



**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA – UNIBE**

Escuela de Turismo

**“Modelo de negocio para restaurante sustentable en Santo Domingo”**

Cesar Giancarlos Cocco

19-0882

Proyecto Final de Grado para optar por el título de  
Licenciado en Dirección y Gestión del Turismo

GLORIA ALINA VALDES LAZZARO

Santo Domingo, D.N.  
República Dominicana  
04, 04 y 2022

# Índice

<b>1. Resumen Abstract</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Abstract</b> .....	<b>3</b>
<b>3. Introducción</b> .....	<b>3</b>
<b>4. Marco Teórico</b> .....	<b>4</b>
<b>4.1. Antecedentes</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2. Marco Conceptual</b> .....	<b>5</b>
<b>4.3. Justificación</b> .....	<b>6</b>
<b>4.4. Contextualización</b> .....	<b>6</b>
<b>5. Impacto ambiental de la restauración</b> .....	<b>7</b>
<b>6. Modelos Operativos</b> .....	<b>7</b>
<b>6.1. Producción de insumos</b> .....	<b>7</b>
<b>6.2. Gestión de desechos</b> .....	<b>7</b>
<b>6.3. Limpieza y Mantenimiento</b> .....	<b>8</b>
<b>7. Modelo de negocio de restaurante sustentable en Santo Domingo</b> .....	<b>8</b>
<b>7.1. Resumen ejecutivo</b> .....	<b>8</b>
<b>7.2. Descripción del negocio</b> .....	<b>8</b>
<b>7.3. Nombre del proyecto</b> .....	<b>8</b>
<b>7.4. Misión del proyecto</b> .....	<b>9</b>
<b>7.5. Descripción del producto</b> .....	<b>9</b>
<b>7.6. Objetivos a corto plazo</b> .....	<b>11</b>
<b>7.7. Objetivos a largo plazo</b> .....	<b>11</b>
<b>7.8. Estructura legal del negocio</b> .....	<b>11</b>
<b>7.9. Permisos necesarios</b> .....	<b>11</b>
<b>7.10. Evaluación de mercado</b> .....	<b>12</b>
<b>7.10.1. Mercado Meta</b> .....	<b>13</b>
<b>7.10.2. Competencia</b> .....	<b>13</b>
<b>7.10.3. Ventaja Competitiva</b> .....	<b>14</b>
<b>7.10.4. Estrategias de promoción</b> .....	<b>14</b>
<b>7.11. Análisis financiero</b> .....	<b>15</b>
<b>7.11.1. Costos de inicio</b> .....	<b>15</b>
<b>7.11.2. Fuentes de financiamiento</b> .....	<b>17</b>
<b>7.11.3. Ingresos, Costos y Gastos</b> .....	<b>17</b>
<b>7.11.4. Análisis de rentabilidad</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Conclusiones</b> .....	<b>19</b>
<b>Anexos</b> .....	<b>20</b>
<b>Referencias</b> .....	<b>31</b>

## **1. Resumen**

En años recientes la preocupación por temas ambientales ha calado profundo en una gran parte de la población mundial lo que ha llevado al cuestionamiento las actividades que realizan diversos sectores y cómo estos impactan directa o indirectamente al medio ambiente. Hoy por hoy uno de los sectores más cuestionados es el turismo en todas sus ramas desde la hotelería, la intermediación y la restauración siendo esta última una de las que mayor impacto generan al medio ambiente directa e indirectamente ya sea por la cantidad de desechos que genera, la utilización de productos de limpieza con químicos dañinos, consumo excesivo de energía y combustibles, entre otros.

El objetivo de este proyecto es proponer un modelo de negocio para un restaurante sustentable aplicando principios básicos de economía circular y sustentabilidad a los procesos operativos del restaurante a fin de reducir considerablemente el impacto ambiental del mismo y que a la vez resulte rentable a largo plazo.

A lo largo del trabajo se dará respuesta a preguntas tales como ¿Qué impacto tiene la industria de la restauración en el medio ambiente?, ¿Que es la sustentabilidad?, ¿Cuáles son las características de un restaurante sustentable?, ¿Cómo se pueden aplicar los principios de sustentabilidad a la operación de un restaurante?

Para el desarrollo de este proyecto se han analizado trabajos de diferentes autores con el objetivo de sustentar la propuesta en base a los conceptos y principios de sustentabilidad y economía circular.

## **2. Abstract**

In recent years, concern about environmental issues has permeated a large part of the world's population, which has led to questioning the activities carried out by various sectors and how they directly or indirectly impact the environment. Today one of the most questioned sectors is tourism in all its branches from the hotel industry, intermediation and restoration, the latter being one of those that generate the greatest impact on the environment directly and indirectly, either due to the amount of waste it generates. The use of cleaning products with harmful chemicals, excessive consumption of energy and fuel, among others.

The objective of this project is to propose a business model for a sustainable restaurant by applying basic principles of circular economy and sustainability to the restaurant's operating processes in order to considerably reduce its environmental impact and at the same time be profitable in the long term.

Throughout the work, questions such as what impact does the restaurant industry have on the environment? What is sustainability? What are the characteristics of a sustainable restaurant? How can they be applied? the principles of sustainability to the operation of a restaurant?

For the development of this project, works by different authors have been analyzed with the aim of supporting the proposal based on the concepts and principles of sustainability and circular economy.

## **3. Introducción**

La industria de la restauración es una de las ramas del turismo más explotadas en los tiempos actuales, encontramos todo tipo de restaurantes con especialidades y conceptos diferentes, sin embargo uno de los conceptos o formas de operar que está tomando un gran auge en la actualidad es el concepto de sostenibilidad. En años recientes la concientización del impacto ambiental del ser humano al planeta ha ido

calando cada vez más en la mente de las personas lo que ha llevado a un número considerable de personas a tomar acciones para aportar un cambio a la situación.

En cuanto al sector de restauración este es uno de los sectores que atacan directamente al medio ambiente, por lo que cada vez más dueños de restaurantes buscan formas de reducir el impacto de sus negocios al medio ambiente con el fin generar un valor agregado para sus clientes.

En República Dominicana, son muy pocos los restaurantes que se podrían considerar totalmente sostenibles, teniendo esto en mente el presente trabajo plantea un modelo de negocio totalmente sustentable acompañado con el desarrollo de modelos operativos adaptados para ser eficientes y reducir el impacto ambiental del restaurante.

## **4. Marco teórico**

### **4.1. Antecedentes**

En los últimos años la preocupación por el cuidado del medio ambiente ha sido uno de los temas más discutidos tomando relevancia en todos los sectores económicos, al relacionarlo con la industria del turismo uno de los sectores que más impacta al medio ambiente es el sector de restauración, esto debido a las actividades diarias que se realizan durante la operación de un restaurante.

“Algunas de estas actividades son la limpieza del restaurante, el manejo de residuos, la recepción y almacenamiento de los alimentos, la preparación de los platos, etc. La mayoría por no decir todos estos procesos y actividades generan contaminación ambiental ya sea al generar aguas residuales contaminadas, un mal manejo de los desechos y residuos, un mal uso de los recursos energéticos entre otros. (Cárdenas Bocanegra, 2022)

El fin de esta investigación es evaluar los puntos de contaminación asociados a la operación de un restaurante con el objetivo de dar solución a cada uno de estos aspectos mediante un modelo de negocio sustentable y aplicable a un entorno urbano como la ciudad de Santo Domingo.

En la actualidad no podemos hablar de sustentabilidad sin hacer mención a los objetivos del desarrollo sostenible (ODS). En 2015 las Naciones Unidas implementó la agenda de desarrollo sostenible con la cual se busca la erradicación de la pobreza, la conservación de los recursos naturales y asegurar la prosperidad. Con el fin de cumplir con lo propuesto, mandatarios en todo el mundo han desarrollado 15 objetivos para el desarrollo sostenible, cada objetivo cuenta con un número de metas que sirven para medir el nivel de logro del objetivo.

En años recientes se han presentado modelos de negocio adaptados a medidas sustentables basadas en los ODS los cuales son el pilar de la sustentabilidad hoy en día.

En el 2017 Paulette Betancourt propone un sistema hidropónico para autoconsumo en restaurantes con el fin de generar insumos propios con los cuales abastecer a los restaurantes eliminando el traslado de dichos productos. Algunos de los beneficios que Batancourt plantea son, reducir el consumo de agua potable, reducir los tiempos de producción de los cultivos, productos libres de contaminantes y un largo etc. En su trabajo Betancourt concluye que monetariamente los sistemas hidropónicos resultan rentables para los restaurantes con un grado de inversión relativamente económico, este sistema permite la producción de insumos propios abaratando los costos de materia prima del restaurante. Una de las contras que nos expresa Betancourt es la necesidad de tener un personal capacitado para la implementación de este tipo de sistemas lo que supone una inversión adicional en capacitación.

Para el 2017 Cristóbal Herrera estudiante de la facultad de ingeniería de la universidad Andrés Bello (Chile) en su trabajo de grado expone un modelo de negocio en el cual implementa medidas para el manejo sustentable de suministros y la implementación de paneles solares para tener una fuente de energía sustentable. En su trabajo Herrera expresa la importancia de diseñar modelos de negocio sustentables ya sea por medio del uso de energías renovables o el tratamiento de aguas residuales, esto ayuda a abaratar costos y crear en los posibles consumidores una buena imagen del negocio.

Al realizar este estudio Herrera concluyó con un modelo de negocio increíblemente rentable con una tasa interna de retorno del 41% que además reduce el impacto al medio ambiente, demostrando la viabilidad de implementar este tipo de medidas a los sistemas de producción.

Para 2018 Diana Guerra estudiante de la universidad Santo Tomas (Bogotá, Colombia) presentó un plan de negocio basado en los principios de la economía circular. En su trabajo Guerra plantea que los consumidores están mostrando más interés por opciones más sustentables y que dignifique más a los trabajadores.

Al identificar estas tendencias Guerra propone un modelo de negocio que combina los conceptos de alimentación sustentable (que abarca los procesos de producción, distribución y consumo de alimentos) y la economía circular con el principio de que “los recursos se regeneren dentro del ciclo biológico o se recuperen y restauren gracias al ciclo técnico”; (Circular, 2017)

En su estudio Guerra llega a varias conclusiones, en primer lugar la propuesta de valor del modelo de negocios satisface las metas del ODS número 12 “Producción y Consumo responsables” en cada una de las fases del modelo planteado, además Guerra afirma que a través de la economía circular aplicada a este modelo de negocio se reduce el desperdicio de alimentos y se optimiza el aprovechamiento de los recursos.

“El diseño de un Plan de Manejo Ambiental reúne detalladamente las actividades que son generadas por el desarrollo de un proyecto, el cual producto de una evaluación ambiental están dirigidas a prevenir, mitigar, corregir o compensar los impactos y efectos ambientales que se causen por el continuo desarrollo de un proyecto, obra o actividad” (Cortina, 2018)

En su trabajo de grado Martha Cortina presenta un plan de manejo ambiental para el restaurante Relitos grill & beer en su trabajo de investigación Cortina plantea lo indispensable que es analizar el impacto de las actividades diarias del restaurante con el fin de mitigar o compensar los daños al medio ambiente. Cortina expone que el plan de manejo permite garantizar la seguridad y calidad de los productos, el personal y los recursos utilizados por el restaurante.

## **4.2. Marco Conceptual**

Para poder tener un mejor entendimiento del desarrollo de este modelo de negocio y los modelos de operación que serán aplicados en el restaurante es necesario conceptualizar los términos que serán utilizados en el desarrollo de este proyecto.

La base de este modelo de negocio es la implementación de modelos de producción y prácticas sustentables. En 1987, el Informe Brundtland definió el desarrollo sostenible (DS) como un desarrollo que puede satisfacer las necesidades del presente sin poner en peligro la capacidad del futuro generaciones para satisfacer sus propias necesidades.(Juárez-Hernández, Castro-González Alejandra, 2016)

La sustentabilidad consiste en el aprovechamiento de los recursos de forma que las futuras generaciones puedan aprovecharse de dichos recursos también. La sustentabilidad es un término ligado a la acción del hombre en relación con su entorno. Dentro de la disciplina ecológica, la sustentabilidad se refiere a los

sistemas biológicos que pueden conservar la diversidad y la productividad a lo largo del tiempo. (BUSTOS, 2022).

