



**INSTITUTO DE NEGOCIOS
“HUMANE”**

“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTELERIA CON ENFOQUE A LA REALIZACIÓN DE POSTRES Y PASTELES TRADICIONALES, HIBRIDOS Y VEGANOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL, PARA EL AÑO 2024.”

TOMO I

**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO EN
OPCIÓN PARA OBTENER EL TÍTULO DE
TECNÓLOGO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN**

EMILY EDITH PIN TRUJILLO

**GUAYAQUIL - ECUADOR
2023**



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

TÍTULO: “PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTELERÍA CON ENFOQUE A LA REALIZACIÓN DE POSTRES Y PASTELES TRADICIONALES, HÍBRIDOS Y VEGANOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL, PARA EL AÑO 2024”.

AUTOR: Emily Edith Pin Trujillo

TUTOR: Ing. Romina Sánchez Amador, MGP

INSTITUCIÓN: Instituto de Negocios “HUMANE”

FACULTAD: Administración

CARRERA: Tecnólogo Superior en Administración

FECHA DE PUBLICACIÓN: Abril de 2024

Nº DE PÁG: 76

ÁREA TEMÁTICA: Gastronomía, plan de marketing, plan de negocios

PALABRAS CLAVE: Plan d negocio, Pastelería, Experiencia Gastronómicas, Innovación, Sostenibilidad, Veganismo, Tendencias, Calidad.

RESUMEN: En el presente proyecto se propondrá un detallado plan de negocios con el objetivo de evaluar la viabilidad de establecer una pastelería con enfoque a la realización de postres y pasteles tradicionales, híbridos y veganos, ubicada en la ciudad de Guayaquil, para el año 2024.

Esta idea de negocio surgió de un deseo personal fruto de la pasión por la repostería y la repostería. La pastelería destaca por su enfoque innovador, centrándose en la elaboración y amplia gama de postres y tartas, abarcando tres categorías: tradicional, híbrida y vegana.

Nº DE REGISTRO: A-EC-14-05

Nº DE CLASIFICACIÓN: A-EC-14-05

DIRECCIÓN URL (trabajo de titulación en la web):

ADJUNTO PDF:

SI X

NO

CONTACTO CON AUTOR/ES:

Teléfono: 0999583560-0960843697

E-mail: epin@es.humane.edu.ec

CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:

Nombre: Ing. Carlos Pazmiño Castillo, MBA

Teléfono: (04) 288 2710

Mail: cpazmino@humane.edu.ec

Quito: Av. Whymper E7-37 y Alpallana, edificio Delfos, teléfonos (593-2) 2505660/1; y en la Av. 9 de octubre 642 y Carrión edificio Prometeo, teléfonos 2569898/9. Fax: (593-2) 250-9054

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a Dios por guiarme y darme la fuerza para seguir luchando y alcanzar cada una de mis metas.

Agradezco a mis padres por su amor, la paciencia y el apoyo moral y económico que he recibido a lo largo de mi carrera, siendo el pilar fundamental de mi formación como profesional.

Me gustaría agradecer a mis hermanos y familiares por su apoyo y asesoramiento incondicional durante mi carrera y proceso de titulación.

A todos mis profesores que enseñaron y compartieron sus conocimientos con dedicación y entusiasmo, ayudándome a progresar en este proceso de aprendizaje.

DEDICATORIA

El siguiente proyecto de titulación es dedicado especialmente a Dios, a mis padres, hermanos y seres queridos. Su constante apoyo, cariño y confianza han sido fundamentales para culminar mis estudios.

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Santiago de Guayaquil, abril de 2024

Yo, **Emily Edith Pin Trujillo** declaro bajo juramento, que la autoría del presente trabajo me corresponde totalmente y me responsabilizo con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación que he realizado.

De la misma forma, cedo mi derecho de autor al Instituto de Negocios “HUMANE”, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y Normatividad Institucional vigente.

Emily Edith Pin Trujillo

C.I: 0953417664

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Santiago de Guayaquil, abril de 2024

Certifico que el trabajo titulado **"Plan de negocios para la creación de una pastelería con enfoque a la realización de postres y pasteles tradicionales, híbridos y veganos, ubicada en la ciudad de Santiago de Guayaquil, para el año 2024."** ha sido elaborado por **Emily Edith Pin Trujillo** bajo mi tutoría. El presente trabajo reúne los requisitos para ser defendido ante el jurado calificador designado por el Instituto de Negocios "HUMANE".

Ing. Romina Sánchez Amador, MGP

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto propone la creación de una pastelería en la ciudad de Guayaquil para el año 2024, enfocada en la elaboración de postres y pasteles tradicionales, híbridos y veganos.

La idea de negocio surge como respuesta a la creciente demanda de opciones innovadoras de repostería adaptadas a las preferencias del mercado actual. Se enfoca en ofrecer una amplia variedad de postres y tortas en el menú, buscando satisfacer diferentes necesidades y públicos. Está dirigido a personas de todas las edades, hombres y mujeres que residan en la ciudad de Guayaquil, específicamente en el norte de la ciudad para todas las clases sociales.

Para llevar a cabo el proyecto empresarial es necesario cubrir un monto de inversión total de \$63.560,00 dólares. En términos financieros, el proyecto presenta proyecciones de ventas y demanda sólidas que indican un alto potencial de rentabilidad para la empresa. La Tasa Interna de Retorno será del 47,66%, un Valor Actual Neto estimado en \$ 52.754,36 dólares.

Se evidencia una oportunidad atractiva para los inversionistas interesados en participar en el emprendimiento. Adicional, se prevé que el playback o recuperación de la inversión será a partir del tercer año y séptimo mes.

ABSTRACT

The project proposes the creation of a pastry shop in the city of Guayaquil by 2024, focused on the preparation of traditional, hybrid and vegan desserts and cakes.

The business idea arose in response to the growing demand for innovative baking options adapted to the preferences of the current market. It focuses on offering a wide variety of desserts and cakes on the menu, seeking to satisfy different needs and audiences. It is aimed at people of all ages, men and women who reside in the city of Guayaquil, specifically in the north of the city for all social classes.

To carry out the business project, it is necessary to cover a total investment amount of \$63,560.00 dollars. In financial terms, the project presents solid sales and demand projections that indicate high profitability potential for the company. The Internal Rate of Return will be 47.66%, a Net Present Value estimated at \$52,754.36 dollars.

An attractive opportunity is evident for investors interested in participating in the venture. Additionally, it is expected that the playback or recovery of the investment will be from the third year and seventh month.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Introducción	1
Capítulo 1: Diseño de la investigación.....	2
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	4
1.3 CAMPO DE ACCIÓN.....	4
1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	4
1.4.1 Objetivo General	4
1.4.2 Objetivos Específicos.....	4
1.5 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN	5
1.6 VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN	6
1.6.1 Variable independiente: Tendencias actuales.....	6
1.6.2 Variable dependiente: Viabilidad y Aceptación del mercado.....	6
1.7 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	6
1.8 MARCO TEÓRICO	7
Capítulo 2: Propuesta Comercial.....	10
2.1 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	11
2.2 MISIÓN, VISIÓN, VALORES, OBJETIVOS SMART, MODELO DE NEGOCIO(CANVAS).....	12
2.2.1 Misión.....	12
2.2.2 Visión	12
2.2.3 Valores	12
2.2.4 Objetivos SMART	12
2.2.5 Modelo de negocio (Canvas)	13
2.3 ESTRATEGIA GENÉRICA: VENTAJAS COMPETITIVAS	15
2.3.1 Las 5 fuerzas Porter.....	15
2.3.2 Análisis PESTEL	17

Figura No. 2: Análisis Pestel	17
2.3.3 Análisis FODA	21
2.3.4 Estrategias FOFA- DOFA.....	22
2.4 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL: ORGANIGRAMA.....	23
Figura No.3: Organigrama Empresarial.....	23
2.5 PLAN DE MARKETING.....	25
2.5.1 ESTRATEGIAS BASADAS EN LAS 4P DEL MARKETING MIX	25
2.5.1.1 Estrategia de producto	25
Figura No. 4: Logo de la pastelería.....	25
2.5.1.2 Estrategia de precio.....	27
2.5.1.3 Estrategia de distribución	27
2.5.1.4 Estrategia de promoción	27
2.6 PLAN DE ACCIÓN PARA EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS.....	28
Capitulo3: Módulo Financiero	34
3.1 SUPUESTOS FINANCIEROS	35
3.1.1 Inflación proyectada	35
3.1.2 Salarios básicos proyectados	35
3.1.3 Incremento Anual de sueldos	35
3.1.4 Comportamiento de la demanda esperada.....	35
3.1.5 Comportamiento de los gastos	35
3.2 INVERSIÓN	36
3.3 PROYECCIÓN DE NÓMINAS DE PAGO.....	38
3.4 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA.....	39
3.5 PROYECCIÓN DE VENTAS	41
3.6 PROYECCIÓN DE COSTOS.....	43
3.7 PROYECCIÓN DE GASTOS.....	44

3.8	NECESIDADES DE PRÉSTAMO	45
3.9	PROYECCIÓN DEL ESTADO DE RESULTADOS Y FLUJO CAJA	47
3.10	PROYECCIÓN DE BALANCE GENERAL	48
3.11	INDICADORES ECONÓMICOS	49
3.12	PUNTO DE EQUILIBRIO.....	49
3.13	RATIOS FINANCIEROS.....	50
	ANEXOS	56
	ANEXO NO. 1.....	53
	ANEXO NO. 2.....	54
	ANEXO NO. 3.....	59
	ANEXO NO. 4.....	64
	ANEXO NO. 5.....	69
	ANEXO NO. 6.....	74
	ANEXO NO. 7.....	76
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	53

ÍNDICE DE FIGURA

FIGURA NO.1: MODELO DE NEGOCIOS CANVAS	15
FIGURA NO. 2: ANÁLISIS PESTEL	17
FIGURA NO.3: ORGANIGRAMA EMPRESARIAL	23
FIGURA NO. 4: LOGO DE LA PASTELERÍA	25

ÍNDICE TABLA

TABLA 1: TABLA DE PRODUCTOS	26
TABLA 2 : PRIMER OBJETIVO DEL PLAN DE ACCIÓN	28
TABLA 3: SEGUNDO OBJETIVO DEL PLAN DE ACCIÓN	29
TABLA 4: TERCER OBJETIVO DEL PLAN DE ACCIÓN	30
TABLA 5: CUARTO OBJETIVO DEL PLAN DE ACCIÓN.....	31
TABLA 6: QUINTO OBJETIVO DEL PLAN DE ACCIÓN	32
TABLA 7: SUPUESTOS FINANCIEROS	36
TABLA 8: INVERSIÓN INICIAL	36

TABLA 9: FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	37
TABLA 10: PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE VENTAS: GASTOS.....	38
TABLA 11: PERSONAL OPERATIVO: COSTOS	39
TABLA 12: PROYECCIÓN ANUAL DE LA DEMANDA	40
TABLA 13:PRECIO DE VENTAS INDIVIDUALES.....	41
TABLA 14: PROYECCIÓN DE VENTAS ANUALES	42
TABLA 15: COSTO DE VENTAS INDIVIDUALES	43
TABLA 16: COSTO DE VENTAS TOTALES.....	44
TABLA 17: GASTOS OPERACIONALES: ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS	45
TABLA 18: ESPECIFICACIONES DEL PRÉSTAMO	45
TABLA 19: PROYECCIÓN ANUAL PAGO PRÉSTAMO BANCARIO	46
TABLA 20: ESTADO DE RESULTADO Y FLUJO DE CAJA	47
TABLA 21: BALANCE GENERAL	48
TABLA 22: INDICADORES ECONÓMICOS	49
TABLA 23: PUNTO DE EQUILIBRIO.....	50
TABLA 24: RATIOS DE LIQUIDEZ.....	50
TABLA 25: RATIOS DE ROTACIÓN	51
TABLA 26 :RATIOS DE ENDEUDAMIENTO	51
TABLA 27: RATIOS DE RENTABILIDAD.....	52

Introducción

En el presente proyecto se propondrá un detallado plan de negocios con el objetivo de evaluar la viabilidad de establecer una pastelería con enfoque a la realización de postres y pasteles tradicionales, híbridos y veganos, ubicada en la ciudad de Guayaquil, para el año 2024.

Esta idea de negocio surgió de un deseo personal fruto de la pasión por la repostería y la repostería. La pastelería destaca por su enfoque innovador, centrándose en la elaboración y amplia gama de postres y tartas, abarcando tres categorías: tradicional, híbrida y vegana.

La creación de esta pastelería es una respuesta a las necesidades de los consumidores que llevan un estilo de vida diferente o buscan una experiencia gastronómica única y distinta combinando sabores, propuestas innovadores y respetuosas con el medio ambiente, con el objetivo de posicionar la pastelería en el sector como un negocio que brinda calidad en sus productos.

Capítulo 1: Diseño de la investigación.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La pastelería ha tomado gran importancia en la industria de la gastronomía, en la actualidad cada vez son más restaurantes o emprendimientos que surgen con el fin de ofrecer e incluir en sus negocios postres elaborados y atractivos en su menú. Hay personas que tienden a consumir dulces o postres luego de su comida principal o una celebración en específico, a su vez es una necesidad para el cuerpo humano. De modo que la mente del consumidor siempre elegirá comprar o consumir este tipo de postres, ya sea para cualquier evento formal e informal.

En el mundo de la pastelería siempre habrá nuevas tendencias y creaciones para introducir en el mercado, sin embargo, en estos últimos años el veganismo es la tendencia que más ha crecido y en algunos países la pastelería vegana tiene gran demanda.

Lo tradicional se mantiene en tendencia los consumidores buscan comodidad y momentos de delicia a través de productos tradicionales, auténticos e innovadores, la pastelería híbrida es una de ellas, consiste en la combinación de diferentes postres o tradiciones culinarias que permiten crear un nuevo producto ofreciendo nuevas experiencias gastronómicas.

Hablar del veganismo sigue siendo un reto a la actualidad, si bien es cierto que al nivel mundial cada vez es más grande el número de personas que se unen a llevar este estilo de vida; sobre todo las generaciones más jóvenes son quienes están rompiendo con este patrón cultural, ya sea por cuestiones de salud, bienestar animal, impacto ambiental o simplemente moda.

Al nivel nacional y en la ciudad de Guayaquil son muy pocos los negocios que te logran ofrecer postres y platos fabricados con productos de origen no animal.

La creación de un nuevo negocio de pastelería y la introducción de un producto o tendencia se convierte en un reto, pues en la actualidad existen muchas pastelerías que son consideradas como grandes competidores debido a larga la trayectoria que llevan y la alta demanda de clientes que han logrado. Contando así con una amplia gama de productos, variedades de ofertas, calidad y sabores.

La pastelería también se enfocará en la fabricación y la oferta de productos veganos, para abordar esta audiencia específica se crearán eventos o campañas en redes sociales sobre el veganismo y los postres con los que nuestra pastelería constará.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cuál es la viabilidad y aceptación que tendrá en el mercado nuestra pastelería enfocada en ofrecer una amplia gama de postres tradicionales, híbridos y veganos considerando las preferencias de los consumidores y las tendencias actuales, ubicada en la ciudad de Guayaquil, para el año 2024?

1.3 CAMPO DE ACCIÓN

Nuestro campo de acción será netamente el mercado de la pastelería, rama de la gastronomía. La pastelería abarcará a personas de todas las edades, personas con estilos de vidas veganos e interesadas en adquirir nuevas experiencias a través de un postre. Nuestra pastelería se ubicará en la ciudad de Guayaquil, sector norte de la ciudad.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 Objetivo General

- Determinar la viabilidad de establecer nuestra pastelería enfocada en la fabricación de postres y pasteles tradicionales, híbridos y veganos, ubicada en la ciudad de Guayaquil, para el año 2024.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Realizar una investigación de mercado por medio de encuestas para comprender las necesidades y preferencias específicas de una muestra de la población residente en la zona norte de Guayaquil.
- Plantear las ventajas competitivas que la pastelería deberá poseer para enfrentar el mercado local, considerando aspectos como calidad de ingredientes, variedad de productos, innovación, servicio y experiencia al cliente.

- Diseñar un plan estratégico de marketing y ventas que incluyan promociones atractivas, participación en eventos locales y colaboraciones estratégicas para maximizar la satisfacción del cliente y optimizar el rendimiento económico.

1.5 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN

Con el propósito de evaluar la viabilidad y potencial impacto de este emprendimiento, es necesario llevar a cabo un correcto análisis del actual del mercado de la pastelería. Este análisis servirá como base fundamental para la construcción de un concreto plan de negocio, cuyos resultados nos permitan determinar con precisión la viabilidad comercial de establecer una pastelería que abarque postres y pasteles, tradicional, híbridos y veganos en la ciudad de guayaquil.

Adicional este proyecto no solo busca establecer un negocio rentable, se aspira brindar a nuestros futuros clientes una experiencia única de excelencia. Nuestra visión es crear un espacio donde puedan adquirir productos de pastelería que se destaquen por su calidad, presentación, precio accesible e innovación constante.

Siguiendo nuestra misión de ofrecer un servicio diferenciador, este proyecto apuesta por promover la sostenibilidad ambiental, reflejada en la inclusión de productos veganos que estarán en nuestra carta atrayendo a una amplia gama de clientes que se preocupen por su salud y el bienestar animal.

Así como el uso de envases ecológicos, mostrando el compromiso que nuestra pastelería asumiría con el medio ambiente, llamando la atención a clientes que valoren la sostenibilidad en sus decisiones de compra, posicionando nuestra pastelería como una opción consciente y sostenible.

Para alcanzar nuestros objetivos es fundamental realizar una investigación de mercado la cual nos brindará acceso al mercado actual conociendo preferencias del consumidor, análisis de competencia, oportunidades de mercado, demanda de postres veganos e híbridos y conocer a profundidad la audiencia vegana, la información se recopilará por medio de encuestas y entrevistas, asegurando que

nuestra propuesta sea comercialmente atractiva, social y ambientalmente responsable.

Esta investigación nos otorgará la información necesaria para crear o identificar los productos de las 3 categorías mencionadas que logren caracterizar nuestra pastelería.

1.6 VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN

1.6.1 Variable independiente: Tendencias actuales

La variable será analizada por medio de encuestas y entrevistas a expertos en la industria que mantengan negocios existentes y nos brinden la información necesaria en base a su experiencia, revisión literaria de estudios relacionados con las tendencias actuales del mercado pastelero.

1.6.2 Variable dependiente: Viabilidad y Aceptación del mercado

Para realizar un análisis completo de esta variable se realizará un estudio de mercado para evaluar la aceptación que tendrá nuestro producto, analizando la competencia y productos similares existentes en el mercado; a su vez realizaremos encuestas a consumidores para obtener percepciones directas sobre la viabilidad y aceptación del servicio.

1.7 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Se utilizará un diseño de investigación mixta combinando elementos cuantitativos y cualitativos adoptando un enfoque descriptivo no experimental. Este enfoque nos permitirá recopilar información de datos numéricos e información necesaria para nuestra investigación.

El grupo objetivo de este estudio son los habitantes de la ciudad de Guayaquil, y para lograr una representación adecuada se seleccionará una muestra específica de residentes en el sector norte de la ciudad.

Para recopilar datos cuantitativos, se llevarán a cabo encuestas utilizando un cuestionario en base a diversas categorías, tales como preferencias de consumidores, hábitos de compra, consideración de precios, lealtad a otras marcas,

entre otros aspectos relevantes. Estas encuestas permitirán obtener información cuantificable que será analizada mediante técnicas de estadísticas descriptiva, el análisis de datos por medios de graficas.

La recolección de datos cualitativos se llevará a cabo mediante entrevistas virtuales y presenciales a expertos de la industria, Estas entrevistas se centrarán en temas clave, como las tendencias actuales en el mercado, la aceptación de nuevos productos, experiencias, aprendizajes obtenidos y la perspectiva del veganismo en la actualidad, se utilizará un análisis de enfoque inductivo.

La combinación de ambos enfoques nos permitirá poseer una visión completa de los aspectos cualitativos y cuantitativos esenciales para la creación de la pastelería, estableciendo así una base que servirá para la toma de decisiones y desarrollo de estrategias comerciales efectivas.

1.8 MARCO TEÓRICO

En la elaboración del marco teórico, se tomará información y se realizará un análisis profundo de documentos y textos que proporcionarán datos esenciales para el correcto desarrollo del mismo. Para la creación de nuestro plan de negocio en la apertura de la pastelería, será importante definir algunos conceptos claves referentes al tema de estudio. Además, está programado integrar perspectivas variadas y buenas ideas con el objetivo de entender mejor el entorno empresarial y mejorar la estrategia de nuestro emprendimiento.

