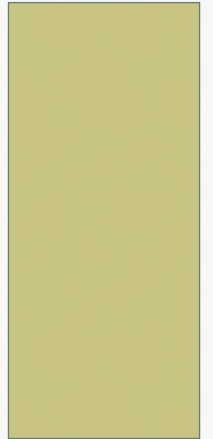


PLAN DE NEGOCIO PARA ESTABLECER UN RESTAURANTE DE COMIDA MEXICANA EN CHIA- CUNDINAMARCA

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIOS DE
COLOMBIA-UNICOC

POR: ANDREA CAMILA MONROY ESPINOSA



IDEA

- La idea abrir un establecimiento restaurante/bar con música en vivo, surge de la necesidad de los habitantes del municipio de chía y sus alrededores para poder acceder a este tipo de formatos era necesario desplazarse a Bogotá, lo que dificultaba transporte y aumentaba el costo de este tipo de entretenimiento.



OBJETIVO GENERAL

- Evaluar la viabilidad del montaje de un restaurante mexicano en el municipio de Chía Cundinamarca.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Determinar el mercado objetivo y la participación de los restaurantes mexicanos en el municipio de Chía.
- b) Establecer los requerimientos físicos y técnicos para el desarrollo del restaurante mexicano.
- c) Desarrollar una estructura administrativa que responda a los requerimientos del negocio y a las exigencias del mercado.
- d) Determinar las estrategias financieras para la optimización de los recursos y el desarrollo del restaurante.

METODOLOGÍA

TABLA DE METODOLOGIA

OBJETIVOS ESPECIFICOS	ACTIVIDADES	HERRMAIENTAS
Análisis de Mercado	Realizar encuestas. Hacer un análisis DOFA. Análisis del entorno. Diseñar estrategias de mercado.	Encuestas Estudio de segmentación
Análisis técnico	Determinar infraestructura y diseño del restaurante Diseñar la carta y los productos. Determinar los procesos de producción. Requerimientos planta y equipo .	Asesoría por expertos en diseño y arquitectura Asesoría de publicista y Chef mexicano Sistema operaciones Drucker. Asesoría ingeniero industrial
Análisis administrativo	Definición de las características del personal de la empresa. Definir la estructura, estilos de dirección, mecanismos de control, y políticas de administración de personal, etc.	Investigación de modelos actuales.
Análisis financiero	Realizar el análisis financiero del proyecto. Realizar la evaluación financiera Proyecciones de venta y rentabilidad. Plan de ventas y compras.	Evaluación de proyectos Estado de resultados Balance general P&G

OPORTUNIDAD

- La cocina mexicana recientemente ha sido declarada como “patrimonio cultural e inmaterial de la humanidad (UNESCO, por sus siglas en ingles). Esto representa una oportunidad para promover la cultura mexicana y llevarla a lugares del mundo donde pueda ser conocida y aceptada.



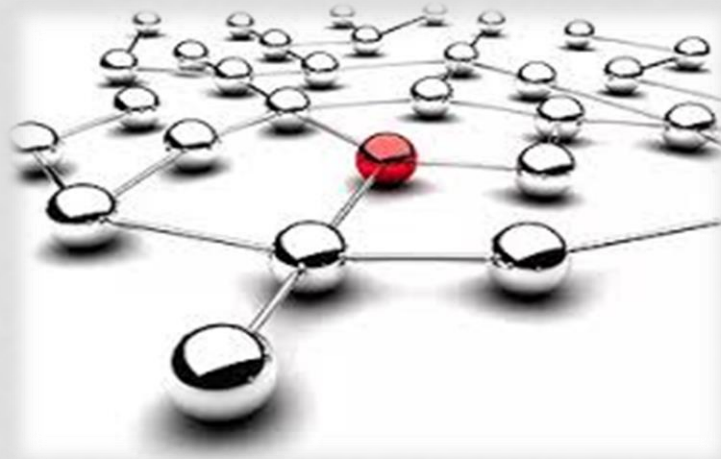
ESTUDIO DE MERCADO

- El perfil de los consumidores de productos elaborados fuera del hogar ha crecido en los últimos años, debido a la dinámica de las familias colombianas, donde el trabajo y el estudio ocupan la mayor parte su tiempo, es por esto que los restaurantes son una gran alternativa para el tiempo libre que estas personas emplean



ANÁLISIS DEL ENTORNO

- El sector de comercio, reparación, restaurantes y hoteles en el segundo trimestre de 2017, el valor agregado de la rama creció en 0,9% respecto al mismo periodo de 2016, explicado por el valor agregado de hoteles, restaurantes, bares y similares en 1,4%.



