

TRABAJO DE GRADO

COFFÍX GO

NICOLÁS ESTEBAN SÁNCHEZ BELTRÁN
CARLOS DANIEL ALVAREZ CANDANOZA
VALENTINA PAVAS VARGAS

TUTOR
WILLIAM PETER TORRES SANMIGUEL

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIOS DE COLOMBIA (UNICOC)



COLEGIO ADMINISTRATIVO Y DE CIENCIAS ECONÓMICAS

BOGOTÁ

2018



CARLOS DANIEL ÁLVAREZ

NICOLÁS ESTEBAN SÁNCHEZ

VALENTINA PAVAS VARGAS

INSTITUCION UNIVERSITARIA COLEGIOS DE COLOMBIA (UNICOC)

COLEGIO ADMINISTRATIVO Y DE CIENCIAS ECONOMICAS

NEGOCIOS INTERNACIONALES

2018

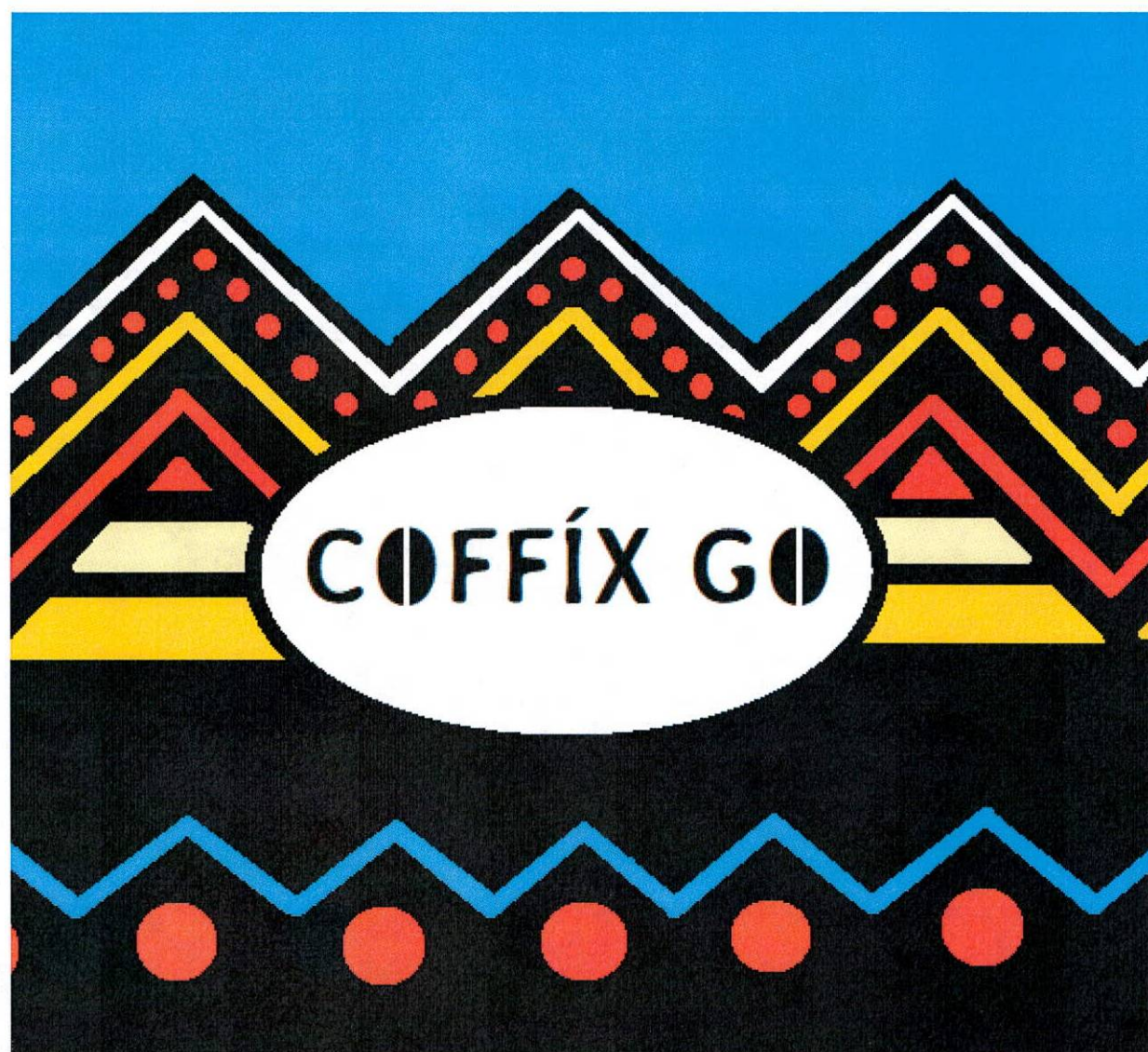


TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	8
REVISIÓN LITERARIA	9
2. MARCO TEÓRICO	9
2.1 Historia del Café	9
2.2 Especies comerciales y su origen.....	9
2.3 Procesamiento del café.....	10
2.4 Industrialización del café	11
2.5 Sobre el café.....	11
2.6 Café de Colombia.....	12
2.7 El cultivo.....	13
2.8 Post-cosecha.....	13
2.9 Federación nacional de cafeteros de Colombia.....	14
2.10 Un referente mundial	15
2.11 Personaliza tu café según tu estado de ánimo: el poder de las especias	15
2.12 ¿Cómo añadir las especias a tu café?	15
2.13 Las mejores especias según el estado de ánimo.....	16
2.14 Combinación poco convencional, pero ricas: frutas y café	17
2.15 ¿Qué es una SAS?	18
2.16 ¿Qué es un contrato a término indefinido?	19
2.16.1 Contrato a término indefinido:	19
3. OBJETIVOS.....	20
3.1 OBJETIVO GENERAL	20
3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	20
4. METODOLOGIA.....	21
5. ENCUESTA A POBLACIÓN EN GENERAL PARA RECOLECCIÓN DE DATOS DE CONSUMO DE CAFÉ (anexo encuesta).....	22
6. ESTUDIO DE MERCADO.....	31
