

Administración de Empresas

“RESTAURANTE JEVA GOURMET”

Alumnas:

Valeria Maidana

Jessica Leiva

Asunción - Paraguay

2022

ÍNDICE

Introducción.....	8
Dedicatoria.	9
Capítulo 1 - Concepto de Negocio.....	11
1 Misión.....	12
2. Visión.	12
3.Valores.	13
Objetivos	14
Importancia de los Objetivos.	14
Objetivos Generales.....	14
Objetivos Específicos	14
Localización.....	15
Macro Localización:.....	15
Micro Localización:	15
Método de los Factores Ponderados.....	15
Ventaja competitiva.....	17
Capítulo 2 – Aspectos Jurídicos.	18
ASPECTOS JURIDICOS.	19
Proceso de apertura del Negocio.....	19
b) Acta de constitución de la Sociedad.	20
c) Leyes que afectan al Proyecto.	24
LEY 1183/85 CODIGO CIVIL.	24
LEY 213/93 CODIGO LABORAL.....	26
DEL TRABAJO Y SUS GARANTÍAS.	28
LEY 1034/83 DEL COMERCIANTE.	29
De la empresa individual de Responsabilidad Limitada.	31
4. LEY 1352/88 RUC. MINISTERIO DE HACIENDA.....	32
LEY 881/81 REGIMEN TRIBUTARIO MUNICIPAL.....	36
LEY 125/91 Y 2421/04 REGIMEN IMPOSITIVO (IVA).....	36
LEY 284/ 71 TASAS JUDICIALES	38
LEY 1294/98 DE MARCAS.	40
CAPÍTULO II	42
DEL REGISTRO, DE SUS FORMALIDADES Y DEL.....	42
DERECHO DE PROPIEDAD DE LAS MARCAS	42
3. LEY 836/80 CÓDIGO SANITARIO.....	44
CAPITULO II DE LA PREPARACION CULINARIA.....	45
CAPITULO III DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS.....	46
4. OTROS	47
d) Plan Fiscal.....	48
e) Presupuesto jurídico inicial.....	49
Capítulo 3 – Aspectos Económicos.	52
MACROECONOMIA.	53
Tasa de desempleo.....	53
Producto Interno Bruto (PIB).	54

Variación del dólar.....	55
Tasa de Inflación.....	55
Variación del salario mínimo.	56
Elasticidad de Oferta.	57
Capítulo 4 – Aspectos Administrativos.	61
Organigrama General.....	62
Restaurante JEVA GOURMET S.R.L.....	62
Organigrama Según Henry Mintzberg.....	63
Las Configuraciones Estructurales según Henry Mintzberg.....	64
Estrategias de recursos humanos.....	65
Manual de Organización y Funciones.	66
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE INGRESOS DE CLIENTES.....	69
Flujograma Organizacional	71
A Layout.	73
Capítulo 5- Análisis de Mercado.....	75
Capítulo 5 – Análisis de Mercado.....	76
Investigación de mercado.	76
Identificar y definir el problema u oportunidad.....	76
Objetivos de la investigación de mercado.	76
Diseño de la investigación.....	77
Investigación Exploratoria.	77
Investigación Descriptiva.....	78
Recolectar los datos.....	78
Diseñar la muestra	78
Población	78
Marco Muestral.....	78
Valorización económica anual (VEA)	80
Promedio de compra anual (PDCA).....	80
Demanda Global (DG).....	80
Mercado Potencial (MP).....	80
Mercado Potencial Absoluto (MPA).....	81
Proyección de Ventas del Proyecto.....	81
Procesar los datos.....	81
Resultado de la investigación.....	92
Principales competidores.	93
Análisis de la estructura competitiva del sector (Michael Porter)	93
Calificaciones de Atractivo	94
Productos Sustitutos	97
RESUMEN	97
Capítulo 6 - Plan de Marketing.	99
Análisis FODA.....	100
Marketing Estratégico.....	103
Estrategias según Igor Ansoff	104
Estrategias según Michael Porter.....	105
Marketing Operativo.....	106

