

Administración de Empresas

“LA MAISON DU FROMAGE”

Alumnas:

Analía Virginia Caballero

María José Ozorio

Asunción - Paraguay

2016

ÍNDICE

Carátula

Agradecimientos

Capítulo I -

1.1.Introducción a la Idea del Proyecto 1

1.2.Requerimientos Jurídicos 1 – 26

1.3.Localización de la Empresa 26 – 28

Capítulo II – Investigación de Mercado

2.1 Objetivo General de la investigación 29 - 34

2.2. Objetivos de la investigación y necesidad de la información 35 -37

2.3. Diseño de la Investigación y Fuente de Datos 37 - 39

2.4 Diseño del Recolección de Datos 40 - 46

2.5. Tamaño de la Muestra 46

2.5.1 Definición de la Población 46

2.5.2 Marco Muestral 47

2.5.3 Tamaño de la Muestra 47

2.5.4 Selección procedimiento de muestreo 48

2.5.5 Selección de la muestra 48

2.6 Recolección de Datos 49 -51

2.7 Análisis de Datos 52 – 66

Capítulo III - Plan de Marketing

3.1. Análisis de la Demanda 67

3.2. Plan de Marketing 71

3.2.1 Análisis Situacional de la empresa FODA 72

3.2.2 Objetivos, Estrategias y Planes de Acción 89

3.2.3 Identidad Corporativa 107- 111

Capitulo IV – Administración

4.1. Lineamiento Estratégico 112

4.1.1. Misión 112

4.1.2. Visión 113

4.1.3. Fuerzas de Michael Porter 113 – 119

4.1.4 Matriz de Ansoff 119 – 121

4.2 Plan de Administración 122

4.2.1 Análisis situacional de la empresa FODA 122 – 133

4.2.2 Objetivos, Estrategias y planes de acción 133

4.3 Estructura Organizacional 142

4.3.1 Organigrama 142

4.3.2 Manual de Funciones 152 – 169

4.3.3 Manual de Procedimientos 169 - 184

4.3.4 Fluxograma 185

4.4 Análisis de Estructura de Costos 191 - 194

4.5 Plan de Cuentas	195
4.6 Layout	203 – 209
Capítulo V – Aspecto Económico	210 - 218
Capítulo VI – Plan Financiero	219 – 251
Resumen Ejecutivo	252 - 253
Conclusión	254 - 255
Bibliografía	256
Anexos	257 - 298

INTRODUCCIÓN

LA MAISON DU FROMAGE es una empresa del rubro gastronómico que elabora exquisitos platos dulces y salados a base de queso.

Un restaurant que contará con recetas internacionales que van desde entradas frías y calientes, luego como plato principal ofreceríamos un menú a la carta y finalmente los infaltables postres acompañados de las mejores bebidas.

Este lugar será una excelente opción para las personas que deseen probar nuevos sabores, compartir con amigos y la familia, con una ambientación cálida, óptima atención y apoyada a una tecnología innovadora, por sobre todo un lugar donde se presentan platos elaborados con ingredientes de excelente calidad, la combinación más buscada.