Plan de negocio

El plan de negocio se define como "un documento escrito explícito, que contiene el desarrollo lógico, coherente, progresivo y realista de los aspectos del mercadeo, operacionales, legal, financieros de una entidad en un periodo de tiempo, cuya finalidad es la referencia de las acciones futuras que habrán de ejecutarse, los recursos que dispondrá la organización, procurando el control y logro de determinados resultados objetivos." (Pérez, 2022)

Análisis de mercado

“La investigación de mercado y distribución es el uso del método científico en la solución de problemas de comercialización y distribución, con el objeto de aumentar las ventas, disminuir los costos de comercialización y distribución y elevar al máximo las ganancias. “ (Brown, 1959)

Los tres elementos esenciales en esta definición son:

Aplicación del método científico "significa que la investigación de mercado está limitada a aquellas actividades que emplean métodos verdaderamente científicos, de acuerdo con normas generalmente aceptadas. La observación casual de una situación, la lectura de literatura general, o los amagos de "realizar un estudio". no constituyen métodos científicos. (Brown, 1959)

Solución de problemas “implica una restricción de la investigación a aquellos casos en que se identifica un problema o grupo de problemas con el tema de la investigación. No hay política comercial o decisión operativa que no pueda ser reducida a problema. “ (Brown, 1959)

“En una actividad económica y comercial compleja como ésta, uno se enfrenta con la necesidad de elegir entre varios caminos posibles de acción. "Solución de problemas" significa la reducción de la incertidumbre a un punto tal que haga posible el elegir entre varias alternativas con confianza en el resultado. Esta condición no disminuye en lo más mínimo el valor de la investigación o la necesidad de ella. " (Brown, 1959)

Comercialización y distribución “comprende el proceso íntegro de hacer llegar las mercaderías y los servicios desde la fábrica o establecimiento hasta el consumidor para su uso final. “ (Brown, 1959)

Pastelería híbrida

La pastelería híbrida “es una tendencia que fusiona dos recetas para hacer solo una, dando así vida a nuevas sensaciones y sabores “. (Proinga, 2023)

El veganismo

Nuestra segunda categoría son los postres veganos, dirigidos a personas que llevan un estilo de vida basado en la alimentación vegana. A continuación, se detalla definición e información relacionada con el veganismo:

El veganismo es definido “como una práctica marcadamente ética y política en oposición al uso y explotación de los animales no humanos. No obstante, el veganismo está siendo enmarcado como un tipo de dieta con beneficios para la salud humana individual, o como un asunto alimenticio desvinculado de principios éticos altruistas como el antiespecismo, la justicia alimentaria o la sostenibilidad medioambiental.” (Fernández L. y., 2022)

“El veganismo, junto a otros estilos de vida, buscan ser una alternativa al sistema capitalista o buscan minimizar la lógica de consumo para crear otro tipo de intercambios, pero finalmente de una u otra manera la industria y grandes capitales alrededor del mundo terminan tomándolos para atravesarlos mediante la lógica mercantil y así seguir generando beneficio monetario y control sobre el consumo.” (GUIJARRO, 2019)

El veganismo en la industria pastelera

Con el auge del veganismo y la necesidad de crear postres novedosos, al nivel mundial se ha logrado observar como muchos chefs y pasteleros han apostado por implementar nuevas alternativas para sus restaurantes, con productos más saludables, ofreciendo pastelería vegana innovadora, sabrosa y compatible con los derechos de los animales, siendo responsable con el medio ambiente. (Barcelona Culinary Hub, 2023)

Capítulo 2: Propuesta Comercial.

2.1 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Dulce Capricho, una pastelería que ofrecerá una amplia variedad de postres abarcando tres categorías, tradicional, híbrida y vegana. Estas categorías en nuestro emprendimiento permitirán dirigirnos a una audiencia más amplia, como son las personas con dietas veganas o personas dispuestas a consumir algo nuevo e innovador, logrando obtener nuevos clientes de todas las edades, que normalmente no estarían dispuestos a visitar una pastelería tradicional y opten por alternativas más saludables y emocionantes.

Para nuestro establecimiento contará con un diseño estéticos, tonos cálidos, asientos totalmente cómodos y espacios que logren al cliente sentirse como en casa, un lugar diseñado para que nuestros clientes decidan quedarse, ubicado en la zona norte de Guayaquil.

En el cuidado del medio ambiente nuestros envases serán cien por ciento biodegradables ayudando a crear conciencia de las consecuencias que tiene el uso del plástico actualmente

Nuestro menú estará conformado desde postres tradicionales que evoquen recuerdos nostálgicos hasta creaciones híbridas que despierten curiosidad a nuestro clientes y opciones veganas que reflejen el compromiso con el medio ambiente, la diversidad de gustos y preferencias.

Los postres tradicionales irán desde el clásico pastel de chocolates hasta la suavidad de un bien elaborado cheesecake, mousses, tiramisú, profiteroles, alfajores, brownies, entre otros más.

En el menú de postres híbridos habrán cronuts, duffins, brookies, cheesecake de tarta de manzana, tiramisushi y más productos.

En el menú de postres veganos, estos serán algunos postres que se incluirán en el menú Croissant integral vegano, copa de fresa y mango, bolitas de zanahoria y coco, crema de limón con tofu sedoso, tarta de Manzana.

2.2 MISIÓN, VISIÓN, VALORES, OBJETIVOS SMART, MODELO DE NEGOCIO(CANVAS)

2.2.1 Misión

Nuestra pastelería se compromete a endulzar la vida de nuestros clientes ofreciendo una experiencia única en cada bocado, dedicándonos a la elaboración de postres tradicionales, híbridos y veganos que trasciendan las expectativas de nuestros consumidores.

2.2.2 Visión

Dulce Capricho busca ser una pastelería líder en la ciudad de guayaquil, reconocidos como el destino preferido de aquellos que busquen la combinación perfecta de lo tradicional, la innovación, servicio de calidad y el respeto por la diversidad, creando momentos memorables a partir de la excelencia en la pastelería.

2.2.3 Valores

- **Calidad:** Buscar constantemente la excelencia y perfección de los productos y servicios que ofrecemos en busca de la satisfacción del cliente.
- **Innovación:** Promover la creatividad y originalidad en la creación cada creación de cada postre, búsquedas de soluciones nuevas y eficientes.
- **Inclusividad:** Buscar la diversidad e igualdad, promoviendo la participación de todas las personas en todos los aspectos del negocio en un ambiente acogedor y agradable ofreciéndole al cliente una experiencia única.
- **Sostenibilidad:** Compromiso con el medio ambiente por medio de prácticas que eviten la contaminación o explotación de recursos, en dulce capricho haremos uso de envases biodegradables y se incluirán en nuestro menú postres veganos.

2.2.4 Objetivos SMART

- Incrementar la diversidad de postres en la panadería para incluir al menos 10 opciones diferentes en el menú, cubriendo las tres categorías después del primer año de apertura.
- Lograr un 40% de satisfacción del cliente durante los primeros ocho meses.
- Obtener retroalimentación a través de encuestas de satisfacción que nos permitan medir nuestro producto y servicio con una calificación promedio de 4/5 en los primeros ocho meses.
- Reducir el tiempo de espera en un 10% para despacho y atención al cliente durante los primeros seis meses.
- Incrementar las ventas en un 5% durante el primer año de operación de la panadería.

2.2.5 Modelo de negocio (Canvas)

1. Propuesta de valor

Como propuesta de valor de la pastelería Dulce Capricho, para garantizar el reconocimiento y éxito de la pastelería, se incluirá la variedad de postres y creaciones innovadoras, opciones de postres tradicionales, híbridos y veganos, reflejando el compromiso con la sostenibilidad, la innovación, y calidad.

2. Segmentación de clientes

Está segmentado por rangos de edad, ubicación geográfica y género, está dirigido a hombres y mujeres de todas las edades que residan en la ciudad de Guayaquil, específicamente el norte de la ciudad, ventas del producto para todas las clases sociales.

3. Relación con los clientes

La relación con nuestros clientes será a través de una atención personalizada directa en nuestro negocio y con la existencia de las redes sociales también se mantendrá la interacción a través de este medio. Además, se crearán programas de fidelización para incentivar a nuestros clientes frecuentes.

4. Actividades clave

Entre las actividades clave tenemos la elaboración y preparación de postres, despacho directo de productos, atención al cliente, organización empresarial, cierre diario de caja, promoción y marketing para captación de clientes.

5. Asociaciones clave

Nuestros socios clave estarán compuestos por proveedores de ingredientes e insumos, proveedores de envases biodegradables y un banco para otorgar un préstamo.

6. Recursos clave

Los recursos clave para la fabricación y operación del negocio serán las materias primas, maquinaria de repostería, muebles, sillas y mesas para adecuar el negocio, personal capacitado para la elaboración de productos y atención al cliente, empaques y etiquetas con logo, equipos tecnológicos (Cash Registro, Laptop y cámara y otros).

7. Canales

La comercialización y promoción del producto se realizará a través de un punto de venta físico en el norte de Guayaquil y a través de redes sociales como Instagram, Facebook y Tik Tok daremos a conocer nuestro negocio y los productos que se ofrecerán.

8. Estructura de costos

La estructura de costos en nuestro modelo Canvas estará conformada por costos de materia prima, costos de empaque y embalaje, gastos operativos y gastos administrativos.

9. Fuentes de ingresos

Las fuentes de ingresos para nuestro negocio serán las ventas directas en nuestra panadería, así como los pedidos personalizados para eventos solicitados por los clientes.

Figura No.1: Modelo de negocios Canvas



Fuente: Investigación de mercado
 Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

2.3 ESTRATEGIA GENÉRICA: VENTAJAS COMPETITIVAS

2.3.1 Las 5 fuerzas Porter

- Poder de negociación de los clientes

El poder de negociación es medio, actualmente en el Ecuador y en la ciudad de Guayaquil existen muchos negocios de pastelería y panadería que ofrecen en su menú postres tradicionales, híbridos y veganos de calidad con precios accesibles que logran satisfacer el interés y necesidad de consumir un postre al consumidor, sin embargo, al ingresar un nuevo negocio al mercado el cliente tendrá curiosidad de conocer y probar algo nuevo. Dulce capricho tiene como estrategia mostrar diversidad en productos con nuevos sabores, texturas y formas que permitirán al cliente tener una experiencia única.

- Poder de negociación de los proveedores

El poder de negociación de los proveedores es media ya que la mayoría de los insumos e ingredientes necesarios para la elaboración de postres y pasteles se puede obtener con diversas empresas como levapan y línea maestro de La Fabril y otras distribuidoras, al tener muchas opciones se debe hacer una correcta selección de proveedores para que ofrezca materia prima de calidad y con precios justos, sin embargo al querer incluir postres veganos en nuestro menú y postres híbridos(exóticos) lo convierte en un nivel de dificultad media, ya el número de proveedores será limitado.

- Amenaza de producto o servicios sustitutos

Dentro de la gama de productos sustitutos en la industria están todos los dulces y postres que se ofrecen en los diversos locales de pastelería, convirtiéndola en un nivel alto. Es por eso que dulce capricho tiene como objetivo incorporar nuevas opciones en su menú en un tiempo determinado que vaya acorde a las nuevas tendencias de pastelería.

- Amenaza de entrada de nuevos competidores

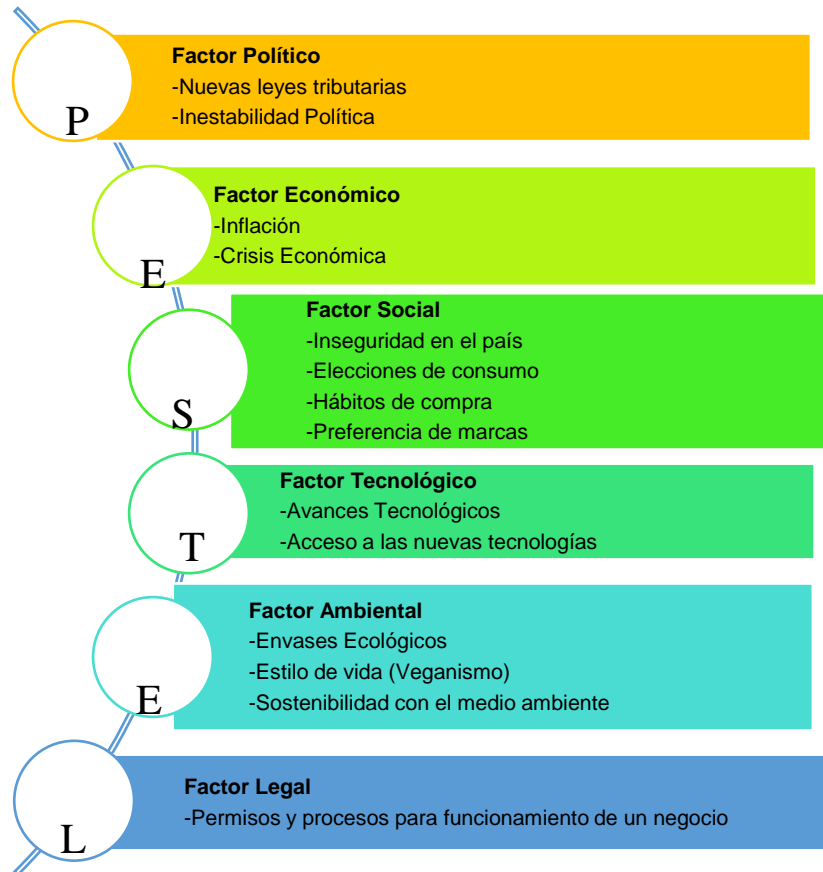
El nivel de amenaza de entrada de nuevos competidores es alto, el ser humano siempre buscará emprender y al ser una industria con mayor demanda habrá más posibilidad para que surjan nuevos entrantes con la misma idea de negocio en este mercado.

- Rivalidad de los competidores actuales

Dentro de la industria pastelera, la competencia siempre será alta, debido a que contamos con más negocios de pastelerías populares que han logrado mantener su posición en el mercado con sus estrategias de ventas y promoción, de los más conocidos y populares tenemos a Chokolat, Galleta Pecosa, Café Bombons, Sweet and Coffee, Pastelería California y Pasteles y Compañía. Al competir con potenciales negocios Dulce Capricho deberá siempre evaluar su entorno y planificar correctamente las estrategias de venta y promoción que contribuyan al éxito de la empresa

2.3.2 Análisis PESTEL

Figura No. 2: Análisis Pestel



Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

- **Político**

“Daniel Noboa, de 36 años, el presidente elegido en las urnas más joven de la historia de Ecuador, asumió la presidencia del país este jueves 23 de noviembre por exactamente 1 año y 6 meses, en lo que muchos han llamado ya un gobierno exprés”. (BBC NEWS, 2023)

“Normalmente un mandato presidencial en Ecuador dura 4 años, pero en este caso, Noboa no está iniciando uno nuevo sino completando el actual que no terminó el presidente saliente Guillermo Lasso”. (BBC NEWS, 2023)

La inestabilidad política que atraviesa el país actualmente podría afectar a nuestro negocio debido a que nos sabremos que leyes ni políticas puedan incluirse en el

nuevo gobierno. Desde la toma de poder de Daniel Noboa ya se han anunciado las nuevas leyes y cambios propuestos por nuestro presidente.

"La mayoría de los cambios vienen desde el Servicio de Rentas Internas (SRI), establecidos desde el Gobierno central que busca, en general, según han mencionado las autoridades, dar un "alivio financiero" a la ciudadanía". (Expreso, 2024)

- **Negocios populares**

"A partir de enero de 2024, los negocios populares catalogados en el Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (Rimpe) con ventas anuales menores a 2.500 dólares no pagarán el impuesto a la renta. Y los negocios con ventas de entre los 2.501 hasta los 20.000 dólares al año pagarán un impuesto único progresivo que va de los 5 a los 60 dólares". (Expreso, 2024)

"Los negocios que lleguen al año hasta los 5.000 dólares pagarán 5 dólares de impuesto a la renta. Los que lleguen a 10.000 dólares pagarán 15 dólares. Los que lleguen hasta los 15.000 pagarán 35 dólares. Y los que lleguen a los 20.000 pagarán 60 dólares. Estos cambios se dan de acuerdo a la ley para el Fortalecimiento de la Economía Familiar". (Expreso, 2024)

En los cambios implementados por el servicio de rentas internas (SRI) se observa una serie de ajustes que podrían afectar tanto de manera positiva como negativa, como la medida de pago de impuestos que beneficia a los negocios populares, un pago menor de impuestos que ofrecería mayor margen de beneficio a los negocios. La inestabilidad política y la introducción de nuevas leyes podrían generar incertidumbre en el entorno legal que dificultaría la planificación a largo plazo y la toma de decisiones para la pastelería.

- **Económico**

"En los últimos meses la economía se ha desacelerado sustancialmente debido a que los desafíos estructurales se han visto agravados por un aumento de la inseguridad provocada por el crimen organizado y la incertidumbre política, que llevo al adelanto de las elecciones presidenciales y legislativas". (Banco Mundial, 2023)

“La economía y la población ecuatoriana están expuestas a riesgos asociados a factores externos como la desaceleración de las principales economías del mundo, la reducción de los precios de las materias primas, y el aumento de las tasas internacionales de interés. Además, el país está expuesto a desastres climáticos como los posibles efectos del Fenómeno del Niño, que podrían golpear a la economía en los próximos meses. Esto no solo afecta el desempeño de la economía, sino que también incide en la construcción de consensos para facilitar la estabilidad política y social y afrontar los desafíos venideros”. (Banco Mundial, 2023)

- **Social**

En Ecuador actualmente no hay estudios al respecto sobre el número de veganos, sin embargo, va creciendo cada día y además con la migración de extranjeros a nuestro país debería haber más opciones. Se menciona que nuestro país actualmente es un paraíso que tiene diversidad de frutas y vegetales todo el año. Los restaurantes deberían esforzarse más por agregar platos veganos a su menú. (El Telegrafo , 2022) .

“Ya sea por moda, por salud o por cuidar la línea, el tofu, un producto obtenido de la soya, es un ingrediente que se encuentra con más frecuencia en los platos, especialmente de la comida vegetariana y asiática. Sin embargo, pocos saben que su consumo podría ayudar a evitar la osteoporosis y en las mujeres a prevenir el cáncer de mama y de útero. Tofu es el nombre gourmet del queso natural.” (El comercio, 2019)

“El tofu sabe a queso fresco y su textura es similar a un flan. En estado natural no tiene olor, por lo cual es usado incluso en preparaciones de dulce, como el ‘mouse’ de tofu o en tortas.” (El comercio, 2019)

- **Tecnológico**

Con el pasar del tiempo cada vez hay un aumento progresivo de avances tecnológicos, “La tecnología ha dejado de ser un lujo o privilegio en todo el mundo, su uso se ha convertido en un elemento fundamental en el ámbito personal y empresarial. En un mundo tan activo y globalizado, las empresas deben ser rápidas y eficientes con todos sus recursos, la tecnología en las empresas ha llegado para

resolver los problemas y eliminar las barreras de las organizaciones a través de sistemas innovadores y que son adaptables a las necesidades de cada una. Lo que antes tomaba semanas e incluso meses, hoy en día es posible terminar en unos pocos minutos y sin mayor esfuerzo ni complicación gracias a la implementación de tecnología en las empresas”. (Corponet, 2021)

- **Ambiental**

“La utilización de desechos industriales para generar empaques biodegradables y reducir la contaminación del medioambiente fue una de las principales motivaciones de un grupo de investigadores de tres universidades ecuatorianas para iniciar un proyecto de sostenibilidad. Yachay Tech, en conjunto con la Escuela Superior Politécnica del Litoral (Espol), Escuela Politécnica Nacional (EPN) y la empresa privada UyamaFarms iniciaron las investigaciones para elaborar ecoempaques con semillas de aguacate y agave”. (Revista Lideres, 2022)

“En la actualidad, los empaques poliméricos de un solo uso son los principales agentes de contaminación por plásticos en el planeta pues se consideran imprescindibles para el almacenamiento, transporte y conservación de un sinnúmero de productos de la industria tecnológica, de alimentos, salud y automotriz”. (Revista Lideres, 2022)

- **Legal**

“Para abrir un establecimiento hay que tener en cuenta ciertos requisitos, por ejemplo, el certificado del Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil (BCBG). Este puede tenerlo entre uno a dos días si tiene todo lo solicitado en orden, de lo contrario demorará lo que usted tarde en cumplir con los pasos”. (Expreso, 2023)

“Santiago Peña, coordinador de Gestión de Prevención de Incendios del BCBG, comenta que hay dos tipos de permisos: el de por primera vez y el de renovación”. (Expreso, 2023)

“El permiso de funcionamiento, es el documento otorgado por la autoridad de Salud a los establecimientos sujetos de Control y Vigilancia Sanitaria, que cumplen con los requisitos determinados de acuerdo al tipo de establecimiento. El trámite de

renovación o por primera vez se lo puede realizar en la Dirección Provincial y en las áreas de salud más cercanas.

Los propietarios o representantes legales de los negocios deberán presentar una solicitud dirigida al titular de la Dirección Provincial de Salud, con su nombre, número de la cédula o del Registro Único de Contribuyentes (RUC); nombre o razón social o denominación del establecimiento; actividad que se realiza y la ubicación ". (Ministerio de Salud Pública, 2023)

2.3.3 Análisis FODA

Fortalezas

- Diversidad de producto
- Enfoque en sostenibilidad
- Experiencia del cliente
- Productos diferenciadores
- Fácil acceso de materia prima

Oportunidades

- Aumento de interés en consumo de productos veganos
- Crecimiento económico
- Mayor participación en la industria
- Participación en eventos locales
- Expansión del negocio

Debilidades

- Falta de reconocimiento de la marca
- Introducción de nuevo negocio al mercado
- Dependencia de proveedores
- Nivel elevado de la competencia en la industria
- Conciencia del veganismo

Amenazas

- Economía inestable
- Competencia de precios

- Inseguridad en el país
- Cambios de preferencia en el consumidor
- Entrada de nuevos competidores al mercado

2.3.4 Estrategias FOFA- DOFA

Estrategias de fortalezas y oportunidades (FO)

- ❖ Participar en eventos y colaboraciones para destacar los productos diferenciadores que se mantendrán y nos permitan aumentar la participación en el mercado.
- ❖ Destacar la sostenibilidad por medio de campañas de marketing aprovechando el crecimiento económico, creando más conciencia ambiental.
- ❖ Fortalecer la promoción de la variedad de productos que se mantiene en la pastelería por medio de combos especiales que destaquen la diversidad y fortalezcan más la experiencia del cliente.