Capítulo 7 - Aspectos Operacionales.	109
Estructura Operativa (Utensilios para la cocina)	110
Mobiliarios para el Restaurante:.....	112
Mobiliarios Para Oficina	113
Equipo de Oficina.....	113
Recursos Humanos.....	114
Servicios y Actividades.....	114
Infraestructura Necesaria y Equipos	117
Equipo de Cocina y Salón Comercial	117
Utensilios para la Cocina.....	117
Mobiliarios Para Salón y Cocina.....	118
Mobiliarios de Oficina	118
Equipos de Informática.....	119
Equipo Telefónicos.....	119
Gastos de Instalación, puesta en marcha y las mejoras en previo ajeno.....	119
Proceso De Producción y Comercialización.....	120
Organigrama del Sector Productivo	121
Capítulo 8 - Responsabilidad Social.....	123
Mundo interior como:.....	124
Mundo exterior como:.....	124
Impacto ambiental.....	125
Impacto socioeconómico.....	126
Impacto cultural.....	126
Aspectos éticos de sustentabilidad del proyecto.....	127
Capitulo 9 – Plan de Expansión.....	128
Riesgo Interno de Expansión.	129
Riesgo Externo de Expansión.	129
Barreras de Salidas.....	130
Imagen de Marca	130
MAPA DE RIESGO	132
Capítulo 10 - Aspectos Financieros.....	133
Capitulo 10 – Aspectos Financieros	134
Cuadro 1: Inversiones Necesarias y Financieras	134
Cuadro 2: Cronograma de inversiones y Financiaciones.	135
Cuadro 3: Servicio de la Deuda.....	136
Cuadro 5: Capital de Trabajo Bruto y Neto	137
Cuadro 6: Proyección de Costos y Gastos.....	138
Cuadro 6.1: Costos del Proyecto.....	138
Cuadro 8: Mano de Obra y Cargas Sociales.....	139
Cuadro 9: Estados de Resultados.....	139
Cuadro 10: Evaluación del (VAN – TIR).....	140
SIN FINANCIAMIENTO.....	140
CON FINANCIAMIENTO.....	140
CALCULO DE LA TASA DE CORTE.	141
CALCULO PRIMA POR RIESGO	141

Cuadro 11: Calculo de Depreciaciones y Amortizaciones.....	142
Cuadro 12: Fuente y Uso de Fondos	142
Cuadro 13: Punto de Equilibrio Contable y Financiero.....	143
Reserva Legal	144
Conclusión.	145
Bibliografía	146
Anexo.....	147
Glosario.....	148

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, los grupos de personas que cuidan de su salud de manera constante son mayores, el consumo de vegetales y hortalizas se incrementa a nivel nacional e internacional las personas veganas han tenido un crecimiento considerable en nuestro entorno.

También existe una gran cantidad de personas que por cuidar su salud o por alguna enfermedad escogen estas comidas saludables para el ser humano.

En nuestro país todavía no se está implementando mucho los restaurantes veganos recién ahora están surgiendo de apoco, con el fin de ofrecer un servicio de alta calidad y al mismo tiempo mejorar la alimentación de los consumidores. Sabiendo que las comidas veganas benefician en: mantenerse saludable, conservar un peso adecuado, mejora el metabolismo, controlan las enfermedades y elimina la necesidad de medicación.

Realizando un estudio de mercado existe una gran cantidad de personas con dichas necesidades, las cuales les gusta cuidar su figura y otro tanto que gustan de la comida vegana. Es por esta razón que hemos visto la necesidad de crear un restaurante vegano, Nuestro objetivo es que las personas tengan una nueva opción de gastronomía en JEVA Gourmet, esto puede contribuir a mejorar la salud del ser humano.

Con nuestro proyecto estamos aportando para el mejoramiento del ser humano, ayudando a mantener una vida sana y saludable, evitando más enfermedades, uniendo a las familias que por más gustos diferentes que tengan se unan en un mismo lugar y coman menús diferentes, pero en una misma mesa y además estamos apoyando a dichas personas que comen comida vegana.