



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA  
DE MÉXICO

---

---

FACULTAD DE ECONOMÍA

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA INSTALACION  
DE UNA CAFETERIA EN LA DELEGACION CUAUHTEMOC  
DE LA COLONIA TLATELOLCO**

**T E S I S**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

**LICENCIADO EN ECONOMÍA**

P R E S E N T A

**ROBERTO QUIÑONEZ MALDONADO**

**ASESOR: LIC. JORGE GARCIA HOYOS**



MÉXICO, D.F.

Abril de 2009.



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## **DEDICATORIAS**

### **A DIOS**

Por permitirme cumplir mis metas, por darme salud y rodearme de gente que me brinda su amor, amistad y apoyo.

### **A MI MADRE GUADALUPE**

Por tu apoyo incondicional, amor, cariño y por que sola pudiste lograr hacerme una persona de bien.

### **A MI ESPOSA LETICIA**

Este último logro en mi carrera profesional te lo debo a ti, por que me apoyaste en todo y en todo momento, por tu amor y comprensión.

### **A MI HIJO QUE VIENE EN CAMINO**

Fuiste mi motivación para culminar este proyecto.

### **A MI TIA TERESA**

Por su cariño, apoyo y consejos que me ayudaron en toda mi formación profesional.

### **A MI GRAN AMIGO: DR. DAVID HERNÁNDEZ SOSA**

A mi amigo, por ofrecerme su amistad, apoyo y sabios consejos que me impulsaron a conseguir esta meta en mi vida.

## **AGRADECIMIENTOS**

Al Lic. Jorge García Hoyos, mi asesor que en todo momento me brindo su apoyo y me motivo a terminar este proyecto.

A la Facultad de Economía, a todos mis profesores que me formaron profesionalmente.

Y respetuosamente a mi jurado:

Lic. Enrique Luviano Maldonado.

Lic. Gustavo Sauri Alpuche.

Mtro. Jesús González Muñoz.

Lic. Isabel Buendía Cortés.

# ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA INSTALACIÓN DE UNA CAFETERIA EN LA DELEGACIÓN CUAHUTEMOC DE LA COLONIA TLATELOLCO

## INDICE GENERAL

	Pags.
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>7</b>
<b>ANTECEDENTES</b>	<b>9</b>
PROYECTO DE INVERSIÓN	9
ORIGEN DEL CAFÉ	10
ORIGENES DE LA COMIDA JAPONESA	11
CARACTERISTICAS DE LA COMIDA MEXICANA	13
<b>CAPÍTULO 1 ESTUDIO DE MERCADO</b>	<b>14</b>
1.1. CONCEPTO DE MERCADO	14
1.2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	14
1.2.1. USOS DEL SERVICIO	15
1.2.2. SERVICIOS SUSTITUTIVOS	15
1.3. AREA DE MERCADO	15
1.3.1. ANÁLISIS DE LA OFERTA	15
1.4. AREA DE INFLUENCIA DEL PROYECTO	26
1.4.1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA	27
1.5. DEMANDA FUTURA	38
1.6. PRECIOS Y COMERCIALIZACION	38
1.6.1. PRECIOS	39
1.6.2. COMERCIALIZACION	41
1.6.2.1. CARACTERISTICAS DE LA COMPETENCIA	41
<b>CAPÍTULO 2 ESTUDIO TÉCNICO</b>	<b>48</b>
2.1. LOCALIZACIÓN	48
2.1.1. REGLAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES	49
2.1.2. REGLAMENTO DE PROTECCION CIVIL	51
2.1.2.1. DIAGRAMA DE PROTECCION CIVIL	51
2.1.3. SOLICITUD DE EXPEDICIÓN DE LICENCIA PARA LA FIJACIÓN DE ANUNCIOS	52
2.1.4. PERMISO DE USO DE SUELO	52
2.2. MACROLOCALIZACION	54
2.3. MICROLOCALIZACION	59
2.4. DISPONIBILIDAD DE INSUMOS	60
2.5. PROCESO DE PRODUCCIÓN	65
2.5.1. ARROZ GLUTINOSO (GLUTINOUS)	66
2.5.2. PREPARACIÓN DE ARROZ PARA SUSHI	67
2.5.3. TEMPURA	69
2.5.4. SUKIYAKI	70

2.5.5. PREPARACION DE CAFÉ AMERICANO	71
2.5.6. PREPARACION DE CAFÉ CAPUCHINO	72
2.5.7. CAFÉ AL CHOCOLATE	72
2.5.8. CAFÉ ESCARCHADO	73
2.6. COSTOS DE PRODUCCION	74
2.6.1. COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO	74
2.6.2. DIAGRAMA DE FLUJO	79
2.7. MAQUINARIA Y EQUIPO	79
2.8. INSTALACIÓN	81
2.8.1. DISTRIBUCIÓN DEL EQUIPO Y MOBILIARIO DE LA CAFETERIA	81
2.9. CAPACIDAD INSTALADA	81
2.10. RESTRICCION DE LA TECNOLOGIA	82
2.11. NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE	82
<b>CAPITULO 3 ORGANIZACIÓN</b>	<b>83</b>
3.1. ORGANIZACIÓN	83
3.1.1. CONSTITUCION LEGAL DEL PROYECTO Y ASPECTOS FISCALES	84
3.1.2. ADMINISTRACION	84
<b>CAPITULO 4 INGRESOS Y EGRESOS</b>	<b>86</b>
4.1. PRESUPUESTOS	86
4.1.1. PRESUPUESTO DE INGRESOS	86
4.1.2. PRESUPUESTO DE EGRESOS	90
4.1.3. PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS	92
4.1.4. PRESUPUESTO DE EGRESOS DIARIOS DE MATERIAS PRIMAS	92
4.1.5. PRESUPUESTOS DE GASTOS FIJOS	93
4.1.6. GASTO DE LOS SERVICIOS	94
4.1.7. ESTIMACIÓN DE CAPITAL DE TRABAJO	94
4.1.8. INVERSIÓN TOTAL ANUAL	95
4.1.9. COSTOS VARIABLES	95
4.1.10. GASTOS DE DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO INCLUYENDO EQUIPO DE TRANSPORTE	96
4.1.11. CALENDARIO DE INVERSIÓN	97
4.2. PUNTO DE EQUILIBRIO OPERATIVO	100
4.3. FINANCIAMIENTO	101
4.4. ESTADOS FINANCIEROS PROFORMA	102
4.5. RAZONES FINANCIERAS	105
4.5.1. MEDIDAS DE LIQUIDEZ	105
4.5.1.1. CAPITAL NETO DE TRABAJO	105
4.5.1.2. INDICE DE SOLVENCIA	105
4.5.1.3. PRUEBA AL ACIDO	105
4.5.2. MEDIDAS DE ENDEUDAMIENTO	105

4.5.2.1. LA RAZON DE ENDEUDAMIENTO	106
4.5.2.2. LA RAZON PASIVO-CAPITAL	106
4.5.2.3. LA RAZON DE ESTABILIDAD FINANCIERA	106
4.5.3. MEDIDAS DE RENTABILIDAD	106
4.5.3.1. MARGEN BRUTO DE UTILIDADES	106
4.5.3.2. MARGEN DE UTILIDADES DE OPERACIÓN	107
4.5.3.3. MARGEN NETO DE UTILIDADES	107
<b>CAPITULO 5 EVALUACION DEL PROYECTO</b>	<b>109</b>
5.1. VALOR ACTUAL NETO	109
5.2. RELACION COSTO-BENEFICIO	109
5.3. TASA INTERNA DE RENDIMIENTO DEL PROYECTO	110
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>111</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>113</b>



## INTRODUCCION

Las cafeterías en México por más de 2 siglos, han sido puntos de reunión de mucha gente, en donde se discuten diversos temas ya sea políticos, amorosos, familiares, científicos, artísticos, deportivos, etc. En la colonia en Tlatelolco existen pocas cafeterías y ninguna donde se ofrece un café guerrerense y comida japonesa. Por lo que surgió la idea de instalar en esta colonia, una cafetería con esas características.

El reto es ofrecer la comida japonesa y café en sus distintas variedades a un precio competitivo. Otro reto importante es lograr que la gran mayoría de las personas que viven o trabajan cerca del proyecto acepten la comida japonesa como aceptan las pizzas o las hamburguesas. Por que así nuestro mercado se ampliará y creceremos más rápidamente.

Para conocer quienes serán los clientes potenciales de alrededor del proyecto realizaremos encuestas para saber su aceptación, gustos, preferencias, cuanto estarían dispuestos a pagar por el café y la comida japonesa. En base a esto podremos saber si se aceptará la combinación del café y la comida japonesa, en la colonia Tlatelolco, también podremos saber que platillo de la comida japonesa y café es el que mas les gusta.

El café es una bebida que llego a México hace dos siglos desde Europa y entro por el Puerto de Veracruz y con su gran sabor logro conquistar el gusto de la gente. Una característica del café es que contiene cafeína una sustancia que activa el organismo y por eso muchas personas la beben en la mañana para poder rendir bien en el trabajo. La primera cafetería en México, fue a finales del siglo XVIII en la calle de Tacuba en el Centro Histórico de la Ciudad de México; y no fue sino hasta el siglo XIX, que tuvo una gran aceptación en la población mexicana.

La comida japonesa es muy nutritiva y contiene poca grasa, también es una comida que requiere de mucha elaboración y creatividad; una cosa muy importante en esta comida es la vista, pues estos platillos tienen que estar muy bien adornados y con una imagen fresca. El auge internacional de esta comida empieza en Europa y Estados Unidos en los 80s pero en México este auge llega hasta finales de los 90s, sin embargo, su precio y lo laborioso que es no le permite ser tan popular como la pizza, los hot-dog, y las hamburguesas.

Aunque la comida japonesa es muy elaborada el precio tan elevado es también por los lugares donde se localizan los restaurantes que son generalmente plazas comerciales y en las principales avenidas de la ciudad.

Esta investigación que se realizará será de tipo cuantitativa y se utilizará, fuentes primarias como las encuestas que realizaremos, investigaciones de precios de los productos, maquinaria y equipo, insumos, herramientas, etc; y de fuentes secundarias para saber la población de la delegación y de las zonas conurbanas, para investigar el ingreso promedio, edades de la población, sexo, etc. con ayuda de INEGI, Banco de México, Delegación Cuauhtemoc, etc.

En el Capitulo 1 en base a estudios de mercado, conoceremos los clientes potenciales, podremos calcular un precio para cada platillo y se investigará que tan cercana esta la competencia.

En el Capitulo 2, se explicará brevemente el proceso de elaboración de algunos de los principales platillos de comida japonesa y de los principales tipos de bebidas hechas con café. Se hablara sobre la capacidad instalada del proyecto, su distribución, localización, se hablará sobre los permisos y de mas tramites que se tienen que hacer en la Delegación antes de poner el marcha el proyecto.

En el Capitulo 3, se refiere de como va estar constituido el proyecto legalmente, de cuantas personas se incluirán en el, y que puesto tendrán. Y por ultimo los aspectos fiscales.

En el Capitulo 4 se investigara cuanto dinero requerirá la inversión inicial, el periodo de recuperación de la inversión y si necesitara un financiamiento. Se harán estimaciones de cuanto dinero generara el proyecto durante los primero 10 años de existencia, también se conocerá el volumen de ventas, se investigarán todos los costos que tendrá el proyecto desde su planeación hasta el décimo año de operación. Se conocerá el punto de equilibrio entre los ingresos y egresos, también se harán pruebas financieras para conocer si el proyecto puede operar sin ningún problema de liquidez, para saber su capacidad de endeudamiento y la rentabilidad que tendrá.

En el Capitulo 5, se hará la evaluación final del proyecto, estas evaluaciones determinarán si el proyecto es lo suficientemente rentable para el inversionista o le es más rentable invertir su dinero en un instrumento financiero. Se determinará el VAN, la RCB y el TIR.

En base a todos los capítulos se determinará si es factible la instalación del proyecto en la colonia Tlatelolco.

## ANTECEDENTES

### PROYECTO DE INVERSIÓN

<sup>1</sup>“La palabra proyecto indica designio, pensamiento, propósito de hacer alguna cosa. La inversión es la creación e instalación de determinados bienes durables, tales como obras civiles, equipos y maquinarias, que sirven a su vez para producir otros bienes o servicios durante un tiempo”. De esta manera un proyecto de inversión en palabras de M. A. Salanet, A. Cozzetti, E.O y Rapetti <sup>2</sup>“es un conjunto de métodos que tiene por finalidad dar racionalidad económica a las decisiones en materia de inversión” y se utilizan conocimientos económicos, técnicos, administrativos y financieros para poder desarrollarlos.

De lo anterior podemos derivar que un proyecto de inversión, es el conjunto de herramientas económicas, técnicas, administrativas y financieras que nos permiten conocer las ventajas y desventajas de adquirir, instalar, construir y poner en operación una entidad económica.

En un proyecto de inversión tiene como objetivo completar una necesidad de un grupo social con el fin de obtener un beneficio adicional para los accionistas. Y un proyecto de inversión es benéfico porque genera trabajos, ingresos y mejora el nivel de vida de la región satisfaciendo una necesidad.

Una parte fundamental de un proyecto de inversión es su evaluación pues sino solo quedaría en idea. Para realizar dicha evaluación se deben considerar todos los consecuencias que puede ocasionar en su instalación desde los aspectos positivos, como la creación de empleo y satisfacción de una necesidad social y los negativos como la contaminación ambiental o disposiciones jurídicas que no permitan la realización del proyecto de inversión.

La evaluación de un proyecto de inversión según M. A. Salanet, A. Cozzetti y E.O. Rapetti tiene principalmente 8 etapas sin embargo se pueden sintetizar en solo 5 las cuales son:

1. Definición del proyecto
2. Estudio de Mercado
3. Estudio Técnico
1. Estudio de administrativo
2. Estudio Financiero y Evaluación Económica
3. Conclusiones

En la primera etapa se debe tener en cuenta el tipo de bien o servicio producido a futuro, antecedentes sobre el bien y servicio producido, objetivo o metas de el proyecto, conocimiento general sobre la localización del proyecto alternativas de localización posibles y fuentes de financiamiento.

Segunda etapa consta del Estudio de Mercado, la cual incluye descripción del producto, estudio de la oferta estudio de la demanda, precio de mercado y comercialización del bien o servicio.

---

<sup>1</sup> “Evaluación Económica de Proyectos “ M. A. Salanet, A. Cozzetti, E.O y Rapetti; ed. Ateneo 2ª edición 1984 pag. 1

<sup>2</sup>“Evaluación Económica de Proyectos “ M. A. Salanet, A. Cozzetti, E.O y Rapetti; ed. Ateneo 2ª edición 1984 pag. 1

La tercera Estudio Técnico, requiere de un estudio sobre propiedades del producto, la localización de la planta, tamaño óptimo de la planta, capacidad instalada requerimiento de calidad y disponibilidad de las materias primas, transporte e ingeniería del proyecto.

La cuarta etapa Estudio Administrativo, tipo de organización, base legal, misión, objetivos, estructura y administración del personal. Le sigue la etapa el Estudio Financiero y Económico, comprende de un presupuesto de inversiones y reinversiones, presupuesto de ingresos y egresos evaluación y análisis económica; penúltima etapa evaluación y análisis financiera (VPN, TIR, RCB).

Y la última etapa es cuando se hace un análisis de todas las etapas anteriores y se concluye si el proyecto es rentable o vale la pena realizarlo de acuerdo a toda la evaluación del proyecto de inversión.

El proyecto en esta tesis es sobre una cafetería que ofrece café, comida japonesa y mexicana, a continuación se ofrece una investigación sobre el origen, las primeras cafeterías, el origen de la comida japonesa y su popularidad, y además las características de la comida mexicana.

## **ORIGEN DEL CAFÉ**

Aunque el origen del proviene de Arabia, las plantas productoras del café son de origen etiope, el primer escrito que mencionan tan dichosa bebida es <sup>3</sup>the Success of coffe (el éxito del café), escrito por Abu-bek originario de la Mecca a principios del siglo XV, y después fue traducido por el francés Antoine de Gaillard el mismo que tradujo las mil y una noches".

Una leyenda que no deja duda del descubrimiento del café es la del pastor Kaldi. Se dice que Kaldi descubrió el café cuando vio un extraño comportamiento de sus cabras después de que habían tragado la fruta y hojas de un arbusto, cuenta que las cabras estaban saltando muy excitadas y llenas de energía. El arbusto del cual Kaldi vio que habían tragado sus cabras tenía frutos parecidas a las cerezas, después Kaldi decidió comer esa fruta para ver si ese era el motivo de que sus cabras estuvieran tan excitadas y descubrió que si porque el también se sintió lleno de energía, Kaldi decidió llevarlas al monasterio con el Abad y contarle la historia de las cabras, entonces el Abad decidió cocinar las ramas y las cerezas y el resultado fue una bebida muy amarga que el Abad tiro al fuego de inmediato, con esto se produjo un aroma delicioso, entonces decidió hacer la bebida pero con el café tostado, y ese dio como resultado lo que ahora conocemos como café.

Los que desarrollaron todo el proceso de cultivo y procesamiento del café fueron los árabes y lo mantuvieron como un secreto ocultado las semillas del café en la bebida. El café se hizo mundialmente conocido a partir de que empezó a conquistar Europa, llegando a Italia en 1645 cortesía del comerciante Veneciano Prieto Della Valle. En Inglaterra llegó el café hasta 1650 por el comerciante Daniel Edwards, quien fue el primero en crear un establecimiento de venta del café en Europa. En 1721 el capitán Clieu logra llevar plántones del café a la isla de Martinica y así es, como el café llega a las antillas. En 1669 el café llega a la alta burguesía en Francia gracias a un embajador del Imperio Otomano en París, en 1727 los franceses empiezan a producir café en las Guayanas, hasta que un brasileño consigue de la esposa del gobernador de la Guayana, unas semillas del café y esto permite que penetre el café en Brasil.

---

<sup>3</sup> [http://www.geocities.com/cappuccinosanmiguel/ORIGEN\\_CAFE.htm](http://www.geocities.com/cappuccinosanmiguel/ORIGEN_CAFE.htm)

La introducción del café en México fue hasta 1800 en Córdoba Veracruz con el español Don Juan Antonio Gómez, su desarrollo no fue inmediato porque con la insurgencia se detuvo el desarrollo agrícola e industrial del país a pesar de lo favorable del clima para su cultivo. Desde entonces la ciudad de Córdoba se distingue por su gran calidad tomando el renombre de café de Córdoba. Ahora los principales estados productores del país son, Veracruz, Chiapas, Oaxaca, San Luis Potosí, Guerrero, Hidalgo, Nayarit, Colima, Jalisco, Tabasco, Querétaro y Michoacán. Las variedades que se producen en México son de calidad mundial entre ellas están Coatepec, Pluma Hidalgo y Marangos .

En México existen actualmente 280,000 productores, 350,000 jornaleros y 2 millones de trabajos en el procesamiento del café distribuidos en más de 500 regiones en todo el país produciendo anualmente un promedio de 5 millones de sacos de 60kg. Y el 80 % de la producción en sus diferentes presentaciones molido, tostado o soluble, es exportado a 50 países entre los cuales están Estados Unidos, Francia, Japón, Alemania y Suecia. Ocupando el cuarto lugar mundial como productor de café después de Brasil, Colombia e Indonesia.

**La primera cafetería en México se inauguró a finales del siglo XVIII, en la calle de Tacuba donde se ofrecía café endulzado y con leche al estilo francés, y no fue sino hasta el siglo XIX cuando la bebida obtuvo gran popularidad, y el mexicano le cedió el lugar que anteriormente estaba destinado al chocolate.** Desde entonces se empezaron a abrir numerosos Cafés en toda la capital del país, y fueron escenarios de planes para derrocar presidentes, lugar de reunión de provincianos, lugar de citas amorosas, y discusiones entre artitas y literatos. En la actualidad los Cafés se han convertido en el lugar de reunión de amigos, compañeros de trabajo, o como un excelente lugar para comer, ya que en las cafeterías se puede comer grandes platillos de nivel internacional.

## **ORÍGENES DE LA COMIDA JAPONESA**

La comida japonesa como la conocemos hoy, tuvo su origen a la llegada del budismo en el año de 538 D.C. porque el budismo se caracteriza por su sencillez, por una estabilidad espiritual y el respeto por los animales, ideología que influenció a los japoneses a llevar una vida sana comiendo verduras, convirtiéndose en una comida de elaboración sencilla. Otra característica importante en la comida japonesa son productos marinos, esta característica es debido a el área geográfica donde esta situado Japón. Este es un grupo de islas que en la antigüedad tenia muy poco contacto en el exterior y su dieta esta basaba principalmente en productos del mar porque cuenta con tres corrientes marinas en su territorio lo que le provee de una gran cantidad y variedad de especies marinas. Otra influencia importante fue la disposición impuesta por el Shogun Tokugawa en 1603, quien prohibió el consumo de carne a todos los japoneses principalmente a los campesinos. Esto termino por orientar la comida japonesa a una dieta de verduras y pescado principalmente.

El arroz que es un cereal altamente nutritivo y es producido abundantemente ya que los campos japoneses son excelentes para su cultivo por esta razón en todo platillo japonés no puede faltar el arroz. El arroz es la base de casi todo platillo japonés, como el maíz es la base de todo platillo mexicano.

En los platillos compuestos por pescado los japoneses son los mejores pues lo pueden servir ahumados, fritos, pasados por la parrilla, salados y hervidos. El platillo mas popular de pescado es el tempura y su origen es japonés pero su nombre viene de “ad tempura” los que quiere decir en latín cuaresma, y lo tomaron de los portugueses, jesuitas y españoles que los visitaban, el tempura viene a ser como un buñuelo de pescado a la japonesa. Pues no es más que pescado o verdura que se rellena en una pasta que se sumerge en aceite muy caliente.

Otro platillo muy importante en la cocina japonesa es: <sup>4</sup> “el sukiyaki, que etimológicamente significa *asado sobre una reja*” y que tanta polémica ha causado su origen pues muchos dicen que es de origen mongol y que su llegada a Japón es en el siglo XIX, como técnica para ocultar el consumo de carne que no fuera pescado entre los campesinos ya que este platillo, se compone de arroz, carne y verduras muy finamente picadas de esta manera el Shogunato no se percataría de que comían carne los campesinos. Llegaba ha tanto el control que los campesinos tenían que guisar la carne entre piedras y en los bosques mas recónditos.

El platillo mas famoso japonés es el sushi que no siempre fue como todos lo conocemos pues, antes del siglo XVII el sushi solo era una combinación de pescados y mariscos de concha conservados en sal, la aparición de arroz en este platillo fue hasta el siglo XVII con el fin de fermentar el pescado. En la actualidad existen muchas variantes del sushi porque en Japón el sushi es un platillo muy típico y que varía en ingredientes según la región pero los ingredientes básicos son el arroz, el pescado o productos marinos y por supuesto la verdura; las más conocidas variantes son el sushi norimaki (esta compuesto por arroz algún ingrediente marino, verduras y envuelto en alga nori) y el nigiri sushi (consiste en una bola de arroz la cual puede contener ingredientes en su interior o exterior y esta amasada con las manos humedecidas y al final se le puede embarrar <sup>5</sup>wasabi, ajonjolí o mostaza.

Algo muy característico de la comida japonesa y que vino de China fueron los palillos y la salsa de soya. La salsa soya no puede faltar en todo platillo japonés porque es lo que le da un toque salado a la comida.

La comida japonesa adquiere el nombre, por su clasificación de esta manera <sup>6</sup>“los alimentos no se clasifican por el lugar que ocupan en una comida, sino por el método de cocción. Por ejemplo, el “yakimono” son los oficiados a la parrilla, el “gohan” es un plato de arroz, y el “mushimono”, alimentos hervidos, el “nabemono” son los oficiados en hornillos en la mesa, (como el sukiyaki), el “agemono” son los alimentos rebozados en pasta y fritos, como el tempura, el “sashimi” es pescado crudo en lonchas no lleva cocción alguna”. De esta manera los Yaki-mono puede ser yaki-tori (tori = pollo en japonés)lo que significa pollo a la parrilla.

---

<sup>4</sup> <http://www.alamesa.com/monogr/m01-1.htm> pagina de Internet. Artículo “Un pequeño paseo por las delicias de la gastronomía japonesa”. 2004

<sup>5</sup> Wasabi: pasta que se elabora a partir de la raíz del rábano picante. En presentación de pasta o polvo, es conveniente tener cuidado con ella porque es verdaderamente picante.

<sup>6</sup> <http://www.kike.c.telefonica.net/endoran/japon2.htm> pagina de Internet. Artículo “La Cocina Japonesa” 2004.

El auge de la comida japonesa fue a principios de los años 70, y a finales de los 80s principios de los 90s, es cuando la comida japonesa se difundió internacionalmente, principalmente en Europa y en Estados Unidos por su sencillez, sus ingredientes bajos en grasa, y por supuesto, su excelente vista y elegancia. Esto le da presencia internacional ante una sociedad mundial que se empieza a preocuparse por lo que come. En México el auge de esta comida es en los finales de los 90's a la actualidad pues los restaurantes que ofrecen esta comida están proliferando mucho, por ejemplo, ya en cualquier plaza comercial puedes encontrar un Sushi-itto, Mr. Sushi, Teriyakisan, Sushi Roll, etc; o en cualquier súper ya se vende el principal platillo de la comida japonesa que es el sushi, sin embargo, su calidad y el precio deja mucho que decir. Hoy en día no hay ciudad en el mundo que no cuente con un restaurante de comida japonesa.

## **CARACTERÍSTICAS DE LA COMIDA MEXICANA**

Esta cocina tiene treinta siglos de sus raíces, con las recetas de las madres indígenas y la incorporación más tarde de la hispánica cocina que tiene influencia árabe y judía, los platillos de la comida mexicana también tienen su influencia en diversidad, a la geografía. Pues existe la cocina del Golfo, las del Norte, las de Occidente, las Peninsulares y las Centrales del Bajío.

La comida mexicana ha cambiado muy rápidamente pues de utilizar solamente maíz y cacao se introdujeron productos con la llegada de Hernán Cortés tales como la caña de azúcar, el trigo, la vid, los frutales, junto con las pieles de cerdo, y con los hatos de ovejas, las vacas y los bueyes.

Los utensilios de la comida mexicana en la antigüedad eran el metate, el comal, cazuelas de barro, olla tamalera, molinillo para batir el chocolate, jarro de barro para servir el chocolate o el café y el molcajete donde se hacían las salsas. En la revolución se siguieron usando los braseros y la fuente de energía es el carbón se siguieron usando los comales, el metate, las cazuelas de barro, etc. Con el uso del petróleo las amas de casa recurren a la tractolina punto intermedio entre el brasero de carbón y la estufa de gas y por último, el siglo veinte desplaza a todos los utensilios de cocina que se habían utilizado durante siglos algunos de origen indígena y algunos de origen español el molcajete o metate lo desplazó la licuadora y la batidora, los trastes de barro son desplazados por los de melamina y las cucharas de madera por las de plástico.

Y por supuesto no podrían faltar las bebidas, las cuales también eran muy diferentes las prehispánicas las cuales contenían solo dos ingredientes principales el maíz y el chocolate, el chocolate era la bebida más popular en el México prehispánico y llegaron los españoles el chocolate gustó tanto que se convirtió en la bebida y golosina más popular en Europa y después en el mundo. El "atolli" o atole, hecho con maíz y frutas, también fue una bebida de origen indígena que los españoles adoptaron pero ellos lo endulzaban con azúcar en lugar de miel como lo hacían los indígenas y también fue adoptada como bebida popular entre los españoles principalmente cuando estaban enfermos.

Los principales propagadores de las mezclas entre la cocina indígena y la cocina española fueron los franciscanos, dominicos, agustinos, carmelitas, etc. los cuales recogían los nuevos ingredientes indígenas (semillas, frutos, hortaliza, etc.) y lo mezclaban con paltillos españoles, llevando los paltillos a España y por todo el mundo. Los lugares que ofrecen comida mexicana son muchos, desde pequeñas fondas, hasta restaurantes como Potzocalli, Chilis, Fonda San Angel,

# CAPITULO 1

## ESTUDIO DE MERCADO

### 1.1 CONCEPTO DE MERCADO

Se entiende como mercado el punto de unión de compradores y vendedores, que tiene como finalidad el intercambiar bienes y servicios, a un precio dado. El mercado para las cafeterías es su área de influencia. Las cafeterías gozan de gran aceptación entre la población, sobre todo de clase media y alta, y la comida japonesa la acostumbra comer la clase media-alta y alta, por ser una comida generalmente cara y poco popular, es cara porque generalmente se vende en los lugares donde se cobra una renta muy cara como Av. Insurgentes, donde están los restaurantes de Daruma, Sushi-itto, Mr. Sushi, etc. Pero si se vendiera en lugares menos caros y en más lugares esta comida, podría conquistar el gusto de los mexicanos y podría llegar a ser tan popular como la pizza, pues esta comida también puede ser comida rápida, además goza de más variedad de platillos.

### 1.2 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El café viene de una especie de árbol que científicamente se llama coffea, aunque existen muchas variedades solo tres son importantes y son: la arábica, canephora y liberica. Y la canephora y la arábica son las más comercializadas internacionalmente. El arbusto llega a medir de 4.6 a 6 m. de altura, el fruto se desarrolla después de seis a siete meses del brote de la flor, el fruto cambia de verde a rojo parecido a una cereza y es cuando se recolecta. Existen pocas cafeterías que tiene servicio a domicilio, y pocas tienen el suficiente espacio para que el cliente pueda tomarse su café dentro del establecimiento, este proyecto tendrá un espacio de 10 mesas para que el cliente pueda tomarse su café dentro del establecimiento.

