



Universidad
Latina

UNIVERSIDAD LATINA S.C.

INCORPORADA A LA UNAM

**DISEÑO DE UN SISTEMA O PROYECTO PARA UNA
ORGANIZACIÓN**

**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN
RESTAURANTE RETRO "AÑOS 60'S Y 70'S"**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LICENCIADOS EN ADMINISTRACIÓN

PRESENTAN:

**RAMÍREZ MORENO ITZEL IVONEE
GÓMEZ PÉREZ MARCO ANTONIO**

ASESORA:

MTRA. NORMA LETICIA GÓMEZ GRANADOS

MÉXICO, D.F. DICIEMBRE DE 2014.



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 LATINA S.C.
INCORPORADA A LA UNAM**

México, D.F., a 31 de Octubre de 2014
3344-02

**M.C. RAMIRO JESÚS SANDOVAL,
DIRECTOR GENERAL DE INCORPORACIÓN
Y REVALIDACIÓN DE ESTUDIOS, UNAM.
PRESENTE.**

Los C. Ramírez Moreno Itzel Ivonne y C. Gómez Pérez Marco Antonio, han elaborado un Diseño de un Sistema o Proyecto para una Organización titulado **PLAN DE NEGOCIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE RETRO "AÑOS 60's 70's"**, bajo la dirección de la Mtra. Norma Leticia Gómez Granados, para obtener el título de Licenciados en Administración.

Los alumnos ha concluido el Diseño de un Sistema o Proyecto para una Organización titulado de referencia, misma que llena a mi juicio los requisitos establecidos en la Legislación Universitaria y en la normatividad escolar de la Universidad Latina para este tipo de investigación, por lo que otorgo la aprobación correspondiente para los efectos académicos procedentes.

ATENTAMENTE



**MTRA. LUZ MARÍA I. ROMERO PÉREZ
DIRECTORA TÉCNICA DE LA ESCUELA
DE CONTADURIA Y ADMINISTRACIÓN
CAMPUS SUR**

AGRADECIMIENTOS:

Agradecimiento por Itzel Ivonee Ramírez Moreno

Dedicatoria

Dedico este proyecto al primer pilar de ejemplo, Isabel Perales que me lleno de grandeza y de apoyo durante todo mi crecimiento, donde quiera que esté de todo corazón le dedicó este proyecto.

A dios por permitirme llegar hasta aquí que me ilumino por el buen camino.
Dedico todo mi esfuerzo a mis padres por darme el apoyo incondicional en mi educación por hacer de mí la persona que hoy soy.

Agradezco su paciencia y confianza que depositaron en mi todo este tiempo.

Agradecimiento

Agradezco a todas las personas que hicieron posible la redacción de este proyecto.

Gracias a la enseñanza profesional de mi asesora Norma Leticia Gómez Granados, por su dedicación y esfuerzo para la realización de este proyecto. Mencionando que la admiro y me siento afortunada por todo lo que aprendí en el transcurso de mi formación profesional.

A mi padre Juan Manuel Ramírez Monroy agradezco su apoyo incondicional por la lucha que mantuvo día a día por brindarme educación, bienestar y seguridad en mi vida, siendo una gran fortaleza, gracias por enseñarme a nunca darme por vencida, por todo su amor y confianza.

A mi madre Guadalupe Moreno Perales, agradezco su infinita dedicación por mantenerme con ganas de querer ser mejor persona día a día por educarme por apoyarme moralmente y creer en mí, por cuidarme y protegerme.

A ambos les agradezco su paciencia y por confiar en mí en llegaría hasta aquí esperando darles una gran satisfacción y orgullo, les digo que estaré agradecida por el resto de mi vida y voy a procurar retribuir todo su apoyo. Los amo y espero mantenernos siempre como la familia unida que somos y reiterando que todo lo hago por ustedes para ser una mejor hija día a día.

A mi compañero de proyecto Marco Antonio Gómez Pérez agradezco su esfuerzo, dedicación y el buen trabajo en equipo que mantuvimos durante todo la realización de este proyecto deseándole éxito en su vida profesional.

Agradecimiento por Marco Antonio Gómez Pérez

El apoyo más grande que puedes recibir es el de una Familia, doy gracias a Dios por darme unos Padres ejemplares, por unos hermanos que siempre me han soportado y acompañando en cada uno de mis problemas.

Quiero dar gracias a mi Papa por darme una educación para ser un hombre de bien y salir adelante, por siempre darme más de lo necesario sin importar los problemas que tu tuvieras, se que todo este esfuerzo lo hiciste por mi y espero que estés orgulloso de mi por este ciclo que he concluido. Gracias por enseñarme tantas cosas. Te amo Papa

Gracias Mama por siempre cuidar de mi, por siempre ver por mí, por educarme, por tener tiempo para escucharme y apoyarme en todo momento aun teniendo tantas cosas en la cabeza, quiero que sepas que sin tu apoyo no podría lograr todo lo que lo tengo ahora, quiero que sepas que no parare de que te sigas enorgulleciendo de mi. Te amo Mama.

Hermanos gracias por siempre acompañarme en este proceso, ustedes siempre han estado para aconsejarme y ver por mí, le seguiré echando ganas todo el tiempo y los seguiré escuchando para siempre hacer lo correcto. Te amo Juan, Te amo Hugo.

Gracias itzel por que juntos concluimos un proceso que se nos hacia eterno, pero hoy estamos dando los últimos pasos para terminar esto que nos propusimos, gracias por tenerme paciencia en toda la carrera y en todo el plan de negocios, de deseo mucho éxito en tu vida profesional.

Maestra Norma gracias por dedicarnos su tiempo y sus conocimientos, esperamos poner en práctica todo y nos recuerde como buenos alumnos.

Gracias.

ÍNDICE

Introducción

Justificación del tema

CAPITULO I.

Marco Teórico

Página

1.1.-Plan de Negocio 14

1.2.-Proposito del Plan de Negocios 15

1.3.-Caracteristecas del Plan de Negocios 16

1.4.-Componentes del Plan de Negocios 17

CAPITULO II.

Antecedentes de los años 60's 70's

2.1-Gustos y Preferencias de los años 60's y 70's 18

2.2.-Vestimenta 19

2.3.-Música 20

2.4.-Colores que se Usaban en los 60's y 70's 21

2.5.-Cultura del Curso de las Fuentes de Soda 21

CAPITULO II.

Plan Mercadológico

3.1.-Ventaja Competitiva 22

3.2.-Análisis de Industria o Sector 23

3.3.-Análisis Foda 24

3.4.-Estudio de Mercado 25

3.4.1.-Análisis de la Información Secundaria 26

3.4.2.-Entrevista	31
3.4.3.-Muestreo	33
3.4.4.-Encuesta	34
3.4.5.-Tabulacion	39
3.4.6.-Graficas Interpretadas	45
3.4.7.-Conclusion y Análisis de mercado	61
CAPITULO IV	
Plan Administrativo (Organizacional)	
4.1.-Nombre de la Empresa	62
4.2.-Tipo	63
4.3.-Tamaño	63
4.4.-Giro	63
4.5.-Misión	63
4.6.-Visión	63
4.7.-Valores	63
4.8.-Objetivos de la Empresa	64
4.8.1.-Corto Plazo	64
4.8.2.-Mediano Plazo	65
4.8.3.-Largo Plazo	65
4.9.-Organigrama	66
4.10.-Descripcion de Puestos y Perfil de Puesto	67

CAPITULO V	
Plan Técnico	Página
5.1.-Ubicación Geográfica	116
5.2.- Localización del Negocio	117
5.3.-Plano del Restaurante	118
5.4.-Muebles	120
CAPITULO VI	
Plan financiero	
6.1.- Cotizaciones de Materia Prima	131
6.2.-Tabulacion de Sueldos y Salarios	134
6.3-Proyeccion de Ventas	135
6.4.-Estado de Resultados	136
6.5.-Balance General	137
6.6.-Proyeccion a 5 años	138
6.7.-Razones Financieras	139
Conclusiones	140
Glosario	141
Bibliografía	144

INTRODUCCION

El presente plan de negocios tiene como objetivo principal llevar cabo la implementación de un restaurante tipo retro, para lo cual se realizo en primera instancia una investigación exhaustiva de información secundaria para ver la realidad de oportunidad de negocio en puerta.

Además desarrollaron todos los procesos necesarios para describir con exactitud los pasos a seguir para la elaboración del plan, siendo detallados:

El Plan mercadológico, organizacional, técnico y financiero, con datos reales donde se podrá demostrar que el negocio es viable para su creación.

El objetivo principal de la creación de este negocio es innovar una nueva temática mexicana retro dentro de un restaurante donde nuestros comensales recuerden sus épocas de antaño como son los años 1960 y 1970, ofreciendo productos de alta calidad, ambientación, mobiliario de la época, que los transporten a recordar aquellos momentos.

La propuesta del restaurante será 100% familiar, donde podrán disfrutar alimentos de calidad y de la época, nos esforzaremos a dar la mejor atención y servicio con un precio accesible.

Con esta empresa, generaremos más de 40 nuevos empleos, remunerados y capacitados, creando así un perfecto equipo de trabajo donde la empresa sea sustentable económicamente, manejaremos una mercadotecnia donde se espera que la empresa se posicione para ser reconocida dentro del nicho de mercado.

JUSTIFICACION DEL TEMA

Actualmente las personas buscan frecuentemente lugares de entretenimiento retro de ahí el éxito de empresas como Lucys Diner, que han tenido un éxito enorme en el ramo.

Actualmente de los jóvenes emprendedores buscan aperturar negocios siempre viendo a futuro con motivación tanto de concepto como de ideas.

Y han dado por hecho que solo esos negocios pueden tener éxito en la actualidad, sin embargo el concepto retro siempre está presente en la mente del consumidor, de ahí el éxito de la moda que regresa de los autos de lujo que transportan a la época, como la vestimenta, la música, el look, así nosotros queremos que este restaurante de los años 60s 70s con nuestra temática en base a inmobiliario, vestimentas y todo tipo de decoraciones dentro del lugar transportar a todos y cada uno de nuestros consumidores a la época y así tengan una experiencia única con ganas de volver a recordar aquellos tiempos.

La elección del tema implica razones personales y sociales, lo cual hace el querer regresar a épocas de los años 60 a 70s en el que haremos homenaje a las épocas de los 60° a 70s que marcaron e hicieron historia en nuestras vidas, se presentara una decoración de los 60 a los 70s junto con alimentos, bebidas, postres y alimentos americanos, ofreceremos diversión, música, baile, y entretenimiento, con un mobiliario representativo, para dar a conocer a nuestras nueva generaciones los momentos únicos y especiales de estas épocas.

Cada uno de a temática de nuestro restaurante, estará cuidado y basado a la medida de las épocas 60s y 70s con el mobiliario y la distribución del espacio físico, otorgando un buen servicio para sentarte a degustar alguna de nuestras maravillas culinarias, con ambiente sano y cómodo que puedas imaginar y dejarte llevar por la experiencia de nuestro restaurante.

Nuestros clientes podrán sentir la comodidad en nuestro restaurante ya que tendrá un giro diferente a los demás, logrando pasar un muy buen momento con la familia, amigos o pareja, el ambiente será dirigido a todo tipo de público, haremos un ambiente más que similar al de la época que hará transportar a nuestros clientes a esas épocas y salir de lo rutinario muy sencillamente.

CAPITULO I

Marco teórico

Este capítulo nos ayudara a informar de manera detallada y teórica el concepto específico de lo referente a un plan de negocios, tomando en cuenta propósitos, características y componentes que debe conformar para lograr el éxito.

1.1 Plan de negocios

“Las grandes ideas necesitan tren de aprendizaje y alas” C.D Jackson.

Un plan de negocios se define como un instrumento clave y fundamental para el éxito, el cual consiste en una serie de actividades relacionadas entre sí para el comienzo o desarrollo de una empresa o negocio.

Es como una guía que facilita la creación o crecimiento de una empresa, por otra parte analiza una oportunidad de negocio, examina su viabilidad tanto técnica, económica, administrativa y financiera.

Como se puede mencionar en otras palabras., Se trata de un documento donde se describe un negocio, se analiza la situación del mercado y se establecen las acciones que se realizarán en el futuro, junto a las correspondientes estrategias que serán implementadas, tanto para la promoción como para la fabricación, si se tratara de un producto o servicio.

De esta manera, el plan de negocios es un instrumento que permite comunicar una idea de negocio para venderla u obtener una respuesta positiva por parte de los inversores. También se trata de una herramienta de uso interno para el empresario, ya que le permite evaluar la viabilidad de sus ideas y concretar un seguimiento de su puesta en marcha; una plataforma de análisis y pruebas, en la que pueden quedar archivados muchos proyectos que no necesariamente sean pobres, sino que quizás necesiten más tiempo y dedicación para conseguir el éxito esperado.

Dado que señala los objetivos a cumplir, un plan de negocios debe incluir el detalle del plan de acción necesario para alcanzarlos. Por otra parte, es importante que el plan de negocios esté elaborado de forma tal que permita ser actualizado con los cambios propios del dinamismo del mercado y de la situación de la empresa.

La elaboración de planes supone uno de los aspectos más importantes de la gestión empresarial. El hecho de contar con una guía es una especie de seguro ante los inconvenientes que surgen durante el trabajo cotidiano, ya que ofrece posibles soluciones y alternativas.

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/laex/loranca_r_ra/capitulo3.pdf

<http://definicion.de/plan-de-negocios/>

1.2.-Próposito del Plan de Negocios

El Plan de Negocios es un documento que ha de ser estructurado, conciso, claro y explícito, y que deberá proveer, de forma detallada, toda la información necesaria y significativa para comunicar a los lectores los objetivos a los que va dirigido la viabilidad y atractivo del proyecto.

Uno de los propósitos primordiales de la creación del plan de negocios es evaluar el funcionamiento de la empresa, así como los distintos cambios que tome sobre el escenario previsto. Un plan de negocios sirve para brindar información a usuarios de la empresa, bancos, inversionistas, e instituciones financieras que pudieran brindar en algún momento apoyo financiero a la empresa.

Objetivos de un plan de negocios:

- Definir la historia o marco teórico del tema a tratar.
- Definir a detalle las etapas y estrategias a seguir para su éxito.
- Evaluar las estrategias utilizadas para su viabilidad.
- Establecer Métodos mercadológicos, económicos, humanos y financieros.
- Evaluar posibles oportunidades, debilidades, amenazas y competencias.
- Definir diferentes etapas que nos ayuden a medir los resultados.
- Establecer metas corto, mediano plazo y largo plazo.
- Definir los resultados Finales.
- Establecer criterios de medición para conocer con certeza los logros.
- Identificar posibles oportunidades para aprovecharlas en su aplicación.
- Facilitar la búsqueda de recursos ajenos, como financiación.
- Servir de instrumento de análisis y evaluación de la propia idea de negocio.
- Definir y comprender el modelo de negocio, el mercado y la competencia.
- Identificar y hacer un seguimiento del proyecto una vez se ha puesto en marcha, permitiendo identificar las posibles desviaciones y adoptar las medidas correctoras si fueran necesarias.

En resumen el propósito de plan de negocio significa reunir la información verbal y gráfica de lo que el negocio es o tendrá que ser. También se lo considera una síntesis de cómo el dueño de un negocio, administrador, o empresario intentará organizar una labor empresarial y llevar a cabo las actividades necesarias y suficientes para que tenga éxito.

El plan es una explicación escrita del modelo de negocio de la compañía a ser puesta en marcha. Usualmente los planes de negocio quedan obsoletos, por lo que una práctica común es su constante renovación y actualización.

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/laex/loranca_r_ra/capitulo3.pdf

Libro: Como hacer un buen plan de negocios al alcance de todos –Raúl Fernando Rodríguez.

1.3.- Características de un plan de negocios.

Las principales características que debe contener un buen plan de negocios se mencionan en el siguiente esquema, dando así un índice a lo necesario para su creación y crecimiento.



La primordial característica es mencionar que plan de negocios debe llevar un esquema de actuación que permita desarrollar cuestionamientos sobre el proyecto que se pretende poner en marcha. Deberá contener datos como:

- **El quién:** Nombre del Negocio
- **El qué:** Cuales son los productos o servicios de la compañía. En que nicho de mercado se pretende penetrar, porcentaje de mercado estimado a obtener y en que periodos es posible llevar a cabo el proyecto.
- **El porqué:** En este punto el autor del proyecto señalara que el proyecto empresarial ha de responder el objetivo básico que corresponde al obtener beneficios derivados de nuestra actividad.

- **El dónde:** Se menciona donde se va a comercializar el producto o servicio e identificar, canales de distribución por donde circularan nuestros servicios.
- **El cuándo:** En qué momento se va a comenzar la aplicación del plan de negocios.
- **El cuánto:** Inversiones requeridas, beneficios o pérdidas rentabilidad y éxito.

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/laex/loranca_r_ra/capitulo3.pdf

1.4.-Componentes de un Plan de Negocios

- **Introducción.** Trata que la introducción sea de una sola página en donde se pongan los datos principales de lo que deseas realizar.
- **Contenido.** Llamado también índice. Se da a conocer el contenido del plan de negocios, cuáles son los temas a tratar y como se van a desarrollar.
- **Resumen ejecutivo.** Justificación del Tema, se describe el propósito del plan negocios y lo que se quiere demostrar con la investigación.
- **Mercado.** Se describe a que nicho de mercado y nivel socioeconómico va dirigido, así como los productos, ventajas competitivas, estudio FODA, investigación de campo y los componentes necesarios para poder colocar la empresa dentro de un mercado poco común.
- **Operaciones.** Será necesario especificar las operaciones de la empresa, así como de los trabajadores, la distribución de espacios (restaurante y cocina), los utensilios y mobiliario necesario para la creación del proyecto.
- **Estructura.** Se especificaran los puestos necesarios, el organigrama, perfiles de puestos, como se requerirá al personal adecuado para cada puesto (estudios, experiencia, edad)
- **Información financiera.** Se hacen Proyecciones de Ventas del año y a 5 años, Estados Financieros, Estado de Resultados, Cotizaciones de materia prima y Razones Financieras (liquidez, Rendimiento, Productividad).
- **Apéndices.** El punto se refiere al glosario, bibliográfica, bibliografía digital, y a los anexos que se puedan tener en el proyecto.

<http://www.herramientasparapymes.com/componentes-basicos-para-elaborar-un-plan-de-negocios>

CAPITULO 2

Antecedentes de los años 60's y 70's

El siguiente capítulo tratara principalmente de llevarlos a una breve reseña de lo que se vivió en esos años para ubicar un tanto el contexto histórico y llevarlos a la razón de ser de nuestra propuesta de proyecto.

2.1.-Gustos y preferencias de los años 60's y 70's

Remontándonos un poco hacia el pasado, podemos encontrar que, en los años 60 (hace 50 años), los adolescentes tenían ideales muy diferentes a los de nuestros tiempos, para entonces predominaba el rock and roll y los adolescentes se interesaban en ser artistas representativos de esa música y, en muchos casos, no les importaban los gustos de sus padres sino que se preocupaban por sus propios intereses creando su propio estilo de vida.

“Durante los últimos años de la década brotó el movimiento hippie con sus proclamas de flower power y amor libre”. Durante esa época, el alcohol, las drogas; entre otros aspectos; eran característicos del momento; así como también, el cine, la moda, el arte; formaban parte de un estilo de vida de los adolescentes. En este sentido, vale la pena recordar la reciente producción del canal “Venevisión” la serie juvenil – musical “Somos tú y yo, un nuevo día”, la cual estaba enfocada en los años 50 (no tan lejos de los 60), donde se pudo observar un poco que el estilo de vida que llevaban los adolescentes de esa época era muy parecido, por no decir igual, al que se describió de los años 60.

Por otra parte, en los años 80 (hace 30 años), los patrones de vida adolescentes no habían cambiado mucho, es decir, seguía presente el interés por la música y la moda; sin embargo, es para esta década cuando empieza a surgir la preocupación por el físico, por tener “buen cuerpo”, así pues empezaron a salir los productos light.

Luego, para los años 70, los adolescentes siguen preocupados por mostrar el cuerpo ideal, sobre todo en el caso de las chicas, en esta época empiezan a surgir las nuevas tecnologías y a llenarse los mercados con nuevos artefactos que pasan a ser la atracción del momento y en especial de los adolescentes; también, es importante mencionar que los adolescentes empiezan a tener más acceso a las drogas.

En otras palabras, en los años 70 se abre un mundo lleno de factores externos que influyen tanto positiva como negativamente en el desarrollo de la adolescencia. Y ya para finalizar, puedo deducir que, en la actualidad los adolescentes siguen teniendo un mundo lleno, y ahora con mayor intensidad, de recursos que pueden ser factores de riesgo o de protección según lo amerite el caso.

No tan distinto al pasado, el aspecto físico y la aceptación social siguen siendo la principal preocupación de los adolescentes, sólo que hoy en día se han sumado otros medios para representar dicha aceptación social, tales como el internet, los videojuegos, el chat, las nuevas modas y estilos; por mencionar algunos.

En función a todo lo antes expuesto, quisiera expresar, además, que el motivo de preocupación a este respecto, no necesariamente debe enfocarse hacia la diversidad de medios y recursos existentes; sino hacia la educación en valores tanto en el ambiente familiar como escolar que debe recibir cada individuo, especialmente durante su adolescencia, debido a que esto es lo que va a determinar si tales medios son factores de riesgo para el individuo, es decir; sabemos que los riesgos siempre están presentes, pero va a depender de las armas que tenga el individuo (en este caso la educación que reciban), si tales riesgos realmente le afectarán convirtiéndose en un problema, asimismo, me permito afirmar que un adolescente con buenas bases morales no será vulnerable ante los riesgos de la sociedad actual.

<http://marlintoledo.blogspot.mx/2010/04/la-adolescencia-anos-1960-1980-1990-y-h>

2.2.-Vestimenta

Las décadas de 1960 y 1970 fueron volátiles, tanto política como socialmente, y las modas lo reflejaron.

La década de 1960 comenzó siendo bastante conservadora, pero a medida que el rock and roll creció en popularidad, comenzó a tener una influencia en la moda de los chicos que lo escuchaban.

Los adolescentes buscaban individualidad y, para bien o para mal, tendían a usar esa búsqueda, bastante literalmente, en sus mangas. Hacia los 70, los estilos cambiaban rápidamente mientras los colores brillantes y extravagantes dieron paso a las influencias descuidadas del punk.

Las chicas de la década de 1960 En la escuela, los pantalones generalmente estaban prohibidos y el largo de las faldas debía llegar a la rodilla.

Los patrones a cuadros y los tejidos en espiga eran populares para las faldas, combinadas con blusas de colores lisos. Se las combinaba con calcetines hasta la rodilla de lana o nailon.

Los vestidos eran clásicos, con frecuencia ceñidos en la cintura con un cinturón de vinilo. Las telas eran una mezcla de nailon, acrílico y lana. El vestido era un poco más liberal para ocasiones especiales.

Los dobladillos ya eran unos centímetros más cortos. Los dobladillos eran más vibrantes. Los vestidos tipo pulóver (), hechos de tejidos de acetato y Orlón, eran muy populares.

Las muchachas usaban pantalones de tiro bajo con cinturones anchos. Hacia fines de la década, aparecieron en escena los pantalones acampanados tanto para situaciones informales como de vestir. Las chicas usaban vaqueros, pero generalmente como una prenda informal.

Los chicos de la década de 1960 En los inicios de la década, la moda masculina aún era bastante conservadora. Las solapas y los cuellos se hicieron más anchos, como las corbatas y los cinturones.

Si bien aún no habían entrado en escena las botamangas anchas, acampanadas, una versión más sobria llamada pantalones acampanados hicieron su aparición.

Las camisas sport y las chombas eran de rigor. Surgieron telas nuevas para hombres, como el Ban-Lon, un tipo de hilado sintético conocido por su comodidad. Hacia fines de los 60, las influencias hippie y del rock and roll comenzaron a llegar a la superficie con una actitud de "todo vale".

Los pantalones acampanados (cuanto más anchos, mejor) eran la norma. Los muchachos combinaban cuadros con rayas de todos los colores y chalecos con vaqueros.

La forma de vestir hippie para los jóvenes iba de camisetas de rock y vaqueros rotos hasta caftanes con dibujos de flores hasta flecos de cuero o chaquetas de gamuza.

Los colores eran brillantes y vibrantes. Todo lo que fuera diferente de la norma del "establecimiento" era considerado genial.

http://www.ehowenespanol.com/vestian-adolescentes-decadas-1960-1970-info_51297/

2.3.-Música

Desde 1954 en que naciera este género musical, cientos de autores han querido clasificarlo como un fenómeno popular, pasajero y sin trascendencia cultural; pero a diferencia de lo que normalmente se conoce como música pop ¿Qué es lo que le hace peculiar e imperecedero?

Por una parte, el término Rock& Roll del idioma inglés, se traduce como "piedra (eslabón inicial)... y rollo" (consecuencia de ideas), reales gracias a la inventiva de una sociedad anglosajónica, transformada por dos guerras mundiales, e influenciada por el folklore del resto del Mundo.

Ambos términos se unieron para responder a las preguntas existencialistas, así como se justifican grandes ciencias del conocimiento como la Filosofía, el Álgebra e incluso la Administración.

¿Quién soy? ¿Qué es lo que hago aquí? ¿Y cuál es la razón de ser de las cosas que me rodean? Podemos pensar por tanto que coexisten por la perpetuidad de la especie humana en la segunda mitad del siglo **, la cual ha sobrevivido a la amenaza de la guerra nuclear.

Muchos podríamos suponer que "rock&roll" significa "muévanse y agítenlo" como si se tratara de un baile aborigen más viejo que la escritura. La verdad es que el movimiento rockero es tan nuevo como el proceso de desarrollo de los países del tercer mundo y debido a ello merece cierto respeto por parte de las comunidades latinas, islámicas y orientales; las letras de ciertas canciones representan críticas bien fundamentadas.

https://docs.google.com/presentation/d/1MX_4WKWcblrlpctwvX8M3AqSpCXmbdB8Vk9ImnRRWt0/embed?hl=es&size=s&slide=id.ga5e4ce1_0_77

2.4.- Colores que se usaban en los 60's y 70's

En los 60s se usaba:

Rojos: Rosa pálido, Chedron, Carmín, Escarlata, Tangerina, Fucsia.

Verdes: Esmeralda, Irlanda, Evergreen

Azules: Cian, Ultramar, Marino, Celeste, Turquesa, Añil.

Amarillos: Isabel, Cadmio, Oro, Mostaza

Neutros: Camel, Beige, Oxford, Gales

En los 70s se usaba:

Rojos: Rosa, Púrpura, Carmín, Escarlata, Pumpkin, Burdeos, Griego y Cítricos.

Verdes: Egipto, Irlanda, Olivo militar.

