

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PRIVADO
JOHN VON NEUMANN**

CARRERA PROFESIONAL TÉCNICA DE CONTABILIDAD



**“FORMULACION DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS INFANTILES
SUSTENTABLES SONRISITAS VERDES EVENTOS &
CATERING EN LA CIUDAD DE TACNA, 2019”**

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN DE:

PROFESIONAL TÉCNICO EN CONTABILIDAD

AUTORES:

**KENA OLENKA CARTAGENA MAMANI
JHONY ERWIN CHOQUE COAQUERA
LILIAN MELANY OVIEDO CORDOVA**

**DOCENTE ASESOR:
ERNESTO LEO ROSSI**

**TACNA – PERÚ
2019**

“El texto final, datos, expresiones, opiniones y apreciaciones contenidas en este trabajo son de exclusiva responsabilidad del (los) autor (es)”

INDICE

INDICE	2
INDICE DE TABLAS	6
INDICE DE ILUSTRACIONES.....	7
INDICE DE ANEXOS	8
RESUMEN EJECUTIVO.....	9
CAPITULO I.....	11
ANTECEDENTES DEL ESTUDIO.....	11
1. Título del Tema	11
2. Origen del Tema	11
3. Formulación del Problema.....	12
4. Objetivo General.....	13
5. Objetivos Específicos	14
5.1. Proponer el modelo de negocios.....	14
5.2. Determinar la viabilidad del mercado	14
5.3. Determinar la Propuesta Técnica Operativa.....	14
5.4. Determinar la Propuesta Organizacional.	14
5.5. Determinar la Propuesta Legal.....	14
5.6. Evaluar la Propuesta Económica.	14
6. Metodología.....	14
6.1. Hipótesis del negocio.....	14
6.2. Proponer el modelo de negocios.....	15
6.3. Determinar la viabilidad del mercado.	15
6.4. Determinar la Propuesta Técnica Operativa.....	15
6.5. Determinar la Propuesta Organizacional.	16
6.6. Determinar la Propuesta Legal.....	16
6.7. Evaluar la Propuesta Económica.	16

7. Limitaciones del Estudio.....	16
CAPITULO II.....	17
MODELO DE NEGOCIOS	17
1. La Problemática Identificada	17
2. Nuestra Hipótesis	18
3. Concepto Final.....	19
4. El Propósito Estratégico	21
5. La Misión	21
6. La Visión.....	21
7. Los Promotores	22
8. Modelo de Negocios.....	23
CAPITULO III.....	24
DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS	24
1. Estudio de Mercado	24
1.1. Análisis del Mercado	24
1.2. Estrategia del Producto o Servicio	35
1.3. Estrategia de Comunicación	37
1.4. Estrategia del Comercialización	38
1.5. Estrategias de Ingresos	38
2. Estudio Técnico	39
2.1. Especificaciones Técnicas.....	39
2.2. Flujo del Proceso	40
2.6.1. 2.2.1. Materias Primas.....	42

2.6.2.	2.2.2. Producción del Bien o Servicio	42
2.6.3.	2.2.3. Producto o servicio terminado	44
2.3.	Localización del Proyecto.....	45
2.4.	Capacidad Instalada Estimada	47
2.5.	Infraestructura	48
2.6.	Distribución de la Planta	49
2.7.	Equipamiento	50
2.7.1.	Equipamiento Área de Producción.....	51
2.7.2.	Equipamiento Área de Administración	52
2.7.3.	Equipamiento Área de Comercialización.....	52
3.	Estudio Organizacional.....	53
3.1.	Estructura Organizacional de la empresa	53
3.2.	Descripción de los puestos.....	54
3.3.	Requerimiento e inversión de personal	58
4.	Estudio Legal	59
4.1.	Selección de la Persona Natural o Jurídica	59
4.2.	Selección del Régimen Tributario	59
4.3.	Otros Trámites.....	59
5.	Estudio Financiero	60
5.1.	Inversión Inicial	60
5.2.	Valor de Venta.....	61
5.3.	Ingresos Proyectados en Unidades	61
5.4.	Ingresos Proyectados en Soles	62
5.5.	Costos Proyectados en Soles	63
5.6.	Gastos Proyectados Administrativos.....	63
5.7.	Gastos Proyectados de Comercialización	64
5.8.	Flujo Económico.....	64
5.9.	Análisis Económico.....	65
	CAPITULO IV	66

DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS	66
1. Decisión de Inversión	66
2. Recomendaciones	66
CONCLUSIONES	68
BIBLIOGRAFIA	70
ANEXOS	71

INDICE DE TABLAS

tabla 1: Modelo de Negocios	23
tabla 2: Análisis del Mercado	24
tabla 3: Flujograma de Procesos	41
tabla 4: Flujograma durante la realización del evento	43
tabla 5: Flujograma Pos-Evento	44
tabla 6: Equipamiento para el Área de Producción	51
tabla 7: Equipamiento del Área de Administración	52
tabla 8: Distribución de la Planta.....	52
tabla 9: Organigrama	53
tabla 10: Numero de Funcionarios por Área y cargo	58
tabla 11: Inversión Inicial	¡Error! Marcador no definido.
tabla 12: Valor de Venta	¡Error! Marcador no definido.
tabla 13: Ingresos Proyectados en Unidades	¡Error! Marcador no definido.
tabla 14: Ingresos Proyectados en Soles .	¡Error! Marcador no definido.
tabla 15: Costos Proyectados en Soles ...	¡Error! Marcador no definido.
tabla 16: Gastos Proyectados Administrativos	63
tabla 17: Gastos Proyectados de Comercialización .	¡Error! Marcador no definido.
tabla 18: Flujo Económico.....	64
tabla 19: Análisis Financiero	¡Error! Marcador no definido.

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Personas que realizan fiestas de cumpleaños	26
Ilustración 2: ¿Conoce alguna empresa organizadora de eventos sustentables?	27
Ilustración 3: Comida que ofrecen en las fiestas infantiles	27
Ilustración 4: Personas que les gustaría contratar organizadores de eventos	28
Ilustración 5: Personas que les gustaría que los cumpleaños de sus hijos sean eco amigables	28
Ilustración 6: ¿Porque les gustaría contratar este servicio?	29
Ilustración 7: Aspectos considerados importantes para este servicio...	30
Ilustración 8: Disposición de pago por el servicio.....	31
Ilustración 9: Incentivo por realizar actividades ecológicas	32
Ilustración 10: Practicas ecológicas atractivas para una fiesta infantil .	33
Ilustración 11: ¿Recomendaría este servicio?	34
Ilustración 12: Logotipo propuesto por los autores de la Tesis	36
Ilustración 13: Macro localización del Proyecto	45
Ilustración 14: Micro localización 01 del Proyecto.....	46
Ilustración 15: Micro localización 02 del Proyecto.....	47
Ilustración 16: Distribución de la Planta	49
Ilustración 17: Distribución de la Planta 02	50

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Inversión en Activos Producción	71
Anexo 2: Inversión en Activos- Administración	71
Anexo 3: Inversión Producción-Comercialización	72
Anexo 4: Costo (Decoración, Animación, etc.).....	72
Anexo 5:Producto-Paquete Medium	73
Anexo 6:Producto-Paquete Básico.....	74
Anexo 7:Producto-Paquete Premium.....	75
Anexo 8:Costo Unitario Paquete Básico.	76
Anexo 9:Costo Unitario Paquete Medium.	76
Anexo 10: Costo Unitario Paquete Premium.....	77
Anexo 11: Costo Unitario Bocaditos.	77
Anexo 12: Costo Unitario Bebida de maracuya.	78
Anexo 13: Costo Unitario batidos.	78
Anexo 14: Costo Unitario plato de fondo.	79
Anexo 15: Costo Unitario envases biodegradables por persona.....	79
Anexo 16: Costo Unitario de menaje.	80

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto se realiza con la finalidad de proponer el servicio de organización de eventos de fiestas infantiles, con un valor de sustentabilidad y comida saludable para los menores de edad, ya que, mediante los resultados arrojados por las encuestas realizadas, concluimos que los clientes están dispuestos a comprar éste servicio.

Se determinó los recursos necesarios para el funcionamiento de la empresa, donde tendrá dos ubicaciones, el primero es el local comercial para atención al público ubicado en Av. Patricio Meléndez Galerías Nicson segundo piso Puesto b-212 y el segundo en Ricardo O 'Dónovan G-03 donde se realizará la recepción, almacenamiento de insumos, elaboración y producción de las mismas con las maquinarias requeridas.

Mediante el estudio legal se determinó el tipo de sociedad siendo la más conveniente elegir una Sociedad Anónima Cerrada. Tendrá como razón social OLJ S.A.C., con nombre comercial "Sonrisitas Verdes Eventos & Catering". Siendo la selección del Régimen Tributario como empresa acogida al régimen MYPE Tributario.

Mediante el análisis financiero se muestra la inversión inicial de S/ 56,084.00, donde se obtuvo un valor neto actual (VAN) de S/66,047.24, teniendo una tasa interna de retorno del 69% proyectado a 5 años. En la proyección de ingresos en unidades en el año 01 se registró 105 ventas de

Paquete Básico el cual tiene más demanda por los clientes, aproximadamente 10 a 12 eventos por mes. Comparando con el crecimiento hasta el año 05 que se registró 153 ventas del mismo paquete, subiendo a 14 a 16 eventos por mes.

CAPITULO I

ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

1. Título del Tema

“FORMULACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS INFANTILES SUSTENTABLES SONRISITAS VERDES EVENTOS & CATERING EN LA CIUDAD DE TACNA, 2019”

2. Origen del Tema

“La industria de los eventos ocupa el segundo lugar por generación de residuos, sólo por debajo de la construcción, generando 600,000 toneladas de basura anuales a causa de eventos y conferencias. Las prácticas y estrategias implementadas durante un evento podrán tener fuertes reducciones en los impactos generados demostrando su responsabilidad por reducir los impactos y potenciar sus legados positivos”. (Green Event, s.f).

Según la primera Encuesta sobre el Estado de Sostenibilidad en el Perú realizada por KPMG con el apoyo de Gestión y del experto José Salazar (2015), y aplicada a los CEO de las 100 empresas más importantes del país. “Las empresas, así como los hombres detrás de ellas, han aprendido en este largo camino y son conscientes de que, a estas alturas, las organizaciones

ya no pueden ignorar cuál es el impacto que sus operaciones generan en la sociedad. En el Perú 69 de cada 100 principales empresas por ingresos cuentan con reporte de RC. Esto nos coloca en la posición 31 de los 45 países incluidos en el estudio, y un poco por debajo del promedio global. Quedando en evidencia que el desarrollo sustentable va dejando de ser una práctica de marketing y se está convirtiendo en estrategia de acciones concretas con beneficios tangibles para las empresas y las partes interesadas en todo su ecosistema.”