ANÁLISIS DEL ENTORNO

- Chía por su parte como centro receptor de población migrante de municipios de la sabana presenta uno de los crecimientos de población más altos del país. Chía con una población de 132.691 habitantes para el año 2017 y centrándonos en los 104.214 habitantes ubicados en el área urbana, son muestra del mercado potencial en el que está ubicado nuestro establecimiento.

CONSUMIDOR

- Oaxaca, está dirigido a las personas que vivan en Chía o en municipios aledaños, entre los estratos 4,5 y 6. Entre los clientes están personas de distintas edades entre niños, jóvenes y adultos ya que es un modelo de restaurante familiar.



PERFIL DEL CONSUMIDOR

- • Gente que disfruta de platos a base de tortilla de maíz, chiles mexicanos y condimentos tradicionales como el achiote, epazote y Tajín.
- • Su nicho estará conformado por los estratos 4, 5 y 6 del municipio por el precio de los productos.
- • Para personas entre los 30 y 50 años que este en busca de nuevas experiencias o personas con un conocimiento previo de la cultura mexicana.
- • Personas que busquen un excelente servicio y calidad en los productos.

PRODUCTO/SERVICIO

Oaxaca es un restaurante de comida tradicional mexicana, se destaca por la presentación de los platos y la calidad de sus bebidas, el buen servicio y la presentación en vivo de artistas musicales.

Uno de los puntos más sensibles en el éxito del concepto está en la asesoría personalizada por parte de nuestros colaboradores a los clientes y en la oportunidad de conocer costumbres y tradiciones en la cultura mexicana.



NOMBRE

- El nombre del restaurante es Oaxaca, se seleccionó este nombre por ser el nombre de la región más grande en producción de mezcal en México. La tradición y la cultura de esta región son únicas y corresponden con la propuesta de traer la cultura tradicional mexicana



LOCALIZACIÓN

- El restaurante Oaxaca está ubicado en la zona norte del municipio de Chía, específicamente en el barrio delicias norte, sobre una de las vías de principal acceso al municipio y de mayor concurrencia por los habitantes, la avenida pradilla.



COMPETENCIA GLOBAL

- La competencia global para un restaurante son todos los demás establecimientos que ofrecen cualquier tipo de comida, dado que una persona puede decidirse por comer una pizza en vez de ir a un restaurante mexicano en cualquier momento.



COMPETENCIA GLOBAL

- Algunos de los restaurantes más reconocidos en Chía son:
- - Crepes & Waffles
- - Wok
- - Subway
- - Mc Donald's
- - Kokorico
- - El despacho
- - Andres carne de res
- - El galápagos
- - Entrepúes
- - El pórtico
- - D'lucca
- - Papa Jhon's
- - D'Nicco

COMPETENCIA DIRECTA

- A. La jefa restaurante mexicano
 - Tipo de comida: Tex-Mex
 - Ubicación: carrera 10# 1ª-50, local 8, Asturias de Oviedo, via guaymaral.
 - Precios: ofrece platos desde \$7.000 hasta \$25.000.
 - Servicios: servicio restaurante capacidad máxima 40 personas
 - Es un restaurante ubicado en una zona residencial de Chía en un centro comercial por lo que tiene instalaciones limitadas y horario limitado.



COMPETENCIA DIRECTA

- *Tacool comida mexicana*
- Tipo de comida: tradicional mexicana
- Ubicación: carrera 1 #19-74 local 5 EDS bomba Esso Bacata Chía.
- Precios: ofrece platos desde \$3.000 hasta \$25.000
- Servicios: servicio de restaurante capacidad máxima 25 personas, karaoke y catering.
- Es un restaurante ubicado en una intermediación entre la avenida pradilla y la variante de tráfico pesado de Chía, es la competencia más cercana, su horario de atención es desde el mediodía hasta las 11:00pm.

