



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
CARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS

PLAN DE NEGOCIOS: RESTAURANTE TEMÁTICO CHOCOLATE  
MONTEGRANDE

Trabajo de investigación para optar el grado académico de  
Bachiller en Administración de Empresas

**Presentado por:**

Alexis Armando Padilla Chahuilco  
Fiorela Pandía Gonzales  
Michael Humberto Falconi Tello  
Edinson Jonatan Toledo Alayo  
Peralta Bajalque, Gloria Maria Stefany

LIMA- PERÚ  
2019

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ANEXO 6**

**RESULTADO DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN  
PARA OPTAR EL GRADO DE BACHILLER**

Fecha: 16/10/2019

Estimado docente,  
A fin de cumplir con la nueva ley universitaria 30220 la cual exige que para la obtención del grado de bachiller los alumnos deberán presentar un Trabajo de Investigación, deberá consignar la siguiente información al termino del ciclo/módulo académico.

TÍTULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN:	PLAN DE NEGOCIOS: RESTAURANTE TEMÁTICO CHOCOLATE MONTEGRANDE
COMENTARIO/ SUGERENCIAS/ RECOMENDACIONES/ OBSERVACIONES:	Trabajo dedicado a la implementación de un local temático de chocolate en distintas presentaciones

RESULTADO DEL TRABAJO FINAL					
*CODCAR	CÓDIGO	ALUMNO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	**NOTA FINAL
ADMC	100039209	Padilla Chahuilco, Alexis Armando	alexispadilla2895@gmail.com	980 579 850	14
ADMC	100027373	Pandia Gonzales, Fiorela Estefania	fiore_stef@hotmail.com	945 286 824	15
ADMC	100031973	Falconi Tello, Michael Humberto	falconitellom@gmail.com	993 776 343	15
ADMC	100038621	Toledo Alayo, Edinson Jonatan	edinson_92@outlook.es	993 517 492	15
ADMC	100023198	Peralta Bajalque, Gloria María Stefany	stefany.pb.27@gmail.com	920 096 614	15

\*\*Nota final del curso aprobatoria (Excluir a quienes hayan desaprobado el curso)

**Legenda:**

NOTA	CALIFICACION
13-15	Aprobado
16-18	Aprobado – Muy Buena
19-20	Aprobado – Sobresaliente

CODCAR	CARRERA
ISE	Ingeniería de Sistemas Empresariales
ISIG	Ingeniería de Sistemas de Información y Gestión - CPE
IEN	Ingeniería Económica y de Negocios
ANI	Administración de Negocios Internacionales
MYA	Marketing y Administración
ADM	Administración de Empresas
ADMC	Administración de Empresas - CPE

Finalmente, presentar el siguiente informe en señal de conformidad tomando en cuenta los criterios de evaluación para calificar este Trabajo de Investigación para optar el Grado de Bachiller.

Jurado revisor / profesor del curso  
Lic./Mg./Dr. Apellidos y nombres

*[Firma manuscrita]*  
JIBA José Zallico Madge

## Contenido

Resumen Ejecutivo .....	6
1. Descripción de la idea de negocio.....	7
2. Análisis de la industria.....	10
3. Plan Estratégico de la empresa .....	12
3.1. Visión.....	12
3.2. Misión.....	12
3.3. Objetivos Estratégicos.....	12
3.4. Análisis de la Cadena de Valor .....	12
4. Plan de Marketing de la empresa .....	14
4.1. Objetivos de marketing.....	14
4.2. La mezcla de marketing.....	15
4.3. Descripción del producto .....	19
4.4. Estrategia de Precio.....	21
4.5. Estrategia de distribución o plaza .....	21
4.6. Estrategia de Promoción .....	21
4.7. Estrategia de servicio al cliente.....	22
4.8. Estrategia de posicionamiento.....	23
5. Plan de Operaciones.....	23
5.1. Objetivo de las operaciones.....	23
5.2. Estrategias previas al inicio de las operaciones .....	24
5.3. Proceso de producción de servicio.....	24
6. Plan de Recursos Humanos .....	32
7. Plan Financiero .....	34
8. Cronograma del Proyecto. ....	37
9. Conclusiones y Recomendaciones .....	38
10. Anexos.....	39