Azules: Denim, Ultramar, Marino, Celeste, Turquesa, Añil

Amarillos: Cromo, Cadmio, Canario, Oro

Neutros: Los mismos y brillantinas

<http://abrirunrestaurante.com/el-concepto-de-la-fuente-de-sodas/>

2.5.-Cultura del curso de las fuentes de soda

La fuente de sodas se origino bajo el concepto americano de venta de bebidas principalmente refrescos, malteadas y helados, actualmente se han ido adaptando a las necesidades de los propios clientes, quienes invierten en este tipo de negocios se enfocan en el nicho juvenil, principalmente en plazas comerciales y escuelas, en donde ofrecen la variedad de productos que les gusta a este tipo de clientes, como hot dogs, sándwiches, confiterías, pastelillos, refrescos, malteadas, helados, jugos, adecuándose a las costumbres de cada región, en este tipo de establecimientos no se venden bebidas alcohólicas, y los horarios de servicio se adecuan a los de los clientes, normalmente se deja de laborar los domingos.

Se utilizan por lo general productos desechables para servir los platillos y bebidas, generando menos utensilios que lavar, pero incrementando los costos por platillo.

En este tipo de lugares el ambiente debe de ser propicio para la convivencia, generalmente está decorado en colores claros, grandes ventanas y mesas que pueden ser de fácil limpieza y acomodo, en ocasiones se atiende en una barra larga con bancos para atención individual de clientes, los costos deben de ser accesibles al tipo de cliente que suelen asistir de manera regular por estar en cercanía con su centro de diversión o estudio.

Cuando estos negocios se ubican en centros educativos suelen tener más de un competidor, que si diversifican sus servicios y productos pueden operar juntos pues existe una cantidad siempre considerable de clientes sobre todo en los niveles superiores en los que algunos de los consumidores cuentan con ingresos propios.

CAPITULO III

Plan Mercadológico

En el siguiente capítulo descubriremos con el estudio de mercado, si las personas les podría interesar un concepto de restaurante poco común, la competencia que tendría, las ventajas, como y donde se podrá introducir en el mercado meta.

3.1.-Ventaja Competitiva

a) Liderazgo por costos (bajo costo)

-Somos una empresa nueva por lo cual no sabemos la dimisión del éxito en cuanto a costos.

-Realizaremos una investigación de precios de nuestra competencia directa la cual en nuestro país solo existe una empresa similar.

-Llevaremos a cabo el liderazgo de bajo costo para abarcar el mercado mientras nos damos a conocer.

b) Diferenciación

-Lograr diferenciación entre el giro de nuestro restaurante que afirma que será única en su ramo, logrando así un éxito rotundo en cuanto a la idea y el concepto.

-Crearemos dimensiones únicas y experiencias que dejen un buen concepto para todos nuestros consumidores.

-Las áreas de la diferenciación las llevaremos a cabo a base de: producto, distribución, ventas, comercialización, servicio, imagen, etc.

c) Enfoque

-Afirmamos ser el mejor giro dentro de nuestro segmento de mercado, demostrando con mercadotecnia y publicidad nuestro servicio.

3.2.-Análisis de la Industria o Sector

Sector Terciario

El sector económico que se dedica a la prestación de servicios a las personas y a las empresas de tal manera que puedan dedicar su tiempo a trabajar o al ocio, sin necesidad de hacer todas las tareas que requiere la vida en una sociedad desarrollada.

El sector terciario se dedica, sobre todo, a ofrecer servicios a la sociedad, a las personas y a las empresas.

Lo cual significa una gama muy amplia de actividades que está en constante aumento.

Esta heterogeneidad abarca desde la tienda de la esquina, hasta las altas finanzas o el Estado.

Es un sector que no produce bienes, pero que es fundamental en una sociedad capitalista desarrollada.

Su labor consiste en proporcionar a la población todos los productos que fabrica la industria, obtiene la agricultura e incluso el propio sector servicios.

Gracias a ellos tenemos tiempo para realizar las múltiples tareas que exige la vida en la sociedad capitalista de consumo de masas: producir, consumir y ocupar el tiempo de ocio.

Bibliografía: http://enciclopedia.us.es/index.php/Sector_terciario

3.3.-Análisis FODA

Análisis FODA Restaurante 60´s 80´s

Fortalezas

El mercado que vamos abarcar no está totalmente explorado y tendremos Oportunidad de sorprender a nuestros clientes.

Tendremos una temática dentro y fuera del restaurante para llamar la atención del público.

Daremos comida y servicio de primera calidad y seremos un restaurante exclusivo.

Contaremos con un punto estratégico para la distribución de nuestro servicio donde existe un potencial real de clientes.

Servicio eficaz en todas las comandas. Somos una empresa socialmente responsable, que se preocupa por el ambiente.

Debilidades

Por medio de nuestro proyecto captaremos recursos financieros de diversos inversionistas.

Entraremos a un mercado retro donde no se sabe el éxito que se pueda obtener.

Tendremos que captar la atención de clientes jóvenes que se interesen por un ambiente retro.

Por la calidad de los productos no podrán ser de un precio tan accesible para el público.

Como restaurante nuevo no contamos con un reconocimiento aun de nuestro mercado meta.

Oportunidades

Tendremos acceso a las diversas delegaciones que no tienen un restaurante retro como el de nosotros. Buscaremos clientes por medio del sentimentalismo para atraerlos y ganarlos con la buena temática del restaurante.

El constante uso de las redes sociales nos ayudara a atraer clientes y tener una mejor mercadotecnia para darnos a conocer.

El mercado actual día a día está más interesado por productos y servicios retro

Amenazas

Encontramos 1 restaurante que se asemeja a nuestro proyecto. (competencia directa)

Es un mercado nuevo donde no se sabe el éxito o el fracaso que se pueda tener. (riesgo)

Todos los restaurantes ya que es competencia directa, como indirecta.

3.4.-Estudio de Mercado

Antes de hacer la investigación de campo se realizó primeramente una Investigación exploratoria, la cual consto de aplicar una entrevista a 20 personas que tuvieron la oportunidad de vivir esa época, para darnos una idea más objetiva respecto al proyecto en puerta y así obtener información que nos ayudo a formular una entrevista y un cuestionario definitivo.

Preguntas Aplicadas en la Investigación Exploratoria con las respuestas de la media de la población.

¿Para qué tipo de segmento va dirigido el restaurante?

Para gente de clase media-media y media-alta

¿Qué necesidad puede cubrir el negocio?

Cubre la necesidad de volver a recordar los tiempos de los 80's, y la época en la mucha gente vivió sus mejores momentos y recordarlo en un restaurante, con la misma temática y ambiente sería una forma de hacerlo.

¿En qué parte del Distrito Federal se podría ubicar el restaurante?

Condesa, Polanco, Coyoacán, Roma, Cuauhtémoc.

¿Qué tipo de alimentos se podrían vender en el establecimiento?

Serian los alimentos que lleve al consumidor a la época de los 60 80° con sus malteadas, hamburguesas, hot dog, sodas, crepas, refrescos, papas fritas, postres de variedad.

¿Porque tendría una temática Retro?

El concepto retro está regresando a los negocios (como un Autocinema) de los 60 a 80s con toda la trayectoria que se vivió ya que fue una época sencilla, divertida, donde era un ambiente más sano para compartir con la familia y estar con los amigos y muy pasarla bien.

Las personas entrevistadas resultaron emocionadas al contestar las preguntas, ya que les recordaba una parte de su vida que les gustaría volver a vivir, por este motivo el negocio puede ser altamente rentable ya que asistirían personas de edad adulta y jóvenes siendo así un rango de edad mayor las que podemos captar al crear este negocio.

3.4.1.-Análisis de Información Secundaria

La llegada y los inicios del rock and roll mexicano (1955-1960)

A finales de los años 50 del siglo XX, en la prepa 14 el rock and roll llegó a México por influencia de músicos de Estados Unidos, principalmente Elvis Presley y Bill Halley y sus cometas (Bill Halley & His Comets), cuya obra se difundió rápidamente por la cercanía, geográfica y cultural, de ambos países.

El impacto que provocó el nuevo ritmo musical entre la población mexicana motivó que algunas de las orquestas locales más famosas, como las de Pablo Beltrán Ruiz o Juan García Esquivel comenzaran a incorporarlo en su repertorio.

En 1958, la cantante y vedette Gloria Ríos grabó una versión al español del tema Rock Around the Clock que se tituló "El relojito", con un peculiar estilo que mezclaba la voz con el baile y la música de una orquesta en vivo.

Esta grabación puede ser considerada como la primera canción del rock mexicano.

Para 1956 en la Ciudad de México no sólo ya había orquestas de músicos profesionales que interpretaban rock and roll en fiestas, centros nocturnos o salones de baile, sino que empezaban a aparecer jóvenes que tocaban instrumentos y formaban agrupaciones.

De ese año data la primera camada de grupos, conformada entre otros por Los Black Jeans, Los Camisas Negras (que fue la primera banda en editar un disco), Pepe y sus Locos (que posteriormente pasarían a llamarse Los Locos del Ritmo y Los Teen Tops, agrupación liderada vocalmente por Enrique Guzmán).

A finales de la década Los Black Jeans (donde cantaba César Costa) editaron un sencillo en la compañía Peerless, que sonó con regularidad en la radio y fue el detonador en todo el país.

Con sólo unos meses de diferencia, Johnny Laboriel y su banda Los Rebeldes del Rock con el respaldo de la compañía Dimsa, se convirtieron en el primer grupo mexicano que editó un álbum completo, el homónimo Los Rebeldes del Rock en abril de 1960, cuyo sencillo "Hiedra venenosa" alcanzó una gran popularidad en la radio.¹ Lo mismo pasó con Los Locos del Ritmo y Los Teen Tops con sus sencillos "Yo no soy rebelde" y "El rock de la cárcel", respectivamente.

Segunda camada y los solistas (1960-1969)

Durante la primera mitad de la década de los años 60, empezaron a aparecer músicos de rock and roll en el interior de la república. Tal fue el caso de Los Gibson Boys de Guadalajara, Los Rocking Devils de Tijuana o Los Apson Boys de Sonora. En la capital crecía el número de grupos, como Los Crazy Boyz, Los Blue Caps, Los Hermanos Carrión, Los Sparks, Los Hooligans y Los Spitfires (cuya cantante era Julissa), entre otros. Destaca el caso de estos últimos, que fueron el primer grupo en escandalizar a la sociedad conservadora del México de la época con su sencillo "Ven cerca", que se pensó era sexualmente sugestivo por la peculiar interpretación de Julissa.

Durante la segunda mitad de la década las compañías discográficas dejaron de interesarse en los grupos, y comenzaron a desbandar a las agrupaciones al convertir a sus vocalistas en solistas intérpretes de baladas; así sucedió con Angélica María y Alberto Vázquez. César Costa salió de Los Camisas Negras, antes Black Jeans; Enrique Guzmán abandonó Los Teen Tops; Julissa dejó a Los Spitfires; y Ricardo Roca a Los Hooligans.

Sin embargo, apareció otra camada de bandas, principalmente del norte del país e influenciados por The Beatles, que fueron responsables de que el rock and roll en México no desapareciera; tal fue el caso de Los Yaki, de Reynosa, en donde Benny Ibarra era el líder; Los Tijuana Five (conocidos también como Los TJ's), la primera banda de Javier Bátiz; Los Johnny Jets; Las Mary Jets (una de las primeras bandas integradas sólo por mujeres); Los Ovnis, entre otros muchos.

Posteriormente, y de manera alterna al nuevo movimiento de baladistas juveniles, comenzaron a gestarse los primeros trabajos de músicos influenciados principalmente por el rhythm and blues, como el cantante y guitarrista Javier Bátiz, quien fue el primero en traer esta corriente a la capital mexicana.

Con un estilo único, mucho más energético tanto en lo escénico como en lo vocal, Bátiz empezó a influenciar a los músicos del Distrito Federal y Guadalajara, como fue el caso de grupos como Three Souls in my Mind de Alejandro Lora o como el guitarrista Carlos Santana.

También ya sonaba el músico Toño Quirazco, quien fue el introductor del ska y otros ritmos procedentes de Jamaica en México.

Álbumes relevantes.

Rock, de Los Locos del Ritmo (Maya, 1960).

Teen Tops, de Los Teen Tops (Columbia, 1960).

Rockin rebels, de Los Rebeldes del Rock (Dimsa, 1960).

Los Spitfires, de Los Spitfires (Cisne, 1961).

Vuelve primavera, de Los Blue Caps (Orfeón, 1965).

Los Rocking Devils, de Los Rocking Devils (Tambora, 1964).

Los Camisas Negras, de Los Camisas Negras (Musart, 1960).

Los Tijuana Five, de Los Tijuana Five (Pickwick, 1967).

Bátiz & hair, de Javier Bátiz (Orfeón, 1968).

Aconséjame mamá, de Baby Bátiz (Maya, 1965).

Triunfo y aplastamiento del mundo moderno con gran riesgo de Arau y mucho ruido - Arau A Go Go, de Los Tepetatles (Pop Art, 1965).

Fuente

http://es.wikipedia.org/wiki/Rock_de_México

Población

I. INDICADORES SOCIODEMOGRÁFICOS

INDICADOR	COYOACÁN (DELEGACIÓN)	DISTRITO FEDERAL
Población total, 2010	620,416	8,851,080

http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Informes_pobreza/2014/Municipios/Distrito_Federal/Distrito_Federal_003.pdf

Entidad: Distrito Federal (09)

Delegación: Coyoacán (003)

Composición por edad y sexo

Población total: 620 416

Representa el 7.0% de la población de la entidad.

Relación hombres-mujeres: 89.2

Hay 89 hombres por cada 100 mujeres.

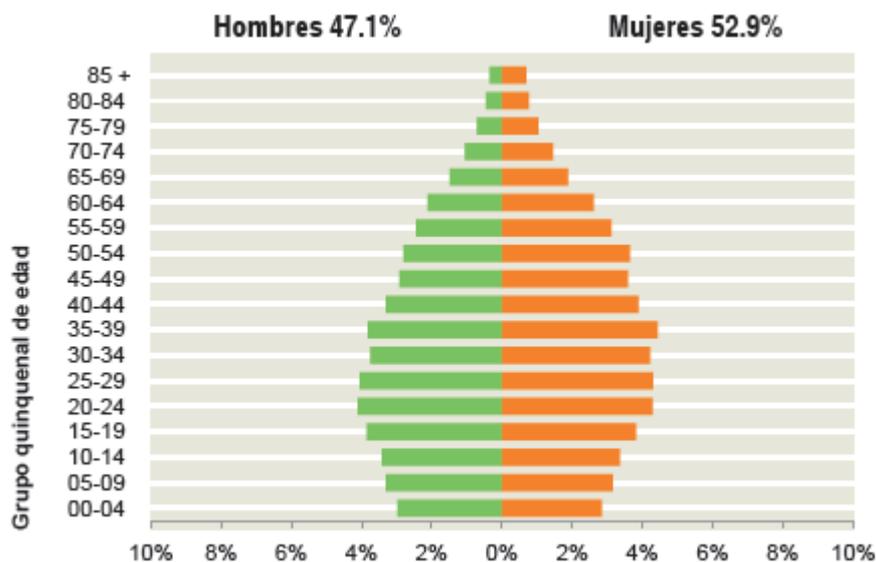
Edad mediana: 34

La mitad de la población tiene 34 años o menos.

Razón de dependencia por edad: 40.7

Por cada 100 personas en edad productiva (15 a 64 años) hay 41 en edad de

Dependencia (menores de 15 años o mayores de 64 años).



http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/panora_socio/df/panorama_df.pdf

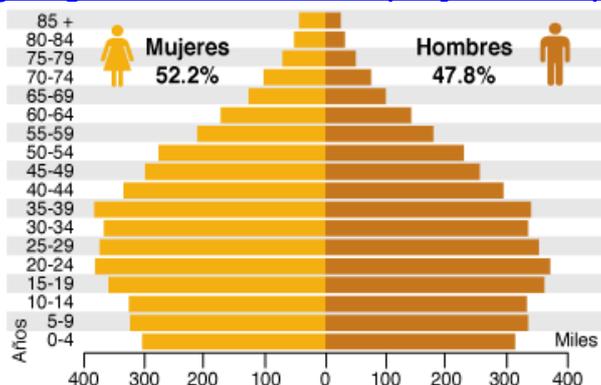
Censos y conteos de población

Presentación

Son métodos estadísticos que se emplean para poder conocer las características de los habitantes de México y sus viviendas a nivel nacional, estatal, municipal, por localidad, por grupos de manzanas y hasta por manzana.

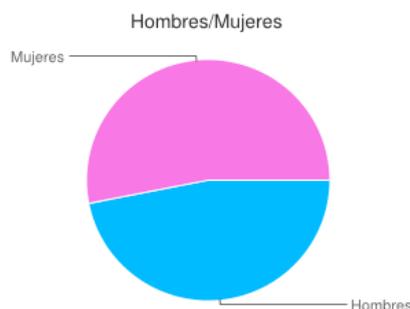
El Censo se realiza cada diez años, en aquéllos terminados en cero; y el Conteo, cada diez años también, pero en aquéllos terminados en cinco.

<http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/ccpv/default.aspx?>



Coyoacán es la cabecera municipal del municipio de **Coyoacán**, en el estado de **DISTRITO FEDERAL**.

Coyoacán tiene **640.423 habitantes**. 300.429 (46.91%) son hombres y 339.994 (53.09%) son mujeres, la población mayor de 18 años es de 453.228, para alojar a sus habitantes Coyoacán cuenta con 164.990 viviendas, el 15.24% de las cuales están rentadas por sus moradores.



El 81.72% de los habitantes mayores de 5 años son católicos, estando casada o unida en pareja el 55.57% de la población mayor de 12 años.

El grado medio de escolaridad en Coyoacán es de 10.77, la media en el municipio es de 10.77, en el estado de 9.61, mientras el número sea más alto indica una población con mayor formación académica.

Para obtener este número se suman los años aprobados desde primero de primaria hasta el último año que cursó cada habitante; posteriormente, se divide entre el número de habitantes de la localidad.

En esta localidad hay 11232 personas mayores de 5 años que hablan una lengua indígena, de ellas 10984 también dominan el español.

La población económicamente activa en la localidad de Coyoacán es de 287.911 (44.96% de la población total) personas, las que están ocupadas se reparten por sectores de la siguiente forma:

- **Sector Primario: 520 (0.19%) (Municipio: 0.19%, Estado: 0.59%)**
Agricultura, Explotación forestal, Ganadería, Minería, Pesca ...
- **Sector Secundario: 50.569 (18.51%) (Municipio: 18.51%, Estado: 21.86%)**
Construcción, Electricidad, gas y agua, Industria Manufacturera ...
- **Sector Terciario: 222.069 (81.30%) (Municipio:81.30%, Estado:77.55%)** Comercio, Servicios, Transportes

<http://www.foro-mexico.com/distrito-federal/coyoacan/mensaje-162218.html>

3.4.2.- Entrevista de profundidad

Se Realizaron 20 entrevista profundas a personas de 60 años en adelante que recordaran la época de los 60's y 70's, que nos proporcionar información, para así poder realizar una depuración de preguntas y obtener una encuesta que nos ayudara a llevar a cabo el restaurante con gustos y recuerdos de la gente.

Regreso a los años 60, 70

Nombre: _____

Edad: _____

Sexo: M _____ F _____

Delegación: _____

- 1.- ¿Que es lo que más recuerdas de la época de los 60 a 70's?
- 2.- ¿Como recuerdas que se vestían en los 60 y 70's?
- 3.- ¿Que es lo que más extrañas de la época?
- 4.- ¿Que acontecimientos importantes recuerdas en esa época?
- 5.- ¿Qué tipo de hobby recuerdas que solían hacer?
- 6.- ¿Que auto recuerdas que fue el más famoso de la época?
- 7.- ¿Qué tipo de música se escuchaba en esa época?
- 8.- ¿ A qué lugares recuerdas salir a comer con tu familia o amigos?
- 9.- ¿Qué tipo de reglas sociales o culturales se llevaban a cabo (música, vestimenta, alimento, o consumo)?
- 10.-¿De las épocas 60 y 70's cual te gusto más? Y porque?
- 11.-¿Cuáles eran los grupos de Rock and Roll más famoso de esa época?
- 12.- ¿Como recuerdas un restaurante de los 60 a 70's?

Música:

Uniforme de los que te otorgaban el servicio color:

Variedad de comida:

Tipo de mobiliario:

Ambiente:

Distribución de las áreas del restaurante:

Bebidas:

Postres:

¿Qué recuerdas que había en las mesas?

Colores:

Tipo de piso:

Decoración en el lugar:

Tipo de clientes:

Publicidad dentro del restaurante:

Tipo de vasos

Tipo de platos

Tipo de cubiertos

13.- ¿Que alimentos se consumían más en esa época?

14.-¿Como recuerdas la vestimenta de las meseras de los restaurantes?

15.-¿ De qué color recuerdas el inmobiliario de los restaurantes?

16.- ¿Qué tipo de servicio te ofrecían en los restaurantes donde acostumbrabas comer?

17.-¿ Donde te gustaría que estuviera ubicado el restaurante?

18.- ¿Cuánto dinero gasta cada que sale a comer?

19.-¿Normalmente con quien acostumbras salir a comer?

20.-¿ Que te gustaría volver a consumir?

3.4.3.-Muestreo

Se realizo la investigación profunda, para conocer el número exacto de habitantes de nuestro mercado meta, para así aplicar la formula de Muestreo Probabilístico correspondiente, y saber cuántas encuestas aplicar a cierto número de individuos seleccionados, logrando así una buena investigación de mercado.

$$N = \frac{Z^2 N p q}{e^2(n-1) + Z^2 p q}$$

$$N = \frac{(1.96)^2 (340,000)(0.50)(0.50)}{(0.06)(339,999) + 3.84 (0.50) (0.50)} = \frac{326,400}{1,439.99 + 0.96} = \frac{326,400}{1440.95} = 226$$

3.4.4.-Encuesta.

Gracias al muestreo probabilístico aplicado, concluimos con el número de individuos de la población seleccionada a las que se les aplico la siguiente encuesta.

RESTAURANTE RETRO 60'S, 70'S

Nombre: _____

Delegación: _____

EDAD DE: 20-22 23-25 26-28 29-31 32-34 35-37 38-40 41-43
 44-46 47-49 50-52 53-55 56-58 59-61 Más de 62

SEXO: F M

ESTADO CIVIL: CASADO SOLTERO

ESCOLARIDAD: BASICA MEDIA SUPERIOR

OCUPACION: ESTUDIANTE EMPLEADO INDEPENDIENTE HOGAR

INGRESOS: 2,000-4,000 8,001-10,000 14,001-16,000 Más de 20,001

MENSUALES 4,001-6,000 10,001-12,000 16,001-18,000
 6,001-8,000 12,001-14,000 18,001-20,000

Instrucciones: Marcar con una X la o las respuestas según sea tu caso Preguntas:

1- ¿Qué prendas te imaginas o recuerdas que usaban en los 60's y 70's?

- Faldas a la rodilla Pantalones Acampanados NO pantalones Zapatos tacón alto
 Pantalones de mezclilla Playera Blanca Cabello Largo Zapatos tacón bajo
 Mascadas en el cuello Camisas Floreadas Vestidos Ampones Coletas
 Chamarras de Piel Crinolina Cabello Corto

Otro: _____

2- ¿Qué tipo de música recuerdas o crees que se escuchaba en los 60's y 70's?

- Rock And Roll Baladas Rockabilly Twist Bolero Dance Disco

Otro: _____

3.- ¿Cuáles grupos de Rock and Roll crees o recuerdas que eran los más famosos?

- Pablito Ortega Los Ángeles Negros Los Panchos Los Dandis Roció Durcan
 José José Johnny Laboriel Angélica María Javier Solís Miguel Mejía
 Teen Tops Rebeldes del Rock Enrique Guzmán Los Hooligans Alberto

Vázquez

- César Costa Otro: _____

4.- ¿Dónde te gustaría que estuviera ubicado el restaurante?

- Coyoacán San Ángel Centro
Otro: _____

5.- ¿Cuánto dinero gastas cada que sales a comer a algún restaurante?

- 100-300 301-500 501-700 701-900 901-600 1001-1200
 1201-1400 1401-1600 1601-1800 1801-2000 Mas de 2000
Otro: _____

6.- ¿Normalmente con quien acostumbras salir a un restaurante a comer?

- Papas Novio(a) Familia (más de 4) Esposo(a) Amigos Primos
Otro: _____

7.- ¿Cuántas veces al mes sales a comer a un restaurante?

- 1-2 3-4 5-6 7-8 9-10 11-12 12-13 14-15
Otro: _____

Gracias por tu tiempo

Encuesta Visual.

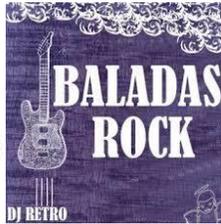
Indica el o los incisos que te guste o creas adecuados de acuerdo a las preguntas.

-Como te imaginas un restaurante de los 60 y 70s?