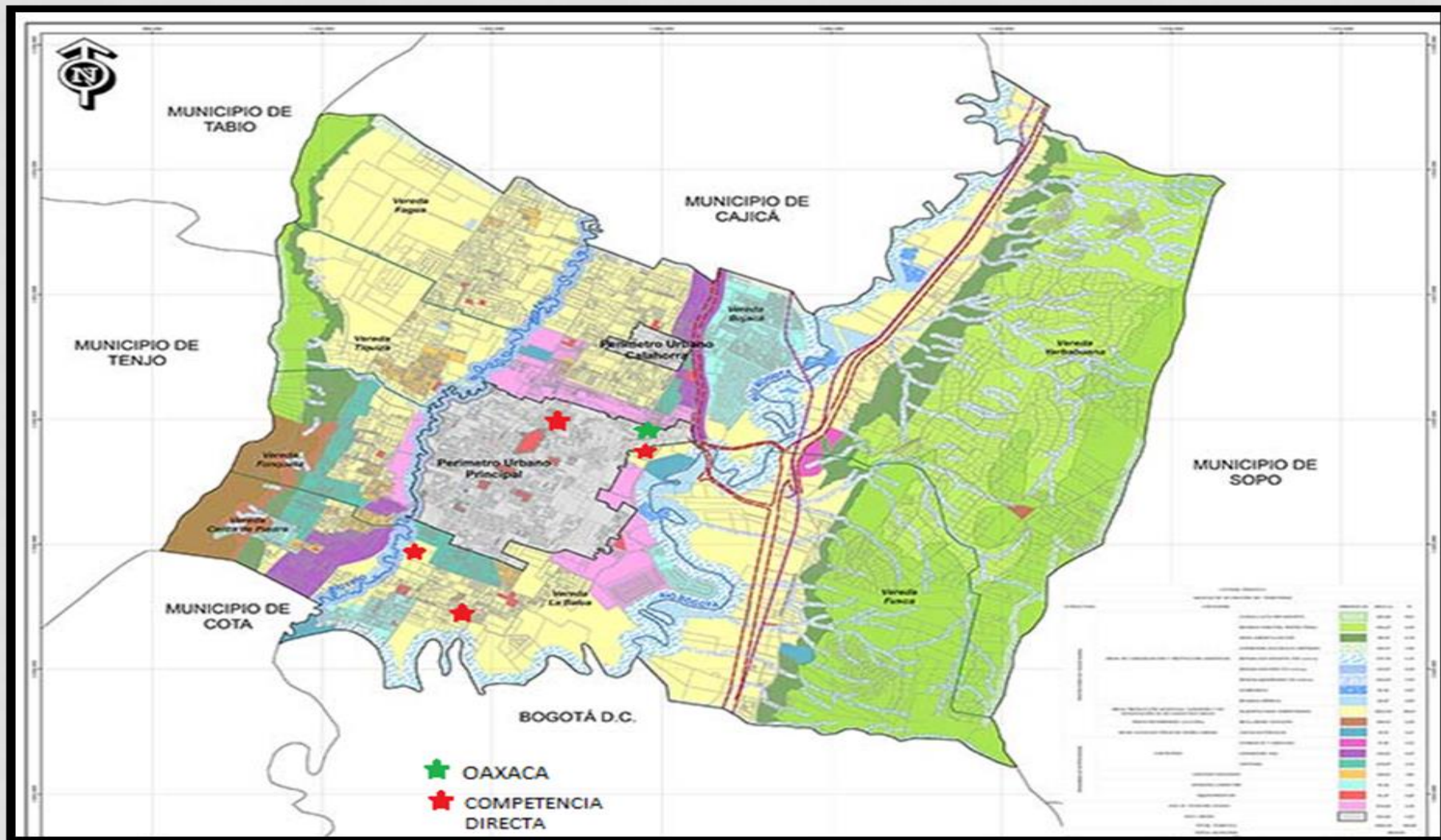


COMPETENCIA DIRECTA

- *Lupe Tex-Mex*
- Tipo de comida: Tex-Mex
- Ubicación: calle 10#3-82 int. 1
- Precios: desde \$8.000 hasta \$32.000
- Servicios: servicio de restaurante capacidad máxima de 50 personas y eventos.
- Restaurante ubicado en el centro comercial Terranova, via Chía- Cota, ambiente lindo y cálido.



UBICACIÓN COMPETENCIA



CARACTERIZACIÓN NEGOCIO

- Oaxaca, cantina de pueblo
- Tipo de comida: Tradicional mexicana
- Ubicación: Av. Pradilla 1D #58
- Precios: Desde \$14.900 hasta \$40.000
- Servicios: Servicio de restaurante capacidad máxima 120 personas, eventos, catering, show de grupo norteños (viernes y sábado) show mariachi (viernes y sábado) domicilios directamente con el restaurante o a través de la aplicación domicilios.com y estacionamiento.



PROVEEDORES, DISPONIBILIDAD Y PRECIOS

- Para este restaurante los proveedores son parte fundamental para garantizar la calidad de los productos, estos proveedores deben tener estándares de calidad que vayan acorde a las exigencias del restaurante que, de forma indirecta, son las exigencias de los demandantes



PROVEEDORES

- Una de las estrategias que se va a manejar en el restaurante para el manejo de los proveedores será la de tener proveedores únicamente nacionales, en la medida de lo posible, pues esto le da un toque de calidad y minimiza riesgos en cuanto a costos.
- se deben buscar proveedores nacionales, que tenga estándares de calidad acordes a lo que se busca en la comida y que estos proveedores tengan la capacidad productiva para cubrir la demanda que el restaurante les exija.