Estrategias de fortalezas y amenazas (FA)

- ❖ Mantener la innovación, estándares de calidad y servicio a un nivel alto para enfrentar la entrada de nuevos competidores.
- ❖ Mantenernos adaptables a las tendencias y preferencias del consumidor ajustando la oferta de productos para mantenernos al margen del cliente.
- ❖ Enfocarnos en la calidad del producto y diferenciación del lugar para justificar precios sin la necesidad de optar por precios excesivamente bajos resistiendo así la competencia de precios.

Estrategias de debilidades y oportunidades (DO)

- ❖ Implementar estrategias de marketing y colaboraciones durante la apertura del negocio que permitan brindarle más reconocimiento a nuestra marca, generando más interés en los futuros clientes.
- ❖ Realizar campañas educativas sobre el veganismo que nos permitan aumentar el interés y consumos de productos veganos destacando los beneficios y oferta vegana de nuestros postres veganos.

- ❖ Establecer acuerdos estratégicos con múltiples proveedores para reducir la dependencia y evitar el riesgo de problemas de inventario que afecten a nuestro negocio y la elaboración de productos.

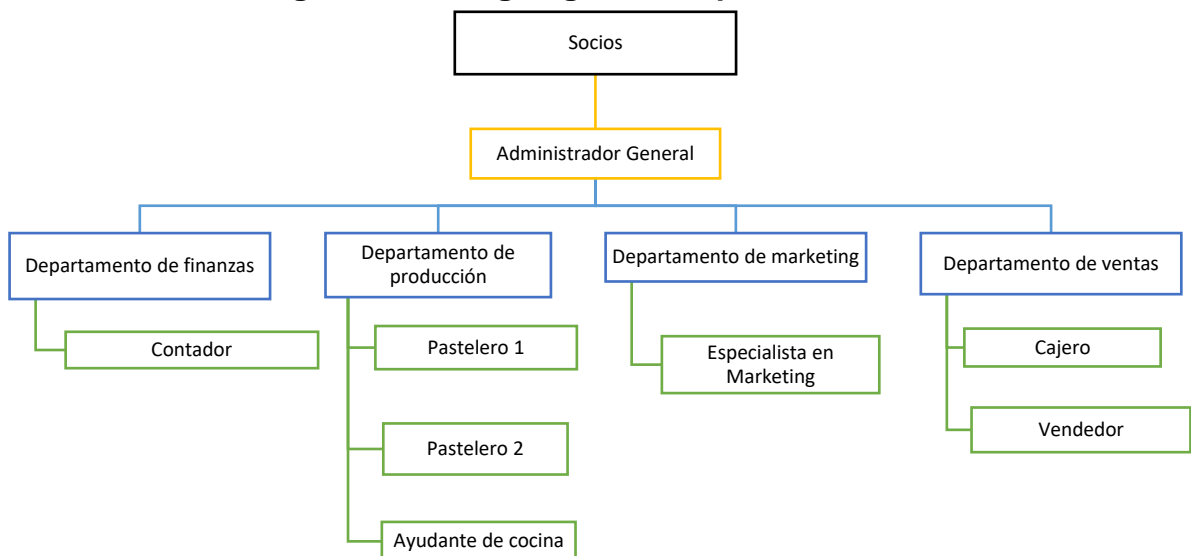
Estrategias de amenazas y debilidades (AD)

- ❖ Planificar una estrategia de flexibilidad financiera que permita atraer a clientes sensibles a los precios por medio de promociones especiales con precios flexibles.
- ❖ Implementar medidas de seguridad en la pastelería como personal capacitado de seguridad, sistema de vigilancias, colaboración con las autoridades que permitan brindarle confianza y seguridad a nuestros clientes al momento de visitar nuestro establecimiento.
- ❖ Crear programas de fidelización para mantener la lealtad del cliente con nuestra pastelería mediante sorteos, programas de recompensas que permitan mantenerlo unido con nuestra marca.

2.4 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL: ORGANIGRAMA

Tipo de organigrama: Jerárquico

Figura No.3: Organigrama Empresarial



Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

Descripción de funciones

Socios: Son los propietarios de la empresa que tienen como función realizar aporte de capital, realizar toma de decisiones y creaciones de alianzas estratégicas para el crecimiento del negocio.

Gerente general: Se encargará de la gestión diaria y operativa de la pastelería.

Departamento de finanzas

Contador: Responsable de la gestión financiera de la empresa, como realizar los balances generales, pagos correspondientes, control de costos y elaboración de informes.

Departamento de producción

Pasteleros: Encargados de la creación de postres (tradicionales, híbridos, veganos) y pasteles que se ofertarán en nuestra pastelería.

Ayudantes: Personal extra que brindan apoyo en la elaboración y presentación de los productos.

Departamento de marketing

Especialista en Marketing: Encargado de las campañas publicitarias, promociones y manejo de redes sociales para dar mayor reconocimiento de nuestro negocio.

Departamento de ventas

Cajero: Brindar asesoría a los clientes, registrar y aceptar pagos de los productos y generar las ordenes de los clientes.

Vendedor: Encargados de atender a los clientes durante su estancia en el establecimiento, realizar la entrega de ordenes de productos a los clientes, empacar los postres si es para retiro, realizar inventario, promocionar y vender los productos.

2.5 PLAN DE MARKETING

2.5.1 ESTRATEGIAS BASADAS EN LAS 4P DEL MARKETING MIX

2.5.1.1 Estrategia de producto

- ✓ Una de las estrategias principales para capturar la atención visual de los clientes será la creación del respectivo logotipo que represente características, colores distintivos y a su vez por medio del eslogan represente y facilite el reconocimiento de nuestra pastelería.

Logotipo

Figura No. 4: Logo de la pastelería



Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

Eslogan

El eslogan de nuestro producto será: Conquistando paladares, la fusión perfecta de sabores.

Tabla de productos

Dulce capricho contará con gran variedad de postres y categorías a elegir, a continuación, presentaremos la tabla de productos con postres principales a considerar.

Tabla 1:Tabla de productos

TABLA DE PRODUCTOS	
Postres Tradicionales	Cheesecake de frutos rojos
	Mousse de fresa
	Torta de tres leches
	Torta mojada de chocolate
	Alfajores
	Brownies
Postres Híbridos	Cronuts
	Duffins
	Brookies
	Cheesecake de tarta de manzana
	Tiramisushi
Postres Veganos	Galletas veganas de pistachos
	Pudding de chocolate vegano
	Tarta de piña vegana
	Crema de limón con tofu sedoso
	Cake de zanahoria vegano

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

- ✓ Ofrecer mayor diversidad de oferta en postres tradicionales, híbridos y veganos en nuestro menú para que los clientes tengan variedad en su selección de postres y permita así llegar a más segmento de clientes.
- ✓ Mantener la innovación de manera constante agregando productos nuevos (al menos 3 opciones por categoría) en ocasiones especiales del año, postres de ediciones limitadas que mantendrán el interés y la curiosidad del cliente.
- ✓ Destacar la calidad de los ingredientes, creatividad y profesionalismo en la elaboración, técnicas de decoración y presentación de nuestros postres, a su vez haremos uso de envases biodegradables para demostrar la sostenibilidad.

2.5.1.2 Estrategia de precio

- ✓ Ofrecer descuentos y promociones en días especiales del año o durante ciertos días de la semana para impulsar las ventas.
- ✓ Crear combos estratégicos de combinación de postres a precios atractivos incentivando al cliente a realizar la compra y prueba de varios productos.
- ✓ Realizar un análisis de precios en el mercado para establecer precios competitivos que no comprometan la calidad.

2.5.1.3 Estrategia de distribución

- ✓ Participar en eventos y colaboraciones que aumenten la participación en el mercado permitiéndoles también por medio de nuestros stands probar y comprar directamente los productos al cliente.
- ✓ Diseñar la pastelería de manera atractiva y acogedora para que clientes disfruten de un ambiente cálido y relajante que los anime a quedarse y disfrutar del establecimiento.

2.5.1.4 Estrategia de promoción

- ✓ Crear programas de fidelización que recompense a los clientes frecuentes con códigos de descuentos, cupones, productos gratuitos o acceso a otros tipos de beneficios que tendrán en la pastelería.
- ✓ Utilizar frecuentemente las redes sociales más activas en la actualidad como Instagram, Facebook y Tik Tok para compartir nuestros postres, promociones, menú y más sobre nuestra pastelería.
- ✓ Durante la apertura del negocio se emitirán volantes en diversas zonas estratégicas de la ciudad de Guayaquil con mayor afluencia de personas con la finalidad de dar a conocer la existencia del establecimiento.

2.6 PLAN DE ACCIÓN PARA EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS

Tabla 2 : Primer objetivo del plan de acción

Aumentar la diversidad de postres en la pastelería para incluir al menos 10 opciones diferentes en el menú, que abarquen las tres categorías luego del primer año de apertura.						
MEDIOS(Estrategias) ¿Cómo ?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	FECHA		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo nos vamos a medir?
			INICIO	FIN		
Investigación de mercado/Análisis de redes sociales	Conocer tendencias y preferencias actuales	Equipo de Marketing	Ene-25	mar-25	Investigación de mercado/Acceso a información del mercado/Tiempo	Informes de investigación de tendencias
Desarrollar nuevos productos	Crear nuevas opciones postres de nuestras categorías para incorporar en nuestro menú.	Departamento de producción	abr-25	may-25	Ingredientes/Departamento de producción/Tiempo de personal	Número de nuevos productos desarrollados
Pruebas de mercado	Evaluar la aceptación del mercado para los nuevos postres a incorporar.	Dpto. marketing y ventas	jun-25	jul-25	Lugar para realizar las pruebas/ Postres para pruebas	Feedback de clientes

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

Tabla 3: Segundo objetivo del plan de acción

Alcanzar la satisfacción del cliente en un 40% durante los primeros ocho meses.						
MEDIOS(Estrategias) ¿Cómo?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	FECHA		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo nos vamos a medir?
			INICIO	FIN		
Realizar encuestas de satisfacción inicial	Obtener datos sobre la satisfacción del cliente y áreas por mejorar.	Dpto. marketing/Dpto. ventas	feb-24	mar-24	Plataforma de encuesta/Tiempo del equipo	Porcentaje de satisfacción del cliente
Mejora continua de productos y servicios	Implementar cambios basados en los comentarios de clientes para mejorar su experiencia.	Dpto. de producción/Dpto. ventas	abr-24	jun-24	Material para mejora/Tiempo/ Datos de mejora	Numero de mejoras implementadas
Crear programas de fidelización y recompensas al cliente	Aumentar la satisfacción y mantener la lealtad del cliente	Dpto. marketing/Dpto. ventas	abr-24	ago-24	Diseño de programa de fidelización/Tiempo de personal	Participación de clientes en los programas de fidelización
Capacitación al personal en servicio al cliente	Mejorar la calidad de servicio al cliente	Gerente general/Dpto. ventas	Ene24	Ene-24	Material para capacitación/ Capacitador/Sala	Evaluación de desempeño del personal

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

Tabla 4: Tercer objetivo del plan de acción

Obtener una retroalimentación por medio de encuestas de satisfacción que permitan medir nuestro producto y servicio con una calificación promedio de 4/5 en los ocho primeros meses.						
MEDIOS(Estrategias) ¿Cómo?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	FECHA		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo nos vamos a medir?
			INICIO	FIN		
Diseñar de encuestas de satisfacción	Crear encuestas comprensibles para el cliente	Dpto. marketing/ Dpto. ventas	feb-24	feb-24	Herramientas de encuestas en línea	Encuestas diseñadas y listas para los clientes
Implementar las encuestas	Recopilar datos de mejora de los clientes	Dpto. marketing/ Dpto. ventas	mar-24	may-24	Acceso a base de clientes, herramientas de encuestas	Número de respuestas recopiladas
Analizar los datos de las encuestas realizadas	Identificar áreas de mejora y fortaleza	Dpto. marketing	jun-24	junl-24	Personal capacitado para realizar mejoras	Número de cambios implementados

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

Tabla 5: Cuarto objetivo del plan de acción

Reducir el tiempo de espera en un 10% de despacho y atención al cliente durante los primeros seis meses.						
MEDIOS(Estrategias) ¿Cómo?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	FECHA		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo nos vamos a medir?
			INICIO	FIN		
Optimizar los procesos internos	Identificar y mejorar eficiencias en los procesos internos	Administrador General	mar-24	abr-24	Análisis de procesos/ Capacitación del personal/ Tiempo	Reducción del tiempo en procesos internos
Implementación de nuevas tecnologías	Incorporar herramientas tecnológicas para agilizar procesos	Administrador General	feb-24	mar-24	Adquisición de softwares o herramientas tecnológicas	Uso efectivo de la nueva tecnología
Capacitación al personal	Mejorar la eficiencia y velocidad en la atención al cliente y despacho	Adm.General /Dpto. ventas	jun-24	jun-24	Material de capacitación /Sala/Capacitador	Evaluación de desempeño del personal

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

Tabla 6: Quinto objetivo del plan de acción

Incrementar las ventas en un 5% durante el primer año de operación de la pastelería.						
MEDIOS(Estrategias) ¿Cómo?	RESULTADO ESPERADO ¿Por qué o para qué?	EQUIPO	FECHA		RECURSOS	INDICADOR DE GESTIÓN ¿Cómo nos vamos a medir?
			INICIO	FIN		
Desarrollar ofertas y promociones atractivas en fechas especiales del año o días de la semana	Aumentar la atracción de los clientes con ofertas especiales.	Dpto. marketing/ Dpto. ventas	ene-24	dic-24	Creatividad para desarrollar las ofertas	Incremento en las ventas relacionadas con las ofertas
Participar en eventos y colaboraciones estratégicas	Aumentar la participación en el mercado y las ventas	Dpto. marketing/ Dpto. ventas	ene-24	dic-24	Establecimientos de colaboraciones/Personal que participa en los eventos	Incremento en las ventas a través de las colaboraciones
Expansión de canales	Ampliar la presencia de nuestra pastelería en las redes sociales para llegar a más clientes.	Dpto. marketing/ Dpto. ventas	ene-24	dic-24	Redes sociales/Personal de marketing	Incremento de ventas y número de nuevos clientes

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

Capitulo3: Módulo Financiero

3.1 SUPUESTOS FINANCIEROS

En el informe actual se lleva a cabo un análisis detallado de los principales supuestos financieros claves, que se han tenido en cuenta para el desarrollo de una proyección financiera realista. Dicha proyección tiene como objetivo facilitar la toma de decisiones estratégicas durante el ciclo de vida del proyecto. Los supuestos financieros abordados son:

3.1.1 Inflación proyectada

Se ha estimado la inflación futura desde el año 2024 al 2028 tomando como referencia la información proporcionada por el Banco Central del Ecuador donde se menciona que en el año 2023 hasta febrero de 2024 Ecuador posee una variación interanual de **1.35%**.

3.1.2 Salarios básicos proyectados

Para una correcta proyección de nómina se ha considerado el incremento anual de \$10.00 del salario básico unificado durante el periodo de cinco años. Iniciando en el año 1 en \$460.00 valor fijado por el Ministerio de Trabajo.

3.1.3 Incremento Anual de sueldos

Se ha considerado un aumento anual del 3% en los sueldos con el propósito de fomentar el crecimiento profesional y satisfacción del equipo. Este aumento busca incentivar la productividad, mantener la motivación y la competitividad, además de reducir la rotación de empleados en la empresa.

3.1.4 Comportamiento de la demanda esperada

Se pronostica un crecimiento moderado del 2% en la demanda de nuestros productos para cada año.

3.1.5 Comportamiento de los gastos

Se proyecta un aumento del 10% en los gastos operativos de la empresa por cada año.

Tabla 7: Supuestos Financieros

SUPUESTOS FINANCIEROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Inflación proyectada	1,4%	1,4%	1,6%	2,0%	2,0%
Salarios básicos proyectados	460,00	470,00	480,00	490,00	500,00
Incremento anual de sueldos		3%	3%	3%	3%
Comportamiento de la demanda esperada		2%	2%	2%	2%
Comportamiento de los gastos		10%	10%	10%	10%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.2 INVERSIÓN

La inversión total necesaria para fundar la pastelería es de \$63.560 dólares. Partiendo desde el capital de trabajo con un monto de \$50.000 dólares que permitirá a la empresa tener los recursos suficientes para operar sin problema durante los primeros meses de operación.

Este monto de inversión incluye una variedad de componentes fundamentales para la producción y funcionamiento exitoso del negocio como son los gastos pre-operativos, equipos de oficina y de cómputo, muebles y enseres, local comercial y sus respectivas maquinarias.

Tabla 8: Inversión Inicial

TIPO DE ACTIVO	COSTO TOTAL
Capital de Trabajo	\$50.000,00
Gastos pre-operativos	\$5.000,00
Equipos de cómputo	\$1.800,00
Equipos de oficina	\$1.088,00
Muebles y enseres	\$1.632,00
Maquinaria	\$3.540,00
Local Comercial	\$500,00
Inversión total	\$63.560,00

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

En el **Anexo No. 1** se detallan los artículos que componen cada tipo de activo de pastelería.

El monto de la inversión será financiado en un 70% con aportes de los accionistas y en un 30% mediante un préstamo bancario otorgado por el Banco Bolivariano con una tasa de interés anual del 15,51%, el cual deberá ser pagado en un plazo de cinco años.

A continuación, se detallan los valores puntuales que corresponden al financiamiento:

Tabla 9: Financiamiento del proyecto

Inversión Requerida	\$63.560,00	
Financiamiento	Valor	%
Aportes propios	\$44.492,00	70%
Aportes de terceros (Bancos)	\$19.068,00	30%
Total financiamiento		
Tasa a pagar	15,51%	
Plazo de deuda (años)	5	

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.3 PROYECCIÓN DE NÓMINAS DE PAGO

Para la operación de la empresa se necesitará contratar personal administrativo y operativo que será detallado en las siguientes tablas presentando un resumen de los salarios totales que los colaboradores recibirán por cada año de operación. Cada trabajador contará con su respectiva afiliación a la empresa; recibiendo los beneficios estipulados por la ley los cuales son: décimo tercer y décimo cuarto sueldo y el aporte patronal.

En el segundo año de operación de la pastelería se cancelarán los fondos de reserva y se aplicará el incremento del salario del 3% mencionado en los supuestos para los trabajadores contratados desde el primer año.

Además, durante el tercer año se prevé la contratación de tres trabajadores para fortalecer la capacidad operativa de la empresa, en respuesta al aumento esperado de la demanda de productos a partir de ese período.

En el **Anexo No. 2** se detalla a profundidad la proyección anual de cada trabajador durante los cinco años de operación.

Tabla 10: Personal Administrativo y de Ventas: Gastos

Nómina	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Administrador General	\$881,72	\$967,93	\$996,63	\$1.026,16	\$1.056,56
Contador	\$0,00	\$0,00	\$748,49	\$770,58	\$793,31
Cajero	\$592,56	\$649,50	\$668,64	\$688,34	\$708,59
Especialista en marketing	\$881,72	\$967,93	\$996,63	\$1.026,16	\$1.056,56
Vendedor	\$0,00	\$0,00	\$658,32	\$677,70	\$697,64
Total mensual	\$2.355,99	\$2.585,37	\$4.068,72	\$4.188,95	\$4.312,66

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

Tabla 11: Personal Operativo: Costos

Nómina	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Pastelero 1	\$640,75	\$702,57	\$723,31	\$744,64	\$766,59
Pastelero 2	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$699,11	\$766,59
Ayudante de cocina	\$592,56	\$1.070,33	\$668,64	\$688,34	\$708,59
Total mensual	\$1.233,31	\$1.772,91	\$1.391,95	\$2.132,09	\$2.241,77

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.4 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

Esta proyección de la demanda ha sido elaborada en base a la información que han brindado expertos por medio de cortas entrevistas quienes han indicado la demanda mensual de postres donde aumente la venta de productos.

En la siguiente tabla podemos observar la oferta de los principales productos que mantendrá la pastelería a lo largo de cinco años y los más demandados. Estas cifras representan la estimación de la cantidad de unidades de cada producto que se espera vender por cada año.

En el primer año se proyecta una demanda estimada de 24.748 unidades total, la cual se podría aumentar por medio de las estrategias fijadas en el plan de marketing, para el año cinco la pastelería tendrá una demanda altamente positiva de 90.072 unidades.

En el **Anexo No.3** se detalla la demanda mensual esperada durante los cinco primeros años, en el primer año se podrá visualizar que en los meses de febrero, mayo y junio hay productos que tienen su aumento en demanda por festividades.