La comida japonesa cuenta con una gran variedad de platillos que son muy vistosos pues para la comida japonesa lo mas importante es la vista y luego el gusto, la mayoría de ellos se basan en el arroz (sushi, onigiris, yakimeshi, gohan, etc.), como toda comida oriental y su gran complemento es la salsa soya que se le agrega al gusto del consumidor cuando el platillo es servido.

La comida japonesa es poco condimentada, muy ligera y, además muy nutritiva pues utiliza los mariscos y pescado que son ricos en proteínas, y el arroz que es un cereal muy completo y gran variedad de vegetales. El sushi se utiliza como bocadillo en reuniones sociales, pero no por eso deja de ser un platillo, y existen muchas variedades de sushi ya sea frito, o envuelto en alga con pescado, camarón, pepinos, surimi, imeboshi, queso, ajonjolí, etc. Otra característica de esta comida es que en su mayoría es baja en grasa pues utiliza verduras, y productos del mar que contienen poca grasa.

A nivel mundial la comida japonesa goza de un gran reconocimiento y popularidad como una de las más ricas del mundo.

Se ofrecerá un café, una comida japonesa de gran calidad, a un precio razonable, con servicio a domicilio, para llevar. La comida mexicana que se ofrecerá será un platillo fuerte para el desayuno, comida y cena; y se diario cambiará.



### 1.2.1. Usos del Servicio

La comida es un bien de consumo esencial porque todo ser vivo necesita de alimento diario para poder gozar de una buena salud y tener energía suficiente para poder realizar sus actividades, sin embargo, la comida japonesa y la mayoría de la comida internacional son mas caros que la comida típica nacional, y por esa razón la comida japonesa es un bien suntuario porque para el que la come es un lujo pues la mayoría de las personas de este país no podría comer esa comida muy a menudo solo en reuniones importantes o festejos, si la comida japonesa puede ser menos cara de cómo comúnmente se encuentra, y podría estar al precio de la comida rápida como las pizzas y las hamburguesas gozaría de mayor popularidad. También el café es un bien de consumo suntuario pues una persona no necesita tomar café para sobrevivir y tener una vida normal, el café se puede tomar en casa que es como la mayoría de las personas lo toman o en una cafetería o restaurante para las que lo toman en una cafetería o un restaurante generalmente son personas de clase media y alta, que toman café en compañía de otra persona ya sea familiar, amigo o conocido y en reuniones de trabajo.

### 1.2.2. Servicios Sustitutivos

Los servicios sustitutivos son los servicios que elige como suplentes el consumidor en caso de que el bien elegido no se adquirió. En este caso serian restaurantes de comida internacional que no sean de comida japonesa y que no sean cafeterías, los restaurantes mas parecidos serían los de comida china donde también tienes servicio de cafetería incluso hasta comida típica mexicana.

## **1.3. AREA DE MERCADO**

### 1.3.1. Análisis de la oferta

El área de influencia del proyecto no es muy competitiva ya que existen muy pocos restaurantes y fondas por estos lugares, en su mayoría son fondas en espacios muy reducidos y generalmente ofrecen antojitos mexicanos con un precio no mayor a los \$15 y comidas corridas por un costo de \$35 la comida.

A continuación se encuentran algunos menús de la competencia:

CUADRO 1

PRECIOS DEL SUSHI EN OTROS RESTAURANTES				
RESTAURANTE	LOCALIZACION	PRESENTACION	INGREDIENTES	PRECIO
MR SUSHI	GENOVA NUM. 20 ENTRE REFORMA Y HAMBURGO ZONA ROSA	SUSHI PRIMAVERA	COMBINACION DE CANGREJO Y LLUVIA DE PRIMAVERA, PEPINO., MELON, AJONJOLI Y VINAGRE DULCE	\$45
MR SUSHI	GENOVA NUM. 20 ENTRE REFORMA Y HAMBURGO ZONA ROZA	MR. SUSHI	LECHUGA FRESCA CON CAMARON Y PESCADO EMPANIZADOS CON ADEREZO EN LA CASA	\$55
IHSU'S	2DA. CERRADA DE COSNTITUCION DE JESUS ROMERO FLORES COL. CONSTITUCION DE 1917	SUSHI CALIFORNIA CON CANGREJO		\$32
IHSU'S	2DA. CERRADA DE CONSTITUCION DE JESUS ROMERO FLORES COL. CONSTITUCION DE 1917	SUSHI CALIFORNIA CON CAMARON		\$37
TERIYAKI SAN	REPUBLICA DE URUGUAY NUM. 71COL. CENTRO	SUSHI CALIFORNIA	SURIMI, AGUACATE Y PEPINO	\$40
TERIYAKI SAN	REPUBLICA DE URUGUAY NUM. 71COL. CENTRO	SUSHI CALIFORNIA CON CAMARON	CAMARON, PEPINO Y AGUACATE	\$45
SUSHI SUKY	AV. AYUNTAMIENTO NUM. 16 TLANEPANTLA, CENTRO EDO. DE MEXICO	SUSHI KYURI ROLLO ESPECIAL	CANGREJO, QUESO, AGUACATE Y PEPINO CUBIERTO CON HUEVA	\$35
SUSHI SUKY	AV. AYUNTAMIENTO NUM. 16 TLANEPANTLA, CENTRO EDO. DE MEXICO	SUSHI CALIFORNIA CON CAMARON	CAMARON, QUESO, PEPINOY AGUACATE CUBIERTO CON HUEVO	\$35
FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA 2008				

Los restaurantes mas cercanos de comida japonesa son el Sushi-itto y el Mr. Sushi que generalmente ofrecen comida solo a la carta. La cafetería oriental también ofrecería comida en paquetes y la teishoku tradicional de restaurantes japoneses que sería como la comida corrida, con su sopa que generalmente sería somen, udon, etc. mas el plato fuerte sushi, teriyaki, etc., mas su postre por un costo de \$70.

En el cuadro 1, se hace la comparación del costo del sushi en un restaurante caro como el Mr. Sushi y un lugar de preparación de comida japonesa para llevar donde sus precios son mucho mas bajos su nombre es lhsu´s y se encuentra localizado en la colonia Constitución de 1917 en la Delegación Iztapalapa el segundo es un lugar muy pequeño que escasamente tiene cinco bancas y una barra para que comas ahí, pero generalmente las personas piden la comida para llevar. el sushi que sirven en lhsu´s tiene mas ingredientes y los rollos son mas grandes que en Mr. Sushi donde el sushi que te sirven no te llena y por eso los mexicanos tenemos la impresión de que el sushi es como un canapé o botana no un plato fuerte porque generalmente en los restaurantes al sushi lo preparan con la intención de que tenga una buena vista y si los hacen mas grandes se verían algo grotescos o poco estéticos.

CUADRO 2

PRECIOS DEL CAFÉ			
CAFETERIA	DIRECCION	PRESENTACION	PRECIO
COFFEE DELICIOUS	AV. INSURGENTES SUR NUM. 453 ESQ. BAJA CALIFORNIA	CAFÉ CAPUCHINO	\$16
COFFEE DELICIOUS	AV. INSURGENTES SUR NUM. 453 ESQ. BAJA CALIFORNIA	CAFÉ AMERICANO	\$12
SAMBORNS	SUCURSAL CALZADA DE GUADALUPE	CAFÉ CAPUCHINO	\$21
SAMBORNS	SUCURSAL CALZADA DE GUADALUPE (DEL. IZTAPALA)	CAFÉ AMERICANO	\$15
STRONG BURGUER	REVOLUCION SOCIAL (DEL. IZTAPALAPA)	CAFÉ CAPUCHINO	\$14
STRONG BURGUER	REVOLUCION SOCIAL	CAFÉ AMERICANO	\$9
FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA 2008			

En el cuadro 2, se comparan dos restaurantes y una cafetería por el precio del café en dos estilos: café americano y café capuchino simple. Los más tomados por los clientes el primero tiene sus precios bastante razonables considerando la zona en la que se encuentra casi tiene el mismo precio que la hamburguesería que está localizada en la colonia Constitución de 1917, en la calle de Revolución Social, del. Iztapalapa; sin embargo el costo en Samborn's comparándolo con Strong Burger es 40% más elevado en el café americano y 34% en el café capuchino, el precio de Strong Burger es el precio aproximado al que se ofrezca el café en la cafetería oriental.

A continuación, se hace un análisis de la oferta con información de los Censos Económicos del 2004, donde se puede ver cuántos Servicios de Preparación de Alimentos (Rama 722 del SCIAN), funcionan en esta zona del Distrito Federal, este sector contempla restaurantes, bares, centros nocturnos, restaurantes de comida rápida, restaurantes de autoservicio (sin meseros), cantinas, pulperías y servicios de preparación de alimentos por encargo.

CUADRO 3

INEGI. CENSOS ECONÓMICOS 2004. RESULTADOS DEFINITIVOS DELEGACION D.F.								
SECTOR 72 (SERVICIO DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) SEGÚN EL SISTEMA DE CLASIFICACION SCIAN								
RAMA	SUB-RAMA	UNIDADES ECONÓMICAS	PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (MILES DE PESOS)	PRODUCCION PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE INGRESOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	INGRESOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE GASTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	GASTOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)
TOTAL DEL SECTOR 72		35235	31451948	893	31266022	887	20934689	594
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		34553	24860434	719	24993399	723	12276435	355
SERVICIO DE PREPARACION DE RESTAURANTES ALIMENTOS Y BEBIDAS CON SERVICIO DE MESEROS		10370	14606277	1.409	146768001	14.153	9445652	911
SERVICIO DE PREPARACION DE RESTAURANTES DE AUTOSERVICIO ALIMENTOS Y BEBIDAS Y COMIDA PARA LLEVAR		23522	8064214	343	8124143	345	6403312	272
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS POR ENCARGO	266	1822366	6.851	1823057	6.854	1216657	4.574
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CENTRO NOCTUROS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES	395	367577	931	369398	935	210814	534

FUENTE: ELABORACION PROPIA EN BASE A LOS CENSOS ECONOMICOS DE INEGI 2004.

En el Distrito Federal se encuentran 34,553<sup>7</sup> <sup>8</sup> unidades económicas que pertenecen al Sector 72 y a la Rama 722 según el SCIAN (Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte) que se dedican principalmente a la preparación de alimentos y bebidas de consumo inmediato con o sin servicio de meseros. Entre las cuales se consideran: restaurantes-bar con servicio de meseros, restaurantes-bar sin servicio de meseros, restaurantes de autoservicio, de comida para llevar, servicio de preparación de alimentos para ocasiones especiales, servicio de preparación de alimentos en unidades móviles, centros nocturnos, discotecas, bares, cantinas, cervecerías pulquerías, etc. “ Esta Rama tiene una producción de 24,860,434 miles de pesos con 34,553 unidades económicas.

Como se muestra en el cuadro 4 la Rama restaurantes con servicio de meseros engloba todo lo relacionado a preparación de alimentos y bebidas de consumo inmediato exceptuando los restaurantes de autoservicio y de comida para llevar, de alimentos por encargo y los centros nocturnos, bares cantinas y similares. La Sub-rama en la que encajaría la cafetería sería en la de restaurantes con servicio de meseros en esta Sub-rama la cantidad de restaurantes es de 10,370 y su producción es de 14,606,277 miles de pesos, es la Sub-rama mas dinámica de esta Rama pues es donde se engloban a la mayoría de los restaurantes mas importantes del país la producción promedio por cada restaurante al año en el Distrito Federal es de 1,409 miles de pesos al año; y sus ingresos promedio al año son de 14,153 miles de pesos con gastos de 911 miles de pesos quedando un utilidad bruta de 13,242 miles de pesos al año. Aunque es información estadística aproximada esto quiere decir que esta Sub-rama es muy rentable en términos estadísticos. A continuación se hace el análisis a nivel delegación y delegaciones conurbanas.

En el cuadro 4, el análisis es sobre la Delegación Cuauhtemoc, la cual cuenta con 6,022 unidades económicas dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas(rama 722), y una producción de \$5,064,387 miles de pesos lo que da una producción promedio por cada unidad económica de \$841 miles de pesos al año. En esta delegación sigue siendo la Sub-rama de restaurantes con servicio de meseros la mas dinámica de las cuatro pues a pesar de que no es la que cuenta con mas unidades económicas, es la que tiene la mayor producción pues llega a los \$3,391,043 miles de pesos mientras que las otras no llegan ni a los \$1,000,000 miles de pesos, la producción promedio por cada unidad económica anual es de \$1,223 miles de pesos. En cuanto a gastos promedio por cada restaurante es de \$743 miles de pesos anuales con un ingresos de \$1,236 miles de pesos teniendo una utilidad bruta de \$493 miles de pesos 39.8% del ingreso total.

A continuación, se hace un análisis de las delegaciones colindantes a la Delegación Cuauhtemoc, el análisis es el mismo que se hace a los cuadros 3 y 4, a las unidades económicas dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas, para abarcar el mercado al cual tendría acceso la cafetería.

---

<sup>7</sup> Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN) INEGI México 2002. Pág. 386

<sup>8</sup> Unidad Económica. Es el establecimiento, que en una sola ubicación física, asentado en un lugar de manera permanente y delimitado por construcciones e instalaciones fijas, combina acciones y recursos bajo el control de una sola entidad propietaria o controladora, para realizar actividades de producción de bienes, maquila total o parcial de uno o varios productos, la compra-venta de mercancías o prestación de servicios, sea con fines de mercantiles o no. INEGI Censos Económicos.

CUADRO 4

INEGI. CENSOS ECONÓMICOS 2004. RESULTADOS DEFINITIVOS DELEGACION CUAUHEMOC.								
SECTOR 72 (SERVICIO DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) SEGÚN EL SISTEMA DE CLASIFICACION SCIAN.								
RAMA	SUB-RAMA	UNIDADES ECONÓMICAS	PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (MILES DE PESOS)	PRODUCCION PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE INGRESOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	INGRESOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE GASTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	GASTOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)
TOTAL DEL SECTOR 72		6436	8501205	1.321	8533987	1.326	5270354	819
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		6022	5064387	841	5110445	849	3152731	524
SERVICIO DE PREPARACION DE RESTAURANTES ALIMENTOS Y BEBIDAS CON SERVICIO DE MESEROS		2773	3391043	1.223	3426205	1.236	2060011	743
SERVICIO DE RESTAURANTES PREPARACION DE AUTOSERVICIO ALIMENTOS Y COMIDA PARA BEBIDAS LLEVAR		3016	1193842	396	1202895	399	755634	251
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS POR ENCARGO	38	258706	6.808	259228	6.822	204617	5.385
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CENTRO NOCTUROS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES	195	220796	1.132	222117	1.139	132469	679

FUENTE: ELABORACION PROPIA EN BASE A LOS CENSOS ECONOMICOS DE INEGI 2004.

Cuadro 5

INEGI. CENSOS ECONÓMICOS 2004. RESULTADOS DEFINITIVOS DELEGACION GUSTAVO A. MADERO								
SECTOR 72 (SERVICIO DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) SEGÚN EL SISTEMA DE CLASIFICACION SCIAN.								
RAMA	SUBRAMA	UNIDADES ECONÓMICAS	PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (MILES DE PESOS)	PRODUCCION PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE INGRESOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	INGRESOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE GASTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	GASTOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)
TOTAL DEL SECTOR 72		4.340,00	1.793.160,00	413,17	1.804.675,00	415,82		
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		4.304,00	1.694.266,00	393,65	1.706.470,00	396,48	1.078.845,00	250,66
SERVICIO DE PREPARACION DE RESTAURANTES ALIMENTOS Y BEBIDAS	CON SERVICIO DE MESEROS	629,00	782.290,00	1.243,70	786.016,00	1.249,63	502.543,00	798,96
SERVICIO DE RESTAURANTES PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	AUTOSERVICIO Y COMIDA PARA LLEVAR	3.424,00	854.227,00	249,48	872.727,00	254,89	536.504,00	156,69
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS POR ENCARGO	26,00	50.402,00	1.938,54	50.380,00	1.937,69	35.412,00	1.362,00
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CENTRO NOCTUROS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES	26,00	7.347,00	282,58	7.347,00	282,58	4.386,00	168,69

En el cuadro 5, se analiza la Delegación Gustavo A. Madero, es la que cuenta con más unidades económicas dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas pero donde existen menos restaurantes con servicio de meseros, es la más grande de todas las delegaciones que colindantes con la Delegación Cuauhtemoc, sin embargo es una de las que menos dinámicas son, pues su producción no rebasa los \$1,000,000 miles de pesos, colinda al lado noreste de Cuauhtemoc.

Cuadro 6

INEGI. CENSOS ECONÓMICOS 2004. RESULTADOS DEFINITIVOS DELEGACION BENITO JUAREZ								
SECTOR 72 (SERVICIO DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) SEGÚN EL SISTEMA DE CLASIFICACION SCIAN.								
RAMA	SUBRAMA	UNIDADES ECONÓMICAS	PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (MILES DE PESOS)	PRODUCCION PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE INGRESOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	INGRESOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE GASTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	GASTOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)
TOTAL DEL SECTOR 72		2.652,00	3.506.005,00	1322,02	3.259.183,00	1228,95	1.977.007,00	745,48
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		2.609,00	2.836.741,00	1087,29	2.849.036,00	1092,00	1.808.984,00	693,36
SERVICIO DE PREPARACION DE RESTAURANTES ALIMENTOS Y CON SERVICIO BEBIDAS DE MESEROS		1.288,00	1.974.412,00	1532,93	1.983.270,00	1539,81	1.265.309,00	982,38
SERVICIO DE RESTAURANTES PREPARACION DE DE AUTOSERVICIO ALIMENTOS Y COMIDA PARA BEBIDAS LLEVAR		1.289,00	679.250,00	526,96	680.662,00	528,05	435.162,00	337,60
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS POR ENCARGO	19,00	167.550,00	8818,42	169.575,00	8925,00	100.324,00	5280,21
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CENTRO NOCTUROS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES	13,00	15.529,00	1194,54	15.529,00	1194,54	8.189,00	629,92
FUENTE: ELABORACION PROPIA EN BASE A LOS CENSOS ECONOMICOS DE INEGI 2004.								

La delegación Benito Juárez como se puede observar en el cuadro 6, es una de las más dinámicas sobre todo en restaurantes de autoservicio y restaurantes con servicio de meseros, esto se debe a que en esta zona existen gran cantidad de oficinas y los trabajadores de estas oficinas suelen comer en estos lugares.



Cuadro 7

INEGI. CENSOS ECONÓMICOS 2004. RESULTADOS DEFINITIVOS DELEGACION AZCAPOTZALCO								
SECTOR 72 (SERVICIO DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS)								
SEGÚN EL SISTEMA DE CLASIFICACION SCIAN.								
RAMA	SUBRAMA	UNIDADES ECONÓMICAS	PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (MILES DE PESOS)	PRODUCCION PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE INGRESOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	INGRESOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE GASTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	GASTOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)
TOTAL DEL SECTOR 72		1.874,00	771850	411,8729989	775.976,00	414.074,71	502.803,00	268.304,70
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		1.857,00	732682	394,551427	736.940,00	396.844,37	485.154,00	261.256,87
SERVICIO DE PREPARACION DE RESTAURANTES ALIMENTOS Y BEBIDAS	CON SERVICIO DE MESEROS	588,00	344351	585,6309524	345.723,00	587.964,29	222.491,00	378.386,05
SERVICIO DE RESTAURANTES PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES DE AUTOSERVICIO Y COMIDA PARA LLEVAR	1.246,00	345805	277,5321027	248.233,00	199.223,92	219.026,00	175.783,31
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS POR ENCARGO	013,00	34844	2680,307692	34.844,00	2.680.307,69	40.300,00	3.100.000,00
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CENTRO NOCTUROS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES	010,00	7682	768,2	7.690,00	769.000,00	3.337,00	333.700,00
FUENTE: ELABORACION PROPIA EN BASE A LOS CENSOS ECONOMICOS DE INEGI 2004								

Azcapotzalco, es una de las delegaciones que cuentan con menos unidades económicas dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas y de las menos dinámicas pues su producción promedio por cada unidad económica no rebasa los 600,000 miles de pesos, además su excedente es mínimo es solo de 29,207 miles de pesos. Esta Delegación colinda al noroeste de la Delegación Cuauhtemoc.

Cuadro 8

INEGI. CENSOS ECONÓMICOS 2004. RESULTADOS DEFINITIVOS DELEGACION VENUSTIANO CARRANZA								
SECTOR 72 (SERVICIO DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) SEGÚN EL SISTEMA DE CLASIFICACION SCIAN.								
RAMA	SUBRAMA	UNIDADES ECONÓMICAS	PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (MILES DE PESOS)	PRODUCCION PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE INGRESOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	INGRESOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE GASTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	GASTOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)
TOTAL DEL SECTOR 72		3.115,00	1.851.726,00	594,45	1.854.564,00	595,37	1.206.308,00	387,26
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		3.081,00	1.720.353,00	558,37	1.725.388,00	560,01	1.131.330,00	367,20
SERVICIO DE PREPARACION DE RESTAURANTES ALIMENTOS Y BEBIDAS CON SERVICIO DE MESEROS		538,00	669.223,00	1.243,91	670.702,00	1.246,66	447.209,00	831,24
SERVICIO DE RESTAURANTES PREPARACION DE AUTOSERVICIO ALIMENTOS Y COMIDA PARA BEBIDAS LLEVAR		2.493,00	709.212,00	284,48	714.101,00	286,44	461.541,00	185,13
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS POR ENCARGO	23,00	324.343,00	14.101,87	322.932,00	14.040,52	215.106,00	9.352,43
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CENTRO NOCTUROS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES	27,00	17.575,00	650,93	17.653,00	653,81	7.474,00	276,81
FUENTE: ELABORACION PROPIA EN BASE A LOS CENSOS ECONOMICOS DE INEGI 2004								

En la Delegación Venustiano Carranza existen 3,081 unidades económicas dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas, más que en la Delegación Benito Juárez, sin embargo, su dinamismo es menor. Su producción esta mas equilibrada ya que en las demás delegaciones la producción se concentraba en los restaurantes ya sea de comida para llevar y con servicio de meseros. En la Delegación Venustiano Carranza se distribuye en los restaurantes de comida para llevar, los restaurantes con servicio de meseros y los servicios de preparación de alimentos por encargo. Esta delegación colinda al este de la Delegación Cuauhtemoc.

Cuadro 9

INEGI. CENSOS ECONÓMICOS 2004. RESULTADOS DEFINITIVOS DELEGACION MIGUEL HIDALGO								
SECTOR 72 (SERVICIO DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) SEGÚN EL SISTEMA DE CLASIFICACION SCIAN.								
RAMA	SUBRAMA	UNIDADES ECONÓMICAS	PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (MILES DE PESOS)	PRODUCCION PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE INGRESOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	INGRESOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE GASTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	GASTOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)
TOTAL DE SECTOR 72		2.563,00	5.468.958,00	2.133,81	5.465.460,00	2.132,45	3.669.117,00	1.431,57
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		2.505,00	3.823.510,00	1.526,35	3.841.159,00	1.533,40	2.736.501,00	1.092,42
SERVICIO DE PREPARACION DE RESTAURANTES ALIMENTOS Y BEBIDAS	CON SERVICIO DE MESEROS	971,00	3.095.482,00	3.187,93	3.105.281,00	3.198,02	2.188.538,00	2.253,90
SERVICIO DE RESTAURANTES PREPARACION DE DE AUTOSERVICIO ALIMENTOS Y Y COMIDA PARA BEBIDAS	LLEVAR	1.486,00	664.217,00	446,98	671.972,00	452,20	505.260,00	340,01
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS POR ENCARGO	19,00	41.323,00	2.174,89	41.323,00	2.174,89	28.752,00	1.513,26
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CENTRO NOCTUROS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES	29,00	22.488,00	775,45	22.583,00	778,72	13.951,00	481,07
FUENTE: ELABORACION PROPIA EN BASE A LOS CENSOS ECONOMICOS DE INEGI 2004								

La Delegación Miguel Hidalgo es la más dinámica de las delegaciones colindantes a Cuauhtemoc, pues produce \$3,823,510 miles de pesos y cuenta con 2,505 unidades económicas, la producción se concentra principalmente en los restaurantes de autoservicio y comida para llevar, es la delegación que colinda en más extensión de terreno con la Delegación Cuauhtemoc, en el lado oeste.

Cuadro 10

INEGI. CENSOS ECONÓMICOS 2004. RESULTADOS DEFINITIVOS DELEGACION IZTACALCO								
SECTOR 72 (SERVICIO DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS)								
SEGÚN EL SISTEMA DE CLASIFICACION SCIAN.								
RAMA	SUBRAMA	UNIDADES ECONÓMICAS	PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (MILES DE PESOS)	PRODUCCION PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE INGRESOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	INGRESOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)	TOTAL DE GASTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD (MILES DE PESOS)	GASTOS TOTALES PROMEDIO POR CADA UNIDAD ECONOMICA (MILES DE PESOS)
		1.495,00	1.083.528,00	724,77	1.081.882,00	723,67	623.808,00	417,26
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		1.481,00	1.024.609,00	691,84	1.025.735,00	692,60	593.611,00	400,82
SERVICIO DE PREPARACION DE RESTAURANTES ALIMENTOS Y BEBIDAS CON SERVICIO DE MESEROS		436,00	170.469,00	390,98	170.511,00	391,08	101.957,00	233,85
SERVICIO DE RESTAURANTES PREPARACION DE AUTOSERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y COMIDA PARA LLEVAR		1.018,00	263.958,00	259,29	265.042,00	260,36	170.572,00	167,56
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS POR ENCARGO	15,00	582.473,00	38.831,53	582.473,00	38.831,53	316.113,00	21.074,20
SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CENTRO NOCTUROS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES	12,00	7.709,00	642,42	7.709,00	642,42	4.969,00	414,08
FUENTE: ELABORACION PROPIA EN BASE A LOS CENSOS ECONOMICOS DE INEGI 2004.								

En el cuadro anterior, se encuentra la Delegación Iztacalco, que es la menos dinámica de todas las delegaciones colindantes, su producción se concentra en los restaurantes de comida para llevar. Es la delegación más pequeña de toda la ciudad y colinda en la punta sureste de Cuauhtemoc.

#### 1.4. ÁREA DE INFLUENCIA DEL PROYECTO

La cafetería se va ubicar en la colonia Guerrero en la avenida Ricardo Flores Magón, Delegación Cuauhtemoc, cerca de las oficinas de Secretaría de Relaciones Exteriores, existen pocos restaurantes y no hay cafeterías además de que trabajan en esta Institución cerca de 400 personas con sueldos de que van desde 8 a 11 mil pesos en personal administrativo de los cuales hay 53 y, en mandos medios tiene un sueldo de 20 a 153 mil pesos mensuales, los cuales son 346 personas aproximadamente. Su capacidad adquisitiva

es muy superior a la de cualquier empleado de empresas privadas, cuentan con servicio de comedor pero este generalmente es aprovechado por personal de servicio social y empleados administrativos con puestos mas bajos, pero una gran mayoría de los trabajadores de Secretaría de Relaciones Exteriores comen en restaurantes que se encuentran hasta Paseo de la Reforma o la Av. Insurgentes y en las pequeñas fondas que hay a los alrededores. Esto viene a ser un 60% de la demanda que tendría la cafetería porque faltan las personas que viven en la colonia Nonoalco Tlatelolco y Guerrero.

El precio de la comida es variable porque puede costar desde 30 hasta 170 pesos según los ingredientes por ejemplo, una porción de sushi sencillo costará 35 pesos y en paquete con ensalada y un entremés costará \$55 este precio no es muy elevado ya que nuestros costos no son tan elevados.

#### 1.4.1. Análisis de la demanda

A la demanda la entendemos como la cantidad de personas que satisfacen su necesidad de alimentos, y de tomar café, consumiendo comida japonesa, y comida mexicana en un restaurante o cafetería.

Las cafeterías son el lugar preferido para reunirse a platicar entre amigos y familiares, en este caso también sería un buen lugar para comer platillos internacionales y bajos en grasa pues ofreciendo comida japonesa rica y a un buen precio los trabajadores de las áreas conurbanas podrían ir a comer diario a esta cafetería o simplemente pedir una comida mexicana típica.

En el cuadro 11 y 12, se puede observar que en la delegación Cuauhtemoc en donde se va a localizar la cafetería es la que tiene el segundo lugar de las delegaciones con más densidad de población, cuenta con 516,255 personas el 6% de la población del Distrito Federal.

Además, junto con las delegaciones colindantes la población que se concentra en esta zona del Distrito Federal constituye el 38.55% de la ciudad con 3,317,244 personas. Esta población sería la demanda potencial que tendría la cafetería.