Aplicando el concepto de sustentabilidad a la industria de restaurante lo que se busca es el desarrollo de un modelo que promueva, preserve o restaure los recursos consumidos además de promover la equidad social, mejorar la vida de las personas y las comunidades, y que contribuya a la prosperidad económica de los accionistas y los grupos de interés. (Lazovska, 2022).

Muy relacionado al concepto de sustentabilidad tenemos la economía circular la cual promete revolucionar la forma en la que los negocios realizan sus actividades productivas mediante la optimización del aprovechamiento de los recursos y residuos.

La economía circular es un nuevo modelo de producción y consumo que garantiza un crecimiento sostenible en el tiempo. Con la economía circular promovemos la optimización de recursos, la reducción en el consumo de materias primas y el aprovechamiento de los residuos, reciclándolos o dándoles una nueva vida para convertirlos en nuevos productos. ("Qué es la economía circular y por qué es importante | Repsol", 2022). La economía circular se rige por 3 principios elementales los cuales son:

**Principio 1.** Preservar y aumentar el capital natural, controlando los stocks finitos y equilibrando los flujos de recursos renovables.

**Principio 2.** Optimizar el rendimiento de los recursos, circulando siempre productos, componentes y materiales en su nivel más alto de utilidad, en los ciclos técnico y biológico.

**Principio 3.** Promover la efectividad del sistema, haciendo patentes y proyectando eliminar las externalidades negativas.

(CERDÁ & KHALILOVA, 2022)

#### 4.3. Justificación

El sector de la restauración impacta directamente al medio ambiente, esto debido a las actividades realizadas en el día a día de la operación del restaurante relacionadas a la limpieza, la manipulación de desechos, el consumo energético, etc. Todas estas actividades tienen un impacto enorme en el medio ambiente generando aguas residuales, erosión de los suelos y la explotación de recursos no renovables.

Por tanto el propósito de este proyecto es proponer un modelo de negocio cien por ciento sustentable y que a la vez sea redituable a largo plazo por medio de la implementación de modelos económicos y estrategias de producción y operación sustentables que garanticen el correcto funcionamiento operativo del restaurante en un entorno urbano y que a la vez garantice el aprovechamiento de los recursos de la forma más sustentable posible y que reduzca o compense el impacto ambiental relacionado a la operación misma.

#### 4.4. Contextualización

El proyecto será llevado a cabo en Santo Domingo, en un entorno urbano perfecto para poner a prueba el planteamiento del proyecto, más específicamente en el sector de Bella vista el cual cuenta con una ubicación céntrica y con locales disponibles para establecer el restaurante. El proyecto va dirigido a todo tipo de público que disfrute de nuevas experiencias gastronómicas y que se identifique con el concepto de sustentabilidad

## **5. Impacto ambiental de la restauración**

A lo largo de los procesos operativos de un restaurante se van realizando actividades de vital importancia para la producción de los productos terminados y el correcto funcionamiento del restaurante, cada una de estas actividades sigue un proceso que en menor o mayor medida causa algún impacto en el ambiente.

- **Compra y almacenamiento:** consiste en el abastecimiento y resguardo de la materia prima que luego será convertida en un producto terminado. Este proceso suele ser uno de los puntos en los que se empiezan a desperdiciar los insumos, que, ya sea por su calidad o especificaciones no pueden ser utilizados para la producción, por otro lado, los insumos o materias primas deben pasar por un proceso de preproducción antes de ser almacenados para garantizar la buena conservación y hacer más eficiente el proceso de producción en esta preproducción se suelen generar mermas, desechos sólidos y desechos líquidos.
- **Producción de productos terminados:** consiste en la preparación de los insumos que fueron previamente limpiados y almacenados. En este paso a los insumos se les adhieren condimentos, sales, aceites u otros insumos para luego pasar a la parte de la cocción de alimentos. Durante esta parte del proceso es frecuente que se creen nuevos desechos sólidos y líquidos.
- **Limpieza de las instalaciones y utensilios:** consiste en el lavado y limpieza de las instalaciones como la cocina, los baños, los pisos, etc y los utensilios como utilizan los empleados y los clientes. Para realizar estas funciones se requiere la utilización de productos químicos como jabones, desinfectantes, blanqueadores, desengrasantes y detergentes los cuales generan desechos líquidos que deben ser tratados antes de drenarse por el desagüe.

## **6. Modelos operativos del restaurante**

### **6.1. Producción de insumos**

La producción de insumos consiste en cosechar productos para el consumo del restaurante, en un primer momento la producción estará limitada a productos sencillos que sean fáciles y rápidos de cosechar como lo son especias, tomates, pimientos, lechuga, etc. El objetivo es ir incrementando anualmente la variedad de productos cosechados por cuenta propia.

Para cosechar los insumos se habilitarán espacios alrededor del local con diferentes condiciones que permitan cosechar productos con necesidades específicas, para esto se utilizaran zonas como el techo y patio del local para conseguir huertos más pequeños o sub huertos que tengan más o menos exposición al sol y al clima. Por otra parte, los sistemas hidropónicos permiten dar uso a los espacios interiores del restaurante cumpliendo una doble función de producción y decoración aprovechando al máximo los espacios de todo el local.

Para que el sistema de producción resulte efectivo es necesario contar con una planificación de las cosechas acorde a las temporadas de producción de los diferentes productos, dicha planificación debe realizarse de la mano con la planificación del menú de cada temporada con el fin de aprovechar al máximo toda la cosecha.

### **6.2. Gestión de desechos**

La operación de un restaurante implica la generación de diferentes tipos de desechos, esto es inevitable, sin embargo, cómo son gestionados estos desechos es lo que marca la diferencia. Los tipos de desechos que se espera generará el proyecto son desechos orgánicos e inorgánicos, la pregunta es ¿Que se hará con cada tipo de desecho?.

Los desechos inorgánicos se subdividen en plásticos, cartón, papel, cristal y desechos de metal. Estos desechos serán divididos dependiendo su categoría y serán destinados a empresas especializadas en el reciclaje de estos tipos de desechos. Los desechos como son plásticos, cristales y metales previamente serán limpiados para luego ser donados a artistas o empresas que puedan dar un nuevo uso a estos desechos. Los desechos orgánicos como restos de alimentos, semillas, cáscaras, pulpas, etc, serán sometidos a un proceso de compostaje para convertir estos desechos en abono para el huerto y dar un segundo uso a estos productos.

### **6.3.Limpieza y mantenimiento**

La limpieza en un restaurante es un proceso obligatorio para garantizar un ambiente libre de contaminantes, pero a su vez es uno de los procesos más dañinos relacionado a la industria de la restauración debido al uso excesivo de agentes químicos. La solución a este problema es utilizar productos de limpieza orgánicos los cuales son biodegradables y reducen el impacto del proceso de limpieza.

## **7. Modelo de negocio de restaurante sustentable en Santo Domingo**

### **7.1.Resumen ejecutivo.**

Niwa Oisshi es un nuevo concepto de restaurante que propone un modelo de negocio sustentable basado en la cocina tradicional japonesa. Esperamos que nuestros clientes puedan acudir a nosotros en busca de nuevas experiencias las cuales satisfagan o excedan sus expectativas.

Para llevar a cabo este proyecto se requiere una inversión de \$141,711 usd con los cuales cubriremos la compra de todo el mobiliario necesario para la operación del restaurante, el alquiler del local y las respectivas remodelaciones que este necesite, con este capital se hará la compra del inventario inicial con el que empezara la operación del restaurante, así como también pagar la nómina del personal.

### **7.2.Descripción del negocio**

Niwa Oichi es un restaurante de comida tradicional japonesa, ofrecemos una vasta variedad de platos y bebidas tradicionales de Japón desde el rollo de sushi más tradicional hasta té verde traído directo desde Japón.

### **7.3.Nombre del negocio.**

Niwa Oichi es la fusión de palabras en japonés que se traducen al español como jardín delicioso, haciendo alusión a los conceptos del restaurante de llevar delicias del jardín a la mesa del comensal.





#### 7.4. Misión del proyecto

Niwa Oishi se dedica a la creación de platos japoneses, adaptando las costumbres más tradicionales de Japón a nuevos ingredientes con el fin de crear una mezcla cultural entre Japón y República Dominicana, pero, además, busca crear conciencia sobre la contaminación ambiental a través de un modelo de negocio sustentable cuyo impacto ambiental sea mínimo.

#### 7.5. Descripción del producto.

Niwa Oishi se caracteriza por la preparación de platos tradicionales de Japón, cuenta con un total de 32 platos tradicionales y 7 tipos diferentes de platos como son sushi, ramen, soba, udon, Katsudon y una selección de 4 postres tradicionales de Japón.



## MENÚ PRINCIPAL

### SUSHI

- \$200 URAMAKI DE CANGREJO  
CANGREJO, PEPINO, AGUACATE
- \$245 URAMAKI DE SALMON  
SALMON, PEPINO, AGUACATE
- \$200 SPICY TUNA ROLL  
ATUN ROJO, AGUACATE, WASABI, JENJIBRE
- \$415 TIGER ROLL  
SALMON, ANGILOTA MARINADA, QUESO CREMA, ZUCCHINI
- \$415 TASUNAMI ROLL  
SALMON, PURE DE MANGO, SAKE



### SUSHI

- \$260 CHEESE SALMON  
SALMON, QUESO CREMA, CALABACIN
- \$265 FUTOMAKI  
SALMON, HUEVO, PEPINO, JENJIBRE
- \$300 CALIFORNIA ROLL  
CANGREJO, HUEVO DE CANGREJO, AGUACATE
- \$300 MAKI DE ATUN  
ATUN ROJO, AGUACATE, QUESO CREMA
- \$260 CHICKEN SPRING ROLL  
POLLO EMPANIZADO, AGUACATE, MAYONESA
- \$305 MAKI ACEVICHADO  
LUBINA, JENJIBRE, LIMON



@NIWAOSHI\_RD

## MENÚ PRINCIPAL

### RAMEN

- \$200 TSUKEMEN  
RAMEN DE LOMO DE CERDO Y JENJIBRE
- \$460 TONKOTSU RAMEN  
PANCETA DE CERDO CON BROTES DE SOJA Y AJO
- \$485 SHIO RAMEN  
PANCETA CHASU CON HUEVO OISEN
- \$600 MISO RAMEN  
PANCETA CHASU CON CALDO MISO



### SOBA

- \$330 SARU SOBA  
BONITO SECO CON SALSA MITSUVE
- \$475 TOSHIKOSHI  
SOBA DE PASTEL DE PESCADO EN CALDO DASHI
- \$520 TEMPURA SOBA  
CAMARONES TEMPURA CON HONGOS SHITAKE




@NIWAOSHI\_RD

## MENÚ PRINCIPAL

### UDON

- \$375 KATSUKARE UDON  
LOMO DE CERDO EMPANIZADO ACOMPAÑADO DE CURRY
- \$750 NIKU UDON  
RIB EYE LONJEADO, CON HONGOS SHITAKE SECOS



### KATSUDON

- \$300 KATSUDON DE CERDO  
LOMO DE CERDO EMPANIZADO CON CALDO DASHI
- \$445 KATSUDON DE POLLO  
PANCETA DE CERDO CON BROTES DE SOJA Y AJO
- \$580 TOFU KATSU  
TAZON DE ARROZ CON TOFU MARINADO



@NIWAOSHI\_RD

## BEBIDAS Y POSTRES

### BEBIDAS

- \$50 COCACOLA
- \$50 SPRITE
- \$100 AGUA PANA
- \$195 SAN PELLEGRINO CON GAS
- \$125 CERVEZA ASAHI



### POSTRES

- \$155 SHORT CAKE DE FRESA  
PASTEL DE FRESAS, CON LICOR DE CEREZA
- \$195 MATCHA RARE CHEESECAKE  
CHEESECAKE DE FRESA CON TE VERDE
- \$200 TOKYO BANANA  
MASA DE BANANA CON VAINILLA
- \$210 MATCHA CHOKO BUNDT CAKE  
CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO CON TE VERDE



@NIWAOSHI\_RD

### **7.6. Objetivos del proyecto a corto plazo.**

Los objetivos a corto plazo están pautados para ser cumplidos en el primer año de operación del restaurante.