PROVEEDORES

- De acuerdo a los platos principales que se van a manejar en el restaurante hay que usar productos netamente hechos en México, como el picante y algunos condimentos especiales, pero, hay otros ingredientes que no tienen que ser necesariamente mexicanos, como las tortillas de maíz la carne de res, cerdo y pollo, las verduras que acompañan los platos.

PRECIOS PROVEEDORES

- Entonces el precio puede oscilar entre \$15.000 y \$65.000. Hay que tener en cuenta que en este estudio de mercado se logró evidenciar por medio de una encuesta que la mayoría de personas van a los restaurantes en familia y debido a esto el restaurante está obligado a ofrecer platos familiares.
- Los precios de los productos de compras dependen de la utilización y la relevancia en el establecimiento.

ESTUDIO TÉCNICO Y LOGÍSTICO

- En este estudio lo que se busca es saber cuál es el costo de montar este restaurante, teniendo en cuenta la maquinaria y equipo, el espacio físico, la distribución de este y las necesidades en cuanto a la mano de obra.



NECESIDAD EQUIPO Y MAQUINARIA

EQUIPOS Y MAQUINARIA										
A	PROVEEDOR	GARANTÍAS	ESPECIFICACIÓN	MARCA	FORMA ADQUISICIÓN			CANTIDAD	VLR. UNITARIO	VLR TOTAL
					C	A	L			
	TROMEN CRIOLLA	2 años	Vida superior a 100.000 hrs de trabajo	TROMEN CRIOLLA	x			1	\$52.000.000	\$52.000.000
o	Alkosto	1 año	Vida superior a 150.000 hrs de trabajo	SAMSUNG	x			3	\$248.000	\$744.000
a	Capracho	3 años	Capacidad de 20/30/60 canastillas por hora dependiendo del ciclo de lavado.	Capracho	x			1	\$20.000.000	\$20.000.000
es y	True	2 años	Capacidad total: 72 pies3. Rango de Temperatura: 0.5 °C a 3.3 °C Motor 3/4 HP	True	x			1	\$18.000.000	\$18.000.000
abajo	Food Service Supply	1 año	Dimensiones de mesa 10.1m x 12.8m Capacidad: 100 kilos	Food Service Supply	x			3	\$550.000.000	\$1.650.000
	Yescom	2 años	Potencia: 2500W - Capacidad del tanque: 6L (6L por cada tanque) - Voltaje: 110V	Yescom	x			2	\$679.000	\$1.358.000
									TOTAL	\$93.752.000

NECESIDADES DE ESPACIO Y OBRAS FÍSICAS

- Respecto al espacio físico necesario para montar el restaurante, se debe tener en cuenta 2 factores fundamentales. La ubicación geográfica, donde se va a tener en cuenta el flujo de personas, el estrato del sector por tema de costos fijos y gastos, y por último los riesgos naturales, como inundaciones, incendios forestales y derrumbes cerca al restaurante, pues así se sabrá qué tipo de seguros se necesitarán para el restaurante

- Para estas necesidades se buscó un lote con aproximadamente 1700 metros cuadrados, y el precio oscila entre los \$800.000.000 y los 1.000.000.000 con un estrato entre 3 y 4.
- El arriendo de este establecimiento oscila entre los \$3.000.000 hasta los \$6.000.000



DISTRIBUCIÓN PLANTA



NECESIDAD DE PERSONAL

Nómina utilizada para iniciar el proyecto

CARGO DEL EMPLEADO	TRABAJADORES REQUERIDOS EN EL PROYECTO	VALOR HORA	DEDICACIÓN EN HORAS	COSTO INDIVIDUAL POR CARGO
GERENTE	1	\$ 16.667	160	\$ 2.666.720,00
ADMINISTRADOR	1	\$ 8.333	24	\$ 199.992,00
JEFES DE COCINA	2	\$ 4.167	240	\$ 2.000.160,00
JEFEALMACENAMIENTO	1	\$ 5.833	240	\$ 1.399.920,00
LOGÍSTICA	1	\$ 7.500	120	\$ 900.000,00
LAVA PLATOS	4	\$ 3.074	200	\$ 2.459.200,00
MESERO	12	\$ 3.074	240	\$ 8.853.120,00
HOSTESS	1	\$ 3.074	200	\$ 614.800,00
CONTADOR	1	\$ 8.333	120	\$ 999.960,00
BARTENDER	4	\$ 4.583	200	\$ 3.666.400,00
CAJERO	3	\$ 3.074	240	\$ 2.213.280,00
SUPERVISOR	2	\$ 6.042	180	\$ 2.175.120,00
				\$ 28.148.672,00

ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

- Con este organigrama funcional se representará gráficamente la estructura general del negocio, en donde se definen todas y cada una de las funciones de los diferentes puestos. Con el organigrama lo que se intenta es mostrar de forma esquematizada, la función y jerarquía de cada puesto de trabajo, quien está por encima, en la escala jerárquica, la función de los departamentos y la estructura del negocio en general.

