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.