

# TABLA DE CONTENIDO

<b>1. ANTECEDENTES GENERALES .....</b>	<b>1</b>
<b>2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.....</b>	<b>3</b>
2.1 Justificación.....	3
2.1.1 <i>Consumo fuera del hogar</i> .....	5
2.1.2 <i>Nescafé®</i> .....	5
2.1.3 <i>Tendencias nacionales</i> .....	6
2.2 Objetivos.....	7
2.2.1 <i>Objetivo General</i> .....	7
2.2.2 <i>Objetivos Específicos</i> .....	7
2.3 Alcances.....	8
2.4 Resultados Esperados.....	8
2.5 Apoyos Institucionales .....	9
<b>3 MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>9</b>
3.1 Metodología .....	9
3.2 Investigación de mercado.....	10
3.3 <i>Benchmark</i> .....	11
3.4 Análisis PEST .....	11
3.5 Cinco fuerzas de Porter .....	12
3.6 Análisis FODA .....	12
3.7 Modelo de Negocios Canvas.....	13
3.8 Modelo STP .....	14
3.9 Marketing Mix.....	14
3.10 Indicadores .....	15
<b>4 MARCO CONCEPTUAL .....</b>	<b>17</b>
4.1 Conceptos.....	17
4.2 Canales .....	17
4.3 Máquinas .....	19
4.4 NPDI (Nestlé Product Development & Introduction) .....	20
4.5 KPI (Key Performance Indicators) .....	21
4.5.1 Indicador Attractiveness v/s Ability to win.....	21
<b>5 PLAN DE NEGOCIOS.....</b>	<b>22</b>
5.1 Investigación de mercado.....	22
5.1.1 <i>Recolección de información</i> .....	22
5.1.2 <i>Cuantificación del mercado</i> .....	27
5.1.3 <i>Análisis Producto</i> .....	28
5.1.4 <i>Análisis Máquinas</i> .....	29
5.1.5 <i>Análisis Solución de Nescafé® Frío</i> .....	30
5.1.6 <i>Análisis de Canales</i> .....	32
5.1.7 <i>Análisis de proveedores</i> .....	32
5.1.8 <i>Benchmarking de la competencia</i> .....	33
5.2 Análisis del medio externo .....	34

5.2.1 <i>Análisis PEST</i> .....	34
5.3 Análisis de la industria .....	37
5.3.1 <i>Análisis de las cinco fuerzas de Porter</i> .....	37
5.4 Análisis del medio interno.....	39
5.4.1 <i>Análisis de la cadena de suministro</i> .....	39
5.4.2 <i>Análisis FODA</i> .....	40
5.5 Modelo de Negocios Canvas.....	42
5.5.1 <i>Propuesta de Valor</i> .....	42
5.5.2 <i>Segmentos de clientes</i> .....	42
5.5.3 <i>Canales</i> .....	43
5.5.4 <i>Relación con el cliente</i> .....	43
5.5.5 <i>Flujo de ingresos</i> .....	43
5.5.6 <i>Recursos claves</i> .....	44
5.5.7 <i>Actividades claves</i> .....	44
5.5.8 <i>Alianzas</i> .....	44
5.5.9 <i>Estructura de costos</i> .....	45
5.5.10 <i>Lienzo Modelo Canvas</i> .....	45
5.6 Plan de Ventas.....	46
5.6.1 <i>Estimación de demanda</i> .....	46
5.6.2 <i>Estimación de precio</i> .....	49
5.7 Plan de Marketing.....	53
5.7.1 <i>Modelo STP</i> .....	53
5.7.2 <i>Marketing Mix</i> .....	55
5.7.3 <i>Estrategia de Marketing</i> .....	58
5.8 Plan de Operaciones .....	60
5.8.1 <i>Definición de procesos</i> .....	60
5.9 Plan de Recursos Humanos.....	61
5.9.1 <i>Estructura Organizacional</i> .....	61
5.9.2 <i>Descripción de cargos</i> .....	62
5.10 Evaluación Económica y Financiera.....	64
5.10.1 <i>Estimación de la inversión</i> .....	64
5.10.2 <i>Estimación de ingresos</i> .....	66
5.10.3 <i>Estimación de costos</i> .....	70
5.10.4 <i>Estimación de gastos</i> .....	74
5.10.5 <i>Flujo de Caja</i> .....	74
5.10.6 <i>Indicadores</i> .....	75
5.10.7 <i>Análisis de sensibilidad</i> .....	76
<b>6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>78</b>
6.1 Conclusiones.....	78
6.2 Recomendaciones .....	80
<b>7 BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DE INFORMACIÓN .....</b>	<b>82</b>
<b>8 ANEXOS.....</b>	<b>83</b>
8.1 Anexo A: Fábricas empresa Nestlé® en Chile .....	83
8.2 Anexo B: Diagrama resumen de Objetivos y Resultados .....	84