POLÍTICAS RESTAURANTE OAXACA

- Políticas de compras Oaxaca:
- Los proveedores deben entregar documentación pertinente para registro interno (Cámara de comercio, Registro Único Tributario (RUT) y certificación bancaria; de ser necesarios licencias y demás permisos.
- Se realiza pedido los días martes y jueves de cada semana.
- Los pedidos se realizan de manera electrónica para así tener registro.
- Solo se autorizan compras a los proveedores registrados.
- Las compras las realiza una única persona encargada del área.

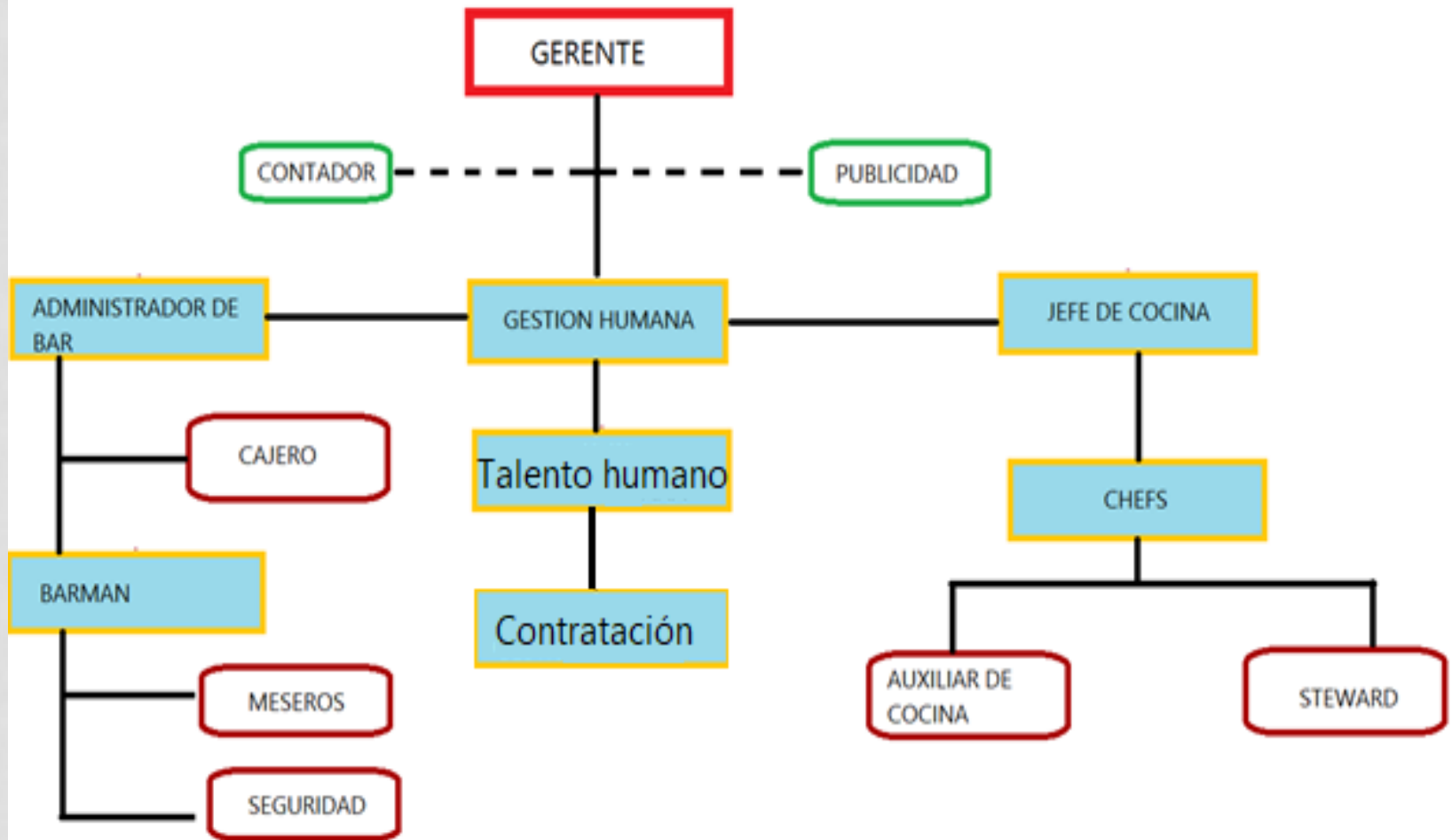
POLÍTICAS DE PAGOS

- Los pagos se realizarán los días 07 y 22 de cada mes.
- Con las cuentas que se maneje crédito, se realizara pago a término de vencimiento de las facturas.
- Los pagos a empleados se realizarán por medio de cuentas de ahorro para nomina en el Banco Bogotá, donde cada uno de los trabajos debe abrir una cuenta.
- Los pagos correspondientes al arriendo anual se harán de forma única el primer mes de cada año con previa negociación del arrendador y teniendo en cuenta el descuento por pronto pago.
- Los pagos adicionales correspondientes a músicos se realizarán quincenalmente los días 15 y 30 de cada mes.
- Los pagos adicionales correspondientes a músicos se realizan en efectivo o por medio de transferencia electrónica, a convenir.

POLÍTICAS DE VENTAS

- Se vende de contado con pago en efectivo, tarjetas de crédito y débito, soportadas por redeban.
- No se otorga crédito a clientes.
- Los empleados tienen opción de crédito plazo máximo 15 días.
- Los empleados tienen descuento del 20% en alimentos y 10% en bebidas y licores.
- Se realizan descuentos ocasionales por eventos especiales o con previa autorización del administrador.
- Los eventos deben ser confirmados una semana antes a su realización con una cotización previa y con una cancelación del 50% del total.
- No se acepta el pago con cheques, bonos, etc.
