



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO
“ZEGEL”**

**PROGRAMA DE ESTUDIOS EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS**

**CREACIÓN DE UN RESTAURANTE INNOVADOR NIKKEI
“BENTO IZAKAYA”**

**Trabajo de aplicación profesional para obtener el título Profesional Técnico en
Administrador de Empresas**

**DERWIN JHONATAN MONTERO SILVA
(0000-0001-6418-2315)**

**MELANY BRIGETH CERRÓN MUÑOZ
(0000-0002-3242-6933)**

Lima – Perú

2024

Dedicatoria

Dedicamos la tesis de grado a nuestros padres, porque ellos son nuestra motivación para lograr nuestros objetivos propuestos que hemos venido realizando, por habernos inculcado y educado con buenos principios. Gracias a esto hemos venido avanzando profesionalmente en cada ciclo de nuestra carrera.

Derwin y Melany

Índice General

Resumen Ejecutivo.....	10
Introducción.....	11
Capítulo I: Definición del negocio	13
Idea del negocio.....	13
Diagnóstico del plan de negocio:	14
Justificación del proyecto:.....	15
Capítulo II: Diagnóstico del plan de negocio.....	16
Análisis del Microentorno	16
Análisis del Macroentorno	17
Capítulo III: Planeamiento estratégico	19
Misión... ..	19
Visión.....	19
Valores.....	19
Objetivo general	20
Matriz Foda	20
Estrategia genérica de porter	22
Diagrama de Gantt.....	23

Capítulo IV: Estudio de mercado 24

Oferta:.....	24
Demanda.....	25
CUESTIONARIO.....	25
<i>Objetivo y metodología.....</i>	30
<i>Resultados.....</i>	30
<i>Interpretación y proyección de la demanda.....</i>	46
Análisis de la oferta.....	48

Capítulo V: Plan de comercialización 50

Mercado:.....	50
Marketing Mix.....	51
Estrategia de ANSOFF.....	53
Proyección de Ventas.....	55

Capítulo VI: Plan Técnico 58

Localización de la empresa.....	58
Tamaño del negocio.....	60
Maquinarias, equipos, útiles de oficina y de aseo.....	61
Costos fijos y variables.....	65
Procesos de producción u operaciones.....	67
Certificaciones necesarias.....	68
Impacto en el medio ambiente.....	71

Capitulo VII: Plan organizacional, de personal y legal.....	72
Constitución de empresa:	72
Obligaciones laborales y tributarias	75
Estructura organizacional	77
Descripción de perfil y funciones.....	78
Capitulo VIII: Plan Económico - Financiero	98
Inversiones (Estructura).....	98
Ingresos y Egresos	100
Deuda (Cuadro de Amortización)	101
Flujo De Caja (Económico Y Financiero).....	104
Evaluación Económica y Financiera (VAN y TIR)	106
Conclusiones	108
Recomendaciones	109
Referencias Bibliográficas	110
Anexos.....	111

Índice de Tablas

Tabla 1. Criterio (diagnostico idea de negocio).....	14
Tabla 2. <i>Matriz Foda</i>	21
Tabla 3. <i>Estrategia genérica de Porter</i>	22
Tabla 4. <i>Diagrama de Gantt</i>	23
Tabla 5. <i>Perfil del cliente objetivo</i>	25
Tabla 6. Proyección de la demanda anual mes 1-6.....	47
Tabla 7. Proyección de la demanda anual mes 7-12.....	47
Tabla 8. <i>Estrategia de Ansoff</i>	54
Tabla 9. <i>Proyección de ventas</i>	55
Tabla 10. <i>Proyección de ventas</i>	56
Tabla 11. <i>Proyección total de ventas anual</i>	57
Tabla 12. <i>Equipos y maquinarias para cocina</i>	62
Tabla 13. Equipo y maquinaria para atención al cliente.....	63
Tabla 17. Publicidad y marketing / costos de constitución.....	65
Tabla 18. Aproximación de costos de producción mensual	66
Tabla 19. <i>Regimen laboral Mype</i>	75
Tabla 20. <i>Planilla Mype</i>	76
Tabla 21. Descripción de perfil y funciones, Hostess - Call.....	78
Tabla 22. Descripción de perfil y funciones, Mesero.	80
Tabla 23. Descripción de perfil y funciones, jefe de mesero.....	81
Tabla 24. Descripción de perfil y funciones, Barman.	83
Tabla 25. Descripción de perfil y funciones, Itamae.	85