6.1 Comercialización	31
6.2 Competencia y mercado.....	31

6.2.1 JUAN VALDEZ	31
6.2.2 STARBUCKS CORPORATION	32
6.2.3 OMA CAFÉ.....	33
6.2.4 TOSTAO CAFÉ Y PAN	34
6.3 Proveedores	35
7 ESTUDIO TÉCNICO Y LOGÍSTICO.....	36
7.1 Necesidades de Maquinaria y equipo.....	36
8. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL	56
9. ESTUDIO FINANCIERO	58
9.1 Inversiones iniciales	58
9.2 Pronostico de ventas.....	58
9.3 Costos fijos frente a ingresos	59
9.4 Costos variables frente a ingresos	60
9.5 Depreciaciones	61
9.6 Flujo de caja operacional	61
9.7 VPN.....	62
9.8 TIR	62
9.9 RELACION BENEFICIO COSTO	62
9.10 TIEMPO RECUPERACION DE LA INVERSION	63
10. CONCLUSIONES	64
Bibliografía.....	66

TABLA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1, Obras físicas y adecuaciones.	52
Ilustración 2, Obras físicas y adecuaciones.	53
Ilustración 3, Distribución de planta.	54
Ilustración 4, Distribución de planta.	55
Ilustración 5, Organigrama.	56

TABLA DE GRAFICAS

Grafica 1, (Rango de edad).....	22
Grafica 2, Genero	23
Grafica 3, ¿Usted es consumidor de café?.....	23
Grafica 4, ¿Cuántas tazas de café toma al día?	24
Grafica 5, ¿en qué situación suele consumir café?	25
Grafica 6, ¿Cuánto paga por un café?.....	26
Grafica 7, ¿Le gustaría personalizar su café?	26
Grafica 8, ¿Qué sabor le gustaría?.....	27
Grafica 9, ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por este tipo de café?.....	28
Grafica 10, ¿Cuánto tiempo de espera considera que es rápido para la entrega de su café?...	28
Grafica 11, ¿Qué lugar es su preferido para beber café?.....	29
Grafica 12, ¿Qué razón le motiva a tomar café?	30