- Los domicilios se realizan por medio de la aplicación domicilios.com con mínimo 40 minutos de entrega.

ORGANIGRAMA



CONSTITUCIÓN SOCIETARIA

- Para la constitución de esta sociedad se decidirá por una SOCIEDAD LIMITADA LABORAL (S.L.L) (ver Ley 4/1997, de 24 de Marzo, de Sociedades Laborales), siendo la forma jurídica que mejor responde a los fines que los socios quieren dar a su actividad, y la que más se adaptaba a este tipo de empresas.

ESTUDIO FINANCIERO

- INVERSION INICIAL: \$108.841.300



FUENTES DE FINANCIACIÓN

FUENTES DE FINANCIACIÓN				
VALOR DEL PRESTAMO:	\$ 80.000.000			
BANCO	MODALIDAD DE LA CUOTA	CANTIDAD DE LA CUOTAS	TASA	VALOR MENSUAL
Banco de Bogota	MENSUAL	60	30,91%	\$2.454.315
APORTE DE CAPITAL				
Maricela Alape	\$ 30.000.000			
Felipe Espinosa	\$ 40.000.000			
total aporte capital	\$ 70.000.000			

DATOS CRÉDITO

Datos crédito Oaxaca	
TIPO DE PERIODO	Meses
TASA BASE DE INFORMACIÓN	Periódica
TASA DE INTERES MENSUAL	2,27%
CAPITAL	80.000.000
NUMERO DE PERIODOS	60

NOMINA ADMINISTRATIVA

OAXACA

NOMINA ADMINISTRATIVA

MES:	enero											
No.	NOMBRE DEL EMPLEADO	SALARIO	No. DIAS	DEVENGADO			TOTAL DEVEBGADO	DEDUCCIONES			TOTAL DEDUCIDO	NETO PAGADO
				BASICO	AUX.TRANS	OTROS		SALUD	PENSIONES	OTROS		
1	Sara Espinosa (Administradora)	\$ 1.200.000	30	\$ 1.200.000	\$ 70.000	\$ 80.000	\$ 1.280.000	\$ 48.400	\$ 48.400	\$ -	\$ 96.800	\$ 1.183.200
2	Mauricio Pinzon (jefe de cocina)	\$ 1.200.000	30	\$ 1.200.000	\$ 70.000	\$ 80.000	\$ 1.280.000	\$ 48.400	\$ 48.400	\$ -	\$ 96.800	\$ 1.183.200
3												
4												
5												
6												
7												
15												
	T O T A L	\$ 2.400.000		\$ 2.400.000	\$ 140.000	\$ 160.000	\$ 2.560.000	\$ 96.800	\$ 96.800	\$ -	\$ 193.600	\$ 2.366.400

APROPIACIONES o Aportes para fiscales	VALOR
SALUD	\$ 102.850
ARP	\$ 12.632
FONDO DE PENSIONES	\$ 145.200
SENA	\$ 24.200
ICBF	\$ 36.300
CCF	\$ 48.400
TOTAL	\$ 369.582

