13.00	S/ 2.60		
	Cabruto	kg	0.2	S/ 13.00	S/ 2.60		
	Carne seca	kg	0.18	S/ 13.00	S/ 2.34		
	Raya	kg	0.2	S/ 13.00	S/ 2.60		
	Chinguirito	kg	0.2	S/ 13.00	S/ 2.60		
	Arroz	kg	0.1	S/ 3.00	S/ 0.30		

Chifle	kg	0.1	S/	8.00	S/	0.80
Aceite	lt	0.05	S/	7.00	S/	0.35
Menestra	kg	0.1	S/	3.00	S/	0.30
Condimentos	und	0.02	S/	1.00	S/	0.02
Yuca	kg	0.12	S/	2.50	S/	0.30
Culantro	kg	0.02	S/	4.00	S/	0.08
<b>3 Bebidas</b>				<b>S/ 4.50</b>	<b>194</b>	<b>S/ 874.80</b>
Insumos tragos	Jgo	1	S/	4.50	S/	4.50
						<b>S/ 13,668.26</b>

## Costos

### Costos Directos

En los costos directos, se clasificaron los tres tipos de categorías de productos en Las Palmeras (Tabla 21).

**Tabla 21**  
*Resumen de costos directos*

Item	Descripción	Servicios	Total S/.
<b>1</b>	<b>Platos marinos</b>	<b>648</b>	<b>12.83</b>
	Materia Prima / Insumos	S/	6,039.36
	Mano de Obra Directa	S/	2,277.71
	Otros Costos Indirectos de producción		0
<b>2</b>	<b>Platos típicos</b>	<b>454</b>	<b>18.40</b>
	Materia Prima / Insumos	S/	6,754.10
	Mano de Obra Directa	S/	1,594.40
	Otros Costos Indirectos		0
<b>3</b>	<b>Bebidas</b>	<b>194</b>	<b>8.01</b>
	Materia Prima / Insumos	S/	874.80
	Mano de Obra Directa	S/	683.31
	Otros Costos Indirectos		0
			<b>S/18,223.68</b>

**Costos Indirectos**

Se establecieron los costos indirectos, categorizados en: mano de obra indirecta (todo el personal ajeno a cocina), servicios, local e insumos.

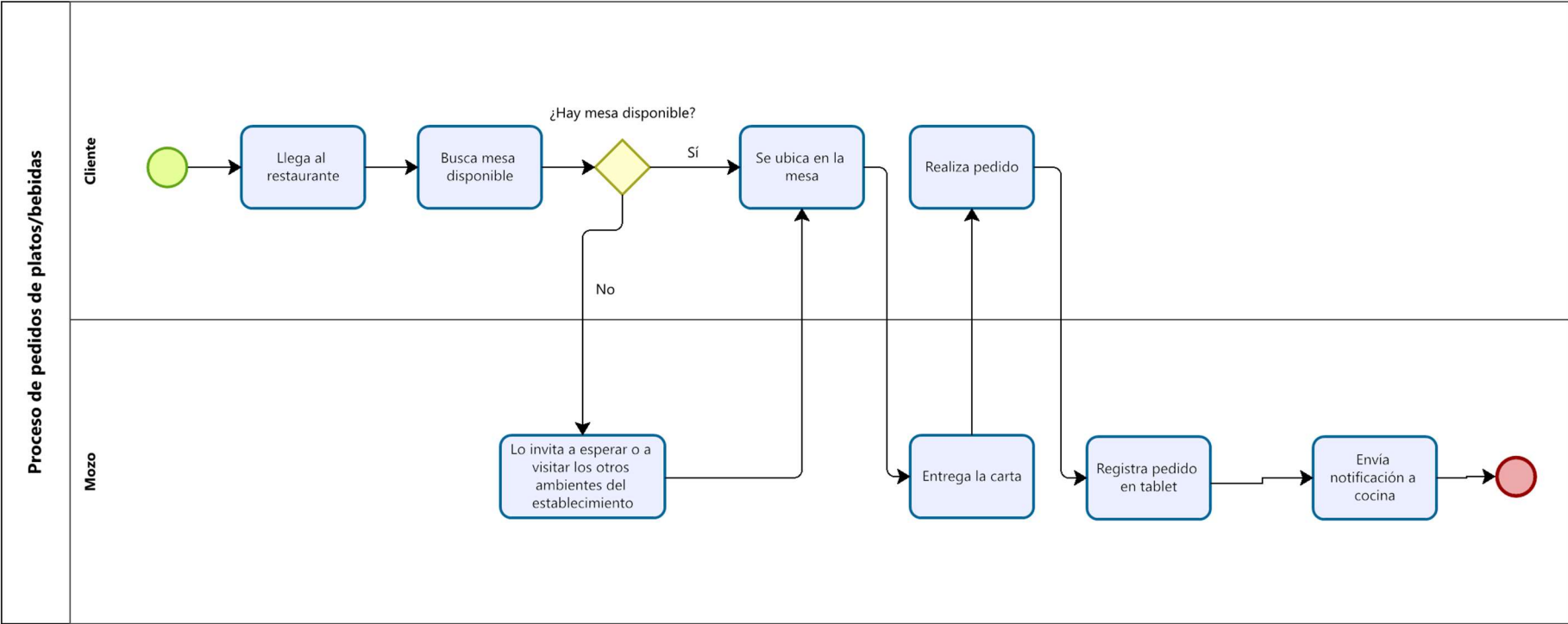
**Tabla 22**  
*Resumen de costos indirectos*

<b>Item</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant</b>	<b>P.U. S/</b>	<b>Total, S/</b>
<b>1</b>	<b>Mano de Obra Indirecta</b>			<b>S/9,325.42</b>
	Personal	1	S/ 8,325.42	
	Community Manager	1	S/ 500.00	
	Contador	1	S/ 500.00	
<b>2</b>	<b>Servicios</b>			<b>S/550.00</b>
	Agua (no utilizado en prod.)	1	S/ 200.00	
	Electricidad	1	S/ 350.00	
<b>3</b>	<b>Local</b>			<b>S/2,700.00</b>
	Alquiler	1	S/ 1,500.00	
	Servicio de vigilancia	1	S/ 1,200.00	
<b>4</b>	<b>Insumos</b>			<b>S/150.00</b>
	Útiles de Limpieza	1	S/ 150.00	
				<b>S/12,725.42</b>

# Proceso de Producción u Operación

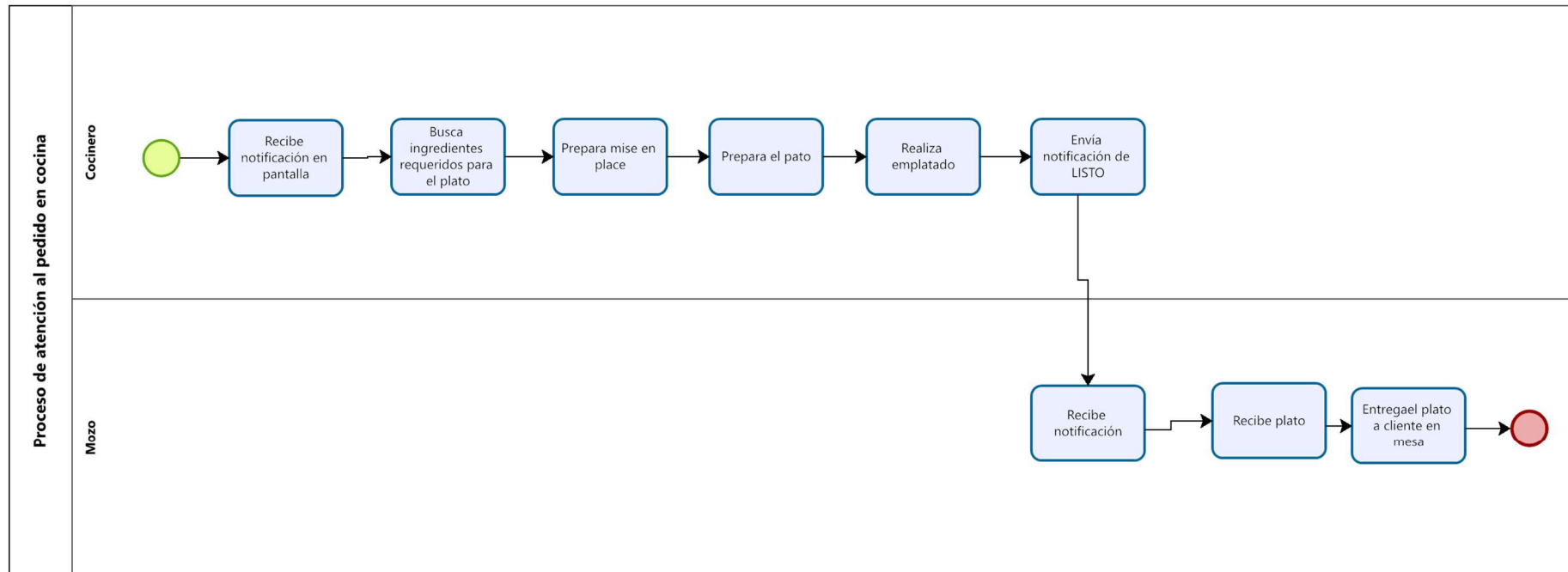
## Proceso de pedido de platos/bebidas

Figura 5  
Proceso de pedidos de platos/bebidas



## Proceso de atención al pedido en cocina

Figura 6  
Proceso de atención al pedido en cocina



## **Certificaciones Necesarias**

### ***Certificación de categorización de 3 a 5 Tenedores Turísticos***

El MINCETUR (2021), otorga el certificado de 1 a 5 tenedores y calificación de restaurante turístico, esta certificación debe solicitarse en el gobierno regional de Lambayeque, en el caso de Las Palmeras; esta certificación permite diferenciar las condiciones mínimas que ofrece un establecimiento de comidas, para poder obtener la categorización de “restaurante turístico” de cumplir con:

- + Ubicarse en zona de calificación especial
- + Ubicarse en área natural protegida por el Estado
- + Ubicarse en inmueble declarado Patrimonio Cultural
- + Ofrecer espectáculos de folclore por lo menos dos veces a la semana

Esta certificación permite ser parte del Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados; la vigencia es indeterminada siempre que se cumplan las condiciones; el costo del trámite para ingresar a la categoría de 3 a 5 Tenedores Turísticos es de S/ 100.44.

### ***Certificación de zonificación***

Es la autorización que una municipalidad otorga para desarrollar actividades económicas, los requisitos varían entre municipalidad y municipalidad, pero los generales son:

- + Solicitud y certificado favorable de zonificación
- + RUC o DNI del representante legal o negocio
- + Declaración Jurada de observancia de condiciones en seguridad e inspección técnica de Seguridad en Defensa civil
- + Pago por licencia de funcionamiento
- + Derecho de inspección de defensa civil
- + Copia autorizada de funcionamiento

Esta licencia incluye la certificación de defensa civil, la cual para que pueda ser dada tiene que atravesar por una inspección de seguridad, los criterios de evaluación

son: Alto, Moderado y No Aplica Riesgo, en la inspección se pueden presentar observaciones que, pueden ser subsanables.

El costo de esta certificación es de aproximadamente S/ 180.

### ***Certificación y Registro Sanitario***

Debido a que es un restaurante y, habrá contacto directo con alimentos, los cocineros y los mozos deberán contar con registro sanitario. Esta certificación la otorga el Ministerio de Salud; para otorgar esta certificación se deben cumplir:

- + **Habilitación sanitaria**
- + **Inspección del lote**
- + **Análisis microbiológicos establecidos en la norma sanitaria vigente**

### ***Protocolos de bioseguridad***

El Ministerio de Salud, estableció una norma sanitaria para restaurantes y servicios, que está basado en la Ley N° 26842 (Ley General de Salud), Ley N° 27972 (Ley Orgánica de Municipalidades), Decreto Legislativo N° 1062 (Ley de Inocuidad de los Alimentos).

Considerando la ubicación y la estructura física, las condiciones sanitarias generales que deben cumplirse son:

- + **Exclusividad**
- + **No tener conexiones con ambientes que impliquen contaminación cruzada**
- + **Medidas contra contaminación externa**
- + **Estructura física en buen estado de conservación e higiene**
- + **Procedimiento adecuado y efectivo de evacuación de humos**

Los protocolos considerados dentro de las instalaciones son:



- + Aforo reducido
- + Distancia social
- + Equipos sanitarios para lavado y desinfección de manos
- + La distancia entre los bordes de las mesas cuando los comensales se dan la espalda debe ser mínimo de 1.5 metros.
- + Se deben implementar tachos o recipientes rotulados (con pedal) para el desecho de las mascarillas y guantes.

Con respecto a los servicios higiénicos del local, este debe cumplir con:

- + Deben estar operativos, conservados, limpios y ventilados
- + No deben tener comunicación directa al área de alimentos
- + Deben tener provisiones de jabón (de preferencia líquido), y medios higiénicos individuales para el secado de mano.

### **Impacto en el Medio Ambiente**

Al ser un restaurante campestre, que se encuentra al aire libre y, que busca preservar las áreas verdes, se procurará que no impacte de forma negativa al ambiente, sino al contrario, se pretende que Las Palmeras se vuelva un ambiente sostenible, para ello se deberían seguir las siguientes recomendaciones:

- Donación de aceite quemado, es decir, el aceite que sobra luego del proceso de cocción de un alimento se puede almacenar en botellas para luego ser donado a instituciones que lo reutilizan.
- Donar alimentos, si bien, no todos los días se venderá todo lo preparado (para aquellos alimentos que necesitan ser cocinados previamente y no de forma instantánea), puede existir algún tipo de convenio con organizaciones o zonas vulnerables de la región para donar el alimento que no logró venderse y así, evitar botarlo.
- Contar con inventario de productos perecederos, para evitar botar alimentos que no han sido consumidos por vencimiento, se debe fomentar la regla de primera entrada primera salida.

- Se pueden colocar dentro del establecimiento contenedores clasificatorios de residuos, para fomentar el reciclaje y así puedan separar los plásticos, del papel, de los residuos generales.

## Capítulo VII: Plan Organizacional, de Personal y Legal

### Constitución de la Empresa

Según el Gobierno del Perú (2022), para el proceso de constitución se registra a una empresa ante el Estado para que pueda tener el carácter de formal y obtener beneficios de acuerdo a ello.

### *Búsqueda y reserva de nombre*

Es recomendable realizar este paso porque facilita la inscripción de la empresa en el Registro de Personas Jurídicas de Sunarp, la finalidad de este paso es verificar la coincidencia con alguna otra denominación social.

#### Requisitos:

- DNI o Pasaporte.
- Formulario de solicitud (ver Anexo 1)

#### Pasos:

- Para buscar el nombre de forma virtual, se puede hacer gratuitamente a través del siguiente enlace: <https://www.sunarp.gob.pe/bus-personas-juridicas.asp> el cual permite buscar personas jurídicas por razón social o siglas.
- Para buscar el nombre de forma presencial, la tasa registral es de S/ 5.00 y el tiempo promedio de entrega de resultado es de 20 a 30 minutos.
- El costo del derecho de reserva de nombre es de S/ 22, este trámite se puede realizar de forma presencial, con la presentación de requisitos o, de forma virtual, adjuntando los requisitos, para ello se deberá utilizar el siguiente enlace:

<https://enlinea.sunarp.gob.pe/sunarpweb/pages/acceso/frmReservaNombre.faces>.

### ***Elaboración del acto constitutivo***

El segundo paso es la elaboración de la minuta, esta se puede realizar en una notaría, un centro de Desarrollo Empresarial.

#### **Requisitos:**

- 2 copias del DNI de los socios y cónyuges
- Original y 2 copias de la reserva de nombre
- Lista de bienes para el capital y el giro del negocio
- Formato de declaración jurada y fecha de solicitud de constitución de empresas.

#### **Pasos a través de una notaría:**

- Llevar los requisitos anteriormente mencionados.
- Solicitar el servicio de Elaboración de Acta Constitutiva.
- El costo depende de cada notaría, sin embargo, un estimado se encuentra entre S/ 300 y S/ 600.
- El tiempo depende de cada notaría, un estimado está entre 2 a 4 días hábiles.

### ***Abono de capital y bienes***

Se puede aportar dinero o bienes (inmuebles o muebles). Si se aporta dinero, se deberá abrir una cuenta en una entidad bancarias y hacer el depósito allí, se recomienda un monto mínimo de S/ 1,000.00 sin embargo, esto depende de cada entidad financiera. Si se aportan bienes, se deberá realizar un inventario especificando la cantidad y costo de los bienes.

### Requisitos

- DNI, Pasaporte o carné de extranjería vigente
- Formato de Acto constitutivo

### Pasos

- Aperturar una cuenta en una entidad bancaria
- Realizar un inventario de bienes

### ***Elaboración de Escritura Pública***

Posterior al Acto Constitutivo, se debe realizar una Escritura Pública, que es el documento que da fe de la legalidad del Acto Constitutivo, este trámite debe hacerse obligatoriamente en una notaría.

### Requisitos

- DNI, Pasaporte o Carné de extranjería
- Formato de Acto Constitutivo
- Depósito o Voucher de abono en dinero

### ***Inscripción en Registros Públicos***

El notario es la persona encargada del registro en Sunarp y este paso es posterior a la obtención de la Escritura Pública, es decir, luego de la inscripción en Registros Públicos, una persona jurídica existe.

Este trámite tiene un costo aproximado de S/ 150.00.

### ***Inscripción al RUC para Persona Jurídica***

La inscripción del Registro Único de Contribuyentes (RUC), se puede realizar por mesa de partes virtual, este registro conta de 11 dígitos y es el que registra la información de la empresa.