Es de ahí que surge la idea de crear una empresa organizadora de eventos infantiles sustentables para el medio ambiente, debido a que durante el desarrollo de estos en todo su conjunto y el de otras actividades el medio ambiente se ha visto dañado, es por esto que queremos implementar medidas que disminuyan el impacto ambiental en las actividades que se desarrollara durante la organización de eventos infantiles.

3. Formulación del Problema

La fiesta infantil organizada por los propios padres se tornaba estresante debido a diferentes factores como:

-Tiempo

-Trabajo

Además de darse cuenta que lo que consumían los niños en éstas diferentes fiestas no eran del todo saludable, sino lo contrario. También se observó a través de las distintas experiencias, durante estos eventos infantiles como cualquier otro tipo de evento, se genera residuos de forma excesiva.

La empresa da una propuesta diferente en organización de eventos infantiles teniendo por prioridad incluir en éstas, actividades amigables para el medio ambiente, siempre que se pueda reutilizar o reciclar objetos para la decoración tanto como los envases a utilizar (menaje de loza, platos biodegradables, etc.). Además de brindar opciones nutritivas en bocaditos, bebidas y platos a preparar para la fiesta de los niños.

4. Objetivo General

Formular un plan de negocios para determinar la viabilidad técnica financiera de la organización de eventos sustentables infantiles Sonrisitas Verdes Eventos & Catering en la ciudad de Tacna, 2019.

5. Objetivos Específicos

- 5.1. Proponer el modelo de negocios**
- 5.2. Determinar la viabilidad del mercado**
- 5.3. Determinar la Propuesta Técnica Operativa**
- 5.4. Determinar la Propuesta Organizacional.**
- 5.5. Determinar la Propuesta Legal**
- 5.6. Evaluar la Propuesta Económica.**

6. Metodología

6.1. Hipótesis del negocio.

Usaremos la metodología de Design Thinking.

Según Tim Brown, actual CEO de IDEO, el Design Thinking “Es una disciplina que usa la sensibilidad y métodos de los diseñadores para hacer coincidir las necesidades de las personas con lo que es tecnológicamente factible y con lo que una estrategia viable de negocios puede convertir en valor para el cliente, así como en una gran oportunidad para el mercado”.

6.2. Proponer el modelo de negocios.

Usaremos la metodología del Modelo de Canvas.

El modelo Canvas es una herramienta creada por Alex Osterwalder y se divide en nueve módulos y cada uno de ellos son las piezas que necesita una empresa para establecer su estrategia de negocios.

6.3. Determinar la viabilidad del mercado.

A través de encuestas y de entrevistas directas con potenciales clientes se determinarán las características del producto, precio plaza y promoción de la propuesta.

6.4. Determinar la Propuesta Técnica Operativa.

Utilizando un flujograma del proceso se determinará la disponibilidad de los equipos, herramientas y tecnologías necesarios para el desarrollo de la propuesta.

6.5. Determinar la Propuesta Organizacional.

Diseño de los requerimientos de personal y sus características usando un organigrama.

6.6. Determinar la Propuesta Legal.

Se propondrá la constitución legal más adecuada de acuerdo a las propuestas anteriores, según el marco legal peruano.

6.7. Evaluar la Propuesta Económica.

Utilizaremos un flujo económico para determinar el VAN, TIR de la propuesta.

7. Limitaciones del Estudio

Las limitaciones del presente estudio son:

- a) Tiempo: solo disponemos de 2 meses para la elaboración del Plan.
- b) Espacio: La propuesta solo abarca el mercado de Tacna.

CAPITULO II

MODELO DE NEGOCIOS

1. La Problemática Identificada

Es indispensable para los padres de familia celebrar la fiesta de cumpleaños de sus menores hijos porque es una fecha importante que quedará para el recuerdo, por lo que en su mayoría, optan por hacerlo ellos mismo, lo que conlleva una lista de actividades por realizar, contratar, comprar materiales e insumos para la comida que se necesitará para la ocasión.

En algunos casos, siendo padres primerizos o sin experiencia en éstos eventos, les traería problemas de horario, monetarios y hasta ambientales, ya que actualmente algunas familias están optando por llevar una cultura más ecológica. Un buen servicio de organización de eventos y catering saludable (servicio de comida), los liberará de preocupaciones, dándole a estas soluciones tales como:

- Por su planeamiento, con prácticas y herramientas sustentables.

- Por el tipo de comida, ya que los niños comerán sano, liberándolos de problemas estomacales.

2. Nuestra Hipótesis

Los padres de familia están buscando llevar a cabo una bonita experiencia donde sus hijos se diviertan, sea posible comer sano sin quitarles el lado delicioso y atractivo, y sin generar tanta basura contaminante. Entonces, están dispuestos a contratar un servicio completo que brinde diversión, seguridad, satisfacción de la familia y los participantes de la fiesta.

Experiencia actual

Las clásicas fiestas que se vienen realizando desde hace mucho tiempo hasta la actualidad, se ven implicadas en su mayoría por el uso de materiales de plástico, látex, residuos de pólvora, envases de lata y comida chatarra insalubre, que son factores negativos que afectan al medio ambiente y la salud de los niños.

¿Qué problemas presenta?

- Malestares estomacales para los niños.
- Se genera una gran cantidad de basura contaminante.
- Mal planeamiento de la fiesta, en caso que los padres lo realizan solos.

¿Quiénes están involucrados?

- Padres de familia que deseen celebrar el cumpleaños de sus hijos buscando alimentación saludable y dispuestos a realizar actividades sustentables.
- Amigos y familiares dispuestos a participar de una experiencia diferente durante la fiesta infantil.

Posibles soluciones

- Ahorrar tiempo e inconvenientes a los padres de familias que quieran regalar a sus hijos una fiesta de su agrado.
- Servicio de catering y postres saludables para niños e invitados, que conlleva a una mejor degustación y alimentación de ellos, erradicando problemas de salud posteriores.
- Utilización de menajes biodegradables o loza para la reutilización de la misma, evitando el uso de plástico que es material contaminante.

3. Concepto Final

Nombre: Sonrisitas verdes Eventos & Catering

¿En qué consiste?: Organización de eventos sustentables infantiles, proporcionando una carta de servicios tales como:

- a) Decoración
- b) Equipo de Sonido y Luces (DJ)

- c) Animación
- d) Servicio de comida (Catering), que será elaborado con ingredientes saludables sin quitar la esencia del sabor para los niños.
- e) Piñatas
- f) Sorpresas

Enfatizando la educación ecológica que se quiere proyectar a todos los participantes de la fiesta mediante incentivos, práctica ecológica, erradicando el uso de plásticos y material contaminante.

¿Cómo funciona?: El padre de familia puede informarse de nuestros servicios dirigiéndose al local, por llamada telefónica o visitando nuestra red social, la proforma será enviada vía correo electrónico o por Facebook (no ofrecemos material impreso). El personal de atención al público coordinará con el cliente una fecha para proceder con el contrato directo por el paquete, productos o servicios adicionales adquirir coordinando la fecha del evento, donde el 50 % deberá ser pagado inicialmente mediante depósito en cuenta corriente o en efectivo.

¿Por qué es especial?: Ésta idea de negocio es especial porque los servicios realizados son pensados en la satisfacción, seguridad alimenticia de las familias, donde se busca también inspirar con éste movimiento ecológico e inculcar desde pequeños a sus hijos a que realicen nuevas

prácticas con un buen impacto positivo al medio ambiente (cultura ecológica).

4. El Propósito Estratégico

Para “Sonrisitas verdes” es importante brindar un servicio de calidad con diversión, busca que tengan en mente que, comer sano en una fiesta también significa comer rico, y que desde pequeños también pueden contribuir con el planeta.

5. La Misión

Permitir a los clientes disfrutar del evento, entregando un servicio con creatividad a través de la recreación y el entretenimiento, buscando infundir valores sobre el cuidado del medio ambiente, creando una experiencia única llena de alegría haciendo realidad una fiesta soñada para los niños donde coman saludablemente.

6. La Visión

Ser una empresa eficaz, dinámica y responsable que marque la diferencia por contribuir y promover una cultura ecológica en la sociedad a través de

actividades antes y durante un evento, siempre con un trato personal, de calidez hacia el cliente y sus invitados.

7. Los Promotores

- Jhony Choque Coaquera, Socio Nro. 01: Egresado de la carrera de Contabilidad, experiencia en procedimientos de cotización y adquisición de materiales para la producción.
- Olenka Cartagena Mamani, Socio Nro. 02: Egresado de la carrera de Contabilidad, experiencia en Atención al cliente y red de contactos.
- Lilian Oviedo Córdova, Socio Nro. 03: Egresado de la carrera de Contabilidad, experiencia en cobranzas y salud alimentaria.

8. Modelo de Negocios

Socios clave	Actividades clave	Propuestas de valor	Relaciones con clientes	Segmentos de clientes
<ul style="list-style-type: none"> • Servicios con terceros de filmación, fotografía, música y animación. • Servicios terceros de decoración de ambientes. • Proveedor de envases biodegradables. 	Servicio de atención al cliente, ventas, marketing, planeamiento, preparación de servicio de catering. Difusión del evento por redes sociales.	Servicio de calidad a familias para que se difunda y practique la cultura ecológica de manera creativa y educativa para sus hijos, brindando comida sana y deliciosa.	Servicio personalizado para la satisfacción de padres de familia. Prácticas que se proyectarán con incentivos para los invitados de la fiesta, para que también participen en actividades ecológicas.	Padres de familia que busquen que sus hijos coman sano. Amigos y familiares dispuestos a participar de una experiencia diferente durante la fiesta infantil.
	Recursos claves		Canales	
	Local de atención al cliente, local de producción, materiales e insumos para la preparación de alimentos con personal capacitado. Personal encargado de la planeación del evento con cultura ecológica.		Publicidad en redes sociales y página web.	
Estructura de costes			Fuentes de ingresos	
Alquiler del local para la atención al cliente, pago de servicios básicos, salario mensual de trabajadores, insumos y materiales para la preparación del catering en general.			Servicios por organización de eventos (animación, música, decoración, filmación y fotografía) y catering (servicio de comida saludable).	

tabla 1: Modelo de Negocios 2019

Fuente: Propia

Elaborado: Por los Autores de la Tesis.

CAPITULO III

DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS

1. Estudio de Mercado

1.1. Análisis del Mercado

Sonrisitas Verdes Eventos & Catering está dirigida a padres que se preocupan por lo que comen sus hijos en fiestas infantiles. Cambiando los clásicos dulces procesados por deliciosos bocaditos, bebidas y platos a servir. Además, innovando con el uso de envases biodegradables, dando prioridad a objetos que se puedan reutilizar y reciclar en la decoración.