CUADRO 11

DISTRITO FEDERAL: DENSIDAD DE POBLACION POR DELEGACION				
DELEGACION	SUPERFICIE (HAS)	DENSIDAD DE POBLACION		
		1990	1995	2000
ALVARO OBREGON	7.72	83	87	89
AZCAPOTZALCO	3.33	143	136	132
BENITO JUAREZ	2.663	153	138	135
COYOACAN	5.389	119	121	119
CUAJIMALPA	8,095	15	16	19
<b>CUAUHTEMOC</b>	<b>3.244</b>	<b>184</b>	<b>166</b>	<b>159</b>
GUSTAVO A. MADERO	8.662	146	145	143
IZTACALCO	2.29	196	183	180
IZTAPALAPA	11.506	130	147	154
MAGDALENA CONTRERAS	7.536	26	28	29
MIGUEL HIDALGO	4.64	88	78	76
MILPA ALTA	28.375	2	2	3
TLAHUAC	9.178	23	27	33
TLAPAN	30.499	16	18	19
VENUSTIANO CARRANZA	3.342	155	145	138
XOCHIMILCO	12.517	22	26	30
<b>DISTRITO FEDERAL</b>	<b>148.936</b>	<b>55</b>	<b>57</b>	<b>58</b>

FUENTE: SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO ; DIRRECCION GENERAL DE REGULACION Y FOMENTO ECONOMICO

CUADRO 12

DISTRITO FEDERAL DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACION POR DELEGACION						
DELEGACION	1990	% RESPECTO AL TOTAL EN EL DISTRITO FEDERAL	1995	% RESPECTO AL TOTAL EN EL DISTRITO FEDERAL	2000	% RESPECTO AL TOTAL EN EL DISTRITO FEDERAL
ALVARO OBREGON	642.753	7.8	676.93	7.97	687.02	7.98
AZCAPOTZALCO	474.688	5.76	455.131	5.36	441.008	5.12
BENITO JUAREZ	407.688	4.95	369.956	4.36	360.478	4.19
COYOACAN	640.066	7.77	653.489	7.7	640.423	7.44
CUAJIMALPA	119.669	1.45	136.873	1.61	151.222	1.76
<b>CUAUHTEMOC</b>	<b>595.96</b>	<b>7.24</b>	<b>540.382</b>	<b>6.37</b>	<b>516.255</b>	<b>6</b>
GUSTAVO A. MADERO	1.268.068	15.4	1.256.913	14.81	1.235.542	14.36
IZTACALCO	448.322	5.44	418.982	4.94	411.321	4.78
IZTAPALAPA	1.490.499	18.1	1.696.609	19.99	1.773.343	20.61
MAGDALENA CONTRERAS	195.041	2.37	211.898	2.5	222.05	2.58
MIGUEL HIDALGO	406.868	4.94	364.398	4.29	352.64	4.1
MILPA ALTA	63.654	0.77	81.102	0.96	96.773	1.12
TLAHUAC	206.7	2.51	255.891	3.01	302.79	3.52
TLAPAN	484.866	5.89	552.516	6.51	581.781	6.76
VENUSTIANO CARRANZA	519.628	6.31	485.623	5.72	462.806	5.38
XOCHIMILCO	271.151	3.29	332.314	3.91	369.787	4.3
<b>DISTRITO FEDERAL</b>	<b>8.235.3744</b>	<b>100</b>	<b>8.489.007</b>	<b>100</b>	<b>8.605.239</b>	<b>100</b>

FUENTE: SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO ; DIRRECCION GENERAL DE REGULACION Y FOMENTO ECONOMICO

CUADRO 13

Población ocupada en el Distrito Federal sexo, y su distribución porcentual según ocupación			
OCUPACIÓN	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
PROFESIONALES	7.91	7.23	7.64
TECNICOS	4.53	5.86	5.06
TRABAJADORES. EDUCACIÓN	2.40	6.81	4.14
TRABAJADORES. DEL ARTE	1.95	1.60	1.81
FUNCIONARIOS Y EJECUTIVOS.	4.95	2.89	4.14
AGROPECUARIOS	0.80	0.11	0.53
INSPECTORES Y SUPERINTENDENTES.	2.00	0.75	1.50
INDUSTRIALES.	17.55	5.44	12.75
ARTESANOS Y OBREROS.	2.86	2.33	2.65
OPERARIOS. DE MAQUINA FIJA.	3.85	2.07	3.14
AYUDANTES. Y PEONES.	8.84	0.10	5.38
OPERARIOS. DE TRANSPORTE.	4.11	3.57	3.90
ADMINISTRATIVOS	7.12	18.20	11.51
OFICINISTAS	14.61	16.77	15.47
COMERCIANTES Y DEPENDIENTE.	3.33	3.71	3.48
TRABAJADORES AMBULANTES.	6.49	8.00	7.09
TRABAJADORES. PERSONALES.	1.27	12.39	5.67
TRABAJADORES DOMESTICOS	3.62	0.56	2.41
TRABAJADORES EN VIGILANCIA Y POLICIA.	1.81	1.61	1.73

FUENTE: Estados Unidos Mexicanos. XII Censo General de Población y Vivienda 2000. Tabulados de la muestra censal. Cuestionario ampliado. INEGI.



CUADRO 14

ORDENAMIENTO DE LA POBLACION DEL DISTRITO FEDERAL Y SU DISTRIBUCION PORCENTUAL SEGÚN SU SITUACION EN EL TRABAJO Y SEXO							
DISTRIBUCION PORCENTUAL SEGÚN SU SITUACION EN EL TRABAJO							
SEXO	POBLACION OCUPADA	EMPLEADOS Y OBREROS	JORNALEROS Y PEONES	PATRONES	TRABAJADORES POR SU CUENTA	TRABAJADORES FAMILIARES SIN PAGO	NO ESPECIFICADO
HOMBRES	2217.928	69.8	1.22	3.65	22.84	1	1.49
MUJERES	1453.997	75.28	0.14	1.71	18.54	2.31	2.02
TOTAL	3671.925	145.08	1.36	5.36	41.38	3.31	3.51

FUENTE. ESTADOS UNIDOS MEXICANOS XII CENSO GENERAL DE POBLACION Y VIVIENDA 2000. TABULADOS DE LA MUESTRA CENSAL CUESTIONARIO AMPLIADO. INEGI 195 PP.

Cuadro 15

POBLACIÓN TOTAL POR SEXO SEGÚN DELEGACIÓN DISTRITO FEDERAL.				
Delegación	1990		1995	
	hombres	mujeres	hombres	mujeres
Azcapotzalco	228,420	246,268	218,769	236,362
Coyoacán	302,047	338,019	308,752	344,737
Cuajimalpa	58,333	61,336	66,258	70,615
Gustavo A. Madero	612,459	655,609	608,453	648,460
Iztacalco	215,749	232,573	201,270	217,712
Iztapalapa	730,466	760,033	832,343	864,266
Magdalena Contreras	93,603	101,438	101,991	109,907
Milpa Alta	31,710	31,944	40,435	40,667
Álvaro Obregón	307,118	335,635	324,362	352,568
Tláhuac	102,060	104,640	125,763	130,128
Tlalpan	234,335	250,531	267,428	285,088
Xochimilco	133,679	137,472	163,572	168,742
Benito Juárez	179,713	228,098	164,374	205,582
<b>Cuauhtemoc</b>	<b>277,812</b>	<b>318,148</b>	<b>254,172</b>	<b>286,210</b>
Miguel Hidalgo	184,949	221,919	166,337	198,061
Venustiano Carranza	247,458	272,170	231,623	254,000
<b>Distrito Federal</b>	<b>3,939,911</b>	<b>4,295,833</b>	<b>4,075,902</b>	<b>4,413,105</b>
<b>Total ambos sexos</b>	<b>8,235,744</b>		<b>8,489,007</b>	

Fuente: INEGI. XI Censo General de Población y Vivienda, 1960, 1970, 1980 y 1990.

INEGI. Censo de Población y Vivienda, 1995.

Los cuadros 13 y 14, nos sirven para poder conocer las ocupaciones de la población del Distrito Federal, en el cuadro 13, se puede observar que el mayor porcentaje de trabajadores lo tienen las actividades administrativas (11.51%), oficinistas (15.47%) e industriales (12.75%), después le siguen los comerciantes ambulantes (7.09%), profesionales (7.04%) y técnicos (5.06%).

En el cuadro 14, también se puede observar las mujeres superan casi por un 6%, a los hombres como empleados y obreros, esto es porque en el Distrito Federal predominan las actividades administrativas y de oficina como se observa en el cuadro 7, y en estas actividades trabajan más hombres que mujeres.

En las actividades administrativas sobresalen las mujeres y en las actividades industriales sobresalen los hombres, en la delegación Cuauhtemoc predominan las actividades administrativas esto podría ayudar a la cafetería pues las mujeres son las que prefieren la comida baja en grasa esto beneficiaría a la cafetería puesto que, la comida japonesa es baja en grasa.

En el cuadro 15, se puede observar como existe mayor población del sexo femenino que del sexo masculino y como comparando la población de 1990 a la de 1995 la población disminuyó en todas las delegaciones colindantes a Cuauhtemoc que son las marcadas con negritas, las que aumentaron su población son Iztapalapa, Xochimilco, Tlalpan, Tláhuac, Coyoacán, Milpa Alta, y Cuajimalpa. Estas delegaciones pertenecen al sur de la ciudad, lo que hace suponer que la delegación se ha desplazado pero no a provincia sino al sur de la ciudad puesto que en el cuadro 12, la población en el año de 2000 es de 8,605,239 y en 1995 es solo de 8,489,007, lo que muestra que ha tenido un incremento de 1.35%.

En el cuadro 16 se muestra una proyección de la población según el sexo y su crecimiento porcentual anual, en el cuadro se puede observar que la población de mujeres en el Distrito Federal crece a mayor porcentaje que los hombres según las proyecciones de INEGI, comparando la proyección con la población real durante los 4 años (1996-2000) pues son los que se tiene a partir del censo de población y vivienda de INEGI, y que aparece en el cuadro 12, se puede observar que no varía mucho es solo un poco más baja la proyección estimada.

Cuadro 16

PROYECCIONES DE POBLACIÓN MEDIA, SEGÚN SEXO, 1990-2010 EN EL DISTRITO FEDERAL						
Año	Total	crecimiento %	Hombres	crecimiento %	Mujeres	crecimiento %
1996	8,499,917		4,080,003		4,419,914	
1997	8,519,305	0.23	4,086,422	0.16	4,432,883	0.29
1998	8,537,780	0.22	4,093,776	0.18	4,444,004	0.25
1999	8,554,942	0.20	4,101,223	0.18	4,453,719	0.22
2000	8,570,491	0.18	4,107,954	0.16	4,462,537	0.20
2001	8,584,479	0.16	4,113,926	0.15	4,470,553	0.18
2002	8,596,983	0.15	4,119,158	0.13	4,477,825	0.16
2003	8,608,187	0.13	4,123,830	0.11	4,484,357	0.15
2004	8,618,309	0.12	4,128,000	0.10	4,490,309	0.13
2005	8,627,644	0.11	4,131,798	0.09	4,495,846	0.12
2006	8,636,428	0.10	4,135,311	0.08	4,501,117	0.12
2007	8,644,876	0.10	4,138,648	0.08	4,506,228	0.11
2008	8,653,141	0.10	4,141,892	0.08	4,511,249	0.11
2009	8,661,456	0.10	4,145,151	0.08	4,516,305	0.11
2010	8,670,029	0.10	4,148,518	0.08	4,521,511	0.12

Fuente: Elaboración propia. Estadísticas del Gobierno del Distrito Federal, [www.df.gob.mx](http://www.df.gob.mx). a/ Dado que los datos constituyen proyecciones, no necesariamente coinciden con los datos censales publicados por el INEGI.

La colonia en la que se Ubicará la cafetería es **Nonoalco Tlatelolco, en Santa Maria la Redonda casi esquina con Flores Magón**, a continuación se presentan las avenidas, calles y colonias colindantes, a Santa Maria la Redonda.

1) Las calles son:

- Flores Gómez
- Luna
- Mercado
- Callejón. Galeana
- Mosqueta
- Orgazón
- Galeana
- Cerrada Camelia
- Callejón Luna
- Lerdo
- Cerrada Estrella
- Ángeles

## 2) Calles al lado derecho de Santa Maria la Redonda

- Jaime Nunó
- Matamoros
- Allende
- Cerrada Allende
- Artesanos

## 3) Las avenidas son:

- Ricardo Flores Magón
- Eje Central Lázaro Cárdenas
- Paseo de la Reforma
- Manuel González
- Eje 2 Norte

## 4) Colonias y lugares importantes:

- Unidad Habitacional Nonoalco Tlatelolco
- Plaza de las Tres Culturas
- Secretaría de Relaciones Exteriores (cancillería)
- Unidad Habitacional la Estrella
- Unidad Mosqueta
- Guerrero
- Lagunilla

Al estimar la demanda para la cafetería, tenemos que consideramos las siguientes características de los consumidores futuros:

- El futuro cliente le interesa comer algo nutritivo y sano,
- Al cliente que le gusta la comida japonesa no le importa mucho el precio
- La demanda de la comida japonesa se considera continua y por la cercanía a oficinas tiende a aumentar entre semana pues las personas siempre van a de comer en un lugar cerca de su trabajo.
- El cliente que guste de una comida rápida saludable y de tomar un café para poder ser más activo en su trabajo.
- Las mujeres y los hombres que les guste cuidar su figura.

La cafetería planteada, es una que ofrezca café de alta calidad en sus mas variadas presentaciones y venderlos también para llevar para que el trabajador pueda consumir nuestro café, comida japonesa de alta calidad a un precio justo, por la localización la renta del lugar no será demasiado elevada, estos reducirá de manera considerable el costo. El consumidor principal es el trabajador de CONACULTA que se encuentra a demasiado cerca del punto propuesto para la cafetería y los vecinos, y turistas que vengam a conocer la plaza de las tres Culturas por tanto los días de mayor venta son días laborables del año.

La comida japonesa esta ganando cada vez mas terreno por ser una comida muy nutritiva, con una excelente vista, baja en calorías, rápida al preparar pero difícil de hacer, haciendo de la persona que la prepara un artista.

Incluso en México, en la Ciudad de Monterrey, el famoso sushi se ha vuelto muy popular, cada año se organiza una feria del sushi y existen restaurantes que solo se dedican a vender sushi en sus más variadas presentaciones agregándole un estilo mexicano como el chile y el aguacate.

Un auge así, en la Ciudad de México también se esta dando pero en restaurantes muy caros como el Mr. Sushi y el Sushi-itto en zona norte y centro de la ciudad, que por su precio tan elevado no han llevado su productos a las poblaciones con menos poder adquisitivo.

Si esta comida fuera mas accesible en su precio llegaría a tener un auge tan grande como las pizzas y las hamburguesas, y tal vez hasta mayor pues esta comida cuenta con una gran variedad de platillos mayor a las pizzas y las hamburguesas además de que es baja en grasa, sal y muy nutritiva.

La cafetería proyectada elaborara comida japonesa, y el café se comprará en grano directamente de productores de Guerrero, y se venderá a el consumidor final ya preparado, el lugar debe ser un espacio medianamente grande con un estilo oriental, un lugar bonito para que al cliente le den ganas de estar ahí y pasar un rato agradable.

A continuación se presenta una encuesta que hicimos con algunos trabajadores de la de las oficinas cercanas y vecinos,

Encuesta para el estudio de mercado

1. ¿Cuántas veces tomas café?

A) Diario            B) Cada tercer día            C) Una vez a la semana

D) Menos de una vez a la semana            E) No tomo café

El 60% de los encuestados dijeron diario, el 30% dijeron una vez a la semana y el 10% dijeron no tomo café.

2. ¿Qué tipo de café tomas?

A) De grano            B) Instantáneo            C) Los dos

En este pregunta, el 30% dijeron instantáneo, el 40% de grano y el 70% de los dos.

3. ¿Cómo lo tomas?

A) Café sólo (americano)            B) Capuchino (café con leche o crema)

C) Capuchino con otro ingrediente    D) Express            E) Otro\_\_\_\_\_

Aquí, el 20% dijeron café americano, el 60% como capuchino, el 10% capuchino con otro ingrediente, el 10% express y 0% otro estilo.

4. ¿Cada cuando vas a una cafetería aproximadamente?

- A) Diario o cada tercer día    B) Una vez a la semana    C) Cada quince días  
D) Una vez al mes    E) Menos de una vez al mes

El 10% dijo diario, el 40% una vez a la semana, 20% una vez al mes, 30% menos de una vez al mes y 0% cada quince días.

5. ¿Cuánto estas dispuesto a gastar en un café y que tipo de café es?  
(café americano, capuchino, etc.)

El 30% dijeron \$25 por un capuchino, 20% a \$20 por un capuchino, 20% a \$19 por un capuchino, 10% a \$14 un americano y 20% a \$8 un americano.

6. ¿Has probado la comida japonesa?

- A) Si    B) No

El 80% dijeron, si había probado la comida japonesa y solo el 20% dijo que no

7. ¿Qué platillo(s) te gusta más de la comida japonesa?

El 30% dijo el sushi, 20% dijo gohan, el 20% dijo onigiri, 15% dijo no saber bien el nombre del platillo y 15% dijo que no le gustaba la comida japonesa. Muchos de nuestros encuestados tachaban mas de un platillo por eso los porcentajes sumados rebasan el 100%.

8. ¿Cada cuándo comes comida japonesa?

- A) Diario o dos veces a la semana    B) Una vez a la semana    C) Cada quince días  
D) Una vez al mes    E) Menos de una vez al mes

El 50% dijo menos de una vez al mes, 30% dijo una vez al mes, el 20% cada quince días, 0% a diario o dos veces a la semana y 0% una vez a la semana.

9. ¿Cada cuándo vas a un restaurante?

- A) Diario o dos veces a la semana    B) Una vez a la semana    C) Cada quince días  
D) Una vez al mes    E) Menos de una vez al mes

El 30% menos de una vez a la mes, 20% una vez al mes, 20% cada quince días, 30% diario o dos veces a la semana, 0% una vez a la semana.

10. ¿Cuánto estas dispuesto a pagar por una comida japonesa?

- A) \$60    B) \$65    C) \$70    D) \$75    E) \$90    F) \$120    G) Más de \$120

El 30% dijo \$60, 20% dijo \$65, 10% dijo \$75, 10% dijo \$90, 10% \$120, 10% mas de \$120 y 0% \$70.

11. ¿Como prefieres pedir tu comida cuando vas a un restaurante cuando te ofrecen paquetes como desayunos completos o comidas o por orden?

A) En paquete

B) Por orden

C) Las dos

El 70% prefirió pedir en paquete porque así comían mejor y les salía más económico que pedir orden de varias cosas, el 20% dijeron que por orden para poder saborear lo que se les antoje mas y no tener comer todo lo del paquete y el 10% eligió las dos pues dicen que a veces no se llenan con el paquete o se les antoja algo adicional y lo comparten con su acompañante.

### Conclusiones

\*El 60% de nuestros encuestados toman café diario para desempeñarse mejor en sus labores diarias y quitarse el sueño matutino.

\*El 40% dijo de grano esto es una buena noticia pues el café que nosotros ofreceremos es de grano.

\*El 60% dijo capuchino, es el que nosotros más ofreceremos.

\*El 40% dijo una vez a la semana, y el 10% diario, esto nos enseña que el 50% son clientes potenciales.

\*El 65% dijo que esta dispuesto a gastar de \$25 a \$15, el precio aproximado de nuestro café es de \$13, esto es una buena noticia ya que el ofrecer el café muchos mas barato de lo que ellos están dispuestos a pagar nos abre el mercado mas fácilmente.

\*En la pregunta de si habían probado la comida japonesa el 80% dijo que si, y solo el 15% dijo que no le gustaba, esto es un buen resultado por que tenemos un mercado potencial de 85%.

\*Los platillos mas populares son: sushi 40%, gohan 20% y onigiri 20%. Estos platillos los ofreceremos y con una amplia variedad de ingredientes, para que nuestros clientes no se aburran.

\*El 50% dijo que menos de una vez al mes por su costo, sin embargo si les ofrecemos un costo mas bajo, ellos comerían mas frecuente mente la comida pues ellos piensan que es una comida muy nutritiva y baja en grasa.

\*Cada cuando van a un restaurante el 60% dijo entre una vez al mes y cada quince días y diario o dos veces a la semana, este 60% equivalen a los encuestados que trabajan y el 30% dijo que entre dos veces a la semana y diario, estos serian nuestros principales clientes.

\*En el costo de la comida japonesa el 90% dijo entre 55 y 90 pesos, esto nos hace concluir que ellos saben que esta comida es cara y pero están dispuestos pagar entre 60 y 90 pesos, sin embargo si les ofrecemos precio mas bajo para ellos sería mejor y nuestros clientes potenciales pudieran crecer. El costo aproximado de la comida japonesa que ofreceremos es de 55 a 70 pesos, pues nuestras raciones son de 15 a 20 pesos dependiendo el platillo pero generalmente el cliente consume por persona 3 a 4 raciones. La comida más cara llegaría a los \$90 propuestos en la encuesta.

\*Otra forma de minimizar costos y abaratar la comida japonesa es en paquete porque aunque una sola orden de sushi cuesta alrededor 28 y 35 pesos y el cliente quedaría con hambre y se vería obligado a pedir otra orden que le saldría mas caro, en cambio un paquete contiene tres ordenes: sushi, kushiages o harumakis o yakitoris y una ensalada por un costo aproximado de \$55 pesos, en cambio si pide las 3 ordenes terminaría pagando \$80 pesos.

## **1.5. DEMANDA FUTURA**

El consumo de café en la Ciudad de México ha cobrado un nuevo auge como los años 60s cuando se hacían hasta pequeños conciertos en las cafeterías y se reunían intelectuales a discutir temas de todo tipo desde política, economía, artes, ciencia, etc.

La comida japonesa esta cobrando mas aceptación dentro de la población mexicana pues hoy en día la población sobre todo la trabajadora y las personas jóvenes de entre 20 a 40 años quieren comer algo bajo en grasa, pues se esta dando cuenta que la comida con gran cantidad de grasa perjudica su salud y su apariencia, esto los obliga a buscar una comida baja en grasa y nutritiva para que les permita tener un desempeño diario excelente. Mucho se han optado por comer ensaladas y comidas vegetarianas pero tarde o temprano se aburren por que son comidas muy desabridas y sin mucha variedad.

La comida japonesa tiene una ventaja que para las personas que estén adieta es una comida excelente y ellos han optado por la comida japonesa a una comida totalmente ligth pues cuenta con un amplia variedad de platillos, es baja en grasa, muy nutritiva, tiene una apariencia excelente y un sabor muy especial.

Por este motivo los restaurantes Mr..Sushi y Sushi-itto, han tenido una gran auge en estos últimos años colocando un restaurante en las principales avenidas y en las principales plazas comerciales de la ciudad de México, a pesar de su costo que aunque no es muy alto, como el de los restaurantes Daruma y Santory, la gran mayoría de la población no tiene el poder adquisitivo para comer en estos restaurantes, sin embargo si los precios fueran mas bajos y haciendo que los restaurantes de comida japonesa estuvieran mas cerca de su casa como las pizzerías este auge sería muchísimo mayor.

## **1.6. PRECIOS Y COMERCIALIZACION**

El café es una bebida muy popular en México y generalmente se consume en la mañana y en la tarde noche. En la mañana la gente lo toma para estar mas despierto y rendir mas en su trabajo o actividades cotidianas, esta bebida no tiene distinción en época del año ya que se toman tanto en invierno como en primavera hasta en las costas lo toman bien caliente en las tardes para sentir menos el calor, y en los lugares templados para quitarse el frío de la noche, la acompañan con galletas, donas, tamales, conchas, etc.

La comida japonesa es un alimento que se puede comer en cualquier fecha del año, esta comida a cobrado un auge muy importante en México sobre todo el famosísimo sushi que es un alimento muy nutritivo y bajo en grasa además como los tacos mexicanos que pueden tener muchas variaciones el sushi también goza de gran variedad de ingredientes posibles desde queso hasta salmón crudo. Los negocios que elaboran este tipo de productos pueden comercializarlo de manera minorista ya sea en un restaurante en donde se elabora el producto o como mayorista vendiéndolo a los principales supermercados de la ciudad en charolas de unicel u ofreciendo la comida en banquetes.



De comida mexicana ofreceremos solo sándwich, cuernitos, baguettes, etc. pequeños lunch, para personas que quieran desayunar algo esta comida mexicana y los cafés nos ayudara a allegarnos de clientes y que el restaurante tenga mayor aceptación y en un periodo menor al que sería si solo ofreciéramos la comida japonesa.

### 1.6.1. PRECIOS

Este estudio esta basado en la investigación de costo y precio de la comida japonesa en varios restaurantes de la Cuidad de México. Se hicieron comparaciones entre precio de la comida y el café y su costo de elaboración sin incluir el gas, desgaste de los utensilios y la renta del local, aunque consideramos que si el restaurante tiene una buena demanda el precio pretendido se puede llevar acabo.

#### **Precio por ración**

##### **Café**

Con café de buena calidad y directo de los productores

Café americano:	\$ 9.5
Café capuchino:	14
Café capuchino con vainilla:	15
Chocolate caliente:	13
Café Express	12
Café acanelado	13

##### **Comida Japonesa**

Sushi de: atún \$28, california \$25, tampico \$30 camarón \$39.00, pulpo \$42.50, salmón \$32.50.

Kushiage por pieza de: pescado \$12.5, camarón \$14.5, pollo \$9.5, plátano \$8.5 y queso \$9

Yakitori por pieza de: pollo \$8.5, camarón \$12, filete \$15.5 y mixto \$19.5

Gohan: \$12

Sukiyaki \$31

##### **Sopas**

Misoshiru \$20.5

Udon: 25.5

## Ensaladas

Verduras: \$25

Harusamen: 22

En paquetes que su precio oscilará entre los 55 a 90 pesos, todos los paquetes tendrán el sushi o arroz frito, kushiages o harumakis o tempura y su ensalada ya sea de verduras o harusamen.

Y el café también tendrá su paquete pues será americano con un dona o muffit por 15 pesos, o capuchino con dona o muffit por 20 pesos.

## Comida Mexicana

### DESAYUNO

Chilaquiles verdes + jugo o café americano	\$ 20
Enchiladas verdes + jugo o café americano	25
Enchiladas de crema +jugo o café americano	25
Molletes + jugo o café americano	20
Huevos a la mexicana +jugo o café americano	18
Huevos con rajas + jugo o café americano	15
Huevos de rancho + jugo o café americano	21
Huevos criollos + jugo o café americano	18

### COMIDA

#### Comida corrida

Tortilla con hongos +arroz +sopa azteca y agua	\$ 24
Albóndigas + agua	17
Birria + agua	35
Picadillo + agua	15
Mole poblano +agua	\$ 18
Mole de olla + agua	\$ 20

### POSTRES

Rebanada de pastel de chocolate	\$ 10
Dona	\$ 8
Moffits	\$ 9

## 1.6.2. COMERCIALIZACIÓN

La comercialización del café y la comida japonesa debe de ser la cafetería y dando el servicio a domicilio para las personas que lo requieran, el mercado debe de encontrarse en las áreas aledañas del la cafetería, y deben de consumirse el mismo día pues los ingredientes de la comida una vez preparada no saben igual al día siguiente.

En la Ciudad de México y principalmente en las colonias populares no existen restaurantes de comida japonesa por el conocimiento de que la comida japonesa es muy cara pero en realidad no es tan cara lo que hace cara la comida japonesa es el costo de la renta de los lugares donde se vende esta comida como en la avenida Insurgentes, Paseo de la Reforma, etc. y los productos importados que contiene la comida pero principalmente es la renta del lugar, como en el lugar donde se situará la cafetería no es muy caro podemos dar la comida mas barata que en la mayoría de los restaurantes de comida japonesa famosos, además si utilizamos algunos ingredientes de origen mexicano por los tradicionales ingredientes japoneses esto abarataría mas la comida pero no disminuiría su calidad solo que no serían ingredientes importados .

En este proyectos se utilizará la estrategia de ofrecer una comida con gran calidad y un buen precio accesible a la mayoría de la población de la ciudad de México, y ofrecer el producto a los trabajadores de La Secretaría de Relaciones Exteriores pues en esta zona no existe ningún restaurante de comida internacional sino solo fondas que ofrecen la comida casera mexicana, esto facilitaría la venta pues sería algo novedoso, bajo en grasa y nutritivo para ellos.