Tabla 12: Proyección anual de la demanda

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cheesecake de frutos rojos	1.803	2.937	3.726	4.727	5.989
Cheesecake de frutos rojos entero	514	762	927	1.200	1.503
Mousse de fresa	1.003	1.806	2.283	2.892	3.664
Torta de tres leches entera	390	594	738	892	1.152
Torta de tres leches	2.556	4.611	5.848	7.417	9.399
Torta mojada de chocolate entera	471	738	892	1.152	1.446
Torta mojada de chocolate	2.777	5.079	6.442	8.163	10.348
Alfajores	1.769	3.244	4.116	5.217	6.610
Brownies	3.211	5.860	7.430	9.429	11.953
Cronuts	1.077	1.963	2.485	3.156	4.005
Duffins	638	1.176	1.474	1.878	2.376
Brookies de chocolate	2.567	4.679	5.941	7.531	9.550
Cheesecake de tarta de manzana	1.077	1.963	2.485	3.156	4.005
Tiramisushi	426	762	927	1.200	1.503
Galletas veganas de pistachos	849	1.533	1.951	2.472	3.129
Pudding de chocolate vegano	1.185	2.151	2.727	3.454	4.384
Tarta de piña vegana	806	1.458	1.854	2.341	2.971
Crema de limón con tofu sedoso	604	1.128	1.419	1.806	2.283
Cake de zanahoria vegano	1.025	1.866	2.364	2.995	3.802
TOTAL	24.748	44.310	56.029	71.078	90.072

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.5 PROYECCIÓN DE VENTAS

A continuación, en la siguiente tabla se detallan los precios de ventas individuales de cada producto ofertado por la pastelería:

Tabla 13: Precio de Ventas Individuales

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cheesecake de frutos rojos	\$3,50	\$3,85	\$4,24	\$4,66	\$5,12
Cheesecake de frutos rojos entero	\$28,00	\$30,80	\$33,88	\$37,27	\$40,99
Mousse de fresa	\$1,80	\$1,98	\$2,18	\$2,40	\$2,64
Torta de tres leches entera	\$25,00	\$27,50	\$30,25	\$33,28	\$36,60
Torta de tres leches	\$3,20	\$3,52	\$3,87	\$4,26	\$4,69
Torta mojada de chocolate entera	\$28,50	\$31,35	\$34,49	\$37,93	\$41,73
Torta mojada de chocolate	\$2,50	\$2,75	\$3,03	\$3,33	\$3,66
Alfajores	\$0,80	\$0,88	\$0,97	\$1,06	\$1,17
Brownies	\$1,80	\$1,98	\$2,18	\$2,40	\$2,64
Cronuts	\$2,30	\$2,53	\$2,78	\$3,06	\$3,37
Duffins	\$2,30	\$2,53	\$2,78	\$3,06	\$3,37
Brookies de chocolate	\$2,75	\$3,03	\$3,33	\$3,66	\$4,03
Cheesecake de tarta de manzana	\$4,00	\$4,40	\$4,84	\$5,32	\$5,86
Tiramisushi	\$2,75	\$3,03	\$3,33	\$3,66	\$4,03
Galletas veganas de pistachos	\$1,40	\$1,54	\$1,69	\$1,86	\$2,05
Pudding de chocolate vegano	\$1,50	\$1,65	\$1,82	\$2,00	\$2,20
Tarta de piña vegana	\$2,80	\$3,08	\$3,39	\$3,73	\$4,10
Crema de limón con tofu sedoso	\$1,75	\$1,93	\$2,12	\$2,33	\$2,56
Cake de zanahoria vegano	\$2,70	\$2,97	\$3,27	\$3,59	\$3,95

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

La fijación del precio de venta de los productos ofertados se realizó de manera estratégica, considerando una variedad de factores clave. Primero, se evaluaron los costos de producción para asegurar un equilibrio entre la calidad del producto y la rentabilidad del negocio. También se consideró la demanda del mercado, las tendencias del mercado y el análisis de precios de la competencia para garantizar precios competitivos y atractivos para los clientes.

Con el objetivo de seguir fortaleciendo a la rentabilidad de la pastelería, se ha decidido implementar un aumento anual del 1.1% en los precios de venta a partir del segundo año.

En la siguiente tabla se presentará la proyección de ventas anuales para los primeros cinco años de operación:

Tabla 14: Proyección de Ventas Anuales

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cheesecake de frutos rojos	\$6.310,50	\$11.307,45	\$15.779,61	\$22.020,73	\$30.689,73
Cheesecake de frutos rojos entero	\$14.392,00	\$23.469,60	\$31.406,76	\$44.721,60	\$61.615,18
Mousse de fresa	\$1.805,40	\$3.575,88	\$4.972,37	\$6.928,65	\$9.656,03
Torta de tres leches entera	\$9.750,00	\$16.335,00	\$22.324,50	\$29.681,30	\$42.166,08
Torta de tres leches	\$8.179,20	\$16.230,72	\$22.643,46	\$31.590,49	\$44.035,44
Torta mojada de chocolate entera	\$13.423,50	\$23.136,30	\$30.760,62	\$43.699,39	\$60.337,03
Torta mojada de chocolate	\$6.942,50	\$13.967,25	\$19.487,05	\$27.162,38	\$37.876,27
Alfajores	\$1.415,20	\$2.854,72	\$3.984,29	\$5.555,06	\$7.742,16
Brownies	\$5.779,80	\$11.602,80	\$16.182,54	\$22.590,00	\$31.500,70
Cronuts	\$2.477,10	\$4.966,39	\$6.915,76	\$9.661,46	\$13.486,56
Duffins	\$1.467,40	\$2.975,28	\$4.102,14	\$5.749,12	\$8.001,01
Brookies de chocolate	\$7.477,25	\$15.061,48	\$21.016,49	\$29.292,98	\$40.850,59
Cheesecake de tarta de manzana	\$4.308,00	\$8.637,20	\$12.027,40	\$16.802,54	\$23.454,88
Tiramisushi	\$1.171,50	\$2.305,05	\$3.084,59	\$4.392,30	\$6.051,49
Galletas veganas de pistachos	\$1.188,60	\$2.360,82	\$3.304,99	\$4.606,32	\$6.413,64
Pudding de chocolate vegano	\$1.777,50	\$3.549,15	\$4.949,51	\$6.895,91	\$9.627,92
Tarta de piña vegana	\$2.256,80	\$4.490,64	\$6.281,35	\$8.724,44	\$12.179,56
Crema de limón con tofu sedoso	\$1.057,00	\$2.171,40	\$3.004,73	\$4.206,63	\$5.849,45
Cake de zanahoria vegano	\$2.767,50	\$5.542,02	\$7.723,19	\$10.763,13	\$15.029,57
TOTAL	\$93.946,75	\$174.539,15	\$239.951,35	\$335.044,44	\$466.563,28

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

En el **Anexo No. 4** se proyecta un desglose detallado de las ventas mensuales de los cinco primeros años.

3.6 PROYECCIÓN DE COSTOS

La proyección de costos individuales está desglosada al periodo de cinco años por cada producto que ofrecerá la pastelería, los mismos que equivalen al 50% del precio de venta individual.

Tabla 15: Costo de Ventas Individuales

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cheesecake de frutos rojos	\$1,75	\$1,93	\$2,12	\$2,33	\$2,56
Cheesecake de frutos rojos entero	\$14,00	\$15,40	\$16,94	\$18,63	\$20,50
Mousse de fresa	\$0,90	\$0,99	\$1,09	\$1,20	\$1,32
Torta de tres leches entera	\$12,50	\$13,75	\$15,13	\$16,64	\$18,30
Torta de tres leches	\$1,60	\$1,76	\$1,94	\$2,13	\$2,34
Torta mojada de chocolate entera	\$14,25	\$15,68	\$17,24	\$18,97	\$20,86
Torta mojada de chocolate	\$1,25	\$1,38	\$1,51	\$1,66	\$1,83
Alfajores	\$0,40	\$0,44	\$0,48	\$0,53	\$0,59
Brownies	\$0,90	\$0,99	\$1,09	\$1,20	\$1,32
Cronuts	\$1,15	\$1,27	\$1,39	\$1,53	\$1,68
Duffins	\$1,15	\$1,27	\$1,39	\$1,53	\$1,68
Brookies de chocolate	\$1,38	\$1,51	\$1,66	\$1,83	\$2,01
Cheesecake de tarta de manzana	\$2,00	\$2,20	\$2,42	\$2,66	\$2,93
Tiramisushi	\$1,38	\$1,51	\$1,66	\$1,83	\$2,01
Galletas veganas de pistachos	\$0,70	\$0,77	\$0,85	\$0,93	\$1,02
Pudding de chocolate vegano	\$0,75	\$0,83	\$0,91	\$1,00	\$1,10
Tarta de piña vegana	\$1,40	\$1,54	\$1,69	\$1,86	\$2,05
Crema de limón con tofu sedoso	\$0,88	\$0,96	\$1,06	\$1,16	\$1,28
Cake de zanahoria vegano	\$1,35	\$1,49	\$1,63	\$1,80	\$1,98

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

En la siguiente tabla se encuentran los costos totales donde se han considerado la variación de los sueldos netamente del personal operativo anualmente, adicional para el resultado del costo total anual se encuentra ligado a la demanda proyectada y al costo de venta individual mensual de cada producto.

En el **Anexo No. 5** se podrá observar la proyección mensual del costo de venta durante los cinco años

Tabla 16: Costo de Ventas Totales

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cheesecake de frutos rojos	\$3.155,25	\$5.653,73	\$7.889,81	\$11.010,36	\$15.344,87
Cheesecake de frutos rojos entero	\$7.196,00	\$11.734,80	\$15.703,38	\$22.360,80	\$30.807,59
Mousse de fresa	\$902,70	\$1.787,94	\$2.486,19	\$3.464,33	\$4.828,02
Torta de tres leches entera	\$4.875,00	\$8.167,50	\$11.162,25	\$14.840,65	\$21.083,04
Torta de tres leches	\$4.089,60	\$8.115,36	\$11.321,73	\$15.795,24	\$22.017,72
Torta mojada de chocolate entera	\$6.711,75	\$11.568,15	\$15.380,31	\$21.849,70	\$30.168,51
Torta mojada de chocolate	\$3.471,25	\$6.983,63	\$9.743,53	\$13.581,19	\$18.938,13
Alfajores	\$707,60	\$1.427,36	\$1.992,14	\$2.777,53	\$3.871,08
Brownies	\$2.889,90	\$5.801,40	\$8.091,27	\$11.295,00	\$15.750,35
Cronuts	\$1.238,55	\$2.483,20	\$3.457,88	\$4.830,73	\$6.743,28
Duffins	\$733,70	\$1.487,64	\$2.051,07	\$2.874,56	\$4.000,51
Brookies de chocolate	\$3.738,63	\$7.530,74	\$10.508,25	\$14.646,49	\$20.425,29
Cheesecake de tarta de manzana	\$2.154,00	\$4.318,60	\$6.013,70	\$8.401,27	\$11.727,44
Tiramisushi	\$585,75	\$1.152,53	\$1.542,30	\$2.196,15	\$3.025,75
Galletas veganas de pistachos	\$594,30	\$1.180,41	\$1.652,50	\$2.303,16	\$3.206,82
Pudding de chocolate vegano	\$888,75	\$1.774,58	\$2.474,75	\$3.447,96	\$4.813,96
Tarta de piña vegana	\$1.128,40	\$2.245,32	\$3.140,68	\$4.362,22	\$6.089,78
Crema de limón con tofu sedoso	\$528,50	\$1.085,70	\$1.502,37	\$2.103,31	\$2.924,72
Cake de zanahoria vegano	\$1.383,75	\$2.771,01	\$3.861,59	\$5.381,57	\$7.514,79
SUELDOS	\$14.799,68	\$21.274,87	\$16.703,42	\$25.585,04	\$26.901,25
TOTAL	\$61.773,06	\$108.544,44	\$136.679,09	\$193.107,26	\$260.182,89

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.7 PROYECCIÓN DE GASTOS

Para el funcionamiento de la pastelería, es esencial considerar una serie de gastos operacionales que deben ser cubiertos. Estos gastos incluyen solo los sueldos del personal administrativo, el pago mensual del alquiler, honorarios profesionales, servicios básicos, permisos de funcionamiento anuales para operar legalmente, suministros de oficinas, costo de empaquetado y la inversión que se realizará en las capacitaciones al personal con el objetivo de brindar un servicio de atención de calidad.

En el **Anexo No. 6** se detallan los gastos operativos mensuales correspondientes a los primeros años de operación de la empresa.

Tabla 17: Gastos Operacionales: Administrativos y de Ventas

GASTOS OPERACIONALES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
SUELDOS	\$28.271,88	\$31.024,44	\$48.824,61	\$50.267,35	\$51.751,87
ALQUILER	\$6.000,00	\$6.600,00	\$7.260,00	\$7.986,00	\$8.784,60
HONORARIOS PROFESIONALES	\$2.400,00	\$2.640,00	\$2.904,00	\$3.194,40	\$3.513,84
SERVICIOS BÁSICOS	\$4.255,00	\$4.680,50	\$5.148,55	\$5.663,41	\$6.229,75
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$230,00	\$253,00	\$278,30	\$306,13	\$336,74
SUMINISTROS DE OFICINA	\$240,00	\$264,00	\$290,40	\$319,44	\$351,38
EMPAQUETADO	\$2.200,00	\$2.420,00	\$2.662,00	\$2.928,20	\$3.221,02
CAPACITACIÓN	\$200,00	\$220,00	\$242,00	\$266,20	\$292,82
TOTAL	\$43.796,88	\$48.101,94	\$67.609,86	\$70.931,12	\$74.482,02

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.8 NECESIDADES DE PRÉSTAMO

Para la creación y hacer realidad este modelo de negocio se necesita realizar una inversión grande, como se mencionó anteriormente el 30% de la inversión se completará con un préstamo bancario otorgado por Banco Bolivariano, el cual deberá ser cancelado en un plazo de cinco años con dividendos mensuales de \$458.75. A continuación se presenta la tasa anual fijada por la institución financiera, la tasa mensual, numero de cuotas a pagar y pagos por año:

Tabla 18: Especificaciones del préstamo

Préstamo	\$19.068,00
Tasa anual	15,51%
Pagos por año	12
Tasa por período	1,29%
Plazo Deuda (años)	5
Cuotas (número)	60
Dividendo	\$458,75

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

Se presenta la tabla de pagos anual durante el período de cinco años del préstamo bancario.

Para el acceso de la proyección mensual de pagos mensual del préstamo se adjunta en el **Anexo 7**.

Tabla 19: Proyección Anual pago Préstamo Bancario

Periodos anuales	0	1	2	3	4	5
Interés		\$2.768,32	\$2.312,35	\$1.780,41	\$1.159,85	\$435,89
Capital Pagado		\$2.736,65	\$3.192,61	\$3.724,55	\$4.345,11	\$5.069,08
Dividendos		\$5.504,96	\$5.504,96	\$5.504,96	\$5.504,96	\$5.504,96
Saldo	\$19.068,00	\$16.331,35	\$13.138,74	\$9.414,19	\$5.069,08	\$0,00

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.9 PROYECCIÓN DEL ESTADO DE RESULTADOS Y FLUJO DE CAJA

A continuación, se presenta la proyección del flujo de caja y estado de resultados durante el periodo de 5 años.

- Para el estado de resultados, la utilidad es positivas en todos los años, lo que indica que la empresa si generará ganancias durante cada año, presentando rentabilidad y capacidad de cubrir sus costos y gastos de la empresa.
- En la proyección del flujo de caja se puede observar que el primer año es negativo debido a la inversión inicial, a partir del segundo año el flujo de caja aumentará positivamente, indicando que la empresa podrá generar efectivo y realizar sus actividades de forma independiente sin depender de fuentes externas de financiamiento.

Tabla 20: Estado de Resultado y Flujo de Caja

	0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas		\$93.946,75	\$174.539,15	\$239.951,35	\$335.044,44	\$466.563,28
- Costo de Ventas		\$61.773,06	\$108.544,44	\$136.679,09	\$193.107,26	\$260.182,89
Utilidad Bruta en Ventas		\$32.173,70	\$65.994,70	\$103.272,26	\$141.937,18	\$206.380,39
- Gastos desembolsables		\$43.796,88	\$48.101,94	\$67.609,86	\$70.931,12	\$74.482,02
- Gastos no desembolsables		\$6.251,00	\$1.251,00	\$1.251,00	\$1.251,00	\$1.251,00
Utilidad Operacional		-\$11.623,19	\$17.892,77	\$35.662,40	\$71.006,06	\$131.898,37
- Gastos financiamiento		\$2.768,32	\$2.312,35	\$1.780,41	\$1.159,85	\$435,89
+/- Ing/Eg. No operacionales		\$15.000,00				
Utilidad antes de Reparto a Trabajadores		\$608,50	\$15.580,42	\$33.881,98	\$69.846,21	\$131.462,48
- 15% Reparto Ut. Trabajadores		\$91,27	\$2.337,06	\$5.082,30	\$10.476,93	\$19.719,37
Utilidad antes de Impuesto Renta		\$517,22	\$13.243,35	\$28.799,69	\$59.369,28	\$111.743,11
- 25% Impuesto Renta		\$77,58	\$1.986,50	\$4.319,95	\$8.905,39	\$16.761,47
Utilidad antes de Reserva Legal		\$439,64	\$11.256,85	\$24.479,73	\$50.463,89	\$94.981,64
- 10% Reserva Legal		\$43,96	\$1.125,69	\$2.447,97	\$5.046,39	\$9.498,16
Utilidad del ejercicio		\$395,68	\$10.131,17	\$22.031,76	\$45.417,50	\$85.483,48
+ Gastos no desembolsables		\$6.251,00	\$1.251,00	\$1.251,00	\$1.251,00	\$1.251,00
+ Reserva Legal		\$43,96	\$1.125,69	\$2.447,97	\$5.046,39	\$9.498,16
+ Deudas no pagadas en el periodo		\$168,86	\$4.323,57	\$9.402,25	\$19.382,32	\$36.480,84
- Deudas pagadas			-\$168,86	-\$4.323,57	-\$9.402,25	-\$19.382,32
- Amortización (cap. Pagado)		-\$2.736,65	-\$3.192,61	-\$3.724,55	-\$4.345,11	-\$5.069,08
+ Valor en Libros (si se vende)						
Inversión	-\$63.560,00				-\$1.800,00	
Préstamo a largo plazo	\$19.068,00					
Flujo de Caja	-\$44.492,00	\$4.122,85	\$13.469,94	\$27.084,87	\$55.549,84	\$108.262,09

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.10 PROYECCIÓN DE BALANCE GENERAL

El balance general presenta un resumen financiero de la empresa durante el periodo de cinco de años con el detalle respectivo de sus activos, pasivos y patrimonio.

Se observa que para los activos el efectivo aumenta progresivamente a lo largo de los años, reflejando un aumento de liquidez para el negocio.

Para los pasivos se observa un aumento progresivo en el año cuatro y cinco indicando más obligaciones para la empresa, pero con el equilibrio que hay entre los activos y pasivos hay mayor posibilidad de cubrir las obligaciones de la empresa.

Tabla 21: Balance General

		AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
		\$1,00	\$2,00	\$3,00	\$4,00	\$5,00
EFFECTIVO	\$50.000,00	\$54.122,85	\$67.592,80	\$94.677,67	\$150.227,51	\$258.489,59
A/F NETOS	\$13.560,00	\$7.309,00	\$6.058,00	\$4.807,00	\$5.356,00	\$4.105,00
ACTIVOS	\$63.560,00	\$61.431,85	\$73.650,80	\$99.484,67	\$155.583,51	\$262.594,59
CTAS.DOC. X PAGAR		\$168,86	\$4.323,57	\$9.402,25	\$19.382,32	\$36.480,84
PRÉSTAMO BCARIO.	\$19.068,00	\$16.331,35	\$13.138,74	\$9.414,19	\$5.069,08	\$0,00
PASIVOS	\$19.068,00	\$16.500,21	\$17.462,30	\$18.816,44	\$24.451,40	\$36.480,84
CAPITAL SOCIAL	\$44.492,00	\$44.492,00	\$44.492,00	\$44.492,00	\$44.492,00	\$44.492,00
RESERVA LEGAL		\$43,96	\$1.169,65	\$3.617,62	\$8.664,01	\$18.162,18
UTILIDADES RETENIDAS		\$395,68	\$10.526,84	\$32.558,60	\$77.976,10	\$163.459,58
PATRIMONIO	\$44.492,00	\$44.931,64	\$56.188,49	\$80.668,22	\$131.132,11	\$226.113,75
PASIVOS + PATRIMONIO	\$63.560,00	\$61.431,85	\$73.650,80	\$99.484,67	\$155.583,51	\$262.594,59

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.11 INDICADORES ECONÓMICOS

En la siguiente tabla se presenta un desglose total de los indicadores económicos que se utilizaron para verificar la rentabilidad del proyecto, podemos visualizar el detalle de la tasa de retorno esperada del 25,00%, el interés que el banco ofrecer del 15,51%, porcentajes correspondientes de los aportes propios y el aporte que cubrirá el banco con su préstamo bancario.

La Tasa interna de retorno es del 47,66% indicando que el proyecto tendrá una rentabilidad positiva al final de los primeros cinco años de operación.

El valor actual neto del proyecto es de \$ 52.754,36 dólares generando un retorno positivo sobre la inversión inicial, con un periodo de recuperación de 3 año y 8 meses para recuperar el capital invertido en este proyecto.

Tabla 22: Indicadores Económicos

% Tasa de retorno esperada	25,00%	% Aportes Propios	70%
% Interés del Banco	15,51%	% Aportes otros	30%
Impuestos	36,25%	WACC	20%

TIR	47,66%
VAN	\$ 52.754,36
PAYBACK	3 años 8 meses

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.12 PUNTO DE EQUILIBRIO

Se presenta una breve explicación del análisis del punto de equilibrio:

- Durante el primer año el porcentaje de equilibrio es del 99% indicando que se necesitará del porcentaje total para cubrir durante el primer año los costos totales.
- Para los demás años se puede visualizar que la empresa tendrá mayor eficiencia operativa, el porcentaje de equilibrio va disminuyendo, indicando que la empresa necesitará una menor proporción de sus ventas totales para cubrir los costos totales durante los ultimo 4 periodos proyectados.