DEPARTAMENTO Provincia	POBLACIÓN	% RESPECTO AL DPTO.	HOGARES
Tacna	350.1	100.0	114.1
Tacna	324.5	92.3	103.5
Jorge Basadre	9.3	2.7	3.9
Candarave	8.3	2.4	3.6
Tarata	8.0	2.3	3.1

tabla 2: Análisis del Mercado

Fuente: INEI "Instituto Nacional de Estadística e Informática", actualizado al año 2017

Elaborado: Por los Autores de la Tesis

• Z = Nivel de confianza = 1.96

• p = Probabilidad de éxito = 90%

• q = Probabilidad de fracaso = 10%

• d = Margen de Error = 5%

• N = Tamaño de la Población = 350,100

Muestra $n = \frac{(324,500) \times (1.96)^2 \times (90\%) \times (10\%)}{$

$\frac{(5\%)^2 \times (324,500 - 1) + (1.96)^2 \times (90\% \times 10\%)}$

n=138.26

- **Resultados de las encuestas**

La presente encuesta se realizó en el cercado de la ciudad de Tacna Av. San Martín, Av. Bolognesi, afueras del local Sonrisitas Av. Leguía y en reuniones familiares.



Ilustración 1: Personas que realizan fiestas de cumpleaños
Fuente: Encuestas
Elaborado por: Los Autores de la Tesis



Ilustración 2: ¿Conoce alguna empresa organizadora de eventos sustentables?

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

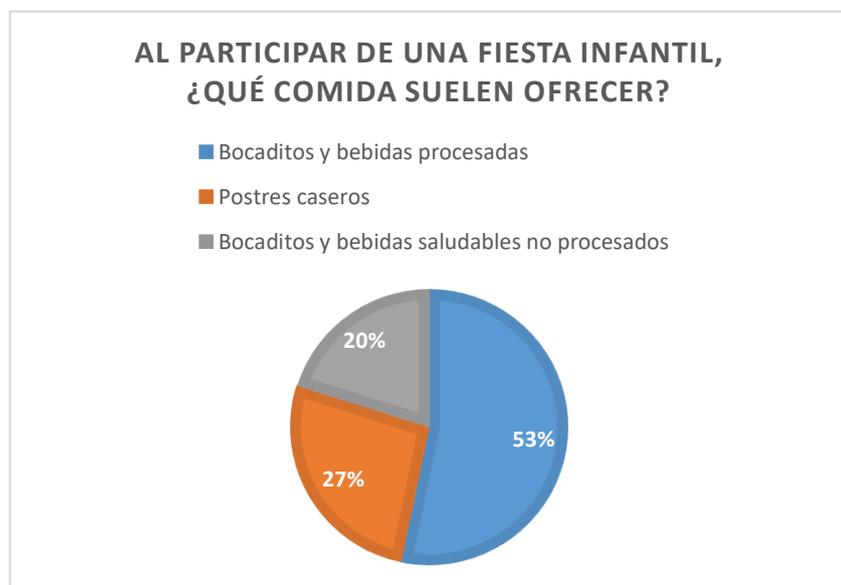


Ilustración 3: Comida que ofrecen en las fiestas infantiles

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Los Autores de la Tesis



Ilustración 4: *Personas que les gustaría contratar organizadores de eventos*
Fuente: Encuesta
Elaborado por: Los Autores de la Tesis



Ilustración 5: *Personas que les gustaría que los cumpleaños de sus hijos sean eco amigables*
Fuente: Encuesta
Elaborado por: Los Autores de la Tesis



Ilustración 6: ¿Porque les gustaría contratar este servicio?

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Los Autores de la Tesis



Ilustración 7: Aspectos considerados importantes para este servicio

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

**¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR
POR LA ORGANIZACIÓN TOTAL DEL
EVENTO PARA SU HIJO?**

■ S/500 A S/1,000 ■ S/1,001 A S/1,500
■ S/1,501 A S/2,000 ■ S/2,000 A MÁS

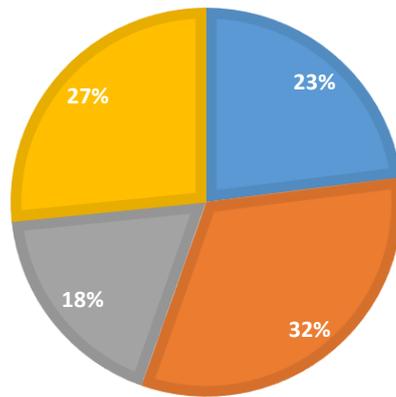


Ilustración 8: Disposición de pago por el servicio

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Los Autores de la Tesis



Ilustración 9: Incentivo por realizar actividades ecológicas

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

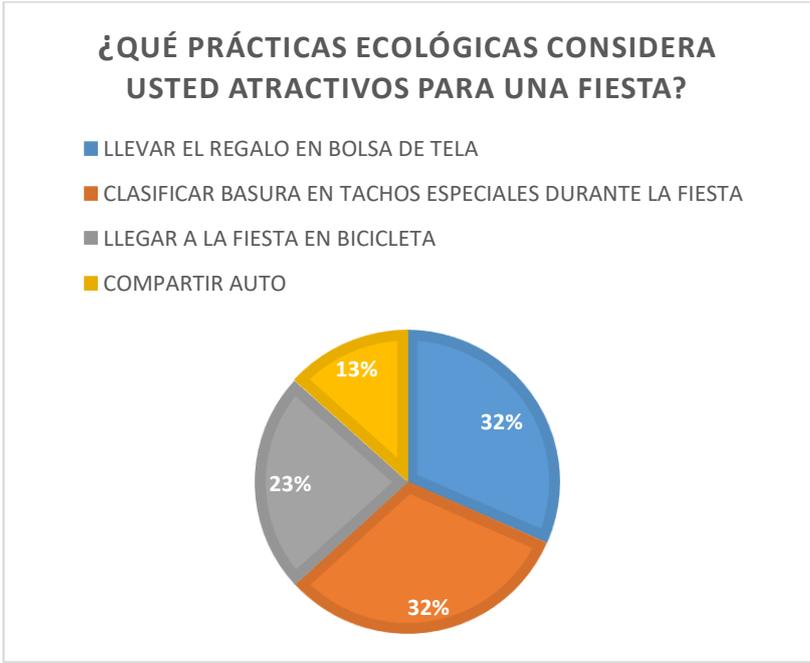


Ilustración 10: *Practicas ecológicas atractivas para una fiesta infantil*

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

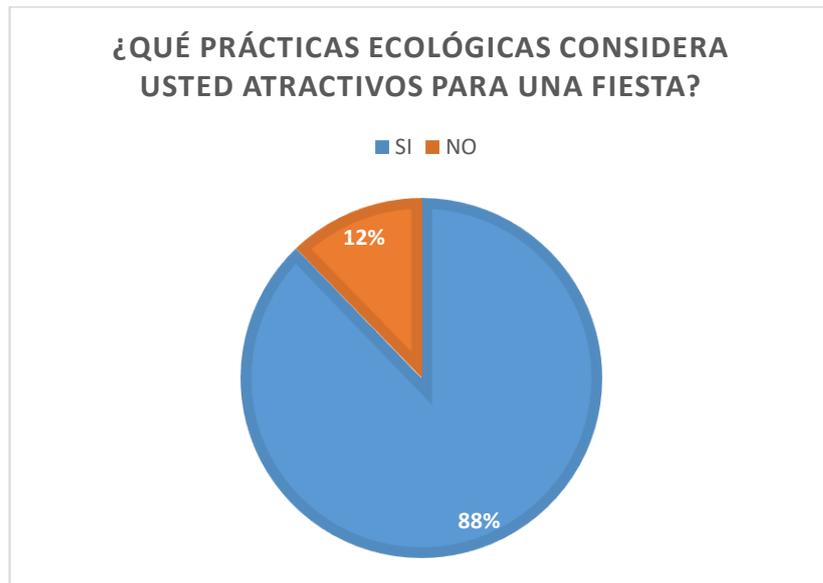


Ilustración 11: ¿Recomendaría este servicio?

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

- **El Segmento del Mercado**

Padres de familia que deseen celebrar el cumpleaños de sus hijos buscando alimentación saludable que se ofrecerá en el catering y dispuestos a realizar actividades sustentables.

- **El Futuro del Mercado**

- Las empresas buscan aplicar ésta cultura, no tan solo por ser parte de las tendencias, sino porque ya es parte de una necesidad, puesto que en la actualidad hay muchos problemas que dañan el medio ambiente.

- Las personas cada vez más toman conciencia de los problemas medio ambientales y tratan de “ser parte de la solución”.
- En el Perú la preocupación por la conservación del medio ambiente ha ido en aumento durante los últimos años.

1.2. Estrategia del Producto o Servicio

Servicio de catering saludable con presentación de menajes de loza para su reutilización y/o utilización de productos biodegradables. La empresa se enfocará en utilizar la mayor cantidad de productos de temporada y de fácil adquisición en la zona (frutas, verduras, etc.), productos orgánicos y sin procesar (libre de químicos).

■ Innovación

Sonrisitas Verdes Eventos y Catering busca que los padres de familia estén informados y seguros en que la variedad de “bocaditos y platos a ofrecer durante el evento sean saludables para el consumo de sus niños.” (Eckeler ,2016 Dulces y Salados. Eckeler)

Otro enfoque importante es en la menor utilización de papel, esto se podrá ver en las invitaciones ya que éstas serán virtuales en su totalidad dando a conocer a los invitados el

enfoque sustentable del evento mediante un grupo cerrado en las redes sociales. Se dará prioridad en la utilización de menaje de loza y/o envases biodegradables.

■ **Prototipo del producto**



Ilustración 12: Logotipo propuesto por los autores de la Tesis

Fuente: Logotipo

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

■ **Relación con el Cliente**

- Brindar un buen servicio ofreciéndole al cliente una buena atención, amable de tal manera que se sienta cómodo en todo momento.

- Nos mantendremos en contacto con el cliente brindándole un servicio de calidad, estrechando relación y haciendo sentir que nos preocupamos por ellos.
- Brindaremos descuentos por la compra de paquetes (conversable).

1.3. Estrategia de Comunicación

- Creación de un perfil de Facebook, donde estará disponible los servicios que ofrecemos, así como precios. Por otro lado, estarán disponibles fotos y videos de todos los eventos realizados.
- Organizar sorteos de cupones de descuentos entre nuestros seguidores en Facebook tras cumplir metas de compartir de nuestras publicaciones e etiquetar a amigos.
- A cada nuevo posible cliente se le realizará una breve encuesta con la finalidad de detectar el mejor medio de difusión para mejorar dicho medio.

1.4. Estrategia del Comercialización

- Venta directa con el cliente: Pueden ir directamente a consultar sobre los servicios ofrecidos en la oficina para atención al público.
- Venta a través de redes sociales y/o página web: Se da acceso al cliente para que pueda informarse vía online, y ahorrarse el tiempo de ir presencialmente a la oficina, ya que podrá visualizar con imágenes referenciales con contenido exacto de todos los servicios.
- Venta telefónica: Otra alternativa de venta es por contacto telefónico, donde los números proporcionados podrán encontrarlos detallados en local presencial o vía online. El personal de atención al cliente podrá conversar con el cliente y brindar toda la información.

1.5. Estrategias de Ingresos

La base de nuestros ingresos es la organización de eventos infantiles y catering saludable, donde el cliente puede elegir entre uno de nuestros paquetes estandarizados o personalizarlo según sea su preferencia.

