



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS**

**“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA DE
CATERING EN LA CIUDAD DE LIMA”**

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

Presentado por:

Mercedes Carolina Blas Santa Cruz

Valentina Saavedra Paredes

Mirian Estefani Alderete Arcos

Lizbeth Diana Malpartida Gonzales

Nuria Lisbeth Ríos Pérez

Lima – Perú

2019



ANEXO 6

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

Fecha: **07 / 11 / 2019**

Facultad	Ciencias Empresariales		
Carreras de CPE			
Ingeniería de Sistemas de Información y Gestión	<input type="checkbox"/>		
Administración de Empresas	<input checked="" type="checkbox"/>		
Integrantes:			
Código	Alumno	Correo electrónico	Teléfono
	Mercedes Carolina Blas Santa Cruz		
	Valentina Saavedra Paredes		
	Mirian Stefani Alderete Arcos		
	Lizbeth Diana Malpartida Gonzales		
	Nuria Lisbeth Ríos Pérez		

Título del trabajo de investigación:

"PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA DE CATERING EN LA CIUDAD DE LIMA"

El Jurado revisor concluye que el **Trabajo de Investigación** para optar el Grado de Bachiller es:

Aprobado (13 – 15)	<input checked="" type="checkbox"/>
Aprobado – Muy Buena (16 – 18)	<input type="checkbox"/>
Aprobado – Sobresaliente (19 – 20)	<input type="checkbox"/>
Desaprobado (0 – 12)	<input type="checkbox"/>

Calificándola con nota de: catorce en letras (14)

Comentario/sugerencias/recomendaciones/observaciones:

Trabajo aprobado.

Atentamente,

Profesor del curso
Mg. Frederic Henri Pradal Sapin

*Este documento puede ser enviado por correo electrónico

ÍNDICE DE CONTENIDO

INDICE DE TABLA.....	VII
INDICE DE ECUACIONES	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
INDICE DE FIGURAS	IX
RESUMEN EJECUTIVO	XI
ABSTRACT	XIII
CAPITULO I: IDEA DE NEGOCIO	15
1.1 FORMULACIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO	15
1.1.1 <i>Descripción de la necesidad insatisfecha</i>	16
1.1.2 <i>Producto a ofrecer</i>	17
1.1.3 <i>Mercado Objetivo</i>	17
1.2 ANÁLISIS DE LA OPORTUNIDAD.....	18
1.3 PRESENTACIÓN DEL MODELO DE NEGOCIO	19
CAPITULO II: ANÁLISIS DEL ENTORNO	22
2.1 ANÁLISIS DEL ENTORNO.....	22
2.1.1 <i>Factores Económicos</i>	22
2.1.2 <i>Factores Socioeconómicos</i>	23
2.1.3 <i>Factores Legales</i>	24
2.1.4 <i>Factores Tecnológicos</i>	25
2.1.5 <i>Factores Ambientales</i>	26
2.2 SONDEO DE MERCADO.....	26
2.3 ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA.....	36

2.3.1 <i>Fuerzas de Porter</i>	37
2.3.2 <i>Análisis FODA</i>	38
2.4 ESTIMACIÓN DE DEMANDA.....	41
CAPITULO III: PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO.....	44
3.1 MISIÓN	44
3.2 VISIÓN.....	44
3.3 OBJETIVOS ESTRATÉGICOS.....	44
3.4 ESTRATEGIA DEL NEGOCIO	45
3.4.1 <i>Estrategias de venta</i>	45
3.4.2 <i>Estrategias de desarrollo del producto</i>	46
3.4.3 <i>Estrategias de diferenciación</i>	46
3.5 FUENTES DE VENTAJAS COMPETITIVAS	47
3.6 ALIANZAS ESTRATÉGICAS	47
CAPÍTULO IV. PLAN DE MARKETING	48
4.1 OBJETIVOS DEL MARKETING	48
4.1.1 <i>Imagen</i>	48
4.1.2 <i>Innovación en la oferta gastronómica</i>	49
4.3 POLITICA DE PRECIO	51
1.- <i>Proveedores</i>	51
2.- <i>Costes</i>	52
3.- <i>Personal</i>	52
4.- <i>Resumen de costes</i>	52
4.4 ESTRATEGIA DE PLAZA	53