#### Requisitos Mesa de Partes Virtual:

- Formulario para inscripción o reactivación de personas jurídicas, el cual está disponible en <https://www.gob.pe/62unat62ucion/62unat/informes-publicaciones/1204725-guia-para-la-inscripcion-y-reactivacion-en-el-ruc-de-personas-juridicas-y-otras-entidades>.
- Número de partida electrónica de constitución de la empresa.
- Original de documento en el que conste la dirección del domicilio fiscal.

#### Requisitos para trámite presencial:

- DNI vigente, Carné de extranjería.
- Original de partida registral certificada por Registros Públicos, no mayor a 30 días de antigüedad.
- Original de documento en el que conste la dirección del domicilio fiscal.
- Cumplir con los requerimientos según el tipo de contribuyente a inscribir.

Posterior a la inscripción del RUC, la empresa ya puede considerarse como empresa formal y puede participar del mercado como tal.

### ***Autorización de Licencia Municipal de Funcionamiento***

#### Requisitos

- Formato de solicitud de declaración jurada de licencia de funcionamiento:  
RUC y DNI.
- DNI del representante legal
- Pago por derecho de tramitación
- Declaración Jurada de Seguridad en Defensa Civil

El costo para el trámite de licencia de funcionamiento, para establecimientos con un área mayor de 50 m<sup>2</sup>, es de S/ 16.50.

En la Tabla 23, se resume los gastos generales para la constitución de una empresa, la cual variará dependiendo de cada una.

**Tabla 23**  
*Resumen para constitución de empresa*

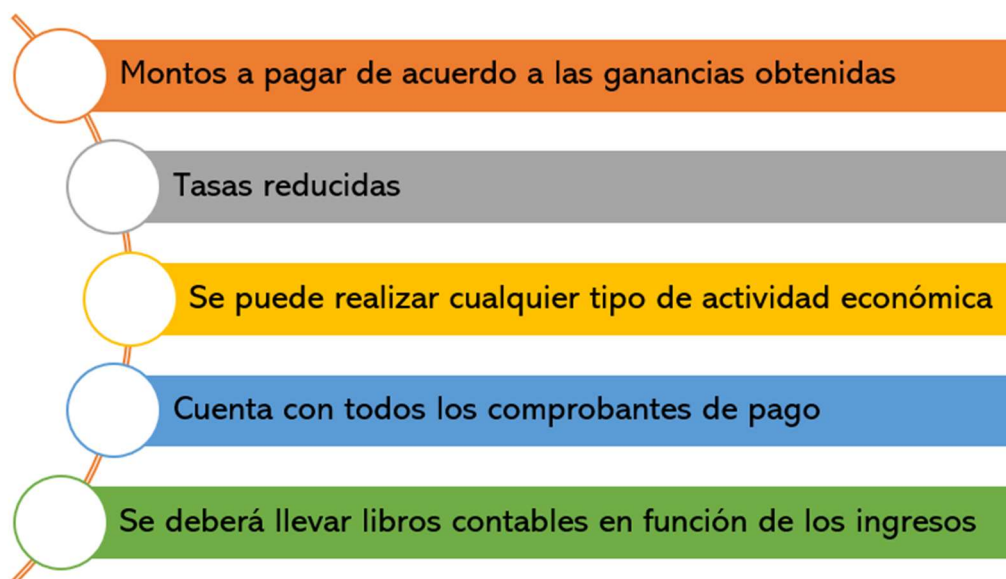
<b>Descripción</b>	<b>Monto (S/)</b>
Búsqueda de nombre	5.00
Reserva de nombre	22.00
Elaboración del acto constitutivo	600.00
Inscripción en Registros Públicos	150.00
Licencia Municipal de Funcionamiento	16.50
Abono capital (mínimo)	1,000.00
Certificación de 3 a 5 tenedores – Restaurantes Turísticos	100.44
Certificación de zonificación	180.00
<b>Total</b>	<b>S/ 2,073.94</b>

## **Obligaciones**

### ***Obligaciones tributarias***

Las Palmeras ingresará al régimen MYPE Tributario – RMT, este régimen corresponde a las micro y pequeñas empresas, con la finalidad de ayudarlas a crecer, las ventajas de este régimen son las siguientes (Gobierno del Perú, 2019):

**Figura 7**  
Beneficios régimen MYPE



Las declaraciones en el régimen MYPE son mensuales, se declarará el IGV y el impuesto a la renta.

- IGV: 18%
- Impuesto a la renta:
  - o Hasta 300 UIT: 1% de los ingresos
  - o Más de 300 UIT: 1.5%

### ***Obligaciones laborales***

Las Palmeras ingresará al régimen laboral de la pequeña empresa, en este régimen, los colaboradores contarán con los siguientes beneficios laborales:

- Remuneración: deberán percibir al menos la remuneración mínima vital (S/ 1025.00).
- Jornada de trabajo: deberán laboral 08 horas diarias o 48 horas semanales.
- Descanso semanal obligatorio: los colaboradores tienen derecho a descansar un día a la semana y los días feriados.



- Descanso vacacional: los colaboradores tendrán derecho a 15 días calendario de descanso por cada año completo de servicios.
- Si ocurriera despido injustificado, se deberá otorgar una indemnización al colaborador equivalente a 10 remuneraciones diarias por cada año completo de servicios, con un máximo de 90 remuneraciones diarias.
- Los colaboradores tendrán derecho a ser afiliados como mínimo al Componente Semicontributivo del Sistema Integral de Salud (SIS).
- Sistema de pensiones: los colaboradores tienen derecho a afiliarse al Sistema Privado de Pensiones (AFP) o, al Sistema Nacional de Pensiones (ONP).

Beneficios laborales exclusivos:

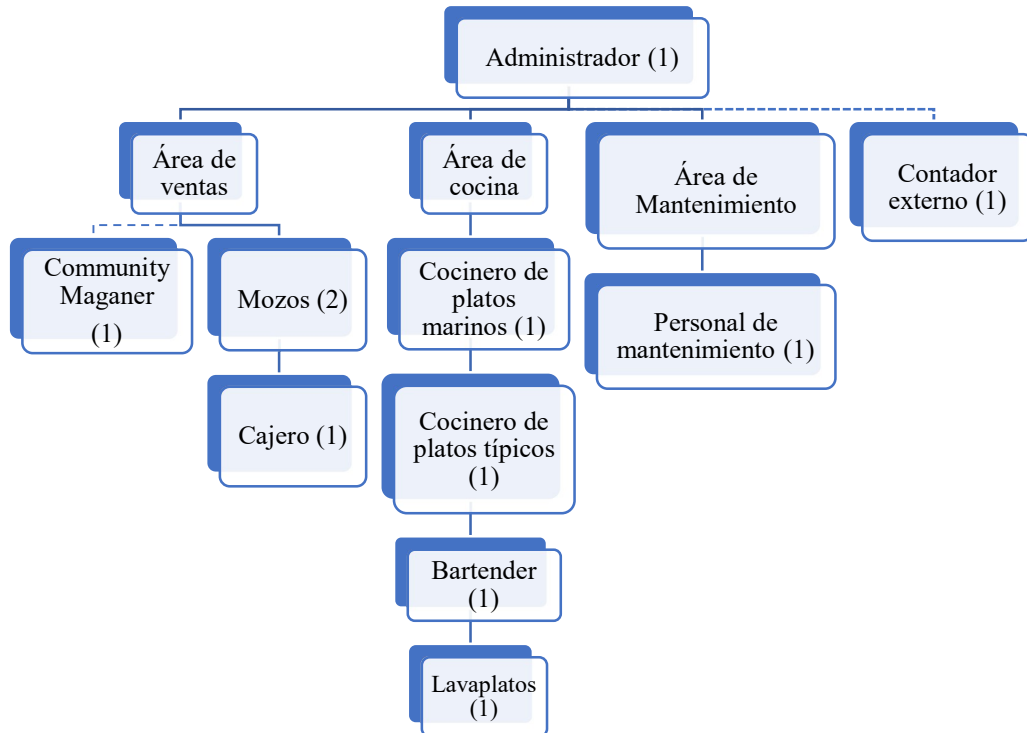
- Compensación por tiempo de Servicios (CTS): los colaboradores tendrán derecho a quince remuneraciones diarias por año completo de servicios, hasta alcanzar un máximo de noventa remuneraciones diarias.
- Gratificaciones: los colaboradores tendrán derecho a percibir dos gratificaciones en el año: Fiestas Patrias y Navidad, el monto es equivalente a media remuneración cada una.
- Utilidades: los colaboradores tienen derecho a participar en las utilidades.

### **Estructura Organizacional**

La estructura organizacional de Las Palmeras se visualiza en la Figura 7, la empresa contará con 9 colaboradores en planilla y 2 externos (contador y community manager). Estará dirigida y controlada por un administrador, el cual tendrá a cargo la supervisión general del área de ventas, área de cocina y mantenimiento. El área de ventas estará conformada por dos mozos y un cajero. El área de cocina se conformará por un cocinero de platos marinos, un cocinero de platos típicos o regionales, un

bartender y un lavaplatos. El área de mantenimiento estará conformada por el personal mantenimiento.