INDICE DE TABLAS

Tabla 1, Requerimientos técnicos.....	36
Tabla 2, Detalles máquina de café.....	36
Tabla 3, Detalles dispensadores de salsas	37
Tabla 4, Detalles molino de pimienta en grano	39
Tabla 5, Detalles cucharas medidoras	40
Tabla 6, Requerimientos de insumos.....	43
Tabla 7, Detalles especias y frutos deshidratados.	44
Tabla 8, Detalles extracto de frutas	45
Tabla 9, Detalles licores	46
Tabla 10, Detalles endulzantes	46
Tabla 11, Detalle café en grano	47
Tabla 12, Detalles vasos de papel y tapas	48
Tabla 13, Detalles mezcladores	49
Tabla 14, Detalles uniformes.....	50

1. INTRODUCCIÓN

Este proyecto, está planeado y enfocado a la investigación y desarrollo de un plan de negocio que llevará por nombre COFFÍX GO. Este es un proyecto de emprendimiento en el que se plantea la comercialización de bebidas personalizadas que tienen como producto base el café, en la cual cada cliente podrá tener la experiencia de decidir qué ingredientes contendrá su bebida y esta será preparada en el menor tiempo posible, esto sin alterar el sabor y calidad.

Este documento está enfocado en la investigación requerida para que el proyecto que se plantea en este documento tenga unas buenas bases para su puesta marcha. Este documento contendrá investigaciones de factores claves para determinar el alcance que podría llegar a tener en el mercado esta idea de negocio; contando con un esquema basado en eficacia y rapidez en la preparación y distribución del producto que se plantean comercializar con su factor diferenciador (personalización de su bebida), esta idea de negocio podría estar sujeta a complicaciones de logística y tal vez a factores que alteren la rapidez y para minimizar estos riesgos se plantea desarrollar este documento. Otro de los objetivos que se desarrollará con este documento es caracterizar las necesidades técnicas que pueda contener este proyecto, ya sea maquinaria, planta, obras físicas, personal, almacenamiento y proveedores para así llegar a tener como base este documento a la hora de llevar a cabo este negocio.

Otra idea a desarrollar, es el planteamiento esencial del proyecto el cual sería ¿esta idea de negocio si es viable? o ¿a la gente si le gustará la idea de poder personalizar su propia bebida de café?, para desarrollar esta incógnita y darle respuesta, se utilizarán encuestas, las cuales contendrán preguntas clave, que serán realizadas a personas del común, estos individuos responderán a preguntas tales como: ¿Cuánto pagaría por un café? o ¿con qué regularidad lo consume? y una primordial ¿le gustaría poder personalizar su café?, ¿Cuánto pagaría por este? Con las respuestas se analizará la viabilidad de este proyecto. También se busca tener información de los requerimientos legales y administrativos, para minimizar en un futuro problemas de impuestos, precios de nómina, seguros entre otros.

Por último, lo que busca desarrollar este proyecto es evaluar los resultados financieros, ya que estos pueden dar una perspectiva más amplia para sobrellevar y poder tener esto como herramienta para tomar decisiones estratégicas de viabilidad a largo, mediano y corto plazo.

REVISIÓN LITERARIA

2. Marco teórico

2.1 Historia del Café

El grano de café es obtenido de una planta denominada *perennes tropicales* también llamada CAFETO, donde primordialmente los tostados y molidos se usan para preparaciones de infusiones.

Los árboles y arbustos son de origen tropical, este género corresponde a la familia de las *rubiáceas* las cuales cuentan con más de 6000 especies, este género de planta tiene una amplia distribución y comercialización.

Las plantas de este género se clasifican como *Coffea* las cuales son caracterizadas por una hendidura en la parte central de la semilla, esta especie se puede encontrar desde pequeños arbustos hasta árboles de más de 10 metros, las hojas de estas plantas varían en tamaño y textura, en la flor del arbusto se encuentran todos los órganos y los frutos pueden ser de diferentes formas, colores y tamaños dentro del cual se encuentra la semilla.