### 1.6.2.1. Características de la Competencia

En el área de influencia del proyecto no existen restaurantes de comida internacional y menos de comida japonesa por lo que sería una gran oportunidad implementar este restaurante además los únicos competidores aledaños serían las fonditas un dos cafeterías pequeñas que están cerca de los edificios de Tlaltelolco, pero como competidores a nivel distrito federal existen muchos restaurantes de comida japonesa y cafeterías pero a mas de 30 minutos de distancia, esto sería una gran ventaja sobre los competidores. A continuación se muestran lo que ofrecen los competidores y el precio de cada producto:

### “CAFÉ NEVA”

#### CAFÉS SERVIDOS

	Sencillo	Doble		
ESPRESS	\$ 10.00	\$13.00	Saborizante extra	\$ 3.50
	Mediano	Grande	*vainilla	
Americano	\$ 11.00	13.00	*amaretto	
Capuchino	15.00	17.00	*crema irlandesa	
Latte	15.00	17.00	*caramelo	
Chocolaté	16.00	18.00		
Viennes	17.00	19.00		
Moka	18.00	20.00		

## FRAPPES

Capuccino	\$ 24.00
Moka	25.00
Chocolate	25.00
Smoothie de frutas	24.00

## BEBIDAS

	Mediano	Grande
Té caliente	\$11.00	\$13.00
Té gourmet	13.00	15.00
Jugo	12.00	14.00
Refresco de lata	9.00	
Agua embotellada	9.00	

## POSTRES

Donas	\$ 8.00	Muffin	\$ 10.00
Strudel	13.00	Tarta de elote	16.00
Trenzas	8.00	Galleta santa clara	5.00
Pastel de chocolate	26.00	Galletas integrales	8.00
Pastel de zanahoria	28.00	Rosquillas	4.00
Pastel de queso		Bisquets	9.00
c/ fresas	18.00	Galleta polvorón	5.00
Pastel imposible	18.00	Crepa dulce	24.00
Pie de queso	12.00		

## VARIOS

Molletes	\$15.00	Baguettes :	
Crossant jamón y Queso	17.00	jamón de pavo	\$ 37.00
		Vegetariano	
		Náutica (atún)	30.00

### Sándwich 5 granos:

Jamón y queso	\$ 19.00
Vegetariano	27.00

Ensalada con atún	\$ 21.00
Ensalada verde	23.00
Marina atún	20.00
Marina mole	23.00
Empanadas saladas	13.00

## COMIDA JAPONESA

### MR. SUSHI

#### ENTRADAS

	Pieza	orden
De pollo	\$13.50	\$38.50
De filete	\$17.00	\$43.00
De lomo de cerdo	\$13.00	\$42.50
De calamar	\$14.00	\$45.00
De cebolla o champiñón	\$10.00	\$28.00

#### KUSHIAGUE (brochetas empanizadas)

	Pieza	Orden
De queso	\$12.50	\$ 40.50
De camarón	17.00	50.00
De camarón con queso	19.00	55.50
De cangrejo	17.00	47.00
De salmón	17.00	47.00
De salmón con queso	19.00	52.50
De camalar	16.50	45.00
De plátano	9.00	22.00
De plátano con queso	10.00	24.00
De champiñón	20.00	24.00
De cebolla o pimienta	10.00	22.00
De pollo	13.50	38.50
De filete de res	13.50	39.50
Mixta (filete, pollo y pescado)		31.50
Mixta vegetariana (queso, plátano, cebolla, Pimiento y champiñón)		36.50

#### ARROZ

<b>Yakimeshi</b> frió y aderezado con salsa de soya especialidades	\$	20.00
Especial, con pollo y filete de res y camarón		34.50
De camarón y verduras		32.50
De filete de res y verduras		29.00
De pollo y verduras		28.00
De verduras y tampico		28.00

#### Gohan

Arroz al vapor	\$	18.50
Con condimento de salmón		25.00
Con condimento de camarón		26.00
Con tampico		24.00
Gohan Teriyaki		37.00

## SOPAS

### Misoshiru

Sopa de soya, con tofú y cebollín 22.00

### Sopa de Mariscos

Sopa con pescado, pulpo, camarón  
Y calamar, con un toque picante 66.00

### Tori Soup

Sopa de pollo, con verduras y algas marinas 41.50

### Tempura Udón

Sopa a base de pasta de udón, con verduras y  
Camarones capeados 48.00

### Sumashi

Sopa típica con camarón, pulpo, pescado,  
Espinacas y lluvia de primavera 40.50

## ENSALADAS

### Mr. Sushi

Lechuga fresca con camarón y pescado  
Empanizados con aderezo de la casa 50.00

### Primavera

Combinado de cangrejo y lluvia de primavera,  
Pepino, melón ajonjolí y vinagre dulce 45.00

### Sunomono

Pepino con camarón, pulpo y callo de almeja,  
Con aderezo de vinagre dulce y ajonjolí 45.00

### Yasai

Variedad de frescas verduras con aderezo 30.50  
Con salmón 55.50  
Con cangrejo 55.50

### Mr. Yasai Támpico

Ensalada de fresca lechuga, pepino y zanahoria  
Rayada con támpico 39.00

## NIGIRI SUSHI

Piezas individuales sobre una cama de arroz

	Nacional		Importado
De camarón	\$ 19.00	De salmón	19.00
De atún	14.50	De anguila a. dulce	32.50
De robalo	14.50	De cangrejo	19.50
De pulpo	15.50	De masago	19.50
De sierra	14.00	De Ostión ahumado	14.00
De almeja roja	14.00	De nametake	21.00
De tamago	11.00	De chamoí	18.00
De támpico	13.00	De hamachi	33.00

## Rollos y Conos

	Avocado	Queso maki	Kiuri maki	Conos
Camarón	\$ 44.00	46.50	39.50	30.50
Cangrejo	44.00	46.50	39.50	30.50
Salmón	44.00	44.50	36.50	29.00
Anguila a/d	63.00	68.00	58.50	48.00
Piel de salmón	38.50	39.50	35.00	35.00
Vegetariano	30.00	29.00	27.50	20.00
Pulpo	40.00	43.00	37.00	29.00
Tampico	39.50	39.50	29.00	29.00
Tampico espec.			49.00	46.00

	California	Filadelfia		Makis
Camarón	\$ 39.00	37.50	Ume maki	29.00
Cangrejo	39.00	37.50	Futo maki	29.00
Salmón	38.00	36.00	Tekka maki	29.00
Anguila a. dulce	57.50	53.00	Kappa maki	29.00
Piel de salmón	29.00	29.50	Tampico	29.00
Vegetariano	26.00	26.00	Tampico esp.	49.00
Pulpo	39.00	29.00	Kaki maki	35.50
Tampico	29.00			

## SASHIMI

	Corte fino	Corte grueso
Robalo	55.50	75.50
Atún	53.00	69.00
Sierra	47.00	60.50
Salmón	65.00	79.50
Pulpo	55.50	75.50
Mixto (salmón, pulpo y Robalo)	60.50	85.00
Mixto especial (salmón, Pulpo, róbalo, atún cola amarilla)	100.00	122.50

## COCINA CALIENTE

### TEMPURA CAPEADO

De camarones con kakiague (6 piezas)	\$ 108.00
De verduras	39.50
De pollo	49.00
De pescado	59.00
Mixto (camarones y verduras)	69.00

### TERIYAKI

De pollo	\$ 66.00
De rib Eye	86.00
De salmón	109.00
De filete de res	80.50
De pescado	85.00
De camarones	119.50

**TERIYAKI**

De pollo	\$ 66.00
De rib eye	86.00
De salmón	109.00
De filete de res	80.50
De pescado	85.00
De camarones	119.50

**TEPPANYAKI**

De camarón	140.50
De filetes de res	98.50
De rib eye	119.00
De pechuga de pollo	80.50
Mixto (camarón, filete de res y pollo)	108.00
De verduras	55.50
De salmón	109.00
De pescado	89.00
De mariscos	123.50
De cangrejo	112.00
De pulpo	112.00

**POSTRES**

Tempura helado	29.00
Banana maki	29.00
Camelado	29.00
Crepas saladas c/ensalada	30.00

**BEBIDAS**

Agua embotellada  
Refrescos

**COMIDA MEXICANA**

“Los Amigos”

**DESAYUNO**

Chilaquiles verdes + jugo o café americano	\$ 30
Enchiladas verdes + jugo o café americano	\$ 30
Enchiladas de crema +jugo o café americano	\$ 30
Molletes + jugo o café americano	\$ 30
Huevos a la mexicana +jugo o café americano	\$ 28
Huevos con rajitas + jugo o café americano	\$ 27
Huevos de rancho + jugo o café americano	\$ 35
Huevos criollos + jugo o café americano	\$ 30

**YAKI UDON**

De pollo	\$ 52.00
De filete de res	69.00
De camarones	91.00
De calamares	77.50

**YAKI SOBA**

De camarones	\$ 120.50
De filete de res	91.00
De pollo	73.00
Mixto	93.00



## COMIDA

### Comida corrida

Tortilla con hongos +arroz +sopa azteca y agua	\$30
Albóndigas + agua	\$25
Birria + agua	\$50
Picadillo + agua	\$35
Mole poblano +agua	\$35
Mole de olla + agua	\$35

## POSTRES

Rebanada de pastel de chocolate	\$ 14
Dona	\$ 9
Moffits	\$ 9

## CAPITULO 2

### ESTUDIO TÉCNICO

#### 2.1. LOCALIZACIÓN

La Ciudad de México es de una grandeza inigualable pues es una ciudad completamente rodeada por montañas hermosas e imponentes, al sur el Ajusco, el nevado de Toluca al poniente, dos cerros enormes como el Chiquihuite y Tres Padres y al oriente por los maravillosos volcanes de Popocatepetl e Iztaccihuatl cuya leyenda es igual de maravillosa. La belleza de la Anáhuac (Ciudad de México) era tal, que cautivo inmediatamente a los hombres de Ténoch, cuyo origen era de un lugar muy lejano al norte llamado Aztlán. Y quienes llevaban cientos de años siendo una tribu sedentaria y que por sus sacrificios humanos y otras costumbres que las demás tribus consideraban horribles eran menospreciados por dondequiera que iban. Terminaron su largo peregrinar cuando vieron en la Anáhuac una águila parada en un nopal y devorando una serpiente, lo cual ya había sido profetizado por sus antepasados como símbolo de que donde vieran esa profecía, era donde los dioses les ordenaron establecerse. Y es ahí donde se fundo México-Tenochtitlan en el año de 1325.

Esta tierra concedía grandes ventajas a sus pobladores sobre otras comunidades, las ventajas eran militares y económicas principalmente, pues no podían ser atacados sorpresivamente pues estaban rodeados por agua y también pudieron desarrollar la agricultura, la caza y la pesca. Después se volvió una ciudad imponente tanto comercialmente como militar y su influencia fue expandiéndose. También se volvió una ciudad cosmopolita pues muchas personas de diferentes tribus emigraban a esta ciudad o tan solo iban a comerciar en Tlatelolco. El mercado de Tlatelolco mercado fue el mas importante en Mesoamérica y la ciudad se convirtió en la gran Tenochtitlan. Tlatelolco fue fundada antes la gran Tenochtitlan en el siglo X D. De C., y su mercado tan conocido se localizaba en donde actualmente se conoce como la Plaza de la Tres Culturas. Tlatelolco fue parte de la ciudad estado de Azcapotzalco y cuando fue fundada la gran Tenochtitlan existió una rivalidad entre las dos Ciudades hasta que en 1473 “fue sometida por el Emperador Azteca Axayácatl respetando su autonomía municipal”<sup>1</sup>. La conquista de la Gran Tenochtitlan fue hasta el 13 de agosto de 1521 un año después de “la noche triste” de Hernán Cortes.

El ser una ciudad con gran diversidad de culturas permitió que el café llegara a esta ciudad de Europa hasta Córdoba Veracruz en el año de 1800 con el español Don Juan Antonio Gómez, su desarrollo no fue inmediato porque la insurgencia obstaculizo el desarrollo agrícola e industrial del país a pesar de lo favorable del clima para su cultivo. Ahora los principales estados productores del país son, Veracruz, Chiapas, Oaxaca, San Luis Potosí, Guerrero, Hidalgo, Nayarit, Colima, Jalisco, Tabasco, Querétaro y Michoacán. Las variedades que se producen en México son de calidad mundial entre ellas están Coatepec, Pluma Hidalgo y Marangos.

---

<sup>1</sup> Enciclopedia Microsoft Encarta 2001 “Guerras Floridas”.

La influencia cosmopolita que caracteriza esta ciudad ha facilitado que exista gran variedad de comidas de origen extranjero tengan un gran auge en la comida como la china, japonesa, italiana, americana, argentina entre otras. A continuación les vamos a mostrar la migración japonesa y el auge de su comida en esta ciudad.

<sup>2</sup>La migración japonesa hacia México comenzó en 1897, solo en ciertas comunidades fronterizas y inhóspitas, los japoneses que migraban hacia México la mayoría lo hacía para después ir a Estados Unidos, y otros eran gente profesionista y joven que venían con el fin de rehacer su vida, sin embargo en cuanto les iba bien ellos mandaban a pedir una esposa de Japón, como lo mandaban sus costumbres, no tenían mucho mestizaje con los mexicanos, en cambio no sucedía lo mismo con los chinos y los coreanos quienes si se mezclaban con la población mexicana, sin embargo, asimilaban costumbres y tradiciones mejor que los coreanos y chinos. Y no fue sino hasta después de la segunda guerra mundial que los japoneses se establecieron en lugares céntricos del país y en mayor cantidad. Muchos después de La Segunda Guerra Mundial querían olvidar sus costumbres y lo que habían visto en Japón por la guerra y empezaron a mezclarse mas con la población del país o región a donde llegaban y a principios de los setenta fue cuando ellos ya podían comprar comida y utensilios de Japón, para poder preparar comida japonesa y también poder comercializarla y no fue sino hasta los ochenta cuando se bajaron los aranceles y la comida japonesa fue mas barata.

En la Delegación en la que se localiza la colonia Nonoalco Tlatelolco es Cuauhtemoc, delegación "dividida en dos zonas habitacional y otra que concentra el 69% de las actividades económico-administrativas del Distrito Federal"<sup>3</sup>. La cual cuenta con 5,665 unidades económicas dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas y una producción de 3, 637,068 miles de pesos lo que da una producción promedio por cada unidad económica de 642.02 miles de pesos al año con 516,255 pobladores que corresponde al 6% de la población del Distrito Federal, aunque no concentra gran parte de la población es una de las que mas tiene influencia en esta Ciudad pues gran parte de los pobladores laboran en esta delegación.

#### 2.1.1. Reglamento de Establecimientos Mercantiles

Para la apertura del proyecto se debe tener el permiso de la Delegación Cuauhtemoc, el trámite se hace en la ventanilla única y se debe tener la siguiente documentación:

1. Solicitud por escrito, formato VU-EM-01 debidamente requisitado, con los siguientes datos y documentos.
2. Delegación a la que se dirige.
3. Nombre o razón social y firma del o los interesados o de su representante legal.
4. Domicilio para oír o recibir notificaciones y documentos.
5. Registro Federal de Contribuyentes\*.

---

<sup>2</sup> Factores que Provocaron las Migraciones de Chinos, Japoneses y Coreanos hacia México: siglos XIX y XX. Por Francisco A. Romero Estrada en español. Introducción.

<sup>3</sup> Enciclopedia Microsoft Encarta 2001, Distrito Federal (México). Delegación Cuauhtémoc.

6. Nacionalidad.
7. Nombre comercial o denominación social del establecimiento mercantil.
8. Ubicación y superficie del local donde pretende establecerse el giro mercantil
9. Giro mercantil que se pretende ejercer
10. Si operará video juegos, señalar el número de maquinas.
11. Certificado de zonificación para uso específico, certificado de zonificación para usos del suelo permitidos o certificado de acreditación de uso del suelo por derechos adquiridos, con el que acredite que el giro mercantil principal que pretende operar está permitido en el lugar de que se trate.
12. Visto bueno de seguridad y operación expedido por un Director Responsable de Obra si la edificación fue construida antes de agosto de 1993 u original o copia certificada y copia simple para cotejo de la autorización de ocupación si la construcción es posterior.
13. Documento con el que se acredite la propiedad o posesión.
14. Documento con el que se acredite que se cuenta con los cajones de estacionamiento requeridos: titulo de propiedad o contrato de compra-venta, arrendamiento, comodato, prestación de servicios, etc.
15. Pago de derechos.  
  
En su caso:
16. Los nombres de las personas autorizadas para oír y recibir notificaciones y documentos, así como para realizar los trámites y gestiones para substanciar el procedimiento.
17. Si el interesado es persona moral, su representante legal acompañará copia certificada de la escritura constitutiva registrada o con registro en trámite y documento con el que acredite su personalidad.
18. Si el interesado es persona física que no comparece por sí, su representante legal acompañará el documento con el que acredite su personalidad.
19. El representante legal proporcionará los datos y acompañará su identificación oficial con fotografía.
20. Si el interesado es extranjero, Autorización de la Secretaría de Gobernación que le permita llevar a cabo la actividad del giro principal que pretende ejercer.
21. Estudio de Impacto Ambiental o Riesgo Ambiental.
22. Si es Licencia Tipo A y se pretende operar bajo la modalidad de "Club Privado", deberá presentar por escrito el objeto social del mismo. Se presenta en original o copia certificada y copia simple para cotejo se presenta en original y copia simple para cotejo. El documento del que no se solicita copia simple para cotejo es para ser integrado el expediente y no será devuelto al interesado.  
Lo que se obtiene es la licencia para el funcionamiento del establecimiento mercantil, y se lleva de 10 a 20 días hábiles.

## 2.1.2. Reglamento de Protección Civil

Para salvaguardar la integridad física de los trabajadores del proyecto y para proteger las instalaciones, cada bien inmueble debe tener un programa interno de protección civil para hacer frente a cualquier riesgo, siniestro o emergencia que se suscité. Este programa debe de estar autorizado por la Delegación Cuauhtemoc y para su autorización se necesitan el siguiente trámite:

1.- Formato PC-02 debidamente requisitado con los siguientes documentos (original y copia simple).

2.- Carta de responsabilidad formulada por la empresa y/o de corresponsabilidad expedida por Terceros Acreditados (empresas capacitadoras, de consultoría y estudio de riesgo vulnerabilidad e instructores profesionales independientes) que tengan registro ante la Dirección General de Protección Civil del D.F. El padrón de Terceros Acreditados puede ser consultado en la página Web del Gobierno del Distrito Federal: [www.df.gob.mx](http://www.df.gob.mx), o gratuitamente en las instalaciones de la Dirección General de Protección Civil.

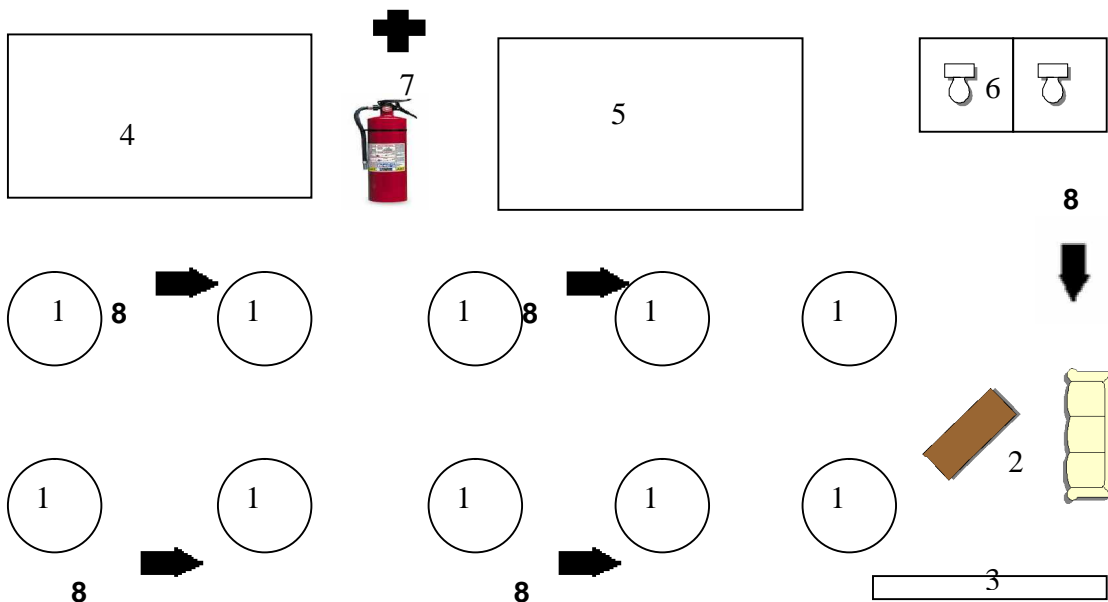
3.- Presentar lineamientos de capacitación.

Tratándose de empresas de mediano y alto riesgo deberán anexar además:

4.- Póliza de seguro vigente de cobertura amplia de responsabilidad civil y daños a terceros.

5.- Satisfacer los Términos de Referencia publicados en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 9 de septiembre de 1998, que puede consultarse en la página Web del Gobierno del Distrito Federal: [www.df.gob.mx](http://www.df.gob.mx)

### 2.1.2.1. Diagrama de Protección Civil Cuadro 17



1. Mesas
2. Recepción
3. Entrada-salida
4. Cocina
5. Karaoke
6. Baños
7. Extintor y equipo de primeros auxilios
8. Ruta de evacuación

#### 2.1.3. Solicitud de Expedición de Licencia para la Fijación de Anuncios

Todo anuncio en el proyecto debe estar autorizado por la Delegación, en este caso solo se pondrán un toldo en la entrada y 2 anuncios en los costados del local rotulados, como este tipo de anuncios no representan ningún riesgo para las personas que pase por la calle, solo se necesita hacer el siguiente trámite:

1. Formato DGAU-407 debidamente requisitado.
2. Documento con el que el titular de la licencia, el propietario y el poseedor acrediten su personalidad ó tratándose de personas morales el documento con el que se acredite su constitución y personalidad jurídica de quién representa.
3. Escritura pública inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, que acredite la propiedad del inmueble sujeto al otorgamiento de la licencia.
4. Documento con el que el que se acredite la posesión derivada del inmueble sujeto al otorgamiento de la licencia.
5. Cédula fiscal del solicitante, propietario o poseedor, en la que conste el registro federal de contribuyentes.
6. Constancia de alineamiento y número oficial vigente.
7. Memoria descriptiva del anuncio.
8. Comprobante del pago de derechos.

#### 2.1.4. Permiso de Uso de Suelo

El uso de suelo se tramita en la delegación, la delegación tiene organizada todo el territorio que le pertenece y en la delegación determinan en que zona se puede establecer un negocio, ya sea restaurante, bar, abarrotes, un mercado, etc. después de que llevas tu boleta predial y pagas \$568 pesos, se investiga si se puede cambiar el giro o sino era local comercial si la delegación te autoriza para que puedas operar, si el tramite es rechazado tienes que buscar otro local o con el documento que te dieron de solicitud de uso de suelo, esperarte cinco años para poder volver a tramitar. En este proyecto no se tiene ese problema ya que 3 años antes este local era una fonda.

- original y copia de boleta predial (último semestre)
- original y copia de identificación oficial (elector, pasaporte, ced. Profesional)
- comprobante de pago de derechos (\$568.00)
- solicitud y volante de tramite
- carta poder (en caso de ser gestor o representante legal).

La vigencia del uso de suelo es de 2 años. Después se debe llevar a la delegación una solicitud de apertura para el Establecimiento Mercantil con la siguiente documentación:

\*Solicitud por escrito, formato VU-EM-06, debidamente formulado, con los siguientes datos y documentos.

\*Delegación a la que se dirige

\*Nombre o razón social y firma del o de los interesados o de su representante legal

\*Domicilio para oír o recibir notificaciones y documentos

\*Registro Federal de Contribuyentes.

\*Nacionalidad

\*Nombre comercial o denominación social del establecimiento mercantil

\*Ubicación y superficie del local donde se pretende establecerse el giro mercantil

\*Giro mercantil que se pretende ejercer

\*Si opera video juegos, señalar el número de máquinas

\*Certificado de zonificación para uso específico, certificado de zonificación para usos de suelo permitidos o certificado de acreditación de uso del suelo por derechos adquiridos, con el que se acredite el giro mercantil principal que pretende operar esta permitido en el lugar de que se trate.

\*Documento con el que se acredite la propiedad o posesión del inmueble

\*Escrito libre donde se manifieste que se cuenta con los cajones de estacionamiento requeridos

En su caso:

\*Los nombres de las personas autorizadas para oír o recibir notificaciones y documentos, así como para realizar los tramites y gestiones para substanciar el procedimiento

\*Si el interesado es persona moral, su representante legal acompañará copia certificada de la escritura constituida registrada o con registro en trámite y documento con el que acredite su personalidad.

\*Si el interesado es persona física que no comparece por sí, su representante legal acompañará el documento con el que acredite su personalidad.

\*El representante legal proporcionará los datos y acompañará su identificación oficial con fotografía

\*Si el interesado es extranjero, Autorización de la Secretaría de Gobernación que le permita llevar a cabo la actividad o giro principal que pretende ejercer

\*Si el establecimiento ocupa una superficie mayor a 400 metros cuadrados, visto bueno de seguridad y operación expedido por un Director Responsable de Obra si la edificación fue construida antes de agosto de 1993 u original o copia certificada y copia simple para cotejo de la autorización de ocupación si la construcción es posterior.

El régimen fiscal será como pequeño contribuyente referido a personas físicas, se clasificará en este régimen pues sus ingresos anuales no excederán 1,455,921.77 pesos. Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes (Personas Físicas) Fundamento legal: CFF 27; RCFF 14, 15, 16 y 18; RMF 2.3.9. LGP: Artículo 67. los documentos necesarios para darse de alta son los siguientes:

- Cedula de identificación fiscal
- aviso de "Reanudación de actividades", si el dueño del proyecto se dio de baja ante Hacienda.
- Debe presentar la Curp.
- Copia certificada de acta de nacimiento.
- Credencial de elector.
- Declaraciones anteriores (si es el caso).
- Si es inicio de actividades el primer año se declarará en ceros.
- Todo trámite se hará en un escritorio público.
- Firmar carta poder dirigida a Hacienda a nombre del contador responsable.
- Obligación de la persona que se va a dar de alta en Hacienda, a entregar la información contable que le sea solicitada.

## **2.2. MACROLOCALIZACIÓN**

La cafetería se instalara en la Delegación Cuauhtemoc, de la Ciudad de México en esta delegación ha disminuido el crecimiento de la población, pero la mayoría de las personas solo van a trabajar en ella, pues es la delegación con mas actividad económica de la Ciudad de México su densidad de población es de 159 personas por hectárea con 516,255 habitantes. Junto con la delegaciones colindantes constituyen el 38.55% de la ciudad con 3, 317,244 habitantes.

En cuanto a población y territorio la delegación Cuauhtemoc tiene 516,255 habitantes. 53.17% femenina y 46.83% masculina.

Tiene una población flotante de 5 millones de personas, esto significa que solo transitan por la delegación mas no habitan en ella, las cuales logran el 4.6% del PIB nacional, transitan por esta delegación 8,000 vehículos al día, lo cual hace a la delegación mas transitada del Distrito Federal, sin embargo solo ocupa el 2.2% del territorio del D.F. con 32.44 km de superficie, 34 colonias y 2,627 manzanas.



Atractivos turísticos que tiene la delegación Cuauhtemoc son, 1,500 inmuebles considerados patrimonio nacional dos zonas arqueológicas que son la de Tlatelolco y el Templo Mayor, 1,290 inmuebles de propiedad privada, 1230 edificios destinados a la administración pública.

En cuanto a vialidades y servicios de transportación, tiene 322 kilómetros de vialidades, 3 arterias de acceso controlado (circuito interior, viaducto y San Antonio Abad), 9 ejes viales, 10 arterias principales, 90.64 km de longitud de vialidad primaria y 314 cruces principales. En vialidades cuenta con 34 estaciones del metro y 7 líneas la cruzan, 5 líneas de trolebuses la atraviesan y 182 rutas de microbuses recorren la Delegación.

En servicios generales como tiene 25 teatros, 123 cines, 9 deportivos delegacionales y 38 mercados públicos. Y servicios médicos tiene 47 unidades médicas del ISSSTE, 25 del GDF y 16 del IMSS. Esto nos demuestra la importancia de esta Delegación para la ciudad y el país.

En el cuadro 18, se muestran cuantas unidades económicas, existen esta delegación de acuerdo a los censos económicos del 2004, la cifra es de 58,840 unidades económicas las cuales se dividen en sectores aquí 18 sectores y entre los cuales esta el sector que nos interesa analizar que es el de "servicios de alojamiento temporal y preparación de bebidas" porque ahí están englobados los restaurantes y cafeterías. En esta delegación solo existen 6, 436 unidades económicas dedicadas a esta actividad y 42, 308 personas que trabajan en ella. Si hacemos un análisis porcentual podemos ver que este sector solo ocupa el 7.8% de la población y solo el 10.9% de las unidades económicas se dedican a este sector. Esta actividad aunque no es la mas prolifera es importante e indispensable para el desarrollo de la delegación pues la mayoría de las personas salen a comer a estos lugares puesto que sus hogares están demasiado lejos de su trabajo. El sector mas prolifero es el comercio al por menor con 28,509 unidades económicas y 96,118 personas.

CUADRO 18

UNIDADES ECONOMICAS SEGÚN SU ACTIVIDAD EN LA DELEGACION CUAUHEMOC 2003		
SECTOR	UNIDADES ECONÓMICAS	PERSONAL OCUPADO PROMEDIO DEPENDIENTE DE LA RAZÓN SOCIAL
*INDUSTRIAS MANUFACTURERAS	4 286	44 623
*CONSTRUCCIÓN	280	14 350
<b>*SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>6 436</b>	<b>42 308</b>
*COMERCIO AL POR MAYOR	2 197	27 549
*COMERCIO AL POR MENOR	28 509	96 118
*INFORMACIÓN EN MEDIOS MASIVOS	297	70 244
*SERVICIOS FINANCIEROS Y DE SEGUROS	485	62 092
*SERVICIOS INMOBILIARIOS Y DE ALQUILER DE BIENES MUEBLES E INTANGIBLES	693	3 123
*DIRECCIÓN DE CORPORATIVOS Y EMPRESAS	C	334
*SERVICIOS EDUCATIVOS	603	15 886
*ELECTRICIDAD, AGUA Y SUMINISTRO DE GAS POR DUCTOS AL CONSUMIDOR FINAL	C	7 881
*MINERÍA	C	1 186
*SERVICIOS DE SALUD Y DE ASISTENCIA SOCIAL	2 460	12 682
*SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS, Y OTROS SERVICIOS RECREATIVOS	571	2 262
*OTROS SERVICIOS, EXCEPTO ACTIVIDADES DEL GOBIERNO	6 746	23 703
*SERVICIOS DE APOYO A LOS NEGOCIOS Y MANEJO DE DESECHOS Y SERVICIOS DE REMEDIACIÓN	1 239	38 737
*SERVICIOS PROFESIONALES, CIENTÍFICOS Y TÉCNICOS	3 641	35 690
*TRANSPORTES, CORREOS Y ALMACENAMIENTO d/	397	38 308
<b>TOTAL</b>	<b>58 840</b>	<b>537 076</b>

FUENTE: INEGI. Censos Económicos 2004. Consulta en Internet el 20 de julio de 2005: www.inegi. gob.mx

En el cuadro 19, se observa el mismo caso que en cuanto a unidades económicas y personas que laboran en esta actividad, la remuneración es de \$1, 206,105 miles de pesos representando el 9.1% y en producción \$8, 501,205 miles pesos que representa el 2% de la producción total. Esto se debe que la mayoría de los negocios son pequeños y medianos como fondas, cafeterías y restaurantes pequeños. En estos rubros los mas destacados son los servicios financieros y de seguros, y los medios masivos de comunicación.