- Aumentar las ventas netas diarias en un 5%
- Aumentar el ticket promedio en un 6%
- Mantener un porcentaje de ocupación medio del 70%
- Mantener un RevPASH mínimo de \$25 usd

### **7.7. Objetivos del proyecto a largo plazo.**

Los objetivos a largo plazo están pautados para ser cumplidos de 5 a 10 años.

- Recuperar la inversión total del negocio
- Incrementar las ventas netas diarias en un 10%
- Mantener un porcentaje de ocupación medio del 88%
- Utilizar agregadores como ubereats, pedidos ya
- Realizar expansión del huerto y agregar 5 nuevos productos al mismo

### **7.8. Estructura legal que aplica para la empresa.**

La estructura legal del restaurante en un primer momento será de un único propietario (Cèsar Cocco) quien será económicamente responsable del restaurante y los bienes del mismo. Ambos el propietario y el restaurante serán un único ente en cuanto al pago de impuestos se refiere y las ganancias del negocio serán consideradas como ganancias personales del propietario. A futuro y a medida que el restaurante vaya creciendo pasará a ser una sociedad de tres partes en la que se repartirán las ganancias y responsabilidades del restaurante a partes iguales.

### **7.9. Permisos necesarios.**

- **Requisitos para solicitar licencia para el expendio de Alimentos y Bebidas por el Ministerio de turismo**
  1. Formulario digital de solicitud de Licencia, disponible en la página del Ministerio del Turismo <https://licencias.mitur.gob.do/>, debidamente completado.
  2. Dos (2) cartas de referencias bancarias a nombre de la persona física o sociedad solicitante.
  3. Certificado de registro mercantil vigente.
  4. Contrato completo de Póliza de responsabilidad civil, vigente. Nota: No se admiten certificaciones.
  5. Contrato de adhesión al protocolo Nacional de Gestión de Riesgo de Salud frente al Covid19 del Sector Turístico.
  6. Permiso sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública.
  7. Certificación de cumplimiento de obligaciones fiscales expedida por la Dirección General de Impuestos Internos, donde conste que el solicitante está al día en la declaración o pago de impuestos.
  8. Certificación de balance al día de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS).

9. Copia del documento que demuestre derecho de uso del inmueble donde va a 9. Copia del documento que demuestre derecho de uso del inmueble donde opera el establecimiento, operar el establecimiento, a saber: certificado de título de propiedad a nombre del solicitante o certificación para uso del inmueble expedida por el Ayuntamiento del lugar o contrato de opción de compra o de promesa de venta o de arrendamiento, según aplique. En el caso de los contratos, estos deben estar debidamente legalizados por un Notario Público.
10. . Recibo de pago al Ministerio de Turismo por concepto de obtención de licencia.(RD \$5,000).
11. Visto bueno de la inspección realizada por los inspectores del Ministerio de Turismo.

• **Requisitos para solicitar permiso sanitario para el expendio de alimentos y Bebidas otorgado por el ministerio de salud pública**

1. Poder de representación o acuerdo de distribución emitido a favor del representante legal del producto en el país.
2. Copia del Certificado de Registro Mercantil del representante legal del producto.
3. En caso de que sea una persona física anexar copia de cédula.
4. Fórmula cualitativa y cuantitativa del producto (listado de ingredientes y cantidades de los mismos) en original.
5. Certificado de libre venta del producto, emitido por Autoridad Sanitaria o competente del país de origen o elaboración.
6. En caso de maquila en el extranjero para fabricación de un producto para una empresa nacional, debe anexar:
  - a. Certificado de exportación.
  - b. Contrato de fabricación que avale la relación entre el titular del producto y el fabricante.
7. Formato de etiqueta, que cumpla con las directrices NORDOM 53
8. Para productos a ser analizados por el Laboratorio Nacional de Salud Pública Dr. Defilló:
  - . Tres (3) muestras del producto tal y como se va a vender en el mercado.
9. Para productos a ser analizados por la Junta Agroempresarial Dominicana (JAD) o por el Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI).
  - . Comprobante original de la aceptación de muestras por parte de la JAD/IIBI.
10. Recibo por valor de cuatro mil pesos (RD\$4,000.00).

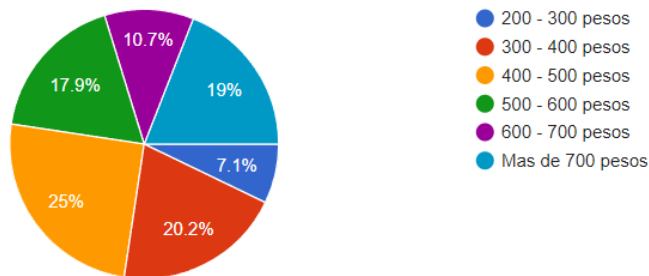
### **7.10. Evaluación de mercado**

A fin de recopilar informaciones del mercado con relación a gustos y preferencias de posibles comensales se realizó una encuesta rápida a una pequeña muestra del mercado. Los resultados de estas encuestas nos dicen que el 35% de la muestra son jóvenes entre 18 y 20 años mientras que el 25% de los encuestados son mayores de 40 años seguido por un 22.6% en edades entre 21 y 25 años.

Cuando se les preguntó sobre los aspectos que más valoran de un restaurante la respuesta fue que se valoran la calidad de los alimentos y el servicio por encima de otros aspectos como precio ambiente y ubicación.

Llegados a la última pregunta pedimos que nos indicarán un rango de precio que estuvieran dispuestos a pagar por un plato. En esta pregunta las respuestas fueron más diversas, ver debajo los resultados.

Rango de precio que esta dispuesto a pagar por un plato



### 7.10.1. Mercado meta.

Nuestro público objetivo son personas entre 20 y 55 años los cuales disfrutan de la comida japonesa y que se sienten identificados con el concepto de sustentabilidad.

Nuestro Buyer persona es Alexander, un joven de 28 años graduado de la carrera de arquitectura, actualmente trabaja en una firma de arquitectos. Alexander pertenece a la clase media alta, percibe unos ingresos entre RD \$80,000 - RD \$100,000, tiene una pareja estable con la cual planea casarse en un futuro próximo. Alexander es apasionado de la gastronomía disfruta cocinar y salir a comer con su pareja u amigos, le gustan los videojuegos y estar informado los últimos acontecimientos que pasan en el mundo además Alexander se preocupa por mantener hábitos saludables y que reduzcan su impacto al medio ambiente, cree que si todos aportamos un poco el panorama puede cambiar para mejor.

### 7.10.2. Competencia.

**Nau Sushi Lounge:** Nau Lounge es uno de los restaurantes ubicados en el Hotel Intercontinental Real, es una fusión de cocina japonesa y cocina moderna; Un espacio contemporáneo que ofrece un ambiente relajado y donde podrás disfrutar sushi y sashimi fresco, además de diferentes propuestas asiáticas. ("Nau Lounge. Menú, teléfono y precios del restaurante", 2022)

**Okazu:** Es una propuesta que combina las gastronomías asiática y nórdica, ofreciendo en sus platos cortes de carne, pescados y mariscos. Sus elegantes presentaciones exaltan la armonía de texturas, aromas y sabores. ("Los 13 mejores restaurantes en santo domingo", 2022)

**Shibuya:** Shibuya Ichiban es una propuesta diferente que ha entrado con fuerza y exquisito sabor oriental a la ciudad de Santo Domingo. Ubicado en el primer nivel de Blue Mall, ofrece una

experiencia culinaria japonesa casual con toques de la gastronomía peruana. Productos súper frescos e innovadores que atraen a la gente a dejarse llevar y disfrutar de su interesante carta, es tu mejor carta de presentación. Emplatados, que parecen obras de arte y opciones como los Atarashi Nigiris, los Ceviche Rolls, el Sashimi y el conocido Chan Chan Rice & Wasabi Pepper Steak, son el deleite de la exclusiva clientela del restaurante. El lugar perfecto para terminar el almuerzo o la cena en el bar local con un Sake a mano. ("Shibuya Ichiban", 2022)

**Nacion sushi:** Presenta una propuesta gastronómica creativa y sorprendente que fusiona lo tradicional con lo innovador. Caracterizado por su cocina, que conjuga lo más tradicional del sudeste asiático con las aportaciones tropicales de las nuevas generaciones para crear una propuesta gastronómica que enamorará a los paladares más exigentes.

### 7.10.3. Ventaja competitiva.

El modelo de negocio de Niwa Oichi gira en torno a la autoproducción de insumos y materias primas por medio de huertos urbanos y sistemas hidropónicos los cuales permitirán cultivar ciertos productos esenciales para las preparaciones del restaurante reduciendo los consumos a los proveedores, abaratando los costos de los platos y los precios finales de los mismos. Si bien el concepto de Niwa Oichi es bastante similar al de su competencia, el rasgo que los diferencia es el modelo de negocio sustentable, el cual sería un valor agregado para el restaurante en sí y los clientes.

### 7.10.4. Estrategias de promoción.

- **Creación y promoción de redes sociales:** Tener presencia en las redes sociales más utilizadas en el país como instagram y facebook para de esta forma promocionar el restaurante y tener un contacto más cercano con nuestros clientes, así como también medir el alcance del mismo y facilitar la segmentación del público.
- **Diseño de página web:** Diseñar una página web llamativa y dinámica que permita al cliente tener un contacto directo con nosotros, a través de la cual pueda obtener informaciones de productos, eventos, reservaciones, horarios, etc.
- **Promociones:** Idear promociones especiales y ofertas atractivas para fomentar el consumo de los clientes.
- **Programa de fidelización de clientes frecuentes:** Diseñar programas para apremiar a los clientes por su recurrencia con descuentos y regalos.
- **Menciones pagadas a creadores de contenido:** Utilizar las influencias de creadores de contenido específicos para dar promoción al restaurante, estas colaboraciones pueden ser pagadas por medio de dinero en efectivo, intercambios de servicios, facilidades para el desarrollo de eventos, etc.
- **Shows en vivo:** La comida y los shows artísticos siempre han hecho una excelente combinación por lo que tendremos un espacio para shows musicales y de entretenimiento para los comensales.