Música:



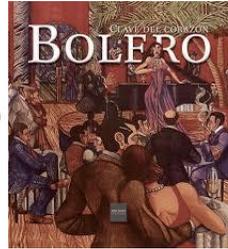
A



B



C



D



E

Uniforme:



A



B



C



D



E



F



G

Variedad de comida:



A



B



C



D



E



F



A



B



C



D



E



F

Bebidas:



A



B



C



D



E



F



G

Mobiliario:



A



B



C



D



E

Objetos en las mesas



A



B



C



D

Colores en el restaurante:



A



B



C



D



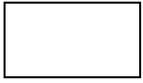
E



F

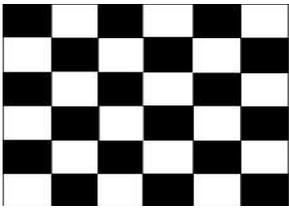


G

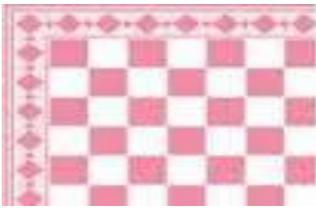


H

Tipo de piso:



A



B



C

Decoración del lugar:



A



B



C



D

GRACIAS POR TU
TIEMPO

3.4.5.-Tabulación

Delegación		
Coyoacán	84	
Magdalena Contreras	49	
Tlalpan	47	
Álvaro Obregón	19	
Iztacalco	2	
Benito Juárez	5	
Gustavo A. Madero	3	
Xochimilco	3	
Miguel Hidalgo	1	
Tlahuac	2	
Venustiano Carranza	1	
Iztapalapa	10	226
Estado Civil		
Soltero	119	
Casado	107	226
EDAD		
20-22	32	
23-25	24	
26-28	8	
29-31	10	
32-34	11	
35-37	11	
38-40	21	
41-43	14	
44-46	5	
47-49	9	
50-52	38	
53-55	13	
56-58	13	
59-61	6	
Más de 62	11	226
SEXO		
Femenino	122	
Masculino	104	226
Escolaridad		
Básica	41	
Media	86	
Superior	99	226

Ocupación		
Estudiante	53	
Empleado	119	
Independiente	24	
Hogar	30	226
Ingresos Mensuales		
2000-4000	39	
4001-6000	38	
6001-8000	12	
8001-1000	39	
10,001-12,000	46	
12,001-14,000	8	
14,001-16,000	18	
16,001-18,000	9	
18,001-20,000	7	
Más de 20,001	10	226
Pregunta 1.-		
Faldas a la rodilla	88	
Pantalones de Mezclilla	112	
Mascadas en el cuello	89	
Chamarras de Piel	131	
Pantalones Acampanados	102	
Playera blanca	101	
Playera Floreada	94	
Crinolina	98	
No pantalones	16	
Cabello Largo	94	
Vestidos ampones	102	
Cabello Corto	47	
Zapatos Tacón alto	55	
Zapatos Tacón bajo	50	
Coletas	89	

Pregunta 2.-		
Rock and roll	198	
Baladas	84	
Rockabilly	73	
Twist	110	
Bolero	56	
Dance	25	
Disco	44	
Pregunta 3.-		
Pablito Ortega	25	
José José	109	
Teen tops	141	
Cesar Costa	88	
Los Ángeles Negros	60	
Johnny Laboriel	90	
Rebeldes del Rock	142	
Los Panchos	46	
Angélica María	93	
Enrique Guzmán	146	
Los Dandis	46	
Javier Solís	39	
Los Hooligans	94	
Roció Durcan	74	
Miguel Mejía	26	
Alberto Vázquez	105	
The Beatles	1	
Pregunta 4.-		
Coyoacán	123	
San Ángel	72	
Centro	46	
Polanco	30	
Condesa	14	
Zona Rosa	9	
Tlalpan	3	

Pregunta 5.-		
100-300	37	
301-500	61	
501-700	68	
701-900	36	
901-1000	7	
1001-1200	12	
1201-1400	2	
1401-1600	2	
1601-1800	0	
1801-2000	1	
Más de 2000	0	
Pregunta 6.-		
Papas	31	
Novio(a)	56	
Familia mas 4	127	
Esposo(a)	59	
Amigos	58	
Primos	8	
Hijos	12	
Hermanos	2	
Pregunta 7.-		
1-2	72	
3-4	78	
5-6	46	
7-8	21	
9-10	5	
11-12	3	
12-13	0	
14-15	1	

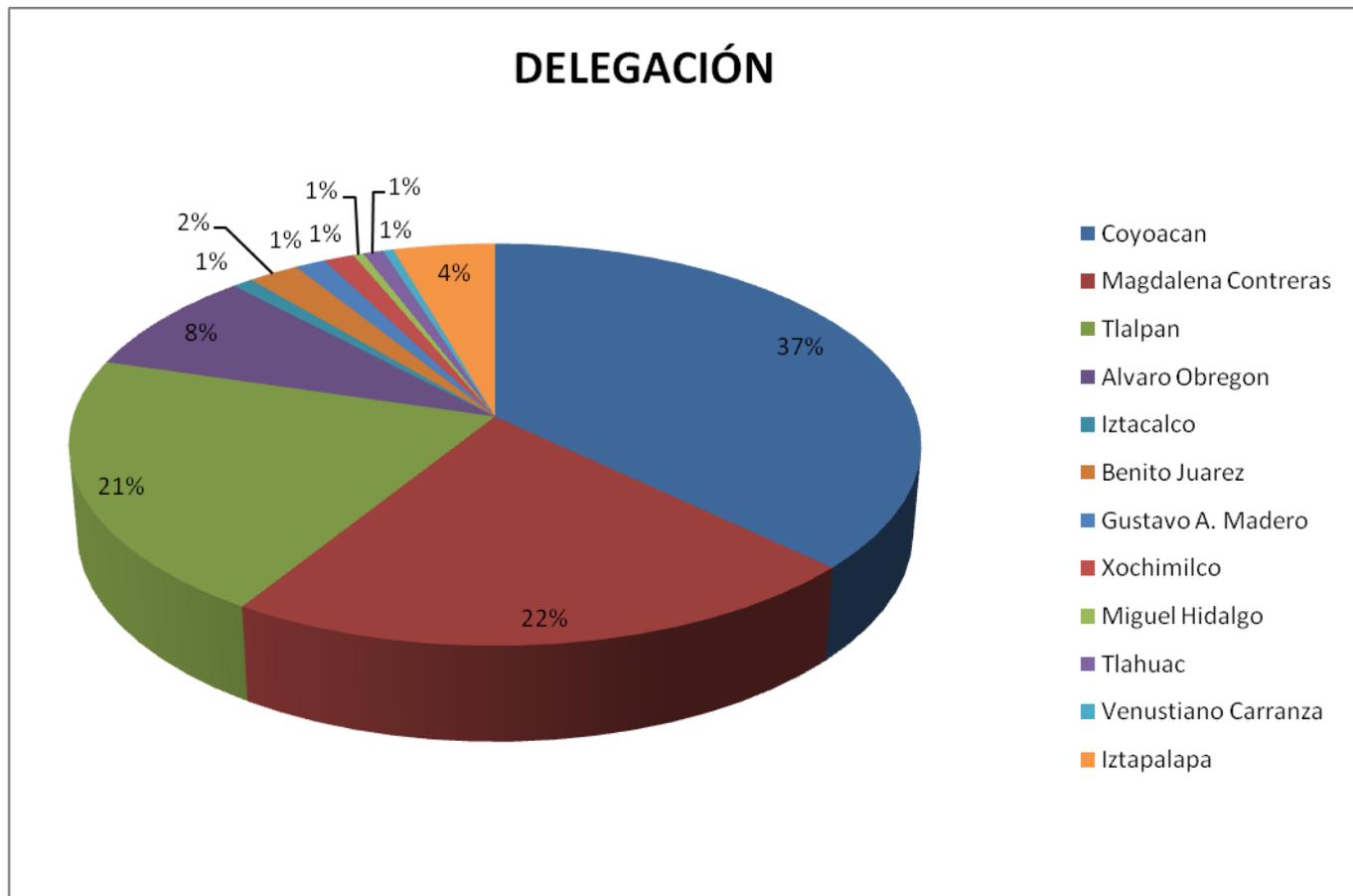
Tabulación de imágenes

Música		
Rock and Roll	186	
Baladas	68	449
Rockabilly	85	
Boleros	67	
Karaoke	43	
Uniforme		
Chaleco y Falda	47	
Moño y Camisa Blanca	34	
Corbata y Mandil	44	
Vestido Ampón Rosa, Azul	194	486
Actual	23	
Mezclilla y Camisa Blanca	57	
Formal con Mandil a cuadros	87	
Variedad de comida		
Hamburguesas	215	
Sándwiches	157	
Burritos	104	641
Pizza	87	
Tacos	32	
Ensaladas	46	
Postres		
Papas a la francesa	97	
Crepas	105	
Galletas	145	720
Churros	68	
Hot Cakes	111	
Helados	194	
Bebidas		
Malteada	217	
Refresco	197	
Aguas Frescas	154	
Jugos	58	750
Esquimo	76	
Raspado	12	
Limonada	36	

Mobiliario		
Barra	145	
Mesas para 2	178	
Periqueras	67	618
Gabinete	205	
Mesas de plástico	23	
Objetos en la mesa		
Salero	213	
Azucarero	206	
Servilletero	218	853
Florero	216	
Colores en el Restaurante		
Azul	206	
Rojo	123	
Negro	12	
Rosa Pastel	207	
Amarillo Pastel	26	790
Anaranjado	23	
Rosa	37	
Blanco	156	
Tipo de Piso		
Blanco con Negro	212	
Blanco con Rosa	11	226
Blanco con Azul	3	
Decoración en el Lugar		
Posters de Artistas	187	
Anuncios Luminosos	167	654
Rockola	213	
Lámparas	87	

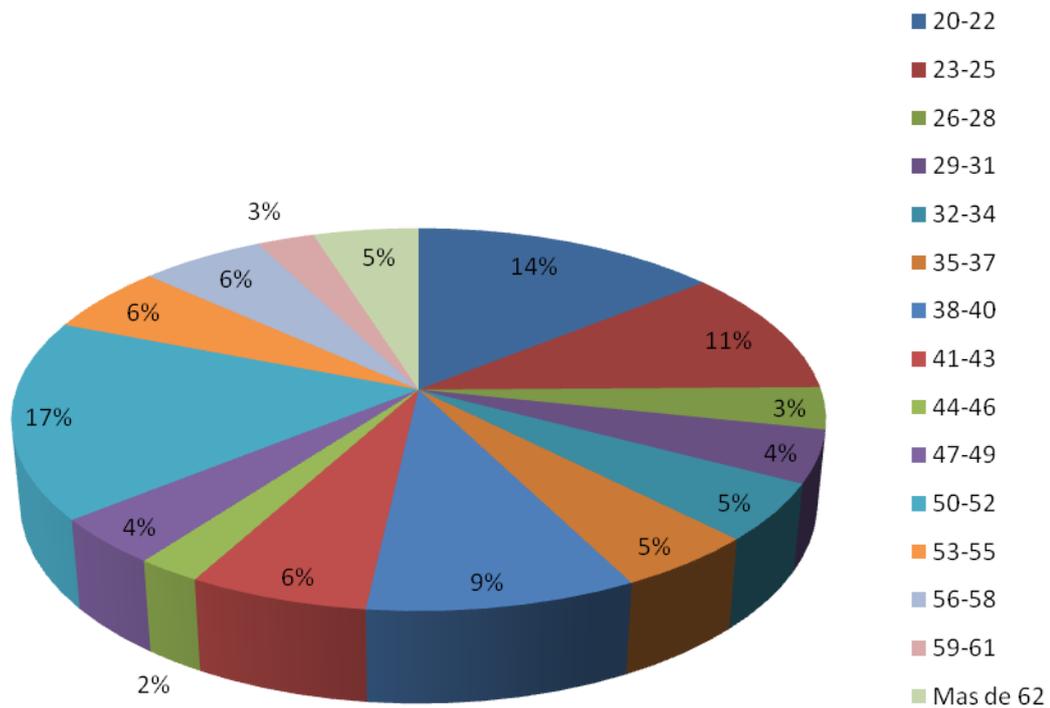
3.4.6.- Gráficas interpretadas

RESTAURANTE RETRO 60'S, 70'S



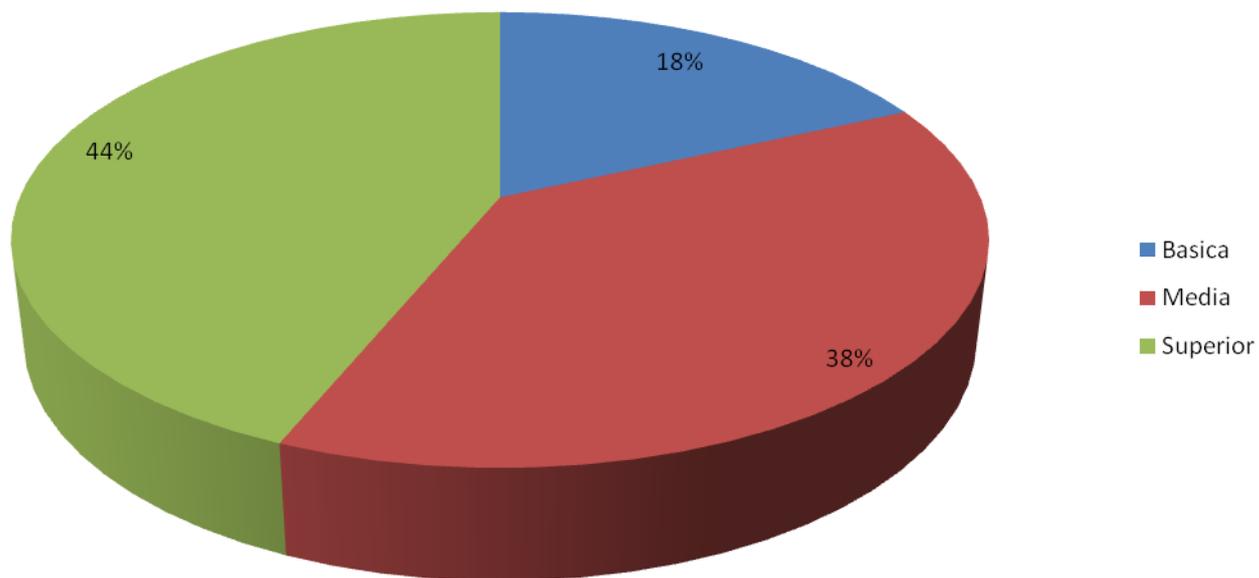
Las delegaciones con mayor participación en el presente estudio fueron las de zona sur principalmente Coyoacán, Magdalena Contreras y Tlalpan siendo estas las opciones más viables para nuestro negocio.

EDAD



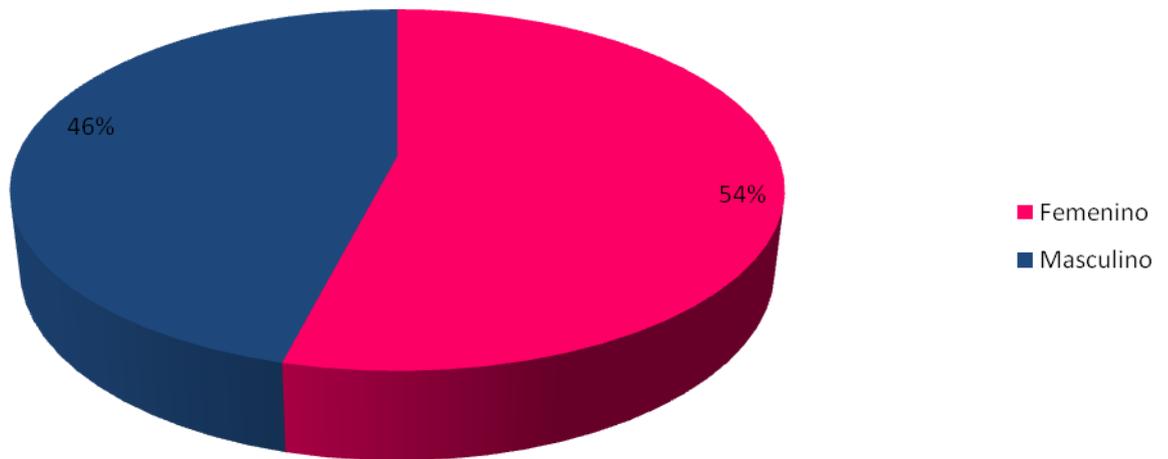
Las edades que más participaron en la encuesta fueron de de 20 a 25, 32 a 34, 50 a 52, sin embargo participaron de todas las edades del mercado seleccionado, como se puede apreciar en la grafica, Existiendo casados y solteros sin un predominio de alguno de éstos.

ESCOLARIDAD



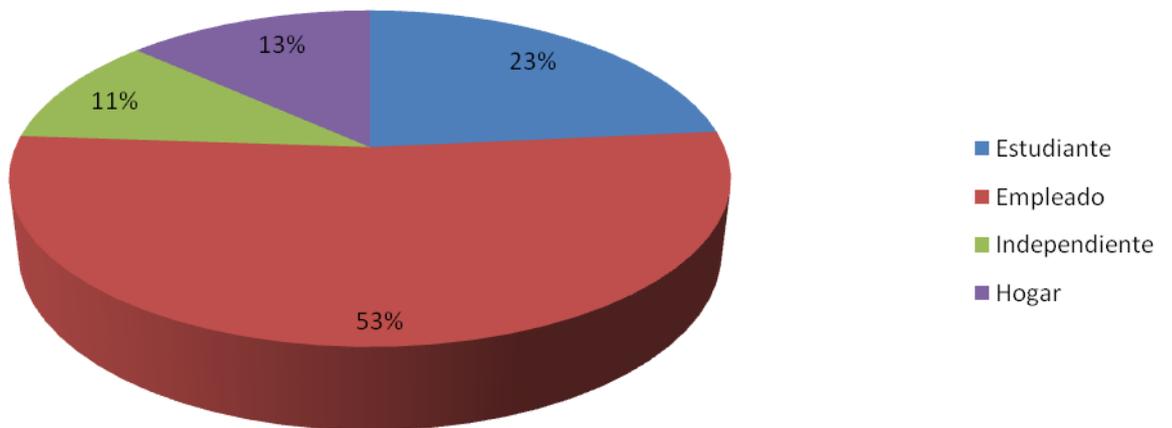
Las personas encuestadas tienen una escolaridad Media y Superior primordialmente, aunque predomina el Nivel superior con un 44%, y sólo un pequeño porcentaje de la población cuenta con una escolaridad Básica con un 18%.

SEXO



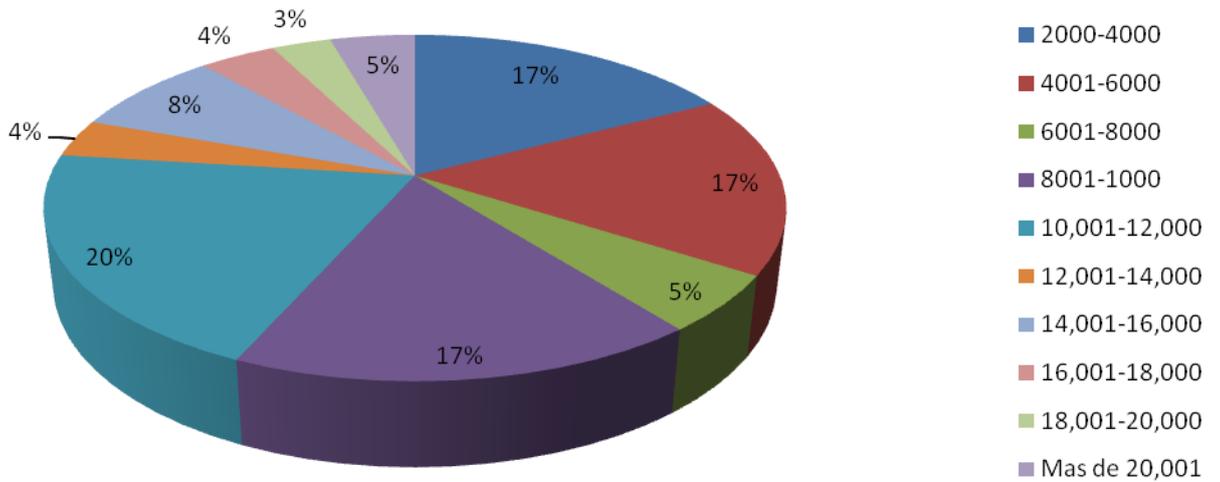
Se trato de encuestar tanto a hombres como mujeres por igual, para evitar algún tipo de tendencia en la presente investigación. Como se puede observar el sexo femenino supera sólo con un 4% en participación al sexo masculino.

OCUPACIÓN



La mayoría son personas productivamente activas, trabajando para una organización o de manera independiente, esto significa que cuentan con recursos suficientes para comer fuera de casa ya sea por necesidad o deseo.

INGRESOS MENSUALES

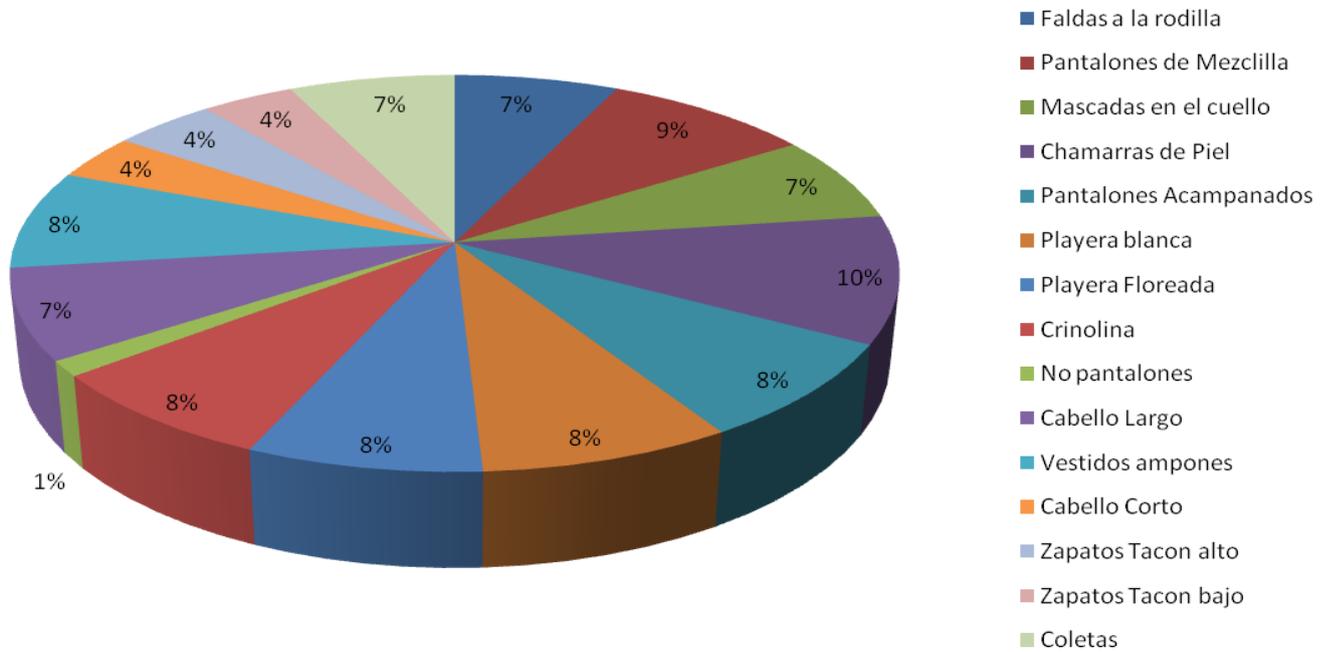


Nuestros encuestados proporcionaron información sobre sus ingresos mensuales y el mayor porcentaje de encuestados obtiene ingresos entre 8,000 a 12,000 con un 37% y de 2,000 a 6,000 con un 34%, siendo un 71% y el resto con ingresos mayores a los 12,000.

RESTAURANTE RETRO

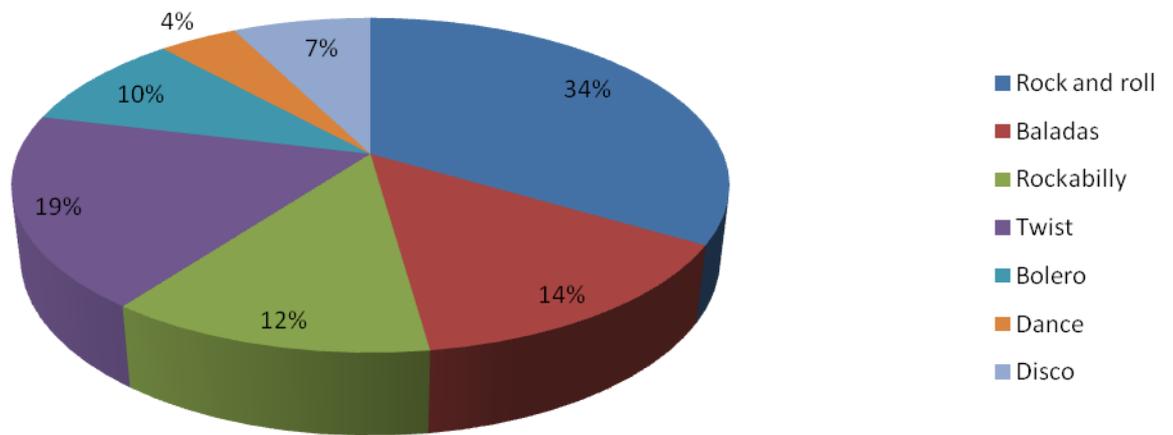
60'S, 70'S

1.-¿Qué prendas te imaginas o recuerdas que usaban en los años 60's y 70s?



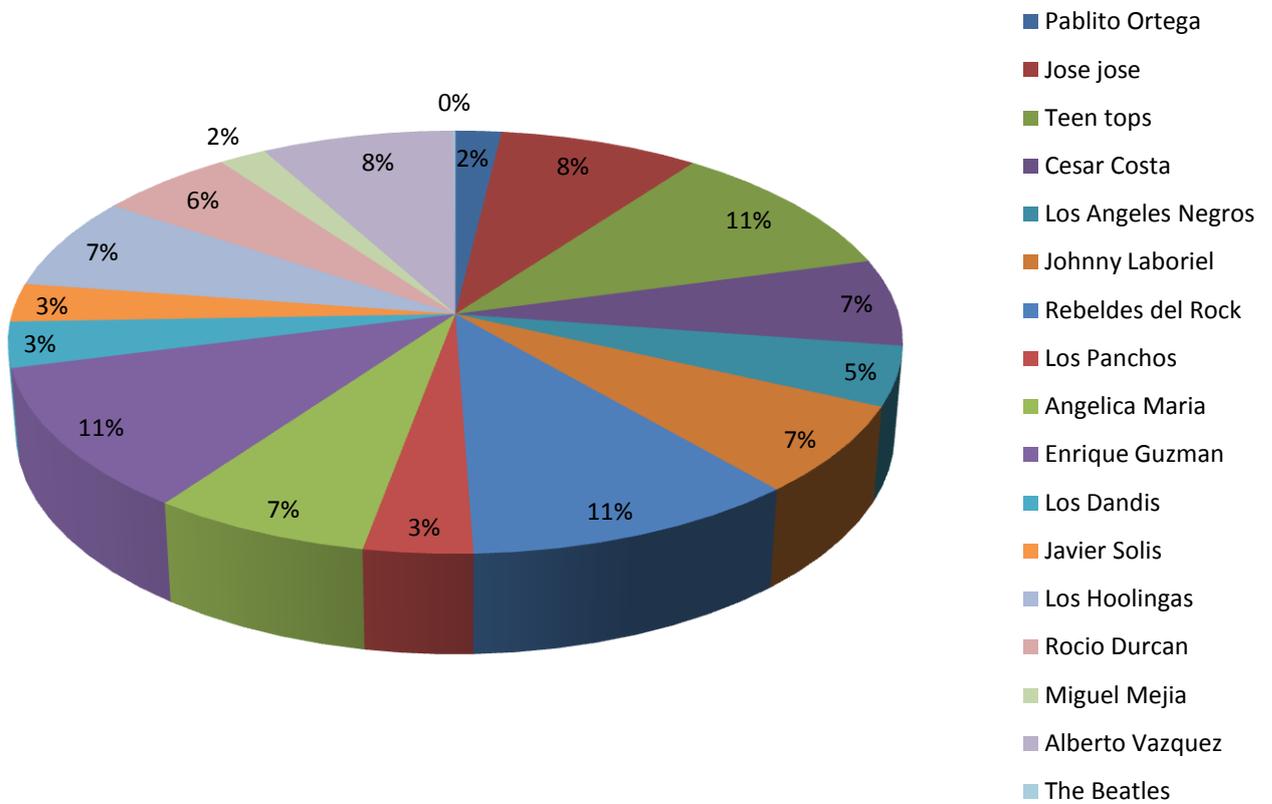
Nuestros entrevistados coinciden en que la moda entre los jóvenes en la década de los 60's y 70's por parte de los hombres eran: pantalones de mezclilla y playeras floreadas o blancas con chamarras de piel, y por parte de las mujeres eran: crinolinas, vestidos ampones, cabello largo o coletas, con tacones altos o bajos.

2-¿Que tipo de música recuerdas o crees que se escuchaba en los años 60'y 70's?