CUADRO 19

PRODUCCION Y REMUNERACION DE LAS UNIDADES ECONOMICAS SEGÚN SU ACTIVIDAD (2003)		
SECTOR	REMUNE- RACIONES (Miles de pesos)	PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (Miles de pesos)
CONSTRUCCIÓN	578 697	3 598 131
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS	2 679 118	19 614 012
<b>SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>1 206 105</b>	<b>8 501 205</b>
COMERCIO AL POR MAYOR	2 089 302	12 983 787
COMERCIO AL POR MENOR	3 102 362	17 053 803
MINERÍA	161 067	939 000
ELECTRICIDAD, AGUA Y SUMINISTRO DE GAS POR DUCTOS AL CONSUMIDOR FINAL	2 715 278	14 635 541
INFORMACIÓN EN MEDIOS MASIVOS	30 881 216	130 387 246
SERVICIOS DE APOYO A LOS NEGOCIOS Y MANEJO DE DESECHOS Y SERVICIOS DE REMEDIACIÓN	2 788 619	7 161 633
SERVICIOS FINANCIEROS Y DE SEGUROS	19 243 885	151 838 980
SERVICIOS INMOBILIARIOS Y DE ALQUILER DE BIENES MUEBLES E INTANGIBLES	174 143	2 592 078
SERVICIOS PROFESIONALES, CIENTÍFICOS Y TÉCNICOS	2 370 825	10 323 216
DIRECCIÓN DE CORPORATIVOS Y EMPRESAS	121 043	528 677
SERVICIOS EDUCATIVOS	1 390 234	3 012 291
SERVICIOS DE SALUD Y DE ASISTENCIA SOCIAL	636 532	2 918 432
OTROS SERVICIOS, EXCEPTO ACTIVIDADES DEL GOBIERNO	1 013 865	4 892 728
SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS, Y OTROS		
SERVICIOS RECREATIVOS	102 502	687 163
TRANSPORTES, CORREOS Y ALMACENAMIENTO d/	7 864 938	25 077 366
<b>TOTAL</b>	<b>79 119 731</b>	<b>416 745 289</b>

FUENTE:

INEGI. Censos Económicos 2004. Consulta en Internet el 20 de julio de 2005: www.inegi.gob.mx

En el análisis del cuadro 20, se ve claramente que la actividad mas representativa de entre los “servicios de alojamiento temporal y preparación de bebidas”, es la de preparación de bebidas pues ocupa el 93% del sector en cuanto unidades económicas y el 79.5% del personal ocupado en este sector. En cuanto a producción y remuneración es exactamente lo mismo representa el 60.5% de producción del sector y de remuneración es el 67%, la diferencia es menos marcada puesto que aunque existen pocos centros de alojamiento temporal (hoteles con otros servicios integrados, hoteles sin otros servicios integrados, moteles, casinos, pensiones y casas de huéspedes, etc.) estos son muy grandes y gran parte de estos de 5 estrellas y talla internacional, por eso en cuanto a producción y remuneración si son mas significativos. Estos hoteles de 5 estrellas, por supuesto que tienen restaurante aunque la comida es muy costosa y la mayoría de la gente que come en ellos son turistas. En cuanto a la cafetería que tenemos pensada esta hecha para que los trabajadores y personas a los alrededores de ella sean los principales clientes.

Cuadro 20

UNIDADES ECONOMICAS Y PERSONAL OCUPADO DEL SECTOR DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE BEBIDAS		
SECTOR SUBSECTOR	UNIDADES ECONÓMICAS	PERSONAL OCUPADO PROMEDIO DEPENDIENTE DE LA RAZÓN SOCIAL
SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	6 436	42 308
SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL	414	8 668
SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	<b>6 022</b>	<b>33 640</b>

FUENTE: INEGI. *Censos Económicos 2004*. Consulta en Internet el 20 de julio de 2005: [www.inegi.gob.mx](http://www.inegi.gob.mx)

Cuadro 21

<b>REMUNERACIONES Y PRODUCCION BRUTA DEL SECTOR DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y PREPARACION DE BEBIDAS</b>		
<b>SECTOR SUBSECTOR</b>	<b>REMUNE- RACIONES (Miles de pesos)</b>	<b>PRODUCCIÓN BRUTA TOTAL (Miles de pesos)</b>
SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1 206 105	8 501 205
SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	397 203	3 436 818
	<b>808 902</b>	<b>5 064 387</b>

FUENTE: INEGI. *Censos Económicos 2004*. Consulta en Internet el 20 de julio de 2005: [www.inegi.gob.mx](http://www.inegi.gob.mx)

### 2.3. MICROLOCALIZACION

El área en donde se localizara la cafetería es en la colonia Nonoalco Tlatelolco en Santa Maria la Redonda casi esquina con la Av. Flores Magón, a 5 minutos de Paseo de la Reforma y escasos metros de Av. Flores Magón, esta colonia cuenta con todos los servicios necesarios como: agua, energía eléctrica, importantes vías de comunicación, calles asfaltadas y una población importante, a los alrededores pues están todos los edificios de la Unidad Habitacional Nonoalco Tlatelolco y la Unidad Habitacional la Estrella. Los principales clientes y que absorberían un 60% del la demanda serian los trabajadores de los edificios de la Secretaría de Relaciones Exteriores entre semana, por la cercanía y precio, y fines de semana las personas que viven cerca.

Las avenidas importantes son:

- Ricardo Flores Magón
- Eje Central Lázaro Cárdenas
- Paseo de la Reforma
- Manuel González
- Eje 2 Norte

Las Colonias:

- Unidad Habitacional Nonoalco Tlatelolco
- Unidad Habitacional la Estrella
- Unidad Mosqueta
- Guerrero
- Lagunilla

y lugares importantes:

- Plaza de las Tres Culturas
- Secretaría de Relaciones Exteriores (cancillería)
- Museo de Arqueológico

Todo esto favorece la afluencia de posibles clientes y el éxito del negocio pues es un lugar muy transitado. Además esta delegación colinda con Azcapotzalco, Gustavo A. Madero, Miguel Hidalgo y Benito Juárez. Y mucha gente de estas y las demás delegaciones trabajan en la delegación Cuauhtemoc o por lo menos la atraviesan, también las avenida Flores Magón y Paseo de la Reforma quedan cercanas a la cafetería por lo que podemos decir que esta bien ubicada.

## **2.4. DISPONIBILIDAD DE INSUMOS**

Desde la introducción del café en 1800 fue en Córdoba Veracruz y su desarrollo fue un éxito por el favorable clima que tiene. Después se extendió a los estados que mencionamos a continuación Chiapas, Oaxaca, San Luis Potosí, Guerrero, Hidalgo, Nayarit, Colima, Jalisco, Tabasco, Querétaro y Michoacán. Existen actualmente 280,000 productores, 350,000 jornaleros y 2 millones de trabajos en el procesamiento del café distribuidos en más de 500 regiones en todo el país produciendo anualmente un promedio de 5 millones de sacos de 60kg. Los proveedores de café serán unos productores oaxaqueños esto abaratará el precio ya que no utilizaremos intermediarios entre ellos y nosotros. Oaxaca es uno de los principales productores del café, sin embargo muchos productores viajan a esta ciudad a vender su café a cafeterías y a consumidores ya que si lo venden a intermediarios lo tienen que vender con un precio mas bajo.

La comida japonesa es una de las mas famosas del mundo y ahora esta mucho de moda pues las personas se preocupan mas por comer lo menos grasoso posible pero sin castigar el paladar como ocurre con las famosas ensaladas que las comen una semana y después se fastidian eso no ocurre con la comida japonesa ya que existe una gran diversidad de platillos bajos en grasa pero muy ricos como el sushi que todos conocemos, también existen otros platillos que aunque van fritos contienen fibra y esto favorece la buena digestión. La comida japonesa tiene excelentes valores nutritivos pues contiene 3 grupos básicos de alimentos: los vegetales (contienen antioxidantes y fibra), los carbohidratos del arroz y las proteínas de origen animal (el pescado bajo en colesterol).

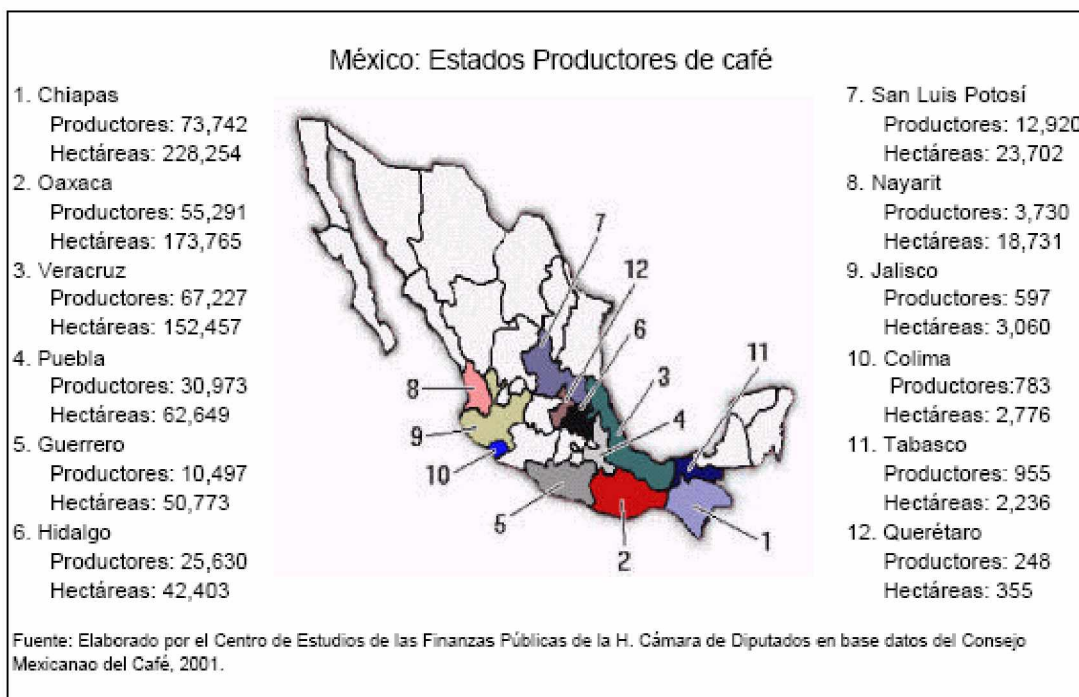
Los insumos de la comida japonesa la mayoría serán mexicanos principalmente las verduras, los importados serán el arroz por que el mexicano no tiene la misma consistencia para hacer el sushi, las pastas como el harusamen, tofu, las algas, jengibre, etc. solo insumos que no haya en México, afortunadamente ya existen estos insumos en tiendas especializadas en comida oriental, mercados y supermercados. Los mas cercanos son el mercado de "San Juan" en la calle de pujibet en el centro de la ciudad cerca de eje central, también la tienda "super kise" que vende cosas orientales, ubicada en la av. División del Norte 2015, "Central Molinera la Merced" en General Anaya 635 col. Merced Balbuena y en la Central de Abastos de la Ciudad de México en el Pasillo 2 col. Ejido del Moral. Estos serán los principales proveedores para la comida japonesa<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> <http://www.obesidad.net>

En México el café es un cultivo muy importante pues a nivel mundial ocupa el 5 lugar, después de Brasil, Colombia, Indonesia y Vietnam. Sin embargo ocupa el segundo lugar como productor de café orgánico desplazado del primer lugar por Perú a causa del huracán Stan. La variedad genérica es la arábica. En la republica mexicana se ocupan 761 mil hectáreas. En los estados que se produce el café son: Colima, Chiapas, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Nayarít, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tabasco y Veracruz. El 83% de la producción nacional se exporta y el restante se utiliza en el mercado doméstico, el estado que produce mas es Chiapas, seguido de Veracruz, Oaxaca y Puebla. Oaxaca ocupa el tercer lugar a nivel nacional con 173,765 hectáreas y 55,291 productores. La producción del café es dominada por productores pequeños en su mayoría de origen indígena agrupados en 16 organizaciones de carácter local y regional.

Cuadro 22



En cuanto a la comida japonesa, muchos de los insumos que se utilizan son de origen japonés, como las algas para el sushi, el arroz, los condimentos como el wasabi, las pastas como el udon, etc. Por eso es necesario hablar de la relación comercial entre México y Japón, de acuerdo ministerio de finanzas de Japón, México tenía una balanza comercial a favor respecto a Japón y desde el 2000 y a partir de 2004 mostró un déficit y al año siguiente ese déficit creció un 48.4% respecto al año pasado. También las exportaciones de México a Japón han estado aumentando considerablemente. Los principales sectores exportadores de México a Japón son: maquinaria y equipo, alimentos y animales vivos materiales brutos incomedibles, manufacturas, químicos, productos no clasificados, bebidas y tabaco, aceite animal y vegetal, grasas y comestibles minerales.

Las exportaciones de Japón a México, también aumentaron considerablemente en estos últimos años, el sector mas exportador de Japón a México fue la maquinaria y equipo ocupando el 78%. Los misceláneos ocuparon el tercer lugar y alimentos y animales vivos ocuparon el séptimo lugar estos dos sectores son en los que engloban los productos que se utilizan en la comida japonesa y la tasa de crecimiento de 5.45% de 2004 a 2005 en misceláneos, así como en alimentos y animales vivos fue de 33.86%, estos es muy

importante pues entre haya mas importación de estos productos estos van a ser mas accesibles y su precio ha bajado en los últimos años y tendera a bajar entre mas accesibles sean los productos.

La gran mayoría de los insumos de la comida japonesa no son caros y sean han abaratado mas pues la en tiendas comerciales y las tiendas de productos chinos también manejan esos insumos. El costo de la comida japonesa radica en la elaboración ya que no nada mas es el que sepa rico sino que también debe verse muy bien y también porque muy poca gente la sabe preparar. La tecnología que se necesita para la elaboración es una estufa grande para elaborar varios platillos a la vez, microondas, refrigerador grande para guardar muchas verduras, una mesa para la elaboración, un par de ollas express, la cafetera de capuchinos, una freidora, una batidora, licuadora, 3 tapetes de bambú para hacer el sushi, etc.

El ingrediente principal de la comida japonesa es al arroz pero ese arroz debe ser japonés porque para la elaboración de sushi ese arroz tiene un a consistencia diferente, y casi en todos los platillos el arroz solo va cocido en olla express.

Cuadro 23

<b>Balanza Comercial México-Japón 1999-2005</b>						
<b>Año</b>	<b>Exportaciones</b>	<b>Variación %</b>	<b>Importaciones</b>	<b>Variación % anual</b>	<b>Déficit Comercial</b>	<b>Variación % anual</b>
	<b>Millones de yenes</b>	<b>Anual</b>	<b>Millones de yenes</b>		<b>Millones de yenes</b>	
1999	187,810		500,173		312,363	
2000	257,126	36.9	561,557	12.27	304,431	-2.53
2001	243,663	-5.23	496,995	-11.49	253,332	-16.78
2002	225,108	-7.61	472,334	-4.96	247,226	-2.41
2003	206,187	-8.4	420,881	-10.89	214,694	-13.15
2004	235,038	13.9	561,380	33.38	326,342	52.00
2005	280,379.67	19.3	764,799.10	36.23	484,419.5	48.43

Fuente: Oficina Nacional de Estadísticas, Ministerio de Asuntos Internos y Comunicaciones

2005: Cifras preliminares y del Ministerio de Finanzas de Japón



Cuadro 24

Exportaciones mexicanas a Japón por sector económico. 2005					
Posición	Exportaciones	Millones de dólares	Millones de dólares	Tasa de crecimiento anual. %	% con respecto al total exportado. 2005
		2005	2004		
1	Maquinaria y equipo de transporte	949.158	775.928	25.74	37.5
2	Alimentos y animales vivos	515.418	481.873	9.95	20.4
3	Materiales brutos, incombustibles	481.844	283.136	74.94	19
4	Artículos misceláneos	366.971	303.568	24.26	14.5
5	Manufacturas	99.388	138.687	-26.33	3.9
6	Químicos	71.294	98.053	-25.26	2.8
7	Productos no clasificados	29.006	22.778	30.9	1.2
8	Bebidas y Tabaco	15.352	17.11	-7.77	0.6
9	Aceite animal y vegetal, Grasas	3.19	3.283	-0.11	0.13
10	Combustibles minerales	0.022	55.03	-99.96	0.00089
<b>Total</b>		<b>2531.645</b>	<b>2,179.45</b>	<b>19.41</b>	<b>100</b>

Fuente: Ministerio de Finanzas de Japón. Las cifras pueden no dar el 100% debido al redondeo de decimales.

Cuadro 25

Exportaciones japonesas a México por Sector económico. 2005					
Posición	Sector	Millones de dólares. 2005	Millones de dólares. 2004	Tasa de crecimiento	% con respecto al total importado. 2005
1	Maquinaria eléctrica	2618.01	1,775.33	47.5	37.9
2	Equipo de transporte	1,947.51	1325.36	47	28.2
3	Maquinaria	836.442	787.97	6.15	12.1
4	Productos de hierro y acero	501.968	452.07	11.04	7.3
5	Manufacturas de metales	210.472	176.65	19.14	3
6	Instrumentos de precisión	200.289	172.2	16.31	2.9
7	Misceláneos	118.743	133.23	-10.88	1.7
8	Bienes reexportados	104.819	81.38	28.79	1.5
9	Materiales plásticos	77.948	62.04	25.63	1.1
10	Caucho manufacturado	76.011	62.67	21.28	1.1

Fuente: Ministerio de Finanzas de Japón

## Cuadro 26

Producción mundial de café por principales países productores, 1994-2000

PAIS/AÑO	(miles de sacos) <sup>1</sup>						Participación %	
	1994/95	1995/96	1996/97	1997/98	1998/99	1999/00 <sup>2</sup>	1999/00	Acumulado
	TOTAL MUNDIAL	97.096	88.749	103.696	97.675	106.800	108.139	100,0
Brasil	28.000	16.800	28.000	23.500	35.600	26.478	24,7	24,7
Colombia	13.000	12.939	10.779	11.932	12.500	12.006	11,2	35,4
Indonesia	6.400	5.800	7.900	7.200	6.800	7.182	6,7	42,6
Vietnam	3.500	3.917	5.500	6.667	6.333	7.504	7,0	49,6
México	4.030	5.400	5.100	4.950	4.950	6.192	5,7	55,3
India	3.060	3.717	3.717	3.833	3.835	4.717	4,4	59,7
Costa de Marfil	3.733	2.900	2.900	4.080	3.750	5.253	4,9	64,6
Etiopía	3.800	3.800	3.800	3.500	3.500	3.538	3,3	67,9
Uganda	3.107	4.171	4.355	2.935	3.631	3.966	3,7	71,6
Guatemala	3.495	3.816	4.148	4.200	3.418	4.931	4,6	76,2
SUBTOTAL	72.125	63.260	76.199	72.797	84.317	81.767	76,2	76,2
Otros	24.971	25.489	27.497	24.878	22.483	26.372	23,8	100,0

Fuente: Banco Mundial

## 2.5. PROCESO DE PRODUCCIÓN

El proceso de producción engloba el proceso que inicia desde que tenemos todo lo necesario como insumos, herramientas, tenemos el espacio físico, etc. hasta que el producto es puesto en la mesa del cliente o es empacado para que se los lleve a su casa.

A continuación se presenta la elaboración del platillo más típico de la comida japonesa el sushi y todo lo que se necesita para su elaboración

Claro, que si hay un plato conocido, naturalmente, es el *sushi*, cuyos ingredientes clásicos son el alga nori, el arroz y el relleno que consiste en pescado crudo, verduras crudas también. De todas formas, no siempre ha sido así, pues el plato ha evolucionado a lo largo de los siglos hasta lo que ahora entendemos cuando pedimos *sushi*. En un principio se trataba de una mezcla de pescados y mariscos de concha conservados en sal. Sólo a partir del siglo XVII se le añadió el arroz, pero únicamente con la finalidad de conseguir que el pescado fermentara a mayor velocidad.

Existen numerosas variantes de este plato, en las distintas regiones. Las dos formas más conocidas son el *norimaki sushi* (varias clases de pescados crudos, cortados finos y enrollados en alga nori con arroz).

También se incluyen huevo en vinagre, y *daikon* (rábano grande) El *sushi* se sirve acompañado de un platito con *tamari*, (salsa soya fermentada), para mojar el bocado.

El *nigiri sushi* que se presenta en forma de bolas de arroz que han sido amasadas con las manos húmedas. Encima de cada una de ellas se coloca un poquito de mostaza japonesa (el ultrapicante *wasabi*), y se tapan con un pedazo de pescado crudo.

### 2.5.1. ARROZ GLUTINOSO (Glutinous)

Su principal característica es que los granos, tras la cocción, quedan pegados unos a otros debido a su gran contenido en almidón. Esta cualidad lo hace imprescindible para la elaboración del *sushi*. En el cuadro siguiente se presenta lo saludable que es comer los deliciosos rollos de sushi, aunque en colesterol es el mas alto eso se puede eliminar si no se introducen marisco en sus ingredientes sin embargo aun así es el platillo que contiene menos kilo calorías que los demás.

Cuadro 27

	Kcal	Grasas (gr)	cal/gr	Col (gr)	Carb (gr)	Prot (gr)	Fib (gr)
Sushi rollo	200	8	72	50	23	8	0.2
Tampico rollo	254	6	54	38	34	16	0.1
Hamburguesa	275	11	99	30	34	13	2
Pizza	350	14	126	30	46	10	2
Taco	198	10	90	30	11	16	1

Col=colesterol; Carb=carbohidratos Prot=proteínas; Fib=fibra

Su principal característica es que los granos, tras la cocción, quedan pegados unos a otros debido a su gran contenido en almidón. Esta cualidad lo hace imprescindible para la elaboración del *sushi*.

A continuación se presenta una tabla de composición nutritiva de este arroz (por 100 gr. de porción comestible, en crudo):

Cuadro 28

Kcal	Hidratos de Carbono	Prot. (gr)	Grasas (gr)	Fibra (gr)	Fósforo (mg)	Potasio (mg)	Vit. B1	Vit. B2	Vit. B3
354	77	7.6	1.7	0.3	180	120	0.06	0.03	3.8

## 2.5.2. PREPARACIÓN DEL ARROZ PARA SUSHI

El arroz para *sushi* debe estar maduro y debe ser de grano corto. El arroz debe cocerse aproximadamente con el equivalente a su peso en agua, teniendo en cuenta que cuanto más fresco sea más humedad tendrá y necesitará y menos agua y al contrario.

### Ingredientes

Rinde 4 rollos (32pzas.)

4 hojas de alga nori

4 tazas (600g / 20 onzas) de arroz para sushi

2 cucharaditas de pasta de wasabe

4 tiras de kampo sazónada ½ pepino inglés, sin semillas y finamente rebanado.

4 tiras gruesas de huevo

4 tiras de takuan<sup>5</sup>

¼ taza (60 ml. / 2 onzas) de salsa de soya japonesa

Tazón con agua y chorrito de vinagre de arroz

- Lavar bien el arroz hasta que el agua salga limpia (6 lavados en media hora). Dejar que se seque y se hinche durante 1 hora.
- Necesitas una olla express, cuya tapa cierre herméticamente.
- Por cada taza de arroz 1 taza de agua y un poquito más.
- Con el recipiente abierto llevar el arroz a la ebullición a fuego medio.
- Cerrar herméticamente la olla.
- Cocer a fuego máximo durante 2 minutos.
- Bajar a fuego medio y cocer 5 minutos.
- Bajar el fuego al mínimo y cocer 15 minutos aproximadamente para que el arroz absorba el agua restante.
  - Podrás oír las diferentes etapas de cocción del arroz.
  - Al principio, el arroz burbujea y, cuando ha absorbido toda el agua, empieza a silbar. Si quieres conseguir un buen arroz, NO retires nunca la tapa durante la cocción.
  - Una vez cocido, quitar la tapa, y lo cubres con un paño y se deja enfriar durante 15 minutos.
  - Poner el arroz en un recipiente que no sea metálico. Los japoneses utilizan el *hangiri*, un recipiente redondo y con fondo, de madera de cedro.
  - Extenderlo uniformemente con una espátula o con una cuchara de madera. Los japoneses utilizan el *shamoji*.
  - Pasar la cuchara o la espátula por el arroz constantemente, como si estuviera arando un campo, primero de izquierda a derecha y después de norte a sur. Esto ayuda a

---

<sup>5</sup> takuan: nabo curtido.

Sushizu: vinagre para el sushi.

separar los granos de arroz.

Mientras realiza esta operación, añadir el *Sushizu* a razón de 150 mililitros por cada kilo de arroz.

- Con cuidado de no pasarse. El arroz deberá quedar pegajoso.
- Al mismo tiempo se debe abanicar el arroz, para que se enfríe, se separen los granos, y el arroz quede brillante.
- A menos de que tengas 3 manos lo podrás hacer, por eso te tendrá que ayudar otra persona en la maniobra anterior.
- La operación de mezclar el arroz y de enfriarlo, te llevará unos 10 minutos aproximadamente.

Y ya tienes el arroz listo para trabajar con él.

Cuando lo hagas recuerda, mojarte las manos con agua fría frecuentemente y los utensilios (cuchillos, espátulas, etc.) que utilices también.

Esto es para que el arroz no se te quede pegado a las manos o a los utensilios.

- Si no consigues vinagre de *sushi*, puedes prepararlo tu mismo en casa de la siguiente forma: 5 cucharadas de azúcar + 5 cucharadas de vinagre y 3 cucharaditas de sal (esta última cantidad es más tradicional).
- Calentar el vinagre y disolver el azúcar.
- El siguiente paso es tener los ingredientes que se le aplicaran al sushi.
- Sigue colocar el lado largo de la hoja de alga nori longitudinalmente sobre la esterilla de bambú, aprox. A 3 tablillas de la orilla más cercana a usted, con la cara brillante hacia abajo. Moje ambas manos en el tazón, sacudiendo el exceso de agua. Trabajando de un lado hacia el otro, unte una cuarta parte del arroz. Uniformemente sobre el alga nori, dejando una tira de 2.5 cm del alga sin cubrir, en la superficie larga que este más alejada de usted. Con cuidado presione el arroz para que quede parejo. Forme un pequeño borde de arroz en la orilla más alejada de usted para mantener el relleno en su lugar.
- Unte un poco de la pasta de wasabe en el centro del arroz y forme capas con el relleno, asegurándose de extender completamente hacia ambas orillas de manera que al cortarlo haga un relleno en 2 extremos. Usando sus dedos índice<sup>6</sup> y pulgar, tome la orilla de la esterilla de bambú más cercana a usted. Coloque sus demás dedos sobre el relleno para sostenerlo al momento de enrollar la esterilla apretándola finalmente, envolviendo el arroz y el alga nori alrededor del relleno.
- Presione cuidadosamente y continúe enrollando hacia delante para completar el rollo. Desenrolle la esterilla y coloque el rollo sobre una tabla para picar con la unión hacia abajo.

---

<sup>6</sup> Wasabe : es un condimento que se usa tanto en el interior de los rollos de sushi, como al lado de ellos. Su atractivo color verde permite hacer muchos efectos decorativos. Viene en pasta o en polvo.

Alga nori: es la hoja verde de alga que cubre el arroz en el sushi.

“ El Libro Completo del Sushi” de Hideo Dekura, Brigid Treloar, Ryuichi Yoshii. AM Editores SA de C. Primera edición en español 2005.

Limpie un cuchillo filoso con un trapo húmedo y corte el rollo a la mitad. Tome un a mitad del rollo y gire 180 grados para que los extremos queden al mismo lado. Corte los rollos a la mitad una vez mas para obtener 8 pzas., humedeciendo el cuchillo antes de hacer cada corte. Repita la operación para hacer los rollos restantes. A continuación se presentan 2 variaciones de rellenos de sushi.

Variación Vegetariana. Pepino, zanahoria rallada, aguacate, semillas de ajonjolí tostados, hongos, cebollitas de cambray.

Variación Tempura. Tempura de vegetales calientes, pepino, lechuga rebanada, wasabe, <sup>7</sup>mayonesa, salsa de chile dulce.

La receta del sushi es el platillo mas famoso de la comida japonesa, el siguiente platillo es el tempura, es un platillo muy típico japonés porque se trata de freír verduras, pescados, camarones, etc. en harina y es muy ligero a veces se usa solo como botana.

### 2.5.3. TEMPURA

Ingredientes:

- 12 camarones grandes
- 1 calamar
- 300 grs de filetes de lenguado u otro pescado blanco
- 1 manojo de ajos tiernos o cebolletas tiernas
- 1 zanahoria
- 1 berenjena pequeña
- 12 setas chinas o champiñones
- Aceite de oliva

Para el rebozado

- 2 yemas de huevo
- 2 tazas de té de harina
- 2 tazas de té de agua muy fría

Para la salsa

- 200 ml de agua
- 45 ml de mirin
- 10 grs de bonito en copos

---

<sup>7</sup>Tempura: platillo japonés que consiste en freír en harina con huevo vegetales, camarones, etc.