## 7.11. Análisis financiero

### 7.11.1. Costos de inicio. Inventario, mobiliario, impresos, material mercadológico, equipos, legalización y demás.

		Tipo de Cambio peso/usd =	56	
HABILITACIÓN DE LA UNIDAD	Área	Cantidad m <sup>2</sup>	Costo m <sup>2</sup>	Subtotal
	Alquiler local			\$3,300
	Huerto			\$600
	Remodelaciones			\$6,000
<b>Total</b>				<b>9,900 USD</b>

DOP **\$554,400**

CONCEPTO	Cantidad	USD	Subtotal USD	DOP
<b>Mobiliario, Maquinaria y Equipo para operar</b>				
ESTUFA 6 QUEMADORES, 2 HORNOS CON PLANCHA	1	4,602 USD	4,602 USD	\$257,712
FREIDOR 65-70 LB	1	1,832 USD	1,832 USD	\$102,589
PARRILLA 24 MG	1	827 USD	827 USD	\$46,296
CAMPANA DE EXTRACCION	1	1,401 USD	1,401 USD	\$78,460
FREGADERO 2 POCETA	3	561 USD	1,684 USD	\$94,300
MESA DE ACERO INOXIDABLE	5	279 USD	1,396 USD	\$78,162
MESA CON DEPOSITO 30X60"	2	1,416 USD	2,832 USD	\$158,592
REFREGERADOR 16 PIE3 60X24X36	1	3,906 USD	3,906 USD	\$218,730
MESA DE TRABAJO REFRIGERADORA 48 PLG	1	2,903 USD	2,903 USD	\$162,582
FREEZER COMERCIAL 3 PUERTAS 110V/ 60HZ	1	5,134 USD	5,134 USD	\$287,527
REFREGERADOR 2 PUERTAS	2	474 USD	949 USD	\$53,137
MESA DE PREPARACION 3 PUERTAS	1	3,455 USD	3,455 USD	\$193,479
TRAMERIAS	10	379 USD	3,793 USD	\$212,397
MESA DE PREPARACION 2 PUERTAS	3	2,767 USD	8,300 USD	\$464,799
OLLA DE 100 QT	2	825 USD	1,650 USD	\$92,400
OLLA DE 40 QT	3	343 USD	1,029 USD	\$57,624
OLLA DE 24 QT	3	256 USD	768 USD	\$43,008
OLLA DE 16 QT	3	159 USD	477 USD	\$26,712
BOTELLERO 13.5 PIE 3 50X28X34 PLG	1	2,873 USD	2,873 USD	\$160,876
VINERA COMERCIAL DE MESA 12 BOTELLAS	2	916 USD	1,831 USD	\$102,542
LICUADORA	3	792 USD	2,377 USD	\$133,093
PLASTIFICADORA CALIENTE	1	507 USD	507 USD	\$28,394
BALANZA	1	64 USD	64 USD	\$3,575
BANDEJAS GRANDES	6	16 USD	96 USD	\$5,383
BANDEJAS MEDIANAS	6	18 USD	106 USD	\$5,934
JUEGOS DE CUCHILLOS	7	176 USD	1,232 USD	\$68,992
JUEGO DE SARTENES (9)	1	994 USD	994 USD	\$55,639
TABLAS DE CORTE	6	22 USD	131 USD	\$7,348
PINZA DE COCINA	4	13 USD	51 USD	\$2,854
ZAFACON 32 GL	4	58 USD	230 USD	\$12,889
MAQUINA DE HIELO 440 LB	1	1,500 USD	1,500 USD	\$84,000
UTENCILIOS DE COCINA (CUBIERTOS, CUCHARAS, CUCHILLOS)	15	20 USD	300 USD	\$16,800
SISTEMA RESTAURANT PE	12	130 USD	1,560 USD	\$87,360
MESAS PARA DOS COMENSALES	15	80 USD	1,200 USD	\$67,200
MESAS PARA 5 COMENSALES	6	100 USD	600 USD	\$33,600
SILLAS	70	40 USD	2,800 USD	\$156,800
MANTELERIA	30	60 USD	1,800 USD	\$100,800
CUBERTERIA	200	221 USD	44,218 USD	\$2,476,208
EQUIPO DE SONIDO	1	400 USD	400 USD	\$22,400
cupeta de limpieza	2	70 USD	140 USD	\$7,840
<b>TOTAL</b>			<b>111,947 USD</b>	<b>\$6,269,032</b>



Inventario Inicial				
POLLO ENTERO	15	5 USD	77 USD	\$4,302
LOMO DE CERDO	40	3 USD	118 USD	\$6,598
HUESOS DE CERDO	40	2 USD	78 USD	\$4,382
RIB EYE	20	18 USD	353 USD	\$19,780
PORK BELLY	20	3 USD	69 USD	\$3,880
BACON AHUMADO	3.5	5 USD	17 USD	\$945
FILETE DE DORADO	15	4 USD	66 USD	\$3,675
CAMARONES CON COLA	35	5 USD	174 USD	\$9,765
BASTONES DE CANGREJO	15	5 USD	76 USD	\$4,275
SALMON	35	16 USD	544 USD	\$30,448
ATUN ROJO	15	22 USD	332 USD	\$18,590
ANGUILA	3	43 USD	129 USD	\$7,250
LUBINA	10	11 USD	107 USD	\$6,000
CEBOLLA ROJA	20	1 USD	11 USD	\$600
ZANAHORIA	20	0 USD	8 USD	\$460
APIO	40	0 USD	11 USD	\$600
PEREJIL	16	0 USD	4 USD	\$216
CEBOLLIN	7	8 USD	56 USD	\$3,150
JENJIBRE	7	1 USD	9 USD	\$525
AJO	13.39	2 USD	22 USD	\$1,205
PUERRO	1	1 USD	1 USD	\$45
PEPINO	5	0 USD	2 USD	\$95
PIMIENTO AMARILLO	2	1 USD	2 USD	\$130
PIMIENTO ROJO	2	1 USD	2 USD	\$130
CALABACIN	13.5	1 USD	11 USD	\$601
TOMATE	8.5	0 USD	3 USD	\$196
AJI LIMON	5	1 USD	3 USD	\$189
LECHUGA	7	0 USD	2 USD	\$91
CILANTRO	0.5	0 USD	0 USD	\$13
HONGOS SHITAKE SECOS	1	25 USD	25 USD	\$1,400
HONGOS SHITAKE	4	2 USD	9 USD	\$515
MANZANA VERDE	6	1 USD	8 USD	\$450
GUINEO	1.5	0 USD	0 USD	\$24
FRESA	1	3 USD	3 USD	\$150
LIMON	20	3 USD	58 USD	\$3,240
PURE DE MANGO	450	0 USD	7 USD	\$405
AGUACATE	100	1 USD	89 USD	\$5,000
SAL	23.5	0 USD	7 USD	\$376
PIMINETA NEGRA ENTERA	294.5	0 USD	7 USD	\$412
ACEITE DE OLIVA	1	4 USD	4 USD	\$229
TAPIOCA EN GRANO	2	3 USD	6 USD	\$329
AZUCAR	7	3 USD	19 USD	\$1,050
ANIS ESTRELLA	11	7 USD	79 USD	\$4,399
PIMINETA SICHUAN	1	5 USD	5 USD	\$285
HINOJO	5	1 USD	3 USD	\$185
CANELA	5	1 USD	5 USD	\$300
SALSA DE TOMATE	1	3 USD	3 USD	\$180
SEMILLAS DE SESAMO BLANCO	7	4 USD	25 USD	\$1,400
SEMILLAS DE SESAMO NEGRO	7	4 USD	25 USD	\$1,400
HARINA TODO USO	6	4 USD	21 USD	\$1,194
MIZENA	1	2 USD	2 USD	\$89
HARINA DE ARROZ	1	5 USD	5 USD	\$290
HARINA DE REPOSTERIA	1	4 USD	4 USD	\$220
LEVADURA EN POLVO	4	2 USD	6 USD	\$340
ACEITE SESAMO TOSTADO	1	4 USD	4 USD	\$240
SALSA TOBAJAN	1	7 USD	7 USD	\$378
SALSA DE SOJA	57	8 USD	438 USD	\$24,507
PASTA DE SESAMO	2	11 USD	23 USD	\$1,270
FIDEOS DE RAMEN	40	2 USD	99 USD	\$5,520
FIDEOS SOBA	40	2 USD	99 USD	\$5,520
FIDEOS UDON	35	2 USD	78 USD	\$4,347
HOJA DE ALGA NORI	4	24 USD	96 USD	\$5,380
BROTOS DE SOJA	8	2 USD	12 USD	\$696
MISO	1	17 USD	17 USD	\$952
ALGA KOMBU	3	15 USD	45 USD	\$2,520
KATSUOBUSHI	4	25 USD	100 USD	\$5,600
MIRIN	25	6 USD	150 USD	\$8,375
AKA MISO	1	10 USD	10 USD	\$560
PANKO SUAVE	2	56 USD	111 USD	\$6,222
TOFU DURO	15	19 USD	285 USD	\$15,960
ARROZ	25	3 USD	85 USD	\$4,750
ARROZ PARA SUSHI	56	3 USD	190 USD	\$10,640
MISO MORRON OSCURO	1	12 USD	12 USD	\$672
VINAGRE DE ARROZ	120	4 USD	448 USD	\$25,080
TENKASU	2	17 USD	34 USD	\$1,904



CILANTRO	0,5	0 USD	0 USD	\$13
HONGOS SHITAKE SECOS	1	25 USD	25 USD	\$1,400
HONGOS SHITAKE	4	2 USD	9 USD	\$515
MANZANA VERDE	6	1 USD	8 USD	\$450
GUINEO	1,5	0 USD	0 USD	\$24
FRESA	1	3 USD	3 USD	\$150
LIMON	20	3 USD	58 USD	\$3,240
PURE DE MANGO	450	0 USD	7 USD	\$405
AGUACATE	100	1 USD	89 USD	\$5,000
SAL	23,5	0 USD	7 USD	\$376
PIMINETA NEGRA ENTERA	294,5	0 USD	7 USD	\$412
ACEITE DE OLIVA	1	4 USD	4 USD	\$229
TAPIOCA EN GRANO	2	3 USD	6 USD	\$329
AZUCAR	7	3 USD	19 USD	\$1,050
ANIS ESTRELLA	11	7 USD	79 USD	\$4,399
PIMINETA SICHUAN	1	5 USD	5 USD	\$285
HINOJO	5	1 USD	3 USD	\$185
CANELA	5	1 USD	5 USD	\$300
SALSA DE TOMATE	1	3 USD	3 USD	\$180
SEMILLAS DE SESAMO BLANCO	7	4 USD	25 USD	\$1,400
SEMILLAS DE SESAMO NEGRO	7	4 USD	25 USD	\$1,400
HARINA TODO USO	6	4 USD	21 USD	\$1,194
MIZENA	1	2 USD	2 USD	\$89
HARINA DE ARROZ	1	5 USD	5 USD	\$290
HARINA DE REPOSTERIA	1	4 USD	4 USD	\$220
LEVADURA EN POLVO	4	2 USD	6 USD	\$340
ACEITE SESAMO TOSTADO	1	4 USD	4 USD	\$240
SALSA TOBAJAN	1	7 USD	7 USD	\$378
SALSA DE SOJA	57	8 USD	438 USD	\$24,507
PASTA DE SESAMO	2	11 USD	23 USD	\$1,270
FIDEOS DE RAMEN	40	2 USD	99 USD	\$5,520
FIDEOS SOBA	40	2 USD	99 USD	\$5,520
FIDEOS UDON	35	2 USD	78 USD	\$4,347
HOJA DE ALGA NORI	4	24 USD	96 USD	\$5,380
BROTOS DE SOJA	8	2 USD	12 USD	\$696
MISO	1	17 USD	17 USD	\$952
ALGA KOMBU	3	15 USD	45 USD	\$2,520
KATSUOBUSHI	4	25 USD	100 USD	\$5,600
MIRIN	25	6 USD	150 USD	\$8,375
AKA MISO	1	10 USD	10 USD	\$560
PANKO SUAVE	2	56 USD	111 USD	\$6,222
TOFU DURO	15	19 USD	285 USD	\$15,960
ARROZ	25	3 USD	85 USD	\$4,750
ARROZ PARA SUSHI	56	3 USD	190 USD	\$10,640
MISO MORRON OSCURO	1	12 USD	12 USD	\$672
VINAGRE DE ARROZ	120	4 USD	448 USD	\$25,080
TENKASU	2	17 USD	34 USD	\$1,904
Sake de Kyoto Nigori con Matcha	30	10 USD	289 USD	\$16,182
Sake Espumoso de Melocotón Momo	30	9 USD	257 USD	\$14,382
agua panna	5	31 USD	156 USD	\$8,760
agua panna	5	39 USD	194 USD	\$10,890
cocacola	5	5 USD	27 USD	\$1,500
sprite	5	5 USD	27 USD	\$1,500
agua con gas san pellegrino	5	39 USD	194 USD	\$10,890
agua con gas san pellegrino	5	30 USD	150 USD	\$8,385
Lavaplatos LíquidoGreen Choice	10	2 USD	16 USD	\$896
Limpiador De Pisos NeutroGreen Choice	10	1 USD	13 USD	\$728
Detergente en PolvoGreen Choice	5	1 USD	4 USD	\$224
Limpiador de BañoGreen Choice	5	2 USD	12 USD	\$647
Limpiador de CristalesGreen Choice	5	2 USD	9 USD	\$529
Papel Higiénico Jumbo - FardoDream Clean 12 u	1	19 USD	19 USD	\$1,064
Papel Toalla IndividualDream Clean	10	4 USD	40 USD	\$2,240
Desengrasante biodegradable	3	18 USD	54 USD	\$3,024
Trapeadores / Ecobas	5	5 USD	25 USD	\$1,400
			<b>TOTAL</b>	<b>8,669 USD</b>
				<b>\$485,473</b>