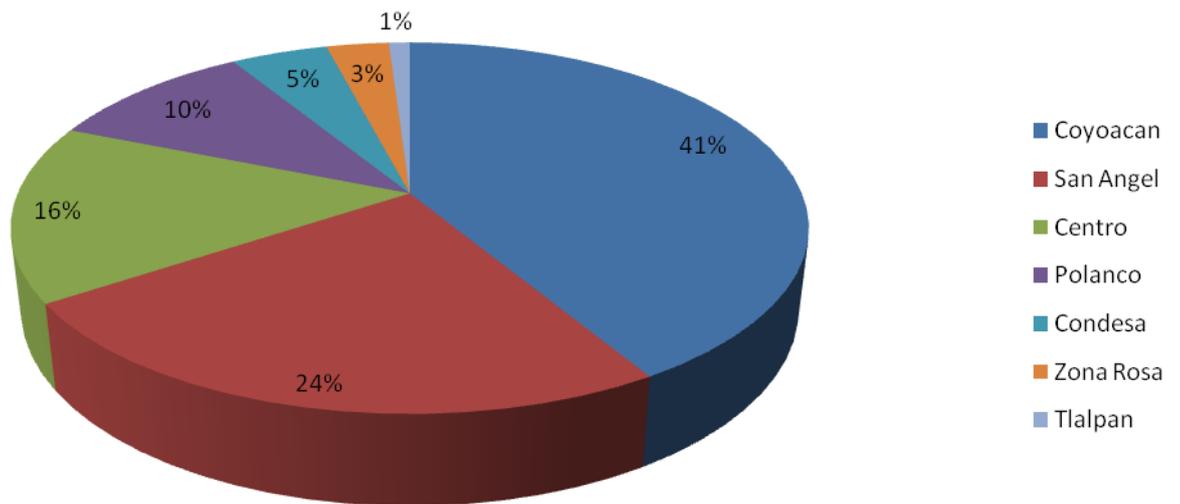
Los resultados de las encuestas realizadas muestran que los géneros más escuchados en esas épocas fueron el Rock and Roll y el Twist con el 53%, y pocos señalaron que las Baladas, el Rockabilly y el Bolero también se escuchaban con 36% y con la menor participación en la encuesta fueron el dance y disco con el 11%

3-¿Cuales grupos de rock and roll, recuerdas o crees que fueron los mas famosos?



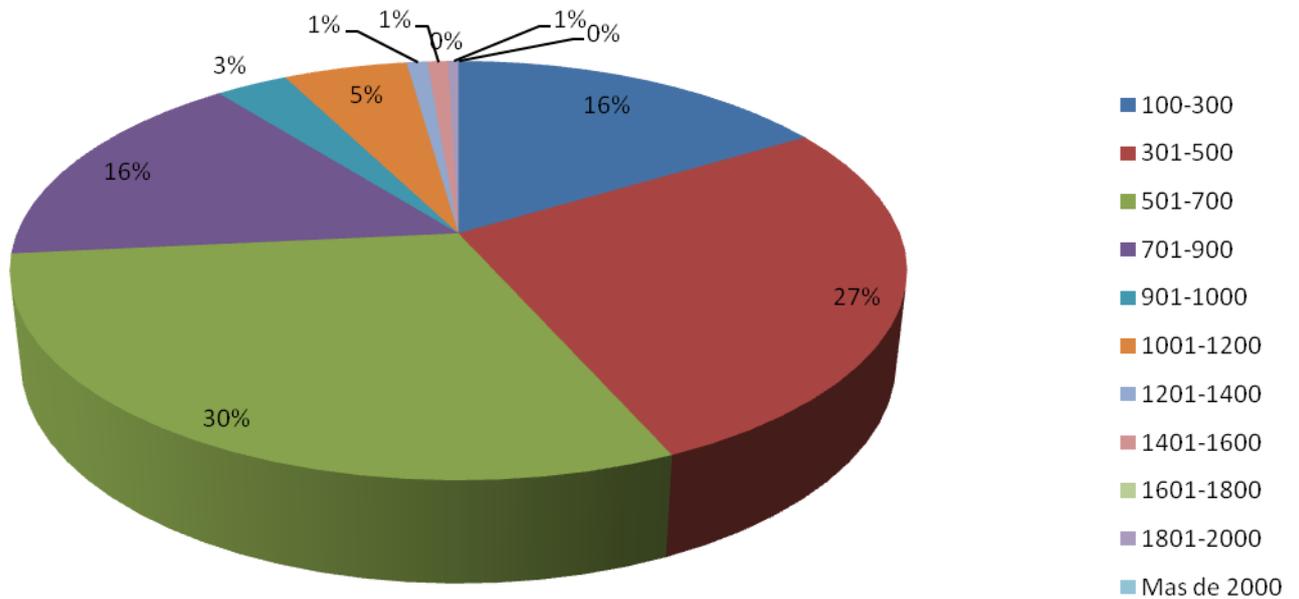
Los 6 artistas latinos más recordados por los encuestados son: Enrique Guzmán, Los Rebeldes del Rock, Los Teen Tops, José José, Alberto Vázquez y Johnny Laboriel. Esto nos servirá para adaptar la ambientación musical del negocio.

4- ¿Donde te gustaría que estuviera ubicado el restaurante?



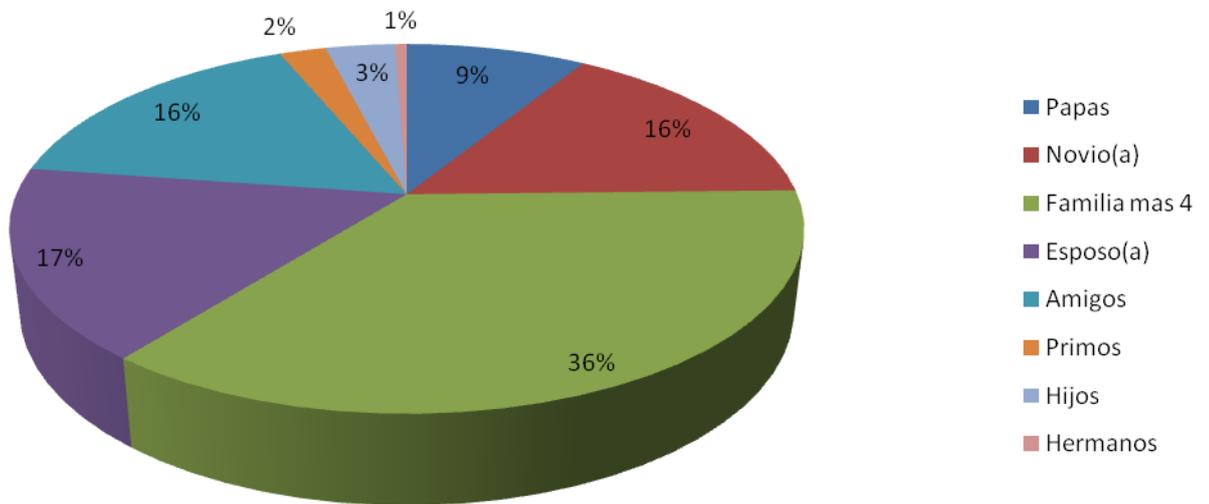
El 100% de nuestros encuestados tuvieron una aceptación con el restaurante retro, siendo así que todos seleccionaban una opción de ubicación, por lo cual las 2 posibles delegaciones donde podrá ubicarse el restaurante son Coyoacán con un 41% y San Ángel con un 24%, siendo Coyoacán nuestra primera opción de ubicación.

5-¿Cuanto dinero gastas cada que sales a comer a algún restaurante?



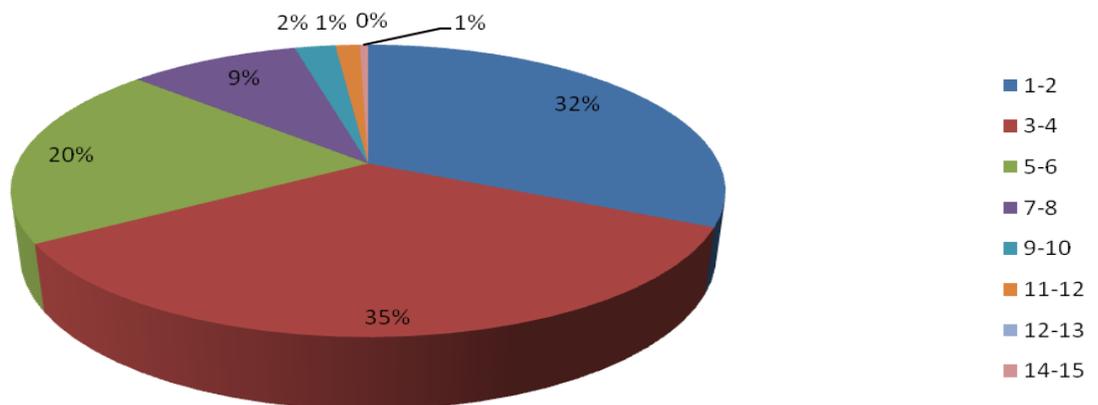
La mayoría de los encuestados gastan desde 300 hasta 900 pesos, cada vez que salen a comer fuera de casa, siendo la media entre los 500 y los 700 pesos. Esto nos ayudará a tomar una decisión respecto al precio de nuestros platillos.

6.-¿Normalmente con quien acostumbras salir a un restaurante a comer?



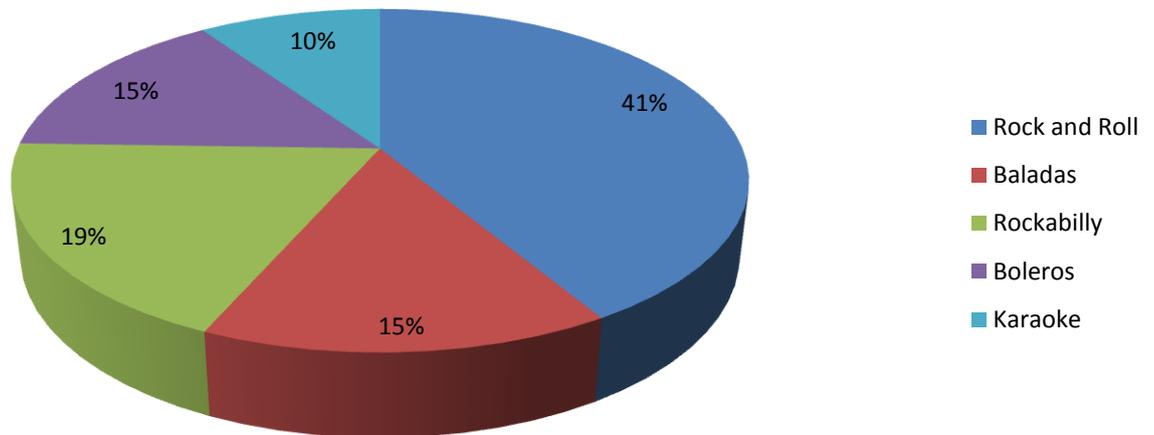
Las personas cuando salen a comer fuera de casa en primer lugar lo hacen con su familia, en segundo lugar con su esposo(a) sin hijos, y en tercer lugar con amigos, o novios.. Por lo que la propuesta del negocio tendría una inclinación a un concepto familiar.

7.-¿Cuántas veces al mes sales a comer a un restaurante?



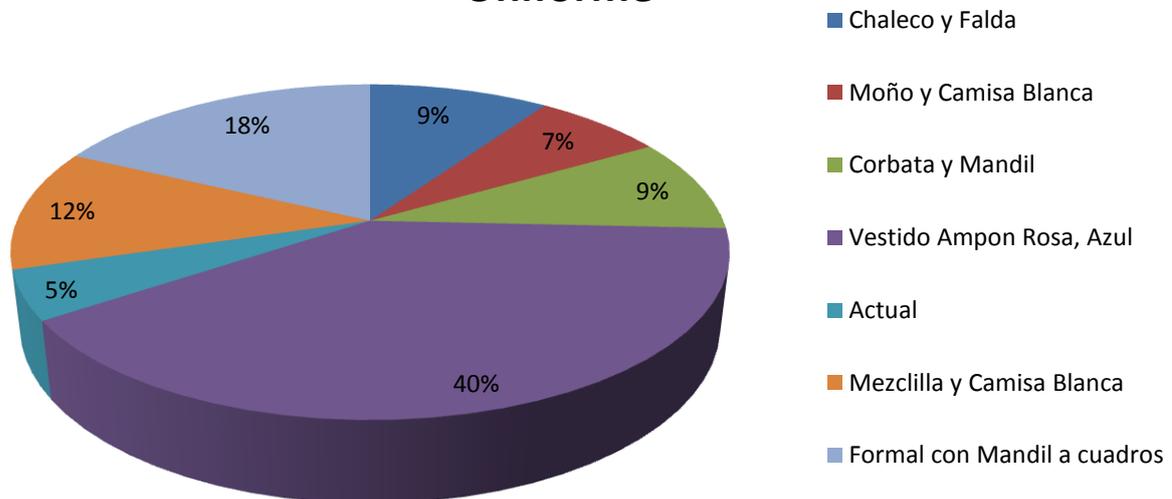
La periodicidad con la que las personas salen a comer a un restaurante principalmente oscila entre 3 a 4 veces al mes, solo unos cuantos lo hacen de 1 a 2 veces al mes y los menos lo hacen entre 5 o 6 veces al mes o más. Esto significa que por lo menos una vez cada semana salen a comer fuera de casa por placer y no necesariamente por necesidad.

Musica



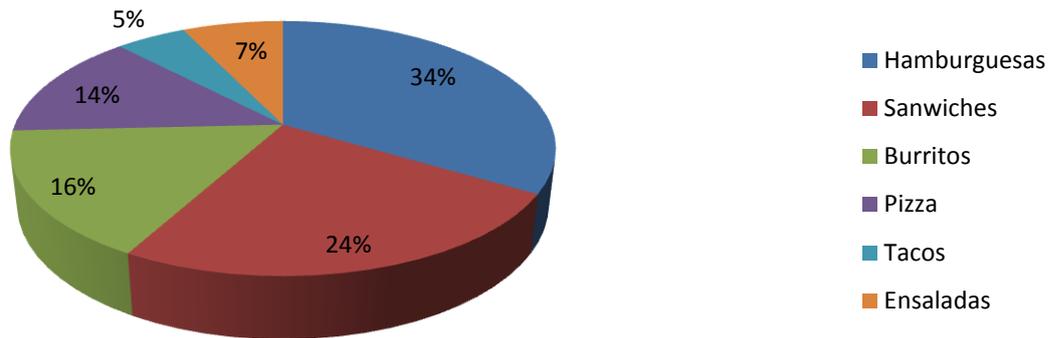
En la presente encuesta para ambientar el establecimiento en cuanto a lo musical se pondrán géneros musicales específicos entre ellos el Rock and Roll que es el más recordado y conocido de esa época, teniendo el Rockabilly, baladas y boleros sirviéndonos estos para variar la música y ser un lugar agradable para nuestros visitantes.

Uniforme



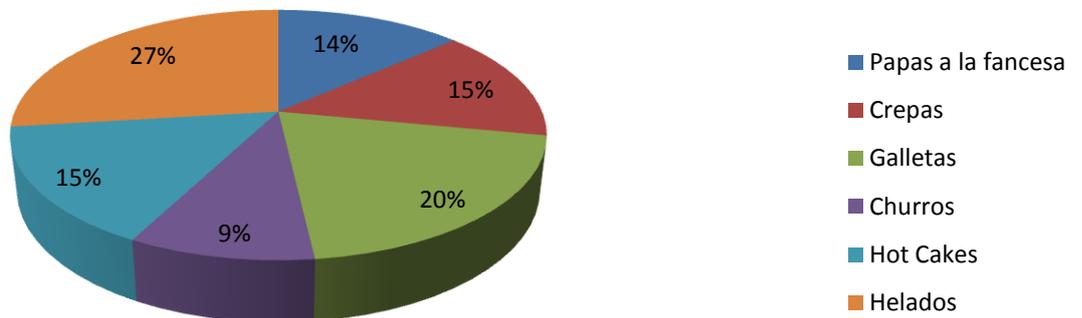
Nuestros meseros usaran vestimenta específica, esto nos ayudara a que el tema del restaurante sea más real y atractiva al público en hombres utilizaremos: ropa formal con un mandil a cuadros blanco con negro y las mujeres: un vestido ampón de color rosa con camisa blanca y un mandil, obteniendo la vestimenta adecuada y única para el establecimiento.

Variedad de Comida



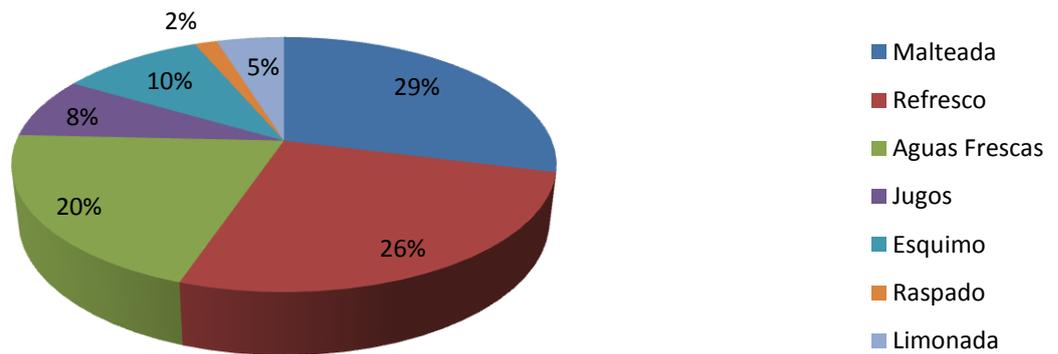
El resultado de las encuestas señala que en el restaurante servían todo tipo de alimentos, pero las hamburguesas y sándwiches son los más señalados por las personas siendo así los alimentos con mayor demanda que se podría tener el establecimiento.

Postres



Los 4 postres preferidos por nuestros encuestados son: helados de sabores, galletas, las crepas, y hot cakes esto nos servirá para complementar la variedad de nuestro menú.

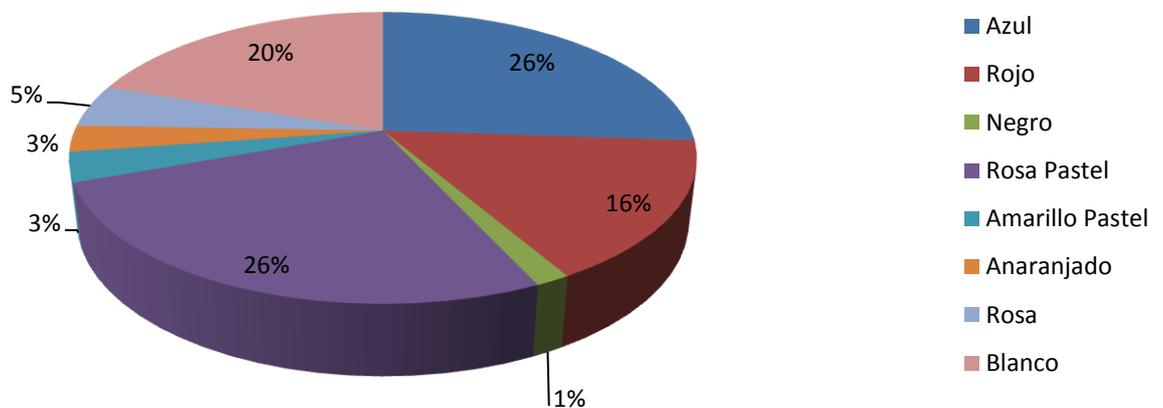
Bebidas



Como se puede apreciar en la grafica, la malteada es una bebida significativa de la época de los años 60's y 70's acompañada de los refrescos, y las aguas frescas, estas son primordiales que se tomaran en cuenta para variedad en nuestro menú, esto nos ayudara a mejorarlo y hacer de esas bebidas algo que nos caracterice.

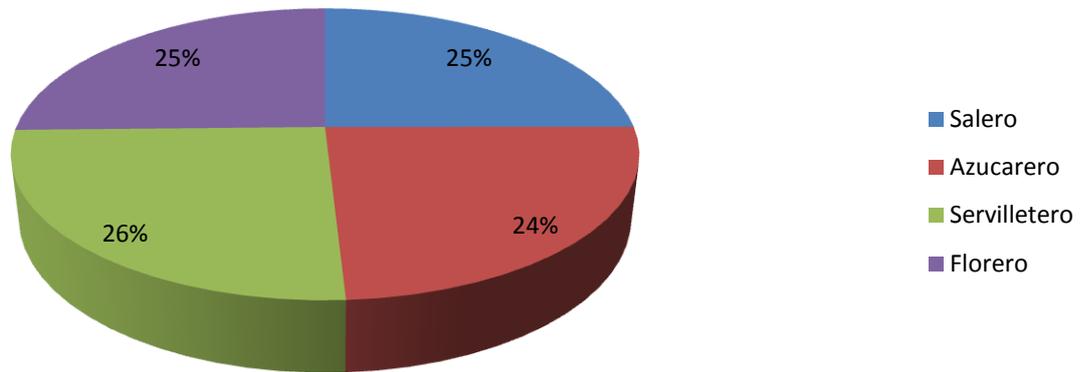
ESTRUCTURA DEL RESTAURANTE

Colores en el Restaurante



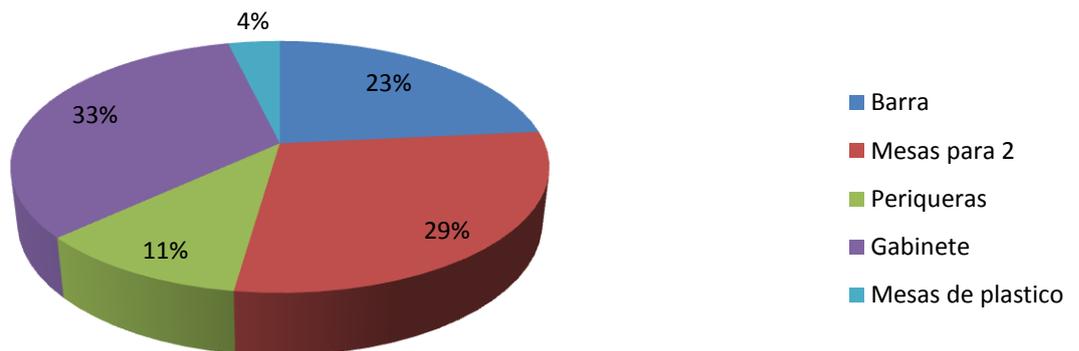
Un restaurante de los años 60's y 70's, mostraban colores específicos que hacían de ellos algo inigualable y que nos permitía recordar las épocas, por lo que nuestros resultados demuestran los colores deben ser los mismos, como : Azul, Rosa Pastel, Blanco y Rojo, decoraremos con un toque especial utilizando cada uno de ellos.

Objetos en la Mesa



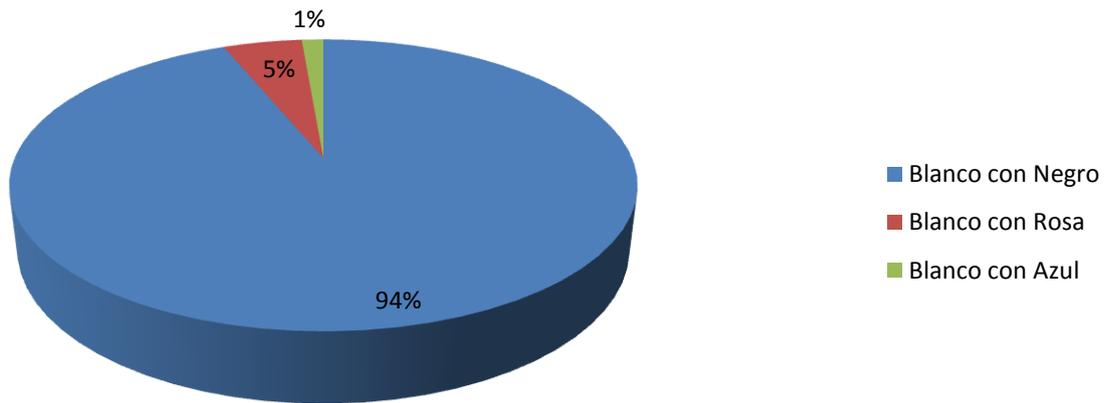
Nuestra grafica de objetos en la mesa no demuestra tendencia alguna en cuanto a los objetos que se colocaran en nuestras mesas, por lo cual todos serán necesarios.

Mobiliario



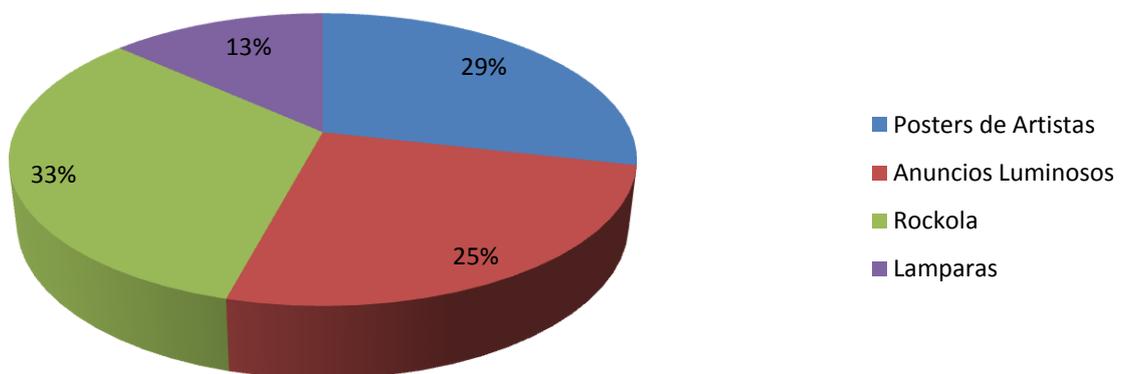
Como mobiliario las opciones más señaladas y preferidas que se llevara a cabo en el restaurante son los gabinetes, mesas para 2 personas y una barra, siendo estas las mejores opciones cómodas y adecuadas para nuestros comensales.

Tipo de Piso



Como se puede apreciar en la grafica, las personas encuestadas señalan que el tipo de piso que les gustaría ver en nuestro restaurante seria un piso en blanco y negro a cuadros, esa será la primera opción para decorar nuestro restaurante.

Decoración en el Lugar



Como opciones para decorar nuestro negocio se trato de tomar varias alternativas como son: la rockola, los anuncios luminosos, y los posters de artistas, por lo que nuestros resultados demuestran que son muy atractivos y serán usados en nuestro concepto de restaurante regresando a lo retro y decorando de igual manera a las épocas de los años 60's y 70's.