Dentro del comercio mundial solo dos géneros de planta representan el 99%, que son *coffea arábica* y *coffea canephora*. Esta especie data su origen de África o Madagascar.

Los frutos del grano de café se le denominan popularmente *cereza*, esta presenta una cubierta exterior y la cual define el color del fruto, dentro de la cereza se encuentran diferentes capas el *mesocarpio*, es una goma compuesta de azúcares pegada a las semillas que se conoce como *mucilago*; el *endocarpio* es una capa amarillenta que cubre cada uno de los granos, llamada *pergamino*; la *epidermis*, tiene una capa muy delgada conocida como la película plateada; y los granos o semillas, el *endospermo*, conocidos como el café verde, que son los que tuestan para preparar los diferentes tipos de café.

2.2 Especies comerciales y su origen

Dentro de las especies comerciales se encuentra el *coffea canephora* Pierre ex Froehne esta especie tiene una gran distribución geográfica y su origen data de África más específicamente

en el Congo, Sudán, Uganda, y el Noroeste de Tanzania y Angola, el 35% del café que se comercializa en el mundo pertenece a esta especie, también conocida como Robusta.

Esta planta se cultiva principalmente en altitudes por debajo de 1000msnm. Esta planta es de fecundación cruzada así que al sembrarla se debe utilizar varios genotipos compatibles, este tipo de planta no es cultivada en Colombia, su nivel de cafeína es superior al 2% su sabor es similar al cereal y es más amargo.

Otra especie es la de *coffea arabica*, la cual hoy en día es la principal especie del género, y constituye más del 60% de la comercialización de café en el mercado internacional, se originó en el sudeste de Etiopía, al sur de Sudán y el Norte de Kenia, este café es considerado de altura y es cultivado a una temperatura de 18 a 23 C°, esta planta es también cultivada en Colombia y tiene un contenido de cafeína entre 1.0% y 1.4% es de una marga menor que la anterior y es considerado de mejor calidad.

2.3 Procesamiento del café

En el siglo XIX, hubo un gran avance en el procesamiento de bebidas basadas en café, en este siglo llegaron nuevos métodos mecánicos de tueste, molienda y preparación, y luego en el siglo XX se realizaron nuevos métodos para la conservación y empaque del mismo.

Los avances de esta época permitieron la industrialización de este producto, los inventos de aquella época permitieron también el empackado de café al vacío, recientemente el nuevo desarrollo en las tiendas de café en Estados Unidos ayudo que el consumo de este producto sea un importante atributo en el contexto social y cultural, ya que se le considera una bebida social y logrando también posicionarse entre los consumidores de la nueva generación.

(Cafe de Colombia , 2010)

2.4 Industrialización del café

La producción de café ha sido industrializada en todos los continentes, principalmente desarrollándose cerca de los mercados de consumo final del producto. Las diferentes técnicas de industrialización que se aplican pueden ser llevadas a cabo de la misma forma, como por ejemplo en Italia, Nueva Zelanda o Colombia, en la medida en que las se apliquen los mismos conceptos y procesos.

Es importante y fundamental conocer el tipo de materia prima o café verde que se implementa, ya que independientemente de la técnica de comercialización que se utilice, ningún procedimiento puede mejorar la calidad del café original, por esto mismo conocer la calidad y el origen del café es elemental para obtener una buena experiencia y que al momento de ser consumido sea satisfactoria.

(Cafe de Colombia , 2011)

Una parte del café que se consume en el mundo es sometida a procesos de descafeinado. Se puede afirmar que todo el café consumido en el mundo tuvo anteriormente un proceso de tostación, molienda y extracción, para llegar así a la preparación de la bebida.