Nomina y Relacionados				
CHEF EJECUTIVO	1	800 USD	800 USD	\$44,800
COCINEROS	5	250 USD	1,250 USD	\$70,000
STWAR	3	150 USD	450 USD	\$25,200
GERENTE CAMAREO	2	525 USD	1,050 USD	\$58,800
ALMACENISTA	2	325 USD	650 USD	\$36,400
BARTENDER	3	200 USD	600 USD	\$33,600
CAJERO	2	190 USD	380 USD	\$21,280
GERENTE DE CONTABILIDAD	1	700 USD	700 USD	\$39,200
GERENTE DE COMPRAS	1	700 USD	700 USD	\$39,200
AUXILIAR DE CONTABILIDAD	1	400 USD	400 USD	\$22,400
GERENTE RECURSOS HUMANOS	1	500 USD	500 USD	\$28,000
GERENTE GENERAL	1	900 USD	900 USD	\$50,400
CAMARERO	6	200 USD	1,200 USD	\$67,200
MANTENIMINETO	1	250 USD	250 USD	\$14,000
<b>TOTAL</b>			<b>9,830 USD</b>	<b>\$550,480</b>
<b>Inversión Inicial Aproximada</b>			<b>140,346 USD</b>	<b>\$7,859,385</b>

### Otros Gastos Pre Apertura

Conceptos	Cantidad	Costo USD	Subtotal USD	DOP
PUBLICIDAD	1	300 USD	300 USD	\$16,800
ENERGIA ELECTRICA	1	200 USD	200 USD	\$11,200
SERVICIO DE AGUA	1	400 USD	400 USD	\$22,400
SERVICIO DE INTERNAT	1	300 USD	300 USD	\$16,800
PERMISOS SANITARIOS MINISTERIO SALUD PUBLICA	1	75 USD	75 USD	\$4,200
PERMISOS LICENCIA PARA EXPENCIO A&B MINISTERIO TURISM	1	90 USD	90 USD	\$5,040
			0 USD	\$0
<b>TOTAL</b>			<b>1,365 USD</b>	<b>\$76,440</b>

<b>Costo Total Aproximado de la Inversion</b>	<b>141,711 USD</b>	<b>\$7,935,825</b>
<b>CAPITAL DE TRABAJO DESTINADO</b>	<b>USD 75,000</b>	<b>\$4,200,000</b>
<b>APALANCAMIENTO FINANCIERO</b>	<b>USD 66,711</b>	<b>\$ 3,735,825.47</b>

### 7.11.2. Fuentes de financiamiento. Préstamos, ahorros, familia, amigos, inversionistas, entre otros.

Para el financiamiento del proyecto, el mismo será presentado a diferentes inversionistas interesados en el proyecto a fin obtener fondos. Se buscarán dos inversionistas quienes se repartirán el capital de trabajo a partes iguales. El monto restante será financiado con el banco de Reservas a un plazo de 10 años.

### 7.11.3. Ingresos, costos y gastos, beneficio o pérdida.

Para el análisis de rentabilidad del negocio se realizó una simulación o proyección del ejercicio financiero del negocio a fin de validar la viabilidad del proyecto. En este ejercicio se realizaron proyecciones de ventas para un total de 8 años a partir del 2023 hasta el 2031.

En el estado de resultados integral se proyectan las ventas, costos y gastos de los dos primeros años de operación del proyecto, de este ejercicio se pueden sacar las siguientes conclusiones:

1. En el primer año de operación el ticket promedio es de \$25 usd mientras que para el segundo año se incrementó a \$26.87 lo que representa un aumento de en un 4.02%.
2. Entre el año 1 y el año 2 hubo un incremento de un 17.85% en la utilidad bruta de operación.
3. Entre el año 1 y el año 2 hubo un incremento de un 36.2% en la utilidad neta.



- Punto de equilibrio = **\$263,937.14**.

Los siguientes indicadores la TIR y el VAN son los indicadores que finalmente determinarán si el proyecto es aceptable para invertir o no. Empezando por el VAN o valor actual neto, este indicador permite hacer el cálculo del valor actual del dinero que será percibido en el resto de la operación del proyecto, por medio de este indicador se puede saber cuáles serán los ingresos percibidos por el inversionista en el futuro. Luego entra en juego la TIR o tasa interna de retorno la cual nos indica el porcentaje de beneficio que representa la inversión en el proyecto.

Periodo de recuperación	VNA	Mes	Residual
Inversión inicial			\$ 141,711.17
2023	\$ 501,285.51	3	
2024	\$ 429,047.91		
2025	\$ 363,455.06		
2026	\$ 308,808.90		
2027	\$ 263,071.77		
2028	\$ 224,628.61		
2029	\$ 192,191.52		
2030	\$ 164,727.16		
2031	\$ 141,401.20		
<b>Total</b>	<b>\$ 2,588,617.63</b>	<b>3.4 meses</b>	

Tasa interna de Retorno ( TIR )	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	
Flujos netos	\$ 501,285.51	\$ 429,047.91	\$ 363,455.06	\$ 308,808.90	\$ 263,071.77	\$ 224,628.61	\$ 192,191.52	\$ 164,727.16	\$ 141,401.20	
Inversión inicial										
Flujos netos actuales	\$ -141,711.17	501285.5147	429047.9071	363455.0555	308808.8963	263071.7729	224628.609	192191.5202	164727.1564	141401.1976
TIR	339%									

## 8. Conclusiones

- Tras haber investigado y puesto a prueba el análisis de mercado, las simulaciones de ventas y las proyecciones de cara al futuro, se ha llegado a la conclusión de que el modelo de negocio propuesto es factible, contando con una tasa interna de retorno del 339% y un VAN estimado en \$2,588,617.63.
- El tiempo de retorno de la inversión es de 4 meses.
- Los modelos operativos del proyecto demuestran ser eficientes, aprovechando al máximo todos y cada uno de los recursos empleados en la preparación de los platos dando nuevos usos a productos ya utilizados.
- El público interesado en la propuesta de este proyecto son jóvenes de entre 18 o 20 años los cuales valoran aspectos clave como.

# Anexos

MISO RAMEN						
Raciones:	8					
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo	Costo Unitario	Costo Total	
<b>CALDO MISO</b>						
PUERRO TROCEADO	GR	25	Elaboración: Caldo: 1. Poner los huesos y la carne a hervir 5 minutos en abundante agua en una olla. 2. Escurrir y lavar los huesos y la carne bajo un chorro de agua fría, remover con energía para lavarlos bien. 3. Con un punzón o similar, acabar de limpiar y pulir partes marrones (sangre o suciedad) de los huesos y la carne (uno a uno). 4. Volver a poner los huesos y la carne en la olla y añadir todos los vegetales, cubrir con agua. Olla normal. 1. Ponerla a fuego fuerte hasta que comience a hervir, después alfojar a fuego bajo y cocinar un mínimo de 3 horas, deseable 6h. 2. Con un cazo o similar remover enérgicamente el caldo e intentar romper la carne y los huesos durante unos 10 minutos cuando la cocción esté a la mitad. 3. Una vez terminada la cocción, apagar el fuego, y dejar reposar un poco la olla. 4. Con un cazo o similar remover enérgicamente de nuevo el caldo e intentar romper la carne y los huesos durante unos 10 minutos. 5. Sacar los huesos grandes y pesados, colar el caldo y exprimir un poco la mezcla sobrante. 6. Ajustar de sal. 7. Dejar enfriar el caldo y desgrasarlo. Carne de miso: 1. En una sartén o wok saltea la carne junto con el aceite de sésamo y el ajo picado, cuando comience a dorarse bajar el fuego y añadir el miso, acabar de saltear. 2. Debe quedar jugosa, añade más aceite de sésamo o miso si lo crees necesario, ha de quedar intensa de sabor.	\$ 0.10	\$ 2.50	
AJO	DIENTE	6		\$ 0.20	\$ 48.00	
CEBOLLA	LB	0.75		\$ 30.00	\$ 22.50	
JENJIBRE	GR	15		\$ 0.17	\$ 2.55	
HUESOS DE PIERNA DE CERDO	KG	1.8		\$ 241.57	\$ 434.83	
ESPINAZO DE CERDO	GR	300		\$ 0.24	\$ 72.00	
GALLINA	GR	300		\$ 0.12	\$ 36.00	
AGUA	LI	10		\$ 6.00	\$ 60.00	
<b>CARNE CON MISO PARA 2</b>						
PANCETA DE CERDO (PORK BELLY)	GR	200		\$ 0.43	\$ 86.00	
AJO	CABEZA	1	\$ 0.20	\$ 64.00		
AKA MISO	TBSP	1/2	\$ 3.79	\$ 28.43		
ACEITE DE SESAMO	TBSP	1	\$ 0.16	\$ 2.40		
ACEITE DE GIRASOL	TBSP	1/2	\$ 0.15	\$ 1.13		
FIDEOS DE RAMEN	GR	240	\$ 0.30	\$ 72.00		
<b>Adorno o Condimento</b>						
HUEVO AJITSUKE TAMAGO	UNIDAD	2	\$ 66.10	\$ 132.20		
CEBOLLIN	GR	80	\$ 0.99	\$ 79.20		
BROTOS DE SOJA	GR	5	\$ 0.44	\$ 2.20		
ALGA NORI	HOJA	2	\$ 13.45	\$ 26.90		
ACEITE DE SESAMO	TSP	2	\$ 0.16	\$ 0.32		
<b>Costo del Plato Completo</b>				\$	\$ 1,173.15	
Costo por ración				\$	\$ 146.64	
Costo empaque				\$	\$ 60.00	
Costo Total de la ración				\$	\$ 207	
<b>Precio de venta sugerido</b>				\$	\$ 276	