Los precios de nuestros paquetes son variables, dependerá de la necesidad del cliente.

2. Estudio Técnico

2.1. Especificaciones Técnicas

- Nombre: Sonrisitas Verdes Eventos & Catering.
- Descripción del Servicio: Organización de Eventos infantiles sustentables.

Organización de fiestas infantiles desde decoración con la temática que elija, animación con personajes los cuales realizarán juegos dinámicos para que todos se diviertan, se da a elegir los bocadillos, bebidas y platos a servir durante la fiesta, siendo todos estos caseros y con los insumos menos procesados posible. “Y por último compartir actividades y/o dinámicas para que nos ayudes a contribuir al cuidado del medio ambiente”. (Emprendedores ,2016, Pasos a seguir para montar una empresa de catering)

- Ventajas: Los padres de familia dejaron de preocuparse por la organización de la fiesta de sus engreídos brindándonos su confianza para la realización de esta, además de dar propuestas diferentes e innovadoras en la alimentación de los pequeños

durante el evento, porque nos enfocamos en que esta sea lo más saludable y menos procesada. Se incorpora durante la fiesta actividades de concientización para el cuidado del medio ambiente.

2.2. Flujo del Proceso

La forma en que una serie de insumos se transforman en productos mediante la participación de una determinada tecnología (combinación de mano de obra, maquinaria, métodos y procedimientos de operación, etc.).

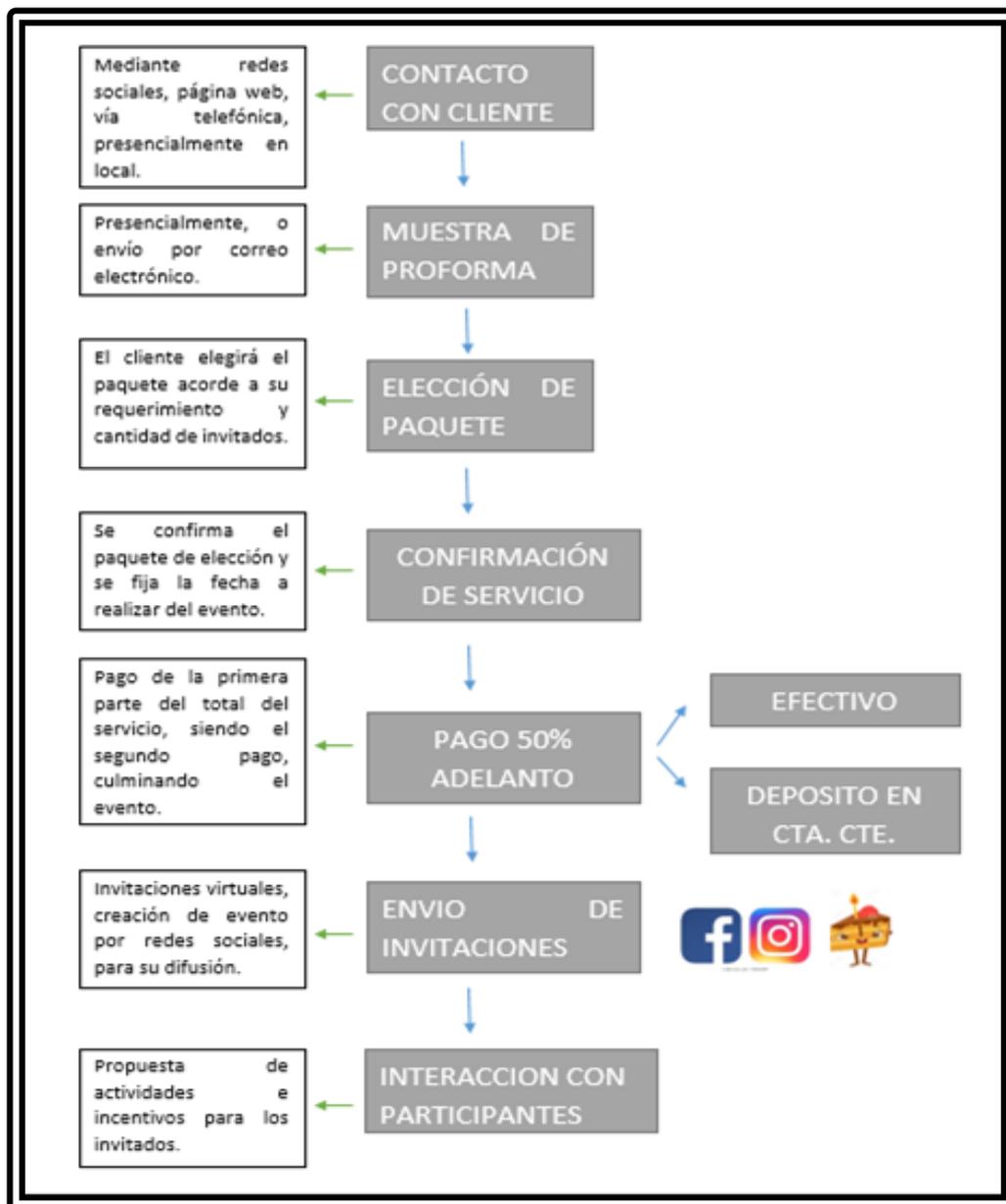


tabla 3: Flujograma de Procesos

Fuente: Flujograma de los procesos de la empresa

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

2.6.1. 2.2.1. Materias Primas

- Equipamiento y maquinaria para el catering.
- Herramientas y menajes.
- Ambientación, sonidos y animación, servicio mercerizado.

2.6.2. 2.2.2. Producción del Bien o Servicio

Con este elemento se pretende describir la secuencia de operaciones que llevan al bien a transformarse en un producto terminado.

En él se pueden incluir tiempos y requerimientos y para su mejor presentación y entendimiento se sugieren los diagramas de flujo los cuales sirven para mostrar los espacios y la transformación de los materiales hasta llegar a su última presentación.

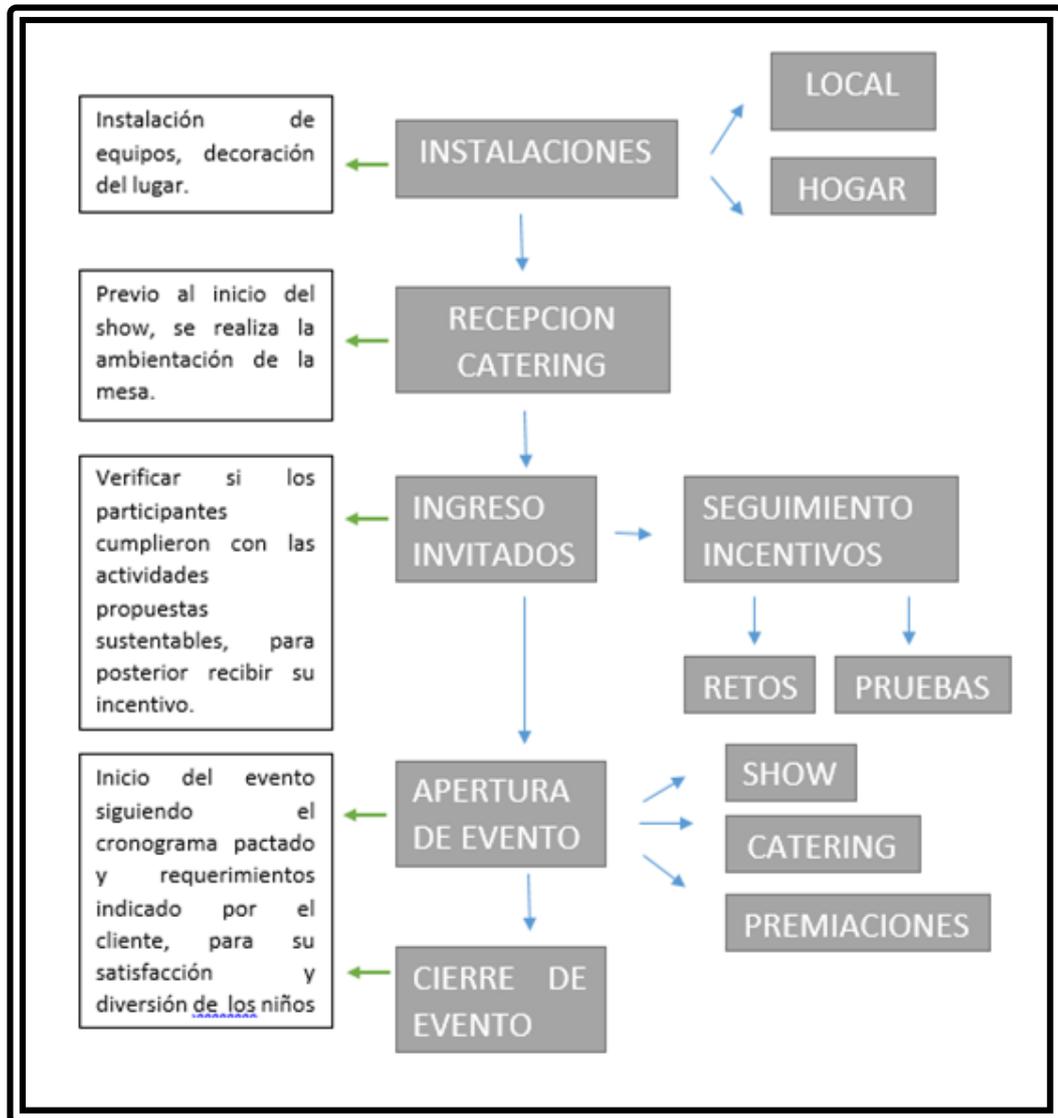


tabla 4: Flujograma durante la realización del evento

Fuente: Flujograma de procesos de la empresa

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

2.6.3. 2.2.3. Producto o servicio terminado



tabla 5: *Flujograma Pos-Evento*

Fuente: *Flujograma de procesos de la empresa*

Elaborado por: *Los Autores de la Tesis*

Luego de realizado el evento se procederá al ingreso de personal encargado para la desinstalación total de equipos de sonido, ambientación y recojo de mesa del catering, para entregar el ambiente tal cual se encontró. Haciendo el cobro al cliente del saldo restante pendiente, terminando el nexo del servicio.

2.3. Localización del Proyecto

- **Macro localización:**

El presente proyecto tendrá como escenario la provincia de Tacna.



Ilustración 13: Macro localización del Proyecto

Fuente: Google Maps

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

- **Micro localización:**

El local de atención al cliente estará posicionado en Av. Patricio Meléndez Galerías Nro. 23001 Nicson Plaza, segundo piso puesto B-212.