2.5 Sobre el café

Una taza de café es muy popular y altamente apreciada en el mundo, los conocedores concuerdan que esta bebida está en capacidad de ofrecer unos sabores y experiencias complejas que van más allá de ser una simple bebida energizante o que satisface la sed. Ya que su exquisito aroma y sabor ofrecen una variada gama de sensaciones que reconfortan el estado físico y anímico de quienes lo consumen. El café es un producto especial, con una historia particular, que requiere de condiciones de cultivo complejas, un manejo de cultivo y procesamiento del grano que requieren gran dedicación.

(Cafe de Colombia , 2011)

2.6 Café de Colombia

El sobrenombre que se le otorga al café 100% arábigo producido en las regiones cafeteras de Colombia, determinadas entre la latitud Norte 1° a 11°15, Longitud Oeste 72° a 78° y rangos específicos de altitud que pueden superar los 2.000 m.s.n.m. Se da la exclusiva composición de diversos factores correspondientes a la latitud y altitud de la tierra en donde se siembra el café en Colombia, la variedad de suelos, el clima caracterizado por un rango favorable de temperaturas, una adecuada cantidad y distribución de las lluvias durante el año y unas prácticas culturales comunes que incluyen procesos de recolección selectiva y de transformación del fruto mediante su lavado y posterior secado. Estos factores dan como resultado la producción de un café sobresaliente, suave, de taza limpia de acidez relativamente alta, cuerpo balanceado, aroma pronunciado y un perfil sensorial de excelente calidad.

La arraigada tradición de la recolección selectiva de Café en Colombia, el procedimiento de beneficio o post-cosecha por la vía húmeda, el proceso de secado y su posterior clasificación mediante la trilla, garantizan la óptima calidad del producto final. El café de Colombia es sin duda un café sobresaliente, no sólo por su combinación y balance de atributos de calidad, sino por la unión de los productores colombianos de café en torno a su *Federación Nacional de Cafeteros*, detrás del producto *Café de Colombia* se han unido no sólo los productores sino los dueños de marcas 100% Colombianas las cuales son conscientes de la importancia del origen en un café no sólo desde el punto de vista de su calidad sino también desde un punto de vista social y ambiental. Para los que procesan, distribuyen y consumen café colombiano es evidente que el producto debe tener además de una garantía de origen que asegure que efectivamente venga de la tierra del café y el cual fue producido y comercializado bajo los valores de honestidad, trabajo duro y bienestar para el productor, quien se encuentra inmerso en programas de sostenibilidad en acción.

(Café de Colombia , 2009)

2.7 El cultivo

En este proceso son necesarios numerosos factores para que la calidad del café sea exitosa, la calidad depende de la especie vegetal que se utilice al momento de sembrar (Robusta o Arábica) y de la variedad de café sembrada, además de esto es importante también los factores genéticos, dependiendo del árbol y el ambiente donde crezca, es también fundamental el cuidado que se maneja del cultivo y la forma como se siembra el café, este aspecto trae influencia en la calidad.

Es importante destacar en este punto que la calidad del producto depende también de la forma como se cosecha y procesa el café. Esta es una de las labores más valiosas, complicadas y delicadas de la cadena del café, y está a cargo de los productores de decenas de países alrededor del mundo. El éxito de los procesos de cosecha y post-cosecha dependerá, en buena parte, si la bebida final va a alcanzar la calidad deseada.

2.8 Post-cosecha

Los procesos de post-cosecha, dan inicio en la recolección de los granos de café en su estado de madurez, los cuales presentan una tonalidad roja o amarilla. Las semillas de café, conocidas como café verde o café oro en ciertos países, son las que se tuestan para la elaboración de la bebida que los consumidores conocen.

Los conocimientos de post-cosecha, varían de acuerdo con el país, el tipo de cultivo y la especie de café, convierten la cereza en un producto seco, listo para el proceso de trilla. El tiempo que duren estos procesos y el efecto que pueden generar los diferentes compuestos presentes en la pulpa y mucílago del café en la semilla, tiene una clara influencia en la calidad final de la bebida.

Uno de los procesos más utilizados es el llamado *beneficio seco del café*. En este proceso de post cosecha, las cerezas por lo general se exponen al sol durante varios días hasta alcanzar cierto grado de humedad en rangos que pueden variar.