#### Procedimiento:

- Pelar y limpiar las gambas o langostinos, haciéndoles un corte poco profundo y retirándoles la vena dorsal.
- Limpiar la sepia o calamar y cortar en anillos o en tiras
- Los filetes de lenguado se cortan en cuadrados de 5 a 6 cm.
- Los ajos o cebolletas y la zanahoria se cortan en juliana.
- La berenjena en rodajas finas.
- Los shitake o champiñones (a éstos se les quita el pie) se dejan enteros.
- Los ingredientes de la salsa se ponen en una cazo, se lleva a la ebullición, se retira, se cuele y se reserva.
- Calentar el aceite hasta los 180°-185°.
- Mientras, preparar el rebozado en un cuenco, poniendo la harina y los huevos, vertiendo el agua helada encima y mezclando ligeramente, sin que importen mucho los grumos.
- Para que la masa del rebozado se mantenga fría (¡Muy importante!), poner el cuenco con la masa dentro de otro cuenco más grande con hielo.
- Pasar los ingredientes por la masa.
- Dejar suavemente encima del aceite y freír hasta que estén dorados (no muchas cada vez, ya que el aceite se enfría).
- Ir sacándolos con la espumadera y ponerlos a escurrir sobre papel de cocina.

#### Herramientas:

Cazo, cuencos, colador, sartén y espumadera.

#### 2.5.4. SUKIYAKI

##### Ingredientes:

- 500 g. de solomillo o lomo de vaca
- 10 cebolletas
- 1 cebolla mediana, en rodajas de 1-2 cm
- 2 planchas o trozos de tofu (cuajada de soja) en dados de 2 o 3 cm
- 200 grs. de shirataki (son fideos muy finos que se hacen a partir de féculas de ciertos tubérculos, se venden en latas con agua, en Japón se encuentran en bolsas de plástico), se pueden sustituir por fideos de harina
- 100 g. de shungiku (hojas de crisantemo japonés) se puede sustituir por tres veces de espinacas, berros, canónigos o repollo chino
- 225 g. de brotes de bambú de lata, cortados en rodajas
- 12 champiñones, cortados en discos
- 1/2 taza de salsa de soja
- 1 taza de café de mirin, sake suave que se emplea solamente en cocina, se puede comprar en tiendas de productos orientales, no es caro
- ½ taza de caldo japonés dashi
- 4 cucharadas de miel de arroz, (Glucosa de arroz integral, melaza)
- 1 pulgarada de glutamato
- 1 pella de sebo de vaca o 1 cucharada de aceite
- 4 huevos



Procedimiento:

- Poner la carne en el congelador por unos 30 minutos o hasta que este algo endurecida, para que podamos cortar lonchitas muy finas.
- Limpiaremos las cebolletas, dejando toda la parte del tallo que sea aprovechable, cortaremos en cortes diagonales la parte bulbosa y los tallos con una longitud de unos 5 centímetros.
- Cocer el shiritaki en agua durante 1 minuto, escurrir y cortar por la mitad. Si usamos fideos hervirlos por 2 minutos y escurrir.
- Colocar todos los ingredientes en una fuente, aquí se tiene que notar la mano del artista en la colocación y en los cortes.
- En un cazo mezclaremos la salsa de soya, mirin, caldo, glutamato y miel de arroz, llevar a ebullición, ponerlo en una jarra para llevarlo a la mesa.
- Ya todos los ingredientes en la mesa, se pone el Sukiyaki-nabe en el hornillo, como lo más probable es que no dispongamos de este recipiente lo podemos sustituir por un recipiente similar o una sartén de fondo grueso.
- El sukiyaki-nabe es una olla de bordes no muy altos y generalmente es de hierro fundido y nabe en general son recipientes de hierro fundido que se utilizan para oficiar en la mesa, (nabemono).
- Una vez el recipiente en el hornillo lo dejamos calentar por varios minutos, estos dependerán del grosor que tenga el recipiente utilizado.
- Untar el recipiente con el sebo de vaca o el aceite vegetal. Dejar el trozo de sebo en el recipiente, si se usa.
- Para oficiar el plato, ir poniendo los ingredientes en la sartén poco a poco; poner un poco de carne y dejar que se fría 1-2 minutos sin dar vueltas.
- Agregar las cebolletas y la cebolla, luego verter la mitad de la mezcla de salsa de soya sobre los ingredientes.
- Poner la mitad de los fideos, la cuajada de soja, verduras, brotes de bambú y champiñones y rehogarlo con los palillos max. 4 minutos.
- Los huevos se rompen en cuencos individuales y se revuelven.
- Los bocados que se van cogiendo se untan en el huevo antes de comerlos.
- Seguir añadiendo mas ingredientes para rehogarlos como se ha hecho la primera vez, conforme se vayan terminando en el sukiyaki-nabe.

Herramientas:

Cazo y sartén de hierro fundido de fondo grueso.

Ahora explicaremos los principales café que se prepararán en esta cafetería.

#### 2.5.5. PREPARACIÓN DE CAFÉ AMERICANO

Ingredientes:

\*4 cucharadas soperas de café molido

\*3/4 de litro de agua

\*azúcar al gusto

Herramientas:

\*cafetera

Preparación:

\*Se trata de un café largo que se toma a todas horas, incluso en las comidas y, generalmente, sin endulzar.

#### 2.5.6. PREPARACIÓN DE CAFÉ CAPUCHINO

Ingredientes: para 8 personas

\*6 cucharadas soperas de café molido

\*1 litro de leche

\*canela en polvo, o bien piel de naranja rallada

\*azúcar al gusto

Herramienta:

\*cafetera para capuchinos

Preparación:

\*Preparar el café utilizando leche en vez de agua.

\*Servir añadiendo canela en polvo o raspadura de piel de naranja.

\*Endulzar a voluntad.

#### 2.5.7. CAFÉ AL CHOCOLATE

Ingredientes: 4 personas

\*4 cucharadas soperas de café molido

\*2 cucharaditas de cacao en polvo (soluble)

\*canela

\*un litro de leche

\*azúcar al gusto

Herramienta:

\*cafetera para capuchinos

Preparación:

\*Mezclar el café con el cacao.

\*Proceder a confeccionar un café normal.

\*Después de servir, aromatizar con una pizca de canela.

\*Endulzar a voluntad.

#### 2.5.8. CAFÉ ESCARCHADO

Ingredientes:

\*4 cucharadas soperas de café molido

\*200 g de azúcar

\*4 cucharadas de nata

\*hielo

Herramienta:

\*preparadora de esquimos o licuadora para lograr el escarchado

Preparación:

\*Preparar un café exprés corto y añadirle el azúcar, removiendo hasta que esté disuelto.

\*Verter en el recipiente de cubitos del congelador y dejar helar.

\*Revolver la preparación completamente en la preparadora de esquimos o licuadora para romper los cristales volver al congelador.

\*Repetir esta operación dos veces más y guardar hasta el momento de servir.

\*Verter en cuatro copas grandes y adornar con la nata.

## 2.6. COSTOS DE PRODUCCION

En estas tablas que presentamos los costos unitarios de solo unos platillos que se servirán en esta cafetería así como 4 diferentes bebidas de café. Con este estudio podemos saber a priori cuanto nos va a costar la elaboración de los platillos y las bebidas. Al dividir los costos por cada porción podemos saber con antelación cuanto podemos gastar en la elaboración diaria de los platillos, disminuir las mermas y saber la capacidad instalada del proyecto.

También nos servirá de base para hacer varias pruebas al proyecto para saber la rentabilidad y a que precio podemos dar nuestros platillos.

### 2.6.1. Costo de Producción Unitario

Cuadro 29

PAQUETE DE SUSHI CON HARUSAMEN Y DOS BROCHETAS (uno de los menú que se ofrecerán)			
COMIDA PARA 24 PERSONAS 08022008			
Cantidad	Descripción	Precio Unitario(\$)	Total (\$)
3 barrita	q. philadelphia	17.95	53.85
3 barrita	q. manchego	36,1	108.3
1 botella	aceite	8,1	8,1
1 botella	salsa soya	20	20
3	pepino	3	9
3	zanahoria	3	9
2 botella	vinagre	5	10
3 kg.	arroz japonés	13	39
4500g	surimi	49,05	147.15
6	huevo	4	12
3 lata	atún	6	18
2	empleado	275 +75	275
2 horas	gas	6	18
4,5 lt.	agua	1	3
Una pasta	wasabe	13,9	13,9
<b>COSTO TOTAL</b>		<b>428.85</b>	<b>657.15</b>

Fuente: Elaboración propia.

En este cuadro se puede observar el costo unitario y total de un menú para 24 personas. Esas 24 personas son las que se estima sea el promedio de clientes que se espera en la cafetería diario, entre pedidos a domicilio y los que comen en él. El menú consta de un rollo completo de sushi con zanahoria, atún pepino, queso philadelphia y surimi; también contiene una ensalada de nombre harusamen o sunomono que contiene pepino, surimi la pasta de harusamen y una vinagreta secreta; y dos brochetas o kushiague que contiene surimi u queso manchego capeado. En estos costos también se incluye a 2 empleados, la persona que hace los platillos a la que se le pagara 100 pesos y una ayudante que se le pagara 50 pesos.

Gracias a la estimación de los costos de producción se puede estimar el costo anual de producción y hacer proyecciones anuales durante los próximos 10 años.

CUADRO 30

COSTO DE PRODUCCION DIARIA		
Venta Promedio Diario de 20 Paquetes		
Descripción	Precio Unitario (\$)	Total (\$)
q. philadelphia	2,243	44,86
q. manchego	4,51	90,2
Aceite	0,33	6,6
salsa soya	0,83	16,6
Pepino	0,125	2,5
Zanahoria	0,125	2,5
Vinagre	0,41	8,2
arroz japonés	1,62	32,4
Surimi	6,13	122,6
Huevo	0,5	10
Atún	0,75	15
Empleado	14,58	291,6
Gas	0,75	15
Agua	0,125	2,5
Wasabe	0,579	11,58
TOTAL	33,607	672,14

Fuente: elaboración propia.

Estimamos una venta diaria de 20 paquetes iniciando ya que de 100 personas que trabajan cerca de la cafetería a un 40 % le gusta la comida japonesa y aseguraron que de haber un lugar cerca para poder consumirla lo harían de 3 a 2 veces por semana. Como la venta promedio diaria es de 20 paquetes estimamos un costo de producción diaria de 672.14 pesos, de aquí podemos estimar el costo de producción semestral y anual, también nuestros costos en diez años. Estimando una tasa de inflación promedio anual. A continuación se presenta el costo de producción semestral y anual del primer año.

CUADRO 31

COSTO DE PRODUCCION MENSUAL, SEMESTRAL Y ANUAL. (Considerando el primer año de operación)			
Descripción	Mensual (\$)	Semestral (\$)	Anual (\$)
q. philadelphia	1121,5	6729	13458
q. manchego	2255	13530	27060
Aceite	165	990	1980
salsa soya	415	2490	4980
Pepino	62,5	375	750
Zanahoria	62,5	375	750
Vinagre	205	1230	2460
arroz japonés	810	4860	9720
Surimi	3065	18390	36780
Huevo	250	1500	3000
Atún	375	2250	4500
Empleado	8864,64	53187,84	106375,68
Gas	375	2250	4500
Agua	62,5	375	750
Wasabe	289,5	1737	3474
<b>TOTAL</b>	<b>18378,14</b>	<b>110268,84</b>	<b>220537,68</b>

FUENTE: elaboración propia.

CUADRO 32

PRECIOS E INFLACION	
Unida de medida: segunda quincena de 2002=100	
Periodo	Variación porcentual anual
1998	15,88312578
1999	17,2339112
2000	9,56607055
2001	6,13039822
2002	4,13522337
2003	3,57604765
2004	3,65363481
2005	3,3867557
2006	3,25621562
2007	3,84061938

FUENTE: Banco de México.

El promedio de la inflación durante este periodo de diez años fue de 8.223% este dato lo tomaremos para estimar la variación de los precios en los derivados y el costo de producción de los próximos diez años que se estimarán

Cuadro 33

COSTO DE PRODUCCION DIARIA DE CAFE	
Por cada taza de café capuchino	
Descripción	Precio Unitario (\$)
Café	0,05
Azúcar	0,1
Leche	2
Agua	0,5
energía eléctrica	0,5
Desechable	1
Saborizante	0,5
Empleado	2
<b>TOTAL</b>	<b>6,65</b>

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 34

COSTO DE PRODUCCION DIARIA DE CAFE		
Costo Unitario Diario de Café Capuchino(15 cafés)		
Descripción	Precio Unitario (\$)	Total (\$)
Café	0,05	0,75
Azúcar	0,1	1,5
Leche	2	30
Agua	0,5	7,5
energía eléctrica	0,5	7,5
desechable	1	15
saborizante	0,5	7,5
Empleado	2	30
<b>TOTAL</b>	<b>6,65</b>	<b>99,75</b>

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 35

COSTO DE PRODUCCION MENSUAL, SEMESTRAL Y ANUAL DEL CAFE CAPUCHINO			
Costo Unitario Considerando un Promedio de 15 Cafés Capuchinos Elaborados			
Descripción	Mensual (\$)	Semestral (\$)	Anual (\$)
Café	18,75	112,5	225
Azúcar	37,5	225	450
Leche	750	4500	9000
Agua	187,5	1125	2250
energía eléctrica	187,5	1125	2250
desechable	375	2250	4500
saborizante	187,5	1125	2250
Empleado	750	4500	9000
<b>TOTAL</b>	<b>2493,75</b>	<b>14962,5</b>	<b>29925</b>

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 36

COSTO DE PRODUCCION DIARIA DE CAFE	
Por cada taza de café americano	
Descripción	Precio Unitario (\$)
Café	0,05
Azúcar	0,1
Agua	1
energía eléctrica	0,5
Desechable	1
Empleado	2
TOTAL	4,65

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 37

COSTO DE PRODUCCION DIARIA DE CAFE		
Costo Unitario Diario de café americano (15 cafés)		
Descripción	Precio Unitario (\$)	Total (\$)
Café	0,05	0,75
Azúcar	0,1	1,5
Agua	1	15
energía eléctrica	0,5	7,5
Desechable	1	15
Empleado	2	30
TOTAL	4,65	69,75

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 38

COSTO DE PRODUCCION MENSUAL, SEMESTRAL Y ANUAL DE CAFE AMERICANO			
Costo Unitario Considerando un Promedio de 15 cafés Americanos Elaborados			
Descripción	Mensual (\$)	Semestral(\$)	Anual(\$)
Café	18,75	112,5	225
Azúcar	37,5	225	450
Agua	375	2250	4500
energía eléctrica	187,5	1125	2250
Desechable	375	2250	4500
Empleado	750	4500	9000
TOTAL	1743,75	10462,5	20925

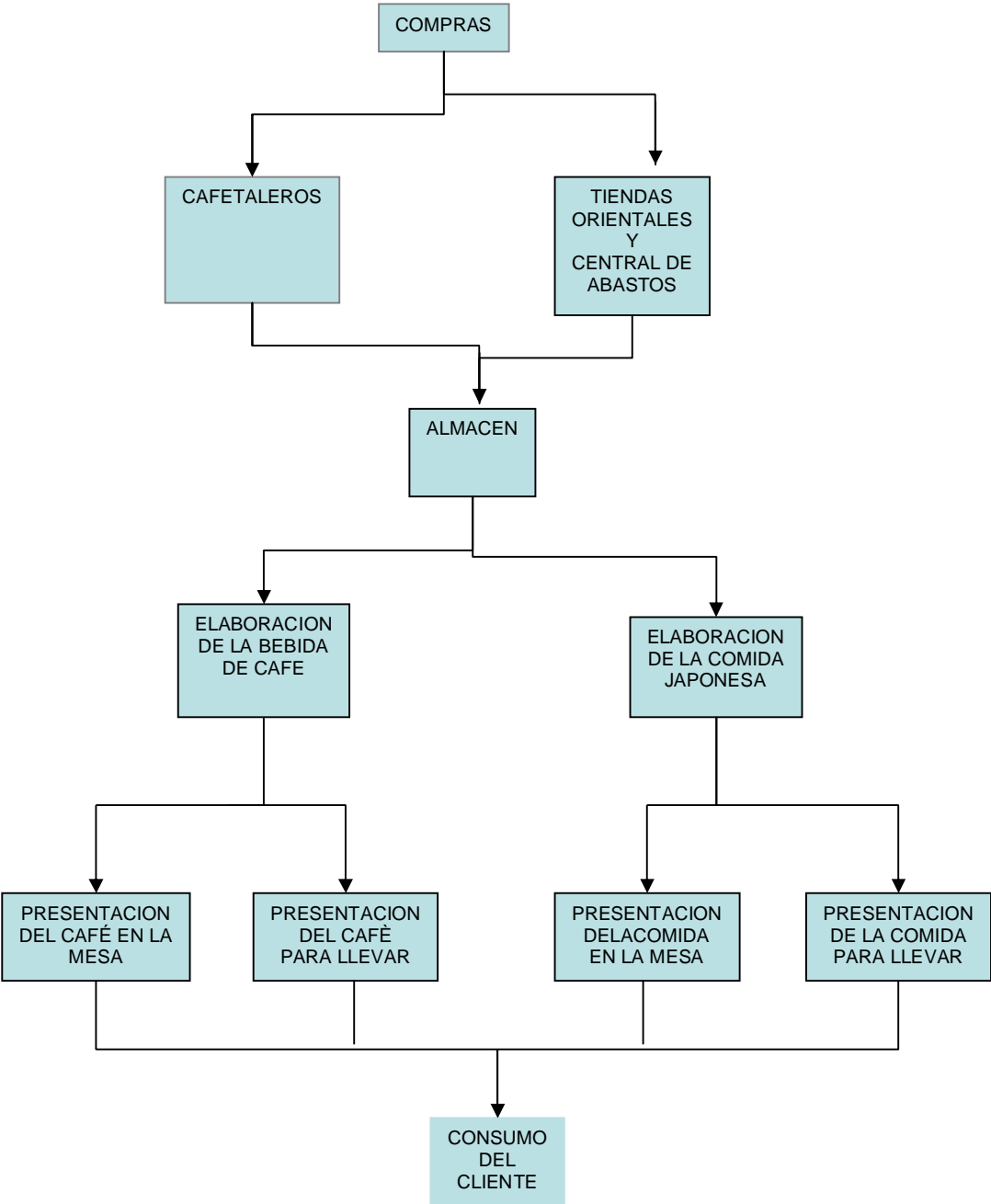
Fuente: elaboración propia.

En el cuadro 29 y el cuadro 32, se puede apreciar el Costo Unitario de producir un café capuchino y un café americano la variación de costo es de solo 2 pesos, lo que incrementa el costo en el café capuchino a un café americano es la leche, el saborizante y los ingredientes extras como el cacao, cuando es frapé el chantillí, etc.



Los siguientes cuadros (30,31,33 y 34) muestran el costo unitario estimado para un mes, considerando en base a las encuestas aplicadas a las cafeterías aledañas de la cafetería oriental, un promedio de 15 cafés vendidos diarios, de aquí nos basaremos para estimar el costo anual y semestral de la elaboración de café americano y capuchino.

2.6.2. DIAGRAMA DE FLUJO



2.7. MAQUINARIA Y EQUIPO

La maquinaria y equipo de nuestra cafetería constituirá desde las mesas sillas, cubiertos loza, estufa, etc. El diseño que le demos a la cafetería también tiene mucho que ver pues si

le queremos dar un estilo oriental la cafetería no tendrá muchos muebles ni serán muy grandes tendrán que ser pequeños y que ocupen el mínimo espacio pero que a la vez no se sientan incómodos los clientes podríamos escoger comedores estilo japonés que son muy bajos en lugar de sillas existen cojines, sin embargo para muchos clientes será muy incomodo comer así, además podrían espantarse y no volver. A continuación se presenta todo lo que representa de maquinaria y equipo para la cafetería, así como el costo de cada uno.

CUADRO 39

MAQUINARIA Y EQUIPO			
CANTIDAD	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	COSTO UNITARIO (\$)	COSTO TOTAL(\$)
1	estufa industrial	15000	15000
10	mesas	319	3190
20	sillas	263	5260
2	cafeteras con capacidad de 4lt.	4900	9800
3	olla express	560	1680
2	wok	250	500
4	tapetes para sushi (makisu)	20	80
3	ollas para freir	200	600
3	tanques de gas de 30 kg	70	210
3	cacerolas de hierro para freír	250	750
2	rebanadoras	500	1000
10	charolas para servir	50	500
50	tasas capuchineras	37	1850
50	platos para servir comida japonesa	50	2500
50	cucharitas para postre	9	450
30	platos para postres	37	1110
50	tasas cafeteras	31,5	1575
50	cucharas	9	450
50	tenedores	9	450
2	licuadoras	190	380
1	batidoras	184	184
1	horno de microondas	950	950
5	hapis	120	600
2	juegos de cuchillos	450	900
1	bici para repartidor	800	800
5	palitas para arroz (shamoji)	20	100
20	recipientes variados	40	800
1	Decoración	15000	15000
1	tanque de gasa estacionario 500kg	3000	3000
1	Campana	6000	6000
<b>TOTAL</b>			<b>75669</b>

Fuente:

elaboración

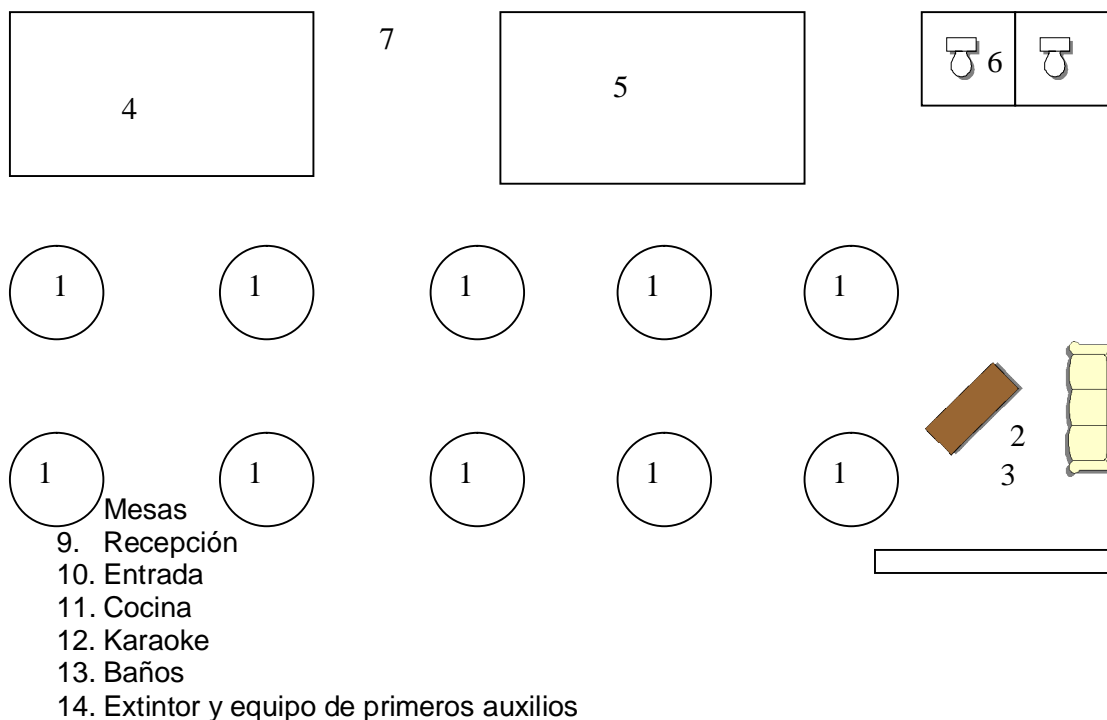
propia.

## 2.8. INSTALACION

La Instalación de la cafetería será en un local de la colonia Nonoalco Tlatelolco y mide 6 \* 8 metros cuadrados, cuya renta será de \$5,000 al mes con planes de extenderse hacia arriba o abrir otro local por el metro hidalgo cerca de la PGR. La instalación requerirá de una pintada del local, instalación del gas, y empezar a hacer propaganda sobre el día inauguración y las promociones que habrá.

### 2.8.1. DISTRIBUCION DEL EQUIPO Y MOBILIARIO DE LA CAFETERIA

Cuadro 40



## 2.9. CAPACIDAD INSTALADA

De acuerdo al estudio de la demanda en la Delegación Cuauhtemoc, es un a delegación donde esta gran parte de la economía de la ciudad pues muchos habitantes de las delegaciones que se encuentran a las orillas de la ciudad tienen que viajar diariamente a su lugar de trabajo que se encuentran en el centro de la ciudad. Además, en estas delegaciones las actividades generalmente son administrativas y es estas actividades predominan las mujeres, que es un gran mercado potencial para la cafetería ya que la comida japonesa es mas aceptada entre las mujeres pues ellas son las que mas se preocupan por su figura y tratan de comer bajo en grasa, sin embargo, no les da tiempo de prepararse algo al llegar a su casa para el siguiente día, según la encuesta que aplicamos un 70% prefiere la comida rápida, y generalmente esa comida es muy pesada, sin embargo, si tuvieran la elección de una comida rica y baja en grasa como lo es la comida japonesa además que puedan elegir una variedad de platillos y que no siempre coman lo mismo. Además, otra ventaja de esta cafetería es que no es un restaurante para personas de altos ingresos por que no es un restaurante como el Daruma, Nagaoka, Santory, etc. Mas bien estaría al nivel de Sushi-itto o Mr. Sushi pero mas barato y con un sabor mas casero y mejor servido. Además, tendrá la ventaja de servir cafés en las mañanas para los oficinistas y en

las noches para las parejas o amigos que quieran platicar un rato disfrutando de un café y un pastelito. De acuerdo a los restaurantes de comida japonesa que entrevistamos que podrían ser competencia pero afortunadamente están demasiado lejos, venden alrededor de 30 platillos diarios y las cafeterías tienen ventas de 35 cafés diarios pero ellos no trabajan en las mañanas lo que nos daría ventaja con las cafeterías aledañas, pues a los oficinistas les aburre tomar siempre café americano y se les atoja un café capuchino o un café helado, etc.

## **2.10. RESTRICCIÓN DE LA TECNOLOGÍA**

Para la elaboración de el sushi se requiere una persona muy bien capacitada para la elaboración de la comida japonesa pues es una comida internacionalmente reconocida y que sea artista pues algo muy especial de la comida japonesa que es igual de importante que el gusto, es la vista. Por lo que requeriremos de una persona que elabore muy bien la comida. El sueldo de la persona que elabore el sushi oscilará entre los 7 y 8 mil pesos y de su ayudante que será el mesero \$1900 más propinas y un repartidor también con un sueldo de \$1900 más propinas.

También el material y utensilios son muy peculiares y muchos no se consiguen fácilmente solo en tiendas orientales pero para poder encontrar todo de preferencia que sea japonesa la tienda.

Este proyecto no requiere de mucha inversión pues arrancaremos con un local de mediano, donde alojaremos aproximadamente 10 mesas con capacidad para 4 personas, además enviaremos la comida y cafés a las oficinas aledañas a la cafetería. Tendremos una demanda potencial de muy grande ya que hay muchas oficinas de gobierno

## **2.11. NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE**

La elaboración de la comida y los cafés deben de hacerse con la más absoluta limpieza de utensilios y trabajadores.

El almacenamiento de los productos de fácil descomposición se refrigerará hasta el momento de su uso. Los de más ingredientes menos perecederos como salsa soya, hojas de alga, arroz, etc. se guardarán en una alacena bien sellada para evitar proliferación de insectos y roedores.

Los contenedores de comida para llevar se guardarán en bolsas selladas.

Se limpiará varias veces al día las mesas, estufas, piso y baños.

Se utilizará agua embotellada en garrafones para la elaboración de la comida y cafés.

Los utensilios de trabajo como sartenes, ollas, cucharas, contenedores deberá, estar perfectamente limpios antes de usarse.

Se utilizará un lenguaje cortés y respetuoso con el cliente.

Se tendrá un extintor y un equipo de primeros auxilios.

La comida se servirá de manera que tenga mucha vista y que se antoje al verla, con todo muy fresco.

La cocina debe tener una campana y una ventana cerca para evitar que el humo se impregne en todo el lugar.

Los meseros y repartidores usarán un uniforme (ha

## **CAPITULO 3**

### **ORGANIZACION**

En este capítulo se determinará en base a la información recaudada en los capítulos anteriores desde cómo estará constituido el proyecto de inversión, se harán presupuestos, estados financieros pro forma, se buscará el punto de equilibrio, se utilizarán razones financieras para determinar el grado de rentabilidad, la recuperación de la inversión, y por último se establecerá la tasa interna de retorno (TIR), y el (VAR) y la relación Costo Beneficio.

#### **3.1. ORGANIZACIÓN**

La organización es una parte fundamental del proyecto pues es donde se establecerá la estructura jerárquica de la empresa, también se analizará cómo va a estar constituida legalmente, cuánto personal se necesita, horario de trabajo, sueldo, requisitos para dar de alta en Hacienda la empresa.

La organización es un elemento de la fase mecánica del proceso administrativo, y su propósito es asignar a cada grupo funcional un administrador con la autoridad suficiente y necesaria para poder supervisarlo y coordinarlo. Para eso se vale de sus principios de organización los cuales son:

- Principio de especialización, entre más se dividen las actividades a realizar se obtiene mayor eficiencia.
- Principio de unidad de mando, la relación operacional de cada individuo con un solo supervisor evita conflictos.
- Principio del equilibrio de autoridad-responsabilidad, debe precisarse el grado de responsabilidad que tiene cada nivel jerárquico, estableciendo la autoridad que corresponde a esta.
- Principio del equilibrio de dirección-control. Si el que da las órdenes no recibe información del cumplimiento de estas, no puede dar órdenes nuevas y coherentes.

La organización se vale de organigramas para poder establecer los niveles jerárquicos, en este proyecto solo van a existir 3 empleados en la apertura y dueño del proyecto. Un cocinero, un ayudante del cocinero, y un repartidor.