Tabla 26. Descripción de perfil y funciones, Asistente de Cocina.	86
Tabla 27. Descripción de perfil y funciones, jefe de Cocina.	88
Tabla 28. Descripción de perfil y funciones, Vajillero.	89
Tabla 29. Descripción de perfil y funciones, Cajero.	91
Tabla 30. Descripción de perfil y funciones, Administrador.	92
Tabla 31. Descripción de perfil y funciones, Personal de limpieza.	93
Tabla 32. Descripción de perfil y funciones, Personal de seguridad.	95
Tabla 33. Descripción de perfil y funciones, Almacenero.	96
Tabla 34. Estructura de Inversiones de Equipos, Maquinarias y Materiales.	98
Tabla 35. <i>Estructura de Inversiones.</i>	100
Tabla 36. <i>Estructura de Capital.</i>	100
Tabla 37. Estado de Situación Financiera Proyectada.	101
Tabla 38. <i>Deuda cuadro de amortización</i>	103
Tabla 39. Flujo De Caja Anual Desde El Mes 0.	104
Tabla 40. Evaluación Económica y Financiera (VAN y TIR).	106
Tabla 41. <i>Calculo Wacc, Van, Tir Y B/C</i>	107
Tabla 42. <i>Supuestos</i>	107

Índice de figuras

Figura 1. ¿Qué genero eres?.....	31
Figura 2. Rango de edad.	31
Figura 3. ¿En qué distrito vives?.....	32
Figura 4. ¿Sueles ir a comer a restaurantes?	32
Figura 5. ¿A qué restaurante sueles ir?	33
Figura 6. ¿Usted cree que la infraestructura tiene que ver mucho con la temática de un restaurante?.....	34
Figura 7. ¿Cuántas veces al mes suele ir a comer a un restaurante?.....	34
Figura 8. ¿Con quienes sueles ir a comer a un restaurante?	35
Figura 9. Prefieres comer en un restaurante donde encuentres.....	36
Figura 10. ¿Has vivido alguna mala experiencia dentro de un restaurante?.....	36
Figura 11. ¿Qué opinas de la hospitalidad dentro de un restaurante?.....	37
Figura 12. ¿Cuánto llegarías a pagar por un plato dentro de un restaurante?.....	38
Figura 13. ¿Cuánto llegarías a pagar por un trago o coctel dentro de un restaurante?	38
Figura 14. ¿Conoces o has escuchado acerca de la cultura Nikkei?.....	39
Figura 15. ¿Te gustaría conocer acerca de la cultura Nikkei?	40
Figura 16. La Cultura Nikkei es la descendencia de un japonés con otra persona de otro país. ..	40
Figura 17. ¿Probarías platos con productos peruanos con insumos y técnicas japonesas?	41
Figura 18. ¿Probarías tragos o cocteles con productos peruanos con insumos y técnicas japonesas?	42
Figura 19. ¿Qué opinas del nombre para nuestro restaurante “Bento Izakaya”?.....	42

Figura 20. La idea de nuestro proyecto nace de dos palabras: BENTO (Ración de comida para llevar) e IZAKAYA (Bar tradicional o restaurante japonés, “Quedarse – Beber – Sitio” lugar para pasar un rato mientras se toma unas copas cómodamente).	43
Figura 21. Todos los asesores gastronómicos están capacitados para que tengas una experiencia diferente llena de hospitalidad (OMOTENASHI) ¿Te gustaría vivir esta nueva experiencia?	44
Figura 22. Si Se instala nuestro restaurante Nikkei en el distrito de Miraflores. ¿Usted visitaría nuestro local para vivir la Experiencia Bento Izakaya mientras consume productos naturales, frescos y nutritivos?.....	44
Figura 23. En referencia a las redes sociales. ¿Usted que redes sociales utiliza?.....	45
Figura 24. En referencia a modalidades de pago. Dentro de un restaurante Usted pagaría con...46	
Figura 25. Localización de la empresa	58
Figura 26. Tamaño del negocio	61
Figura 27. Procesos de producción (Flujograma).....	67
Figura 28. Licencia de Funcionamiento.....	68
Figura 29. Certificado de safe travels del distrito de Miraflores	68
Figura 30. Certificado de inspección técnica de seguridad en defensa civil básica.	69
Figura 31. Constancia de registro	70

Resumen Ejecutivo

Muchas personas suelen comer fuera de casa ya sea por tiempo e ir a un menú económico o prefieren ir por algún motivo a diferentes tipos de restaurantes. Por otro punto sabemos que es una tendencia la alimentación saludable, es un tema muy hablado entre el público en general. Muchas personas tienen una mala alimentación, prefieren la comida rápida y los alimentos envasados, exceso de carbohidratos y grasas saturadas.

La experiencia es otro punto muy importante en la cual destaca al momento de pasar un momento agradable para que quede como un lugar bonito, placentero y quedarse con las ganas de querer regresar.

Nosotros nos hemos enfocado en estos dos temas que son importantes para nosotros: “comida saludable y experiencia”.

Nuestro proyecto se trata de la creación de un restaurante fusión con una temática diferente donde no solo es un lugar donde se vende comida. Bento Izakaya, un restaurante nikkei en la cual se ofrece experiencias personalizadas, creando un ambiente de comodidad, una estadía de calidad y un servicio único donde pueden pasar un momento agradable con los seres que más quieren.

Hemos identificado una oportunidad de negocio en esta área y para iniciar este proyecto, cada socio es responsable de pagar la cantidad de dinero recibida del préstamo bancario y las previsiones de ventas. y los estudios económicos analizados habilitan a esta empresa, que pretende ser un competidor muy importante en el medio plazo e impulsar a otros emprendedores del sector.