SHIO RAMEN						
Raciones:	4					
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo	Costo Unitario	Costo Total	
<b>CALDO</b>						
CERDO CON HUESO	KG	1.12	1. Lo primero que haremos la noche anterior será quitar la piel a la panceta y reservarla para usar en el caldo al día siguiente. Vamos a curar la panceta con sal y azúcar. Además le podemos añadir anís estrellado, pimienta, cardamomo o las especias que más nos gusten molidas en la mezcla de sal y azúcar. Lo tapamos con papel film y reservamos en la nevera durante toda la noche. 2. Al día siguiente arrancaremos el caldo poniendo las manitas de cerdo, el codillo y las carcasas de pollo con agua a hervir junto con la piel de la panceta que habíamos reservado del día anterior. Programamos 1 hora y media y dejamos que hierva a fuego medio alto en una olla grande destapada. 3. Para cocinar la panceta Chasu lavamos la panceta de la sal y el azúcar del curado y la colocamos en una bandeja con papel de horno, la bañamos con un poco de Mirin y la tapamos con papel de plata para cocinarla en el horno a 150°C durante 2h. 4. En una sartén aparte, preparamos una especie de sofrito con el puerro, el ajo tierno chino, la manzana, la cebolla y el jengibre. Para pelar el jengibre usaremos una cuchara en lugar de un cuchillo para retirar solo la piel. Pochamos todo junto a fuego lento durante 20 minutos aproximadamente. 5. Paralelamente vamos a preparar el caldo Dashi, para ello ponemos el alga kombu en agua fría durante 30 minutos. Podemos ponerlo al fuego pero a potencia muy baja porque nos interesa que se infusione en frío. 6. Pasados los 30 minutos subimos la potencia hasta que rompa a hervir y retiramos el alga kombu del agua y la olla del fuego. 7. Añadimos el katsubushi y lo dejamos infusionar hasta que se hunda en el fondo de la olla, eso ocurrirá en unos 3-5 minutos. Pasado ese tiempo colamos el caldo y ya tenemos nuestro caldo Dashi. Podemos tomar este caldo poniéndolo a punto de sal con un poco de salsa de soja y está buenísimo, tiene ese toque a alga y el sabor ahumado tan característico del katsubushi (tan ahumado en escamas). 8. Este caldo Dashi junto con el sofrito del punto 3 será el Tare de nuestro Ramen que le da el nombre y la personalidad a nuestro plato. 9. A la hora y media de cocción del caldo añadimos la tapioca, el sofrito y el caldo Dashi y dejamos cocer por media hora más. 10. Aprovechamos esta media hora para ir preparando los huevos Onsen. Son muy sencillos de preparar pero hay que ser precisos. Llevamos agua con sal a ebullición e introducimos los huevos para que se cocinen durante 7 minutos exactos. En los primeros tres minutos de cocción movemos los huevos en círculos con una cuchara para que la fuerza centrífuga haga que la yema se quede centrada. Pasados los 7 minutos de cocción sacamos los huevos y los ponemos en un bol con agua y hielos para cortar la cocción rápida, sino se nos cocerán demasiado con el calor residual. 11. Cuando ya estén fríos los pelamos y los metemos en un baño de salsa de soja y mirin a partes iguales durante 30 minutos - 1 hora. Cogerán el sabor y el color por fuera y en el interior la yema debe quedar untuosa, no está cruda pero desde luego no es la yema de un huevo cocido, ese es el punto exacto. 12. Preparamos el resto de toppings que más nos apetezcan para montarlos en el bol. El pack chio solo necesita que lo salteemos en una sartén con un poco de aceite hasta que tome ese color verde intenso y listo. Los brotes de soja se sirven crudos, la parte verde de la cabolleta china la picamos en aros pequeños y para el katsubushi en polvo solo tenemos que coger las escamas y molerlas en un mortero. Esto nos sirve como potenciador de sabor. 13. Cuando el caldo esté listo, lo colamos y ponemos a punto de sal tanto con salsa de soja como con sal directamente a nuestro gusto. 14. Cuando ya esté fría cortamos la panceta en lonchas de un dedo de grosor. Podemos marcarla vuelta y vuelta en una sartén caliente justo antes de servir para calentarla. 15. Cocemos los fideos en agua con sal durante 3 minutos para el caso de los Miyakoichi chukasoba que son los fideos amarillos rizados que he utilizado. Si utilizáis otros seguid las instrucciones que os indique el paquete. 16. Para montar el bol de ramen ponemos los fideos primero, los bañamos con el caldo bien caliente y decoramos con los toppings al gusto.	\$ 241.57	\$ 270.56	
POLLO CON HUESO	KG	1.15		\$ 119.55	\$ 137.48	
AGUA	LT	2.5		\$ 6.00	\$ 15.00	
TAPIOCA EN GRANO	GR	40		\$ 0.33	\$ 13.20	
SALSA DE SOJA	ML	50		\$ 0.91	\$ 45.50	
SAL	TBSP	1		\$ 16.00	\$ 0.35	
<b>CALDO DASHI</b>						
ALGA KOMBU	GR	10		\$ 2.12	\$ 21.20	
KATSUBUSHI	GR	20		\$ 3.09	\$ 61.80	
AGUA	LT	1		\$ 6.00	\$ 6.00	
<b>TARE</b>						
PUERRO	GR	25	\$ 0.10	\$ 2.50		
AJO	DIENTE	5	\$ 0.20	\$ 40.00		
MANZANA VERDE	GR	200	\$ 0.17	\$ 34.00		
JENJIBRE	GR	55	\$ 0.17	\$ 9.35		
CALDO DASHI	LT	1	\$ -	\$ -		
<b>PANCETA CHASU</b>						
PANCETA DE CERDO (PORK BELLY)	GR	500	\$ 0.43	\$ 215.00		
SAL	GR	100	\$ 0.04	\$ 4.00		
AZUCAR	GR	100	\$ 0.07	\$ 7.00		
ANIS STRELLA	GR	72	\$ 2.00	\$ 144.00		
PIMIENTA NEGRA GRUESA	GR	10	\$ 1.40	\$ 14.00		
MIRIN	ML	30	\$ 0.67	\$ 20.10		
FIDEOS SOBA	GR	360	\$ 0.30	\$ 108.00		
<b>Adorno o Condimento</b>						
BROTOS DE SOJA	GR	5	\$ 0.44	\$ 2.20		
HUEVO ONSÉN	UNIDAD	4	\$ 6.30	\$ 25.20		
CEBOLLIN	GR	8	\$ 0.99	\$ 7.92		
katsubushi en polvo	GR	3	\$ 3.09	\$ 9.27		
<b>Costo del Plato Completo</b>				\$	\$ 1,213.63	
Costo por ración				\$	\$ 303.41	
Costo empaque				\$	\$ 60.00	
Costo Total de la ración				\$	\$ 485	
<b>Precio de venta sugerido</b>				\$	\$ 646	





TOSHIKOSHI SOBA					
Raciones:	4			Costo Unitario	Costo Total
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo		
<b>CALDO DASHI</b>			1. Calienta o prepara en una olla el caldo dashi.		
ALGA KOMBU	GR	10	2. Agrega el mirin, la salsa de soja, el azúcar y remueve hasta que se diluya.	\$ 2.12	\$ 21.20
KATSUOBUSHI	GR	20	3. En una cacerola aparte, hierva los fideos soba según las instrucciones del paquete. Escurre y resénalos.	\$ 3.09	\$ 61.80
AGUA	LT	1	4. Pica la cebolleta china y corta el kamaboko en rodajas finas.	\$ 6.00	\$ 6.00
			5. En un bol lleno de la base de caldo, coloca los fideos soba y el topping por encima al gusto. Cebolleta china, tenkasu y kamaboko.	\$ -	\$ -
CALDO DASHI	LT	1.5		\$ 89.00	\$ 133.50
SALSA DE SOJA	ML	200		\$ 0.91	\$ 182.00
MIRIN	ML	100		\$ 0.67	\$ 67.00
AZUCAR	TBSP	1		\$ 0.07	\$ 1.05
FIDEOS SOBA	GR	200		\$ 0.30	\$ 60.00
CEBOLLIN	GR	40		\$ 0.99	\$ 39.60
TENKASU	GR	20		\$ 18.29	\$ 365.80
KAMABOKO (PASTEL DE PESCADO)	PORCION	4		\$ 59.24	\$ 236.96
<b>Costo del Plato Completo</b>					\$ 1,174.91
Costo por racion					\$ 293.73
Costo empaque					\$ 60.00
Costo Total de la racion					\$ 353.73
<b>Precio de venta sugerido</b>					\$ 471.64

TEMPURA SOBA					
Raciones:	4			Costo Unitario	Costo Total
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo		
FIDEOS SOBA	GR	400	Kaeshi 1. En una olla agrega los ingredientes y pon al fuego hasta que hiervan. Luego, retira del fuego y reserva.	\$ 0.30	\$ 120.00
<b>KAESHI</b>			Dashi		
SALSA DE SOJA	TAZA	2	1. En una olla a fuego medio agrega el agua y el alga kombu.	\$ 0.91	\$ 455.00
MIRIN	TAZA	1/2	2. Cuando empiecen a formarse burbujas alrededor del alga, retírala y deja el agua hervir.	\$ 0.67	\$ 83.75
AZUCAR	TBSP	3	3. Al momento de hervir, apaga el fuego y agrega el katsuobushi.	\$ 0.07	\$ 3.15
<b>CALDO DASHI</b>			4. Deja reposar un par de minutos y cuele el caldo.		
ALGA KOMBU	GR	10	5. Deja enfriar y reserva.	\$ 2.12	\$ 21.20
KATSUOBUSHI	GR	20	Tempura	\$ 3.09	\$ 61.80
AGUA	LT	1	1. En un caldero precalienta suficiente aceite para freír. (Este debe alcanzar una temperatura de 165°C).	\$ 6.00	\$ 6.00
<b>TEMPURA</b>			2. Seguidamente, en un bowl agrega la yema de huevo y el agua, mezcla bien hasta que se incorpore y seguidamente agrega los cubos de hielo.		
YEMA DE HUEVO	UNIDAD	1	3. Cuando esté todo listo para freír, agrega la harina y mezcla con palillos cuidadosamente haciendo un movimiento de arriba hacia abajo.	\$ 6.60	\$ 6.60
AGUA FRIA	TAZA	1	4. Deben verse trozos de harina seca flotando. Lo importante es que NO debes sobremezclar ya que se arruina.	\$ 6.00	\$ 1.50
HARINA	TAZA	1	5. Prepara los camarones con un poco de harina y luego pasa por la mezcla. Fríe inmediatamente hasta que se doren.	\$ 0.09	\$ 22.50
ACEITE DE FREIR	TAZA	1 1/4	6. Repite el paso anterior con los vegetales.	\$ 0.15	\$ 49.50
<b>Adorno o Condimento</b>			*Recomendaciones		
CAMARONES CON COLA	UNIDAD	8	*Es importante freír de a poco cada uno de los ingredientes. Yo lo hago por tandas. Esto para evitar que se quemen ya que el tempura es un trabajo de precisión.		\$ -
SHIITAKE ENTERO	UNIDAD	8	*Chequea constantemente la temperatura del aceite ya que de esto depende una buena corteza en los alimentos o que no absorban mucho aceite.		\$ -
SEMILLAS DE SESAMO	GR	5	Soba		
<b>Costo del Plato Completo</b>					\$ 1,309.35
Costo por racion					\$ 327.34
Costo empaque					\$ 60.00
Costo Total de la racion					\$ 387.34
<b>Utencilios</b>					\$ 516





URAMAKI DE CANGREJO					
Raciones:	2			Costo Unitario	Costo Total
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo		
ARROZ PARA SUSHI	GR	250	1. Lava el arroz con agua en un colador hasta que ésta salga clara. 2. Pon el arroz en un cazo y el agua que no rebase de 3cm por encima (un poco más de agua que de arroz). A continuación, poner a hervir al máximo hasta que el agua hirviendo esté a punto de salirse.	\$ 0.19	\$ 47.50
VINAGRE DE ARROZ	ML	55	3. Una vez llegados a este punto, pon el fuego al mínimo 10 minutos. 4. Durante todo el proceso de cocción y reposo del arroz, preferiblemente la tapa no deberá ser retirada.	\$ 0.42	\$ 23.10
AZUCAR	TSP	2	5. Una vez pasados los 10 minutos, apaga el fuego y déjalo reposar de 5 a 10 minutos más. 6. Mientras tanto, poner a calentar (hasta disolverse) la sal, el azúcar y el vinagre de arroz.	\$ 0.07	\$ 0.70
SAL	TSP	1	7. Una vez cocido el arroz, colócalo en un cuenco. Acto seguido rocíalo con el sirope recién preparado. Mezclar poco a poco hasta que el arroz quede bien empapado de él.	\$ 0.04	\$ 0.20
AGUACATE	GR	50	8. Una vez acabada la preparación del arroz, se deja tapado con un trapo húmedo para que no se reseque hasta que se enfríe, al menos media hora. 9. Divide en dos mitades la alga nori, de manera que obtengamos cuatro láminas de unos diez centímetros de grosor.	\$ 0.17	\$ 8.50
SEMILLAS DE SESAMO	TBSP	1	10. Pela el aguacate y córtalo en tiras alargadas. Pela el pepino, partelo por la mitad longitudinalmente y ayudándonos de una cuchanilla, extrae las semillas y luego córtalo en medias lunas finas.	\$ 1.91	\$ 28.65
BASTONES DE CANGREJO	GR	60	11. Asa las semillas de sésamo en una sartén sin aceite durante unos cinco minutos, hasta que estén tostadas y desprendan un agradable aroma a frutos secos, cuidando de no dejar de agitar la sartén para evitar que las semillas se quemen.	\$ 0.63	\$ 37.80
BASTON DE PEPINO 6 CM	GR	20	12. Extiende la cuarta parte del arroz encima de una lámina de alga nori. Cubrela por entero, es mejor incluso pasarse del margen del alga. Espolvorea sobre el arroz una cuarta parte de las semillas de sésamo, gira el alga nori para que el arroz quede en la parte de abajo y sobre la alga nori, reparte rodajas de pepino hasta cubrir una línea en el centro de la lámina. Coloca el pepino, los palitos de cangrejo y cúbrelo con tiras de aguacate, que cubra toda la línea del pepino.	\$ 0.04	\$ 0.80
ALGA NORI	HOJA	2	13. Dispuestos todos los ingredientes, sólo queda enrollar el alga; hazlo cuidadosamente, tratando de ejercer una presión uniforme a lo largo de todo el rollo, pero sin apretar excesivamente. (ver video) 14. Elabora otros tres rollos con el resto de los ingredientes; (si los metes un rato en el congelador serán más fáciles de cortar) córtalos en pedazos de unos tres centímetros, mojando y limpiando el cuchillo en cada corte. Sínelo acompañado de wasabi y de un cuenco con salsa de soja.	\$ 13.45	\$ 26.90
			<b>Costo del Plato Completo</b>		\$ 174.15
			Costo por racion		\$ 87.08
			Costo empaque		\$ 60.00
			Costo Total de la racion		\$ 147.08
			<b>Precio de venta sugerido</b>		\$ 245.13