PROVISIONES o Prestaciones Sociales	VALOR
CESANTIAS	\$ 106.667
INTERESES / CESANTIAS	\$ 12.800
PRIMA Y SERVICIOS	\$ 106.667
VACACIONES	\$ 47.083
TOTAL	\$ 273.217

OBSERVACIONES:

NOMINA OPERATIVA

OAXACA

NOMINA OPERATIVA

MES	enero											
No.	NOMBRE DEL EMPLEADO Y CARGO	SALARIO	No. DIAS	DEVENGADO			TOTAL DEVENGADO	DEDUCCIONES			TOTAL DEDUCIDO	NETO PAGADO
				BASICO	AUX.TRANS	OTROS		SALUD	PENSIONES	OTROS		
1	Sergio Bulla(mesas)	\$737.717	30	\$ 737.717	\$ 70.000	\$ 50.000	\$ 857.717	\$ 31.509	\$ 31.509		\$ 63.017	\$ 820.857
2	Jarledy Peralta (cocina)	\$737.717	30	\$ 737.717	\$ 70.000	\$ 50.000	\$ 857.717	\$ 31.509	\$ 31.509		\$ 63.017	\$ 820.857
3	leonardo Gonzales (bar)	\$ 737.717	30	\$ 737.717	\$ 70.000	\$ 50.000	\$ 857.717	\$ 31.509	\$ 31.509		\$ 63.017	\$ 820.857
4	Juan Pablo Pedraza (cocina)	\$ 737.717	30	\$ 737.717	\$ 70.000	\$ 50.000	\$ 857.717	\$ 31.509	\$ 31.509		\$ 63.017	\$ 820.857
5												
6												
7												
15												
	T O T A L	\$2.950.868		\$ 2.213.151	\$280.000	\$ 150.000	\$ 3.430.868	\$ 94.526	\$ 94.526		\$ 252.069	\$ 3.283.428

APROPIACIONES o Aportes para fiscales	VALOR
SALUD	\$ 267.824
ARP	\$ 32.895
FONDO DE PENSIONES	\$ 378.104
SENA	\$ 63.017
ICBF	\$ 94.526
CCF	\$ 126.035
TOTAL	\$ 962.401

PROVISIONES o Prestaciones Sociales	VALOR
CESANTIAS	\$ 285.906
INTERESES / CESANTIAS	\$ 34.309
PRIMA Y SERVICIOS	\$ 285.906
VACACIONES	\$ 120.783
TOTAL	\$ 726.903

OBSERVACIONES:

DEPRECIACIÓN

DEPRECIACION DE PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO

PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO	VIDA ÚTIL	VALOR DEL BIEN	DEPRECIACIÓN MENSUAL
maquinaria y equipo	10	\$ 77.402.000	\$ 38.701.000
equipo de oficina	10	\$ 14.564.000	\$ 5.825.600
equipo de comunicación y computacion	4	\$ 4.065.000	\$ 3.048.750
		\$ 96.031.000	\$ 47.575.350

COSTOS FIJOS Y GASTOS ADMINISTRATIVOS MENSUALES

RELACION DE COSTOS FIJOS Y GASTOS ADTIVOS

COSTOS FIJOS	VALOR	GASTOS ADTIVOS	VALOR
Salario de nomina operativa	\$ 2.950.868	servicios publicos generales	\$ 2.500.000
apropiaciones de nomina operativa	\$ 962.401	salario de nomina administrativa	\$ 2.400.000
provisiones de nomina operativa	\$ 726.903	apropiaciones de nomina administrativa	\$ 369.582
		provisiones de nomina administrativa	\$ 273.217
		Arrendamiento	\$ 4.166.666
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 4.640.172	TOTAL GASTOS ADTIVOS	\$ 9.709.465
TOTAL COSTOS FIJOS + GASTOS ADTIVOS			\$ 14.349.637