3.4.7.- Conclusión Análisis de Mercado

RESTAURANTE RETRO 60'S Y 70'S

- Después de haber hecho un análisis de la información recabada en la investigación mercadológica se llega a la siguiente conclusión.
- Se presento una aceptación general de la gente por un concepto retro de un restaurante similar a los que existían en los años 60's y 70's, las personas que más se entusiasmaron fueron aquellas que oscilaban entre los 50 y 52 años de edad, tanto hombres como mujeres, sin embargo los jóvenes también demostraron bastante entusiasmo y no eran ajenos al conocimiento de las características de esa época.
- La ubicación geográfica que más puntos obtuvo para el establecimiento del restaurante fue la delegación Coyoacán. Por lo cual será esa delegación en donde pondremos nuestros ojos para la implementación del negocio.
- Respecto a la vestimenta que la gente más recuerda de esa época es: pantalones de mezclilla, playeras blancas o floreadas con chamarras de piel y en el caso de las mujeres con vestidos ampones, crinolinas, cabello corto y zapatos con tacón alto o bajo pants, además de que los artistas más reconocidos y recordados de la época fueron Enrique Guzmán, Los Teen Tops, y Los Rebeldes del Rock siendo el Rock and Roll el género musical más representativo de las épocas.
- Los alimentos que más recuerdan se servían en éstos tipos de restaurantes, o fuentes de sodas eran principalmente: Hamburguesas, papas a la francesa, sándwiches, refrescos y malteadas.
- Por otro lado los datos obtenidos por la encuesta arrojan que, las personas cuando salen a comer fuera casa a un restaurante formalmente establecido, oscilan gastar desde los \$300.00 hasta los 900.00, esto dependiendo con quien vayan al lugar.
- Esto nos da una perspectiva para implementar precios que satisfagan y convenzan al consumidor.
- La distribución comercial será la responsable de que aumente el valor de nuestro negocio, sin perder ningún detalle en el concepto de nuestro restaurante que será el siguiente:
- Se escuchará música de Rock and Roll para ambientar el lugar , además de que usaremos colores alegres como son los pasteles, el rojo y el azul, con el piso blanco con negro a cuadros, habrá una barra, gabinetes y mesas para parejas, con póster pegados en la pared de los artistas más conocidos de la época, teniendo una Rockola para que nos identifique de los demás restaurantes en la que puedan escuchar los éxitos y música del agrado de los comensales dejando en claro que será un lugar para convivir en familia y pasar un rato agradable.
- Se uniformará a los meseros, las mujeres usaran vestidos ampones, con mandil y camisa blanca, y los hombres ropa formal y mandil blanco con negro a cuadros, el menú para los clientes será variado pero sin faltar las hamburguesas y sándwiches siendo platillos mas seleccionados por nuestro segmento de mercado acompañados de una malteada como bebida la cual será nuestra especialidad.
- Todo esto tratando de posicionar nuestro lugar como un restaurante único y especial, además de rentable y exitoso

Capítulo IV Plan administrativo (organizacional)

En el siguiente capítulo se desarrollará el proceso organizacional, donde se le dará estructura a la empresa con objetivos, filosofía institucional, perfiles de puestos necesarios para la creación y funcionamiento correcto.

4.1.-Nombre de la empresa.

Se busco un nombre para la empresa, donde se pudieran representar los años 60's y 70's donde el Rock and Roll fue una parte representativa de la época, por eso el "Rock" y nuestra razón de ser es hacer es hacer que nuestros clientes recuerden y sepan lo que representa una fuente de sodas en esos años por eso "Recuerdos" donde fusionamos las palabras y creamos el nombre de nuestra empresa "ROCKUERDOS"



4.2.-Tipo

Empresas del Sector Terciario o de Servicios:

Comprende principalmente a un elemento que es la capacidad humana para realizar el trabajo físico o intelectuales de servicio, comercio en este caso restaurante.

4.3.-Tamaño

Pequeños de 11 a 50, de personal ocupado.

Pequeña empresa: Nuestro negocio es considerado pequeño ya que no excedemos de los 50 trabajadores dentro de la misma, somos una entidad independiente y rentable dentro del sector terciario.

4.4.-Giro

Empresas de servicio

Nuestra empresa es un restaurante de alimentos y bebidas que se le ofrecen al público en general, a estos se le dominan una empresa de servicios que caducan ya que estos tienen que consumirse dentro de una fecha límite.

4.5.-Misión

Transportar a nuestros clientes a una época de antaño (60 70s) a través de alimentos y servicios que los lleve realmente en los años 60 70s cubriendo las expectativas de calidad, de nuestros consumidores a través de bebidas, alimentos y entretenimiento.

4.6.-Visión

En el año 2025 nos consolidamos como una empresa líder en el mercado, tenemos el mejor servicio, innovamos y damos vanguardia, somos los creadores de un ambiente y una experiencia inigualable a nuestros consumidores. Teniendo 5 sucursales mas dentro del distrito federal.

4.7.-Valores

- Esfuerzo

Trabajamos con energía para conseguir resultados exitosos sin conformarnos, y aportar lo mejor de sí en las tareas asignadas en el trabajo.

- Trabajo en equipo

Aportamos lo mejor de cada uno creando equipos fuertes y orientados al éxito.

- **Honestidad**

Valoramos la franqueza, y la búsqueda permanente de la verdad con la capacidad de libertad para expresar lo que se piensa o se siente acerca de otra persona o de una situación determinada, con una intención beneficiosa.

- **Compromiso**

Concebimos una gestión basada en el progreso continuo, estimulando la interacción, el esfuerzo y la contribución de todos nuestros colaboradores hacia el logro de resultados.

- **Profesionalismo**

Somos capaces de asumir el trabajo y hacerlo bien, compartiendo la visión de la empresa, dando lo mejor de nosotros mismos, con perseverancia, productividad, iniciativa y creatividad, autonomía y control de nuestro propio trabajo, con orientación plena a la satisfacción del cliente.

- **Innovación**

Estamos a la vanguardia para brindarle valor al servicio para que nuestros clientes disfruten de nuestros servicios de una manera diferente.

4.8.-Objetivos de la empresa

4.8.1.-Corto Plazo

-Lograr fidelidad de nuestros clientes

-Tener al menos 50% de nuestros productos de proveedores fieles.

-Recuperar la inversión inicial y empezar a tener utilidades

-Lograr un posicionamiento en el mercado meta

-Contar con recurso humano calificado

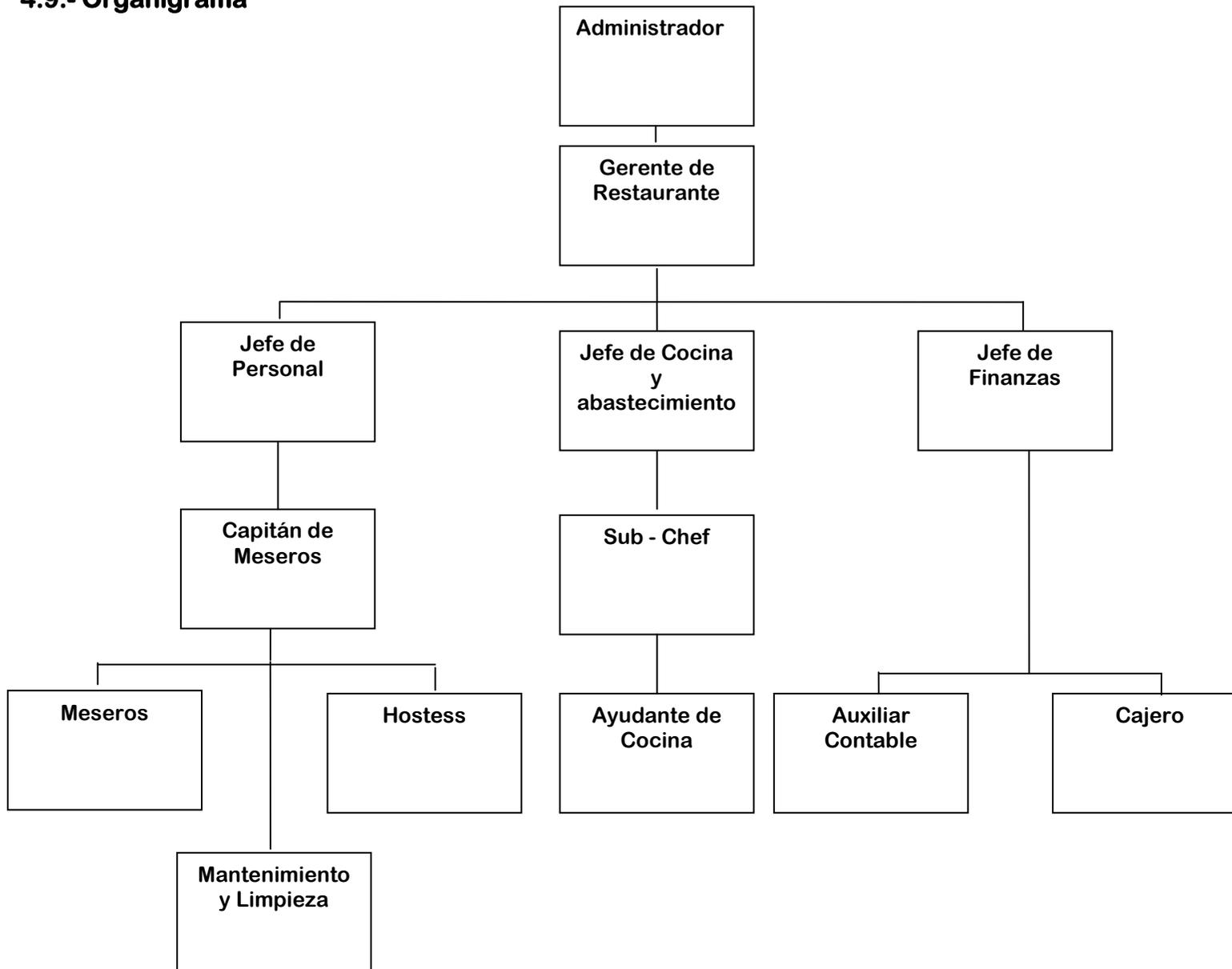
4.8.2.-Mediano Plazo

- Ser una empresa altamente rentable
- Ser una empresa generadora de oportunidades
- Aumentar como mínimo el 10% de de las ventas al año.
- Hacer la planeación para la apertura de un segundo restaurante al año 3
- Apertura del segundo restaurante antes del año 5.
- Lograr posicionarnos como un restaurante líder a nivel local
- Lograr aplicar una publicidad y mercadotecnia eficiente para alcanzar el posicionamiento pretendido

4.8.3.-Largo Plazo

- Contar con proveedores cautivos
- Tener trabajando al 100% los 2 restaurantes para planear la apertura de un tercero.
- Crecer de pequeña a mediana empresa aprovechando las oportunidades del mercado.
- Cumplir con nuestra visión empresarial
- Lograr una publicidad y mercadotecnia efectiva que ayude en nuestros restaurantes a su desarrollo y crecimiento constante.

4.9.- Organigrama



4.10.- Descripción de Puestos y Perfil Personal de Puesto

Nombre del puesto: Administrador

Nivel de función: Gerencial

Con experiencia

Departamento: Gerencial **Área:** Restaurante **Clave:** 0003

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Permanente

Explique: Contrato tiempo indefinido **Horario:** 10:00 a 19:00pm

Días de trabajo: De lunes a domingo

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Superior concluida

Relaciones internas: Director general, Gerente del restaurante

Para que:

Para la administración general del restaurante, Administración de servicios, políticas, distribución de funciones, controlar las actividades de áreas administrativas y operativas, controlar presupuestos, llevar reporte mensual y creación de objetivos a corto, mediano y largo plazo.

Relaciones externas: Proveedores, Auditorías Externas

Para que:

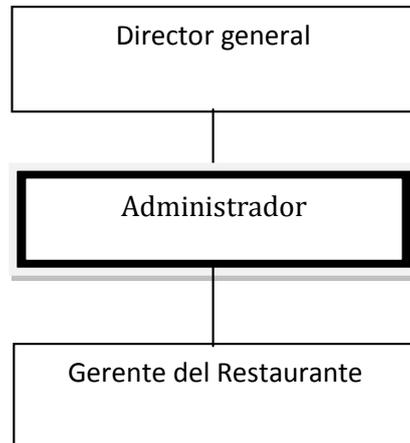
Para controlar y administrar las entregas de los productos perecederos, para aprobar la calidad y servicio de los proveedores y productos. Para otorgar información y inducción de auditorías externas en su caso.

Ubicación del puesto

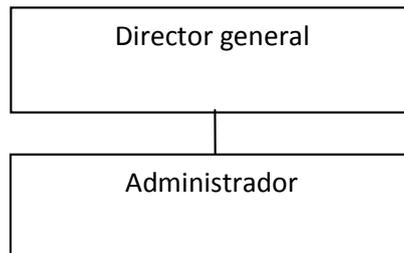
Nivel jerárquico: Alta gerencia.

Ubicación física: Dirección del restaurante

Ubicación jerárquica:



Tramo de control



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

- Coordinar e integral al personal
- Establecer políticas y estrategias
- Tener objetivos, metas a corto, mediano y largo plazo

Dirigidas por: Director General

Su puesto está sujeto a: Programas de trabajo

Explique: Se tienen actividades predeterminadas y pre establecidas

Directo:

Puesto	# Ocupantes
Gerente del restaurante	1
Total :	1

Indirecto

Puesto	# Ocupantes
Jefe de personal	1
Jefe de cocina	1
Jefe de Finanzas	1
Total:	3

Descripción genérica

Administrar los recursos Humanos, Financieros y el restaurante en general.

Descripción específica

Actividad	Tiempo
1- Supervisar a subordinados	Diario
2-Realizar planillas de asistencia	Diario
3-Realizar Nomina	Diario
4-Sueprvisar Informes de Inventario	Diario
5-Evaluar los costos de insumos	Diario
6-Buscar proveedores confiables	Semanal
7-Optimizar los recursos	Diario
8-Garantizar un buen servicio	Diario
9-Realizar Estados financieros	Mensual
10-Evaluar desempeño laboral	Diario
11-Informe al director general	Mensual
12-Administrar tiempo de actividades	Diario
13-Implementar políticas de la empresa	Diario
14-Delegar funciones a subordinados	Diario

15-Reducir costos	Diario
16-Implementar Objetivos	Mensual
17-Implementar Metas	Mensual

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Administrador
REQUERIMIENTOS:
Edad 28 a 36 años
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Carrera terminada/ Especialidad
Experiencia 3 años mínimo
Sueldo \$11,142.60
Idioma Ingles

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Nombre del puesto: Gerente de Restaurante

Nivel de función: Gerencial

Con experiencia

Departamento: Gerencial/Jefe **Área:** Restaurante **Clave:** 0002

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Permanente

Explique: Contrato tiempo definido **Horario:** 10:00 a 19:00pm

Días de trabajo: De lunes a domingo

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Superior concluida

Relaciones internas: Administrador/ Director General

Para que:

Para reportar la estancia en general del restaurante, para dar el reporte de supervisión de personal subordinado a su cargo, para conocer las metas, objetivos y políticas del restaurante, para conocer los presupuestos de la empresa y así poder controlar gastos, para ser el representante ante el cliente y otorgar buena presentación, imagen y servicio.

Relaciones externas: Comensales/Auditorías Externas/Control de calidad

Para que:

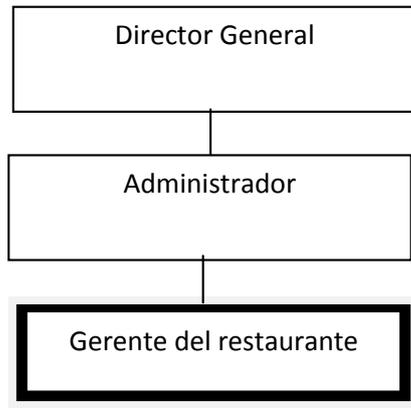
Para poder mantenerse en contacto a diario con los comensales del restaurante y asegurarse de otorgan un buen servicio, presentación y atención al cliente, Para otorgar información y presentación ante auditorías externas que puedan conocer el área y la seguridad e higiene dentro del restaurante, para asegurarse de otorgar alimentos con calidad y eficiencia.

Ubicación del puesto

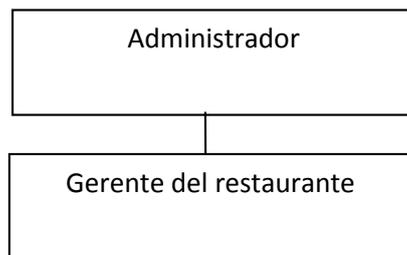
Nivel jerarquico: Alta gerencia.

Ubicación física: Dirección del restaurante/ Restaurante

Ubicación jerárquica:



Tramo de control



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

- Planifica, Organiza y Divide el trabajo de su personal a cargo
- Agrupar las actividades en una estructura lógica.
- Realiza plantillas de tiempos y horarios
- Asigna los recursos necesarios
- Coordina esfuerzos
- Realiza seguridad y higiene dentro de sus áreas de trabajo
- Motiva a al personal
- Demuestra técnicas de Liderazgo
- Plantea políticas y reglas dentro del restaurante

Dirigidas por: Administrador

Su puesto está sujeto a: Instrucciones claras

Explicar: Trabaja a base de condiciones necesarias impuestas por sus jefes.

Directo:

Puesto	# Ocupantes
Jefe de Personal	1
Jefe de Cocina	1
Jefe de Finanzas	1
Total:	3

Indirecto

Puesto	# Ocupantes
Capitán de Meseros	1
Sub-Chef	1
Total :	2

Descripción genérica

De que se encarga: Es responsable de las cumplir las metas y objetivos en general, Asegura calidad de alimentos y bebidas así como del servicio que se otorga, Delega funciones para el manejo general, Supervisa departamentos inferiores.

Descripción específica

Actividad	Tiempo
1- Desarrolla actividades específicas	Diario
2-Supervida los presupuestos	Diario
3-Controla gastos	Diario
4-Provee información financiera	Semanal
5-Revisa reporte de operaciones inferiores	Diario
6-Revisa las hojas de función con el Chef	Semanal

7-Organiza y opera recepción	Diario
8-Garantizar un buen servicio	Diario
Actividad	Tiempo
9-Regula conductas para corregir errores	Diario
10-Asigna y maneja el personal a cargo	Diario
11-Delega diversas tareas	Diario
12-Revista el uniforme del personal	Diario
13-Implementar liderazgo	Diario
14-Motiva al personal	Diario
15-Atiende clientes y asigna mesas	Diario
16-Entregar reportes en general a dueños	Quincenal
17-Atiende quejas o sugerencias	Diario
18-Realiza planillas de tiempo y actividades	Mensual
19-Regula y establece áreas de seguridad e higiene	Diario
20-Cordina y controla el personal en general	Diario

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Gerente del Restaurante
REQUERIMIENTOS:
Edad 28 a 36 años
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Licenciatura Administración hotelera/Restaurante
Experiencia 2 años mínimo
Sueldo \$8,104.20
Idioma Ingles Intermedio

Dimensión _____ Anualizado
Firma del Entrevistador: _____
Autorización _____
Puesto _____

Nombre del puesto: Jefe de personal

Nivel de función: Gerencial

Con experiencia

Departamento: Gerencial/Jefe **Área:** Restaurante **Clave:** 0004

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Permanente

Explique: Contrato tiempo definido **Horario:** 10:00 a 19:00pm

Días de trabajo: De lunes a domingo

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Superior concluida

Relaciones internas: Gerente del restaurante

Para que:

Para reportar al gerente del restaurante el desempeño laboral de cada uno de sus subordinados, reportar insumos necesarios en el restaurante, para el cuidado de las actividades realizadas de cada uno de su personal a cargo, para otorgar un buen servicio, presentación y calidad, reporta que se lleven a cabo las políticas implementadas.

Relaciones externas: Compañías de Capacitación y Coachig

Para que:

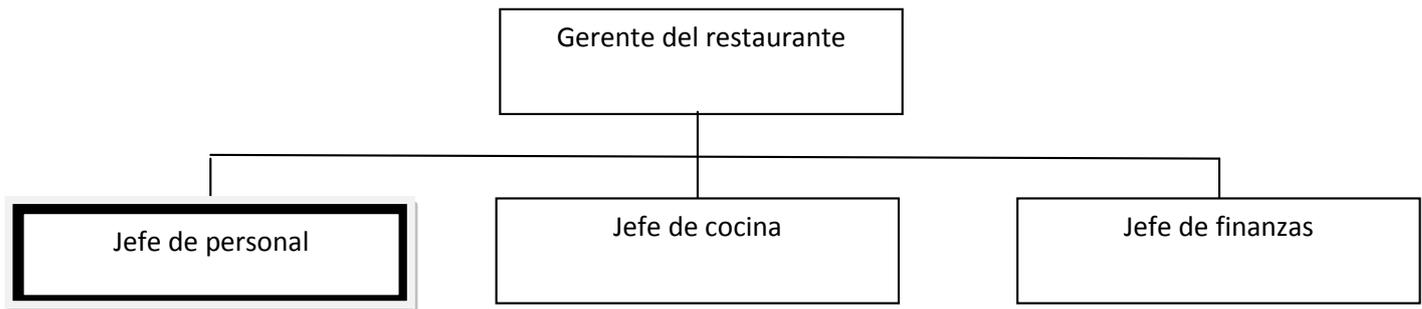
Para poder mantenerse actualizado en cursos de capacitación, motivación e integración, que se lleva a cabo en cada uno de los miembros de la empresa. Para realizar evaluaciones de desempeño y realizar actividades de motivación y realizar soluciones de conflictos laborales.

Ubicación del puesto

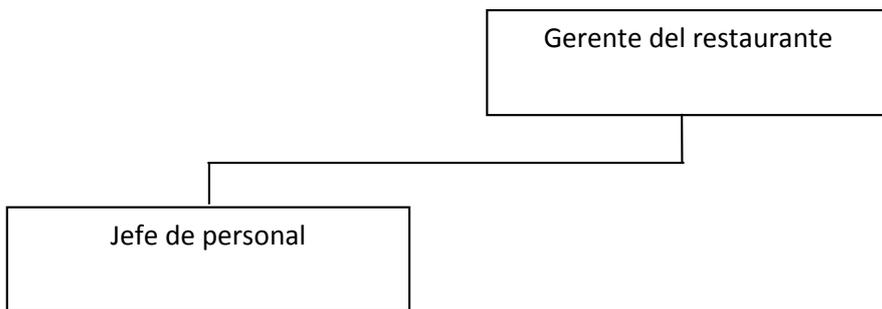
Nivel jerárquico: Alta gerencia.

Ubicación física: Dirección del restaurante.

Ubicación jerárquica:



Tramo de control directo



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

- El manejo de los recursos humanos
- Qué tiempo trabajan
- Decide y evalúa el manual de funciones diarias de sus subordinados
- Decide permisos de ausencia

Dirigidas por: Gerente del restaurante

Su puesto está sujeto a: Instrucciones claras

Explique: Trabaja a base de condiciones necesarias impuestas por sus jefes.

Directo:

Puesto	# Ocupantes
Capitán de Meseros	1
Mantenimiento de limpieza	2
Total :	3

Indirecto

Puesto	# Ocupantes
Meseros	5
Total :	5

Descripción genérica

De que se encarga: La Jefatura del personal es responsable de garantizar un buen servicio, el óptimo mantenimiento de inmuebles y la calidad de los alimentos.

Observa que se cumplan las funciones y actividades de su personal con eficiencia y eficacia

Descripción específica

Actividad	Tiempo
1- Evaluar el desempeño	Semanal
2-Evaluar el servicio	Diario
3-Evaluar la calidad de alimentos	Diario
4-Supervisar Meseros	Diario
5-Supervisar cocina	Diario
6-Supervisar los bienes inmuebles	Semanal
7-Optimizar los recursos	Diario
8-Garantizar un buen servicio	Diario
9-Realizar curso de capacitación	Mensual
10-Realizar inducciones	Eventual
11-Motivar al personal	Diario
12-Mantener un buen ambiente laboral	Diario
13-Implementar liderazgo	Diario

14-Delegar funciones a subordinados	Diario
15-Reducir costos	Diario
Actividad	Tiempo
16-Entregar reportes de faltas	Quincenal
17-Entregar reportes de personal en general	Quincenal

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto
Jefe de personal
REQUERIMIENTOS:
Edad
27 a 38 años
Sexo
Masculino
Estado Civil
Indistinto
Escolaridad
Licenciatura concluida
Experiencia
3 años mínimo
Sueldo
\$7,775.10
Idioma
Ingles básico

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Nombre del puesto: Jefe de cocina

Nivel de función: Gerencial

Con experiencia

Departamento: Gerencial/Jefe **Área:** Cocina **Clave:** 0005

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Permanente

Explique: Contrato tiempo definido **Horario:** 08:00 a 16:00 y 14:00 a 22:00

Días de trabajo: un día de descanso a la semana

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Administración de alimentos y bebidas /Turismo

Relaciones internas: Gerente del restaurante

Para que:

Para reportar la coordinación del personal de cocina, para saber la elaboración de platillos, planifica y redacta los ingredientes específicos de los alimentos otorgados al cliente.

Para realizar el inventario de la cocina, organizar compras y el aprovechamiento de pedidos para la cocina (alimentos, bebidas etc.)

Relaciones externas: Control de higiene alimenticia/Gestion Económica de cocina

Para que:

Para la evaluación y control de los riesgos de contaminación de los alimentos, según las condiciones de envasado y manipulación de los mismos para la mejora continua de nuestro restaurante.

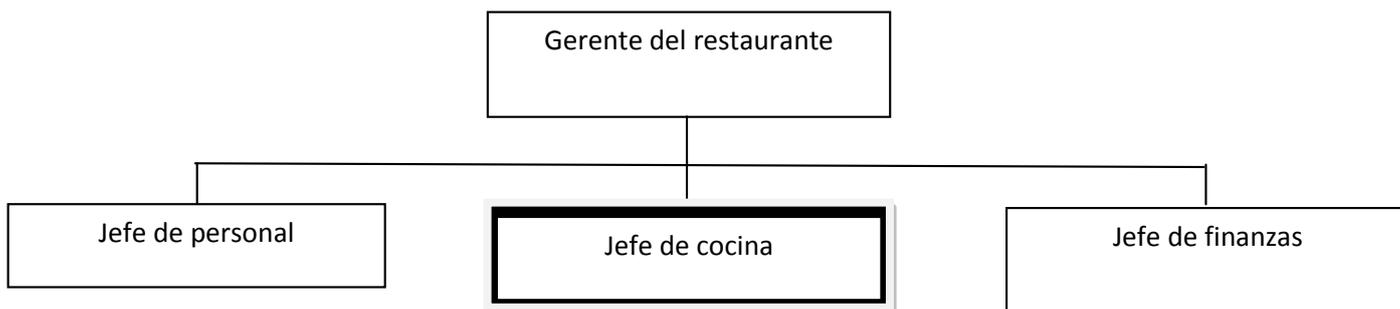
Para realizar y elaborar de los datos relacionados con la actividad de la cocina y que forman parte del presupuesto, controlar las existencias de materia prima, verificar y establecer medidas en función del control de costos y hacer análisis y valoraciones de materias primas, géneros y platos para poder determinar sus precios de venta.

Ubicación del puesto

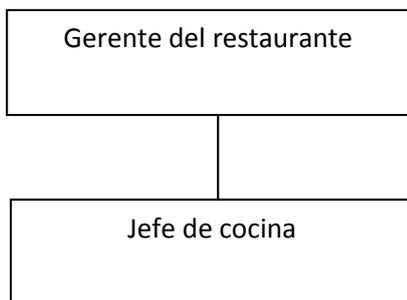
Nivel jerárquico: Alta gerencia.