Tabla 23: Punto de Equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTO FIJO	\$46.565,20	\$50.414,29	\$69.390,27	\$72.090,97	\$74.917,91
VENTAS - COSTO VARIABLE	\$47.173,70	\$65.994,70	\$103.272,26	\$141.937,18	\$206.380,39
% Equilibrio	99%	76%	67%	51%	36%
VENTAS	\$108.946,75	\$174.539,15	\$239.951,35	\$335.044,44	\$466.563,28
COSTOS VARIABLES	\$61.773,06	\$108.544,44	\$136.679,09	\$193.107,26	\$260.182,89
COSTOS FIJOS	\$46.565,20	\$50.414,29	\$69.390,27	\$72.090,97	\$74.917,91
UTILIDAD	\$608,50	\$15.580,42	\$33.881,98	\$69.846,21	\$131.462,48

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

3.13 RATIOS FINANCIEROS

- **Ratios de liquidez**

A partir del segundo año la pastelería podrá liquidar sus pasivos corrientes debido a que se tiene como resultado una razón corriente de \$15,63, significa que por cada dólar que debe en el corto plazo, la empresa tiene para pagar dicha deuda.

El capital de trabajo representa la cantidad de dinero con la cuenta la pastelería para administrar el negocio. Desde el primer año cuenta con un capital positivo el cual aumenta progresivamente por cada año gracias a las ganancias que se obtendrán por los mayores niveles de venta.

Tabla 24: Ratios de liquidez

RATIOS FINANCIEROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
RAZÓN CORRIENTE		\$15,63	\$10,07	\$7,75	\$7,09
CAPITAL DE TRABAJO	\$53.953,99	\$63.269,23	\$85.275,41	\$130.845,18	\$222.008,75

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

- **Ratios de rotación**

En la siguiente ratio financiero van relacionada las ventas totales de la empresa con los activos, cuyo resultado indica cuanto genera en venta el negocio por cada dólar que se ha invertido en activos. El análisis de rotación del activo total durante el primer año de operación de la pastelería genera \$ 1.74 dólares por cada dólar de activo que posee.

Tabla 25: Ratios de Rotación

RATIOS FINANCIEROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ROTACIÓN DEL ACTIVO TOTAL	\$1,74	\$2,58	\$2,53	\$2,23	\$1,80

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

- **Ratios de endeudamiento**

La pastelería mantiene los ratios de endeudamiento en un nivel aceptable como se puede visualizar en la tabla.

Las deudas no son mayores a los activos, los niveles de endeudamiento van disminuyendo cada año. El ratio de endeudamiento muestra relación con los activos y pasivos, el leverage total entre los pasivos y patrimonio. La cobertura del pasivo financiero va relacionada con la deuda del préstamo bancario que se adquirirá quedando en 0 para el quinto año que finaliza el pago.

Tabla 26 :Ratios de endeudamiento

RATIOS FINANCIEROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENDEUDAMIENTO	\$0,27	\$0,24	\$0,19	\$0,16	\$0,14
LEVERAGE TOTAL	\$0,37	\$0,31	\$0,23	\$0,19	\$0,16
COBERTURA PASIVO FINANCIERO	\$0,17	\$0,08	\$0,04	\$0,02	\$0,00
COBERTURA GASTO FINANCIERO	-\$4,20	\$7,74	\$20,03	\$61,22	\$302,60

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

- **Ratios de Rentabilidad**

Durante el primer año de operación se puede visualizar que el margen bruto el cual tiene relación entre la utilidad bruta y las ventas tiene un total de 34,25% para el primer año.

Para el margen operativo quien tiene relación con la utilidad operativa sobre ventas tiene como resultado el 12,37% de manera negativa.

Para el margen neto de rentabilidad es apenas del 0,42% para el primer año, sin embargo, va aumentando durante los demás periodos llegando hasta el quinto año con un total de 18,32% debido al aumento en el volumen de ventas.

Los ratios ROE Y ROA empiezan para el primer año con un total de 0,88% y 0,64% finalizando para el quinto año de operación con un total de 37,81% y 32,55%.

Tabla 27: Ratios de Rentabilidad

RATIOS FINANCIEROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MARGEN BRUTO	34,25%	37,81%	43,04%	42,36%	44,23%
MARGEN OPERATIVO	-12,37%	10,25%	14,86%	21,19%	28,27%
MARGEN NETO	0,42%	5,80%	9,18%	13,56%	18,32%
ROA	0,64%	13,76%	22,15%	29,19%	32,55%
ROE	0,88%	18,03%	27,31%	34,63%	37,81%

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: Emily Edith Pin Trujillo

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- El estudio se centra en evaluar la viabilidad de abrir una pastelería en Guayaquil hacia el 2024, que ofrecerá una gama de postres tradicionales, híbridos y veganos. Las encuestas y entrevistas son necesarias para comprender las tendencias del mercado y las preferencias de los consumidores. El objetivo es desarrollar estrategias efectivas de marketing y ventas para destacar en un mercado competitivo y promover la sostenibilidad ambiental y la inclusión de productos veganos.
- La propuesta de comercial desarrollada para la pastelería Dulce Capricho tiene como objetivo aprovechar las oportunidades del mercado, superar desafíos competitivos y convertir el negocio en la opción líder de la industria pastelera de la ciudad de Guayaquil.
- El análisis financiero realizado proporciona una proyección clara y detallada de los aspectos económicos que se debe considerar para determinar la rentabilidad, viabilidad del proyecto, la toma de decisiones y utilización de estrategias en caso del que proyecto presente obstáculos para ser viable.

Recomendaciones

- Se debe realizar una amplia investigación y levantamiento de información confiable para una correcta elaboración de un plan de negocio o investigación de mercado.
- Se recomienda que se realicen más investigaciones de mercados que permitan conocer más sobre negocios de pastelería híbrida y el veganismo en la rama de la pastelería.
- Para cumplir y poner la marcha el plan de negocio elaborado para la apertura de la pastelería Dulce Capricho se recomienda que se realice la respectiva investigación de mercado que no se realizó durante este periodo de titulación

por límites de tiempo, las cual brindará resultado e información más específica en base al mercado actual.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Banco central del Ecuador.* (Enero de 2024). Obtenido de <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Notas/Inflacion/inflacionindice.html>
- Banco Mundial.* (02 de 10 de 2023). Obtenido de <https://www.bancomundial.org/es/country/ecuador/overview>
- Barcelona Culinary Hub.* (2023). Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/nueva-alternativa-la-pasteleria-vegana>
- BBC NEWS.* (23 de 11 de 2023). Obtenido de <https://www.bbc.com/mundo/articles/c7291r4xxneo>
- Brown, L. O. (1959). *Comercializacion y Analisis del Mercado.* Buenos Aires: EDITORIAL SELECCION CONTABLE.
- Corponet.* (02 de 08 de 2021). Obtenido de <https://blog.corponet.com/importancia-de-la-tecnologia-en-las-empresas-en-crecimiento>
- Ecuador, B. C. (Enero de 2024). *Boletín Mensual de Inflación.* Obtenido de <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Notas/Inflacion/inflacionindice.html>
- El comercio.* (16 de 06 de 2019). Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/tofu-queso-natural-fusiona-menu.html>
- El Telegrafo .* (06 de 04 de 2022). Obtenido de https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/columnistas/15/reto-ser-vegano-en-ecuador#google_vignette
- Expreso.* (04 de 12 de 2023). Obtenido de <https://www.expreso.ec/actualidad/local-comercial-tramites-deben-cumplir-abrir-181506.html>
- Expreso.* (05 de 01 de 2024). Obtenido de <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/nuevas-reformas-tributarias-regiran-enero-184248.html>
- Fernández, L. y. (Mayo de 2022). El veganismo no es una dieta. *Animal Ethics Review* 2.
- GUIJARRO, G. F. (2019). ALTERNATIVAS CULTURALES Y SU MERCANTILIZACIÓN. ESTUDIO SOBRE EL VEGANISMO EN QUITO. *Tesis.* PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR, Quito. Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/17410/ALTERNATIVAS%20CULTURALES%20Y%20SU%20MERCANTILIZACION.%20ESTUDIO%20OBRE%20EL%20VEGANISMO%20EN%20QUITO..pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Kerin, R. A. (2018). *Marketing*. Ciudad de México: McGraw-Hill. Obtenido de <https://www.ebooks7-24.com:443/?il=6261>
- Lopez, V. (05 de 01 de 2024). *Expreso*. Obtenido de <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/nuevas-reformas-tributarias-regiran-enero-184248.html>
- Luna González, A. C. (2016). *Plan estratégico de negocios*. México: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <https://elibro.net/es/lc/humane/titulos/40472>.
- MINISTERIO DE SALUD PUBLICA. (2023). Obtenido de <https://www.salud.gob.ec/conozca-los-requisitos-y-valores-a-pagar-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento-de-establecimientos-comerciales-y-de-servicios/>
- Ministerio de Salud Pública. (2023). Obtenido de <https://www.salud.gob.ec/conozca-los-requisitos-y-valores-a-pagar-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento-de-establecimientos-comerciales-y-de-servicios/>
- Moreno Castro, T. F. (2016). *Emprendimiento y plan de negocio*. Santiago de Chile, Chile: RIL editores. Obtenido de <https://elibro.net/es/lc/humane/titulos/67489>
- Pedraza Rendón, O. H. (2015). *Modelo del plan de negocios: para la micro y pequeña empresa*. México D.F, Mexico: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <https://elibro.net/es/lc/humane/titulos/39387>
- Peñalosa, M. (2005). *El mix de marketing: una herramienta para servir al cliente*. Mérida (Venezuela): Red Actualidad Contable Faces. Obtenido de <https://elibro.net/es/lc/humane/titulos/98790>
- Pérez, L. P. (Abril de 2022). *ASPECTOS GENERALES SOBRE EL PLAN DE NEGOCIOS*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/84182427/Aspectos_Generales_sobre_el_Plan_de_NegociosAPA_convertido-libre.pdf?1650004733=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DAsp
- Proingra. (08 de 03 de 2023). Obtenido de <https://proingra.com/de-que-se-trata-la-pasteleria-hibrida/#:~:text=Justamente%2C%20el%20concepto%20de%20pasteler%20a%20nuevas%20sensaciones%20y%20sabores>.
- Revista Lideres. (12 de 01 de 2022). Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/ecuador-fabricara-empaques-biodegradables.html>

ANEXOS

ANEXO NO. 1

DESCRIPCIÓN	TIPO DE ACTIVO	UNIDADES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL
Capital de Trabajo	1. ACTIVO CORRIENTE	1	50000	\$50.000,00		
Gastos Pre-Operativos	2. OTROS ACTIVOS	1	5000	\$5.000,00		
Computadoras	EQUIPOS DE CÓMPUTO	3	350	\$1.050,00	3	\$350,00
Impresora	EQUIPOS DE CÓMPUTO	1	230	\$230,00	3	\$76,67
Caja Registradora	EQUIPOS DE CÓMPUTO	1	120	\$120,00	3	\$40,00
Cámaras de Seguridad	EQUIPOS DE CÓMPUTO	4	100	\$400,00	3	\$133,33
Aire Acondicionado	EQUIPOS DE OFICINA	2	500	\$1.000,00	10	\$100,00
Batidora Industrial	MAQUINARIA	2	530	\$1.060,00	10	\$106,00
Licuada Industrial	MAQUINARIA	1	250	\$250,00	10	\$25,00
Horno Industrial	MAQUINARIA	1	800	\$800,00	10	\$80,00
Cocina Industrial	MAQUINARIA	1	350	\$350,00	10	\$35,00
Refrigerador Exhibidor	MAQUINARIA	2	540	\$1.080,00	10	\$108,00
Vitrinas Refrigeradas	MUEBLES & ENSERES	2	180	\$360,00	10	\$36,00
Sillas	MUEBLES & ENSERES	6	25	\$150,00	10	\$15,00
Anaqueles	MUEBLES & ENSERES	2	70	\$140,00	10	\$14,00
Mesas	MUEBLES & ENSERES	3	70	\$210,00	10	\$21,00
Mesas de Cocina	MUEBLES & ENSERES	2	86	\$172,00	10	\$17,20
Utensilios de Pastelería	MUEBLES & ENSERES	40	15	\$600,00	10	\$60,00
Microondas	EQUIPOS DE OFICINA	1	80	\$80,00	10	\$8,00
Reloj de Pared	EQUIPOS DE OFICINA	1	8	\$8,00	10	\$0,80
Local Comercial	LOCAL COMERCIAL	1	500	\$500,00	20	\$25,00
INVERSIÓN TOTAL				63.560,00		1.251,00

ANEXO NO. 2

PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE VENTAS: GASTOS

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 1						
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo		Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador General	\$700,00	\$58,33	\$38,33		\$85,05	\$881,72
Contador	\$0,00	\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00
Cajero	\$460,00	\$38,33	\$38,33		\$55,89	\$592,56
Especialista en marketing	\$700,00	\$58,33	\$38,33		\$85,05	\$881,72
Vendedor	\$0,00	\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00
Total mensual	\$1.860,00	\$155,00	\$115,00		\$225,99	\$2.355,99

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 2						
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador General	\$721,00	\$60,08	\$39,17	\$60,08	\$87,60	\$967,93
Contador	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Cajero	\$473,80	\$39,48	\$39,17	\$39,48	\$57,57	\$649,50
Especialista en marketing	\$721,00	\$60,08	\$39,17	\$60,08	\$87,60	\$967,93
Vendedor	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Total mensual	\$1.915,80	\$159,65	\$117,50	\$159,65	\$232,77	\$2.585,37

PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE VENTAS: GASTOS

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 3						
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador General	\$742,63	\$61,89	\$40,00	\$61,89	\$90,23	\$996,63
Contador	\$550,00	\$45,83	\$40,00	\$45,83	\$66,83	\$748,49
Cajero	\$488,01	\$40,67	\$40,00	\$40,67	\$59,29	\$668,64
Especialista en marketing	\$742,63	\$61,89	\$40,00	\$61,89	\$90,23	\$996,63
Vendedor	\$480,00	\$40,00	\$40,00	\$40,00	\$58,32	\$658,32
Total mensual	\$3.003,27	\$250,27	\$200,00	\$250,27	\$364,90	\$4.068,72

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 4						
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador General	\$764,91	\$63,74	\$40,83	\$63,74	\$92,94	\$1.026,16
Contador	\$566,50	\$47,21	\$40,83	\$47,21	\$68,83	\$770,58
Cajero	\$502,65	\$41,89	\$40,83	\$41,89	\$61,07	\$688,34
Especialista en marketing	\$764,91	\$63,74	\$40,83	\$63,74	\$92,94	\$1.026,16
Vendedor	\$494,40	\$41,20	\$40,83	\$41,20	\$60,07	\$677,70
Total mensual	\$3.093,37	\$257,78	\$204,17	\$257,78	\$375,84	\$4.188,95

PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE VENTAS: GASTOS

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 5						
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Administrador General	\$787,86	\$65,65	\$41,67	\$65,65	\$95,72	\$1.056,56
Contador	\$583,50	\$48,62	\$41,67	\$48,62	\$70,89	\$793,31
Cajero	\$517,73	\$43,14	\$41,67	\$43,14	\$62,90	\$708,59
Especialista en marketing	\$787,86	\$65,65	\$41,67	\$65,65	\$95,72	\$1.056,56
Vendedor	\$509,23	\$42,44	\$41,67	\$42,44	\$61,87	\$697,64
Total mensual	\$3.186,17	\$265,51	\$208,33	\$265,51	\$387,12	\$4.312,66

PERSONAL OPERATIVO: COSTOS

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 1					
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Aporte Patronal 12,15%	Total
Pastelero 1	\$500,00	\$41,67	\$38,33	\$60,75	\$640,75
Pastelero 2	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Ayudante de cocina	\$460,00	\$38,33	\$38,33	\$55,89	\$592,56
Total mensual	\$960,00	\$80,00	\$76,67	\$116,64	\$1.233,31

PERSONAL OPERATIVO: COSTOS

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 2						
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Pastelero 1	\$515,00	\$42,92	\$39,17	\$42,92	\$62,57	\$702,57
Pastelero 2	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Ayudante de cocina	\$473,80	\$39,48	\$460,00	\$39,48	\$57,57	\$1.070,33
Total mensual	\$988,80	\$82,40	\$499,17	\$82,40	\$120,14	\$1.772,91

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 3						
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Pastelero 1	\$530,45	\$44,20	\$40,00	\$44,20	\$64,45	\$723,31
Pastelero 2	\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00	\$0,00
Ayudante de cocina	\$488,01	\$40,67	\$40,00	\$40,67	\$59,29	\$668,64
Total mensual	\$1.018,46	\$84,87	\$80,00	\$84,87	\$123,74	\$1.391,95

PERSONAL OPERATIVO: COSTOS

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 4						
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Pastelero 1	\$546,36	\$45,53	\$40,83	\$45,53	\$66,38	\$744,64
Pastelero 2	\$546,36	\$45,53	\$40,83	\$0,00	\$66,38	\$699,11
Ayudante de cocina	\$502,65	\$41,89	\$40,83	\$41,89	\$61,07	\$688,34
Total mensual	\$1.595,38	\$132,95	\$122,50	\$87,42	\$193,84	\$2.132,09

PROYECCIONES MENSUALES PARA EL AÑO 5						
Nómina	Sueldo	13º Sueldo	14º Sueldo	Fondo de Reserva	Aporte Patronal 12,15%	Total
Pastelero 1	\$562,75	\$46,90	\$41,67	\$46,90	\$68,37	\$766,59
Pastelero 2	\$562,75	\$46,90	\$41,67	\$46,90	\$68,37	\$766,59
Ayudante de cocina	\$517,73	\$43,14	\$41,67	\$43,14	\$62,90	\$708,59
Total mensual	\$1.643,24	\$136,94	\$125,00	\$136,94	\$199,65	\$2.241,77

ANEXO NO. 3 COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA ESPERADA: AÑO 1

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 1
Cheesecake de frutos rojos	100	120	110	121	175	150	133	146	161	177	195	215	1.803
Cheesecake de frutos rojos entero	20	35	22	39	50	50	43	47	52	47	52	57	514
Mousse de fresa	50	70	55	61	67	74	81	89	98	108	119	131	1.003
Torta de tres leches entera	20	25	22	24	50	45	26	29	32	35	39	43	390
Torta de tres leches	130	150	143	157	173	190	209	230	253	278	306	337	2.556
Torta mojada de chocolate entera	25	35	28	31	45	45	34	37	41	45	50	55	471
Torta mojada de chocolate	130	143	157	173	190	209	230	253	278	306	337	371	2.777
Alfajores	83	91	100	110	121	133	146	161	177	195	215	237	1.769
Brownies	150	165	182	200	220	242	266	293	322	354	389	428	3.211
Cronuts	50	55	61	67	74	81	89	98	108	119	131	144	1.077
Duffins	30	33	36	40	44	48	53	58	64	70	77	85	638
Brookies de chocolate	120	140	154	169	186	205	226	249	274	301	331	364	2.719
Cheesecake de tarta de manzana	50	55	61	67	74	81	89	98	108	119	131	144	1.077
Tiramisushi	20	22	24	26	29	32	35	39	43	47	52	57	426
Galletas veganas de pistachos	40	44	48	53	58	64	70	77	85	94	103	113	849
Pudding de chocolate vegano	55	61	67	74	81	89	98	108	119	131	144	158	1.185
Tarta de piña vegana	37	41	45	50	55	61	67	74	81	89	98	108	806
Crema de limón con tofu sedoso	28	31	34	37	41	45	50	55	61	67	74	81	604
Cake de zanahoria vegano	48	53	58	64	70	77	85	94	103	113	124	136	1.025
TOTAL	1.186	1.369	1.407	1.563	1.803	1.921	2.030	2.235	2.460	2.695	2.967	3.264	24.900

COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA ESPERADA: AÑO 2

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 2
Cheesecake de frutos rojos	219	223	227	232	237	242	247	252	257	262	267	272	2.937
Cheesecake de frutos rojos entero	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	762
Mousse de fresa	134	137	140	143	146	149	152	155	158	161	164	167	1.806
Torta de tres leches entera	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	594
Torta de tres leches	344	351	358	365	372	379	387	395	403	411	419	427	4.611
Torta mojada de chocolate entera	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	738
Torta mojada de chocolate	378	386	394	402	410	418	426	435	444	453	462	471	5.079
Alfajores	242	247	252	257	262	267	272	277	283	289	295	301	3.244
Brownies	437	446	455	464	473	482	492	502	512	522	532	543	5.860
Cronuts	147	150	153	156	159	162	165	168	171	174	177	181	1.963
Duffins	87	89	91	93	95	97	99	101	103	105	107	109	1.176
Brookies de chocolate	371	378	386	394	402	410	418	426	435	444	453	462	4.979
Cheesecake de tarta de manzana	147	150	153	156	159	162	165	168	171	174	177	181	1.963
Tiramisushi	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	762
Galletas veganas de pistachos	115	117	119	121	123	125	128	131	134	137	140	143	1.533
Pudding de chocolate vegano	161	164	167	170	173	176	180	184	188	192	196	200	2.151
Tarta de piña vegana	110	112	114	116	118	120	122	124	126	129	132	135	1.458
Crema de limón con tofu sedoso	83	85	87	89	91	93	95	97	99	101	103	105	1.128
Cake de zanahoria vegano	139	142	145	148	151	154	157	160	163	166	169	172	1.866
TOTAL	3.330	3.397	3.465	3.534	3.603	3.672	3.745	3.819	3.895	3.972	4.049	4.129	44.610

COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA ESPERADA: AÑO 3

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 3
Cheesecake de frutos rojos	277	283	289	295	301	307	313	319	325	332	339	346	3.726
Cheesecake de frutos rojos entero	70	71	72	73	74	75	77	79	81	83	85	87	927
Mousse de fresa	170	173	176	180	184	188	192	196	200	204	208	212	2.283
Torta de tres leches entera	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	738
Torta de tres leches	436	445	454	463	472	481	491	501	511	521	531	542	5.848
Torta mojada de chocolate entera	68	69	70	71	72	73	74	75	77	79	81	83	892
Torta mojada de chocolate	480	490	500	510	520	530	541	552	563	574	585	597	6.442
Alfajores	307	313	319	325	332	339	346	353	360	367	374	381	4.116
Brownies	554	565	576	588	600	612	624	636	649	662	675	689	7.430
Cronuts	185	189	193	197	201	205	209	213	217	221	225	230	2.485
Duffins	111	113	115	117	119	121	123	125	128	131	134	137	1.474
Brookies de chocolate	471	480	490	500	510	520	530	541	552	563	574	585	6.316
Cheesecake de tarta de manzana	185	189	193	197	201	205	209	213	217	221	225	230	2.485
Tiramisushi	70	71	72	73	74	75	77	79	81	83	85	87	927
Galletas veganas de pistachos	146	149	152	155	158	161	164	167	170	173	176	180	1.951
Pudding de chocolate vegano	204	208	212	216	220	224	228	233	238	243	248	253	2.727
Tarta de piña vegana	138	141	144	147	150	153	156	159	162	165	168	171	1.854
Crema de limón con tofu sedoso	107	109	111	113	115	117	119	121	123	125	128	131	1.419
Cake de zanahoria vegano	175	179	183	187	191	195	199	203	207	211	215	219	2.364
TOTAL	4.210	4.294	4.379	4.466	4.554	4.642	4.734	4.828	4.925	5.023	5.122	5.227	56.404

COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA ESPERADA: AÑO 4

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 4
Cheesecake de frutos rojos	353	360	367	374	381	389	397	405	413	421	429	438	4.727
Cheesecake de frutos rojos entero	89	91	93	95	97	99	101	103	105	107	109	111	1.200
Mousse de fresa	216	220	224	228	233	238	243	248	253	258	263	268	2.892
Torta de tres leches entera	68	69	70	71	72	73	74	75	77	79	81	83	892
Torta de tres leches	553	564	575	587	599	611	623	635	648	661	674	687	7.417
Torta mojada de chocolate entera	85	87	89	91	93	95	97	99	101	103	105	107	1.152
Torta mojada de chocolate	609	621	633	646	659	672	685	699	713	727	742	757	8.163
Alfajores	389	397	405	413	421	429	438	447	456	465	474	483	5.217
Brownies	703	717	731	746	761	776	792	808	824	840	857	874	9.429
Cronuts	235	240	245	250	255	260	265	270	275	281	287	293	3.156
Duffins	140	143	146	149	152	155	158	161	164	167	170	173	1.878
Brookies de chocolate	597	609	621	633	646	659	672	685	699	713	727	742	8.003
Cheesecake de tarta de manzana	235	240	245	250	255	260	265	270	275	281	287	293	3.156
Tiramisushi	89	91	93	95	97	99	101	103	105	107	109	111	1.200
Galletas veganas de pistachos	184	188	192	196	200	204	208	212	216	220	224	228	2.472
Pudding de chocolate vegano	258	263	268	273	278	284	290	296	302	308	314	320	3.454
Tarta de piña vegana	174	177	181	185	189	193	197	201	205	209	213	217	2.341
Crema de limón con tofu sedoso	134	137	140	143	146	149	152	155	158	161	164	167	1.806
Cake de zanahoria vegano	223	227	232	237	242	247	252	257	262	267	272	277	2.995
TOTAL	5.334	5.441	5.550	5.662	5.776	5.892	6.010	6.129	6.251	6.375	6.501	6.629	71.550

COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA ESPERADA: AÑO 5

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 5
Cheesecake de frutos rojos	447	456	465	474	483	493	503	513	523	533	544	555	5.989
Cheesecake de frutos rojos entero	113	115	117	119	121	123	125	128	131	134	137	140	1.503
Mousse de fresa	273	278	284	290	296	302	308	314	320	326	333	340	3.664
Torta de tres leches entera	85	87	89	91	93	95	97	99	101	103	105	107	1.152
Torta de tres leches	701	715	729	744	759	774	789	805	821	837	854	871	9.399
Torta mojada de chocolate entera	109	111	113	115	117	119	121	123	125	128	131	134	1.446
Torta mojada de chocolate	772	787	803	819	835	852	869	886	904	922	940	959	10.348
Alfajores	493	503	513	523	533	544	555	566	577	589	601	613	6.610
Brownies	891	909	927	946	965	984	1.004	1.024	1.044	1.065	1.086	1.108	11.953
Cronuts	299	305	311	317	323	329	336	343	350	357	364	371	4.005
Duffins	176	180	184	188	192	196	200	204	208	212	216	220	2.376
Brookies de chocolate	757	772	787	803	819	835	852	869	886	904	922	940	10.146
Cheesecake de tarta de manzana	299	305	311	317	323	329	336	343	350	357	364	371	4.005
Tiramisushi	113	115	117	119	121	123	125	128	131	134	137	140	1.503
Galletas veganas de pistachos	233	238	243	248	253	258	263	268	273	278	284	290	3.129
Pudding de chocolate vegano	326	333	340	347	354	361	368	375	383	391	399	407	4.384
Tarta de piña vegana	221	225	230	235	240	245	250	255	260	265	270	275	2.971
Crema de limón con tofu sedoso	170	173	176	180	184	188	192	196	200	204	208	212	2.283
Cake de zanahoria vegano	283	289	295	301	307	313	319	325	332	339	346	353	3.802
TOTAL	6.761	6.896	7.034	7.176	7.318	7.463	7.612	7.764	7.919	8.078	8.241	8.406	90.668

ANEXO NO. 4 VENTAS PROYECTADAS: AÑO 1

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 1
Cheesecake de frutos rojos	\$350,00	\$420,00	\$385,00	\$423,50	\$612,50	\$525,00	\$465,50	\$511,00	\$563,50	\$619,50	\$682,50	\$752,50	\$6.310,50
Cheesecake de frutos rojos entero	\$560,00	\$980,00	\$616,00	\$1.092,00	\$1.400,00	\$1.400,00	\$1.204,00	\$1.316,00	\$1.456,00	\$1.316,00	\$1.456,00	\$1.596,00	\$14.392,00
Mousse de fresa	\$90,00	\$126,00	\$99,00	\$109,80	\$120,60	\$133,20	\$145,80	\$160,20	\$176,40	\$194,40	\$214,20	\$235,80	\$1.805,40
Torta de tres leches entera	\$500,00	\$625,00	\$550,00	\$600,00	\$1.250,00	\$1.125,00	\$650,00	\$725,00	\$800,00	\$875,00	\$975,00	\$1.075,00	\$9.750,00
Torta de tres leches	\$416,00	\$480,00	\$457,60	\$502,40	\$553,60	\$608,00	\$668,80	\$736,00	\$809,60	\$889,60	\$979,20	\$1.078,40	\$8.179,20
Torta mojada de chocolate entera	\$712,50	\$997,50	\$798,00	\$883,50	\$1.282,50	\$1.282,50	\$969,00	\$1.054,50	\$1.168,50	\$1.282,50	\$1.425,00	\$1.567,50	\$13.423,50
Torta mojada de chocolate	\$325,00	\$357,50	\$392,50	\$432,50	\$475,00	\$522,50	\$575,00	\$632,50	\$695,00	\$765,00	\$842,50	\$927,50	\$6.942,50
Alfajores	\$66,40	\$72,80	\$80,00	\$88,00	\$96,80	\$106,40	\$116,80	\$128,80	\$141,60	\$156,00	\$172,00	\$189,60	\$1.415,20
Brownies	\$270,00	\$297,00	\$327,60	\$360,00	\$396,00	\$435,60	\$478,80	\$527,40	\$579,60	\$637,20	\$700,20	\$770,40	\$5.779,80
Cronuts	\$115,00	\$126,50	\$140,30	\$154,10	\$170,20	\$186,30	\$204,70	\$225,40	\$248,40	\$273,70	\$301,30	\$331,20	\$2.477,10
Duffins	\$69,00	\$75,90	\$82,80	\$92,00	\$101,20	\$110,40	\$121,90	\$133,40	\$147,20	\$161,00	\$177,10	\$195,50	\$1.467,40
Brookies de chocolate	\$330,00	\$385,00	\$423,50	\$464,75	\$511,50	\$563,75	\$621,50	\$684,75	\$753,50	\$827,75	\$910,25	\$1.001,00	\$7.477,25
Cheesecake de tarta de manzana	\$200,00	\$220,00	\$244,00	\$268,00	\$296,00	\$324,00	\$356,00	\$392,00	\$432,00	\$476,00	\$524,00	\$576,00	\$4.308,00
Tiramisushi	\$55,00	\$60,50	\$66,00	\$71,50	\$79,75	\$88,00	\$96,25	\$107,25	\$118,25	\$129,25	\$143,00	\$156,75	\$1.171,50
Galletas veganas de pistachos	\$56,00	\$61,60	\$67,20	\$74,20	\$81,20	\$89,60	\$98,00	\$107,80	\$119,00	\$131,60	\$144,20	\$158,20	\$1.188,60
Pudding de chocolate vegano	\$82,50	\$91,50	\$100,50	\$111,00	\$121,50	\$133,50	\$147,00	\$162,00	\$178,50	\$196,50	\$216,00	\$237,00	\$1.777,50
Tarta de piña vegana	\$103,60	\$114,80	\$126,00	\$140,00	\$154,00	\$170,80	\$187,60	\$207,20	\$226,80	\$249,20	\$274,40	\$302,40	\$2.256,80
Crema de limón con tofu sedoso	\$49,00	\$54,25	\$59,50	\$64,75	\$71,75	\$78,75	\$87,50	\$96,25	\$106,75	\$117,25	\$129,50	\$141,75	\$1.057,00
Cake de zanahoria vegano	\$129,60	\$143,10	\$156,60	\$172,80	\$189,00	\$207,90	\$229,50	\$253,80	\$278,10	\$305,10	\$334,80	\$367,20	\$2.767,50
TOTAL	\$4.479,60	\$5.688,95	\$5.172,10	\$6.104,80	\$7.963,10	\$8.091,20	\$7.423,65	\$8.161,25	\$8.998,70	\$9.602,55	\$10.601,15	\$11.659,70	\$93.946,75

"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTELERIA CON ENFOQUE A LA REALIZACIÓN DE POSTRES Y PASTELES TRADICIONALES, HIBRIDOS Y VEGANOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL, PARA EL AÑO 2024".

VENTAS PROYECTADAS: AÑO 2

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 2
Cheesecake de frutos rojos	\$843,15	\$858,55	\$873,95	\$893,20	\$912,45	\$931,70	\$950,95	\$970,20	\$989,45	\$1.008,70	\$1.027,95	\$1.047,20	\$11.307,45
Cheesecake de frutos rojos entero	\$1.786,40	\$1.817,20	\$1.848,00	\$1.878,80	\$1.909,60	\$1.940,40	\$1.971,20	\$2.002,00	\$2.032,80	\$2.063,60	\$2.094,40	\$2.125,20	\$23.469,60
Mousse de fresa	\$265,32	\$271,26	\$277,20	\$283,14	\$289,08	\$295,02	\$300,96	\$306,90	\$312,84	\$318,78	\$324,72	\$330,66	\$3.575,88
Torta de tres leches entera	\$1.210,00	\$1.237,50	\$1.265,00	\$1.292,50	\$1.320,00	\$1.347,50	\$1.375,00	\$1.402,50	\$1.430,00	\$1.457,50	\$1.485,00	\$1.512,50	\$16.335,00
Torta de tres leches	\$1.210,88	\$1.235,52	\$1.260,16	\$1.284,80	\$1.309,44	\$1.334,08	\$1.362,24	\$1.390,40	\$1.418,56	\$1.446,72	\$1.474,88	\$1.503,04	\$16.230,72
Torta mojada de chocolate entera	\$1.755,60	\$1.786,95	\$1.818,30	\$1.849,65	\$1.881,00	\$1.912,35	\$1.943,70	\$1.975,05	\$2.006,40	\$2.037,75	\$2.069,10	\$2.100,45	\$23.136,30
Torta mojada de chocolate	\$1.039,50	\$1.061,50	\$1.083,50	\$1.105,50	\$1.127,50	\$1.149,50	\$1.171,50	\$1.196,25	\$1.221,00	\$1.245,75	\$1.270,50	\$1.295,25	\$13.967,25
Alfajores	\$212,96	\$217,36	\$221,76	\$226,16	\$230,56	\$234,96	\$239,36	\$243,76	\$249,04	\$254,32	\$259,60	\$264,88	\$2.854,72
Brownies	\$865,26	\$883,08	\$900,90	\$918,72	\$936,54	\$954,36	\$974,16	\$993,96	\$1.013,76	\$1.033,56	\$1.053,36	\$1.075,14	\$11.602,80
Cronuts	\$371,91	\$379,50	\$387,09	\$394,68	\$402,27	\$409,86	\$417,45	\$425,04	\$432,63	\$440,22	\$447,81	\$457,93	\$4.966,39
Duffins	\$220,11	\$225,17	\$230,23	\$235,29	\$240,35	\$245,41	\$250,47	\$255,53	\$260,59	\$265,65	\$270,71	\$275,77	\$2.975,28
Brookies de chocolate	\$1.122,28	\$1.143,45	\$1.167,65	\$1.191,85	\$1.216,05	\$1.240,25	\$1.264,45	\$1.288,65	\$1.315,88	\$1.343,10	\$1.370,33	\$1.397,55	\$15.061,48
Cheesecake de tarta de manzana	\$646,80	\$660,00	\$673,20	\$686,40	\$699,60	\$712,80	\$726,00	\$739,20	\$752,40	\$765,60	\$778,80	\$796,40	\$8.637,20
Tiramisushi	\$175,45	\$178,48	\$181,50	\$184,53	\$187,55	\$190,58	\$193,60	\$196,63	\$199,65	\$202,68	\$205,70	\$208,73	\$2.305,05
Galletas veganas de pistachos	\$177,10	\$180,18	\$183,26	\$186,34	\$189,42	\$192,50	\$197,12	\$201,74	\$206,36	\$210,98	\$215,60	\$220,22	\$2.360,82
Pudding de chocolate vegano	\$265,65	\$270,60	\$275,55	\$280,50	\$285,45	\$290,40	\$297,00	\$303,60	\$310,20	\$316,80	\$323,40	\$330,00	\$3.549,15
Tarta de piña vegana	\$338,80	\$344,96	\$351,12	\$357,28	\$363,44	\$369,60	\$375,76	\$381,92	\$388,08	\$397,32	\$406,56	\$415,80	\$4.490,64
Crema de limón con tofu sedoso	\$159,78	\$163,63	\$167,48	\$171,33	\$175,18	\$179,03	\$182,88	\$186,73	\$190,58	\$194,43	\$198,28	\$202,13	\$2.171,40
Cake de zanahoria vegano	\$412,83	\$421,74	\$430,65	\$439,56	\$448,47	\$457,38	\$466,29	\$475,20	\$484,11	\$493,02	\$501,93	\$510,84	\$5.542,02
TOTAL	\$13.079,77	\$13.336,62	\$13.596,50	\$13.860,22	\$14.123,95	\$14.387,67	\$14.660,09	\$14.935,25	\$15.214,32	\$15.496,47	\$15.778,62	\$16.069,68	\$174.539,15

VENTAS PROYECTADAS: AÑO 3

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DECIEMBRE	TOTAL AÑO 3
Cheesecake de frutos rojos	\$1.173,10	\$1.198,51	\$1.223,92	\$1.249,33	\$1.274,74	\$1.300,15	\$1.325,56	\$1.350,97	\$1.376,38	\$1.406,02	\$1.435,67	\$1.465,31	\$15.779,61
Cheesecake de frutos rojos entero	\$2.371,60	\$2.405,48	\$2.439,36	\$2.473,24	\$2.507,12	\$2.541,00	\$2.608,76	\$2.676,52	\$2.744,28	\$2.812,04	\$2.879,80	\$2.947,56	\$31.406,76
Mousse de fresa	\$370,26	\$376,79	\$383,33	\$392,04	\$400,75	\$409,46	\$418,18	\$426,89	\$435,60	\$444,31	\$453,02	\$461,74	\$4.972,37
Torta de tres leches entera	\$1.694,00	\$1.724,25	\$1.754,50	\$1.784,75	\$1.815,00	\$1.845,25	\$1.875,50	\$1.905,75	\$1.936,00	\$1.966,25	\$1.996,50	\$2.026,75	\$22.324,50
Torta de tres leches	\$1.688,19	\$1.723,04	\$1.757,89	\$1.792,74	\$1.827,58	\$1.862,43	\$1.901,15	\$1.939,87	\$1.978,59	\$2.017,31	\$2.056,03	\$2.098,62	\$22.643,46
Torta mojada de chocolate entera	\$2.344,98	\$2.379,47	\$2.413,95	\$2.448,44	\$2.482,92	\$2.517,41	\$2.551,89	\$2.586,38	\$2.655,35	\$2.724,32	\$2.793,29	\$2.862,26	\$30.760,62
Torta mojada de chocolate	\$1.452,00	\$1.482,25	\$1.512,50	\$1.542,75	\$1.573,00	\$1.603,25	\$1.636,53	\$1.669,80	\$1.703,08	\$1.736,35	\$1.769,63	\$1.805,93	\$19.487,05
Alfajores	\$297,18	\$302,98	\$308,79	\$314,60	\$321,38	\$328,15	\$334,93	\$341,70	\$348,48	\$355,26	\$362,03	\$368,81	\$3.984,29
Brownies	\$1.206,61	\$1.230,57	\$1.254,53	\$1.280,66	\$1.306,80	\$1.332,94	\$1.359,07	\$1.385,21	\$1.413,52	\$1.441,84	\$1.470,15	\$1.500,64	\$16.182,54
Cronuts	\$514,86	\$525,99	\$537,12	\$548,25	\$559,38	\$570,52	\$581,65	\$592,78	\$603,91	\$615,04	\$626,18	\$640,09	\$6.915,76
Duffins	\$308,91	\$314,48	\$320,05	\$325,61	\$331,18	\$336,74	\$342,31	\$347,88	\$356,22	\$364,57	\$372,92	\$381,27	\$4.102,14
Brookies de chocolate	\$1.567,25	\$1.597,20	\$1.630,48	\$1.663,75	\$1.697,03	\$1.730,30	\$1.763,58	\$1.800,18	\$1.836,78	\$1.873,38	\$1.909,99	\$1.946,59	\$21.016,49
Cheesecake de tarta de manzana	\$895,40	\$914,76	\$934,12	\$953,48	\$972,84	\$992,20	\$1.011,56	\$1.030,92	\$1.050,28	\$1.069,64	\$1.089,00	\$1.113,20	\$12.027,40
Tiramisushi	\$232,93	\$236,25	\$239,58	\$242,91	\$246,24	\$249,56	\$256,22	\$262,87	\$269,53	\$276,18	\$282,84	\$289,49	\$3.084,59
Galletas veganas de pistachos	\$247,32	\$252,41	\$257,49	\$262,57	\$267,65	\$272,73	\$277,82	\$282,90	\$287,98	\$293,06	\$298,14	\$304,92	\$3.304,99
Pudding de chocolate vegano	\$370,26	\$377,52	\$384,78	\$392,04	\$399,30	\$406,56	\$413,82	\$422,90	\$431,97	\$441,05	\$450,12	\$459,20	\$4.949,51
Tarta de piña vegana	\$467,54	\$477,71	\$487,87	\$498,04	\$508,20	\$518,36	\$528,53	\$538,69	\$548,86	\$559,02	\$569,18	\$579,35	\$6.281,35
Crema de limón con tofu sedoso	\$226,57	\$230,81	\$235,04	\$239,28	\$243,51	\$247,75	\$251,98	\$256,22	\$260,45	\$264,69	\$271,04	\$277,39	\$3.004,73
Cake de zanahoria vegano	\$571,73	\$584,79	\$597,86	\$610,93	\$624,00	\$637,07	\$650,13	\$663,20	\$676,27	\$689,34	\$702,41	\$715,47	\$7.723,19
TOTAL	\$18.000,69	\$18.335,25	\$18.673,14	\$19.015,39	\$19.358,61	\$19.701,83	\$20.089,15	\$20.481,61	\$20.913,52	\$21.349,66	\$21.787,93	\$22.244,58	\$239.951,35

"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTELERIA CON ENFOQUE A LA REALIZACIÓN DE POSTRES Y PASTELES TRADICIONALES, HIBRIDOS Y VEGANOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL, PARA EL AÑO 2024".

