

## Tabla de Contenido

<b>1. Introducción</b>	<b>1</b>
<b>2. Objetivos</b>	<b>3</b>
2.1 Objetivo General	3
2.2 Objetivos Específicos	3
<b>3. Alcances</b>	<b>4</b>
<b>4. Marco Teórico</b>	<b>5</b>
4.1 Restaurante	5
4.2 Restaurante virtual	5
4.3 Gourmet	5
4.4 Plan de Negocios	5
4.5 Investigación de mercado	6
4.5.1 Análisis PEST	7
4.5.2 Análisis de las cinco Fuerzas de Porter	8
4.5.3 Análisis Cuantitativo exploratorio de datos	8
4.5.4 Análisis Cuantitativo con Enfoque descriptivo conclusivo: Encuesta	9
4.5.5 Cualitativos: Entrevista y Focus Group	9
4.5.6 Benchmark	10
4.6 MVP	10
4.7 Modelo de Negocios	11
4.8 Plan Estratégicos	12
4.8.1 Plan de Operaciones	12
4.8.2 Plan de Marketing	13
4.9 Tamaño de Mercado	13
4.10 Plan de finanzas	14
4.10.1 Flujo de Caja	14
4.10.2 CAPM	14
4.10.3 WACC	15
4.10.4 VAN	15
4.10.5 TIR	15
<b>5. Metodología</b>	<b>16</b>
<b>6. Investigación de Mercado</b>	<b>20</b>
6.1 Análisis PEST	20
6.1.1 Análisis político	21

6.1.2	Análisis Económico.....	21
6.1.3	Análisis Social.....	23
6.1.4	Análisis Tencológico .....	27
6.2	Revisión mercado nacional gastronómico.....	29
6.3	Análisis de las 5 Fuerzas de Porter.....	35
6.3.1	Amenaza de entrada de nuevos competidores .....	35
6.3.2	Rivalidad entre competidores existentes .....	36
6.3.3	Amenaza de productos y servicios sustitutos .....	36
6.3.4	Poder de negociación del proveedor .....	37
6.3.5	Poder de negociación del cliente .....	37
6.4	Benchmarking .....	38
6.4.1	Otros factores estudiados.....	42
6.5	Cuestionario .....	43
6.5.1	Resultados.....	47
6.6	Entrevista Dueño de local de Sushi .....	54
6.6.1	Resultados Entrevista.....	54
6.7	Conclusiones Investigación de Mercado.....	56
6.8	Hipótesis generadas.....	57
<b>7.</b>	<b>MVP .....</b>	<b>58</b>
7.1	Metodología .....	58
7.1.1	Metodo de Evaluación: Formulario .....	59
7.1.2	Focus Group.....	60
7.2	Ejecución y Desarrollo.....	60
7.3	Resultados MVP .....	65
7.4	Comentarios Atributos.....	68
7.5	Resumen Resultados Actividad Interactiva estilo Focus group.....	69
7.6	Comentarios y conclusiones .....	70
<b>8.</b>	<b>Modelo de Negocios .....</b>	<b>71</b>
8.1	Segmento de clientes.....	71
8.2	Propuesta de Valor.....	71
8.3	Canales.....	72
8.4	Relación con clientes .....	72
8.5	Fuentes de ingreso.....	73
8.6	Actividades clave .....	73
8.7	Recursos Clave.....	74

8.7.1	Físicos internos.....	74
8.7.2	Físicos externos.....	74
8.8	Alianzas clave .....	75
8.9	Estructura de costos.....	75
<b>9.</b>	<b>Plan de Operaciones.....</b>	<b>77</b>
9.1	Equipamiento .....	77
9.1.1	Utensilios de cocina.....	80
9.2	Local.....	81
9.2.1	Visita Dark Kitchen .....	81
9.3	Distribución del Equipamiento.....	83
9.4	Capacidades .....	84
9.5	Personal.....	85
9.4.1	Equipamiento del personal. ....	85
9.5	Dotación del Restaurante.....	86
9.5.1	Cargos .....	86
9.5.1.1	Jefe de Cocina.....	86
9.5.1.4	Operador .....	87
9.5.2	Organigrama.....	88
9.5.3	Perfiles.....	88
9.6	Horarios.....	89
9.6.1	Horario y días operativos.....	89
9.7	Procesos .....	91
9.7.1	Procesos internos de cocina.....	91
9.8	Operador logístico.....	94
<b>10.</b>	<b>Plan de Marketing .....</b>	<b>95</b>
10.1	Marketing estratégico.....	95
10.1.1	Segmentación .....	95
10.1.2	Targeting .....	96
10.1.3	Posicionamiento.....	96
10.2	Plan de marketing Táctico.....	96
10.2.1	Producto .....	96
10.2.2	Plaza .....	97
10.2.3	Precio .....	101
10.2.4	Promoción .....	102
<b>11.</b>	<b>Evaluación económica.....</b>	<b>105</b>

11.1	TAM .....	105
11.2	SAM .....	105
11.3	TM.....	108
11.4	Estimación de Demanda .....	110
<b>12.</b>	<b>Plan de Finanzas .....</b>	<b>112</b>
12.1	Inversión Inicial .....	112
12.2	Estimación costos unitarios.....	113
12.3	Estimación de Ingresos.....	114
12.4	Costos Fijos .....	115
12.4.1	Remuneraciones .....	115
12.4.2	Arriendo y servicios Básicos.....	116
12.5	Costos de Marketing .....	116
12.6	Horizonte.....	117
12.7	Depreciación .....	117
12.8	CAPEX.....	117
12.9	Capital de Trabajo.....	118
12.10	Tasa de descuento .....	118
12.11	Estado Resultado.....	119
12.12	Flujo de Caja.....	120
12.13	Factibilidad Económica .....	121
12.14	Análisis de Sensibilidad .....	122
12.14.1	Precio .....	122
12.14.2	Demanda.....	122
12.15	Riesgos y alternativas de solución .....	123
12.16	Alternativas de Solución.....	124
<b>13.</b>	<b>Conclusiones.....</b>	<b>126</b>
<b>14.</b>	<b>Bibliografía .....</b>	<b>128</b>
<b>15.</b>	<b>Anexos .....</b>	<b>132</b>