8.3	Anexo C: Plan de trabajo Memoria de Título.....	85
8.4	Anexo D: Especificación máquinas Nestlé Professional®.....	87
8.5	Anexo E: Data histórica solución Nestea®.....	88
8.6	Anexo F: Carta Comercio Nescafé® Frío y Milo® Frío .....	89
8.7	Anexo G: Material POP .....	90
8.7.1	<i>Afiche</i> .....	90
8.7.2	<i>Colgante</i> .....	90
8.7.3	<i>Parante</i> .....	90
8.7.4	<i>Pendón 50x100 cm</i> .....	91
8.8	Anexo H: <i>Branding</i> máquina Ez-Care.....	92
8.9	Anexo I: Recetas máquina Ez-Care .....	93
8.9.1	<i>Nescafé Frío</i> .....	93
8.9.2	<i>Milo Frío</i> .....	93
8.10	Anexo J: Organigrama Nestlé Professional®.....	94
8.11	Anexo K: Cotización Máquinas Ez Care .....	95
8.12	Anexo L: Costos de la primera instalación de una máquina Ez Care .....	96
8.13	Anexo M: Unidades de venta mensuales pronosticadas. ....	97
8.14	Anexo N: Estimación unidades, costos y venta de vasos y tapas anuales.....	98
8.15	Anexo O: Documento que define los años de depreciación de las máquinas. ....	99
8.16	Anexo P: Depreciación.....	100
8.17	Anexo Q: Detalle número y remuneración de técnicos.....	101
8.18	Anexo R: Capital de trabajo.....	102
8.19	Anexo S: Flujo de Caja detallado .....	103

# ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Información principal Empresas Nestlé.....	1
Tabla 2: Estructura Canal Comercial.....	18
Tabla 3: Estructura Canal Institucional .....	18
Tabla 4: Principales características máquinas.....	19
Tabla 5: Cuadro comparativo entre bebidas frías y calientes .....	23
Tabla 6: Principales atributos del café frío.....	24
Tabla 7: Principales canales de venta Nescafé Frío.....	32
Tabla 8: Benchmarking competencia Nescafé Frío .....	33
Tabla 9: Resumen Fuerzas de Porter .....	39
Tabla 10: Número de máquinas mensuales periodo 2012-2015 .....	48
Tabla 11: Estimación de precios máquina Ez-Care .....	51
Tabla 12: Estimación de precios máquina Top Cup .....	52
Tabla 13: Estimación de precios máquina Real.....	53
Tabla 14: Características canales target .....	54
Tabla 15: Precios de venta insumos .....	56
Tabla 16: Precios de venta Nescafé® frío sugeridos .....	57
Tabla 17: Resumen estrategia de marketing .....	58
Tabla 18: Resumen procesos .....	60
Tabla 19: Inversión Año 2012 .....	66
Tabla 20: Cálculo de unidades de venta pronosticadas .....	67
Tabla 21: Venta en kilos por año según SKU .....	68
Tabla 22: Venta en pesos chilenos por año según SKU.....	69
Tabla 23: Tabla Ingresos a cinco años.....	69
Tabla 24: Costos de los productos .....	70
Tabla 25: Margen de contribución productos .....	71
Tabla 26: Estructura de costos variables.....	71
Tabla 27: Costos de Marketing .....	72
Tabla 28: Cálculo de depreciación lineal .....	73
Tabla 29: Depreciación anual.....	73
Tabla 30: Estructura de Costos Fijos .....	74
Tabla 31: Estructura de gastos .....	74
Tabla 32: Flujo de Caja Nescafé Frío .....	75
Tabla 33: Indicadores proyecto .....	75

# ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Ventas empresa Nestlé® .....	2
Ilustración 2: Países que tienen presente la solución Nescafé frío .....	4
Ilustración 3: Consumo en tazas per cápita (anuales) .....	6
Ilustración 4: Consumo según tipo de café dentro y fuera del hogar .....	6
Ilustración 5: Consumo Té v/s Café (proporción) .....	7
Ilustración 6: Esquema metodología de trabajo.....	10
Ilustración 7: (a) Máquina Ez-Care Standard, (b) Máquina Real .....	19
Ilustración 8: (a) Máquina 8/100 (b) Máquina 8/60 (c) Máquina 6/30 .....	19
Ilustración 9: Metodología NPDI.....	20
Ilustración 10: Mapa Attractiveness v/s Ability to win.....	21
Ilustración 11: Percepción de consumo en bebidas frías y calientes .....	23
Ilustración 12: Características de consumo ideal en café frío .....	25
Ilustración 13: Prioridad de canales en bebidas 2012-2014 .....	26
Ilustración 14: Esquema ventas bebidas OOH Chile .....	27
Ilustración 15: Consumo OOH Mercado Chile en millones de USD.....	28
Ilustración 16: Productos.....	29
Ilustración 17: Máquinas solución Nescafé Frío .....	30
Ilustración 18: Esquema solución Ez Care .....	30
Ilustración 19: Esquema solución Top Cup y Real .....	31
Ilustración 20: Ejemplo Nescafé® Frío con valor agregado .....	31
Ilustración 21: Benchmarking precios café frío vaso 16 oz .....	34
Ilustración 22: Cadena de valor.....	40
Ilustración 23: Lienzo Modelo de Negocios Canvas .....	45
Ilustración 24: Gráfico estimación del número de máquinas.....	47
Ilustración 25: Gráfico evolución de la demanda de máquinas.....	48
Ilustración 26: Promedio vasos diarios por máquina .....	49
Ilustración 27: Equipo proyecto Nescafé frío .....	62
Ilustración 28: Análisis de sensibilidad tasa de descuento .....	76
Ilustración 29: Variaciones en venta de kilos de café .....	77