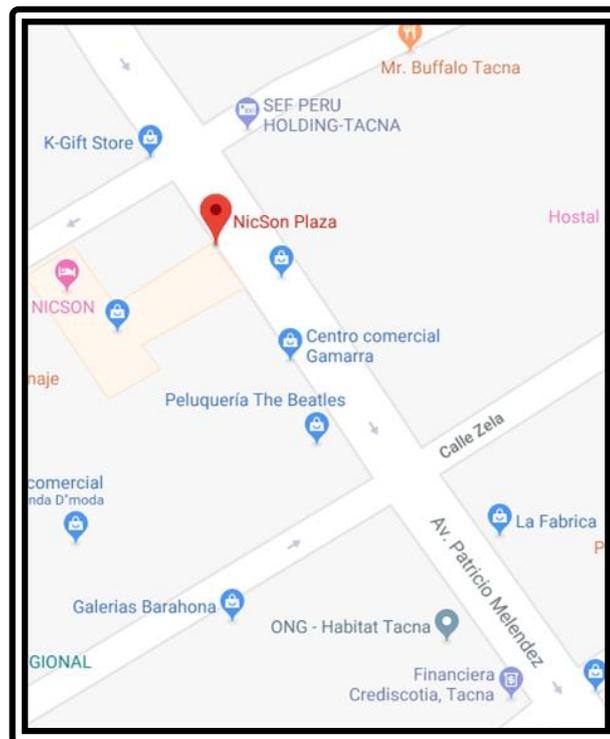


Ilustración 14: Micro localización 01 del Proyecto

Fuente: Google Maps

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

En el lugar señalado, Ricardo O 'Dónovan Mz. G Lt. 03 Calle los Manzanos, cercado de Tacna, se lleva a cabo la Recepción,

almacenamiento, producción de servicio de Catering y envío del producto terminado.

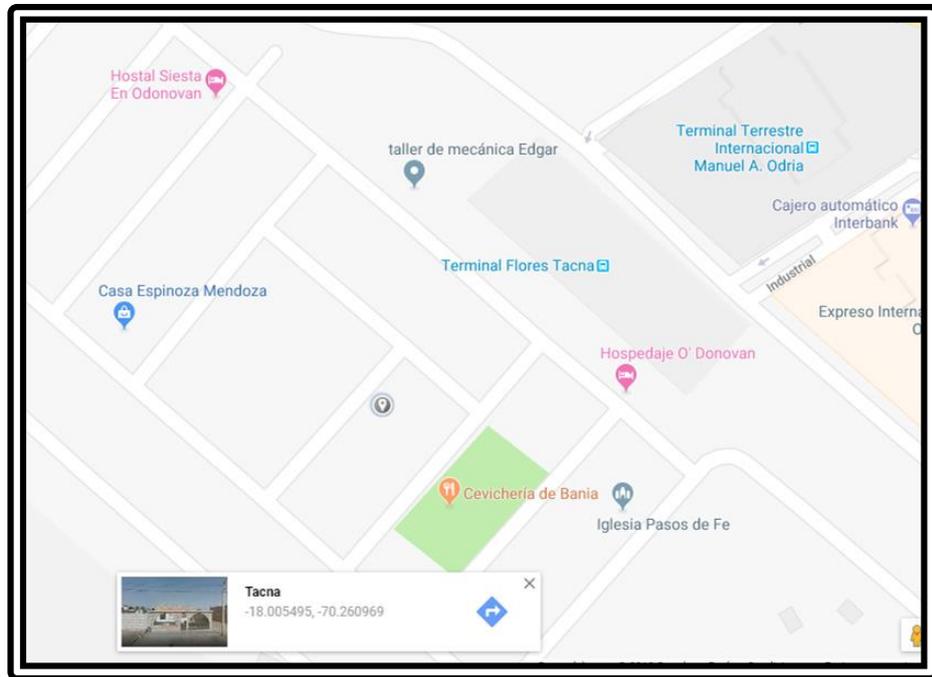


Ilustración 15: Micro localización 02 del Proyecto

Fuente: Google Maps

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

2.4. Capacidad Instalada Estimada

Al obtener los resultados de las encuestas que se realizó, podemos identificar que los padres de familia en un 81 % preferirían contratar el servicio de organización de eventos y pagar por su paquete de elección conjuntamente orientado por el personal encargado. Inicialmente en el

primer mes, la empresa Sonrisitas Verdes Eventos & Catering atenderá 2 a 3 eventos por fin de semana, días donde se suelen realizar éstas fiestas para la disponibilidad de todos los participantes. Se espera que pasando los meses se atiendan más de 4 eventos por semana.

2.5. Infraestructura

- **Área administrativa**

Oficina de 25 m2

- **Área de Recepción y Almacenamiento**

Espacio de 35 m2.

- **Área de Elaboración y Producción**

Espacio de 35 m2

- **Área de Comercialización**

Oficina de atención al cliente, exhibición de 15 m2

2.6. Distribución de la Planta

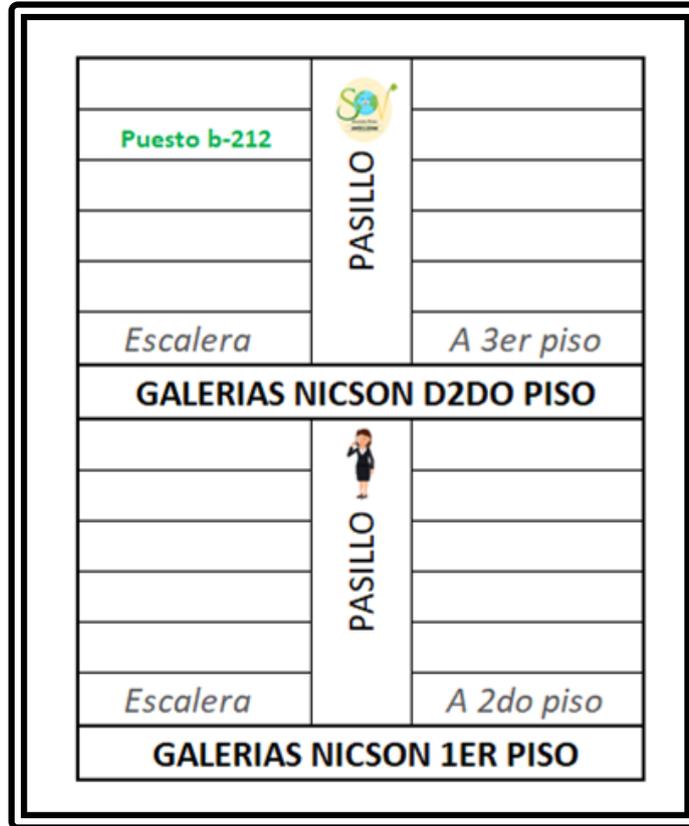


Ilustración 16: Distribución de la Planta

Fuente: Locales Comerciales de Galerías Nicson

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

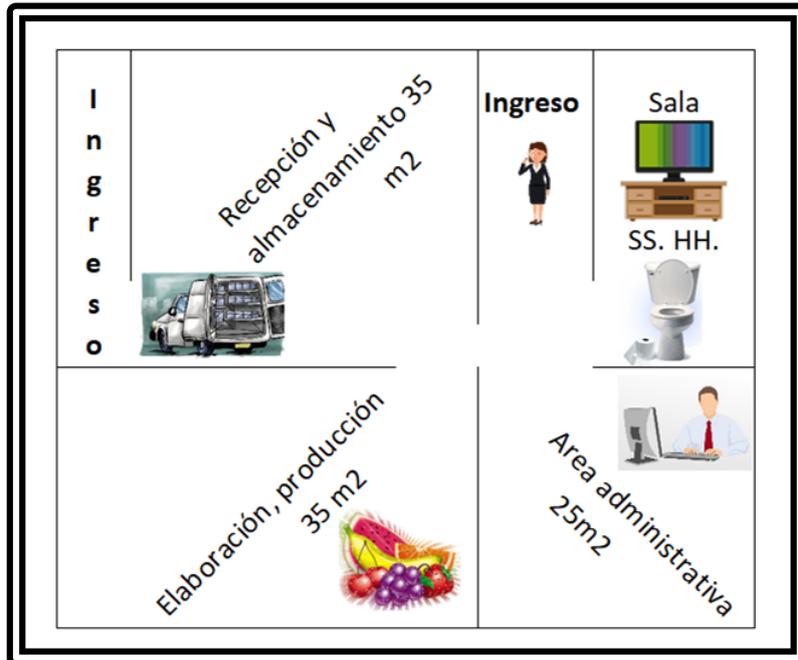


Ilustración 17: Distribución de la Planta 02

Fuente: Locales Comerciales de Galerías Nicson

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

2.7. Equipamiento

Para el presente proyecto se utilizar la siguiente maquinaria, así:

2.7.1. Equipamiento Área de Producción

N°	Descripcion	Cantidad
1	Horno Inox Pastelero Panadero	1
2	Batidora Amasadora Semi-Industrial	1
3	Cocina Industrial de Acero Inoxidable de 4 hornillas	1
4	Ollas de Acero- grandes	1
5	Ollas de Acero- medianas	3
6	Ollas de Acero- pequeñas	3
7	Horno Microondas Samsung	1
8	Sarten Grande	1
9	Sarten Mediano	1
11	Samsung Refrigeradora No Frost	1
12	Utensilios de Cocina	1
13	Congeladora Electrolux	1
14	Platos para fondo (xDoc)	30
15	Vasos (xDOC)	30
16	Pirex de Postre (xDoc)	30
17	Cubiertos (ciento)	9
18	Mesas de Acero Inoxidable	2

tabla 6: Equipamiento para el Área de Producción

Fuente: Equipamiento para la empresa

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

2.7.2. Equipamiento Área de Administración

N°	Descripción	Cantidad
Equipos		
1	Notebook ASUS X540UB-GO168T 15.6" Intel Core i5 1	2
2	Impresora EPSON Ecotank L4160	1
Muebles		
1	SILLA ESCRITORIO CON BRAZOS NG	2
2	Escritorio Montilla Tabaco	2
3	ESTANTERIA 3 DIVISIONES	2
4	SILLA DE MADERA	4
5	UTILES DE OFICINA	1
6	PAPELERIA	1

tabla 7: Equipamiento del Área de Administración

Fuente: Equipos y Muebles

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

2.7.3. Equipamiento Área de Comercialización

N°	Descripción	Cantidad
Equipos		
1	Laptop Asus core i3	1
Muebles		
1	Escritorio de oficina	1
2	Vitrina de exhibición	1
3	Silla de escritorio	1

tabla 8: Distribución de la Planta

Fuente: Locales Comerciales de Galerías Nicson

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

3. Estudio Organizacional

3.1. Estructura Organizacional de la empresa

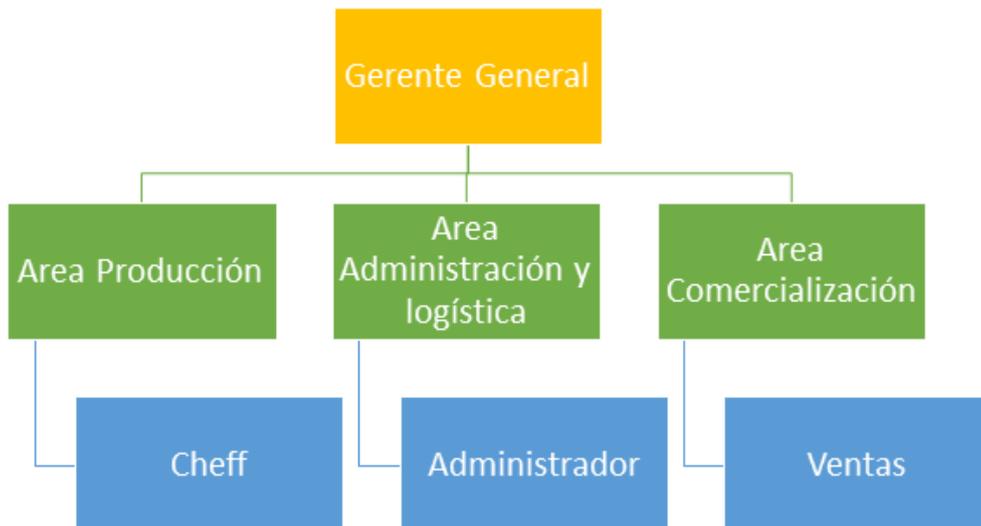


tabla 9: Organigrama

Fuente: Estructura Organizacional de la Empresa

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

3.2. Descripción de los puestos

▪ Gerente General

• Descripción:

El Gerente General de esta empresa tendrá la responsabilidad de llevar a cabo los objetivos propuestos. Cuenta con la experiencia y conocimientos en el rubro de empresas dedicadas a la organización de eventos.