**Figura 8**  
*Estructura organizacional Las Palmeras*




### Descripción de Funciones

A continuación se detallarán las funciones y el perfil de puesto por cada uno de los cargos detallados en la estructura organizacional.

**Figura 9**  
*Perfil de puesto - Administrador*

<b>Nombre del puesto</b>	Administrador						
<b>Jefe inmediato</b>	-						
<b>Personas a cargo</b>	8 personas						
<b>Objetivos del puesto</b>							
	<input type="checkbox"/>	Coordinar operaciones diarias en la gestión del restaurante					
	<input type="checkbox"/>	Maximizar la satisfacción de los clientes					
	<input type="checkbox"/>	Responder de forma eficiente a las quejas de los clientes					
	<input type="checkbox"/>	Ofrecer un servicio superior de alimentos					
<b>Funciones Generales</b>							
	<input type="checkbox"/>	Coordinar operaciones diarias del área de ventas, cocina y mantenimiento					
	<input type="checkbox"/>	Evaluar la calidad de los productos					
	<input type="checkbox"/>	Estimar necesidades de artículos y utensilios					
	<input type="checkbox"/>	Garantizar el cumplimiento de las normativas sanitarias					
	<input type="checkbox"/>	Controlar los costes operativos					
	<input type="checkbox"/>	Crear informes detallados sobre ingresos y gastos					
<b>Relación con otros departamentos</b>							
	<input type="checkbox"/>	Supervisa a ventas					
	<input type="checkbox"/>	Supervisa a cocina					
	<input type="checkbox"/>	Supervisa a mantenimiento					
	<input type="checkbox"/>						
<b>Habilidades y conocimientos</b>							
	<input type="checkbox"/>	Licenciado en administración de empresas					
	<input type="checkbox"/>	Experiencia comprobada como administrador de restaurantes					
	<input type="checkbox"/>	Conocimiento en softwares de gestión de restaurantes					
	<input type="checkbox"/>	Habilidades de liderazgo, motivación e interpersonales					
<b>Requisitos generales</b>							
<b>Género</b>	<input type="checkbox"/> M	<input type="checkbox"/> F	<b>Edad</b>	25-50		<b>Nivel de estudios</b>	Superior universitario
<b>Título universitario</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Certificaciones</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
<b>Vehículo propio</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Requiere viajar</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Rango Salarial</b>	S/ 1,500.00
<b>Horario laboral</b>	Martes a domingo - 10:00 am - 18:00 pm						

**Figura 10**  
*Perfil de puesto - Bartender*

<b>Nombre del puesto</b>	Bartender						
<b>Jefe inmediato</b>	Administrador						
<b>Personas a cargo</b>	-						
<b>Objetivos del puesto</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Preparar bebidas alcohólicas y no alcohólicas para los cl					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Interactuar con los clientes y servir bebidas					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Evaluar necesidades y preferencias de los clientes y rec					
<b>Funciones Generales</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Mantener el bar organizado y limpio					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Mezclar los ingredientes para preparar cócteles					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Reprovisionar y reabastecer el inventario del bar					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Cumplir con las normativas de salubridad					
<b>Relación con otros departamentos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Supervisado por administración					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Comunicación directa con el área de ventas (mozos)					
<b>Habilidades y conocimientos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Experiencia demostrable como bartender					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Certificación de cursos de bartender					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conocimientos en mezclas, decoración y bebidas					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Actitud positiva y dotes de comunicación					
<b>Requisitos generales</b>							
<b>Género</b>	<input checked="" type="checkbox"/> M	<input type="checkbox"/> F	<b>Edad</b>	21-30		<b>Nivel de estudios</b>	Secundaria
<b>Título universitario</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Certificaciones</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
<b>Vehículo propio</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Requiere viajar</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Rango Salarial</b>	S/ 1,025.00
<b>Horario laboral</b>	Martes a domingo - 10:00 am - 18:00 pm						

**Figura 11**  
*Perfil de puesto - Cajero*




<b>Nombre del puesto</b>	Cajero						
<b>Jefe inmediato</b>	Administrador						
<b>Personas a cargo</b>	-						
<b>Objetivos del puesto</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Gestionar transacciones con clientes utilizando un software					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Cobrar en efectivo o con tarjeta					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Generar comprobante electrónico					
<b>Funciones Generales</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Realizar el cobro en efectivo o por tarjeta					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Emitir comprobantes electrónicos					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Mantener la zona de pagos limpia y ordenada					
<b>Relación con otros departamentos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Supervisado por administración					
<b>Habilidades y conocimientos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Experiencia laboral como cajero					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conocimientos en ofimática básica					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conocimientos en matemática básica					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Orientado a la satisfacción del cliente					
<b>Requisitos generales</b>							
<b>Género</b>	M	F	<b>Edad</b>	20-30		<b>Nivel de estudios</b>	Secundaria
<b>Título universitario</b>	Sí	No	<b>Certificaciones</b>	Sí	No		
<b>Vehículo propio</b>	Sí	No	<b>Requiere viajar</b>	Sí	No	<b>Rango Salarial</b>	S/ 1,025.00
<b>Horario laboral</b>	Martes a domingo - 10:00 am - 18:00 pm						

Figura 12


Perfil de puesto - Cocinero de platos marinos/típicos

<b>Nombre del puesto</b>	Cocinero de platos marinos/típicos						
<b>Jefe inmediato</b>	Administrador						
<b>Personas a cargo</b>	Lavaplatos						
<b>Objetivos del puesto</b>							
	<input type="checkbox"/>	Garantizar la presentación de los platos					
	<input type="checkbox"/>	Preparar ingredientes para cocinar					
	<input type="checkbox"/>	Preparar platos marinos					
	<input type="checkbox"/>	Preparar platos típicos de la región					
<b>Funciones Generales</b>							
	<input type="checkbox"/>	Organizar las estaciones de trabajo en el área de cocina					
	<input type="checkbox"/>	Comprobar la calidad de los ingredientes					
	<input type="checkbox"/>	Garantizar una buena presentación de los platos					
	<input type="checkbox"/>	Comprobar la cocción de los alimentos					
	<input type="checkbox"/>	Controlar existencias y hacer pedidos en caso sea necesario					
<b>Relación con otros departamentos</b>							
	<input type="checkbox"/>	Supervisado por administración					
	<input type="checkbox"/>	Comunicación directa con el área de ventas (mozos)					
<b>Habilidades y conocimientos</b>							
	<input type="checkbox"/>	Experiencia como cocinero de platos marinos/platos típicos					
	<input type="checkbox"/>	Conocimientos de procedimientos y métodos de cocina					
	<input type="checkbox"/>	Capacidad de trabajo en equipo					
	<input type="checkbox"/>	Título técnico en Gastronomía					
<b>Requisitos generales</b>							
<b>Género</b>	<input type="checkbox"/> M	<input type="checkbox"/> F	<b>Edad</b>	25-40		<b>Nivel de estudios</b>	Técnico
<b>Título universitario</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Certificaciones</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
<b>Vehículo propio</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Requiere viajar</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Rango Salarial</b>	S/ 1,300.00
<b>Horario laboral</b>	Martes a domingo - 10:00 am - 18:00 pm						

**Figura 13**  
*Perfil de puesto - Personal de mantenimiento*


<b>Nombre del puesto</b>	Personal de mantenimiento						
<b>Jefe inmediato</b>	Administrador						
<b>Personas a cargo</b>	-						
<b>Objetivos del puesto</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Limpieza de piscina					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Limpieza de áreas verdes					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Limpieza de área de comidas					
<b>Funciones Generales</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Limpiar las áreas designadas					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Relizar actividades rutinarias de mantneimiento					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Reportar las deficiencias en las instalaciones					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Seguir las normativas de salud y seguridad					
<b>Relación con otros departamentos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Supervisado por administración					
<b>Habilidades y conocimientos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Experiencia laboral como personal de limpieza					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Conocimiento en suministros y productos de limpieza					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Secundaria completa					
<b>Requisitos generales</b>							
<b>Género</b>	<input type="checkbox"/> M	<input type="checkbox"/> F	<b>Edad</b>	25-40		<b>Nivel de estudios</b>	Secundaria
<b>Título universitario</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Certificaciones</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Rango Salarial</b>	S/ 1,025.00
<b>Vehículo propio</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Requiere viajar</b>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
<b>Horario laboral</b>	Martes a domingo - 10:00 am - 18:00 pm						