La constitución del proyecto será como Sociedad Anónima y la responsabilidad legal recaerá sobre el dueño y estará representado como persona física con actividad empresarial, también será el que aportará el capital inicial y aportará capital en caso de que el proyecto lo necesite cuando este en marcha. Tendrá pocos empleados cuando se ponga en marcha y pueden aumentar si es se a clientela rápido<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> “Administración Contabilidad y Costos” de Alejandro Garrido y José E. Ocampo Ed. CECSA. Segunda impresión enero de 1986. p. 23.

### 3.1.1. CONSTITUCIÓN DEL LEGAL DEL PROYECTO Y ASPECTOS FISCALES

En los aspectos fiscales, es necesario acudir al SAT, programar una cita para la inscripción del RFC, el día de la cita se debe acudir con una identificación oficial y los documentos que le requieran en el momento de la captura de la cita, a continuación se muestra como se programa un a cita:

1. Registrar la cita a nombre del interesado, es decir, a nombre de la persona o empresa que suscribe el trámite o servicio solicitado. No son válidas las citas a nombre de un tercero.
2. Cada cita equivale a un trámite. Si desea realizar varios trámites, debe registrar una cita por cada trámite.
3. No hay límite de citas por Internet. Por vía telefónica sólo es posible registrar un máximo de tres citas por llamada.
4. Le pedimos sólo registrar las citas que vaya a utilizar.
5. El tiempo de tolerancia para cada cita es de cinco minutos. Llegue con tiempo.
6. Si por alguna razón no puede asistir a su cita, cáncélela oportunamente y permita a otros aprovechar ese espacio.

### 3.1.2. ADMINISTRACIÓN

La administración es el conjunto de reglas sistemáticas cuyo propósito es lograr la máxima eficiencia al estructurar y manejar un organismo social que tiene como meta un objetivo<sup>2</sup>. La administración de este proyecto se llevará acabo por el dueño y en ausencia del dueño el segundo al frente será el cocinero.

La forma jurídica que tomará el proyecto será la de empresa individual, en la cual todos los derechos y obligaciones recaerán sobre una sola personal el dueño, debido a la naturaleza del proyecto, pero podría cambiar si esto limita el crecimiento a futuro.

Los integrantes de la empresa serán:

Dueño llevará la dirección, administración, contabilidad, finanzas y logística con los proveedores asesorado por un contador.

Cocinero llevará principalmente la parte operativa del proyecto, preparar la comida y cafés, en ausencia del dueño tendrá la autoridad sobre su ayudante y el repartidor.

Ayudante del Cocinero también realizará actividades operativas, apoyará al cocinero para la elaboración de la comida y atenderla a los clientes en sus mesas.

Repartidor realizará actividades operativas, llevará la comida y cafés a domicilio, en las mañanas repartirá menús en las distintas empresas y casas cercanas, y si no hay órdenes a domicilio apoyara al ayudante del cocinero con las órdenes de los clientes.

---

<sup>2</sup>“Administración Contabilidad y Costos” de Alejandro Garrido y José E. Ocampo Ed. CECSA. Segunda impresión enero de 1986. p. 28.

Si el proyecto en funcionamiento necesita de más personal, se contratará para poder aumentar la producción.

Se llevará a cabo el reclutamiento del personal antes de poner el proyecto en marcha, se les aplicará una entrevista y se pedirá que entreguen su solicitud de empleo con fotografía acompañada de copia de credencial de elector, comprobante de domicilio vigente, copia de su acta de nacimiento, por ultimo copia de un certificado de estudios y referencias personales.

Se les explicará el horario de trabajo su sueldo que percibirán, su horario de comida, las formas de que pueden ganar mas como por ejemplo el ayudante del cocinero y el repartidor ganarán a parte de su sueldo base, las propinas.

## **CAPITULO 4**

### **INGRESOS Y EGRESOS**

#### **4.1. PRESUPUESTOS**

“El presupuesto es un mecanismo de control que comprende un programa financiero, estimado para las operaciones de un periodo futuro. Establece una meta definida y formula un plan de ejecución que a de llevarse acabo en las futuras operaciones, también coordina actividades y promueve la cooperación para la política general de la empresa que sea aceptada y ejecuten los planes trazados. Determina los medios de control a través de las comparaciones que comprueban los resultados”<sup>1</sup>.

##### **4.1.1. PRESUPUESTO DE INGRESOS**

En esta etapa del proyecto se consideran los datos obtenidos en el capitulo 2, sobre precio del producto y la demanda estimada para estimar los volúmenes diarios, mensuales y anuales de producción.

La demanda de cafés aumenta en fines de semana los viernes, sábados y días de quincena, pues es cuando los trabajadores de las oficinas aledañas tienen mas capacidad adquisitiva y es cuando mas gusto se dan de comer o tomar algo diferente y el horario para el café mas demandado es las mañanas de 9 a 11. El promedio de ventas diarias de café serán de 15 americanos o express y 15 capuchinos

La comida japonesa tendrá mas demanda de lunes a viernes pues es cuando los oficinistas están trabajando y serán nuestros principales clientes, los mejores días son los días de quincena.

---

<sup>1</sup> “Análisis de Estados Financieros y Las Deficiencias en las Empresas” Roberto Macias Pineda, 2ª edición, Ed. Cultura p. 120.



Cuadro 41

VENTA DIARIA PROMEDIO				
TIPO	PRECIO POR PIEZA	CANTIDAD VENDIDA	PRECIO (\$)	VENTA (\$)
<b>CAFÉ</b>				
*AMERICANO		13	9,5	146
*CAPUCHINO		10	14	140
*CAPUCHINO CON VAINILLA		3	15	45
*CHOCOLATE CALIENTE		5	13	65
*CAFÉ EXPRESS		5	12	60
*CAFÉ ACANELADO		3	13	39
<b>ROLLO DE SUSHI</b>				
				0
*ATUN		1	28	28
*TAMPICO		1	30	30
*CALIFORNIA		1	25	25
*CAMARON		0,5	36	18
*SALMON		0,5	32,5	16,25
<b>COMIDA MEXICANA</b>				
*DESAYUNO O COMIDA PIEZA DE KUSHIAGE (UNA ORDEN DE 3 PIEZAS)		1.5	36.5	54.75
*CAMARON	14,75	1	44,25	44,25
*POLLO	9,5		28,5	0
*PLATANO	8,5	2	25,5	51
*QUESO	9	2	27	54
<b>PIEZA DE YAKITORI (ORDEN DE 3 PIEZAS)</b>				
			0	0
*POLLO	8,5	1	25,5	25,5
*CAMARON	12	0,5	36	18
*FILETE	15,5	0,5	46,5	23,25
*MIXTO	19,5	0,3	58,5	17,55
<b>ORDEN DE GOHAN</b>				
		4	0	0
<b>ORDEN DE SUKIYAKI</b>				
		1	31	31
<b>SOPAS</b>				
*MISOSHIRU		0,5	20,5	10,25
*UDON		1	25,5	25,5
<b>ENSALADAS</b>				
VERDURAS CON QUESO O POLLO		5	25	125
*HARUSAMEN		2	22	44
<b>COMBOS</b>				
rollo de sushi tampico, kushiagues de platano y queso y harusamen		5	55	275
rollo de sushi de california, fajitori y harusamen		5	55	275
rollo de sushi atun, harumaki y ensalada de verduras		5	55	275
rollo de sushi de camaron, kushiages de platano y queso y harusamen		2	65	130
rollo de sushi de salmon, tempura y ensalada de harusamen		1	70	70
rollo de suhi tampico, kushiages de camaron y ensalada de harusamen		2	70	140
<b>TOTAL</b>				2301,3

FUENTE: Elaboración propia

Este cuadro fue hecho de acuerdo al precio estimado en el capítulo 2, y la venta estimada se hace de acuerdo a las encuestas que se aplicaron a las personas aledañas a la zona de la col. Nonoalco, también se preguntó a las cafeterías aledañas y pequeños restaurantes cuál es su venta estimada diaria, y en promedio no dijeron que venden entre 45 comidas diarias y 40 cafés en promedio de lunes a viernes por que fines de semana la venta era muy baja. Además de acuerdo a una encuesta que hicimos a un pequeño restaurante de comida japonesa que manejaba por orden; las órdenes que más se vendían eran las ensaladas, sushi de verduras, tápico, camarón y salmón aunque los tres eran los que más éxito tenían también algo que está teniendo mucho auge es el gohan con algunos ingredientes como atún, chamoy o furikake algo que también está teniendo gran aceptación son los kushiages y yakitori; en cuanto al café muchas cafeterías dicen que el que más se vende es el americano, después el capuchino y el frappé, y por último el capuchino con esencia.

De acuerdo a los datos recabados se estima que sean unos 25 paquetes diarios y 30 cafés además si se vende una orden especial diaria de los principales como sushi, kushiages, gohan y yakitori; y los demás que se vendieran en promedio cada tercer día; la venta estimada de paquetes es mayor ya que de acuerdo a la encuesta que hicimos a los clientes potenciales de las oficinas aledañas que comentaban sus deseos de que existiera un lugar así para poder saborear de la comida japonesa, de hecho comentan que si existiera no nada más ellos si no otros compañeros suyos también les gusta mucho pero el restaurante más cercano está a 20 min. de ahí y por eso no consumen con mucha frecuencia esa comida pues mínimo perderían 40 min. diarios de ida y regreso. De acuerdo a estos datos nuestra venta diaria total sería de 2301.05 pesos de lunes a viernes y sábados pudiera ser de un 30% pues la mayoría de nuestros clientes serán los oficinistas entonces el sábado la venta sería de 690.3 pesos.

Cuadro 42

VENTA SEMANAL (pesos)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	TOTAL
CAFES	495	495	495	495	495	148,5	2623,5
COMIDA JAPONESA Y MEXICANA	1610,7	1610,7	1610,7	1610,7	1610,7	483,21	8536,71
<b>TOTAL VENDIDO</b>							<b>11160,21</b>

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

En el cuadro 42, se muestra la venta por cafés y por comida japonesa diaria en cafés es de 495 pesos, exceptuando los sábados que es de 148.5. ya que se estimo solo un 30% de la venta diaria promedio en cuanto a la comida japonesa la venta diaria es de 1,610.7 pesos, también exceptuando el sábado ya que solo se vende 483.21 pesos. Haciendo la suma de lunes a sábado de los vendido en los dos conceptos la comida japonesa y el café, se obtiene la venta semanal que haciende a 11,160.21 pesos, si esto se multiplica por 26 semanas que son las que tienen seis meses se obtiene lo vendido en seis meses y esto asciende a 290,165.46 pesos y la venta anual es de 580,330.92 pesos como se muestra en el cuadro 32.

Cuadro 43

PROGRAMA DE VENTA SEMESTRAL SOLO CON INFLACION			
AÑO-SEMESTRE	VENTAS CAFÉ (\$)	VENTA COMIDA JAPONESA Y MEXICANA (\$)	TOTAL(\$)
1-1	68211	221954,46	290165,46
1-2	71014,47	231076,79	302091,26
2-1	73933,17	240574,04	314507,21
2-2	76971,82	250461,64	327433,46
3-1	80135,36	260755,61	340890,97
3-2	83428,93	271472,67	354901,59
4-1	86857,85	282630,19	369488,05
4-2	90427,71	294246,29	384674,01
5-1	94144,29	306339,82	400484,11
5-2	98013,62	318930,38	416944,00
6-1	102041,98	332038,42	434080,40
6-2	106235,91	345685,20	451921,11
7-1	110602,20	359892,86	470495,06
7-2	115147,95	374684,46	489832,41
8-1	119880,53	390083,99	509964,52
8-2	124807,62	406116,44	530924,07
9-1	129937,22	422807,83	552745,05
9-2	135277,64	440185,23	575462,87
10-1	140837,55	458276,84	599114,39
10-2	146625,97	477112,02	623737,99

FUENTE: ELABORACION PROPIA.

En el cuadro 43, se muestra lo que se va a vender en 10 años dividido por semestres, estos datos sirven para compararlos con los costos y para hacer un análisis a futuro del proyecto para saber si vale la pena invertir en el y cuando se recupera la inversión en este cuadro solo se toma en cuenta como aumento la inflación promedio que ya habíamos utilizado de 8.223% en el primer semestre la venta total es de \$290,165.46 pesos y diez años después llega a \$623,737.99 pesos.

En el cuadro 44, se tiene el incremento de la inflación más un incremento estimado en la venta anual de 5%, este valor puede ser el incremento mínimo, ya que generalmente en un negocio de comida, este incremento es muy variable y muy acelerado a veces en mismo año puede crecer lo que nosotros estimamos en 5 años. En el presupuesto de egresos se va a comparar si este incremento es suficiente para la supervivencia del proyecto. Con el incremento en la venta del 5% anual en el primer semestre la venta total fue de \$297,419.60 pesos y en el segundo semestre del décimo año es de \$639,331.44 pesos estos es más del cien por ciento de incremento en las ventas durante los diez años.

Cuadro 44

PROGRAMA DE VENTA SEMESTRAL CON UN INCREMENTO DE LA VENTA ANUAL DE 5% MAS LA INFLACIÓN			
AÑO-SEMESTRE	VENTAS CAFÉ (\$)	VENTA COMIDA JAPONESA Y MEXICANA (\$)	
		MEXICANA (\$)	TOTAL(\$)
1-1	69916,28	227503,32	297419,60
1-2	72789,83	236853,71	309643,54
2-1	75781,50	246588,40	322369,89
2-2	78896,12	256723,18	335619,29
3-1	82138,75	267274,50	349413,25
3-2	85514,65	278259,48	363774,13
4-1	89029,30	289695,95	378725,25
4-2	92688,40	301602,45	394290,86
5-1	96497,90	313998,31	410496,21
5-2	100463,96	326903,64	427367,60
6-1	104593,03	340339,38	444932,41
6-2	108891,80	354327,33	463219,14
7-1	113367,26	368890,18	482257,44
7-2	118026,65	384051,57	502078,22
8-1	122877,55	399836,09	522713,64
8-2	127927,81	416269,35	544197,17
9-1	133185,65	433378,02	566563,67
9-2	138659,58	451189,86	589849,44
10-1	144358,49	469733,76	614092,25
10-2	150291,62	489039,82	639331,44

FUENTE: ELABORACION PROPIA.

#### 4.1.2. PRESUPUESTO DE EGRESOS

Para determinar los egresos del proyecto se utilizarán datos ya obtenidos en el capítulo de estudio técnico ya que se estimarán los costos de operación, los cargos fijos de inversión, cargos fijos de operación y los gastos generales.

La inversión inicial se obtendrá del dueño y ascenderá a cerca de \$140,000 pesos. En el siguiente cuadro se contemplan solo los costos por maquinaria y equipo, necesarios para poder poner en marcha la cafetería y el costo asciende a \$110, 469 pesos, los costos de operación están integrados por todos los costos involucrados en la producción y puesta en venta del producto, por lo tanto, el presupuesto de maquinaria y equipo es una parte de los costos de operación. La inversión más fuerte en maquinaria y equipo es en la estufa industrial y la decoración del lugar con \$15,000 pesos por cada una después le sigue la compra de 2 cafeteras cuyo monto asciende a \$9,800 y lo mas barato de maquinaria y equipo es los tapetes de bambú para hacer los rollos de sushi con un precio de \$20 pesos pero como se necesitan 4 tapetes el monto total es \$80 pesos.

Cuadro 45

PRESUPUESTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO			
CANTIDAD	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	COSTO UNITARIO(\$)	COSTO TOTAL(\$)
1	Estufa industrial	15000	15000
10	Mesas	319	3190
20	Sillas	263	5260
2	Cafeteras con capacidad de 4lt.	4900	9800
3	Olla Express	560	1680
2	Wok	250	500
4	Tapetes para sushi (makisu)	20	80
3	Ollas para freír	200	600
3	Cacerolas de hierro para freír	250	750
2	Rebanadoras para verdura	500	1000
10	Charolas para servir	50	500
50	Tasas capuchineras	37	1850
50	Platos para servir comida japonesa	50	2500
50	Cucharitas para postre	9	450
30	Platos para postres	37	1110
50	Tasas cafeteras	31,5	1575
50	Cucharas	9	450
50	Tenedores	9	450
2	Licadoras	190	380
1	Batidoras	184	184
1	Horno de microondas	950	950
5	Hapis	120	600
2	Juegos de cuchillos	450	900
1	Bici para repartidor	800	800
5	Palitas para arroz (shamoji)	20	100
20	Recipientes variados	40	800
1	Decoración	15000	15000
1	Tanque de gas estacionario 500kg	3000	3000
1	Artículos de limpieza	800	800
1	Eq. de transporte (pointer pick up 2001)	41800	41800
1	Campana	6000	6000
<b>TOTAL</b>			<b>118059</b>

Fuente: elaboración propia.

#### 4.1.3. PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS

Cuadro 46

PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS MENSUALES	
CONCEPTO	COSTO(\$)
Sueldos	11800
Contabilidad	125
Papelería	300
Teléfono	500
<b>TOTAL</b>	<b>12125</b>

Fuente: elaboración propia.

El monto de egresos para cubrir los gastos administrativos son de: \$12,125 pesos mensuales este presupuesto es de \$11,800 pesos por que la mayoría de las actividades de la cafetería van a ser operativas y solo se requerirá de un contador al termino del año para presentar la declaración por eso no ocupa gran desembolso en este concepto, en cuanto a papelería se compone de los volantes, menús, libretas para apuntar las ordenes, etc. con los que se promoverá la cafetería, y por ultimo el teléfono que va a ser muy importante para los servicios a domicilio y para poder contactar a los proveedores.

#### 4.1.4. PRESUPUESTO DE EGRESOS DIARIOS DE MATERIAS PRIMAS

Cuadro 47

PRESUPUESTOS DE EGRESOS DIARIOS DE MATERIAS PRIMAS		
Venta Promedio Diario de 20 Paquetes y 30 cafés		
Descripción	Precio Unitario(\$)	Total(\$)
Q. philadelphia	2,243	44,86
Q. manchego	4,51	90,2
Aceite	0,33	6,6
Salsa soya	0,83	16,6
Pepino	0,125	2,5
Zanahoria	0,125	2,5
Vinagre	0,41	8,2
arroz japonés	1,62	32,4
Surimi	6,13	122,6
Huevo	0,5	10
Atún	0,75	15
Gas	0,75	15
Agua de garrafón	0,125	2,5
Wasabe	0,579	11,58
Café	0,05	15
Azúcar	0,1	3
Leche	2	30
Agua	0,5	22,5
energía eléctrica	0,5	15
Desechable	1	30
Saborizante	0,5	7,5
<b>TOTAL</b>		<b>503.54</b>

Fuente: elaboración propia.

Para poder hacer cálculos sobre el capital de trabajo y otros rubros hay que convertir este costo en mensual en este caso el presupuesto de egresos de materias primas mensual es calcula multiplicando \$795.14 por los 20 días hábiles de lunes a viernes mas \$151.06 por los 4 sábados que hay en cada mes, pues en sábado se estima solo un 30% de las ventas que hay de lunes a viernes; esto nos da un presupuesto mensual de materias primas de \$10,675.04 puesto que se compraran materias primas suficientes para 30 cafés y 20 paquetes diarios.

#### 4.1.5. PRESUPUESTOS DE GASTOS FIJOS

Cuadro 48

PRESUPUESTO DE COSTOS FIJOS ANUALES	
CONCEPTO	COSTO (\$)
Maquinaria y equipo	118059
Agua	1200
Sueldos y salarios	141600
Teléfono	6000
Contabilidad	1500
Renta del local	84000
Instalación de mobiliario	5000
<b>TOTAL</b>	<b>357359</b>

Fuente: elaboración propia.

En el cuadro anterior se muestra el presupuesto de costos fijos anuales. El rubro más alto es de \$141,600 pesos anuales que comprende sueldos y salarios del cocinero (\$8,000 pesos), ayudante (\$1,900 pesos) y repartidor (\$1,900 pesos). La renta del local será de \$7,000 pesos mensuales y el primer mes son \$14,000 pesos más para cubrir las rentas de dos meses mas pues así lo estipula en contrato de arrendamiento del local, que en el primer mes hay que pagar lo de los tres primeros meses que es un total de \$21,000 pesos en el cuadro se incluye el importe anual por la renta del local que asciende a \$84,000. Los costos fijos totales ascienden a \$257,359 pesos.

Presupuesto de inversión diferida comprende a los gastos imprevistos que pudiera tener el proyecto en este caso vamos a considerar un 10% de lo invertido y los gastos que se hacen para la constitución legal de la empresa, en cuanto a permisos, uso de suelo, etc.

Cuadro 49

INVERSION DIFERIDA	
CONCEPTO	PESOS
Gastos imprevistos	39178
Constitución de la empresa	<b>18000</b>
TOTAL	57178

Fuente: elaboración propia.

La inversión diferida del proyecto es de \$57,178 pesos en el primer año pues es cuando se hace el desembolso para la constitución de la empresa, que tiene un costo de \$18,000 pesos y en gastos imprevistos se estimo que el proyecto necesita el 6.9% de la inversión total. Para poder hacer frente situaciones que no se tenían contempladas

#### 4.1.6. GASTOS DE LOS SERVICIOS

Cuadro 50

GASTOS DE LOS SERVICIOS	
CONCEPTO	COSTO(\$)
Energía Eléctrica	450
Teléfono	500
Combustible	600
Agua	100
COSTO TOTAL	1650

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a costos de los servicios, se engloban todos los gastos por pago de servicios, necesarios para la cafetería, el gasto mas alto es el combustible este gasto comprende la gasolina necesaria la camioneta. El costo total por estos conceptos es de \$1650 pesos mensuales.

#### 4.1.7. ESTIMACIÓN DE CAPITAL DE TRABAJO

Cuadro 51

ESTIMACION DE CAPITAL DE TRABAJO(pesos)	
CONCEPTO	COSTO
Materias primas	11682,12
Costos de los servicios (solo agua y combustible)	700
Gastos administrativos y ventas(excepto sueldos y salarios)	425
TOTAL	12807,12

Fuente: elaboración propia.

La estimación del capital del trabajo que se muestra en el cuadro 51, se hace para saber la solvencia o la capacidad de pago y también se llama a todos los gastos que utilizan las empresas para poder realizar las actividades de producción, distribución y venta de los productos que elaboran. En este caso nos sirve para estimar los gastos a corto plazo de la



cafetería necesarios para realizar sus actividades. El desembolso mas alto es de materias primas que asciende a \$11,682.12 pesos en total se requiere de \$12,707.12 pesos mensuales para que la cafetería pueda operar.

#### 4.1.8. INVERSIÓN TOTAL ANUAL

Cuadro 52

INVERSION TOTAL ANUAL(pesos)	
CONCEPTO	COSTO
Inversión fija	357359
Inversión diferida	<b>57178</b>
Capital de trabajo	152485,44
<b>TOTAL</b>	<b>567022,44</b>

Fuente: elaboración propia.

La inversión fija necesaria para poner la cafetería en funcionamiento es de \$181,259 pesos, pues requerimos de \$35,400 para sueldos y salarios, maquinaria y equipo \$118,059, agua \$300, teléfono \$1,500, en renta del local \$21,000 y \$5000 en instalación de mobiliario. Pues en el cuadro 41, es la inversión total por el primer año de funcionamiento la cual asciende a \$357,359 pesos.

Este cuadro es muy importante pues el que nos muestra cuanto vamos a invertir el primer año en la cafetería. Para arrancar la cafetería solo se necesitaría la inversión fija pero considerando los primeros 3 meses lo cual asciende a \$181,259 pesos y la diferida, pues el monto de capital de trabajo del primer mes podemos solventar con la inversión diferida, como gastos imprevistos. Sumando los dos conceptos podemos arrancar las operaciones de la cafetería con un monto de \$238,437 pesos.

#### 4.1.9. COSTOS VARIABLES

Cuadro 53

COSTOS VARIABLES (pesos)	
Materias primas	12084.96
Costos de los servicios	1650
<b>TOTAL</b>	<b>13734,96</b>

Fuente: elaboración propia.

En el cuadro 53, se muestran los costos variables que son los que varían directamente con el volumen de las ventas, el monto total de los costos variables del cuadro son mensuales y asciende a \$13,332.12 pesos.

4.1.10. GASTOS DE DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO INCLUYENDO EQUIPO DE TRANSPORTE

Cuadro 54

GASTOS DE DEPRECIACION DE MAQUINARIA Y EQUIPO INCLUYENDO EQUIPO DE TRANSPORTE.					
CANTIDAD	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	COSTO TOTAL(\$)	%	DEPRECIACION(\$)	
1	Estufa industrial	15000	10	1500	
10	Mesas	3190	20	638	
20	Sillas	5260	20	1052	
2	Cafeteras con capacidad de 4lt.	9800	20	1960	
3	Olla Express	1680	20	336	
2	Wok	500	20	100	
4	Tapetes para sushi (makisu)	80	100	80	
3	Ollas para freír	600	20	120	
3	Cacerolas de hierro para freír	750	20	150	
2	Rebanadoras para verdura	1000	20	200	
10	Charolas para servir	500	20	100	
50	Tasas capuchineras	1850	30	555	
50	Platos para servir comida japonesa	2500	30	750	
50	Cucharitas para postre	450	15	67,5	
30	Platos para postres	1110	15	166,5	
50	Tasas cafeteras	1575	30	472,5	
50	Cucharas	450	15	67,5	
50	Tenedores	450	15	67,5	
2	Licuadoras	380	20	76	
1	Batidoras	184	20	36,8	
1	Horno de microondas	950	20	190	
5	Hapis	600	100	600	
2	Juegos de cuchillos	900	15	135	
1	Bici para repartidor	800	20	160	
5	Palitas para arroz (shamoji)	100	15	15	
20	Recipientes variados	800	30	240	
1	Decoración	15000	30	4500	
1	Eq. de transporte (pointer pick up 2001)	41800	10	4180	
1	Tanque de gas estacionario 500kg	3000	10	300	
1	Campana	6000	20	1200	
<b>TOTAL</b>		<b>117259</b>		<b>20015,3</b>	

Fuente: Elaboración propia.

La depreciación es importante considerarla en el proyecto ya que las herramientas que se utilizan en la cafetería, porque tienen gran desgaste diario. En el cuadro 43, se muestra que lo que se desgasta más son los uniformes o hapis y tapetes para hacer sushi, sin embargo su depreciación no significa un gran costo como la decoración, la camioneta, la estufa, la cafetera, las sillas y la campana que por su alto costo son los que más resaltan en términos monetarios sumando da un total de \$14,391.99 pesos que corresponde al 71.9% de el costo total en la depreciación anual que asciende a \$20,015.13 pesos

#### 4.1.11. CALENDARIO DE INVERSIÓN

Cuadro 55

CALENDARIO DE INVERSIONES (pesos)								
CONCEPTO	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 6	Semana 7	Semana 8
<b>INVERSION FIJA</b>								
Maquinaria y equipo	118059							
Agua				1200				
Sueldos y salarios		5900		5900				
Télefono				6000				
Contabilidad				125				
Renta del local	21000							
Instalación de mobiliario	5000							
<b>SUBTOTAL</b>	<b>144059</b>	<b>5900</b>		<b>13225</b>				
<b>INVERSION DIFERIDA</b>								
Gastos imprevistos	39178							
Constitución de la empresa	<b>18000</b>							
<b>SUBTOTAL</b>	<b>57178</b>							
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>								
Materias primas			2920,53	2920,53	2920,53	2920,53	2920,53	2920,53
Costos de los servicios (solo combustible)	600							
Gastos administrativos y ventas(excepto sueldos y salarios, contabilidad)	300							
<b>SUBTOTAL</b>	<b>900</b>	<b>0</b>	<b>2920,53</b>	<b>2920,53</b>	<b>2920,53</b>	<b>2920,53</b>	<b>2920,53</b>	<b>2920,53</b>
<b>TOTAL</b>	<b>202137</b>	<b>5900</b>	<b>2920,53</b>	<b>16145,53</b>	<b>2920,53</b>	<b>2920,53</b>	<b>2920,53</b>	<b>2920,53</b>

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 56

PROGRAMA DE COSTOS VARIABLES SEMESTRAL CON UNA INFLACION ANUAL DEL 8,223%		
AÑO-SEMESTRE		COSTOS VARIABLES TOTAL (\$)
1-1		82409,76
1-2		85796,80
2-1		89323,05
2-2		92994,23
3-1		96816,29
3-2		100795,44
4-1		104938,13
4-2		109251,09
5-1		113741,31
5-2		118416,08
6-1		123282,98
6-2		128349,91
7-1		133625,09
7-2		139117,08
8-1		144834,79
8-2		150787,50
9-1		156984,87
9-2		163436,95
10-1		170154,20
10-2		174408,06

Fuente: elaboración propia.

**Cuadro 57**

PROGRAMA DE COSTOS VARIABLES SEMESTRAL CON UN INCREMENTO ANUAL DE 5% MAS LA INFLACIÓN	
AÑO-SEMESTRE	COSTOS VARIABLES TOTAL(\$)
1-1	84470,00
1-2	87941,72
2-1	91556,13
2-2	95319,08
3-1	99236,70
3-2	103315,33
4-1	107561,59
4-2	111982,37
5-1	116584,84
5-2	121376,48
6-1	126365,05
6-2	131558,66
7-1	136965,72
7-2	142595,01
8-1	148455,66
8-2	154557,19
9-1	160909,49
9-2	167522,87
10-1	174408,06
10-2	178768,26

Fuente: elaboración propia.

En estos últimos cuadros 56 y 57 se muestran los costos variables durante los próximos 10 años divididos en semestres, estos valores van cambiando con forme a una inflación estima de 8.223% anual y un incremento en la venta anual de 5% anual. Esta estimación no es de gran utilidad para calcular el punto de equilibrio operativo.