CALIFORNIA ROLL					
Raciones:	4			Costo Unitario	Costo Total
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo		
ALGA NORI	HOJA	2	1. Para comenzar, ponemos a hervir el arroz en un cazo con agua hirviendo, un chorrito de aceite y una pizca de sal siguiendo las indicaciones del fabricante. Pasado el tiempo, lo escurrimos y dejamos que se temple.	\$ 13.45	\$ 26.90
ARROZ PARA SUSHI	GR	500		\$ 0.19	\$ 95.00
HUEVAS DE CANGREJO	GR	50	2. Mientras, vamos a preparar el aguacate. Lo pelamos y lo cortamos en tiras.	\$ 0.78	\$ 39.20
MARIN	TSP	1	3. Sobre una esterilla, disponemos el alga. Encima, extendemos bien el arroz, haciendo una capa. Sobre el arroz, colocamos los palitos de cangrejo, las tiras de aguacate y unas huevas de cangrejo.	\$ 0.67	\$ 3.35
AGUACATE	UNIDAD	1	Enrollamos.	\$ 50.00	\$ 50.00
PALITOS DE CANGREJO (SURIMI)	GR	360	4. Cortamos en rodajas y las emplátamos. Acompañamos de wasabi y del vinagre.	\$ 0.63	\$ 226.80
ACEITE	TSP	1	5. Servimos.	\$ 0.15	\$ 0.75
			<b>Costo del Plato Completo</b>		\$ 442.00
			Costo por racion		\$ 110.50
			Costo empaque		\$ 60.00
			Costo Total de la racion		\$ 170.50
			<b>Precio de venta sugerido</b>		\$ 284



OKONOMIYAKI						
Raciones:	4			Costo Unitario	Costo Total	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo			
REPOLLO	GR	40	1.En primer lugar, picamos toda la verdura en juliana muy fina y la reservamos en un bol. Le incorporamos los brotes de soja y los palitos de cangrejo picados. 2.Disponemos una sartén al fuego y cuando esté ligeramente caliente, añadimos el beicon ahumado troceado para que suelte la grasa. Cuando esté dorado lo retiramos y reservamos con los otros ingredientes en el mismo bol. 3.Le incorporamos al mismo bol el huevo, la harina, una pizca de sal, pimienta, ajinomoto, algo de agua y ligamos todo hasta que quede homogéneo. 4.En la misma sartén añadimos un poco de aceite de oliva y aprovechamos la grasa que ha soltado el beicon. Ponemos el fuego fuerte, añadimos toda la mezcla, la extendemos y cocinamos hasta que cuaje, le damos la vuelta y doramos por la otra parte. 5.Colocamos el okonomiyaki en la tabla y le untamos mayonesa japonesa, salsa tonkatsu y espolvoreamos con el bonito seco. 6.Cortamos en porciones individuales, decoramos con el cebollino picado y servimos.	\$ 0.05	\$ 2.00	
BROTOS DE SOJA	GR	80		\$ 0.44	\$ 35.20	
ZANAHORIA	GR	44		\$ 0.05	\$ 2.20	
CALABACIN	GR	50		\$ 0.10	\$ 5.00	
CEBOLLA	GR	175		\$ 0.07	\$ 12.25	
HUEVO	UNIDAD	2		\$ 6.60	\$ 13.20	
HARINA	TBSP	3		\$ 0.09	\$ 1.35	
BACON AHUMADO	GR	80		\$ 0.60	\$ 48.00	
PALITOS DE CANGREJO	GR	240		\$ 0.63	\$ 151.20	
MAYONESA JAPONESA	TBSP	3		\$ 1.48	\$ 66.60	
SAL	TSP	1		\$ 0.04	\$ 0.20	
PIMIENTA	TSP	1		\$ 1.40	\$ 7.00	
BONITO SECO	TSP	1		\$ 3.09	\$ 15.45	
CEBOLLIN	TSP	1		\$ 0.99	\$ 0.99	
ACEITE DE OLIVA	TBSP	1		\$ 0.15	\$ 2.25	
<b>Costo del Plato Completo</b>				\$	<b>362.89</b>	
Costo por racion				\$	<b>90.72</b>	
Costo empaque				\$	60.00	
Costo Total de la racion				\$	<b>150.72</b>	
<b>Precio de venta sugerido</b>				\$	<b>232</b>	

TAKOYAKI					
Raciones:	4 (5 unidades)			Costo Unitario	Costo Total
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo		
HARINA	GR	70	1.Batimos un huevo y añadimos sal, soja, azúcar y leche y seguimos batiendo. 2.Añadimos el caldo dashi y batimos un poco más. 3.Mezclamos la harina y la levadura y la tamizamos sobre el huevo batido. Lo mezclamos bien y lo dejamos enfriar en la nevera. 4.Cortamos el pulpo en trocitos pequeños. 5.Preparamos la salsa takoyaki. Mezclamos salsa de tomate y salsa tonkatsu y añadimos miel. 6.Tostamos el camarón seco y lo machacamos con los dedos. 7.Untamos con aceite la sartén de takoyaki y echamos la masa hasta cubrir medio agujero. 8.Ponemos los trocitos de pulpo, las migas de tempura, camarón seco, jengibre picado, y cubrimos el resto de la sartén con la masa y ponemos un poco de puerro picado. 9.Con dos palillos de madera separamos la masa y giramos todos los takoyaki de medio lado. 10.Luego les damos la vuelta completa y vamos girándolos controlando que no se nos quemen. 11.Cuando están dorados y duros por fuera, ya podemos sacarlos. 12.Ponemos la salsa por encima y espolvoreamos aonori y katsuobushi.	\$ 0.09	\$ 6.30
LEVADURA	TSP	1/2		\$ 1.06	\$ 2.65
AZUCAR	TSP	1		\$ 0.07	\$ 0.35
SAL	TSP	1/4		\$ 0.04	\$ 0.05
SALSA DE SOJA	TSP	1		\$ 0.91	\$ 4.55
CALDO DACHI	ML cc	300		\$ 0.09	\$ 26.70
HUEVO	UNIDAD	1		\$ 6.60	\$ 6.60
LECHE	TBSP	1		\$ 0.06	\$ 0.90
PULPO COCIDO	GR	100		\$ 0.70	\$ 70.00
PUERRO	GR	10		\$ 0.10	\$ 1.00
BONITO SECO	GR	20		\$ 3.09	\$ 61.80
JENJIBRE PICADO	GR	20		\$ 0.17	\$ 3.40
<b>Adorno o Condimento</b>				\$	-
SALSA DE SOJA	TBSP	5	\$ 0.91	\$ 68.25	
SALSA DE TOMATE	TBSP	1	\$ 0.26	\$ 3.90	
MIEL	TSP	1	\$ 0.44	\$ 2.20	
katsuobushi	GR	30	\$ 3.09	\$ 92.70	
<b>Costo del Plato Completo</b>				\$	<b>351.35</b>
Costo por racion				\$	<b>87.84</b>
Costo empaque				\$	60.00
Costo Total de la racion				\$	<b>147.84</b>
<b>Precio de venta sugerido</b>				\$	<b>197</b>





## TOKYO BANANA

Raciones:						
	<b>8</b>					
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo	Costo Unitario	Costo Total	
HARINA DE REPOSTERIA	GR	100	1. Para el bizcocho, separa la clara de los huevos y bátelo a punto de nieve con la mitad del azúcar (50g) 2. Blanquea las yemas con el resto del azúcar en un bol. Una vez terminado mézclalo poco a poco con las claras. 3. Tamiza la harina poco a poco sobre la mezcla anterior sin batir demasiado. Añade un poquito de extracto de vainilla. 4. Coloca papel de hornear en el molde antes de verter la mezcla para el bizcocho. Golpea un poco sobre la mesa para quitar las burbujas. 5. Precalienta el horno a 180°, deja hornear el bizcocho unos 10-12 minutos, comprueba con un palillo si es necesario, ha de salir limpio. 6. Deja enfriar el bizcocho y córtalo en cuatro partes iguales, corta por la mitad cada parte haciendo 8 cuadrados en total. 7. Para la crema, machaca el plátano en un bol con un tenedor. Agrega el azúcar, el huevo, la maizena y la leche, mezcla bien. 8. Tamiza o cuela la mezcla antes de ponerla a fuego suave dentro de un cazo. No dejes de remover hasta que la crema espese. Apaga el fuego. 9. Deja enfriar la crema pastelera e introdúcela en una manga pastelera o bolsa de plástico. Guárdala en la nevera. 10. Coge cada trocito de bizcocho y ponlo sobre papel film, la parte fea o tostada siempre hacia arriba. Con la manga pastelera vierte una línea generosa de crema en el centro. Enrolla el bizcocho ayudándote con el papel film. Cierra la banana en los laterales dándole forma de caramelo. 11. Repite el mismo proceso con las 8 banana. Guarda en la nevera un rato antes de servir.	\$ 0.10	\$ 10.00	
AZUCAR	GR	100		\$ 0.07	\$ 7.00	
HUEVO	UNIDAD	5		\$ 6.60	\$ 33.00	
EXTRACTO DE VAINILLA	TSP	1		\$ 10.14	\$ 50.70	
BANANA MADURA	GR	100		\$ 0.05	\$ 5.00	
MAIZENA	TBSP	1		\$ 0.21	\$ 3.15	
AZUCAR	TBSP	3		\$ 0.07	\$ 3.15	
LECHE	ML	150		\$ 0.06	\$ 9.00	
				<b>Costo del Plato Completo</b>		\$ 121.00
				Costo por racion		\$ 15.13
				Costo empaque		60
			Costo Total de la racion		\$ 75.13	
			<b>Precio de venta sugerido</b>		\$ 188	