**Figura 14**  
*Perfil de puesto - Mozo*

<b>Nombre del puesto</b>	Mozo						
<b>Jefe inmediato</b>	Administrador						
<b>Personas a cargo</b>	-						
<b>Objetivos del puesto</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Registrar comandas en el sistema					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Punto de contacto entre personal de mesa y cocina					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Atención al cliente					
<b>Funciones Generales</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Registrar en el sistema las comandas					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Poner las mesas (platos, cubiertos, servilletas)					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Servir bebidas					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Responder a las preguntas de los clientes					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Retirar los platos y utensilios					
<b>Relación con otros departamentos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Supervisado por Administración					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Contacto directo con cocina					
<b>Habilidades y conocimientos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Experiencia como mozo, de preferencia en restaurantes campestres					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Contar con carnet de sanidad					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Buen nivel de comunicación					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad para realizar varias tareas a la vez					
<b>Requisitos generales</b>							
<b>Género</b>	<input checked="" type="checkbox"/> M	<input type="checkbox"/> F	<b>Edad</b>	20-30		<b>Nivel de estudios</b>	Secundaria
<b>Título universitario</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Certificaciones</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
<b>Vehículo propio</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Requiere viajar</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Rango Salarial</b>	S/ 1,025.00
<b>Horario laboral</b>	Martes a domingo - 10:00 am - 18:00 pm						



**Figura 15***Perfil de puesto - Lavaplatos*

<b>Nombre del puesto</b>	Lavaplatos						
<b>Jefe inmediato</b>	Cocinero						
<b>Personas a cargo</b>	-						
<b>Objetivos del puesto</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Recoger utensilios de cocina utilizados					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Cargar los lavavajillas					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavar los utensilios de cocina y el servicio utilizado en el comedor					
<b>Funciones Generales</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavar utensilios de cocina y servicio, a mano					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Almacenar los utensilios de cocina y servicios					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Mantener existencias de productos de limpieza					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Sacar la basura y desinfectar la zona de cocina					
<b>Relación con otros departamentos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Supervisado por los cocineros					
<b>Habilidades y conocimientos</b>							
	<input checked="" type="checkbox"/>	Experiencia laboral como personal de servicio					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de seguir instrucciones y realizar variastareas					
	<input checked="" type="checkbox"/>	Se requiere secundaria completa					
<b>Requisitos generales</b>							
<b>Género</b>	<input checked="" type="checkbox"/> M	<input type="checkbox"/> F	<b>Edad</b>	25-40	<b>Nivel de estudios</b>	Secundaria	
<b>Título universitario</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Certificaciones</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí			<input type="checkbox"/> No
<b>Vehículo propio</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Requiere viajar</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<b>Rango Salarial</b>	S/ 1,025.00
<b>Horario laboral</b>	Martes a domingo - 10:00 am - 18:00 pm						

## Capítulo VIII: Plan Económico – Financiero

### Inversiones

Se calcularon las inversiones considerando: acondicionamiento del local, equipos y herramientas, materia prima, intangibles, costo de operaciones, garantía por el local y, mercadeo, estos resultados se muestran en la tabla 24.

**Tabla 24**  
*Inversiones*

Item	Inversión	Costo unitario	Variable	Monto S/	Detalle
<b>1</b>	<b>Acondicionamiento Local</b>			<b>18,500.00</b>	
	Instalaciones	15,000.00	1	15,000	<i>Pintado de local, Instalaciones eléctricas y acondicionamiento de piscinas</i>
	Letrero	3,500.00	1	3,500	<i>Letrero en el frente del local</i>
<b>2</b>	<b>Equipos y Herramientas</b>			<b>54,610.00</b>	
<b>3</b>	<b>Materia Prima</b>			<b>13,668.26</b>	
	Platos marinos	6,039.36	1	6,039.36	<i>Materia Prima para 1 mes (alimentos perecibles)</i>
	Platos típicos	6,754.00	1	6,754.00	<i>Materia Prima para 1 mes (alimentos perecibles)</i>
	Bebidas	874.00	1	874.00	<i>Materia Prima para 1 mes (alimentos perecibles)</i>
<b>4</b>	<b>Intangibles</b>			<b>6,273.94</b>	
	Software de ventas	1,200.00	1	1,200	<i>Implementación de software para ventas del restaurante</i>
	Diseño de Web page y app	2,500.00	1	2,500	<i>Implementación de página web y aplicación móvil para delivery</i>

	Hosting y correos	500.00	1	500	<i>Hosting incluye 10 dirección de correo corporativo</i>
	Constitución	2,073.94	1	2,074	<i>Gastos en Sunarp, notaria, etc.</i>
<b>5</b>	<b>Costo de Operaciones</b>			<b>48,930.50</b>	
	Mano de Obra	13,880.83	3	41,643	<i>Mano de Obra por 3 meses</i>
	Uniformes	80.00	18	1,440	<i>2 mandiles por año para 9 empleados (cocineros, mozos, mantenimiento)</i>
	Moto lineal	5,200.00	1	5,200.00	<i>Moto lineal para el servicio de delivery</i>
	Mascarillas KN95	1.20	216	648	<i>1 mascarilla diaria para 9 personas por 3 meses (Todo el personal)</i>
<b>6</b>	<b>Garantía por el Local (3 meses)</b>			<b>4,500.00</b>	
<b>7</b>	<b>Mercadeo</b>			<b>2,200.00</b>	
	Ads RRSS	1,000	1	1,000	<i>Campañas en Facebook y Google Ads</i>
	Medios	1,200	1	1,200	<i>Eventos en medios de comunicación</i>
	<b>Total S/</b>			<b>S/148,682.70</b>	

El patrimonio con el que cuenta el inversionista es de S/ 58,682.70, por lo que se asume una deuda de S/ 90,000.00 como se muestra en la tabla 25.

**Tabla 25**  
*Total activos*

S/148,682.70	S/58,682.70
	<b>S/90,000.00</b>

## Ingresos y Egresos

La tabla 26 muestra el cálculo de la depreciación de los equipos considerados para la empresa.

**Tabla 26**

*Depreciación de equipos en un año*

Equipos	Cant	P.U S/	Subtotal	IGV	TOTAL	% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Computadora	2	S/ 3,000.00	S/ 6,000.00	S/ 1,080.00	S/ 7,080.00	25%	S/ 1,770.00
Refrigeradora	2	S/ 1,800.00	S/ 3,600.00	S/ 648.00	S/ 4,248.00	25%	S/ 1,062.00
Congeladora	1	S/ 1,900.00	S/ 1,900.00	S/ 342.00	S/ 2,242.00	25%	S/ 560.50
Moto lineal	1	S/ 5,200.00	S/ 5,200.00	S/ 936.00	S/ 6,136.00	20%	S/ 1,227.20
							S/ 4,619.70

En la Tabla 27, la depreciación en los próximos 5 años.

**Tabla 27**

*Depreciación de equipos en 5 años*

Equipos	Cant	TOTAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Computadora para caja	2	S/ 7,080.00	S/ 1,416.00	S/ 1,416.00	S/ 1,416.00	S/ 1,416.00	-
Refrigeradora	2	S/ 4,248.00	S/ 849.60	S/ 849.60	S/ 849.60	S/ 849.60	-
Congeladora	1	S/ 2,242.00	S/ 448.40	S/ 448.40	S/ 448.40	S/ 448.40	-
Moto lineal	1	S/ 6,136.00	S/ 1,227.20	S/ 1,227.20	S/ 1,227.20	S/ 1,227.20	S/ 1,227.20
<b>Total de suma por años</b>			S/ 3,941.20	S/ 3,941.20	S/ 3,941.20	S/ 3,941.20	S/ 1,227.20

En la tabla 28 se muestra los ingresos y egresos de los próximos cinco años.

**Tabla 28**  
*Ingresos y egresos*

<b>CONCEPTO</b>		<b>AÑO 1</b>		<b>AÑO 2</b>		<b>AÑO 3</b>		<b>AÑO 4</b>		<b>AÑO 5</b>
<b>Costo de Servicio</b>	<b>S/</b>	<b>218,684.17</b>		<b>S/.223,057.85</b>		<b>S/.227,519.01</b>		<b>S/.232,069.39</b>		<b>S/.236,710.78</b>
Platos marinos	S/	99,804.82	S/	99,804.82	S/	99,804.82	S/	99,804.82	S/	99,804.82
Platos típicos	S/	100,182.00	S/	100,182.00	S/	100,182.00	S/	100,182.00	S/	100,182.00
Bebidas	S/	18,697.35	S/	18,697.35	S/	18,697.35	S/	18,697.35	S/	18,697.35
<b>Gastos Administrativos</b>	<b>S/</b>	<b>152,705.00</b>	<b>S/</b>	<b>152,705.00</b>	<b>S/</b>	<b>152,705.00</b>	<b>S/</b>	<b>152,705.00</b>	<b>S/</b>	<b>152,705.00</b>
Mano de obra indirecta	S/	111,905.00	S/	111,905.00	S/	111,905.00	S/	111,905.00	S/	111,905.00
Servicios	S/	6,600.00	S/	6,600.00	S/	6,600.00	S/	6,600.00	S/	6,600.00
Insumos	S/	1,800.00	S/	1,800.00	S/	1,800.00	S/	1,800.00	S/	1,800.00
Local	S/	32,400.00	S/	32,400.00	S/	32,400.00	S/	32,400.00	S/	32,400.00
<b>Gastos de ventas</b>	<b>S/</b>	<b>46,650.00</b>	<b>S/</b>	<b>38,400.00</b>	<b>S/</b>	<b>38,400.00</b>	<b>S/</b>	<b>38,400.00</b>	<b>S/</b>	<b>38,400.00</b>
Mercadeo	S/	38,400.00	S/	38,400.00	S/	38,400.00	S/	38,400.00	S/	38,400.00
Acondiciamiento del local	S/	8,250.00		-		-		-		-
<b>Gastos Financieros</b>	<b>S/</b>	<b>8,881.85</b>	<b>S/</b>	<b>7,273.34</b>	<b>S/</b>	<b>5,485.20</b>	<b>S/</b>	<b>3,497.37</b>	<b>S/</b>	<b>1,287.54</b>
<b>COSTO TOTAL</b>	<b>S/</b>	<b>426,921.02</b>	<b>S/</b>	<b>421,436.19</b>	<b>S/</b>	<b>424,109.21</b>	<b>S/</b>	<b>426,671.76</b>	<b>S/</b>	<b>429,103.32</b>