## 4.2. PUNTO DE EQUILIBRIO OPERATIVO

El punto de equilibrio es lo que necesita producir y vender la cafetería para absorber todos los costos de operación fijos y variables, y sin obtener ninguna utilidad.

Cuadro 58

PROGRAMA DE PUNTO DE EQUILIBRIO OPERATIVO(pesos)				
AÑOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS FIJOS	COSTOS TOTALES	INGRESOS BRUTOS
0		357359	357359	-357359,00
<b>1</b>	<b>164819,52</b>	<b>357359</b>	<b>522178,52</b>	<b>594839,16</b>
2	173060,50	357359	530419,50	624581,12
3	181713,52	357359	539072,52	655810,17
4	190799,20	357359	548158,20	688600,68
5	200339,16	357359	557698,16	723030,72
6	210356,11	357359	567715,11	759182,25
7	220873,92	357359	578232,92	797141,37
8	231917,62	357359	589276,62	836998,43
9	243513,50	357359	600872,50	878848,36
10	255689,17	357359	613048,17	922790,77

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 59

PROGRAMA PUNTO DE EQUILIBRIO OPERATIVO MENSUAL(pesos)			
MESES	EGRESOS TOTALES MENSUALES	INGRESOS TOTALES MENSUALES	
1	371093,96	49569,91	
2	375190,28	99139,82	
3	379331,82	148709,73	
4	383519,07	198279,64	
5	387752,54	247849,55	
6	392032,75	297419,46	
7	396360,20	346989,37	
8	400735,42	396559,28	
9	405158,94	446129,19	
10	409631,28	495699,1	
11	414152,99	545269,01	
12	418724,62	594838,92	

Fuente: elaboración propia.

En una empresa que ofrece a sus clientes más de un producto, lo más conveniente para calcular el punto de equilibrio operativo, es en términos monetarios.

$$\text{PEO} = \frac{\text{C.F.}}{1 - \frac{\text{C.V.}}{\text{V.T.}}}$$

Donde:

PEO = Punto de Equilibrio Operativo.

C.F. = Costos Fijos Totales.

C.V. = Costos Variables Totales.

V.T. = Ventas Totales.

Utilizando la formula con los datos del cuadro 47,

$$\text{PEO} = \frac{357359}{1 - \frac{164819.52}{522178.52}}$$

El resultado es:

$$\text{PEO} = 522,178.47$$

Al 76.9 % de la producción anual esto se logra al 8º mes del primer año se alcanza el punto de equilibrio operativo, al igualarse los costos totales a los ingresos.

Este punto de equilibrio es calculado con el incremento de la inflación de 8.223% y el 5% en la venta anual.

#### 4.3. FINANCIAMIENTO

La inversión necesaria para arrancar el proyecto es de \$238,437 pesos. Requerimos para no descapitalizarnos de un crédito de \$76,000 a 18 pagos mensuales. El financiamiento va a ser de 31.87% del total que se requiere. A continuación se muestra una tabla de amortización la deuda en 18 periodos.

CUADRO 60

PRESUPUESTO DEL FINANCIAMIENTO BANCARIO	
CAT	53,02%
MONTO A FINANCIAR (\$)	76000
CAP. DE PAGO (\$)	6000
PLAZO	18 MESES
PAGO	MENSUAL

Elaboración propia.

CUADRO 61

NO. DE PAGO	SALDO INICIAL(\$)	PAGO A CAPITAL(\$)	INTERES DEL PERIODO(\$)	IVA DEL INTERES(\$)	SALDO FINAL(\$)	PAGO TOTAL(\$)
1	76000,00	3832,69	1806,69	271,00	72167,31	5910,38
2	72167,31	3299,96	2339,42	350,91	68867,35	5990,29
3	68867,35	3406,93	2232,45	334,87	65460,42	5974,24
4	65460,42	3517,37	2122,01	318,30	61943,05	5957,68
5	61943,05	3631,39	2007,99	301,20	58311,66	5940,58
6	58311,66	3749,11	1890,27	283,54	54562,55	5922,92
7	54562,55	3870,64	1768,74	265,31	50691,91	5904,69
8	50691,91	3996,12	1643,26	246,49	46695,79	5885,87
9	46695,79	4125,66	1513,72	227,06	42570,13	5866,44
10	42570,13	4259,40	1379,98	207,00	38310,73	5846,37
11	38310,73	4397,47	1241,91	186,29	33913,26	5825,67
12	33913,26	4540,03	1099,35	164,90	29373,23	5804,27
13	29373,23	4687,20	952,18	142,83	24686,03	5782,21
14	24686,03	4839,14	800,24	120,04	19846,89	5759,42
15	19846,89	4996,01	643,37	96,51	14850,88	5735,89
16	14850,88	5157,96	481,42	72,21	9692,92	5711,59
17	9692,92	5325,17	314,21	47,13	4367,75	5686,51
18	4367,75	4367,75	141,59	21,24	0,00	4530,58
TOTAL		76000,00	24378,80	3656,83		104035,60

Elaboración propia.

El crédito otorgado es de \$76,000 y el monto a pagar en todo el periodo es de \$104,035.60 pesos, se paga de interés y el IVA. \$28,035.6 pesos esto representa un 36.88% sobre el crédito otorgado. Con un Costo Total Anual (CAT) de 53.02%.

#### 4.4. ESTADOS FINANCIEROS PROFORMA

Son estados financieros proyectados sobre el futuro de la empresa basándose en ciertas condiciones administrativas y decisiones que piensan tomar. La proyección se hace en el Balance General, en el Estado de Resultados y en el Estado de Origen y Aplicación de Recursos de la empresa. Para realizar poder desarrollarlos se necesita obtener un pronóstico de ventas de 5% anual, y se estimará una inflación de 8.223% anual.



BALANCE GENERAL PROFORMA ANUAL (PESOS)										
CONCEPTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ACTIVO</b>										
<b>Activo Circulante</b>										
Caja y Bancos	39178	44519.59	50589.45	57486.90	65324.75	74231.22	84352.02	95852.70	108921.40	123771.90
Inventarios	10070.8	11443.87	13004.14	14777.15	16791.88	19081.32	21882.89	24639.17	27998.51	31815.87
Cuentas por cobrar	9000	10227.07	11621.45	13205.93	15006.45	17052.45	19377.41	22019.35	25021.51	28432.98
Suma de Activo Circulante	58248.8	66190.53	75215.04	85469.98	97123.08	110364.99	125412.32	142511.22	161941.41	184020.75
<b>Activo Fijo</b>										
Maquinaria y Equipo	75459	75459.00	75459.00	75459.00	75459.00	75459.00	75459.00	75459.00	75459.00	75459.00
Equipo de Transporte	42600	42600.00	42600.00	42600.00	42600.00	42600.00	42600.00	42600.00	42600.00	42600.00
Depre. Y Amort. Acumulada	20015.3	22744.22	25845.20	29368.97	33373.18	37923.33	43093.85	48969.33	55645.88	63232.73
Suma de Activo fijo	138074.3	156899.56	178291.48	202600.01	230222.79	261611.72	297280.25	337811.88	383869.66	436207.03
<b>Activo Diferido</b>										
Licencias y permisos	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000
Credito Comercial	70829.4	33206.20								
Suma de Activo Diferido	88829.4	51206.2	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000	18000
			0.00	0.00		0.00	0.00		0.00	0.00
<b>Activo Total</b>	<b>285152.5</b>	<b>274296.29</b>	<b>271506.52</b>	<b>306069.98</b>	<b>345345.88</b>	<b>389976.70</b>	<b>440692.57</b>	<b>498323.10</b>	<b>563811.08</b>	<b>638227.78</b>
<b>PASIVO</b>										
<b>Pasivo a Corto Plazo</b>										
Cuentas por Pagar	75829.4	38887.91	5681.71	6456.36	7336.63	8336.92	9473.58	10765.23	12232.97	13900.84
Proveedores	5070.8	5762.16	6547.78	7440.52	8454.97	9607.73	10917.66	12406.19	14097.67	16019.77
Impuestos por Pagar										
Suma de Pasivo a Corto Plazo	80900.2	44650.07	13896.88	15791.60	17944.65	20391.25	23171.42	26330.65	29920.61	34000.03
<b>Pasivo Fijo</b>										
Crédito	76000									
tot. De pasivo fijo	76000									
<b>Pasivo Total</b>	<b>156900.2</b>	<b>44650.07</b>	<b>13896.88</b>	<b>15791.60</b>	<b>17944.65</b>	<b>20391.25</b>	<b>23171.43</b>	<b>26330.65</b>	<b>29920.61</b>	<b>34000.04</b>
<b>CAPITAL</b>										
Capital Social	108237	108237	108237	108237	108237	108237	108237	108237	108237	108237
Resultados de Ejer. Ant.	0	20015.30	35500.00	63005.12	94260.35	129776.93	170135.93	215997.51	268111.94	327331.73
Resultados del Ejerc.	20015.3	101393.92	113872.64	129398.21	147040.55	167088.28	189869.35	215756.42	245172.97	278600.23
CAPITAL CONTABLE	128252.3	229646.22	257609.64	300640.33	349537.90	405102.21	468242.28	539990.93	621521.91	714168.96
<b>PASIVO + CAPITAL</b>	<b>285152.5</b>	<b>274296.29</b>	<b>271506.52</b>	<b>306069.98</b>	<b>345345.88</b>	<b>389976.70</b>	<b>440692.57</b>	<b>498323.10</b>	<b>563811.08</b>	<b>638227.78</b>

FUENTE: ELABORACION PROPIA

CUADRO 63

ESTADO DE RESULTADOS PROFORMA										
CONCEPTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
EDO. DE RESULT.										
INGRESOS POR VENTAS	607063.14	657989.18	713187.38	773016.11	837863.81	908151.55	984335.66	1066910.8	1156413.1	1253423.6
<b>EGRESOS</b>										
COSTO DE VENTAS	168206.56	182317.28	197611.73	214189.22	232157.39	251632.89	272742.17	295622.29	320421.82	344562.26
UTILIDAD BRUTA	438856.58	475671.9	515575.65	558826.89	605706.42	656518.66	711593.49	771288.51	835991.28	908861.34
<b>GASTOS OPERATIVOS</b>										
Efectivo	39178	44519.59	50589.45	57486.90	65324.75	74231.22	84352.02	95852.70	108921.40	123771.90
Dep. y Amortización	20015.3	22744.22	25845.20	29368.97	33373.18	37923.33	43093.95	48969.33	55645.88	63232.73
UTILIDAD DE OPERACIÓN	379663.28	408408.10	439141.00	471971.02	507008.49	544364.11	584147.62	626466.48	671424.00	721856.71
Gastos de Administración y Venta	145500	165337.69	187880.08	213495.93	242804.28	275881.32	313268.12	355979.56	404514.35	459666.45
UTILIDAD BRUTA	234163.28	243070.41	251260.92	258475.10	264404.21	268882.80	270879.50	270486.92	266909.65	262190.26
<b>GASTOS FINANCIEROS</b>										
UTILIDAD ANTES DE I.S.R. Y R.T.U.	163333.88	208664.2084	251260.92	258475.10	264404.21	268882.80	270879.50	270486.92	266909.65	262190.26
ISR (35%)	57186.86	73452.47	87941.32	90466.28	92541.47	94038.98	94807.83	94670.42	93418.38	91786.59
PTU(10%)	16333.388	20866.42084	25126.09222	25847.50957	26440.42116	26888.27965	27087.95031	27048.69171	26690.96467	26219.02632
UTILIDAD NETA	89833.63	115425.31	138183.51	142161.30	145422.32	147775.54	148983.73	148767.80	146800.31	144204.64

Fuente: elaboración propia.

## 4.5. RAZONES FINANCIERAS

### 4.5.1. MEDIDAS DE LIQUIDEZ

Es importante medir la liquidez del proyecto ya que así podemos saber su capacidad para afrontar sus deudas a corto plazo y existen 3 pruebas básicas las cuales aplicaremos.

- \*Capital Neto de Trabajo
- \*Indice de Solvencia
- \*Prueba al ácido

#### 4.5.1.1 Capital Neto de Trabajo

Esta razón nos puede ayudar para saber que tan fácil es para la cafetería tener una liquidez operativa. En el proyecto el primer año no tendrá liquidez operativa pues en el primer año y la mitad del segundo se pagará el préstamo bancario. Del segundo año en adelante se tiene liquidez operativa, en el año en que aumenta considerablemente es en el tercer año por \$39777.7. Del cuarto año va aumentado de entre \$9000 y \$10,000 cada año hasta el 7º año y del 7º año al 10º aumentan de \$15,000 a \$30,000 cada año.

#### 4.5.1.2. Indice de Solvencia

Este índice para la actividad de la cafetería es aceptable si se tiene un resultado de 1.0 ó menos que 1.0 en su primer año de operación. Pues en el primer año se tiene el préstamo bancario y le quita capacidad de pago a la empresa, sin embargo en los siguientes años aumenta el índice 1.48 esto quiere decir que la solvencia de la empresa es buena ya que por cada peso que se debe se tiene un peso con 48 centavos en la empresa.

#### 4.5.1.3. Prueba al Acido

Esta prueba nos sirve más que la de solvencia ya que esta resta lo existente en inventario porque en caso de una tener que pagar las deudas a corto plazo los inventarios no tan fácil se convierten en efectivo. Sin embargo el inventario de una empresa dedicada a los servicios es mucho mas liquido que el de una industria. En el primer año el proyecto tiene una prueba de ácido de 0.59 esto quiere decir que por cada peso que se debe solo se tiene 59 centavos, sin embargo de el segundo año en adelante la prueba de ácido es aceptable ya que es de 1.22 esto quiere decir que de cada peso que se debe se tienen un peso con 22 centavos en la caja. Al tercer año la razón es de 4.48 que significa que por cada peso que se debe se tiene 4.48 pesos en la caja.

### 4.5.2. MEDIDAS DE ENDEUDAMIENTO

Estas medidas sirven para prever una insolvencia eventual de la cafetería, para darse cuenta de cuanto dinero de terceros se utiliza para generar utilidades. Aplicaremos tres pruebas principales:

- \*La Razón de Endeudamiento
- \*La Razón Pasivo-capital
  
- \*La Razón de Estabilidad Financiera

#### 4.5.2.1. La Razón de Endeudamiento

Esta razón nos ayudara a saber la proporción del activo que aportan los acreedores. En las razones de liquidez en el primer año no tenía liquidez el proyecto, debido al préstamo bancario, sin embargo estas razones de endeudamiento, nos muestran que el endeudamiento es acorto plazo y no comprometen demasiado a la empresa. En el primer año en índice es de 0.55 esto significa que la empresa financia el 55% de sus activos con deudas y en el segundo año solo es del 16% y en los años siguientes años se mantiene entre 51% al 53%. Este índice es normal ya que el activo es mayor que el pasivo en más del 45%.

#### 4.5.2.2. La Razón Pasivo-capital

Esta razón nos indica el grado de apalancamiento a largo plazo que tiene la cafetería en cuanto al capital social aportado por el dueño de la empresa. Solo en el primer año refleja un apalancamiento financiero del 70.2% del capital aportado, pues solo en el primer año se utiliza un crédito bancario por \$76,000 pesos y se piensa usar otro crédito en los siguientes años pero solo si se rebasa el crecimiento anual del 5%.

#### 4.5.2.3. La Razón de Estabilidad Financiera

Esta razón nos indica la capacidad de la cafetería para respaldarse de su capital contable. En el primer año la cafetería tiene un apalancamiento de 1.22, esto quiere decir que por cada peso aportado del dueño, se deben 1 peso con 22 centavos, el índice es alto pues el rebasa el 100%, sin embargo, solo es el primer año por el crédito que se solicitará con el Banco, generalmente las empresas durante el primer año necesitan financiarse de manera significativa para poder arrancar y no quedarse sin liquidez para acelerar su crecimiento. En siguiente año la cafetería baja su apalancamiento hasta 0.19 esto significa que por cada peso que se invierte en la empresa solo se deben 19 centavos. Y del tercer año, al año 10, solo se deben 5 centavos de cada paso invertido. Esto nos indica tendrá una estabilidad financiera.

### 4.5.3. MEDIDAS DE RENTABILIDAD

Para aplicar las medidas de rentabilidad es necesario relacionar cada concepto con las ventas, y los datos necesarios se tomaran del Estado de resultados Proforma. Existen 3 índices de rentabilidad básicos:

- \*Margen Bruto de Utilidades
- \*Margen de Utilidades de Operación
- \*Margen Neto de Utilidades

#### 4.5.3.1. Margen Bruto de Utilidades

Este margen considera las ventas menos el costo de lo vendido para obtener la utilidad bruta y se divide entre las ventas. Este margen representa lo que queda sobre las ventas después de que el proyecto paga sus existencias. La cafetería tiene un margen bruto de utilidades muy bueno pues del año 1 al 10 se tiene un margen del 72% sobre las ventas, este margen tan alto nos da la pauta para pensar que el crédito bancario se podrá pagar sin problema.

#### 4.5.3.2. Margen de Utilidades de Operación

Este margen representa el porcentaje utilidad antes de impuestos con respecto a las ventas. O sea que por cada peso vendido se tiene un porcentaje de utilidad bruta. El margen de utilidad de operación de la cafetería es bueno, pero disminuye considerablemente respecto al margen bruto de utilidades ya que estos no incluyen conceptos importantes como el efectivo y la depreciación y la amortización, esto hace que el margen sea de 38.5% el primer año que es casi la mitad del margen bruto de operación que solo considera el costo de los vendidos. Además este margen se comporta de forma decreciente en el diez año de funcionamiento ya que se incluye una inflación muy alta del 8.223% y solo se incluye un crecimiento del 5%, sin embargo el crecimiento de la cafetería podría ser mayor a la inflación estimada.

#### 4.5.3.3. Margen Neto de Utilidades

Aquí el porcentaje obtenido representa el porcentaje de utilidad después de deducir impuestos y todos gastos. O sea que por cada peso que se venda se obtiene un porcentaje de utilidad neta. Este margen es el margen más realista que se obtiene pues ya se consideran todos los gastos que pueda llegar a tener la cafetería. Del primer año al tercero este margen crece de forma ascendente del 14.8% hasta el 19.4% y a partir del 4 al décimo año, su crecimiento es decreciente esto es debido también a que la inflación (8.223% anual) considerada es mayor al crecimiento estimado (5% anual) para la cafetería sin embargo, el crecimiento puede ser mayor en la realidad o la inflación también puede ser menor al crecimiento. En este margen a lo largo de los diez años no baja del 11.5% es bastante aceptable.

CUADRO 64

RAZONES FINANCIERAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
MEDIDAS DE LIQUIDEZ										
<b>Capital de Trabajo</b>										
AC-PC	-22651,4	21540,46	61318,16	69678,38	79178,43	89973,74	102240,9	116180,6	132020,8	150020,72
<b>Indice de Solvencia</b>										
AC/PC	0,72	1,48	5,41	5,41	5,41	5,41	5,41	5,41	5,41	5,41
<b>Prueba de Acido</b>										
AC-INV / PC	0,59	1,226	4,48	4,48	4,48	4,48	4,48	4,48	4,48	4,48
MEDIDAS DE ENDEUDAMIENTO										
<b>La Razón Endeudamiento</b>										
PT/AT	0,55	0,16	0,051	0,051	0,051	0,052	0,052	0,052	0,053	0,053
<b>La Razón Pasivo-capital</b>										
PF/CS	0,702	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>La Razón de Estabilidad Financiera</b>										
PT/CC	1,22	0,19	0,053	0,052	0,051	0,05	0,049	0,048	0,048	0,047
MEDIDAS DE RENTABILIDAD										
<b>Margen Bruto de Utilidades</b>										
Vtas. - C.V. / Vtas.	0,722	0,722	0,722	0,722	0,722	0,722	0,722	0,722	0,722	0,725
<b>Margen de Utilidades de Operación</b>										
UO / Vtas.	0,385	0,369	0,352	0,334	0,315	0,295	0,275	0,253	0,23	0,209
<b>Margen Neto de Utilidades</b>										
U. después de Imp. / Vtas.	0,148	0,175	0,194	0,184	0,174	0,163	0,151	0,139	0,127	0,115

Fuente: Elaboración propia.

## CAPITULO 5 EVALUACION DEL PROYECTO

Este capitulo es el mas pequeño, pero uno el mas importante pues en base a los resultados que arrojen tanto el VAN, la Relación Costo-beneficio y la TIR, el inversionista tomará la decisión de invertir en este proyecto o mejor invertir su dinero en un instrumento financiero que le de mas rentabilidad.

### 5.1. VALOR ACTUAL NETO DEL PROYECTO

CUADRO 65

PERIODO	FLUJO NETO DE EFECTIVO	FACTOR DE ACTUALIZACION DE 9,62%	FLUJO NETO DE EFECTIVO ACUMULADO	VAP	FLUJO NETO DE EFECTIVO ACUMULADO	RBC
1	-171038,43	1	-171038,43	171038,43	-342076,86	2
2	231852,27	0,912242292	211505,4461	171038,43	40467,01609	0,236596
3	290155,76	0,832185998	241463,5609	171038,43	70425,13086	0,4117503
4	317314,4	0,759155262	240890,8966	171038,43	69852,46655	0,4084022
5	346701,2	0,692533536	240102,208	171038,43	69063,778	0,403791
6	378496,5	0,63175838	239118,3357	171038,43	68079,90565	0,3980386
7	412894,3	0,576316712	237957,8855	171038,43	66919,45547	0,3912539
8	450104,2	0,525740478	236637,9974	171038,43	65599,56736	0,383537
9	490352,1	0,479602699	235174,1904	171038,43	64135,76043	0,3749787
10	535662,3	0,437513865	234359,6831	171038,43	63321,25311	0,3702165
		VAB=	1946171,774	VAN=	235787,4735	1,3785643

Fuente: elaboración propia.

VAN = 235787.4735

Como el VAN es positivo el proyecto se acepta, de hecho no nada mas es positivo si no que constituye una utilidad de \$235,787.47 pesos anuales.

### 5.2. RELACION COSTO-BENEFICIO

$$RBC = \frac{VAN}{VAP}$$

$$= \frac{235787.4735}{171038.43}$$

$$\text{RBC} = \frac{\text{-----}}{171038.43}$$

$$\text{RBC} = 1.3785643$$

Este coeficiente nos indica que por cada peso que se invierte se obtiene 1.37 pesos de utilidad.

### 5.3. TASA INTERNA DE RENDIMIENTO DEL PROYECTO

La TREMA es de 9.62%

$$\text{TIR} = i_1 + \left( \frac{(i_2 - i_1) (\text{VAN}_1)}{\text{ABS} (\text{VAN}_2 - \text{VAN}_1)} \right)$$

$$\text{TIR} = 12\%$$

El proyecto se acepta ya que el TIR es de 12%, mayor que la TREMA de 9.62%. Esto quiere decir, que las personas que inviertan en el proyecto tendrán 2.38% mas de rendimiento anual que su lo invierten en algún instrumento financiero<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> “Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión” Juan Gallardo Cervantes, Ed. Nacional \_Financiera S. N. C., segunda edición 2000. p. 83-101.



## CONCLUSIONES

Este proyecto se pensó por el gran auge que ha tenido la comida japonesa y el café en la actualidad. El objetivo es ofrecer esta comida por un costo menor que en la mayoría de los restaurantes japoneses, descubrimos que es viable, y aun así se obtiene una buena utilidad. Además como el costo es mas bajo mas personas desearán comerla. En cuanto al café también podemos bajar el costo obteniendo directamente de los productores de Guerrero ó Chiapas y debido a esto nuestro precio del café preparado también será mas barato que el de las demás cafeterías.

En las encuestas que realizamos la mayoría eran empleados de la Secretaría de Relaciones Exteriores, porque ellos serían los clientes potenciales. El resultado de las encuestas es el 80% ha probado la comida japonesa, y un 50% la consume una vez al mes. Este resultado es alentador ya que de los clientes potenciales que tenemos en la Secretaría de Relaciones Exteriores la mitad si la consume por lo menos una vez al mes.

En el proyecto se tiene una demanda potencial de 746 empleados de la Secretaría de Relaciones Exteriores ya que sus sueldos oscilan entre los 8 y 11 mil pesos los primeros 400 y los 346 entre los 20 y 156 mil pesos. Este es el cliente más atractivo para el proyecto ya que están demasiado cerca de la cafetería sobre la misma Av. Flores Magón, sus ingresos son \$8,000 pesos hasta \$156,000 pesos mensuales en total se cuenta con 1,092 personas, y además se ubicará en la delegación Cuauhtemoc la cual tiene 516,255 personas que constituyen el 6% de la población en el Distrito Federal.

La cafetería tendrá 10 mesas para atender a los clientes pero casi la mitad de las ventas serán para llevar, la comida y los cafés que se llevarán a las oficinas o los hogares de la periferia.

La inversión mínima para poner en funcionamiento la cafetería es de \$181,259 pesos y esto incluye sueldos y salarios de los primeros 3 meses y activo fijos. El proyecto necesitará de un financiamiento de \$76,000 pesos en el primer año de operación, el cual se pagará en 18 pagos mensuales.

La solvencia del proyecto en el primer año es menor a 1 en el primer año, esto es causado por que en el primer año se desembolsa mucho dinero para poner en marcha el proyecto. Pero en el segundo año los índices de solvencia rebasan el uno y en el tercer año por cada peso invertido se tienen \$4 pesos en la caja.

En cuanto al apalancamiento de la empresa solo el primer año se muestra un gran apalancamiento pues se cuanta al activo, es del 0.50, al pasivo del 0.702 y del capital es del 1.22. Son índices altos pero en el segundo año no rebasan el 20%, esto nos demuestra que el giro del proyecto tiene una rotación muy rápida de capital.

La rentabilidad de la empresa es muy buena pues el margen neto de utilidad no es menos del 11%.

En cuanto a las utilidades estimadas en los próximos 10 años son crecientes en 6 años y del 8º año al 10º decrece pero es mínimo, y es por causa de los costos de depreciación.

Una vez en operación el proyecto se estima que los ingresos se igualarán a los egresos en el 8º mes de operación.

En cuanto al VAN la cafetería pasa la prueba ya que tiene una utilidad de \$235,787.47 pesos anuales. La relación costo beneficio también la aprueba con un coeficiente de 1.37. Y por último la TIR que se obtiene es de 12% rebasando a la TREMA por 2.38%.

El proyecto es viable económicamente y financieramente.



## BIBLIOGRAFIA

ROJAS FRANCISCO

“¿hace un plan estratégico modelo de desarrollo en una empresa”  
Editorial Esic, Colección Universal 1996.

- 2) ANEXO ESTADÍSTICO 1ER. INFORME, GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, SEDECO DIRECCIÓN GENERAL DE REGULACIÓN Y FOMENTO ECONOMICO
- 3) ALEJANDRO CAMPOS BEDOLLA Y RODOLFO JUÁREZ SÁNCHEZ  
“Proyecto de Factibilidad para la Instalación de una Granja Productora de Huevos de Codorniz en el Edo. de México”  
Tesis, Fac, de Economía, UNAM, México 2000
- 4) BACA URBINA GABRIEL  
“Evaluación de Proyectos”  
México, Editorial Mc Graw-Hill, 1992
- 5) BRAVO RICARDO  
“Metodología de la Investigación Económica”  
Editorial Alambra  
México, 1995
- 6) BRENES ESTEFAN R.  
“Formulación y Evaluación de Proyectos”  
Mimeo, Nov. 1992
- 7) “CENSOS ECONOMICOS DE 2002”, INEGI
- 8) COSS BUS JUAN  
“La Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión”  
Editorial Instituto de Estudios Fiscales  
Madrid, España 1990
- 9) GALLARDO CERVANTES JUAN  
“Curso-taller en Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión un Enfoque para Empresarios”  
México, Nacional Financiera, 1997
- 10) GALLARDO CERVANTES JUAN  
“Evaluación Financiera, Económica y Social en proyectos Específicos de Inversión”  
Revista Fonep, México, D.F. Agosto de 1998
- 11) ILPES  
“Guía para la Presentación de Proyectos”  
Editorial Siglo XXI,

México, 1975

- 12) KING J. A.  
"La Evaluación de Proyectos de Desarrollo Económico"  
Editorial Tecnos S.A.  
Madrid, España, 1970
- 13) MORALES M. ROBERTO  
"Guía para la Presentación y Evaluación de Proyectos"  
Fac. de Economía, UNAM,  
México, 1970
- 14) MONTAÑO AGUSTÍN  
"Interpretación Dinámica de los Estados Financieros"  
Trillas, México, 1980
- 15) ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL DESARROLLO  
INDUSTRIAL  
"Pautas para la Evaluación de Proyectos de Inversión"  
Editorial ONU, Nueva York
- 16) SAPAG CHAIN NASSIR Y SAPAG CHIAN REYNALDO  
"Criterios de Evaluación de Proyectos como Medir la Rentabilidad de las Inversiones"  
España, Editorial Mc Graw-Hill, 1993
- 17) SAPAG CHAIN NASSIR Y SAPAG CHIAN REYNALDO  
"Preparación y Evaluación de Proyectos"  
Colombia, Editorial Mc Graw-Hill
- 18) REUNOSO ROSALE ENRIQUE  
"Formulación y Evaluación de Proyectos"  
Tesis, Fac. Economía, UNAM, México 1993
- 19) RETA MARTINEZ GUILLERMO  
"Metodología Y Evaluación de Proyectos de Inversión"  
Tesis, Fac. de Economía UNAM, México, 1972
- 20) ROSEFELD FELIX  
"Proyectos de Inversiones"  
Editorial Hispanoamérica, Barcelona, España, 1980
- 21) VASCONEZ ARROYO JOSE VICENTE  
"Introducción a la contabilidad General y Costos"  
México Editorial Harla, 1986