• Funciones:

- Hacer evaluaciones periódicas verificando el cumplimiento de las responsabilidades del personal.
- Asegurarse del cumplimiento de objetivos generales y específicos para la organización a corto y a largo plazo.
- Este tomará decisiones trascendentales de forma conjunta con los socios.
- Supervisar el proceso de selección, capacitación y ubicación del personal.
- Representar legalmente a la empresa frente a otras instituciones o entidades públicas y privadas.

→ Dirigir eficazmente los recursos de la empresa.

→ Encargado de aprobar los pagos al personal de la empresa.

▪ **Área de Producción- Chef**

● **Descripción:**

Es el encargado de la elaboración de bocaditos y platos, durante todo el proceso de elaboración, preparación y presentación.

● **Funciones:**

→ Elaboración de platos, bocaditos. Supervisión de la preparación de bebidas.

→ Asegurar el cuidado en la higiene durante todo el proceso.

→ Supervisar a los ayudantes de cocina durante todo el proceso.

c) **Área de Administración y Logística-Administrador**

- **Descripción:**

Trabaja de forma conjunta con el Área de Gerencia, este supervisa el adecuado estado de las materias primas. Encargado del Stock de la empresa. Es el encargado de la coordinación de eventos.

- **Funciones:**

- Planifica, organiza y dirige la realización de los eventos infantiles.
- Encargado de contactar a los proveedores idóneos.
- Está en constante actualización con respecto a las nuevas tendencias y prácticas eco amigables.
- Realizar el plan general de la coordinación del evento, en base a las necesidades y requerimientos del cliente.
- Organizar reuniones entre proveedores y clientes, en caso fuera necesario.

- Supervisar el evento durante toda la organización.
Incluso antes del inicio de este supervisando que todo este como se planifico
- Asegurarse que el pago a los proveedores como el cobro a clientes sea de forma oportuna y calculada correctamente

- **Área de Comercialización y Ventas**

- **Descripción:**

- Está capacitado y tiene experiencia en ventas, cuenta con distintas herramientas aprendidas con la experiencia que nos ayudar a tener una relación satisfactoria con el cliente.

- Es el encargado del correcto manejo de ventas de los distintos servicios que ofrecemos como también de los productos, informando de manera oportuna los beneficios que recibirá al adquirirlos.

- **Funciones:**

- Asesorar a los clientes sobre los distintos servicios y productos que ofrecemos.

→ Crear nuevas estrategias de venta para la captación de clientes (Facebook y página web).

→ Crear nuevos paquetes atractivos para los clientes.

3.3. Requerimiento e inversión de personal

Área	Cargo	Número De Funcionarios	Modalidad De Contratación
Gerencia General	Gerente General	1	Tiempo completo Planilla
Administración	Coordinador de Eventos	1	Tiempo completo
Producción	Chef	1	Tiempo completo
Área de Comercialización	Asesor de Ventas	1	Tiempo completo

tabla 10: Numero de Funcionarios por Área y cargo

Fuente: Requerimiento e inversión personal

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

4.Estudio Legal

4.1. Selección de la Persona Natural o Jurídica

Se escogió para la empresa el tipo de Sociedad Anónima Cerrada (S.A.C) ya que puede ser creada por un número reducido de personas que pueden ser naturales o jurídicas y se constituye en un solo acto en el cual se inscribe el porcentaje de acciones de cada socio.

4.2. Selección del Régimen Tributario

Se eligió acoger al régimen MYPE TRIBUTARIO, la empresa cuenta con los requisitos que demanda la ley para acogerse a este régimen. Los cuales se clasifican por sus niveles de ventas como micro empresa de hasta un máximo de 150 UIT (S/.577, 500) y como pequeña empresa ventas anuales superiores a 150 UIT (S/. 577,500) hasta un máximo de 1.700 UIT (S/.6'545.000).

Características:

- Puede constituirse como personas jurídicas (empresas), vía internet.
- La obligación de llevar el tipo de libros se fija en base al volumen de los ingresos.
- Se pueden emitir todos los comprobantes de pago.

- Declaración, pago mensual y anualmente.
- Pueden asociarse para tener un mayor acceso al mercado privado y a las compras estatales.
- Gozan de facilidades del estado para participar de eventos feriales y exposiciones regionales, nacionales e internacionales.
- Cuentan con un mecanismo ágil y sencillo para realizar sus exportaciones.
- Pueden participar en las contrataciones y adquisiciones del Estado.
- No tiene actividades restringidas.

4.3. Otros Trámites

- Las MYPE que deban realizar el registro sanitario de alimentos, juguetes y útiles de escritorio o que sean empresas comercializadoras de desperdicios sólidos tendrán que pedir el permiso ante la Dirección General de Salud Ambiental (Digesa).

5. Estudio Financiero

5.1. Inversión Inicial

Tabla 11: Inversión Inicial

N°	AREA		S/.
1	Inversion en Activos		24,745.00
	1.1	Inversion en el Area de Produccion	15,845.00
	1.2	Inversion en el Area de Administracion	7,070.00
	1.3	Inversion en el Area de Comercializacion	1,830.00
2	Tramites Legales		1,339.00
3	Capital de Trabajo		30,000.00
Total			56,084.00

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

5.2. Valor de Venta

Tabla 12: Valor de Venta

Productos	Valor de Venta
Paquete Básico	S/ 1,107.46
Paquete Medium	S/ 1,869.19
Paquete Premium	S/ 2,594.07
SP-Bocaditos	S/ 0.92
SP-Bebidas	S/ 0.69
SP-Platos de Fondo	S/ 20.00
SP-Envases Biodegradables	S/ 3.31
SP-Menaje	S/ 2.12
SP-Batidos	S/ 7.97

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

5.3. Ingresos Proyectados en Unidades

Tabla 13: Ingresos Proyectados en Unidades

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Paquete Básico	105	119	122	137	153
Paquete Medium	92	108	112	129	152
Paquete Premium	79	100	103	115	132
SP-Bocaditos	6250	6340	6340	6420	6780
SP-Bebidas	4560	4790	4680	4830	4970
SP-Platos de Fondo	3870	4010	4020	4120	4300
SP-Envases Biodegradables	1455	1610	1680	1780	1870
SP-Menaje	2720	2830	2900	2910	3010
SP-Batidos	2880	3000	3050	3110	3210
Total	22011	22907	23007	23551	24577

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

5.4. Ingresos Projectados en Soles

Tabla 14: Ingresos Projectados en Soles

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Paquete Básico	S/ 137,214.00	S/ 131,787.46	S/ 135,109.83	S/ 151,721.69	S/ 169,441.02
Paquete Medium	S/ 171,965.15	S/ 201,872.14	S/ 209,348.88	S/ 241,125.05	S/ 284,116.34
Paquete Premium	S/ 204,931.36	S/ 259,406.78	S/ 267,188.98	S/ 298,317.80	S/ 342,416.95
SP-Bocaditos	S/ 5,720.34	S/ 5,802.71	S/ 5,802.71	S/ 5,875.93	S/ 6,205.42
SP-Bebidas	S/ 3,153.36	S/ 3,312.41	S/ 3,236.34	S/ 3,340.07	S/ 3,436.88
SP-Platos de Fondo	S/ 77,400.00	S/ 80,200.00	S/ 80,400.00	S/ 82,400.00	S/ 86,000.00
SP-Envases Biodegradable	S/ 4,808.90	S/ 5,321.19	S/ 5,552.54	S/ 5,883.05	S/ 6,180.51
SP-Menaje	S/ 5,762.71	S/ 5,995.76	S/ 6,144.07	S/ 6,165.25	S/ 6,377.12
SP-Batidos	S/ 22,942.37	S/ 23,898.31	S/ 24,296.61	S/ 24,774.58	S/ 25,571.19
Total	S/ 633,898.19	S/ 717,596.75	S/ 737,079.97	S/ 819,603.42	S/ 929,745.42

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

5.5. Costos Projectados en Soles

Tabla 15: Costos Projectados en Soles

Productos	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Paquete Básico	S/ 104,149.50	S/ 118,036.10	S/ 121,011.80	S/ 135,890.30	S/ 151,760.70
Paquete Medium	S/ 151,008.80	S/ 177,271.20	S/ 183,836.80	S/ 211,740.60	S/ 249,492.80
Paquete Premium	S/ 174,416.20	S/ 220,780.00	S/ 227,403.40	S/ 253,897.00	S/ 291,429.60
SP-Bocaditos	S/ 4,350.00	S/ 4,412.64	S/ 4,412.64	S/ 4,468.32	S/ 4,718.88
SP-Bebidas	S/ 7,124.42	S/ 7,483.77	S/ 7,311.91	S/ 7,546.26	S/ 7,764.99
SP-Platos de Fondo	S/ 34,176.78	S/ 35,413.15	S/ 35,501.46	S/ 36,384.59	S/ 37,974.20
SP-Envases Biodegradables	S/ 3,928.50	S/ 4,347.00	S/ 4,536.00	S/ 4,806.00	S/ 5,049.00
SP-Menaje	S/ 3,400.00	S/ 3,537.50	S/ 3,625.00	S/ 3,637.50	S/ 3,762.50
SP-Batidos	S/ 21,225.60	S/ 22,110.00	S/ 22,478.50	S/ 22,920.70	S/ 23,657.70
Total	S/ 503,779.80	S/ 593,391.36	S/ 610,117.51	S/ 681,291.27	S/ 775,610.38