## Matcha choko bundt cake

Raciones:						
	<b>6</b>					
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Metodo	Costo Unitario	Costo Total	
HUEVO	UNIDAD	6	1. Calienta el agua y mezcla bien con el té verde en polvo matcha hasta que no queden grumos. Deja enfriar. 2. Bate las yemas de huevo con el azúcar hasta que se deshaga, añade el aceite y el té verde matcha ya frío. Bate bien hasta que blanqueen las yemas ayudándote con una batidora de mano si hace falta. 3. Tamiza la harina poco a poco sobre la mezcla anterior y combina bien todos los ingredientes. 4. Bate las claras a punto de nieve hasta que queden bien firmes. 5. Mezcla poco a poco las claras a punto de nieve con la mezcla anterior. Suavemente y sin dar golpes o batir demasiado rápido para no perder el aire. 6. Precalienta el horno a 170°. 7. Ayudándote con un pincel, unta todo el molde de chiffon cake con mantequilla a temperatura ambiente. 8. Pon la mezcla dentro del molde sin rebasarlo. 9. Hornea durante 30 minutos, no abras en ningún momento la puerta del horno durante el horneado. 10. Una vez horneado deja enfriar boca abajo unos minutos antes de desmoldar. (Es mejor que durante el horneado y el enfriado el molde esté sobre una rejilla) 11. Toca fundir los chocolates. Trocea bien el chocolate negro y blanco. Colócalos en boles separados. Comenzamos con el chocolate negro, añade toda la mantequilla y funde al baño maría o con pequeños toques al microondas. Remueve bien y asegúrate de no pasarte de temperatura o se cortará, sobretodo el chocolate blanco que es más sensible. Si quieres un acabado brillante como el de los bombones, puedes atemperar el chocolate si lo deseas ayudándote con un termómetro de cocina. El atemperado del chocolate se realiza a las siguientes temperaturas: Chocolate negro: Fundido 50°-55°C / Enfriado a 28°-29°C / Atemperado a 30°-31°C Chocolate con leche: Fundido 40°-45°C / Enfriado 27°-28°C / Atemperado 29°-30°C Chocolate blanco: Fundido 30°-35°C / Enfriado a 26°-27°C / Atemperado a 28°-29°C 12. Vierte el chocolate negro fundido aún caliente sobre el bizcocho para que quede bañado. Deja enfriar. 13. De mientras vamos a preparar el glaseado de chocolate blanco, añade agua al chocolate blanco, más de la normal, queremos que quede semi transparente, mínimo medio vaso de agua. Repite la operación que hiciste con el chocolate negro, microondas o al baño maría. Vierte el chocolate blanco aún caliente sobre el bizcocho, al enfriar debe quedar un toque "velado". 14. Deja enfriar y sirve. Puedes decorar con fresas, frutos rojos o lo que creas conveniente	\$ 6.60	\$ 39.60	
AZUCAR	GR	170		\$ 0.07	\$ 11.90	
ACEITE VEGETAL	TBSP	6		\$ 0.15	\$ 13.50	
AGUA	ML	70		\$ 0.01	\$ 0.42	
HARINA DE REPOSTERIA	GR	150		\$ 0.10	\$ 15.00	
TE VERDE EN POLVO	GR	15		\$ 2.59	\$ 38.85	
LEVADURA EN POLVO	TSP	2		\$ 1.06	\$ 10.60	
CHOCOLATE NEGRO	GR	150		\$ 1.90	\$ 285.00	
MANTEQUILLA	GR	100		\$ 0.50	\$ 50.00	
CHOCOLATE BLANCO	GR	75		\$ 1.40	\$ 105.00	
				<b>Costo del Plato Completo</b>		\$ 569.87
				Costo por racion		\$ 94.98
				Costo empaque		\$ 60.00
				Costo Total de la racion		\$ 154.98
			<b>Precio de venta sugerido</b>		\$ 207	

## Referencias

1. Cárdenas Bocanegra, H. (2022). Retrieved 15 January 2022, from <https://www.asobancaria.com/wp-content/uploads/2020/10/Riesgos-Ambientales-y-Sociales-sector-Hoteles-restaurantes-y-EDS-1.pdf>
2. Betancourt Segura, P. (2022). Retrieved 15 January 2022, from <https://repositorio.iberopuebla.mx/bitstream/handle/20.500.11777/3871/Sistema%20Hidrop%20c3%20b3n%20ico%20para%20auto-consumo%20en%20restaurantes%20del%20Estado%20de%20Puebla%20c%20M%20c3%20a9xico.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
3. HERRERA BUSTOS, C. (2022). Retrieved 15 January 2022, from [http://repositorio.unab.cl/xmlui/bitstream/handle/ria/11700/a129105\\_Herrera\\_C\\_Implementacion\\_sustentable\\_en\\_insumos\\_y\\_2017\\_Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unab.cl/xmlui/bitstream/handle/ria/11700/a129105_Herrera_C_Implementacion_sustentable_en_insumos_y_2017_Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
4. GUERRA GUERRA, D. (2022). Retrieved 15 January 2022, from <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/12052/2018dianaguerra.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
5. CORTINA GOMEZ, M. (2022). Retrieved 15 January 2022, from <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/17326/CortinaGomezMartha2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=IMPACTOS%20AMBIENTALES,-Contamina%20ci%20C3%B3n%20atmosf%20C3%A9rica&text=Cambios%20en%20la%20>
6. Juárez-Hernández, S., & Castro-González, A. (2022). Retrieved 15 January 2022, from <http://www.scielo.org.mx/pdf/iit/v17n1/1405-7743-iit-17-01-00061.pdf>
7. HERRERA BUSTOS, C. (2022). Retrieved 15 January 2022, from [http://repositorio.unab.cl/xmlui/bitstream/handle/ria/11700/a129105\\_Herrera\\_C\\_Implementacion\\_sustentable\\_en\\_insumos\\_y\\_2017\\_Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unab.cl/xmlui/bitstream/handle/ria/11700/a129105_Herrera_C_Implementacion_sustentable_en_insumos_y_2017_Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
8. Lazovska, D. (2022). Sustentabilidad en la industria restaurantera - ExpokNews. Retrieved 15 January 2022, from <https://www.expoknews.com/sustentabilidad-en-la-industria-restaurantera/>
9. Qué es la economía circular y por qué es importante | Repsol. (2022). Retrieved 8 February 2022, from <https://www.repsol.com/es/sostenibilidad/economia-circular/index.cshhtml#:~:text=El%20objetivo%20de%20la%20econom%20C3%20ADa,conv>
10. CERDÁ, E., & KHALILOVA, A. (2022). Retrieved 2 February 2022, from <https://www.economiacirculargijon.es/concepto/>
11. Del Valle, V. (2022). Maguro tataki. Retrieved 2 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2017/09/maguro-tataki.html>



12. Del Valle, V. (2022). Ajitsuke tamago. Retrieved 2 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2014/03/ajitsuke-tamago.html>
13. Del Valle, V. (2022). Nibuta o chashu. Retrieved 2 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2014/10/nibuta.html>
14. TSUKEMEN CON SALSA TANTANMEN -. (2022). Retrieved 2 March 2022, from <https://www.condospalillos.com/2015/09/01/tsukemen-con-salsa-tantanmen>
15. Del Valle, V. (2022). Tonkotsu Ramen. Retrieved 2 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2014/03/tonkotsu-ramen.html>
16. Del Valle, V. (2022). Miso ramen. Retrieved 4 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2017/12/miso-ramen.html>
17. ALMER, A. (2022). Shio Ramen. Retrieved 31 February 2022, from <https://nosolocomida.com/2019/05/19/shio-ramen/>
18. Del Valle, V. (2022). Toshikoshi Soba. Retrieved 29 February 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2016/01/toshikoshi-soba.html>
19. Del Valle, V. (2022). Kamaboko. Retrieved 15 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2010/03/kamaboko-pasta-de-pescado-o-surimi.html>
20. Lopez, E. (2022). Receta Zaru Soba (Vídeo). Retrieved 4 March 2022, from [https://www.salpimienta.com/receta-zaru-soba/#Receta\\_Zaru\\_Soba](https://www.salpimienta.com/receta-zaru-soba/#Receta_Zaru_Soba)
21. Nuñez, S. (2022). Katsukarē udon (Curry japonés con fideos udon) - TheSameFood. Retrieved 25 March 2022, from <https://thesamefood.com/katsukare-udon-curry-japones-con-fideos-udon/>
22. Varela, M. (2022). Sopa udon de rib eye – Niku udon casero. Retrieved 5 February 2022, from <https://revistamariaorsini.com/sopa-udon-de-rib-eye-niku-udon-casero/>
23. Receta de Katsudon (Tazon de Arroz con Chuleta Empanizada de Cerdo) - Cooking with Dog. (2022). Retrieved 2 January 2022, from <https://cookingwithdog.com/es/recipe/katsudon/>
24. Rodríguez, P. (2022). ▷ Cómo Hacer La Receta de Katsudon en Casa (Fácil) 𠄎. Retrieved 29 February 2022, from <https://www.japonalternativo.com/recetas-japonesas/receta-de-katsudon/>
25. Del Valle, V. (2022). Yakitori. Retrieved 31 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2014/02/yakitori-pinchos-de-pollo.html>

26. Del Valle, V. (2022). Takoyaki. Retrieved 2 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2009/04/takoyaki-bolitas-de-pulpo.html>
27. Chiu Chi, H. (2022). Cocina la receta Okonomiyaki (Pizza o tortilla japonesa) de Hung Fai Chiu Chi. Retrieved 11 March 2022, from <https://canalcocina.es/receta/okonomiyaki-1>
28. Del Valle, V. (2022). Shortcake. Retrieved 8 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2010/06/short-cake-tarta-de-fresas.html>
29. Del Valle, V. (2022). Matcha rare cheesecake. Retrieved 14 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2017/02/matcha-rare-cheesecake.html>
30. Del Valle, V. (2022). Tokyo banana. Retrieved 4 February 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2014/10/tokyo-banana.html>
31. Del Valle, V. (2022). Matcha choko bundt cake. Retrieved 11 February 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2017/06/matcha-choko-bundt-cake.html>
32. Del Valle, V. (2022). Sashimi de salmón marinado. Retrieved 10 February 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2010/11/sashimi-de-salmon-marinado.html>
33. Del Valle, V. (2022). Kaisendon. Retrieved 9 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2017/10/kaisendon.html>
34. Del Valle, V. (2022). Maguro tataki. Retrieved 12 March 2022, from <http://www.recetasjaponesas.com/2017/09/maguro-tataki.html>
35. Chiu Chi, H. (2022). Cocina la receta Tiger roll de Hung Fai Chiu Chi. Retrieved 14 February 2022, from <https://canalcocina.es/receta/tiger-roll>
36. Chiu Chi, H. (2022). Cocina la receta Tasunami roll de Hung Fai Chiu Chi. Retrieved 14 February 2022, from <https://canalcocina.es/receta/tsunami-roll>
37. Chiu Chi, H. (2022). Cocina la receta Spicy tuna roll (Rollo de atún picante) de Hung Fai Chiu Chi. Retrieved 13 February 2022, from <https://canalcocina.es/receta/spicy-tuna-roll>
38. Cigüeñas, A. (2022). Cocina la receta Maki acevichado de Anilú Cigüeñas. Retrieved 14 February 2022, from <https://canalcocina.es/receta/maki-acevichado>
39. Chiu Chi, H. (2022). Cocina la receta Chicken spring roll de Hung Fai Chiu Chi. Retrieved 14 March 2022, from <https://canalcocina.es/receta/chicken-spring-roll>
40. Cigüeñas, A. (2022). Cocina la receta Maki de atún a lo pobre de Anilú Cigüeñas. Retrieved 13 February 2022, from <https://canalcocina.es/receta/maki-de-atun-a-lo-pobre>

41. Bienert, J. (2022). Cocina la receta California roll de Julius - Julio Bienert. Retrieved 14 February 2022, from <https://canalcocina.es/receta/california-roll>
42. De la Calle, R. (2022). Cocina la receta Sushi de salmón, queso y hortalizas de Rodrigo de la Calle. Retrieved 13 February 2022, from <https://canalcocina.es/receta/sushi-salmon-queso-hortalizas>
43. Chiu Chi, H. (2022). Cocina la receta Futomaki de Hung Fai Chiu Chi. Retrieved 14 February 2022, from <https://canalcocina.es/receta/futomaki>