4.5 ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN	53
4.6 ESTRATEGIA DE SERVICIO.....	54
4.7 ESTRATEGIA DE POSICIONAMIENTO	54
CAPÍTULO V. PLAN DE OPERACIONES	60
5.1 ESTRATEGIA, ALCANCE Y TAMAÑO DE LAS OPERACIONES.....	60
5.2 ESTRATEGIAS DE CRECIMIENTO	68
5.3 ALCANCE DE LAS OPERACIONES.....	69
CAPÍTULO VI. DISEÑO DE LA ESTRUCTURA Y PLAN DE RECURSOS HUMANOS	70
6.1 DISEÑO DE LA ESTRUCTURA.....	70
6.2 ESTRATEGIAS DE RECLUTAMIENTO, SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN DE PERSONAL	75
CAPÍTULO VII. PROYECCIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS	76
7.1. PLAZOS Y GASTOS DE PUESTA EN MARCHA.....	76
7.2. ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS	77
7.2.1. <i>Ingresos proyectados</i>	78
7.2.2. <i>Costo de Ventas y gastos proyectado</i>	82
7.2.3 <i>Estado de Resultado Proyectado</i>	85
7.3 FLUJO DE CAJA	86
7.4. BALANCE GENERAL	87
CAPÍTULO VIII. EVALUACIÓN FINANCIERA	89
8.1 VALOR NETO ACTUAL	89
8.2 RENTABILIDAD.....	90
8.3 PUNTO DE EQUILIBRIO	90

8.4 TASA INTERNA DE RETORNO (TIR).....	92
CAPÍTULO IX. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	93
9.1 CONCLUSIONES	93
9.2 RECOMENDACIONES	94
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	95

INDICE DE TABLA

TABLA 1. MODELO DE CANVAS	21
TABLA 3. RESUMEN APARTE 1	32
TABLA 4. RESUMEN APARTE 2	33
TABLA 5. RESUMEN APARTE 3	33
TABLA 5. RESUMEN APARTE 4.....	34
TABLA 9. RESUMEN ASOCIACIÓN DE PALABRAS	35
TABLA 7. APARTE ASOCIACIÓN DEL SERVICIO	35
TABLA 13. DEMANDA ESTIMADA	43
TABLA 9. PLAN DE MARKETING.	50
TABLA 10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	60
TABLA 11. LISTA DE MAQUINARIA REQUERIDA EN COCINA.....	64
TABLA 12. LISTA DE MOBILIARIO DE OFICINA	65
TABLA 13. LISTA ÚTILES DE COCINA	65
TABLA 14. LISTA DE ACCESORIOS.....	66
TABLA 15. SALARIOS.....	66
TABLA 16. GASTOS GENERALES.....	67
TABLA 17. INVERSIÓN INICIAL.....	76
TABLA 18. PRECIOS DE DESAYUNOS PROMEDIADOS	79
TABLA 19. PRECIOS DE COFFEE BREAKS PROMEDIADOS	80
TABLA 20. RESUMEN CONSUMO	81
TABLA 21. PRESUPUESTO DE VENTAS	81

TABLA 22. PRESUPUESTO COSTO DE INSUMOS	82
TABLA 23. GASTOS OPERATIVOS MENSUALES	83
TABLA 24. GASTOS PROYECTADOS	84
TABLA 25. PRESUPUESTO DE MARKETING.....	84
TABLA 26. NÓMINA MENSUAL – NOMINA PROYECTADA.....	85
TABLA 27. ESTADO DE RESULTADOS.....	86
TABLA 28. FLUJO DE CAJA.....	87
TABLA 29. BALANCE GENERAL.....	88
TABLA 30. PUNTO DE EQUILIBRIO.....	91
TABLA 31. COMPROBACIÓN CÁLCULO PUNTO DE EQUILIBRIO.....	91

INDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. INFORME TÉCNICO LABORAL 2018	24
FIGURA 2. FUERZAS DE PORTER: LIMA RES-TOBAR 90'S.....	38
FIGURA 3. FODA	39
FIGURA 4. ANÁLISIS FODA	40
FIGURA 5. CRECIMIENTO ESTIMADO DEL PERÚ DESDE EL AÑO 1950 AL AÑO 2050.....	41
FIGURA 6. LOGO DE MIRIAM'S CATERING.....	49
FIGURA 7. ORGANIGRAMA DE MIRIAM'S CATERING	55
FIGURA 8. PRESENTACIÓN DE DESAYUNO CONTINENTAL	56
FIGURA 9. PRESENTACIÓN DE COFFEE BREAK EMPRESARIAL	57
FIGURA 10. PRESENTACIÓN DE COFFEE BREAKS BOX.....	58
FIGURA 11. FOTO REFERENCIAL DE SERVICIO.....	59
FIGURA 12. FOTO REFERENCIAL DE SERVICIO.....	59
FIGURA 13. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE LA COCINA	61
FIGURA 14. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE LA COCINA	63
FIGURA 15. ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN.....	67
FIGURA 18. ORGANIGRAMA DE MIRIAM'S CATERING	70
FIGURA 17. DESCRIPCIÓN DE CARGO DEL GERENTE.....	71
FIGURA 18. DESCRIPCIÓN DE CARGO ADMINISTRADOR.....	72
FIGURA 19. DESCRIPCIÓN DE CARGO JEFE MARKETING / VENTAS	72
FIGURA 20. DESCRIPCIÓN DE CARGO DEL JEFE DE OPERACIONES	73

FIGURA 21. DESCRIPCIÓN DE CARGO EJECUTIVO DE VENTA.....	73
FIGURA 22. DESCRIPCIÓN DE CARGO DE COCINERO.....	74
FIGURA 23. DESCRIPCIÓN DE CARGO DE LIMPIEZA	74
FIGURA 31. IPC DE LOS PRIMEROS MESES DEL AÑO 2019	77

RESUMEN EJECUTIVO

El servicio de catering es uno de los rubros que actualmente está creciendo debido a su aceptación y buen servicio al momento de hacer eventos sociales. Sin embargo, tiene un vértice que se dedica al sector empresarial en el cual el presente trabajo permitirá estudiar todas las variantes de la idea de negocio Catering Empresarial, donde a partir de un estudio de mercado dentro de las empresas ubicadas en Lima centro, se podrán tomar características del negocio y servicio que requerirán futuros clientes potenciales. Dicho estudio arrojó una aceptación del 60%. No obstante, con los contactados no se pudo registrar información si serían futuros clientes porque de ellos no dependía dicha decisión.

Por tanto, se presenta la idea de negocio Miriam's Catering empresarial, que basa su atención en el servicio de paquetes de desayuno y coffee breaks que formarán parte de cada reunión y evento de las casi 400 mil mypes que se encuentra en la zona Lima Centro, el mercado objetivo es tan amplio que con solo tomar 720 empresas al año de estas ya es viable la inversión para este tipo de proyectos. En los primeros 5 años se mantendrá dicha plaza pero fácilmente podrá seguir creciendo. Para este fin, se realizaron estrategias de posicionamiento y reconocimiento de la marca que permitirán atraer una cantidad representativa de clientes potenciales, como es el uso de Google Ads y redes sociales en general.

Lima se caracteriza por ser una ciudad cosmopolita, acelerada por lo cual el proyecto de un negocio que permita calidad, buen servicio y ahorro de tiempo y esfuerzo es