Ubicación física: Cocina

Ubicación jerárquica:



Tramo de control directo



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

- Planifica y organiza el trabajo en la cocina
- Establece procedimientos y normas específicas dentro de la cocina
- Desarrollar tareas diarias/ actividades de su subordinado
- Elabora ingredientes del menú
- Controla los costes, establece presupuesto de materia prima.
- Gestionar los almacenes/abastecimiento
- Decide montaje de platillos y presentación de mesa.

Dirigidas por: Gerente del restaurante

Su puesto está sujeto a: programas de trabajo/ objetivos a corto plazo

Explique: Trabaja a base de condiciones necesarias para el restaurante.

Directo:

Puesto	# Ocupantes
Sub Chef	2
Total:	2

Indirecto

Puesto	# Ocupantes
Ayudante	1
Total :	1

Descripción genérica

De que se encarga:

Planifica, organiza, dirige y controla las actividades relacionadas con la producción de comidas y su distribución al comedor/restaurante o puntos de servicio.

Descripción específica

Actividad	Tiempo
1- Organizar el trabajo en la cocina	Diario
2-Evaluar el procedimiento y normas dentro de la cocina	Diario
3-Realiza rotación de personal de cocina	Diario
4-Distribuye el trabajo por pedidos	Diario
5-Gestiona la materia prima	Diario
6-Supervisa la preparación de platillos	Diario
7-Llevar a cabo la recepción de pedidos	Diario
8-Gestionar la coordinación de cómo sirven los platillos	Diario
9-Superviza la salida de alimentos	Diario
10-Elabora los platillos difíciles	Eventual
11-Supervicion de alimentos congelados	Diario
12-Previsiones de materiales necesarios	Diario

13-Da orden de lava loza	Diario
14-Supervisa la limpieza de cocina	Diario
15-Realiza compras de Abastecimiento/ Despensa	Mensual

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Jefe de Cocina
REQUERIMIENTOS:
Edad 26 a 35 años
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Chef nacional/ especialidad en alta repostería
Experiencia 2 años
Sueldo \$7,538.40
Idioma Ingles básico

Dimensión _____ Anualizado
 Firma del Entrevistador: _____
 Autorización _____
 Puesto _____

Nombre del puesto: Jefe de Finanzas

Nivel de función: Oficina

Con experiencia: 5 años de experiencia

Departamento: Administrativo **Área:** Finanzas **Clave:** 0009

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Confianza

Explique: Contrato tiempo indefinido **Horario:** 14:00 a 22:00

Días de trabajo: un día de descanso a la semana

Sueldo: _____ **Nivel de estudios:** Carrera Concluida (2 años mínimo en restaurantes)

Relaciones Internas: Jefe de cocina, Jefe de personal, Gerente General, auxiliar Contable.

Porque:

Se debe tener perfecta comunicación entre los jefes ya que se deben tener en cuenta los pedidos en los gastos de la empresa, las altas y bajas de los empleados, mostrara los estados financieros.

Relaciones Externas: proveedores, instituciones financieras, dependencias gubernamentales, agentes donantes, Auditores externos.

Para que:

Se mantienen la relación con los proveedores para los pagos y pedidos de la mercancía, depósitos y pagos en los bancos, y se pagan impuestos y altas y bajas de personal.

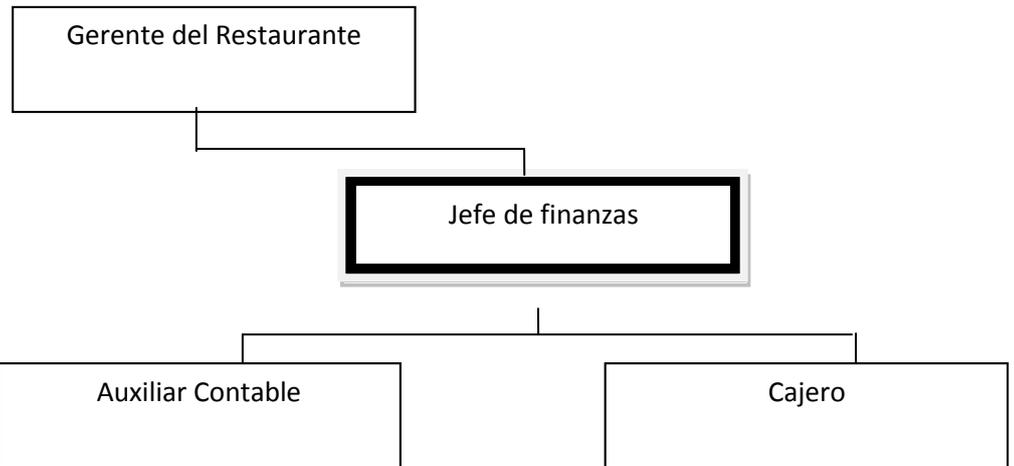
Para propuestas de donativos financieros. Para tener y proporcionar información en caso de auditoría.

Ubicación del puesto

Nivel Jerárquico: Administrativo

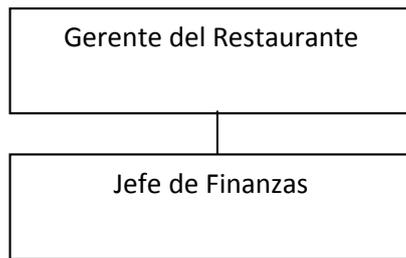
Ubicación Físico: Sucursal Coyoacán (oficina)

Ubicación Jerárquica



Tramo de control

Tramo de control



Decisiones que toma al realizar sus actividades

- Elegir a los proveedores, presupuestos para el local, gastos de la empresa, pagos de la empresa.

Dirigidas por: Jefe de Finanzas

Puesto está sujeto a: Instrucciones claras, objetivos a corto plazo, programas de trabajo.

Descripción Genérica:

Se encarga de tener el control de todos los recursos financieros de la empresa, de tener los pagos a los proveedores al corriente, realizar la nomina de la empresa, pago de impuestos, creación de reportes de utilidades, rentabilidad de la empresa.

Actividad	Tiempo
Pago de nomina	Cada 15 días
Pago de Impuestos	Mensual
Pago de Proveedores	Semanal
Estados Financieros	Mensual

Cortes de Caja	Diario
Plan de Presupuestos	Mensual
Entrega de Informes al Administrador	Mensual
Elaborar Plan Anual a la Gerencia Financiera y Administrativa	Anual
Supervisar el correcto registro de las operaciones financieras y administrativas	Semanal
Elaborar informe de situación financiera de rendimientos y flujos de efectivo	Bimestral
Analizar el control de ingresos y egresos	Bimestral
Estimar los gastos necesarios para la empresa	Mensual
Prevenir pérdidas financieras	Bimestral

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Jefe de finanzas
REQUERIMIENTOS:
Edad 27 a 37 años
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Licenciatura Contabilidad/especialidad financiera
Experiencia 3 años mínimo
Sueldo \$7,651.80
Idioma Ingles Intermedio

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Nombre del puesto: Capitán de meseros

Nivel de función: Gerencial

Con experiencia

Departamento: Gerencial/Jefe **Área:** Restaurante **Clave:** 0006

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Permanente

Explique: Contrato tiempo Indefinido **Horario:** 08:00 a 16:00 y 14:00 a 22:00

Días de trabajo: un día de descanso a la semana

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Administración de alimentos y bebidas/gastronomíaa/turismo

Relaciones internas: Gerente del restaurante

Para que:

Para reportar eventos especiales al gerente, da aviso de las reservaciones del restaurante y cupo del día. Llevar un reporte de comensales atendidos al mes, para avisar quejas o sugerencias de comensales.

Para revisar que los trabajadores rotatorios se lleven a cado, así mismo indica correcciones pertinentes.

Para establecer normas de seguridad e higiene de sus subordinados

Relaciones externas: Clientes/Competidores

Para que:

Para llevar acabó comunicación directa con nuestros comensales, saber sus quejas y sugerencias.

Para saber si el restaurante cumple con sus expectativas de calidad y servicio.

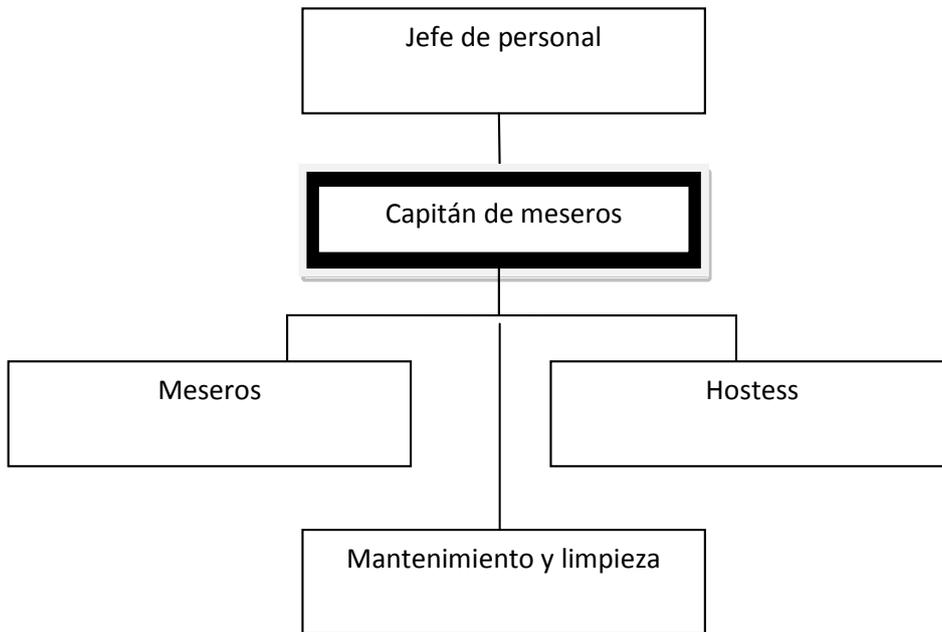
Para estar atentos de nuestra competencia directa e indirecta y mantenernos actualizados en el giro de restaurantes.

Ubicación del puesto

Nivel jerarquico: Alta gerencia.

Ubicación física: Restaurante

Ubicación jerárquica:



Tramo de control directo



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

- Implementar medidas de disciplina con sus subordinados
- Capacita a personal subordinado
- Decide el tiempo de variedades dentro del restaurante
- Decide la rotación de personal a su cargo
- Decide la localización de reservaciones.

Dirigidas por: Jefe de personal

Su puesto está sujeto a: Programas de trabajo

Explique: Trabaja a base de condiciones necesarias para el restaurante.

Directo:

Puesto	# Ocupantes
Meseros	5
Hostess	1
Total :	6

Indirecto

Puesto	# Ocupantes
N/A	
Total :	

Descripción genérica

De que se encarga:

Supervisar, organizar y dirigir la operación del restaurante para el servicio, siempre en función a la misión de nuestro negocio y buscando la satisfacción de nuestros clientes.

Descripción específica

Actividad	Tiempo
1- Supervisa el trabajo del personal a cargo	Diario
2-Elabora reportes de puntualidad del personal a su cargo	Diario
3-Establecer juntas periódicas , para evaluar servicio	Quincenal
4-Capacita a personal de nuevo ingreso	Eventual
5-Verifica la calidad del servicio	Diario
6-Atiende quejas del cliente	Diario
7-Verifica la preparación previa del servicio	Diario
8-Cordina la práctica de inventarios	Mensual

9-Supervisa la calidad, rapidez, cortesía y continuidad del servicio	Diario
10-Mantiene buena comunicación con el personal	Diario
11-Cordina el trabajo en equipo	Diario
12-Supervisa las comandas y cuentas	Diario
13-Cubre a meseros	Eventual
14-Supervisa la limpieza de cocina	Diario
15-Realiza reportes de productividad	Mensual

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Capitán de meseros
REQUERIMIENTOS:
Edad 28 a 38 años
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Licenciatura administración hotelera/turismo
Experiencia 2 años mínimo
Sueldo \$7,428
Idioma Ingles intermedio

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Nombre del puesto: Sub - Chef

Nivel de función: Operativo

Con experiencia: Experiencia Básica

Departamento: Cocina **Área:** Cocina **Clave:** 0012

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Confianza

Explicar: Contrato tiempo indefinido **Horario:** 08:00 - 16:00 y 14:00 - 22:00

Días de trabajo: un día de descanso a la semana

Sueldo _____ mensual **Nivel de estudios:** Gastronomía (pasante o estudiando los últimos semestres)

Relaciones Internas: Jefe de cocina, ayudante y meseros

Porque:

Este puesto es indispensable ya que es la mano derecha del Chef y cubre el día de descanso del chef, es el encargado de que la cocina funcione como lo pide el chef y no haga falta nada en para la producción de los alimentos, debe tener el conocimiento de los pedidos que tiene que salir.

Relaciones Externas: Clientes

Para que:

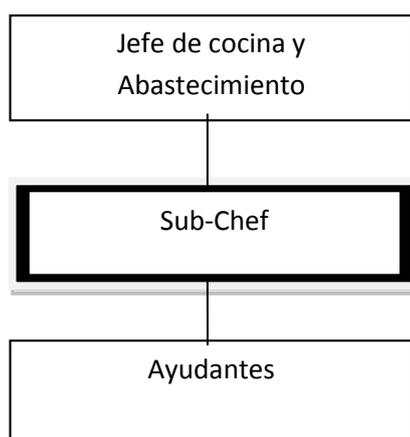
Esta relación se debe de dar por casos de quejas a la cocina o alguna observación.

Ubicación del puesto

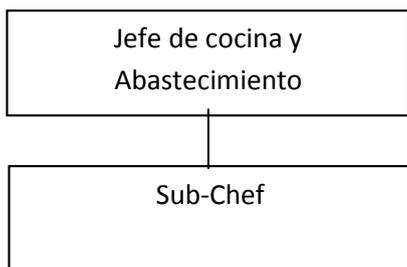
Nivel Jerárquico: Operativo

Ubicación Físico: Sucursal Coyoacán (cocina)

Ubicación Jerárquica



Tramo de control



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

- Los tiempos que se debe tener en la elaboración de la comida, dirigir a los ayudantes de hacer las cosas correctamente para el perfecto funcionamiento de la cocina.

Dirigidas por: Chef

Puesto está sujeto a: Instrucciones claras, objetivos a corto plazo, programas de trabajo.

Descripción Genérica

Se encarga de que el Chef tenga todo lo necesario para llevar acabo sus actividades y tener en constante movimiento a los ayudantes para el correcto funcionamiento de la cocina, sustituir al Chef en sus días de descanso y encargarse de tener los productos a la mano para la creación de alimentos.

Actividad	Tiempo
Crear planilla para la rotación de la cocina	Semanal
Crear planilla para la rotación de actividades dentro de la cocina	Semanal
Suplir al Chef en su descanso	1 día a la semana
Hacer conteo de órdenes concluidas en el día.	Diario
Hacer conteo de productos utilizados en el día.	Diario
Valuar a los ayudantes	Quincenal
Hacer pedidos de recursos para la cocina	Semanal
Hacerse cargo de las quejas en el restaurante.	Diario

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Sub Chef
REQUERIMIENTOS:
Edad 25 a 30
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Gastronomía o afín
Experiencia 1 año
Sueldo \$5,714.40
Idioma Indistinto

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Nombre del puesto: Meseros

Nivel de función: Operativo

Con experiencia Básica

Departamento: Operativo **Área:** Restaurante **Clave:** 0007

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Eventual

Explique: Contrato tiempo definido **Horario:** 08:00 a 16:00 y 14:00 a 22:00

Días de trabajo: un día de descanso a la semana

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Secundaria terminada

Relaciones internas: Capitán de meseros

Para que:

Para conocer las normas, políticas y procedimientos que tiene que llevar a cabo., para recibir indicaciones específicas del itinerario del día a día, para reportar mantenimiento de inmueble.

Relaciones externas: Clientes

Para que:

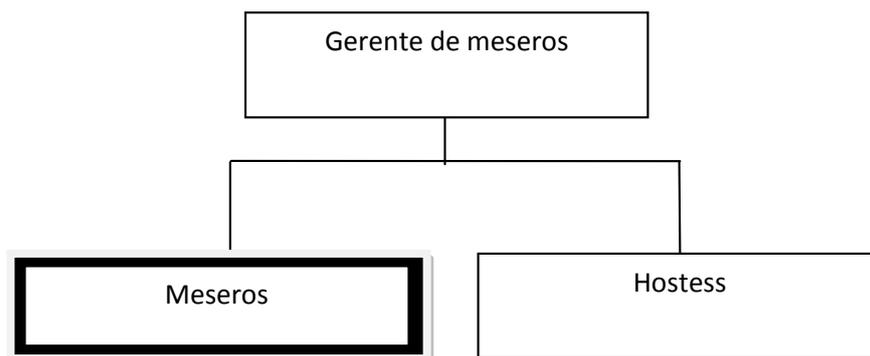
Para llevar a cabo una buena comunicación y saber el avance del restaurante, que la calidad y servicio que se ofrece es de su agrado.

Ubicación del puesto

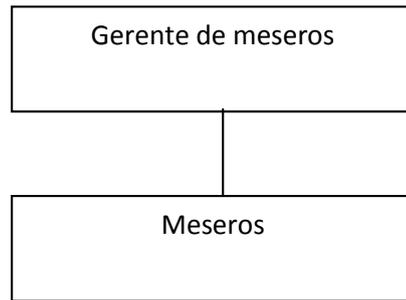
Nivel jerárquico: Operativo

Ubicación física: Restaurante

Ubicación jerárquica:



Tramo de control directo



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

- Observa que tipo de actividad está siendo repetida y decide cambiar el giro de esa actividad
- Las funciones típicas de los puestos implican la necesidad de tomar decisiones basadas a métodos o procedimientos preestablecidos donde se generas diferentes alternativas.

Dirigidas por: Gerente de meseros

Su puesto está sujeto a: Objetivos a corto plazo

Explique: Trabaja a base de condiciones necesarias para el restaurante

Directo:

Puesto	# Ocupantes
N/A	
Total :	

Indirecto

Puesto	# Ocupantes
N/A	
Total :	

Descripción genérica

De que se encarga:

Otorgar el servicio de mesero (a) a todos nuestros clientes atreves de atención amble, cortes, y educada con la finalidad de lograr una estancia candial y cómoda.

Descripción específica

Actividad	Tiempo
1- Realiza el montaje de las mesas	Diario
2-Realiza acondicionamiento de espacios para mesas	Diario
3-Auxilia en el mantenimiento de inmuebles, muebles	Diario
4-Elabora el inventario de bebidas	Diario
5-Prepara bebidas fáciles	Diario
6-Toma nota de pedidos	Diario
7-Acomoda la estancia de los comensales	Diario
8-Se encarga limpieza de mesas	Diario
9-Retira y entrega platillos	Diario
10-Esta atento a las sugerencias del cliente	Diario
11-Indica áreas de sanitario/áreas de fumar	Diario
12-Propone al comensal alimentos/bebidas	Diario
13-Reporta los alimentos y bebidas consumidas de sus comensales	Diario
14-Reporta la cuenta a caja	Diario

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Meseros
REQUERIMIENTOS:
Edad 19 a 30
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Preparatoria
Experiencia 6 meses como Mesero
Sueldo \$2,551.50
Idioma No requerido

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Nombre del puesto: Hostess/Recepcionista

Nivel de función: Operativo

Con experiencia Básica

Departamento: Operativo **Área:** Restaurante **Clave:** 0008

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Eventual

Explicación: Contrato tiempo definido **Horario:** 08:00 a 16:00 y 14:00 a 22:00

Días de trabajo: un día de descanso a la semana

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Secundaria terminada

Relaciones internas: Capitán de meseros

Para que:

Para conocer las normas, políticas y procedimientos que tiene que llevar a cabo., para recibir indicaciones específicas del itinerario del día a día. Para tener la atención con clientes reservados y su colocación, para cualquier tipo de actividad de captura dentro del restaurante, para entregar la papelería de postales recibidas, para presentaciónn de capitán si es necesario.

Relaciones externas: Clientes

Para que:

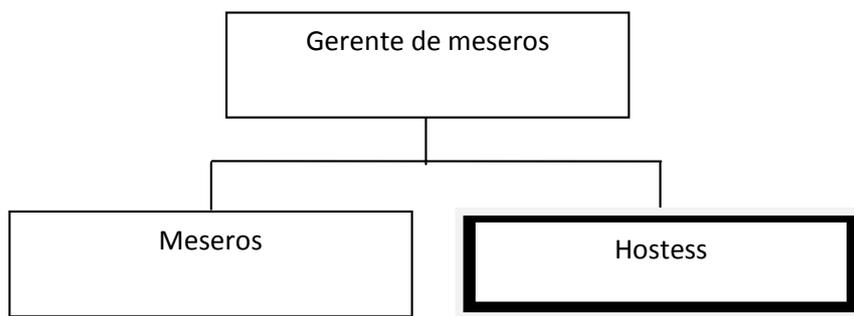
Para llevar acabo una buena comunicación y presentación ante la bienvenida de nuestros clientes, con un taro cortés y amable y con facilidad verbal para comunicarse con nuestros clientes.

Ubicación del puesto

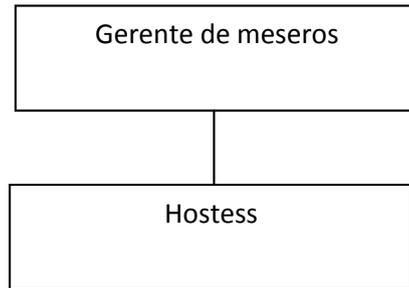
Nivel jerárquico: Operativo

Ubicación física: Restaurante

Ubicación jerárquica:



Tramo de control directo



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

Las funciones típicas de los puestos implican la necesidad de tomar decisiones basadas a métodos o procedimientos preestablecidos donde se generas diferentes alternativas.

Dirigidas por: Gerente de meseros

Su puesto está sujeto a: Objetivos a corto plazo

Explique: Trabaja a base de condiciones necesarias para el restaurante

Directo:

Puesto	# Ocupantes
N/A	
Total :	

Indirecto

Puesto	# Ocupantes
N/A	
Total :	

Descripción genérica

De que se encarga:

Dar bienvenida al cliente y brindar apoyo a capitán. Darle estancia al cliente, presentarse y encargarse de la recepción en general del restaurante.

Descripción específica

Actividad	Tiempo
1- Recepción de clientes y asignación de mesas	Diario
2-Servicio y atención a clientes en comidas	Diario
3-Toma de reservaciones para el restaurante	Diario
4-Vigilar la entrada y salida de integrantes	Diario
5-Manejo de papelería	Diario
6-Contestar teléfonos de oficina	Diario
7-Localización de personas en el restaurante	Diario
8-Asignación de lockers	Continuo
9-Entrega de credenciales	Continuo
10-Entrega de uniformes	Continuo
11-Apoyo en redacciones de gerencia	Diario

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Hostess/Recepcionistas
REQUERIMIENTOS:
Edad 19 a 25
Sexo Femenino
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Preparatoria
Experiencia 6 meses como Hosters O Recepcionista
Sueldo \$2,551.50
Idioma Ingles

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Datos del Puesto

Nombre del puesto: Ayudante de Cocina

Nivel de función: Operativo

Con experiencia: Experiencia Básica

Departamento: Cocina **Área:** Cocina **Clave:** 0013

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Confianza

Explique: Contrato tiempo indefinido **Horario:** 08:00 - 16:00 y 14:00 - 22:00

Días de trabajo: Un día de descanso a la semana

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Gastronomía (pasante o estudiando los últimos semestres)

Relaciones Internas: Jefe de cocina, Sub-Chef y Meseros

Porque:

Son sus jefes directos, se tiene que mantener un ambiente limpio y con todos los productos y herramientas necesarias a disposición de los Chefs, llevaran a cabo alimentos y bebidas que no requieren mucho tiempo.

Relaciones Externas: Clientes

Para que:

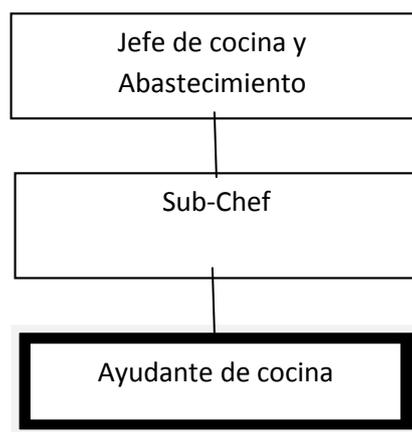
Esta relación se debe de dar por casos de quejas a la cocina o alguna observación.

Ubicación del puesto:

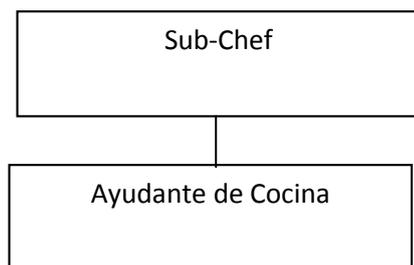
Nivel Jerárquico: Operativo

Ubicación Físico: Sucursal Coyoacán (cocina)

Ubicación Jerárquica



Tramo de control



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

No tendría que tomar decisiones difíciles, ya que tiene jefes que le estarían indicando sus funciones y actividades que tendría que realizar.

Dirigidas por: Sub-Chef

Puesto está sujeto a: Instrucciones claras, objetivos a corto plazo, programas de trabajo.

Descripción Genérica

Se encarga de que el Chef y Sub-Chef tengan los productos y herramientas necesarias para el correcto funcionamiento de la cocina, dar correctamente los pedidos para las mesas y tener limpios los utensilios y loza de la empresa.

Actividades

Limpieza de la cocina	Diario
Limpieza de la loza	Diario
Guarda de comandas	Diario
Generar pedidos a los Chefs	Diario
Limpieza de parrilla	Diario

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Ayudante de cocina
REQUERIMIENTOS:
Edad 23 a 30
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Estudiante de Gastronomía
Experiencia No necesaria
Sueldo \$3,157.80
Idioma No requerido

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Nombre del puesto: Auxiliar Contable

Nivel de función: Oficina

Con experiencia: Experiencia Básica

Departamento: Administrativo **Área:** Finanzas **Clave:** 0010

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Confianza

Explique: Contrato tiempo indefinido **Horario:** 10:00 – 18:00

Días de trabajo: un día de descanso a la semana

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Carrera en Contaduría (pasante o estudiando los últimos semestres)

Relaciones Internas: Jefe de Finanzas y Cajero

Porque:

Es el jefe inmediato y es quien le pondrá sus actividades que deberá realizar durante el día.

Relaciones Externas: Ninguno.

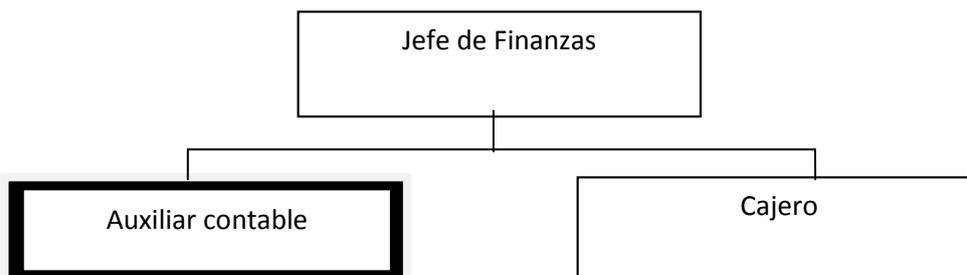
No se tienen relaciones externas ya que el trato del pago de proveedores lo lleva el jefe de finanzas

Ubicación del puesto

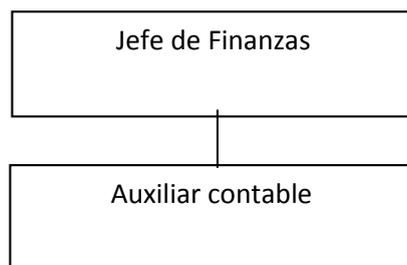
Nivel Jerárquico: Administrativo

Ubicación Físico: Sucursal Coyoacán (cocina)

Ubicación Jerárquica



Tramo de control



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

- Los tiempos que se debe tener en la elaboración de la comida, dirigir a los ayudantes de hacer las cosas correctamente para el perfecto funcionamiento de la cocina.