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

5.6. Gastos Projectados Administrativos

Tabla 16: Gastos Projectados Administrativos

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Personal			5080
1.1	Gerente General	1	1400	1400
1.2	Contador	1	400	400
1.3	Administrador	1	1000	1000
1.4	Asesor Ventas	1	930	930
1.5	Chef	1	1000	1000
1.6	Asistente de cocina	1	350	350
2	Gastos Operacionales			1590
2.1	Alquiler local Ventas	1	1100	1100
2.2	Servicios local Ventas	1	70	70
2.3	Servicios Área Producción	1	120	120
2.4	Internet local Ventas	1	75	75
2.5	Internet Área Producción	1	75	75
2.6	Reposición y mantenimiento	1	150	150
Total				6670

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

5.7. Gastos Projectados de Comercialización

Tabla 17: Gastos Projectados de Comercialización

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Gastos operaciones			420.00
1.1	Publicidad por Facebook	1	320	320.00
1.2	Tarjetas de presentación	1	100	100.00
Total				420.00

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

5.8. Flujo Económico

Tabla 18: Flujo Económico

	Año 0	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Ingresos		S/ 648,898.19	S/ 735,596.75	S/ 755,286.75	S/ 819,603.42	S/ 929,745.42
Costos		-S/ 503,779.80	-S/ 593,391.36	-S/ 609,469.51	-S/ 681,291.27	-S/ 775,610.38
Utilidad Bruta		S/ 145,118.38	S/ 142,205.39	S/ 145,817.24	S/ 138,312.16	S/ 154,135.05
Gastos Administrativos		-S/ 80,040.00				
Gastos de Comercializacion		-S/ 5,040.00				
Utilidad Operativa		S/ 60,038.38	S/ 57,125.39	S/ 60,737.24	S/ 53,232.16	S/ 69,055.05
Impuestos		-S/ 17,711.32	-S/ 16,851.99	-S/ 17,917.48	-S/ 15,703.49	-S/ 20,371.24
Inversion	-S/ 56,084.00					
Capital de Trabajo						
Flujo economico	- 56,084.00	42,327.06	40,273.40	42,819.75	37,528.67	48,683.81

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

5.9. Análisis Económico

Tabla 19: Análisis Financiero

COK	21.30%
VAN	66,047.24
TIR	69%

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

CAPITULO IV

DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS

1. Decisión de Inversión

Se decidió invertir en éste negocio de Eventos sustentables por el análisis final, ya que se muestra que el presente proyecto si es rentable, con precios acordes a la realidad y necesidad del cliente.

Se observó una oportunidad que tiene un enfoque novedoso, ecológico y saludable; se obtendrá una gran acogida por las familias de la ciudad de Tacna, donde aprenderán que divertirse también es sinónimo de cuidar, reducir el impacto ambiental, y que comer saludable también es delicioso y divertido.

2. Recomendaciones

- Se recomienda realizar capacitaciones a los trabajadores de la empresa, en inducción y nutrición saludable, para ofrecer un catering específico para personas con determinadas enfermedades, para que no tengan problemas cuando participen de éstos eventos.

- Se recomienda la adquisición de un local donde se puedan realizar los eventos al inicio del año 03.
- Se recomienda la adquisición de transporte propio.
- Se recomienda tener un convenio con una ONG.

CONCLUSIONES

- 1) Mediante la formulación de la hipótesis, se llegó a demostrar que en la ciudad de Tacna los padres de familia están buscando realizar fiestas más saludables con la alimentación de los niños y con el medio ambiente.
- 2) Se aplicó el modelo de negocios CANVAS, estableciendo socios, actividades y recursos claves, la segmentación al que está directamente dirigido, mediante qué medios y cómo es la relación aplicable.
- 3) Se determinó la viabilidad de la propuesta de negocio, aplicando las encuestas formuladas al resultado de la muestra del segmento de mercado, comprobando que clientes están dispuestos a adquirir éste servicio.
- 4) Para desarrollar el presente proyecto se determinó la propuesta técnica, donde se expone todos los requerimientos necesarios para su puesta en marcha como activos fijos, localizaciones, etc.
- 5) Se planteó un organigrama para la propuesta organizacional del negocio, exponiendo los puestos requeridos identificando sus principales funciones.
- 6) Para el funcionamiento de la empresa se determinó la propuesta legal, constitución de la empresa como Sociedad Anónima Cerrada, selección de régimen tributario, y permisos sanitarios ante la Dirección General de Salud Ambiental (Digesa).

- 7) Se evaluó la propuesta Económica, exponiendo la inversión inicial calculada, ingresos, costos y gastos proyectados para así determinar la viabilidad económica del presente negocio.

BIBLIOGRAFIA

- 1) Bodas.Net (2016) Green Eventos
<https://www.bodas.net/musica/green-eventos--e41480>
- 2) Diario Gestión (2015) La Sostenibilidad en el Perú: El perfecto equilibrio. Gestión <https://gestion.pe/economia/sostenibilidad-peru-perfecto-equilibrio-106168>
- 3) Eckeler (2016) Dulces y Salados. Eckeler
<http://www.ecklerdulcesysalados.com/productos.html>
- 4) Emprendedores (2016) Pasos a seguir para montar una empresa de catering. <https://www.emprendedores.es/crear-una-empresa/g57529/plan-de-negocio-empresa-de-catering/>
- 5) Green Event. Producciones y eventos sustentables. Green Event. <http://greenevent.com.mx/>
- 6) La celebración (2014) Artículos para rellenar una piñata. Ideas para fiestas. <https://www.lacelebracion.com/48-articulos-para-rellenar-una-pinata-ademas-de-caramelos/>
- 7) Vix (2018) Tips para organizar una fiesta infantil ecológica
<https://www.vix.com/es/imj/familia/6910/8-tips-para-organizar-una-fiesta-infantil-ecologica>

ANEXOS

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Horno Inox Pastelero Panadero	1	2000	2,000.00
2	Batidora Amasadora Semi-Industrial	1	500	500.00
3	Cocina Industrial de Acero Inoxidable de 4 hornillas	1	1500	1,500.00
4	Ollas de Acero- grandes	1	350	350.00
5	Ollas de Acero- medianas	3	600	1,800.00
6	Ollas de Acero- pequeñas	3	450	1,350.00
7	Horno Microondas Samsung	1	250	250.00
8	Sarten Grande	1	150	150.00
9	Sarten Mediano	1	70	70.00
11	Samsung Refrigeradora No Frost	1	3000	3,000.00
12	Utensilios de Cocina	1	100	100.00
13	Congeladora Electrolux	1	600	600.00
14	Platos para fondo (xDoc)	30	30	900.00
15	Vasos (xDOC)	30	15	450.00
16	Pirex de Postre (xDoc)	30	20	600.00
17	Cubiertos (ciento)	9	25	225.00
18	Mesas de Acero Inoxidable	2	1000	2,000.00
Total				15,845.00

Anexo 1 Inversión en Activos Producción

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

N°	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Equipos				
1	Notebook ASUS X540UB-GO168T 15.6" Intel Core i5 1	2	2200	4,400.00
2	Impresora EPSON Ecotank L4160	1	700	700.00
Muebles				
1	SILLA ESCRITORIO CON BRAZOS NG	2	200	400.00
2	Escritorio Montilla Tabaco	2	350	700.00
3	ESTANTERIA 3 DIVISIONES	2	200	400.00
4	SILLA DE MADERA	4	80	320.00
5	UTILES DE OFICINA	1	100	100.00
6	PAPELERIA	1	50	50.00
Total				7,070.00

Anexo 2: Inversión en Activos- Administración

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

N°	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Equipos				
1	Laptop Asus core i3	1	1400	1,400.00
Muebles				
1	Escritorio de oficina	1	250	250.00
2	Vitrina de exhibición	1	100	100.00
3	Silla de escritorio	1	80	80.00
Total				1,830.00

Anexo 3: Inversión Producción-Comercialización

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

DECORACION				
OPCIONES	COSTO	20%	PRECIO	
DECORACION DE FONDO Y MESA	S/ 200.00	S/ 40.00	S/	240.00
DECORACION DE TODO EL LOCAL	S/ 300.00	S/ 60.00	S/	360.00
PIZARRA DE BIENVENIDA EN LA ENTRADA	S/ 40.00	S/ 8.00	S/	48.00
ARCO DE BIENVENIDA CON GLOBOS	S/ 30.00	S/ 6.00	S/	36.00
DECORACION CON TEMATICA A ESCOGER	S/ 450.00	S/ 90.00	S/	540.00
EQUIPO DE SONIDO, LUCES & DJ				
OPCIONES	COSTO	20%	PRECIO	
EQUIPO DE SONIDO Y LUCES	S/ 170.00	S/ 34.00	S/	204.00
EQUIPO DE SONIDO, LUCES, MICROFONO Y DJ	S/ 220.00	S/ 44.00	S/	264.00
FILMACION Y FOTOGRAFIA				
OPCIONES	COSTO	20%	PRECIO	
FILMACION FULL BLUE RAY+FOTOS DIGITALES	S/ 250.00	S/ 50.00	S/	300.00
FILMACION FULL HD	S/ 210.00	S/ 42.00	S/	252.00
ANIMACIÓN				
OPCIONES	COSTO	20%	PRECIO	
MAESTRO DE CEREMONIA Y ANIMADOR	S/ 230.00	S/ 46.00	S/	276.00
SHOW DE PAYASO 1 1/2	S/ 180.00	S/ 36.00	S/	216.00
SHOW DE PAYASO 2 HOR.	S/ 220.00	S/ 44.00	S/	264.00
PERSONAJES TEMATICOS	S/ 85.00	S/ 17.00	S/	102.00

Anexo 4: Costo (Decoración, Animación, etc.)