VENTAS PROYECTADAS: AÑO 4

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 4
Cheesecake de frutos rojos	\$1.644,45	\$1.677,06	\$1.709,67	\$1.742,28	\$1.774,89	\$1.812,16	\$1.849,42	\$1.886,69	\$1.923,96	\$1.961,23	\$1.998,50	\$2.040,42	\$22.020,73
Cheesecake de frutos rojos entero	\$3.316,85	\$3.391,39	\$3.465,92	\$3.540,46	\$3.615,00	\$3.689,53	\$3.764,07	\$3.838,60	\$3.913,14	\$3.987,68	\$4.062,21	\$4.136,75	\$44.721,60
Mousse de fresa	\$517,49	\$527,08	\$536,66	\$546,24	\$558,22	\$570,20	\$582,18	\$594,16	\$606,14	\$618,12	\$630,10	\$642,07	\$6.928,65
Torta de tres leches entera	\$2.262,70	\$2.295,98	\$2.329,25	\$2.362,53	\$2.395,80	\$2.429,08	\$2.462,35	\$2.495,63	\$2.562,18	\$2.628,73	\$2.695,28	\$2.761,83	\$29.681,30
Torta de tres leches	\$2.355,34	\$2.402,19	\$2.449,04	\$2.500,15	\$2.551,26	\$2.602,37	\$2.653,48	\$2.704,59	\$2.759,96	\$2.815,33	\$2.870,70	\$2.926,07	\$31.590,49
Torta mojada de chocolate entera	\$3.224,35	\$3.300,21	\$3.376,08	\$3.451,95	\$3.527,82	\$3.603,68	\$3.679,55	\$3.755,42	\$3.831,28	\$3.907,15	\$3.983,02	\$4.058,88	\$43.699,39
Torta mojada de chocolate	\$2.026,45	\$2.066,38	\$2.106,31	\$2.149,57	\$2.192,82	\$2.236,08	\$2.279,34	\$2.325,92	\$2.372,51	\$2.419,09	\$2.469,01	\$2.518,92	\$27.162,38
Alfajores	\$414,21	\$422,73	\$431,24	\$439,76	\$448,28	\$456,80	\$466,38	\$475,97	\$485,55	\$495,13	\$504,72	\$514,30	\$5.555,06
Brownies	\$1.684,25	\$1.717,79	\$1.751,33	\$1.787,27	\$1.823,20	\$1.859,14	\$1.897,47	\$1.935,81	\$1.974,14	\$2.012,47	\$2.053,20	\$2.093,93	\$22.590,00
Cronuts	\$719,41	\$734,71	\$750,02	\$765,33	\$780,63	\$795,94	\$811,24	\$826,55	\$841,86	\$860,23	\$878,59	\$896,96	\$9.661,46
Duffins	\$428,58	\$437,77	\$446,95	\$456,13	\$465,32	\$474,50	\$483,69	\$492,87	\$502,05	\$511,24	\$520,42	\$529,60	\$5.749,12
Brookies de chocolate	\$2.185,17	\$2.229,09	\$2.273,02	\$2.316,94	\$2.364,52	\$2.412,10	\$2.459,69	\$2.507,27	\$2.558,51	\$2.609,76	\$2.661,00	\$2.715,91	\$29.292,98
Cheesecake de tarta de manzana	\$1.251,14	\$1.277,76	\$1.304,38	\$1.331,00	\$1.357,62	\$1.384,24	\$1.410,86	\$1.437,48	\$1.464,10	\$1.496,04	\$1.527,99	\$1.559,93	\$16.802,54
Tiramisushi	\$325,76	\$333,08	\$340,40	\$347,72	\$355,04	\$362,36	\$369,69	\$377,01	\$384,33	\$391,65	\$398,97	\$406,29	\$4.392,30
Galletas veganas de pistachos	\$342,87	\$350,32	\$357,77	\$365,23	\$372,68	\$380,13	\$387,59	\$395,04	\$402,49	\$409,95	\$417,40	\$424,86	\$4.606,32
Pudding de chocolate vegano	\$515,10	\$525,08	\$535,06	\$545,04	\$555,03	\$567,01	\$578,99	\$590,96	\$602,94	\$614,92	\$626,90	\$638,88	\$6.895,91
Tarta de piña vegana	\$648,46	\$659,64	\$674,55	\$689,46	\$704,37	\$719,27	\$734,18	\$749,09	\$763,99	\$778,90	\$793,81	\$808,72	\$8.724,44
Crema de limón con tofu sedoso	\$312,12	\$319,11	\$326,10	\$333,08	\$340,07	\$347,06	\$354,05	\$361,03	\$368,02	\$375,01	\$382,00	\$388,98	\$4.206,63
Cake de zanahoria vegano	\$801,40	\$815,77	\$833,74	\$851,71	\$869,68	\$887,64	\$905,61	\$923,58	\$941,55	\$959,52	\$977,49	\$995,45	\$10.763,13
TOTAL	\$24.976,08	\$25.483,13	\$25.997,49	\$26.521,84	\$27.052,24	\$27.589,30	\$28.129,82	\$28.673,67	\$29.258,71	\$29.852,13	\$30.451,28	\$31.058,75	\$335.044,44

VENTAS PROYECTADAS: AÑO 5

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 5
Cheesecake de frutos rojos	\$2.290,58	\$2.336,70	\$2.382,82	\$2.428,94	\$2.475,06	\$2.526,30	\$2.577,55	\$2.628,79	\$2.680,04	\$2.731,28	\$2.787,65	\$2.844,01	\$30.689,73
Cheesecake de frutos rojos entero	\$4.632,41	\$4.714,40	\$4.796,39	\$4.878,38	\$4.960,37	\$5.042,36	\$5.124,35	\$5.247,33	\$5.370,32	\$5.493,30	\$5.616,29	\$5.739,27	\$61.615,18
Mousse de fresa	\$719,46	\$732,64	\$748,45	\$764,26	\$780,07	\$795,88	\$811,70	\$827,51	\$843,32	\$859,13	\$877,58	\$896,03	\$9.656,03
Torta de tres leches entera	\$3.111,21	\$3.184,42	\$3.257,62	\$3.330,83	\$3.404,03	\$3.477,24	\$3.550,44	\$3.623,65	\$3.696,85	\$3.770,06	\$3.843,26	\$3.916,47	\$42.166,08
Torta de tres leches	\$3.284,27	\$3.349,86	\$3.415,45	\$3.485,73	\$3.556,01	\$3.626,28	\$3.696,56	\$3.771,52	\$3.846,48	\$3.921,45	\$4.001,09	\$4.080,74	\$44.035,44
Torta mojada de chocolate entera	\$4.548,23	\$4.631,68	\$4.715,13	\$4.798,59	\$4.882,04	\$4.965,50	\$5.048,95	\$5.132,40	\$5.215,86	\$5.341,04	\$5.466,22	\$5.591,40	\$60.337,03
Torta mojada de chocolate	\$2.825,71	\$2.880,62	\$2.939,18	\$2.997,74	\$3.056,31	\$3.118,53	\$3.180,76	\$3.242,98	\$3.308,87	\$3.374,75	\$3.440,64	\$3.510,18	\$37.876,27
Alfajores	\$577,44	\$589,15	\$600,87	\$612,58	\$624,29	\$637,18	\$650,06	\$662,94	\$675,83	\$689,88	\$703,94	\$717,99	\$7.742,16
Brownies	\$2.348,12	\$2.395,56	\$2.443,00	\$2.493,07	\$2.543,14	\$2.593,21	\$2.645,92	\$2.698,63	\$2.751,34	\$2.806,68	\$2.862,02	\$2.920,00	\$31.500,70
Cronuts	\$1.006,86	\$1.027,07	\$1.047,27	\$1.067,48	\$1.087,68	\$1.107,88	\$1.131,46	\$1.155,03	\$1.178,60	\$1.202,17	\$1.225,74	\$1.249,32	\$13.486,56
Duffins	\$592,67	\$606,14	\$619,61	\$633,08	\$646,55	\$660,02	\$673,49	\$686,96	\$700,43	\$713,90	\$727,36	\$740,83	\$8.001,01
Brookies de chocolate	\$3.047,89	\$3.108,28	\$3.168,68	\$3.233,10	\$3.297,52	\$3.361,94	\$3.430,39	\$3.498,83	\$3.567,28	\$3.639,75	\$3.712,23	\$3.784,70	\$40.850,59
Cheesecake de tarta de manzana	\$1.751,06	\$1.786,20	\$1.821,34	\$1.856,48	\$1.891,62	\$1.926,76	\$1.967,75	\$2.008,75	\$2.049,74	\$2.090,73	\$2.131,73	\$2.172,72	\$23.454,88
Tiramisushi	\$454,97	\$463,02	\$471,07	\$479,13	\$487,18	\$495,23	\$503,28	\$515,36	\$527,44	\$539,52	\$551,60	\$563,68	\$6.051,49
Galletas veganas de pistachos	\$477,59	\$487,84	\$498,09	\$508,34	\$518,58	\$528,83	\$539,08	\$549,33	\$559,58	\$569,83	\$582,13	\$594,42	\$6.413,64
Pudding de chocolate vegano	\$715,94	\$731,32	\$746,69	\$762,06	\$777,44	\$792,81	\$808,18	\$823,56	\$841,13	\$858,69	\$876,26	\$893,83	\$9.627,92
Tarta de piña vegana	\$905,99	\$922,38	\$942,88	\$963,38	\$983,88	\$1.004,37	\$1.024,87	\$1.045,37	\$1.065,86	\$1.086,36	\$1.106,86	\$1.127,36	\$12.179,56
Crema de limón con tofu sedoso	\$435,57	\$443,26	\$450,94	\$461,19	\$471,44	\$481,69	\$491,94	\$502,19	\$512,44	\$522,68	\$532,93	\$543,18	\$5.849,45
Cake de zanahoria vegano	\$1.118,72	\$1.142,44	\$1.166,16	\$1.189,87	\$1.213,59	\$1.237,31	\$1.261,03	\$1.284,75	\$1.312,42	\$1.340,09	\$1.367,76	\$1.395,43	\$15.029,57
TOTAL	\$34.844,70	\$35.532,97	\$36.231,64	\$36.944,22	\$37.656,80	\$38.379,33	\$39.117,75	\$39.905,88	\$40.703,81	\$41.551,30	\$42.413,29	\$43.281,58	\$466.563,28

ANEXO NO. 5 COSTOS PROYECTADOS: AÑO 1

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 1
Cheesecake de frutos rojos	\$175,00	\$210,00	\$192,50	\$211,75	\$306,25	\$262,50	\$232,75	\$255,50	\$281,75	\$309,75	\$341,25	\$376,25	\$3.155,25
Cheesecake de frutos rojos entero	\$280,00	\$490,00	\$308,00	\$546,00	\$700,00	\$700,00	\$602,00	\$658,00	\$728,00	\$658,00	\$728,00	\$798,00	\$7.196,00
Mousse de fresa	\$45,00	\$63,00	\$49,50	\$54,90	\$60,30	\$66,60	\$72,90	\$80,10	\$88,20	\$97,20	\$107,10	\$117,90	\$902,70
Torta de tres leches entera	\$250,00	\$312,50	\$275,00	\$300,00	\$625,00	\$562,50	\$325,00	\$362,50	\$400,00	\$437,50	\$487,50	\$537,50	\$4.875,00
Torta de tres leches	\$208,00	\$240,00	\$228,80	\$251,20	\$276,80	\$304,00	\$334,40	\$368,00	\$404,80	\$444,80	\$489,60	\$539,20	\$4.089,60
Torta mojada de chocolate entera	\$356,25	\$498,75	\$399,00	\$441,75	\$641,25	\$641,25	\$484,50	\$527,25	\$584,25	\$641,25	\$712,50	\$783,75	\$6.711,75
Torta mojada de chocolate	\$162,50	\$178,75	\$196,25	\$216,25	\$237,50	\$261,25	\$287,50	\$316,25	\$347,50	\$382,50	\$421,25	\$463,75	\$3.471,25
Alfajores	\$33,20	\$36,40	\$40,00	\$44,00	\$48,40	\$53,20	\$58,40	\$64,40	\$70,80	\$78,00	\$86,00	\$94,80	\$707,60
Brownies	\$135,00	\$148,50	\$163,80	\$180,00	\$198,00	\$217,80	\$239,40	\$263,70	\$289,80	\$318,60	\$350,10	\$385,20	\$2.889,90
Cronuts	\$57,50	\$63,25	\$70,15	\$77,05	\$85,10	\$93,15	\$102,35	\$112,70	\$124,20	\$136,85	\$150,65	\$165,60	\$1.238,55
Duffins	\$34,50	\$37,95	\$41,40	\$46,00	\$50,60	\$55,20	\$60,95	\$66,70	\$73,60	\$80,50	\$88,55	\$97,75	\$733,70
Brookies de chocolate	\$165,00	\$192,50	\$211,75	\$232,38	\$255,75	\$281,88	\$310,75	\$342,38	\$376,75	\$413,88	\$455,13	\$500,50	\$3.738,63
Cheesecake de tarta de manzana	\$100,00	\$110,00	\$122,00	\$134,00	\$148,00	\$162,00	\$178,00	\$196,00	\$216,00	\$238,00	\$262,00	\$288,00	\$2.154,00
Tiramisushi	\$27,50	\$30,25	\$33,00	\$35,75	\$39,88	\$44,00	\$48,13	\$53,63	\$59,13	\$64,63	\$71,50	\$78,38	\$585,75
Galletas veganas de pistachos	\$28,00	\$30,80	\$33,60	\$37,10	\$40,60	\$44,80	\$49,00	\$53,90	\$59,50	\$65,80	\$72,10	\$79,10	\$594,30
Pudding de chocolate vegano	\$41,25	\$45,75	\$50,25	\$55,50	\$60,75	\$66,75	\$73,50	\$81,00	\$89,25	\$98,25	\$108,00	\$118,50	\$888,75
Tarta de piña vegana	\$51,80	\$57,40	\$63,00	\$70,00	\$77,00	\$85,40	\$93,80	\$103,60	\$113,40	\$124,60	\$137,20	\$151,20	\$1.128,40
Crema de limón con tofu sedoso	\$24,50	\$27,13	\$29,75	\$32,38	\$35,88	\$39,38	\$43,75	\$48,13	\$53,38	\$58,63	\$64,75	\$70,88	\$528,50
Cake de zanahoria vegano	\$64,80	\$71,55	\$78,30	\$86,40	\$94,50	\$103,95	\$114,75	\$126,90	\$139,05	\$152,55	\$167,40	\$183,60	\$1.383,75
Sueldos	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$1.233,31	\$14.799,68
TOTAL	\$3.473,11	\$4.077,78	\$3.819,36	\$4.285,71	\$5.214,86	\$5.278,91	\$4.945,13	\$5.313,93	\$5.732,66	\$6.034,58	\$6.533,88	\$7.063,16	\$61.773,06

COSTOS PROYECTADOS: AÑO 2

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 2
Cheesecake de frutos rojos	\$421,58	\$429,28	\$436,98	\$446,60	\$456,23	\$465,85	\$475,48	\$485,10	\$494,73	\$504,35	\$513,98	\$523,60	\$5.653,73
Cheesecake de frutos rojos entero	\$893,20	\$908,60	\$924,00	\$939,40	\$954,80	\$970,20	\$985,60	\$1.001,00	\$1.016,40	\$1.031,80	\$1.047,20	\$1.062,60	\$11.734,80
Mousse de fresa	\$132,66	\$135,63	\$138,60	\$141,57	\$144,54	\$147,51	\$150,48	\$153,45	\$156,42	\$159,39	\$162,36	\$165,33	\$1.787,94
Torta de tres leches entera	\$605,00	\$618,75	\$632,50	\$646,25	\$660,00	\$673,75	\$687,50	\$701,25	\$715,00	\$728,75	\$742,50	\$756,25	\$8.167,50
Torta de tres leches	\$605,44	\$617,76	\$630,08	\$642,40	\$654,72	\$667,04	\$681,12	\$695,20	\$709,28	\$723,36	\$737,44	\$751,52	\$8.115,36
Torta mojada de chocolate entera	\$877,80	\$893,48	\$909,15	\$924,83	\$940,50	\$956,18	\$971,85	\$987,53	\$1.003,20	\$1.018,88	\$1.034,55	\$1.050,23	\$11.568,15
Torta mojada de chocolate	\$519,75	\$530,75	\$541,75	\$552,75	\$563,75	\$574,75	\$585,75	\$598,13	\$610,50	\$622,88	\$635,25	\$647,63	\$6.983,63
Alfajores	\$106,48	\$108,68	\$110,88	\$113,08	\$115,28	\$117,48	\$119,68	\$121,88	\$124,52	\$127,16	\$129,80	\$132,44	\$1.427,36
Brownies	\$432,63	\$441,54	\$450,45	\$459,36	\$468,27	\$477,18	\$487,08	\$496,98	\$506,88	\$516,78	\$526,68	\$537,57	\$5.801,40
Cronuts	\$185,96	\$189,75	\$193,55	\$197,34	\$201,14	\$204,93	\$208,73	\$212,52	\$216,32	\$220,11	\$223,91	\$228,97	\$2.483,20
Duffins	\$110,06	\$112,59	\$115,12	\$117,65	\$120,18	\$122,71	\$125,24	\$127,77	\$130,30	\$132,83	\$135,36	\$137,89	\$1.487,64
Brookies de chocolate	\$561,14	\$571,73	\$583,83	\$595,93	\$608,03	\$620,13	\$632,23	\$644,33	\$657,94	\$671,55	\$685,16	\$698,78	\$7.530,74
Cheesecake de tarta de manzana	\$323,40	\$330,00	\$336,60	\$343,20	\$349,80	\$356,40	\$363,00	\$369,60	\$376,20	\$382,80	\$389,40	\$398,20	\$4.318,60
Tiramisushi	\$87,73	\$89,24	\$90,75	\$92,26	\$93,78	\$95,29	\$96,80	\$98,31	\$99,83	\$101,34	\$102,85	\$104,36	\$1.152,53
Galletas veganas de pistachos	\$88,55	\$90,09	\$91,63	\$93,17	\$94,71	\$96,25	\$98,56	\$100,87	\$103,18	\$105,49	\$107,80	\$110,11	\$1.180,41
Pudding de chocolate vegano	\$132,83	\$135,30	\$137,78	\$140,25	\$142,73	\$145,20	\$148,50	\$151,80	\$155,10	\$158,40	\$161,70	\$165,00	\$1.774,58
Tarta de piña vegana	\$169,40	\$172,48	\$175,56	\$178,64	\$181,72	\$184,80	\$187,88	\$190,96	\$194,04	\$198,66	\$203,28	\$207,90	\$2.245,32
Crema de limón con tofu sedoso	\$79,89	\$81,81	\$83,74	\$85,66	\$87,59	\$89,51	\$91,44	\$93,36	\$95,29	\$97,21	\$99,14	\$101,06	\$1.085,70
Cake de zanahoria vegano	\$206,42	\$210,87	\$215,33	\$219,78	\$224,24	\$228,69	\$233,15	\$237,60	\$242,06	\$246,51	\$250,97	\$255,42	\$2.771,01
Sueldos	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$1.772,91	\$21.274,87
TOTAL	\$8.312,79	\$8.441,22	\$8.571,15	\$8.703,02	\$8.834,88	\$8.966,74	\$9.102,95	\$9.240,53	\$9.380,07	\$9.521,14	\$9.662,22	\$9.807,75	\$108.544,44

COSTOS PROYECTADOS: AÑO 3

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 3
Cheesecake de frutos rojos	\$586,55	\$599,25	\$611,96	\$624,66	\$637,37	\$650,07	\$662,78	\$675,48	\$688,19	\$703,01	\$717,83	\$732,66	\$7.889,81
Cheesecake de frutos rojos entero	\$1.185,80	\$1.202,74	\$1.219,68	\$1.236,62	\$1.253,56	\$1.270,50	\$1.304,38	\$1.338,26	\$1.372,14	\$1.406,02	\$1.439,90	\$1.473,78	\$15.703,38
Mousse de fresa	\$185,13	\$188,40	\$191,66	\$196,02	\$200,38	\$204,73	\$209,09	\$213,44	\$217,80	\$222,16	\$226,51	\$230,87	\$2.486,19
Torta de tres leches entera	\$847,00	\$862,13	\$877,25	\$892,38	\$907,50	\$922,63	\$937,75	\$952,88	\$968,00	\$983,13	\$998,25	\$1.013,38	\$11.162,25
Torta de tres leches	\$844,10	\$861,52	\$878,94	\$896,37	\$913,79	\$931,22	\$950,58	\$969,94	\$989,30	\$1.008,66	\$1.028,02	\$1.049,31	\$11.321,73
Torta mojada de chocolate entera	\$1.172,49	\$1.189,73	\$1.206,98	\$1.224,22	\$1.241,46	\$1.258,70	\$1.275,95	\$1.293,19	\$1.327,67	\$1.362,16	\$1.396,64	\$1.431,13	\$15.380,31
Torta mojada de chocolate	\$726,00	\$741,13	\$756,25	\$771,38	\$786,50	\$801,63	\$818,26	\$834,90	\$851,54	\$868,18	\$884,81	\$902,96	\$9.743,53
Alfajores	\$148,59	\$151,49	\$154,40	\$157,30	\$160,69	\$164,08	\$167,46	\$170,85	\$174,24	\$177,63	\$181,02	\$184,40	\$1.992,14
Brownies	\$603,31	\$615,29	\$627,26	\$640,33	\$653,40	\$666,47	\$679,54	\$692,60	\$706,76	\$720,92	\$735,08	\$750,32	\$8.091,27
Cronuts	\$257,43	\$262,99	\$268,56	\$274,13	\$279,69	\$285,26	\$290,82	\$296,39	\$301,96	\$307,52	\$313,09	\$320,05	\$3.457,88
Duffins	\$154,46	\$157,24	\$160,02	\$162,81	\$165,59	\$168,37	\$171,15	\$173,94	\$178,11	\$182,29	\$186,46	\$190,64	\$2.051,07
Brookies de chocolate	\$783,63	\$798,60	\$815,24	\$831,88	\$848,51	\$865,15	\$881,79	\$900,09	\$918,39	\$936,69	\$954,99	\$973,29	\$10.508,25
Cheesecake de tarta de manzana	\$447,70	\$457,38	\$467,06	\$476,74	\$486,42	\$496,10	\$505,78	\$515,46	\$525,14	\$534,82	\$544,50	\$556,60	\$6.013,70
Tiramisushi	\$116,46	\$118,13	\$119,79	\$121,45	\$123,12	\$124,78	\$128,11	\$131,44	\$134,76	\$138,09	\$141,42	\$144,75	\$1.542,30
Galletas veganas de pistachos	\$123,66	\$126,20	\$128,74	\$131,29	\$133,83	\$136,37	\$138,91	\$141,45	\$143,99	\$146,53	\$149,07	\$152,46	\$1.652,50
Pudding de chocolate vegano	\$185,13	\$188,76	\$192,39	\$196,02	\$199,65	\$203,28	\$206,91	\$211,45	\$215,99	\$220,52	\$225,06	\$229,60	\$2.474,75
Tarta de piña vegana	\$233,77	\$238,85	\$243,94	\$249,02	\$254,10	\$259,18	\$264,26	\$269,35	\$274,43	\$279,51	\$284,59	\$289,67	\$3.140,68
Crema de limón con tofu sedoso	\$113,29	\$115,40	\$117,52	\$119,64	\$121,76	\$123,87	\$125,99	\$128,11	\$130,23	\$132,34	\$135,52	\$138,70	\$1.502,37
Cake de zanahoria vegano	\$285,86	\$292,40	\$298,93	\$305,46	\$312,00	\$318,53	\$325,07	\$331,60	\$338,13	\$344,67	\$351,20	\$357,74	\$3.861,59
Sueldos	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$1.391,95	\$16.703,42
TOTAL	\$10.392,29	\$10.559,58	\$10.728,52	\$10.899,65	\$11.071,26	\$11.242,86	\$11.436,52	\$11.632,76	\$11.848,71	\$12.066,78	\$12.285,91	\$12.514,24	\$136.679,09