A continuación, se detalla el estado de resultados para la propuesta:

**Tabla 29**  
*Estado de resultados*

<b>ESTADO DE RESULTADO "LAS PALMERAS"</b>										
		<b>AÑO 1</b>		<b>AÑO 2</b>		<b>AÑO 3</b>		<b>AÑO 4</b>		<b>AÑO 5</b>
Ventas (Ingresos)	S/	476,280.00	S/	485,805.60	S/	495,521.71	S/	505,432.15	S/	515,540.79
Costo de servicios	S/	218,684.17	S/	223,057.85	S/	227,519.01	S/	232,069.39	S/	236,710.78
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>S/</b>	<b>257,595.83</b>	<b>S/</b>	<b>262,747.75</b>	<b>S/</b>	<b>268,002.70</b>	<b>S/</b>	<b>273,362.76</b>	<b>S/</b>	<b>278,830.01</b>
Gastos de administración	S/	152,705.00	S/	152,705.00	S/	152,705.00	S/	152,705.00	S/	152,705.00
Gastos de ventas	S/	46,650.00	S/	38,400.00	S/	38,400.00	S/	38,400.00	S/	38,400.00
<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>	<b>S/</b>	<b>58,240.83</b>	<b>S/</b>	<b>58,240.83</b>	<b>S/</b>	<b>58,240.83</b>	<b>S/</b>	<b>58,240.83</b>	<b>S/</b>	<b>58,240.83</b>
Intereses de prestamos	S/	8,881.85	S/	7,273.34	S/	5,485.20	S/	3,497.37	S/	1,287.54
Depreciación	S/	3,941.20	S/	3,941.20	S/	3,941.20	S/	3,941.20	S/	1,227.20
<b>UTILIDAD ANTES DE</b>										
<b>IMPUESTOS</b>	<b>S/</b>	<b>45,417.78</b>	<b>S/</b>	<b>47,026.29</b>	<b>S/</b>	<b>48,814.43</b>	<b>S/</b>	<b>50,802.26</b>	<b>S/</b>	<b>55,726.09</b>
Impuesto a la renta (29.5%)	S/	13,398.25	S/	13,872.76	S/	14,400.26	S/	14,986.67	S/	16,439.20
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>S/</b>	<b>32,019.54</b>	<b>S/</b>	<b>33,153.53</b>	<b>S/</b>	<b>34,414.17</b>	<b>S/</b>	<b>35,815.59</b>	<b>S/</b>	<b>39,286.89</b>

## Deuda

Para determinar el mejor banco para la deuda se realizó una comparación en la página Comparabien, utilizando como ingresos referenciales, un estimado de las ganancias que se tendrían, así se muestra en la figura 16.

**Figura 16**  
Ingreso de datos en Comparabien

The screenshot shows the input form for Comparabien with the following details:

- Moneda:** Soles (selected), Dólares
- Monto:** S/ 90,000
- Plazo:** 60 meses
- Ingresos:** S/ 9,000
- Ubicación:** Lambayeque
- Solo Bancos:** Si (selected), No
- Considerar Tasa:** Min (selected), Max

Los resultados fueron los siguientes:

**Figura 17**  
Resultados de Comparabien

Producto	Valor Cuota	Tasa de Interés TEA	TCEA	Pago Total (aprox)	Costos y Seguros Cargos x mes	Desgra-uamen	Más Info
<b>Préstamo Libre Disponibilidad</b> 	S/ 1,940.62	10.50% <small>(hasta 41.20%)</small>	11.42%	S/ 116,437	S/ 10.00	0.051%	<b>Lo quiero</b> Aprueba en segundos
<b>Préstamo Efectivo</b> 	S/ 2,097.63	14.00% <small>(hasta 45.00%)</small>	15.26%	S/ 125,858	S/ 10.00	0.075%	<b>Lo quiero</b> Pre-aprueba en minutos
<b>Crédito Personal Efectivo</b> 	S/ 3,036.04	36.00%	37.69%	S/ 182,180	S/ 10.00	0.090%	<b>Lo quiero</b> Aprueba en minutos
<b>Préstamo Libre Disponibilidad</b> 	S/ 2,078.61	13.50% <small>(hasta 45.00%)</small>	14.84%	S/ 124,747	S/ 11.00	0.078%	

Como se muestra en la figura 17, el banco que ofrece una menor TCEA es el banco BBVA, tomando como referencia el monto de S/90,000 y una TCEA de 11.42%, en un plazo de 60 meses, se obtendría una cuota mensual de S/ 1,940.42.

En la tabla 30 se muestra el resumen de amortización de los cinco años del préstamo, la amortización completa se ubica en el Anexo 02.

**Tabla 30**  
*Amortización en el tiempo total del préstamo*

<b>Año</b>	<b>Amortización</b>	<b>Intereses</b>	<b>CUOTA</b>
<b>1</b>	S/ 14,403.21	S/ 8,881.85	<b>S/ 1,940.42</b>
<b>2</b>	S/ 16,011.72	S/ 7,273.34	<b>S/ 1,940.42</b>
<b>3</b>	S/ 17,799.86	S/ 5,485.20	<b>S/ 1,940.42</b>
<b>4</b>	S/ 19,787.69	S/ 3,497.37	<b>S/ 1,940.42</b>
<b>5</b>	S/ 21,997.52	S/ 1,287.54	<b>S/ 1,940.42</b>
<b>TOTAL</b>	<b>S/ 90,000.00</b>	<b>S/ 26,425.31</b>	

## Flujo de Caja

La tabla 31, muestra el flujo de caja económico y financiero y, la tabla 32, el resumen de este en los 5 primeros años

**Tabla 31**  
*Flujo de caja económico y financiero*

<b>Año</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>INGRESOS</b>						
Ingreso por ventas		476,280	485,806	495,522	505,432	515,541
<b>EGRESOS</b>						
Inversiones	-148,683					
Gastos administrativos		-152,705	-152,705	-152,705	-152,705	-152,705
Costo de servicio		-218,684	-223,058	-227,519	-232,069	-236,711
Gastos de venta		-46,650	-38,400	-38,400	-38,400	-38,400
Impuesto a la Renta		-17,181	-17,181	-17,181	-17,181	-17,181
<b>FC ECONÓMICO</b>	<b>-148,683</b>	<b>41,060</b>	<b>54,462</b>	<b>59,717</b>	<b>65,077</b>	<b>70,544</b>



<b>FINANCIAMIENTO NETO</b>						
- Préstamo	90,000					
- Amortización de capital		-14,403	-16,002	-17,800	-19,788	-21,998
- Intereses y otros		-882	-7,273	-5,485	-3,497	-1,288
- Ahorro fiscal		260	2,146	1,618	1,032	380
<b>FC FINANCIERO</b>	<b>-58,683</b>	<b>26,035</b>	<b>33,332</b>	<b>38,050</b>	<b>42,823</b>	<b>47,639</b>

**Tabla 32**  
*Resumen del flujo de caja*

<b>Resumen</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>FC ECONÓMICO</b>	<b>-148,683</b>	<b>41,060</b>	<b>54,462</b>	<b>59,717</b>	<b>65,077</b>	<b>70,544</b>
<b>FC FINANCIERO</b>	<b>-58,683</b>	<b>26,035</b>	<b>33,332</b>	<b>38,050</b>	<b>42,823</b>	<b>47,639</b>

### Evaluación Económica y Financiera

Para la evaluación económica y financiera, se tienen como datos iniciales el impuesto a la renta (29.5%) y la tasa de interés bancaria (11.42%).