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

PAQUETE MEDIUM 50 PERSONAS		
3 TIPOS DE BOCADITOS SALADOS (50 UND. C/U)	S/	187.50
3 TIPOS DE BOCADITOS DULCES (50 UND. C/U)	S/	119.14
BATIDOS 30 NIÑOS	S/	282.00
TORTA BÁSICA 50-53 PORCIONES (10 cm alto, 30cm diametro)	S/	180.00
DECORACION TOTAL	S/	360.00
SHOW PAYASO 2 HORAS	S/	264.00
EQUIPO DE SONIDO, LUCES	S/	204.00
PIÑATA CON RELLENO	S/	111.00
PREMIOS PARA SHOW	S/	70.00
FILMACIÓN FULL HD Y FOTOS	S/	252.00
SORPRESITAS	S/	176.00
TOTAL	S/	2,205.64
TOTAL + MENAJE LOZA VIDRIO Y CUBIERTOS	S/	2,268.14
TOTAL + MENAJE BIODEGRADABLE	S/	2,400.64

MENAJES			
LOZA, VIDRIO, METAL		BIODEGRADABLES	
VASOS	S/ 12.50	VASOS	S/ 35.00
PLATOS GRANDES	S/ 15.00	PLATOS GRANDES	S/ 50.00
PLATOS MEDIANOS	S/ 15.00	PLATOS MEDIANOS	S/ 35.00
ENVASE POSTRE	S/ 15.00	ENVASE POSTRE	S/ 25.00
CUBIERTOS	S/ 5.00	CUBIERTOS	S/ 30.00
TOTAL	S/ 62.50	SORBETES	S/ 20.00
		TOTAL	S/ 195.00

Anexo 5:Producto-Paquete Medium

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

PAQUETE BÁSICO (25 personas)		
3 TIPOS DE BOCADITOS SALADOS (25 UND. C/U)	S/	99.00
3 TIPOS DE BOCADITOS DULCES (25 UND. C/U)	S/	70.00
TORTA BÁSICA 25-28 PORCIONES (10 cm alto, 24 cm diametro)	S/	80.00
DECORACION FONDO + MESA	S/	240.00
SHOW PAYASO 2 HORAS	S/	264.00
EQUIPO DE SONIDO, LUCES	S/	204.00
PIÑATA CON RELLENO	S/	73.00
BATIDOS 18 NIÑOS	S/	169.20
SORPRESITAS 18 NIÑOS	S/	107.60
TOTAL SIN MENAJE	S/	1,306.80
TOTAL + MENAJE LOZA VIDRIO Y CUBIERTOS	S/	1,338.05
TOTAL + MENAJE BIODEGRADABLE	S/	1,404.30

Anexo 6:Producto-Paquete Básico

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

MENAJES			
LOZA, VIDRIO, METAL		BIODEGRADABLES	
VASOS	S/ 6.25	VASOS	S/ 17.50
PLATOS GRANDES	S/ 7.50	PLATOS GRANDES	S/ 25.00
PLATOS MEDIANOS	S/ 7.50	PLATOS MEDIANOS	S/ 17.50
ENVASE POSTRE	S/ 7.50	ENVASE POSTRE	S/ 12.50
CUBIERTOS	S/ 2.50	CUBIERTOS	S/ 15.00
TOTAL	S/ 31.25	SORBETES	S/ 10.00
		TOTAL	S/ 97.50

PAQUETE PREMIUM 100 PERSONAS		
3 TIPOS DE BOCADITOS SALADOS (100 UND. C/U)	S/	354.00
3 TIPOS DE BOCADITOS DULCES (100 UND. C/U)	S/	220.00
BATIDOS 60 NIÑOS	S/	564.00
TORTA PERSONALIZADA 100 PORCIONES 2 pizos (10 cm alto c/u)	S/	280.00
DECORACION DE BIENVENIDA+DECORACION TOTAL	S/	408.00
MAESTRO DE CEREMONIA	S/	276.00
SHOW PAYASO 2 HORAS	S/	250.00
PIÑATA CON RELLENO	S/	197.00
PREMIOS PARA SHOW	S/	150.00
SORPRESAS	S/	362.00
TOTAL	S/	3,061.00
TOTAL + MENAJE LOZA VIDRIO Y CUBIERTOS	S/	3,186.00
TOTAL + MENAJE BIODEGRADABLE	S/	3,451.00

MENAJES			
LOZA, VIDRIO, METAL		BIODEGRADABLES	
VASOS	S/ 25.00	VASOS	S/ 70.00
PLATOS GRANDES	S/ 30.00	PLATOS GRANDES	S/ 100.00
PLATOS MEDIANOS	S/ 30.00	PLATOS MEDIANOS	S/ 70.00
ENVASE POSTRE	S/ 30.00	ENVASE POSTRE	S/ 50.00
CUBIERTOS	S/ 10.00	CUBIERTOS	S/ 60.00
TOTAL	S/ 125.00	SORBETES	S/ 40.00
		TOTAL	S/ 390.00

Anexo 7:Producto-Paquete Premium

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			
1.1	3 TIPOS DE BOCADITOS SALADOS (25 UND. C/U)	75	S/ 0.51	S/ 38.25
1.2	3 TIPOS DE BOCADITOS DULCES (25 UND. C/U)	75	S/ 0.45	S/ 33.45
1.3	TORTA BÁSICA 25-28 PORCIONES (10 cm alto, 24 cm diámetro)	1	S/ 40.00	S/ 40.00
1.4	DECORACION FONDO + MESA	1	S/ 200.00	S/ 200.00
1.5	EQUIPO DE SONIDO, LUCES	1	S/ 170.00	S/ 170.00
1.6.	PIÑATA CON RELLENO	1	S/ 73.00	S/ 73.00
1.7	BATIDOS 18 NIÑOS	18	S/ 4.70	S/ 84.60
1.8	SORPRESITAS 18 NIÑOS	18	S/ 5.98	S/ 107.60
2	Costos Indirectos			
2.1	Personal-Chef	1	S/ 20.00	S/ 20.00
2.2	Show Payaso 2 horas	1	S/ 220.00	S/ 220.00
3	Mermas (10%)			5
Total				S/ 991.90

Anexo 8:Costo Unitario Paquete Básico.

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			
1.1	3 TIPOS DE BOCADITOS SALADOS (50 UND.	150	0.51	77
1.2	3 TIPOS DE BOCADITOS DULCES (50 UND. C	150	0.45	67
1.3	BATIDOS 30 NIÑOS	30	4.70	141
1.4	TORTA BÁSICA 50-53 PORCIONES (10 cm alt	1	90.00	90
1.5	DECORACION TOTAL	1	300.00	300
1.6	EQUIPO DE SONIDO, LUCES	1	170.00	170
1.7	PIÑATA CON RELLENO	1	111.00	111
1.8	PREMIOS PARA SHOW	30	1.67	50
1.9	FILMACIÓN FULL HD Y FOTOS	1	210.00	210
1.10	SORPRESITAS	30	5.87	176
2	Costos Indirectos			
2.1	Personal-Chef	1	20.00	20
2.2	Show Payaso 2 horas	1	220.00	220
3	Mermas (10%)			10
Total				1641

Anexo 9:Costo Unitario Paquete Medium.

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			
1.1	3 TIPOS DE BOCADITOS SALADOS (100 UND. C/U)	300	0.51	153
1.2	3 TIPOS DE BOCADITOS DULCES (100 UND. C/U)	300	0.45	134
1.3	BATIDOS 60 NIÑOS	60	4.70	282
1.4	TORTA PERSONALIZADA 100 PORCIONES 2 pizos (10 cm alt	1	150.00	150
1.5	DECORACION DE BIENVENIDA+DECORACION TOTAL	1	340.00	340
1.6	MAESTRO DE CEREMONIA	1	230.00	230
1.8	PIÑATA CON RELLENO	1	197.00	197
1.9	PREMIOS PARA SHOW	1	100.00	100
1.10	SORPRESAS	60	6.03	362
2	Costos Indirectos			
2.1	Personal-Chef	1	20.00	20
2.2	Show Payaso 2 horas	1	220.00	220
2.3	Ayudande de cocina	1	20.00	20.00
3	Mermas (10%)			
Total				2207.8

Anexo 10: Costo Unitario Paquete Premium.

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas (Para 50 unid)			Unid
1.1	Galletas Integrales	400 gr	5	0.040
1.2	Mantequilla	100 gr	1	0.002
1.3	Canela en Polvo	20 gr	25	0.010
1.4	Panela	100 gr	5	0.010
1.5	Leche de Soya	400 ml	3.8	0.030
1.6	Requeson o Ricotta	600 gr	17	0.200
1.8	Panela	400 g	5	0.060
1.9	Jugo de Limon	3 cds	2	0.010
1.10	Huevos	10	5	0.060
1.1	Vainilla liquida	20 ml	1	0.004
1.1	Mermelada casera de fresa	250 gr	4	0.020
2	Costos Indirectos			
2.1	Personal-Chef	1	0.1	0.1
2.2	Servicios	1	0.05	0.05
2.3	Otros-Ayudantes de Cocina	1	0.1	0.1
3	Mermas (10%)			
Total				0.696

Anexo 11: Costo Unitario Bocadoitos.

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			0.72
1.1	Maracuya	1	0.51	0.51
1.2	Azúcar	1	0.21	0.21
1.3				
1.4				
2	Costos Indirectos			0.7
2.1	Personal-Chef	1	0.4	0.4
2.2	Servicios	1	0.3	0.3
2.3	Otros			
3	Mermas (10%)			0.14
Total				1.56

Anexo 12: Costo Unitario Bebida de maracuya.

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			4.70
1.1	Leche de almendras	12 oz	1	1.5
1.2	fresas	350 gr.	1	2.8
1.3	hielo	8 cubitos	1	0.2
1.4	miel	1 cuchara	1	0.2
2	Costos Indirectos			2
2.1	Personal	1	1.5	1.5
2.2	Servicios	1	0.5	0.5
2.3	Otros			
3	Mermas (10%)			0.67

Anexo 13: Costo Unitario batidos.

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			5.53
1	Pechuga de Pollo	26gr.	2.08	2.08
2	Espinaca	1/4 atado	0.1	0.1
3	Queso	40gr.	0.4	0.4
4	Cebollo	10gr.	0.02	0.02
5	Ajo	3gr.	0.02	0.02
6	Arroz	70gr.	0.21	0.21
7	Fideos Cabello de Ángel	20gr.	0.06	0.06
8	Pasas	15gr.	0.3	0.3
9	Gaseosa Coca cola	40mlt.	0.1	0.1
10	Sal	0.4gr.	0.004	0.004
11	Aceite	50mlt.	0.03	0.03
12	Papa	20gr.	0.03	0.03
13	Piña	1/8	0.2	0.2
14	Manzana	40gr.	0.14	0.14
15	Yogurt Natural	20mlt.	0.2	0.2
16	Aceite de Oliva	5gr.	0.05	0.05
17	Zumo de Limon	5gr.	0.01	0.01
18	Pimienta Negra Molida	1/8 cdt.	0.002	0.002
19	Mostaza	2gr.	0.01	0.01
20	Bebida	1	1.56	1.56
2	Costos Indirectos			2.5
2.1	Personal-chef	1	2	2
2.2	Servicios	1	0.5	0.5
2.3	Otros			
3	Mermas (10%)			0.8028373
Total				8.83

Anexo 14: Costo Unitario plato de fondo.

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Materias Primas			
1.1	VASOS	1	S/.0.80	S/.0.80
1.2	PLATOS GRANDES	1	S/.0.50	S/.0.50
1.3	PLATOS MEDIANOS	1	S/.0.30	S/.0.30
1.4	ENVASE POSTRE	1	S/.0.50	S/.0.50
1.5	CUBIERTOS	1	S/.0.40	S/.0.40
1.6	SORBETES	1	S/.0.20	S/.0.20
Total				S/ 2.70

Anexo 15: Costo Unitario envases biodegradables por persona.

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

Item	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	materias primas			
1.1	VASOS	1	0.25	0.25
1.2	PLATOS GRANDES	1	0.3	0.3
1.3	PLATOS MEDIANOS	1	0.3	0.3
1.4	ENVASE POSTRE	1	0.3	0.3
1.5	CUBIERTOS	1	0.1	0.1
			Total	1.25

Anexo 16: Costo Unitario de menaje.

Elaborado por: Los Autores de la Tesis