## Índice de Tablas

Tabla N° 1: Modelo del análisis de las fuerzas de M. Porter.....	11
Tabla N° 2: Lista de Precios para los Chocolate en Taza .....	21
Tabla N° 3: Lista de precios para las barras de chocolates. ....	21
Tabla N° 4: Proporciones de Chocolate Blanco. ....	25
Tabla N° 5: Proporción de Chocolate Amargo.....	25
Tabla N° 6: Proporción de Chocolate con Estevia.....	25
Tabla N° 7: Proporción de Chocolate con Ají. ....	25
Tabla N° 8: Relación de Equipos Directos. ....	30
Tabla N° 9: Relación de Equipos Indirectos.....	31
Tabla N° 10: Relación de servicios que requeriremos. ....	31
Tabla N° 11: Proceso de reclutamiento para Chocolatería Montegrande.....	33
Tabla N° 12: Plan de Producción de copas de chocolate.....	34
Tabla N° 13: Plan de ventas de sándwiches.....	34
Tabla N° 14: Flujo de Caja Económico y Financiero .....	35
Tabla N° 15: Análisis del Punto de Equilibrio.....	36
Tabla N° 16: Análisis de Sensibilidad. ....	36

## Índice de Figuras

Figura N° 1 Exportaciones Generales de Cacao a la Unión Europea .....	9
Figura N° 2: Infografía del cacao en el Perú según Concytec. ....	9
Figura N° 3: Análisis de la intensidad de las fuerzas mediante el modelo de M. Porter. .....	10
Figura N° 4: Chocolate en barras de chocolate.....	15
Figura N° 5: Taza bebible de chocolate en sus diferentes presentaciones. ....	16
Figura N° 6: Ubicación propuesta para la primera tienda .....	17
Figura N° 7: Modelo de presentación de taza de chocolate con nuestros 4 tipos de productos, Amargo, blanco, con estevia y Ají.....	18
Figura N° 8: Ambientes propuesto para Chocolate Montegrando.....	18
Figura N° 9: Otros ambientes propuesto para Chocolate Montegrando .....	19
Figura N° 10: Presentación del Chocolate. Chocolate Montegrando.....	20
Figura N° 11: Presentación de las barras de Chocolate. Chocolate Montegrando .....	20
Figura N° 12: Modelo de atención en mesa.....	22
Figura N° 13: DOP para el abastecimiento del cacao del proveedor de Cacao. ....	27
Figura N° 14: DOP para la elaboración de Copas de Chocolate.....	28
Figura N° 15: DOP para la servir la Copas de Chocolate .....	29
Figura N° 16: Diagrama de plan de operaciones de Chocolate Montegrando .....	30
Figura N° 17: Modelo de Layout para el desarrollo de nuestras tiendas. ....	31
Figura N° 18: Organigrama de Chocolatería Montegrando.....	32
Figura N° 19: Organigrama de Chocolatería Montegrando.....	33

## Resumen Ejecutivo

El presente proyecto tiene por finalidad plantear la posibilidad de encontrar mercado para vender en el mercado limeño, en este caso el Distrito de Miraflores, colocar copas de Chocolate orgánico, Premium para los turistas extranjeros que se hospedan en dicho distrito, para tal fin debido a que existe un flujo de turistas que se hospedan en Miraflores, la posibilidad de posicionarse como una marca Premium que ofrece copas de chocolate orgánico para esto se espera colocar unas 300 copas de chocolate diarias.

La dirección de operaciones es un tema crítico, que exige una inversión promedio de 560,000 soles aproximadamente, para poder operar con solvencia, implementar el local toma unos 3 meses de trabajos de implementación el estándar debe estar a la altura de una tienda de Starbucks.

El presente trabajo ha determinado que el VANE es de 535,412.98 soles lo cual explica que es conveniente invertir, el TIRE es de 25.38% con una COK de 12.45% nos indica que debemos invertir pues se recupera la inversión, El B/C E es 1.96 esto quiere decir que por cada sol invertido el proyecto devuelve 1.96 soles. Por otra parte, VANF es de 526,498,46 soles esto significa que el proyecto financieramente hablando es rentable. La TIRF es de 27.45% con una COK de 12.45% significa que el proyecto es conveniente invertir, el B/CF es de 2.45 esto significa que por cada sol invertido el proyecto devuelve 2.45 soles esto es mejor que cuando es económico el proyecto, y el periodo de recuperación del proyecto es de 0.97 es decir si nos prestamos dinero el proyecto se recupera más rápido que la evaluación económica.