Posteriormente se calculó el costo de deuda (kd), donde:

$$Kd = i (1 - T)$$

Kd = Costo de la deuda

i = Tasa de interés del préstamo

T = Tasa impositiva del impuesto a la renta

**Tabla 33**  
*Costo de deuda*

	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Kd=</b>	8.05%	8.05%	8.05%	8.05%	8.05%

Para el cálculo del Costo de capital propio (COK), primero se halló el Beta Sector (Desapalancado) el cual fue 1.3.

Cálculo de la deuda del patrimonio:

**Tabla 34**

*Deuda de patrimonio*

	<b>Año 0</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Deuda</b>	S/ 90,000.00	S/ 75,596.79	S/ 59,585.07	S/ 41,785.21	S/ 21,997.52	S/ 0.00
<b>Patrimonio</b>	S/ 58,682.70	S/ 90,702.24	S/ 123,855.78	S/ 158,269.95	S/ 194,085.54	S/ 233,372.44
<b>Total</b>	<b>S/ 148,682.70</b>	<b>S/ 166,299.03</b>	<b>S/ 183,440.84</b>	<b>S/ 200,055.16</b>	<b>S/ 216,083.06</b>	<b>S/ 233,372.44</b>

**Tabla 35**

*Porcentaje de la deuda de patrimonio*

	<b>Año 0</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Deuda (%)</b>	61%	45%	32%	21%	10%	0%
<b>Patrimonio (%)</b>	39%	55%	68%	79%	90%	100%

Cálculo del Beta Apalancado:

$$\text{Beta apalancado} = \text{beta\_desapalancado} * (1 + (D(1-T))/E_f)$$

**Tabla 36**  
*Cálculo del COK*

<b>Beta proyecto</b>	2.06	1.74	1.54	1.40	1.30
<b>COK propio dólares</b>	19.43%	17.50%	16.31%	15.48%	14.86%
<b>COK propio soles</b>	21.82%	19.85%	18.63%	17.79%	17.15%

Cálculo del Costo Promedio Ponderado de Capital (WACC):

$$\text{WACC} = \% \text{ deuda} * i (1-T) + \% \text{ Patrimonio} * k_e$$

**Tabla 37**  
*Cálculo del WACC*

<b>WACC</b>	15.56%	16.02%	16.42%	16.80%	17.15%
-------------	--------	--------	--------	--------	--------

Cálculo del VAN y TIR:

**Tabla 38**  
*VAN y TIR Económico y Financiero*

<b>VANE</b>	S/37,043.41
<b>VANF</b>	S/43,395.98
<b>TIRE</b>	25%
<b>TIRF</b>	49%

Interpretación: Como el TIR económico (25%) es mayor al COK (21.82%) entonces, se puede concluir que el negocio es rentable, además, el VAN económico es un valor positivo, es decir, el negocio es viable.

Cálculo del punto de equilibrio:

<b>COSTOS FIJOS Mensual</b>	<b>Ganancia Deseada</b>	<b>Margen de Utilidad</b>	<b>Vta Requerida (PQ S/)</b>
<b>S/ 11,567.50</b>	<b>S/ -</b>	<b>58.68%</b>	<b>S/ 19,713.18</b>

<b>COMPROBACIÓN</b>									
<b>Productos</b>	<b>CV Unit</b>	<b>PV Unit</b>	<b>PV Ponderado</b>	<b>Ganancia</b>		<b>Und. Vta</b>	<b>CV</b>	<b>VTA</b>	
				<b>Unit</b>	<b>% GP Unit.</b>	<b>Vtas Req.</b>	<b>Req</b>	<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>
Plato marino	S/ 12.83	S/ 40.00	50.00%	S/ 27.17	48.73%	S/ 9,856.59	246	S/ 3,162.73	S/ 9,856.59
Plato típico	S/ 18.40	S/ 40.00	35.00%	S/ 21.60	38.74%	S/ 6,899.61	172	S/ 3,174.68	S/ 6,899.61
Bebida	S/ 8.01	S/ 15.00	15.00%	S/ 6.99	12.53%	S/ 2,956.98	197	S/ 1,580.01	S/ 2,956.98
<b>Total</b>	<b>S/ 39.25</b>	<b>S/ 95.00</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 55.75</b>	<b>100%</b>	<b>S/19,713.18</b>	<b>616</b>	<b>S/ 7,917.42</b>	<b>S/ 19,713.18</b>

Para alcanzar el punto de equilibrio, se necesitan vender 246 platos marinos, 172 platos típicos y 197 bebidas de bar, a pesar que con esas cantidades no se obtendrían ganancias, tampoco se adquirirían deudas.

- Cálculo del margen de utilidad bruta:

$$\frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas Totales}} = \frac{257,595.83}{476,280} \quad 54.08\%$$

El Restaurante Las Palmeras cuenta con una utilidad del 54,08%.

- Cálculo del margen de utilidad neta:

$$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Totales}} = \frac{32,020}{476,280} \quad 6.72\%$$

El Restaurante Las Palmeras cuenta con una utilidad neta de 16,73%.

- Poder adquisitivo básico:

$$\frac{\text{EBIT}}{\text{Activos Totales}} = \frac{58,241}{148,683} \quad 39.17\%$$

- Retorno sobre activos (ROA):

$$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activos Totales}} = \frac{32,020}{148,683} \quad 21.54\%$$

Por cada sol que invierte el Restaurante Las Palmeras en los activos totales están recibiendo una rentabilidad operativa de 21,54%.

- Retorno sobre capital (ROE)

$$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Capital Accionistas}} = \frac{32,020}{44,468} \quad 72\%$$

Por cada sol que invierte el Restaurante Las Palmeras es su capital social está recibiendo un 72% de la rentabilidad de utilidad neta.

- Costo-beneficio (B/C)

**Tabla 39**  
*Costo-beneficio*

TOTAL DE VENTAS	S/	476,280.00
TOTAL DE COSTO	S/	426,921.02
<b>B/C</b>		<b>1.12</b>

Debido a que  $B/C > 1$ , se concluye que el negocio es rentable.

## **Conclusiones**

### **Conclusión 1**

Se realizó el diagnóstico del plan de negocio, el planeamiento estratégico y estudio de mercado, concluyendo que, con la encuesta aplicada, un 98.7% de los encuestados estaría dispuesto a asistir a un restaurante campestre, con lo cual se obtiene una demanda de 34 734 platos.

### **Conclusión 2**

Se concluye que, para alcanzar el punto de equilibrio se necesitan vender 246 platos marinos, 172 platos típicos y 197 bebidas de bar; con estas cantidades el negocio no obtendría ganancias, pero tampoco adquiriría deudas.

### **Conclusión 3**

La propuesta del plan de negocio para la creación del Restaurant Campestre “Las Palmeras” en el distrito de Motupe, es viable y rentable económica y, financieramente, con un valor del costo-beneficio (B/C) de 1.12.

## **Recomendaciones**

### **Recomendación 1**

Se recomienda ampliar el análisis de competencias hacia otros restaurantes campestres en zonas cercanas al distrito de Motupe, para apoyar en la propuesta de la carta de comida, ampliando la diversidad gastronómica dentro de “Las Palmeras”.

### **Recomendación 2**

A los accionistas, se recomienda utilizar un sistema informático integrado en las diferentes áreas del establecimiento para automatizar sus procesos y mejorar la atención al cliente en mesa.

### **Recomendación 3**

A los accionistas, se recomienda el desarrollo de un calendario de implantación, lo más realista posible, con lo cual se asegure el cumplimiento de los plazos y la inversión propuesta, esto permitirá brindarles confianza a los inversores y gestionar de mejor manera la proyección del plan de marketing y difusión.



## Referencias Bibliográficas

Banco Central de Reserva del Perú. (2022). *Programa Monetario Febrero 2022*. 24.

Gobierno del Perú. (2019). *Régimen MYPE Tributario—RMT*. <https://www.gob.pe/6990>

Gobierno del Perú. (2022). *Registrar o constituir una empresa*.

<https://www.gob.pe/269-registrar-o-constituir-una-empresa>

Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2021). *Subsector restaurantes decreció*

*50,48% en febrero de 2021*. <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/subsector-restaurantes-decrecio-5048-en-febrero-de-2021-12852/>

Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (2018). *Lambayeque—*

*Resultados definitivos*.

[https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitaless/Est/Lib1560/14TOMO\\_01.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitaless/Est/Lib1560/14TOMO_01.pdf)

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2021). *Obtener categorización y*

*calificación para un restaurante*. <https://www.gob.pe/23021-obtener-categorizacion-y-calificacion-para-un-restaurante?child=7697>

Ministerio de Economía y Finanzas. (2021). *¿Qué es Reactiva Perú?*

[https://www.mef.gob.pe/es/?option=com\\_content&language=es-ES&Itemid=102665&lang=es-ES&view=article&id=6429](https://www.mef.gob.pe/es/?option=com_content&language=es-ES&Itemid=102665&lang=es-ES&view=article&id=6429)

Ministerio del Ambiente. (2014). *Resolución Ministerial N° 409-2014-MINAM*.

redBus. (2018). Motupe: Descubre el hogar de la Santísima Cruz de Chalpón, en

Lambayeque. *Viajar por Perú*. <https://blog.redbus.pe/lugares-turisticos-de/motupe-cruz-de-chalpon/>

Sociedad de comercio Exterior del Perú. (2021). *Alojamiento y Restaurantes;*

*Transporte y Manufactura entre los sectores con mayor urgencia de*

*Reactivación económica*. COMEX - Sociedad de Comercio Exterior Del Perú.

