Resumen Ejecutivo

Este proyecto tiene por objetivo mostrar la oportunidad que tenemos de instalar

el restaurante Web Sabor Casero en el centro de la ciudad para dar el

servicio de entrega de almuerzos a las personas que viven y laboran en el

área.

**NUESTRO SERVICIO**

Brindamos un concepto de servicio rápido original en el centro de la ciudad de

Guayaquil, donde los detalles son cuidados para brindar al consumidor un

producto excelente, utilizando ingredientes de calidad.

La oferta gastronómica del restaurante “Sabor Casero” tiene platos típicos

guayaquileños, platos vegetarianos y también light, preparados como en casa,

con flora y fauna ecuatoriana, que se ofrecen en un sitio web, con un

procedimiento operativo que nos permite poner la comida seleccionada a

disposición de nuestros clientes en tiempos ajustados; la garantía de que todos

los ingredientes utilizados en las comidas son de primera calidad y se

seleccionan con el esmero y cuidado de una buena ama de casa.

Consideramos muy importante la ambientación de nuestro portal web, que

diseñado con las tendencias tecnológicas modernas se presentará de forma

acogedora para nuestros clientes, de tal manera que pueda disfrutar la

selección de su comida diaria entre una variedad de sopas, platos fuertes,

dulces y bebidas, visualizando el precio total de la orden.

Como alternativa también podrán ordenar por fax o teléfono y recibir nuestros

diferentes menús por correo electrónico.

**CULTURA DE LA ORGANIZACIÓN**

**Visión**

"Ser la mejor experiencia de restaurantes web de servicio rápido en la ciudad"

Lograremos nuestra visión a través de 3 estrategias principales:

Gente: Buenos empleadores para nuestra gente; valorando a nuestros

empleados, su crecimiento y sus contribuciones.

Clientes: Brindaremos excelencia operacional a nuestros clientes en cada uno

de sus pedidos.

Calidad: Garantizaremos una calidad sostenida en el para nuestros clientes.

**Misión**

Brindarles el mayor valor por su dinero, con los niveles más altos de **Servicio**

**Calidad**, y **Limpieza**.

Consideramos importante la diferenciación del servicio. Para la entrega rápida

de comida de calidad, a nuestros clientes, nos ayudaremos con herramientas

de planificación de rutas para poder calcular las mejores vías por las cuales

circularán los motorizados que llevarán la comida apropiadamente.

Esperamos captar la fidelidad de los clientes a través de la calidad de la

comida que se ofrece, siempre cuidando que esta sea preparada

higiénicamente con alimentos de calidad.

En este sentido, se ha planteado el desarrollo de procesos operativos con

cuidados especiales en: a) la adquisición de los insumos e ingredientes; b) el

transporte, recepción y conservación de los insumos e ingredientes; c) el lugar

o área de preparación; d) las instalaciones de higiene; e) los requisitos para la

preparación preliminar de los alimentos; f) en los requisitos en la preparación

final de los alimentos; en el transporte de los alimentos preparados**.**

**OBJETIVOS**

**Metas Financieras**

Una venta diaria de lunes a viernes de 400 almuerzos a partir del segundo año

hasta el quinto año, para un total de 104,000 anuales y una utilidad neta

esperada de US$ 52,679 anuales.

Esperamos un rendimiento del 359% sobre la inversión inicial al final del quinto

año.

**Metas Mercado**

Nuestro mercado meta son los que visitan y trabajan en la zona así como los

habitantes de la misma, esperamos poder posicionar nuestro restaurante y en 5

años recuperar el capital o abrir nuevos restaurantes.

**Participación del Mercado**

Nuestro restaurante va a participar del 15% del mercado de servicio de comida

en la zona centro de la ciudad de Guayaquil y tenemos proyectadas las ventas

en un total 104,000, a partir del segundo año.

**Precios**

El precio de venta será de US$ 2,50.