Dirigidas por: Jefe de Finanzas

Puesto está sujeto a: Instrucciones claras, objetivos a corto plazo, programas de trabajo.

Descripción Genérica:

Se encarga de meter los gastos de la empresa, los pagos de los proveedores, ayudar al jefe de finanzas a realizar la nomina, las faltas de los trabajadores, atender el cronos y ayudar con el pago de los impuestos.

Actividades

Actividad	Tiempo
Meter gastos de la empresa	Diario
Ayudar con la nomina	Quincenal
Llevar reporte de faltas y retardos de los trabajadores	Diario
Ayudar al pago de proveedores	Cada que se requiera
Ayudar a los impuestos	Cada que se requiera
Hacer corte de caja	Diario
Tener reporte del corte de caja	Semanal
Tener reporte de entradas y salidas	Diario
Tener reporte de ganancias por día	Diario
Tener en orden las facturas	Diario
Realizar pagos y retiros en instituciones financieras	Cada que se requiera
Archivar información contable	Diario

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Auxiliar contable
REQUERIMIENTOS:
Edad 22 a 28
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Estudiante de Contabilidad
Experiencia 6 meses como Aux. Contable
Sueldo \$3,287.40
Idioma No requerido

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Nombre del puesto: Cajero

Nivel de función: Oficina

Con experiencia: Experiencia Básica

Departamento: Administrativo **Área:** Finanzas **Clave:** 0011

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Confianza

Explicite: Contrato tiempo indefinido **Horario:** 9:00 - 18:00 y 14:00 - 22:00

Días de trabajo: un día de descanso a la semana

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Preparatoria (Concluida)

Relaciones Internas: Jefe de Finanzas y Aux contable

Porque:

Debe de entregar cuentas al Jefe de finanzas y/o Aux contable, con los cortes de caja, conteo de cuentas al día.

Relaciones Externas: Ninguno

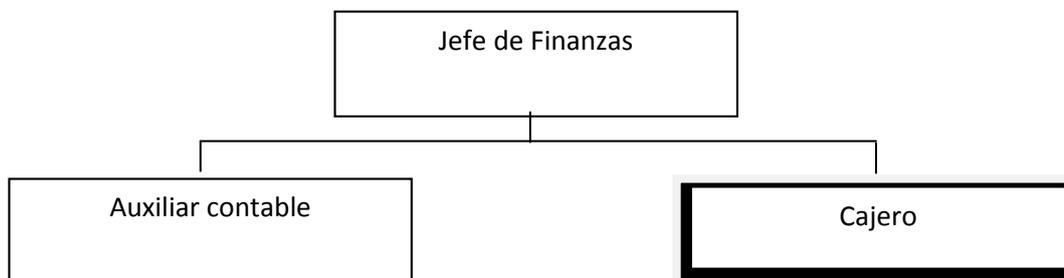
No se tienen relaciones externas ya que el trato lo tienen los meseros con los clientes.

Ubicación del puesto

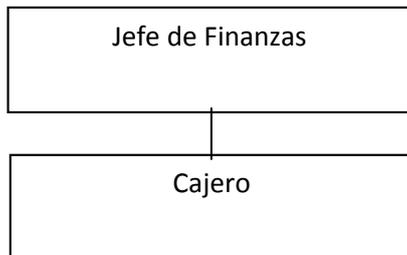
Nivel Jerárquico: Operativo y Administrativo

Ubicación Físico: Sucursal Coyoacán –Restaurante

Ubicación Jerárquica



Tramo de control



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

No se realizan decisiones difíciles ya que su trabajo tiene instrucciones claras y sistemáticas.

Dirigidas por: Jefe de Finanzas

Puesto está sujeto a: Instrucciones claras, objetivos a corto plazo, programas de trabajo.

Descripción Genérica:

Se encarga de hacer los cobros correctamente de las cuentas de los clientes, y hacer los cortes de caja en cada turno.

Actividad	Tiempo
Hacer corte de caja	Diario
Tener reporte de cortes de caja por turno	Diario
Cobrar cuentas	Cada que se requiera
Tener cambio para dar en caja	Cada que se requiera
Entregar reportes de las entradas del restaurante.	Semanal

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto
Cajero
REQUERIMIENTOS:
Edad
25 a 30
Sexo
Indistinto
Estado Civil
Indistinto
Escolaridad
Preparatoria
Experiencia
1 año como Cajero
Sueldo
\$2,872.80
Idioma
No requerido

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

Nombre del puesto: Mantenimiento y Limpieza

Nivel de función: Operativo

Con experiencia: Experiencia Básica

Departamento: restaurante en General **Área:** Limpieza y Mantenimiento

Clave: 0014

RFC: _____ **Sucursal:** Coyoacán

Tipo de puesto: Permanente

Explique: Contrato tiempo indefinido **Horario:** 08:00 - 16:00 y 14:00 - 22:00

Días de trabajo: Un día de descanso a la semana

Sueldo: _____ mensual **Nivel de estudios:** Secundaria Concluida

Relaciones Internas: Con todos los empleados

Porque:

Debemos tener una higiene dentro y fuera del local, se debe tener la limpieza de los baños, cocina, mesas y exteriores así como un mantenimiento en luces, y muebles del restaurante

Relaciones Externas: clientes

Para que:

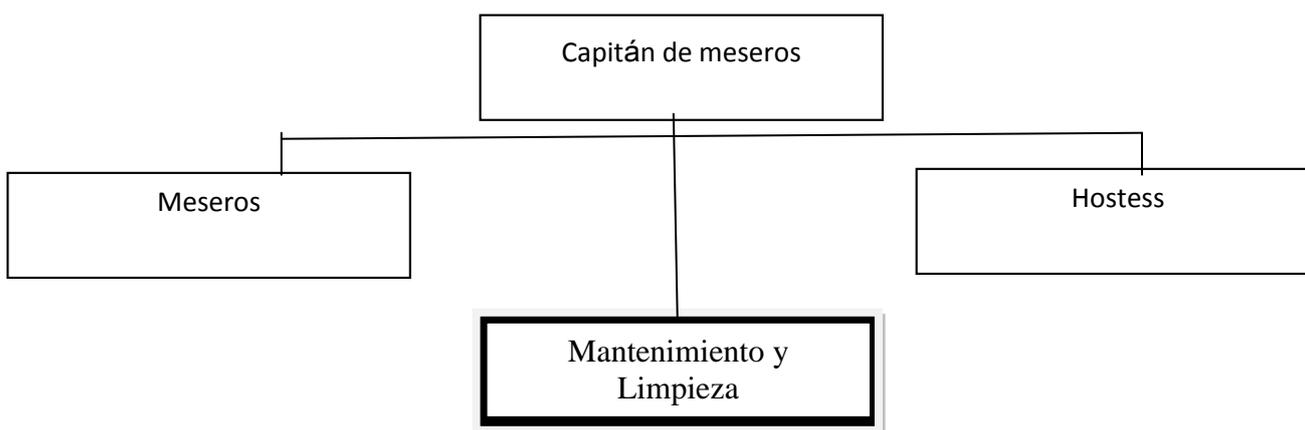
Se debe tener el menor contacto con los clientes ya que, cuando llegue un nuevo cliente debe de estar limpio tanto las mesas como los baños.

Ubicación del puesto:

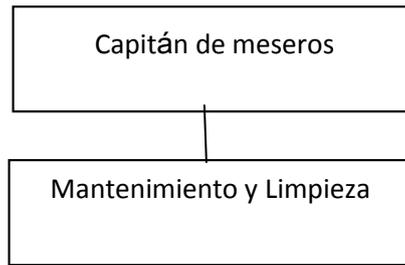
Nivel Jerárquico: Operativo

Ubicación Físico: Sucursal Coyoacán (cocina)

Ubicación Jerárquica:



Tramo de control



Decisiones que toma al realizar sus actividades:

- No tendría que tomar decisiones ya que su trabajo es sistemático y rutinario, debe de ser proactivo ya que se debe de reparar y limpiar cualquier cosa que lo requiera.

Dirigidas por: Jefe de personal

Puesto está sujeto a: Instrucciones claras, objetivos a corto plazo, programas de trabajo.

Descripción Genérica

Se encarga de mantener limpio el restaurante específicamente los baños y los lugares donde se atenderán a los comensales, reparar algún daño que se tenga en el restaurante.

Actividad	Tiempo
Limpieza del restaurante profunda por las mañanas	Diario
Limpieza de baños	Cada que se requiera
Limpieza de cocina	Diario
Limpieza de mesas, sillas, barra y gabinetes	Diario
Limpieza de exteriores del restaurante	Diario
Reparación de anomalías en el restaurante	Cada que se requiera
Reporte del producto utilizado de para la limpieza.	Cada que se requiera

Perfil de puesto personal

Nombre del puesto Mantenimiento y limpieza
REQUERIMIENTOS:
Edad 20 a 30
Sexo Indistinto
Estado Civil Indistinto
Escolaridad Preparatoria
Experiencia 1 año en Limpieza y/o Mantenimiento
Sueldo \$2,551.50
Idioma No requerido

Dimensión _____ Anualizado

Firma del Entrevistador: _____

Autorización _____

Puesto _____

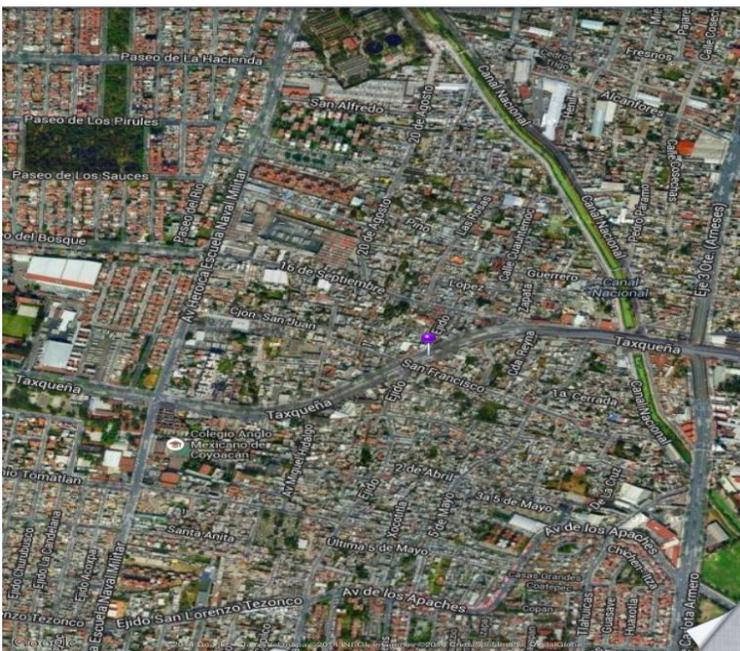
CAPITULO V Plan Técnico

En el siguiente capítulo se desarrollaron los espacios, geográficos, del restaurante y la cocina, así mismo los utensilios, electrodomésticos y mobiliario ideal y funcional para nuestro establecimiento.

5.1.-Ubicación geográfica



Calzada Taxqueña no.1947 San Francisco Culhuacán Del. Coyoacán



5.2.-Localizacion del Negocio

Investigamos diversos lugares ideales donde se podría ubicar el restaurante, y este fue el que más se adecuó a las necesidades del establecimiento, ya que cuenta con el espacio suficiente, con una terraza para área de fumadores y se contara con una ubicación que tiene una gran fluencia de personas.

Renta del lugar

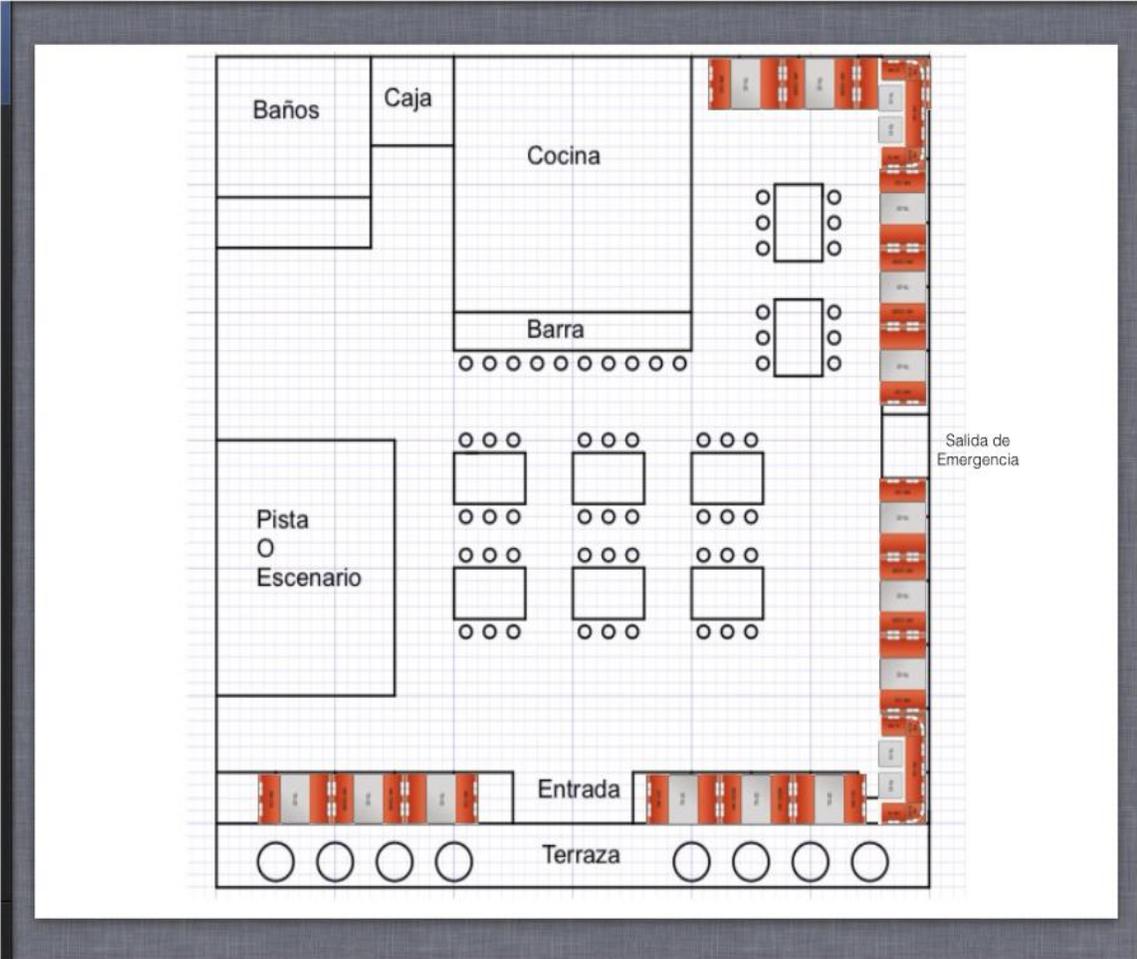
120m2 más 15m2 de terraza

Precio de renta \$12,000

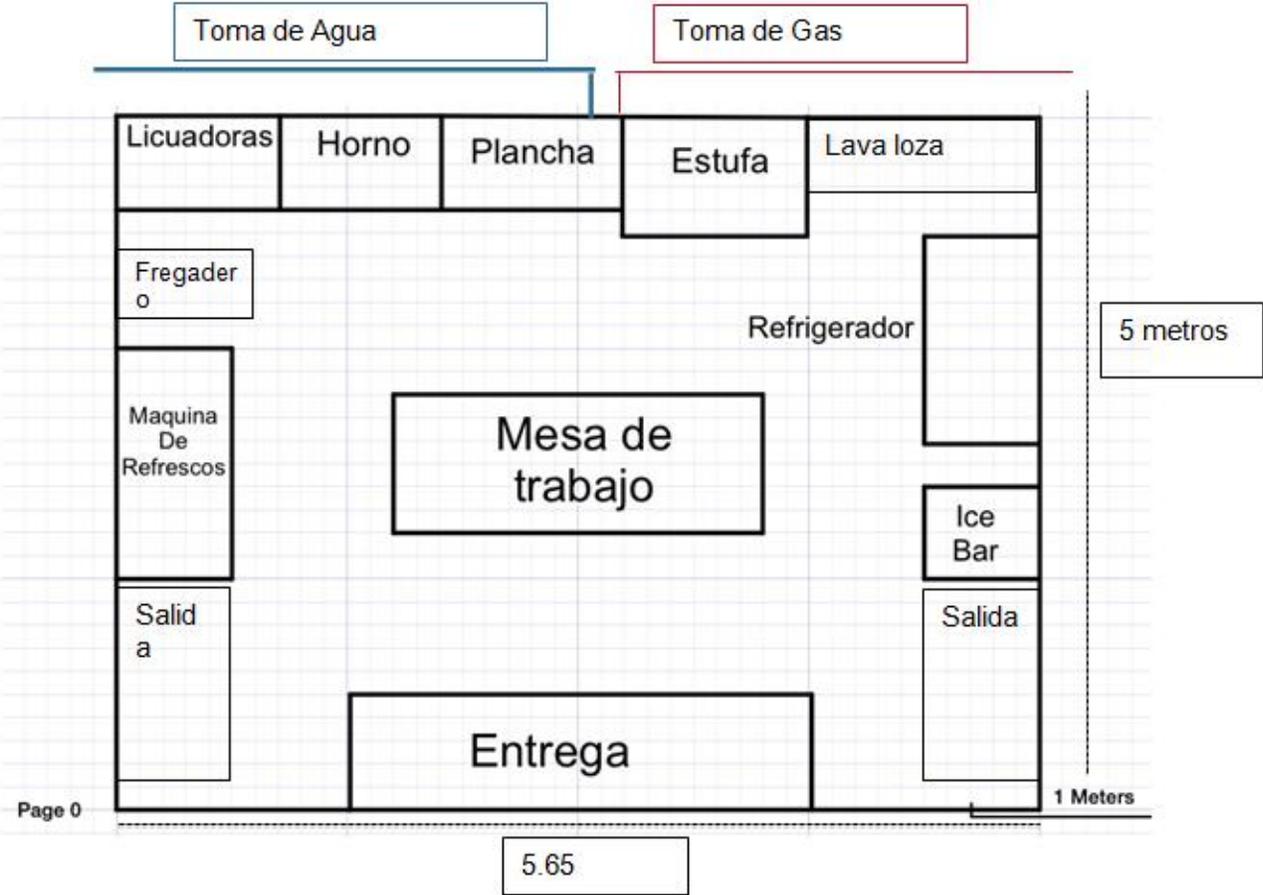


5.3.-Plano del Restaurante.

Distribución de espacio restaurante.



Distribución de espacio área de cocina



5.4.- Muebles

Descripción de mobiliario de cocina

ESTUFA MAESTRA CON FREIDORA A GAS ZEM-G

Creada por San-Son desde 1968, la Estufa Maestra ZEM resuelve las necesidades de fabricar con un solo equipo hasta 300 comidas.

Características:

- ° Mueble construido en acero inoxidable.
- ° Freidor a gas para producciones moderadas .Cuenta con canastilla de alambón niquelado.
- ° Plancha freidora en fierro fundido calentada por quemadores de fierro fundido accionados y regulados por válvulas San-Son® tipo Junior.
- ° Cuatro quemadores octagonales de superficie tipo abierto de 26,000 BTU/Hr cada uno.
- ° Asador a gas y carbón fósil, con parrilla de superficie de diseño a doble cara para el rayado de carne y pescado.
- ° Horno interior totalmente porcelanizado, equipado con quemador tubular de fierro fundido accionado por termostato a gas de 0 a 300° C, cuenta con dos parrillas de alambón cromado.
- ° Gratinador con parrilla de alambón cromado y charola de derrame en acero inoxidable.
- ° Patas de tubo cédula 40 tipo estructural con regatón regulable.
- ° Con garantía de un año. Servicio y refacciones originales San-Son®. Todos los quemadores con 10 años de garantía y válvulas con 5 años de garantía.

Configuración Técnica:

Dimensiones

Frente: 1.69 m

Fondo: 0.720 m

Alto: 1.02 m

Peso Neto: 230 kg



PLANCHA SSP48

La Línea Modular de planchas cuenta con el diseño único de Sistema Flotante con canal de derrames. Su Plancha de superficie es de 5/8 de cold rolled y sus quemadores Tipo Flauta, permiten mantener una temperatura uniforme en toda la superficie.

Características:

- ° Quemadores de fierro fundido.
- ° Válvulas de gas San-Son.
- ° Cuerpo, charola de derrames y patas en acero inoxidable.
- ° Partes interiores de acero inoxidable.
- ° Encendido electrónico.
- ° Patas con regatones revelables.

Configuración Técnica:

Dimensiones

Frente: 121.92 cm

Fondo: 76 cm

Alto: 29 cm



LICUADORA PROFESIONAL ICE SMART

La licuadora ICE SMART de San-Son®, es ideal para cafeterías, restaurantes y hoteles que busquen la eficiencia en la elaboración de bebidas frías a base de hielo, garantizando texturas que resaltarán las recetas del barista.

Características:

- Panel electrónico con sistema pre-programado de bebidas
- Licuadora profesional para la elaboración de bebidas a base de hielo, así como todo tipo de licuados y salsas.
- Muele hielo y puede usarse con otros productos alimenticios, salsas, jugos, etc.
- Tres aspas de acero inoxidable.
- Motor de 2.5 caballos de fuerza (hasta 37,000 revoluciones).
- Vaso de policarbonato de alta resistencia con capacidad de 2 litros.
- Tecnología de alta precisión.
- Regulación del triturador.
- Panel electrónico con sistema pre-programado de bebidas.
- Interruptor de seguridad y protector térmico para el motor, que evita daños al equipo.
- Su alta potencia hace que triture el hielo en tiempo récord mezclando a su vez todo tipo de ingredientes.
- Nuestras licuadoras tienen una construcción muy resistente y más duradera que la de otros mezcladores.
- El uso máximo de revoluciones está limitado a 10 segundos.

Configuración Técnica:

Dimensiones



Frente: 40.5 cm

Fondo: 21.3 cm

Alto: 23.5 cm Peso: 4.0 kg.

HORNO DE MICROONDAS

Horno de Microondas Comercial.

Características:

- Cuerpo interior y exterior en acero inoxidable.
- 1000 watts de potencia.
- 3 niveles de potencia.
- Timer digital de hasta 99 minutos.
- Recetas pre-programadas.
- Programación de recetas.
- Alarma de terminado.
- Contador de uso del horno.

Configuración Técnica:

Dimensiones

Frente: 51.7 cm

Fondo: 37.6 cm

Alto: 32.0 cm



REFRIGERADOR SSR-2

Refrigerador de 2 puertas.

Características:

- Refrigerador de 2 puertas.
- Exterior en acero inoxidable, interior en aluminio.
- De aire forzado.
- 8 parrillas.
- Compresor 1/3 HP.
- Gas refrigerante R-134A.
- De 0 a 5 °C.
- Cuatro parrillas para uso pesado.
- Indicador de temperatura.
- Aislante de poliuretano libre de CFC. Con espesor de 2 1/4"

Configuración Técnica:

Dimensiones

Frente: 152 cm

Fondo: 75 cm

Alto: 198 cm



FABRICADORA DE HIELO ICE BAR

¿Sabías que al adquirir una maquina fabricadora de hielo representa un ahorro de hasta un 30% si actualmente lo compras en bolsa?

Características:

- Producción entre 50 kilogramos cada 24 horas.
- Depósito de 13 kilogramos.
- Panel informativo.
- Botón de encendido.
- Gabinete en acero inoxidable.
- 380 Watts – 110 V 60 Hz.
- Tina aislada.
- Moto bomba de re circulación de agua.
- Gas refrigerante R134 (Ecológico).

Además, hay múltiples ventajas adicionales:

- No necesita espacio para su conservación.
- El costo es mucho menor.
- Disponibilidad inmediata del hielo sin depender de proveedores.
- Fácil manejo y limpieza.

Configuración Técnica:

Dimensiones

Frente: 62.5 cm

Fondo: 69.4 cm

Alto: 87.3 cm

Peso: 47 kg



MESA DE TRABAJO

Las mesas de la LINEA ARMADA SAN-SON se caracterizan por tener alta resistencia para el trabajo.

Características:

Las mesas de la LINEA ARMADA SAN-SON se caracterizan por tener alta resistencia para el trabajo, están diseñadas de acuerdo a las normas sanitarias para evitar contaminación (incluso de microorganismos), son fáciles de limpiar, su construcción es muy estable y soporta los impactos derivados del trabajo. La LINEA "SAN-SON ARMADA" ofrece una prolongada vida útil para asegurar el servicio a largo plazo, además, su costo es competitivo y permite recuperar pronto la inversión.

Las patas cuentan con regatones niveladores. La cubierta soporta un peso distribuido de 400 kgs. cada entrepaño soporta 40 kgs. extra.

Configuración Técnica:

MESA EN ISLA CON O SIN ENTREPAÑO

FRENTE: 1.20 y 1.50 mts.

PROFUNDIDAD: 0.76 mts.

ALTURA: 0.90 mts.

V



ICE CREAM



Despachador Triple



El mobiliario que usaremos dentro del restaurante, se comprara con la empresa The Crazy Fifties son sede en México, ya que investigado es la única empresa que se dedica a la manufactura de este tipo de muebles, con las especificaciones necesarias para la empresa.

HOT DOG ROLLER RETRO

Perritos calientes!



Regresar a: [Electrodomésticos Retro](#)

Me gusta 0 | Twittear 0 | [Pin it](#) | [Share](#)

Calificación Sin calificación

Precio 1860,05 \$

Acabado SIN adaptador/transformador 220v-110v

Producto agotado, avísame cuando vuelva a estar disponible;

2-3 días

Haga una pregunta del producto

Fabricante: Nostalgia Electrics



Me gusta 0 | Twittear 0 | [Pin it](#) | [Share](#)

Calificación Sin calificación

Precio 4062,74 \$

Acabado Color Microondas Retro Blanco

Acabado SIN adaptador/transformador 220v-110v

1

Primero elije una variante de producto

Haga una pregunta del producto

Fabricante: Nostalgia Electrics

Descripción

Esta máquina retro para hacer hot dogs de la serie retro de Nostalgia Electrics le permitirá cocinar sus propios hot dogs en su propia cocina. Esta máquina retro tipo roller para hacer hot dogs tiene capacidad para 8 hot dogs normales o 4 hot dogs grandes. Puede depositar



MESA RETRO DINER AMERICANO T022W

Mesa Diner para 4 comensales



Regresar a: [Mesas Retro Diner Americano HQ](#)

Me gusta 0 | Twittear 0 | [Pin it](#) | [Share](#)

Calificación Sin calificación

Precio 9290,00 \$

Color Blanco Antiguo

Base Base Mobil 72cm (TB-22)

20

Agregar a carro

Haga una pregunta del producto

MESA RETRO DINER AMERICANO T026

Mesa Diner oval para 4 o 6 comensales



Regresar a: [Mesas Retro Diner Americano HQ](#)

Me gusta 0 | Twittear 0 | [Pin it](#) | [Share](#)

Calificación Sin calificación

Precio 9990,00 \$

Color Blanco Antiguo

20

Agregar a carro

Haga una pregunta del producto

BANCO RETRO DINER AMERICANO BS27CB

8 colores disponibles.