<https://www.comexperu.org.pe/articulo/alojamiento-y-restaurantes-transporte-y-manufactura-entre-los-sectores-con-mayor-urgencia-de-reactivacion-economica>

TurismoI. (2013). *Turismo en Motupe*. TurismoI.pe Tu destino es viajar.

<https://turismoI.pe/ciudades/distrito/motupe.htm>

## Anexos

### Anexo 01. Formulario de solicitud de Reserva de nombre de Persona Jurídica



#### ANEXO 1: FORMULARIO

#### SOLICITUD DE RESERVA DE NOMBRE DE PERSONA JURÍDICA

SEÑOR REGISTRADOR DEL REGISTRO DE PERSONAS JURÍDICAS:

Yo, \_\_\_\_\_ identificado con:

DNI°  CIP  CE  OTROS \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

en mi calidad de (titular  socio  abogado  notario  representante ) domiciliado en \_\_\_\_\_, distrito de \_\_\_\_\_, Provincia de \_\_\_\_\_, ante Ud. con el debido respeto me presento y digo:

SOLICITUD DE RESERVA DE NOMBRE DE PERSONA JURÍDICA para:

Constitución

Modificación de Estatuto

Podrá indicar hasta 03 nombres y de forma opcional sus correspondientes abreviaturas tratándose de denominaciones.<sup>1</sup>

Sólo se concederá la reserva de un nombre (completo o abreviado) de forma excluyente.

NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA JURÍDICA OBLIGATORIO	NOMBRE ABREVIADO DE LA PERSONA JURÍDICA OPCIONAL
1. _____ _____	1. _____ _____
2. _____ _____	2. _____ _____
3. _____ _____	3. _____ _____

TIPO DE PERSONA JURÍDICA: (Marque una opción)

S.A  ASOCIACIÓN  S.R.L  COMITÉ  S. CIVIL

S.A.C  E.I.R.L  COOPERATIVA  OSB

OTROS (precisar el tipo de persona jurídica) \_\_\_\_\_

NOMBRE (S) Y APELLIDOS DE TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PERSONA JURÍDICA EN CONSTITUCIÓN O NOMBRE DE LA PERSONA JURÍDICA CONSTITUIDA EN CASO DE MODIFICACIÓN DE ESTATUTOS O NOMBRE DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS PARA LA FORMALIZACIÓN (letra imprenta):

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Lima, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 20 \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma del Solicitante

<sup>1</sup> También podrá solicitar la reserva de nombre ingresando a la página web [www.sunarp.gob.pe](http://www.sunarp.gob.pe), servicios en línea, donde podrá indicar hasta cinco (5) nombres y de forma opcional sus abreviaturas tratándose de denominaciones.

**Anexo 02. Tabla de amortización en 60 meses**

Periodo	Saldo inicial	Amortización	Intereses	<b>CUOTA</b>	Saldo final
1	S/ 90,000.00	S/ 1,142.89	S/ 797.54	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 88,857.11
2	S/ 88,857.11	S/ 1,153.01	S/ 787.41	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 87,704.10
3	S/ 87,704.10	S/ 1,163.23	S/ 777.19	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 86,540.87
4	S/ 86,540.87	S/ 1,173.54	S/ 766.88	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 85,367.33
5	S/ 85,367.33	S/ 1,183.94	S/ 756.48	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 84,183.39
6	S/ 84,183.39	S/ 1,194.43	S/ 745.99	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 82,988.96
7	S/ 82,988.96	S/ 1,205.02	S/ 735.41	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 81,783.94
8	S/ 81,783.94	S/ 1,215.69	S/ 724.73	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 80,568.25
9	S/ 80,568.25	S/ 1,226.47	S/ 713.96	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 79,341.78
10	S/ 79,341.78	S/ 1,237.33	S/ 703.09	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 78,104.45
11	S/ 78,104.45	S/ 1,248.30	S/ 692.12	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 76,856.15
12	S/ 76,856.15	S/ 1,259.36	S/ 681.06	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 75,596.79
13	S/ 75,596.79	S/ 1,270.52	S/ 669.90	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 74,326.27
14	S/ 74,326.27	S/ 1,281.78	S/ 658.64	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 73,044.49
15	S/ 73,044.49	S/ 1,293.14	S/ 647.28	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 71,751.35
16	S/ 71,751.35	S/ 1,304.60	S/ 635.82	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 70,446.75
17	S/ 70,446.75	S/ 1,316.16	S/ 624.26	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 69,130.59
18	S/ 69,130.59	S/ 1,327.82	S/ 612.60	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 67,802.77
19	S/ 67,802.77	S/ 1,339.59	S/ 600.83	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 66,463.19
20	S/ 66,463.19	S/ 1,351.46	S/ 588.96	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 65,111.73
21	S/ 65,111.73	S/ 1,363.43	S/ 576.99	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 63,748.29
22	S/ 63,748.29	S/ 1,375.52	S/ 564.91	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 62,372.78
23	S/ 62,372.78	S/ 1,387.71	S/ 552.72	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 60,985.07
24	S/ 60,985.07	S/ 1,400.00	S/ 540.42	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 59,585.07
25	S/ 59,585.07	S/ 1,412.41	S/ 528.01	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 58,172.66
26	S/ 58,172.66	S/ 1,424.92	S/ 515.50	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 56,747.74
27	S/ 56,747.74	S/ 1,437.55	S/ 502.87	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 55,310.18
28	S/ 55,310.18	S/ 1,450.29	S/ 490.13	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 53,859.89
29	S/ 53,859.89	S/ 1,463.14	S/ 477.28	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 52,396.75
30	S/ 52,396.75	S/ 1,476.11	S/ 464.31	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 50,920.64
31	S/ 50,920.64	S/ 1,489.19	S/ 451.23	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 49,431.45
32	S/ 49,431.45	S/ 1,502.38	S/ 438.04	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 47,929.07
33	S/ 47,929.07	S/ 1,515.70	S/ 424.72	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 46,413.37
34	S/ 46,413.37	S/ 1,529.13	S/ 411.29	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 44,884.24
35	S/ 44,884.24	S/ 1,542.68	S/ 397.74	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 43,341.56
36	S/ 43,341.56	S/ 1,556.35	S/ 384.07	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 41,785.21

37	S/ 41,785.21	S/ 1,570.14	S/ 370.28	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 40,215.07
38	S/ 40,215.07	S/ 1,584.06	S/ 356.37	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 38,631.01
39	S/ 38,631.01	S/ 1,598.09	S/ 342.33	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 37,032.92
40	S/ 37,032.92	S/ 1,612.25	S/ 328.17	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 35,420.67
41	S/ 35,420.67	S/ 1,626.54	S/ 313.88	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 33,794.12
42	S/ 33,794.12	S/ 1,640.96	S/ 299.47	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 32,153.17
43	S/ 32,153.17	S/ 1,655.50	S/ 284.93	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 30,497.67
44	S/ 30,497.67	S/ 1,670.17	S/ 270.26	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 28,827.51
45	S/ 28,827.51	S/ 1,684.97	S/ 255.45	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 27,142.54
46	S/ 27,142.54	S/ 1,699.90	S/ 240.52	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 25,442.64
47	S/ 25,442.64	S/ 1,714.96	S/ 225.46	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 23,727.68
48	S/ 23,727.68	S/ 1,730.16	S/ 210.26	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 21,997.52
49	S/ 21,997.52	S/ 1,745.49	S/ 194.93	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 20,252.03
50	S/ 20,252.03	S/ 1,760.96	S/ 179.46	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 18,491.07
51	S/ 18,491.07	S/ 1,776.56	S/ 163.86	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 16,714.51
52	S/ 16,714.51	S/ 1,792.31	S/ 148.12	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 14,922.20
53	S/ 14,922.20	S/ 1,808.19	S/ 132.23	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 13,114.01
54	S/ 13,114.01	S/ 1,824.21	S/ 116.21	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 11,289.80
55	S/ 11,289.80	S/ 1,840.38	S/ 100.04	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 9,449.42
56	S/ 9,449.42	S/ 1,856.69	S/ 83.74	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 7,592.74
57	S/ 7,592.74	S/ 1,873.14	S/ 67.28	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 5,719.60
58	S/ 5,719.60	S/ 1,889.74	S/ 50.68	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 3,829.86
59	S/ 3,829.86	S/ 1,906.48	S/ 33.94	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 1,923.38
60	S/ 1,923.38	S/ 1,923.38	S/ 17.04	<b>S/ 1,940.42</b>	S/ 0.00

---