COSTOS PROYECTADOS: AÑO 4

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 4
Cheesecake de frutos rojos	\$822,23	\$838,53	\$854,83	\$871,14	\$887,44	\$906,08	\$924,71	\$943,35	\$961,98	\$980,61	\$999,25	\$1.020,21	\$11.010,36
Cheesecake de frutos rojos entero	\$1.658,43	\$1.695,69	\$1.732,96	\$1.770,23	\$1.807,50	\$1.844,77	\$1.882,03	\$1.919,30	\$1.956,57	\$1.993,84	\$2.031,11	\$2.068,37	\$22.360,80
Mousse de fresa	\$258,75	\$263,54	\$268,33	\$273,12	\$279,11	\$285,10	\$291,09	\$297,08	\$303,07	\$309,06	\$315,05	\$321,04	\$3.464,33
Torta de tres leches entera	\$1.131,35	\$1.147,99	\$1.164,63	\$1.181,26	\$1.197,90	\$1.214,54	\$1.231,18	\$1.247,81	\$1.281,09	\$1.314,36	\$1.347,64	\$1.380,91	\$14.840,65
Torta de tres leches	\$1.177,67	\$1.201,09	\$1.224,52	\$1.250,08	\$1.275,63	\$1.301,19	\$1.326,74	\$1.352,30	\$1.379,98	\$1.407,67	\$1.435,35	\$1.463,04	\$15.795,24
Torta mojada de chocolate entera	\$1.612,17	\$1.650,11	\$1.688,04	\$1.725,97	\$1.763,91	\$1.801,84	\$1.839,77	\$1.877,71	\$1.915,64	\$1.953,58	\$1.991,51	\$2.029,44	\$21.849,70
Torta mojada de chocolate	\$1.013,22	\$1.033,19	\$1.053,15	\$1.074,78	\$1.096,41	\$1.118,04	\$1.139,67	\$1.162,96	\$1.186,25	\$1.209,55	\$1.234,50	\$1.259,46	\$13.581,19
Alfajores	\$207,10	\$211,36	\$215,62	\$219,88	\$224,14	\$228,40	\$233,19	\$237,98	\$242,77	\$247,57	\$252,36	\$257,15	\$2.777,53
Brownies	\$842,12	\$858,89	\$875,66	\$893,63	\$911,60	\$929,57	\$948,74	\$967,90	\$987,07	\$1.006,24	\$1.026,60	\$1.046,96	\$11.295,00
Cronuts	\$359,70	\$367,36	\$375,01	\$382,66	\$390,32	\$397,97	\$405,62	\$413,28	\$420,93	\$430,11	\$439,30	\$448,48	\$4.830,73
Duffins	\$214,29	\$218,88	\$223,47	\$228,07	\$232,66	\$237,25	\$241,84	\$246,43	\$251,03	\$255,62	\$260,21	\$264,80	\$2.874,56
Brookies de chocolate	\$1.092,58	\$1.114,55	\$1.136,51	\$1.158,47	\$1.182,26	\$1.206,05	\$1.229,84	\$1.253,64	\$1.279,26	\$1.304,88	\$1.330,50	\$1.357,95	\$14.646,49
Cheesecake de tarta de manzana	\$625,57	\$638,88	\$652,19	\$665,50	\$678,81	\$692,12	\$705,43	\$718,74	\$732,05	\$748,02	\$763,99	\$779,97	\$8.401,27
Tiramisushi	\$162,88	\$166,54	\$170,20	\$173,86	\$177,52	\$181,18	\$184,84	\$188,50	\$192,16	\$195,82	\$199,48	\$203,14	\$2.196,15
Galletas veganas de pistachos	\$171,43	\$175,16	\$178,89	\$182,61	\$186,34	\$190,07	\$193,79	\$197,52	\$201,25	\$204,97	\$208,70	\$212,43	\$2.303,16
Pudding de chocolate vegano	\$257,55	\$262,54	\$267,53	\$272,52	\$277,51	\$283,50	\$289,49	\$295,48	\$301,47	\$307,46	\$313,45	\$319,44	\$3.447,96
Tarta de piña vegana	\$324,23	\$329,82	\$337,28	\$344,73	\$352,18	\$359,64	\$367,09	\$374,54	\$382,00	\$389,45	\$396,90	\$404,36	\$4.362,22
Crema de limón con tofu sedoso	\$156,06	\$159,55	\$163,05	\$166,54	\$170,04	\$173,53	\$177,02	\$180,52	\$184,01	\$187,50	\$191,00	\$194,49	\$2.103,31
Cake de zanahoria vegano	\$400,70	\$407,88	\$416,87	\$425,85	\$434,84	\$443,82	\$452,81	\$461,79	\$470,77	\$479,76	\$488,74	\$497,73	\$5.381,57
Sueldos	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$2.132,09	\$25.585,04
TOTAL	\$14.620,13	\$14.873,65	\$15.130,83	\$15.393,01	\$15.658,21	\$15.926,74	\$16.197,00	\$16.468,92	\$16.761,44	\$17.058,15	\$17.357,73	\$17.661,46	\$193.107,26

COSTOS PROYECTADOS: AÑO 5

OFERTA PRODUCTOS O SERVICIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 5
Cheesecake de frutos rojos	\$1.145,29	\$1.168,35	\$1.191,41	\$1.214,47	\$1.237,53	\$1.263,15	\$1.288,77	\$1.314,40	\$1.340,02	\$1.365,64	\$1.393,82	\$1.422,01	\$15.344,87
Cheesecake de frutos rojos entero	\$2.316,21	\$2.357,20	\$2.398,20	\$2.439,19	\$2.480,19	\$2.521,18	\$2.562,18	\$2.623,67	\$2.685,16	\$2.746,65	\$2.808,14	\$2.869,64	\$30.807,59
Mousse de fresa	\$359,73	\$366,32	\$374,22	\$382,13	\$390,04	\$397,94	\$405,85	\$413,75	\$421,66	\$429,57	\$438,79	\$448,01	\$4.828,02
Torta de tres leches entera	\$1.555,61	\$1.592,21	\$1.628,81	\$1.665,41	\$1.702,02	\$1.738,62	\$1.775,22	\$1.811,82	\$1.848,43	\$1.885,03	\$1.921,63	\$1.958,23	\$21.083,04
Torta de tres leches	\$1.642,13	\$1.674,93	\$1.707,73	\$1.742,86	\$1.778,00	\$1.813,14	\$1.848,28	\$1.885,76	\$1.923,24	\$1.960,72	\$2.000,55	\$2.040,37	\$22.017,72
Torta mojada de chocolate entera	\$2.274,11	\$2.315,84	\$2.357,57	\$2.399,29	\$2.441,02	\$2.482,75	\$2.524,47	\$2.566,20	\$2.607,93	\$2.670,52	\$2.733,11	\$2.795,70	\$30.168,51
Torta mojada de chocolate	\$1.412,86	\$1.440,31	\$1.469,59	\$1.498,87	\$1.528,15	\$1.559,27	\$1.590,38	\$1.621,49	\$1.654,43	\$1.687,38	\$1.720,32	\$1.755,09	\$18.938,13
Alfajores	\$288,72	\$294,58	\$300,43	\$306,29	\$312,15	\$318,59	\$325,03	\$331,47	\$337,91	\$344,94	\$351,97	\$359,00	\$3.871,08
Brownies	\$1.174,06	\$1.197,78	\$1.221,50	\$1.246,53	\$1.271,57	\$1.296,61	\$1.322,96	\$1.349,31	\$1.375,67	\$1.403,34	\$1.431,01	\$1.460,00	\$15.750,35
Cronuts	\$503,43	\$513,53	\$523,64	\$533,74	\$543,84	\$553,94	\$565,73	\$577,51	\$589,30	\$601,09	\$612,87	\$624,66	\$6.743,28
Duffins	\$296,33	\$303,07	\$309,80	\$316,54	\$323,27	\$330,01	\$336,74	\$343,48	\$350,21	\$356,95	\$363,68	\$370,42	\$4.000,51
Brookies de chocolate	\$1.523,95	\$1.554,14	\$1.584,34	\$1.616,55	\$1.648,76	\$1.680,97	\$1.715,19	\$1.749,42	\$1.783,64	\$1.819,88	\$1.856,11	\$1.892,35	\$20.425,29
Cheesecake de tarta de manzana	\$875,53	\$893,10	\$910,67	\$928,24	\$945,81	\$963,38	\$983,88	\$1.004,37	\$1.024,87	\$1.045,37	\$1.065,86	\$1.086,36	\$11.727,44
Tiramisushi	\$227,48	\$231,51	\$235,54	\$239,56	\$243,59	\$247,62	\$251,64	\$257,68	\$263,72	\$269,76	\$275,80	\$281,84	\$3.025,75
Galletas veganas de pistachos	\$238,79	\$243,92	\$249,04	\$254,17	\$259,29	\$264,42	\$269,54	\$274,67	\$279,79	\$284,91	\$291,06	\$297,21	\$3.206,82
Pudding de chocolate vegano	\$357,97	\$365,66	\$373,35	\$381,03	\$388,72	\$396,41	\$404,09	\$411,78	\$420,56	\$429,35	\$438,13	\$446,92	\$4.813,96
Tarta de piña vegana	\$452,99	\$461,19	\$471,44	\$481,69	\$491,94	\$502,19	\$512,44	\$522,68	\$532,93	\$543,18	\$553,43	\$563,68	\$6.089,78
Crema de limón con tofu sedoso	\$217,78	\$221,63	\$225,47	\$230,60	\$235,72	\$240,84	\$245,97	\$251,09	\$256,22	\$261,34	\$266,47	\$271,59	\$2.924,72
Cake de zanahoria vegano	\$559,36	\$571,22	\$583,08	\$594,94	\$606,80	\$618,66	\$630,51	\$642,37	\$656,21	\$670,05	\$683,88	\$697,72	\$7.514,79
Sueldos	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$2.241,77	\$26.901,25
TOTAL	\$19.664,12	\$20.008,26	\$20.357,59	\$20.713,88	\$21.070,17	\$21.431,44	\$21.800,65	\$22.194,71	\$22.593,68	\$23.017,42	\$23.448,42	\$23.882,56	\$260.182,89

**ANEXO NO. 6
GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 1**

GASTOS OPERACIONALES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 1
SUELDOS	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$2.355,99	\$28.271,88
ALQUILER	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$6.000,00
HONORARIOS PROFESIONALES	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$2.400,00
SERVICIOS BÁSICOS	\$350,00	\$355,00	\$355,00	\$355,00	\$355,00	\$355,00	\$355,00	\$355,00	\$355,00	\$355,00	\$355,00	\$355,00	\$4.255,00
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$230,00												\$230,00
SUMINISTROS DE OFICINA	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$240,00
EMPAQUETADO	\$100,00	\$100,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$200,00	\$2.200,00
CAPACITACIÓN	\$100,00					\$100,00							\$200,00
TOTAL	\$3.855,99	\$3.530,99	\$3.630,99	\$3.630,99	\$3.630,99	\$3.730,99	\$3.630,99	\$3.630,99	\$3.630,99	\$3.630,99	\$3.630,99	\$3.630,99	\$43.796,88

GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 2

GASTOS OPERACIONALES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 2
SUELDOS	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$2.585,37	\$31.024,44
ALQUILER	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$550,00	\$6.600,00
HONORARIOS PROFESIONALES	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$2.640,00
SERVICIOS BÁSICOS	\$385,00	\$390,50	\$390,50	\$390,50	\$390,50	\$390,50	\$390,50	\$390,50	\$390,50	\$390,50	\$390,50	\$390,50	\$4.680,50
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$253,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$253,00
SUMINISTROS DE OFICINA	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$22,00	\$264,00
EMPAQUETADO	\$110,00	\$110,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$220,00	\$2.420,00
CAPACITACIÓN	\$110,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$110,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$220,00
TOTAL	\$4.235,37	\$3.877,87	\$3.987,87	\$3.987,87	\$3.987,87	\$4.097,87	\$3.987,87	\$3.987,87	\$3.987,87	\$3.987,87	\$3.987,87	\$3.987,87	\$48.101,94

GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 3

GASTOS OPERACIONALES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 3
SUELDOS	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$4.068,72	\$48.824,61
ALQUILER	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$605,00	\$7.260,00
HONORARIOS PROFESIONALES	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$2.904,00
SERVICIOS BÁSICOS	\$423,50	\$429,55	\$429,55	\$429,55	\$429,55	\$429,55	\$429,55	\$429,55	\$429,55	\$429,55	\$429,55	\$429,55	\$5.148,55
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$278,30	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$278,30
SUMINISTROS DE OFICINA	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$24,20	\$290,40
EMPAQUETADO	\$121,00	\$121,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$242,00	\$2.662,00
CAPACITACIÓN	\$121,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$121,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$242,00
TOTAL	\$5.883,72	\$5.490,47	\$5.611,47	\$5.611,47	\$5.611,47	\$5.732,47	\$5.611,47	\$5.611,47	\$5.611,47	\$5.611,47	\$5.611,47	\$5.611,47	\$67.609,86

GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 4

GASTOS OPERACIONALES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 4
SUELDOS	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$4.188,95	\$50.267,35
ALQUILER	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$665,50	\$7.986,00
HONORARIOS PROFESIONALES	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$3.194,40
SERVICIOS BÁSICOS	\$465,85	\$472,51	\$472,51	\$472,51	\$472,51	\$472,51	\$472,51	\$472,51	\$472,51	\$472,51	\$472,51	\$472,51	\$5.663,41
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$306,13	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$306,13
SUMINISTROS DE OFICINA	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$26,62	\$319,44
EMPAQUETADO	\$133,10	\$133,10	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$266,20	\$2.928,20
CAPACITACIÓN	\$133,10	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$133,10	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$266,20
TOTAL	\$6.185,45	\$5.752,87	\$5.885,97	\$5.885,97	\$5.885,97	\$6.019,07	\$5.885,97	\$5.885,97	\$5.885,97	\$5.885,97	\$5.885,97	\$5.885,97	\$70.931,12

GASTOS OPERACIONALES PROYECTADOS: AÑO 5

GASTOS OPERACIONALES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL AÑO 5
SUELDOS	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$4.312,66	\$51.751,87
ALQUILER	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$732,05	\$8.784,60
HONORARIOS PROFESIONALES	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$3.513,84
SERVICIOS BÁSICOS	\$512,44	\$519,76	\$519,76	\$519,76	\$519,76	\$519,76	\$519,76	\$519,76	\$519,76	\$519,76	\$519,76	\$519,76	\$6.229,75
PERMISOS FUNCIONAMIENTO	\$336,74	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$336,74
SUMINISTROS DE OFICINA	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$29,28	\$351,38
EMPAQUETADO	\$146,41	\$146,41	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$292,82	\$3.221,02
CAPACITACIÓN	\$146,41	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$146,41	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$292,82
TOTAL	\$6.508,81	\$6.032,97	\$6.179,38	\$6.179,38	\$6.179,38	\$6.325,79	\$6.179,38	\$6.179,38	\$6.179,38	\$6.179,38	\$6.179,38	\$6.179,38	\$74.482,02

ANEXO NO. 7

PROYECCIÓN PAGOS MENSUAL DEL PRÉSTAMO

Periodos mensuales	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Interés		\$246,45	\$243,71	\$240,93	\$238,12	\$235,26	\$232,38	\$229,45	\$226,49	\$223,48	\$220,44	\$217,36	\$214,24
Capital Pagado		\$212,29	\$215,04	\$217,82	\$220,63	\$223,48	\$226,37	\$229,30	\$232,26	\$235,26	\$238,30	\$241,38	\$244,50
Dividendos		\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75
Saldo	\$19.068,00	\$18.855,71	\$18.640,67	\$18.422,85	\$18.202,22	\$17.978,74	\$17.752,37	\$17.523,07	\$17.290,81	\$17.055,54	\$16.817,24	\$16.575,86	\$16.331,35

"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTELERIA CON ENFOQUE A LA REALIZACIÓN DE POSTRES Y PASTELES TRADICIONALES, HIBRIDOS Y VEGANOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL, PARA EL AÑO 2024".

Periodos mensuales	0	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Interés		\$211,08	\$207,88	\$204,64	\$201,35	\$198,03	\$194,66	\$191,24	\$187,79	\$184,29	\$180,74	\$177,14	\$173,50
Capital Pagado		\$247,66	\$250,87	\$254,11	\$257,39	\$260,72	\$264,09	\$267,50	\$270,96	\$274,46	\$278,01	\$281,60	\$285,24
Dividendos		\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75
Saldo	\$19.068,00	\$16.083,69	\$15.832,82	\$15.578,72	\$15.321,32	\$15.060,60	\$14.796,52	\$14.529,01	\$14.258,05	\$13.983,59	\$13.705,58	\$13.423,98	\$13.138,74

Periodos mensuales	0	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Interés		\$169,82	\$166,08	\$162,30	\$158,47	\$154,59	\$150,66	\$146,68	\$142,64	\$138,56	\$134,42	\$130,23	\$125,98
Capital Pagado		\$288,93	\$292,66	\$296,45	\$300,28	\$304,16	\$308,09	\$312,07	\$316,11	\$320,19	\$324,33	\$328,52	\$332,77
Dividendos		\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75
Saldo	\$19.068,00	\$12.849,81	\$12.557,15	\$12.260,70	\$11.960,42	\$11.656,27	\$11.348,18	\$11.036,10	\$10.720,00	\$10.399,81	\$10.075,48	\$9.746,96	\$9.414,19

Periodos mensuales	0	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48
Interés		\$121,68	\$117,32	\$112,91	\$108,44	\$103,91	\$99,32	\$94,68	\$89,97	\$85,21	\$80,38	\$75,49	\$70,54
Capital Pagado		\$337,07	\$341,43	\$345,84	\$350,31	\$354,84	\$359,42	\$364,07	\$368,77	\$373,54	\$378,37	\$383,26	\$388,21
Dividendos		\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75
Saldo	\$19.068,00	\$9.077,12	\$8.735,70	\$8.389,86	\$8.039,55	\$7.684,71	\$7.325,29	\$6.961,22	\$6.592,45	\$6.218,91	\$5.840,54	\$5.457,29	\$5.069,08

Periodos mensuales	0	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Interés		\$65,52	\$60,44	\$55,29	\$50,07	\$44,79	\$39,44	\$34,02	\$28,53	\$22,97	\$17,34	\$11,63	\$5,85
Capital Pagado		\$393,23	\$398,31	\$403,46	\$408,67	\$413,96	\$419,31	\$424,73	\$430,22	\$435,78	\$441,41	\$447,11	\$452,89
Dividendos		\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75
Saldo	\$19.068,00	\$4.675,85	\$4.277,53	\$3.874,07	\$3.465,40	\$3.051,44	\$2.632,14	\$2.207,41	\$1.777,19	\$1.341,42	\$900,01	\$452,89	\$0,00

"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA PASTELERIA CON ENFOQUE A LA REALIZACIÓN DE POSTRES Y PASTELES TRADICIONALES, HIBRIDOS Y VEGANOS, UBICADA EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL, PARA EL AÑO 2024".

Periodos mensuales	0	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Interés		\$65,52	\$60,44	\$55,29	\$50,07	\$44,79	\$39,44	\$34,02	\$28,53	\$22,97	\$17,34	\$11,63	\$5,85
Capital Pagado		\$393,23	\$398,31	\$403,46	\$408,67	\$413,96	\$419,31	\$424,73	\$430,22	\$435,78	\$441,41	\$447,11	\$452,89
Dividendos		\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75	\$458,75
Saldo	\$19.068,00	\$4.675,85	\$4.277,53	\$3.874,07	\$3.465,40	\$3.051,44	\$2.632,14	\$2.207,41	\$1.777,19	\$1.341,42	\$900,01	\$452,89	\$0,00