Regresar a: [Bancos Altos Retro Diner Americano HQ](#)

Me gusta 0 | Twittear 0 | [Pin it](#) | [Share](#)

Calificación Sin calificación

Precio 4490,00 \$

Color Color Azul

20

Agregar a carro

Haga una pregunta del producto

BANCO RETRO DINER AMERICANO BS28CB

8 colores disponibles.



Regresar a: [Bancos Altos Retro Diner Americano HQ](#)

Me gusta 0 | Twittear 0 | [Pin it](#) | [Share](#)

Calificación Sin calificación

Precio 4490,00 \$

Color Color Azul

20

Agregar a carro

Haga una pregunta del producto

Descripción

Estupendo taburete retro diner americano BS28CB fabricado siguiendo las pautas de la vieja escuela "old school", tal y como se hacían las cosas antes, en los años 50', consistentes para durar!. Este taburete retro diner americano, cumple con todos los requisitos de la exigente hostelería, comodo asiento, solides estructural y peso (el cual ayuda a estabilizarlo). Son ideales para cualquier diner americano, bar, restaurante, cafetería, heladería, hamburguesería, tanto si es estilo retro de los años 40', 50' o 60', como si no lo son, puesto que gracias a su extensa gama de colores son facilmente combinables con tendencias mas actuales (modernas) y sobrias.

SILLA RETRO DINER AMERICANO C024

8 colores disponibles.



Regresar a: Sillas Retro Diner Americano HQ

Me gusta 0 | Twitter 0 | Pinterest | Share

Calificación Sin calificación

Precio 4190,00 \$

Color **Color Azul**

20 **Agregar a carro**

Haga una pregunta del producto

MESA RETRO DINER AMERICANO ALTA T021

Mesa alta Diner, café o copas para 4 comensales



Regresar a: Mesas Retro Diner Americano HQ

Me gusta 0 | Twitter 0 | Pinterest | Share

Calificación Sin calificación

Precio 7990,00 \$

Color **Blanco Antiguo**

20 **Agregar a carro**

Haga una pregunta del producto

TELÉFONO RETRO CABINA 1950'S

Teléfono Crosley CR56



Regresar a: Teléfonos Retro

Me gusta 0 | Twitter 0 | Pinterest | Share

Calificación Sin calificación

Precio 1990,00 \$

Acabado Color **Teléfono Retro cabina 1950's Cromado**

1 **Primero elije una variante de producto**

Haga una pregunta del producto

Fabricante: Crosley Radio

ROCKOLA RETRO IJUKE DELUXE

Rockola Crosley CR12-2i



Regresar a: Rockolas Retro Amateur

Me gusta 0 | Twitter 0 | Pinterest | Share

Calificación Sin calificación

Precio 32500,00 \$

Acabado Color

Producto agotado, avisarme cuando vuelva a estar disponible;

Dajo Precio!

Haga una pregunta del producto

Fabricante: Crosley Radio

BOOTH RETRO DINER AMERICANO RINCONERA

Para crear diferentes composiciones.



Regresar a: Booth Retro Diner Americano HQ

Me gusta 0 | Twitter 0 | Pinterest | Share

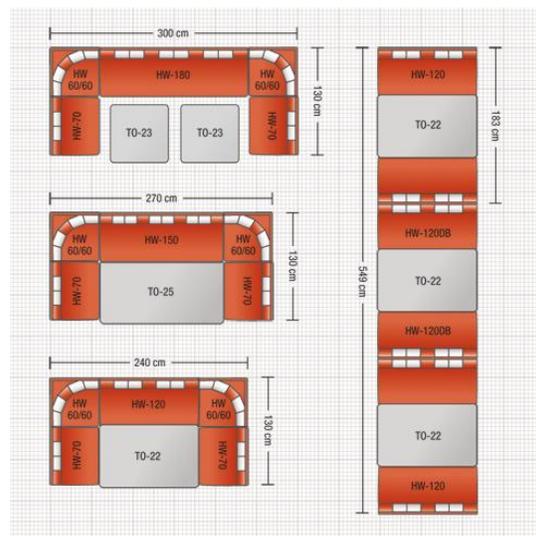
Calificación Sin calificación

Precio 9990,00 \$

Color **Turquesa**

20 **Agregar a carro**

Haga una pregunta del producto



COMPOSICIONES Y MEDIDAS

Como crear composiciones y sus medidas!

[Regresar a: Booth Retro Diner Americano HQ](#)



Me gusta 0 | Twitter 0 | [Pin it](#) | [Share](#)
Calificación Sin calificación

1



BOOTH RETRO DINER AMERICANO SIMPLE 2 PLAZAS

[Regresar a: Booth Retro Diner Americano HQ](#)

Para 4 comensales por mesa.



Me gusta 0 | Twitter 0 | [Pin it](#) | [Share](#)
Calificación Sin calificación
Precio
13490,00 \$

Color
Turquesa

20



BOOTH RETRO DINER AMERICANO DOBLE 3 PLAZAS

[Regresar a: Booth Retro Diner Americano HQ](#)

Filas de 6 comensales por mesa.



Me gusta 0 | Twitter 0 | [Pin it](#) | [Share](#)
Calificación Sin calificación
Precio
26990,00 \$

Color
Turquesa

20



BOOTH RETRO DINER AMERICANO SIMPLE 3 PLAZAS

[Regresar a: Booth Retro Diner Americano HQ](#)

Para 6 comensales por mesa.



Me gusta 0 | Twitter 0 | [Pin it](#) | [Share](#)
Calificación Sin calificación
Precio
16990,00 \$

Color
Turquesa

20



CAPITULO VI
Plan Financiero

En el capítulo financiero se mostraran los costos, cotizaciones de electrodomésticos, mobiliario, balance general, proyecciones de ventas a 5 años y las utilidades que se podían obtener en determinado tiempo.

6.1.-Cotizaciones de Materia prima

Cotización

<i>EQUIPO DE COCINA:</i>		
Estufa Maestra	\$ 14,000.00	
Plancha	\$ 1,790.00	
Licuada (3)	\$ 2,350.00	
Horno de microondas	\$ 3,000.00	
Refrigerador	\$ 16,980.00	
Fabricador de Hielo	\$ 3,173.00	
Mesa de trabajo	\$ 2,399.00	
Freidora	\$ 2,620.00	
Caja registradora	\$ 2,100.00	
<i>UTENSILIOS DE COCINA</i>		\$ 45,412.00
Olla exprés	\$ 439.00	
Batería completa	\$ 1,000.00	
Utensilios de repostería	\$ 1,000.00	
Vaporara y Ollas profesionales	\$ 600.00	
Utensilios Auxiliares	\$ 800.00	
Accesorios de Cocina	\$ 900.00	
Cuchillos, Tablas	\$ 1,200.00	
Set de Cubiertos 300pzs	\$ 10,000.00	
Loza general	\$ 13,000.00	
Cristalería	\$ 3,000.00	
Salero	\$ 90.00	
Azucarero	\$ 210.00	
Servilletero	\$ 240.00	\$ 32,479.00
<i>REMODELACION</i>		
Remodelación	\$ 14,300.00	\$ 14,300.00
<i>MATERIA PRIMA</i>		
Cebolla	\$ 8.00	
Jitomates	\$ 12.00	

Papas	\$ 15.00	
Zanahoria	\$ 6.00	
Lechuga Italiana	\$ 8.00	
Lechuga Romana	\$ 8.00	
Ajo Blanco	\$ 38.00	
Chiles Serrano	\$ 13.00	
Chiles Cuaresmeños	\$ 10.00	
Chile Poblano Mediano	\$ 10.00	
Chile Poblano Grande	\$ 15.00	
Aguacates	\$ 43.00	
Pepinos	\$ 12.00	
Tomates	\$ 10.00	
Cilantro	\$ 12.00	
Epazote	\$ 12.00	
Hierbabuena	\$ 10.00	
Limón S/Semilla	\$ 8.00	
Plátano Macho	\$ 10.00	
Fresas a granel	\$ 33.00	
Salsa de tomate	\$ 85.90	
Mayonesa	\$ 52.40	
Pan media noche	\$ 280.00	
Pan bimbollo	\$ 360.00	
Pan para sándwich	\$ 427.80	
Leche	\$ 260.00	
Mantequilla	\$ 168.00	
Aceite	\$ 332.00	
Salchicha	\$ 74.50	\$ 2,333.60
SEMANAL		

TOTAL:		\$ 94,524.60
---------------	--	---------------------

Cotizaciones muebles

Cotización Mobiliario THE CRAZY FIFTIES MEXICO

	Precio Unitario	Artículos de C/U	
Hot Dog Roller Retro (1)	\$ 1,941.00	1	\$ 1,941.00
Microondas Retro (1)	\$ 4,241.00	1	\$ 4,241.00
Mesas Retro Diner Americano			
Cód. TO22W (4)	\$ 8,990.00	1	\$ 8,990.00
TO26W (14)	\$ 8,350.00	12	\$ 100,200.00
ALTA TO21 (8)	\$ 7,990.00	8	\$ 63,920.00
Silla Retro Diner Americano CO24 (54)	\$ 1,290.00	48	\$ 61,920.00
Teléfono Crosley CR56 (2)	\$ 1,990.00	2	\$ 3,980.00
Rockola Retro ijuke delux	\$ 32,500.00	1	\$ 32,500.00
Bancos Retro Diner Americano BS27CB (10)	\$ 2,400.00	5	\$ 12,000.00
Bancos Retro Diner Americano BS28CB (24)	\$ 2,200.00	12	\$ 26,400.00
Boot Retro Diner Americano Rinconera (4)	\$ 9,990.00	2	\$ 19,980.00
Boot Retro Diner Americano Simple Simple 2 Plaza (4)	\$ 6,690.00	2	\$ 13,380.00
Boot Retro Diner Americano Simple Simple 3 Plaza (8)	\$ 8,990.00	9	\$ 80,910.00
Boot Retro Diner Americano 3 Plazas Doble (9)	\$ 16,990.00	8	\$ 135,920.00
	\$114,552.00		\$ 566,282.00
		Descuento 35%	\$ 198,198.70
			\$ 368,083.30

6.2.-Tabulacion de Sueldo y Salarios

Sueldos y salarios Mínimos y
Profesionales según:

Comisión nacional de salarios Mínimos (CONASAMI)

Secretaria de Trabajo y Previsión social (STPS)

Diario oficial de la Federación (DOF)

Instituto nacional de Estadística y

Geográfica (INGI)

AREA GEOGRAFICA " A "

PUESTO	SUELDO DIARIO	SUELDO MENSUAL
1-Administrador	\$371.42	\$ 11,142.60
2-Gerente del Restaurante	\$270.14	\$ 8,104.20
3-Jefe de personal	\$259.17	\$ 7,775.10
4-Jefe de cocina	\$255.06	\$ 7,651.80
5-Jefe de finanzas	\$251.28	\$ 7,538.40
6-Capitan de meseros	\$247.60	\$ 7,428.00
7-Sub-Chef	\$190.48	\$ 5,714.40
8-Meseros	\$85.05	\$ 2,551.50
9-Hostess	\$85.05	\$ 2,551.50
10-Ayudantes de cocina	\$105.26	\$ 3,157.80
11-Auxiliar contable	\$109.58	\$ 3,287.40
12-Cajero	\$95.76	\$ 2,872.80
13-Mantenimiento y limpieza	\$75.05	\$ 2,251.50

6.3 Proyeccion de Ventas

PROYECCION DE VENTAS 1 ENERO 2015 AL 31 DE DICIEMBRE 2015

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
VENTAS	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00
INGRESOS		\$ 445,500.00	\$ 738,242.04	\$ 1,030,959.23	\$ 1,323,651.57	\$ 1,616,319.06
GASTOS DE MATERIA PRIMA		\$ 2,333.60	\$ 2,358.45	\$ 2,383.30	\$ 2,408.15	\$ 2,433.00
GASTOS DE OPERACIÓN		\$ 28,700.00	\$ 28,700.00	\$ 28,700.00	\$ 28,700.00	\$ 28,700.00
GASTOS DE ADMINISTRACION		\$ 98,779.00	\$ 98,779.00	\$ 98,779.00	\$ 98,779.00	\$ 98,779.00
DEPRECIACION EQUIPO		\$ 4,541.20	\$ 4,541.20	\$ 4,541.20	\$ 4,541.20	\$ 4,541.20
DEPRECIACION MOBILIARIO		\$ 18,404.16	\$ 18,404.16	\$ 18,404.16	\$ 18,404.16	\$ 18,404.16
FLUJO DE CAJA	\$ 445,500.00	\$ 738,242.04	\$ 1,030,959.23	\$ 1,323,651.57	\$ 1,616,319.06	\$ 1,908,961.70

	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
VENTAS	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00	\$ 445,500.00	\$ 5,346,000.00
INGRESOS	\$ 1,908,961.70	\$ 2,201,579.49	\$ 2,494,172.43	\$ 2,786,740.52	\$ 3,079,283.76	\$ 3,371,802.15	
GASTOS DE MATERIA PRIMA	\$ 2,457.85	\$ 2,482.70	\$ 2,507.55	\$ 2,532.40	\$ 2,557.25	\$ 2,582.10	\$ 27,036.35
GASTOS DE OPERACIÓN	\$ 28,700.00	\$ 28,700.00	\$ 28,700.00	\$ 28,700.00	\$ 28,700.00	\$ 28,700.00	\$ 315,700.00
GASTOS DE ADMINISTRACION	\$ 98,779.00	\$ 98,779.00	\$ 98,779.00	\$ 98,779.00	\$ 98,779.00	\$ 98,779.00	\$ 1,086,569.00
DEPRECIACION EQUIPO	\$ 4,541.20	\$ 4,541.20	\$ 4,541.20	\$ 4,541.20	\$ 4,541.20	\$ 4,541.20	\$ 49,953.20
DEPRECIACION MOBILIARIO	\$ 18,404.16	\$ 18,404.16	\$ 18,404.16	\$ 18,404.16	\$ 18,404.16	\$ 18,404.16	\$ 202,445.76
FLUJO DE CAJA	\$ 2,201,579.49	\$ 2,494,172.43	\$ 2,786,740.52	\$ 3,079,283.76	\$ 3,371,802.15	\$ 3,664,295.69	

6.4 Estado de Resultados

**ESTADO DE RESULTADOS
ROCKUERDOS S.A. DE C.V.
DEL 1 DE ENERO DE 2015 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015**

VENTAS	\$	5,346,000.00	
(-)COSTO DE VENTAS	\$	54,670.00	
(=) UTILIDAD BRUTA			\$ 5,291,330.00
(-) GASTOS DE OPERACIÓN	\$	315,700.00	
(=) GASTOS DE VENTAS			\$ 4,975,630.00
(+) GASTOS DE ADMINISTRACION	\$	1,086,569.00	
(+) GASTOS FINANCIEROS	\$	-	
(+) DEPRECIACION	\$	252,398.96	
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN			\$ 1,338,967.96
(=) UTILIDAD DE OPERACIÓN			\$ 3,636,662.04
(+) OTROS GASTOS NO OPERATIVOS	\$	-	
(-) OTROS GASTOS OPERATIVOS	\$	-	
(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS			\$ 3,636,662.04

6.5 Balance General

**BALANCE GENERAL
ROCKUERDOS S.A. DE C.V.
DEL 1 DE ENERO DEL 2015 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015**

Activo

ACTIVO CIRCULANTE

BANCOS	\$ 5,346,000.00	
INVENTARIO DE MERCADERIA	\$ 2,333.60	

TOTAL ACTIVO CIRCULANTE	\$ 5,348,333.60	
-------------------------	-----------------	--

ACTIVO FIJO

BIENES MUEBLES	\$ 368,083.30	
MENOS:DEPRECIACION ACOMULADA	\$ 202,445.76	\$ 165,637.54
EQUIPO	\$ 77,891.00	
MENOS:DEPRECIACION ACOMULADA	\$ 49,953.76	\$ 27,937.24

TOTAL ACTIVO FIJO	\$ 193,574.78	
-------------------	---------------	--

TOTAL ACTIVO		\$ 5,541,908.38
---------------------	--	------------------------

PASIVO

PASIVO Y PATRIMONIO

PAVISO CIRCULANTE

CUENTAS POR PAGAR	\$ -	
IMPUESTOS SOBRE VENTAS	\$ 855,360.00	
IMPUESTOS SOBRE SALARIOS	\$ -	
SUELDOS DEVENGADOS	\$ -	

TOTAL PASIVO CIRCULANTE		\$ 855,360.00
--------------------------------	--	----------------------

PASIVO FIJO

PAGARES A PAGAR A LARGO PLAZO	\$ -	
HIPOTECAS POR PAGAR	\$ -	

TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	\$ -	
----------------------------------	------	--

PASIVO TOTAL		\$ 855,360.00
---------------------	--	----------------------

PATRIMONIO:

PATRIMONIO NETO

UTILIDAD NETA	\$ 4,686,548.38	
---------------	-----------------	--

TOTAL PATRIMONIO		\$ 4,686,548.38
-------------------------	--	------------------------

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		\$ 5,541,908.38
----------------------------------	--	------------------------

6.6 Proyeccion de Ventas a 5 Años

Proyeccion de Ventas a 5 años

	Año 2015	Año 2016	Año 2017	Año 2018	Año 2019	Año 2020
VENTAS	\$ 5,346,000.00	\$ 5,880,600.00	\$ 6,415,200.00	\$ 6,949,800.00	\$ 7,484,400.00	\$ 8,019,000.00
INGRESOS		\$ 3,664,295.69	\$ 7,847,939.12	\$ 12,718,949.21	\$ 18,067,117.02	\$ 23,892,442.55
GASTOS DE MATERIA PRIMA	\$ 27,036.35	\$ 28,387.87	\$ 29,739.39	\$ 31,090.91	\$ 32,442.43	\$ 33,793.95
GASTOS DE OPERACIÓN	\$ 315,700.00	\$ 328,328.00	\$ 340,956.00	\$ 353,584.00	\$ 366,212.00	\$ 378,840.00
GASTOS DE ADMINISTRACION	\$ 1,086,569.00	\$ 1,130,031.76	\$ 1,173,494.52	\$ 1,216,957.28	\$ 1,260,420.04	\$ 1,303,882.80
DEPRECIACION EQUIPO	\$ 49,953.20	\$ 44,571.40				
DEPRECIACION MOBILIARIO	\$ 202,445.76	\$ 165,637.54				
	\$ 1,681,704.31					
FLUJO DE CAJA	\$ 3,664,295.69	\$ 7,847,939.12	\$ 12,718,949.21	\$ 18,067,117.02	\$ 23,892,442.55	\$ 30,194,925.80

6.7 Razones Financieras

No.	Rendimiento	2015		
		Utilidad del Ejercicio (Utilidad Neta)	Ventas	Razon 1
1	Resultado Neto a Ventas Netas	3,636,662.04	\$ 5,346,000	0.68
2	Resultado Neto a Capital Contable	Utilidad del Ejercicio (Utilidad Neta)	Capital Contable	Razon 2
		3,636,662.04	\$ 5,541,908.38	0.66
3	Resultado Neto a Activo Total	Utilidad del Ejercicio (Utilidad Neta)	Activo Total	Razon 3
		3,636,662.04	5,541,908.38	0.66

No.	Actividad (Productividad)	2015		
		Ventas	Activo Total	Razon 4
4	Ventas Netas a Activo Total	\$ 5,346,000	5,541,908.38	0.96
5	Ventas Netas a Activo Fijo	Ventas	Activo Fijo (No Circulante)	Razon 5
		\$ 5,346,000	193,574.78	27.62
6	Rotación de Inventarios	Costo de Ventas	Inventario	Razon 6
		\$ 54,670	2,582.10	21.17

No.	Apalancamiento	2015		
		Pasivo Total	Activo Total	Razon 7
7	Pasivo Total a Activo Total	\$ 4,686,548	5,541,908.38	\$ 0.85
8	Ventas Netas a Pasivo Total	Ventas	Pasivo Total	Razon 8
		\$ 174,020,875	\$ 38,988,973	\$ 4.46

No.	Liquidez	2015		
		Activo Circulante	Pasivo a Corto Plazo	Razon 9
9	Activo Circulante a Pasivo a Corto Plazo	5,348,333.60	\$ 34,028,552	\$ 0.16
10	Activo Total a Capital Contable	Activo Total	Capital Contable	Razon 10
		5,541,908.38	\$ 5,541,908.38	\$ 1.00
11	Activo Circulante a Capital Contable	Activo Circulante	Capital Contable	Razon 11
		5,348,333.60	\$ 5,541,908.38	\$ 0.97

No.		2015		
		Inmuebles, Planta y Equipo	Capital Contable	Razon 12
12	Inmuebles, Planta y Equipo a Capital Contable	\$ 368,083.30	\$ 5,541,908.38	0.07
13	Capital de Trabajo a Capital Contable	Capital de Trabajo	Capital Contable	Razon 13
		\$ 4,492,974	\$ 5,541,908.38	0.49

Conclusión

Con la investigación que se ha realizado, podemos demostrar que la implementación de un restaurante con temática mexicana retro, puede tener alto porcentaje de éxito en el mercado, con una aceptación favorable con el estudio de mercado.

Las personas encuestadas en el estudio de mercado realizado, nos demuestra que tiene un gran interés en asistir a un restaurante de este tipo, con la ilusión de querer vivir de nuevo esa sensación de un ambiente familiar y recordar los años 60's y 70's, donde será una idea totalmente innovadora, con respecto a los precios serán accesibles y abierto sin discriminación a ningún tipo de personas.

Se encontraron empresas que pueden facilitar llevar a la realidad el negocio ya que se dedican a crear muebles retro, cocinas industriales diseñadas y funcionales para el restaurante

Se realizo la estructura del negocio especificando los Recursos Humanos, Recursos en materia prima, y con las proyecciones de ventas se demuestra que es rentable, es una idea innovadora que puede funcionar.

Glosario

Acrílico:

- El acrílico es un tipo de material utilizado en las artes de la pintura, es considerado un plástico que resulta de la polimerización del ácido acrílico o de sus procedentes.

Anglosajónica:

- Anglosajón es un término que designa a los pueblos germánicos que invadieron el sur y el este de la Gran Bretaña, desde principios del siglo V hasta la conquista normanda en el año 1066.

Ban-Lon:

- El banlon era una tela de stretch, semi gruesa en colores pastel, y el conjunto constaba de un sweater de manga corta y cuello redondo y un saquito haciendo juego, de manga larga y con botones llamados “pastillas” nacaradas o perlitas.

Beligerante:

- adj. Belicoso, agresivo:
actitud beligerante.
- adj. y com. [Potencia, estado o grupo] que está en guerra o que está de parte de alguno de los contendientes.

Botamangas:

- Parte de la manga que está más cerca de la muñeca, y especialmente por lo interior o el forro.

Caftanes:

- Es una túnica de algodón o seda abotonada por delante, con mangas, que llega hasta los tobillos y que se viste con una faja.

Ceñidos:

- Ceñir es un verbo que refiere a ajustar, apretar o rodear algo.

Chombas:

- (Chomba (con cuello)) Un polo es una prenda de punto para el tronco que tiene la misma forma que una camiseta o playera, pero además tiene cuello, llegando también hasta la cintura.

Folklore:

- Es la expresión de la cultura de un pueblo: artesanía, bailes, chistes, costumbres, cuentos, historias orales, leyendas, música, proverbios, supersticiones y demás, común a una población concreta, incluyendo las tradiciones de dicha cultura, subcultura o grupo social.

Flower power:

- Flower power fue un eslogan usado por los hippies a finales de los sesenta y principios de los setenta como un símbolo de la ideología de la no violencia. Se dice que el término fue inventado por el poeta estadounidense Allen Ginsberg en 1965.

Hippie:

- Se llama hippie, hippy o jipi a un movimiento contracultural, libertario y pacifista, nacido en los años 1960. La palabra hippie deriva del inglés hipster que solía usarse para describir a la subcultura previa.

Light:

- Sustantivo, luz permiso, lumbre
- Adjetivo: de luz, claro, ligero.

Nailon:

- Fibra sintética, elástica y resistente, que se utiliza para fabricar hilos y tejidos.

Pulóver:

- Suéter ligero cerrado y con escote en pico. "para pasar confortablemente un rato al aire libre, nada mejor que un pullover de lana cálida y ligera, combinado con un gran pantalón clásico de pana"

Solapas:

- Parte de las prendas de vestir abiertas por delante, que está unida al cuello y se dobla hacia afuera sobre el pecho.

Tejido de acetato:

- La tela de acetato es una seda sintética que se fabrica con hilos de fibra de acetato de celulosa. Este material es resistente y fácil de conservar, pero es muy sensible al calor, por lo que se debe tener especial cuidado al planchar.

Tejidos en Espiga:

- El tejido de espiga (punto de espiga) describe un patrón distintivo de tejido en forma de “V” y se encuentra generalmente en telas de sarga. El patrón se asemeja a la palabra china "ren", por lo que los chinos lo llaman tela "ren zi"(tela letra “ren”)

Vinilo:

- Radical químico monovalente que se deriva del etileno.
- Resina plastificada derivada de este radical químico: un disco de vinilo.

Bibliografía

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/laex/loranca_r_ra/capitulo3.pdf

<http://definicion.de/plan-de-negocios/>

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/laex/loranca_r_ra/capitulo3.pdf

Libro: Como hacer un buen plan de negocios al alcance de todos –Raúl Fernando Rodríguez.

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/laex/loranca_r_ra/capitulo3.pdf

<http://www.herramientasparapymes.com/componentes-basicos-para-elaborar-un-plan-de-negocios>

<http://marlintoledo.blogspot.mx/2010/04/la-adolescencia-anos-1960-1980-1990-y-h>

http://www.ehowenespanol.com/vestian-adolescentes-decadas-1960-1970-info_51297/

https://docs.google.com/presentation/d/1MX_4WKWcbIrlpctwvX8M3AqSpCXmbdB8Vk9ImnRRWt0/embed?hl=es&size=s&slide=id.ga5e4ce1_0_77

<http://abrirunrestaurante.com/el-concepto-de-la-fuente-de-sodas/>

http://enciclopedia.us.es/index.php/Sector_terciario

http://es.wikipedia.org/wiki/Rock_de_México

http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Informes_pobreza/2014/Municipios/Distrito_Federal/Distrito_Federal_003.pdf

http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/panora_socio/df/panorama_df.pdf

<http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/ccpv/default.aspx>

<http://www.foro-mexico.com/distrito-federal/coyoacan/mensaje-162218.html>