FLUJO DE CAJA

FLUJO DE CAJA	AÑO 0	AÑO 2016	AÑO 2017	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020
INGRESOS POR VENTAS		\$ 250.000.000	\$ 300.000.000	\$ 360.000.000	\$ 432.000.000	\$ 518.400.000
COSTOS VARIABLES VARIABLES		\$ 50.000.000	\$ 100.000.000	\$ 150.000.000	\$ 165.000.000	\$ 181.500.000
COSTOS FIJOS		\$ 2.200.000	\$ 4.640.000	\$ 5.104.000	\$ 5.614.400	\$ 6.175.840
DEPRECIACION		\$ 47.575.350	\$ 47.575.350	\$ 47.575.350	\$ 47.575.350	\$ 47.575.350
INTERESES POR PRESTAMOS		\$ 20.759.481	\$ 18.072.529	\$ 14.554.989	\$ 9.950.111	\$ 3.921.778
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	0	\$ 129.465.169	\$ 129.712.121	\$ 142.765.661	\$ 203.860.139	\$ 279.227.032
IMPUESTOS	0	\$ 20.000.000	\$ 24.000.000	\$ 28.800.000	\$ 34.560.000	\$ 41.472.000
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS	0	\$ 109.465.169	\$ 105.712.121	\$ 113.965.661	\$ 169.300.139	\$ 237.755.032
DEPRECIACION	0	\$ 47.575.350	\$ 47.575.350	\$ 47.575.350	\$ 47.575.350	\$ 47.575.350
INVERSIONES INICIALES	\$ 150.000.000					
VALOR RESIDUAL						
RECUPERACION C.T						
PRESTAMOS	\$ 80.000.000					
AMORTIZACION CAPITAL		\$ 8.692.296	\$ 11.379.249	\$ 14.896.789	\$ 19.501.667	\$ 25.529.999
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL	-\$ 70.000.000	\$ 148.348.223	\$ 141.908.223	\$ 146.644.223	\$ 197.373.823	\$ 259.800.383

INDICADORES FINANCIEROS

1.VALOR PRESENTE NETO	\$436.626.532
2.TASA INTERNA DE RETORNO	211,7%
3.RELACION BENEFICIO/COSTO	7,24

CONCLUSIONES

- Como se observa en el balance general en los activos corrientes, el disponible en caja tiene mayor participación que el disponible en bancos.
- En cuanto al inventario se evidencia que hay materia prima y productos ya prefabricados que el restaurante como tal no tiene la capacidad de hacer y le sale mucho más económico comprarlos ya hechos.

CONCLUSIONES

- Las propiedades, planta y equipo tienen una participación menor a la de los activos corrientes, sin embargo, estos activos son lo más importantes, pues sin estos no se podrían realizar las actividades de restaurante la maquinaria y equipo se llevan la mayor participación y esto define un poco lo que es un restaurante.

CONCLUSIONES

- En conclusión, se puede decir que este balance general muestra de manera concreta la actividad del restaurante, como se manejan los productos y servicios, como los socios toman decisiones en cuento a los proveedores y deudas con terceros. En los activos por ejemplo se puede observar que la participación de la maquinaria es la que mayor margen tiene, y es por esto que los socios se preocupan tanto por mantenerla en buen estado y seguir los parámetros de calidad solicitados.

The image shows the interior of a rustic restaurant. The walls are made of rough-hewn stone, and the ceiling features exposed wooden beams. A large, cage-like hanging lantern is visible in the upper left. On the left wall, several framed portraits are displayed. A red wooden bar or counter runs along the wall. In the foreground, a tall, dark, cylindrical heater stands next to a wooden table set with white chairs that have orange cushions. In the background, a kitchen area is visible with two people working. The overall atmosphere is warm and cozy.

No somos bar,
pero tenemos los mejores tragos.
No somos restaurante,
pero servimos excelentes platos.
Descrube la Cantina!!

REDES SOCIALES

- **INSTAGRAM:** @oaxaca_cantina
- **FACEBOOK:** Oaxaca Cantina de Pueblo.
- **Teléfonos:** 3195012443-8626349



BIBLIOGRAFIA

-
- Mercadolibre.com.co. (2018) Mercado Libre Colombia. [en línea] Disponible en: <https://www.mercadolibre.com.co/> [Consultado el 21 de abril de 2018].
- Tiempo, C. (2018). La Sabana de Bogotá, entre las regiones más competitivas. [en línea] El Tiempo. Disponible en: <http://www.eltiempo.com/bogota/crecimiento-empresarial-en-la-sabana-de-bogota-para-2018-195000> [Consultado el 16 de mayo de 2018].
- Personales, F. (2018). Lo que debe saber antes de montar un restaurante. [en línea] Lo que debe saber antes de montar un restaurante. Disponible en: <http://www.finanzaspersonales.co/ahorro-e-inversion/articulo/lo-debe-saber-antes-montar-restaurante/38064> [Consultado el 17 de abril de 2018].
- Chía, e. (2018) Chía, el plato codiciado | ELESPECTADOR.COM. [en línea] ELESPECTADOR.COM. Disponible en: <https://www.elspectador.com/noticias/actualidad/chia-el-plato-codiciado-articulo-392356> [Consultado el 10 de abril de 2018].
- Dane.gov.co. (2018) [en línea] Disponible en: <http://www.dane.gov.co/> [Accedido el 3 de abril de 2018].

GRACIAS.