El *beneficio húmedo del café* incluye el despulpado, la fermentación, el lavado y el secado del grano. En el despulpado a las cerezas se les retira la pulpa rápidamente después de la

recolección. En caso de que ésta se retrase por más de 6 horas, el grano, y posteriormente la bebida, pueden presentar el defecto en taza denominado *fermento*.

La fermentación puede durar de 12 a 18 horas, dependiendo de las siguientes variables:

-La temperatura del lugar: el mayor tiempo de la fermentación se requiere en las zonas más frías.

-La altura de la masa de café en el tanque de fermentación: a mayor altura de la capa de café, es menor el tiempo de fermentación.

-El uso de agua: se recomienda la fermentación en seco ya que acelera la fermentación y se debe permitir que las aguas mieles salgan al exterior del tanque.

-El grado de madurez del café

-La cantidad de mucílago en el grano

Al ser el tiempo de fermentación un factor decisivo en la calidad del café, es necesario realizar vistas de la masa de café en el tanque de fermentación, para determinar el punto óptimo antes de iniciar el proceso de lavado final del grano. Si el café se sobre fermenta, se mancha, pierde peso, se avinagra la almendra y se afecta irremediablemente la calidad.

Una vez finalizado el proceso de fermentación, comienza el lavado del grano, cuyo objetivo es eliminar totalmente el mucílago del grano. De esta forma, al separar rápidamente la pulpa y el mucílago del grano de café, y al lavarlo, se evita la aparición posterior de sabores defectuosos.

(Cafe de Colombia , 2010)

2.9 Federación nacional de cafeteros de Colombia

Los cafeteros colombianos se unieron en 1927 con el objetivo de crear una organización que los representara nacional e internacionalmente, y que cuidara por su bienestar y el progreso de su calidad de vida. Así nació la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC), considerada hoy como una de las ONG rurales más grandes del mundo.

Ha sido el principal gremio de Colombia, con presencia en todas las zonas rurales donde se produce café en el país. Su eje central es el productor de café y su familia, de forma que su negocio sea sostenible, que las comunidades cafeteras fortalezcan su tejido social y que el café colombiano siga siendo considerado como el mejor del mundo

(Federacion Nacional de Cafeteros , 2012)

2.10 Un referente mundial

Colombia es un país líder por cultivar un café de alta calidad. El clima y la topografía de la tierra del café, la historia, tradición y calidad del *Café de Colombia*, los diferentes programas de Garantía de Origen, también el programa 100% Colombiano y la capacidad de desarrollar programas en beneficio de clientes y consumidores en los principales mercados del mundo, esto ha hecho del café colombiano un referente mundial, el esfuerzo duradero de los cafeteros colombianos, representados por el personaje *Juan Valdez*, también hacen de Colombia un productor reconocido y apreciado por millones de consumidores en todo el mundo.

(Cafè de Colombia , 2010)

2.11 Personaliza tu café según tu estado de ánimo: el poder de las especias

Las especias hoy en día son muy utilizadas en los hogares ya que con estas se pueden aromatizar muchos platos y bebidas, son beneficiosas para conseguir sabor en alguna receta, quienes son amantes del café y también les gusta añadir algún toque de especias han de saber que también es importante saber que esto podría influir en su estado de ánimo.

2.12 ¿Cómo añadir las especias a tu café?

Las especias vienen presentadas de diferentes maneras (natural o molidas); la manera correcta de usarlas es directamente en la preparación del café, ya que la manera más simple de aromatizar

el café es añadir la esencia directamente, ya estando la bebida preparada, o simplemente un toque sobre la espuma del café.

2.13 Las mejores especias según el estado de ánimo

Anís estrellado: el aroma del anís estrellado es parecido al de las semillas de anís verde o matalahúva, este un aliado al momento de sentir nervios o tener ansiedad, tiene participación en el sistema nerviosos y al tomarlo ayuda a relajarse también posee beneficios de relajación del estómago y los dolores de cabeza que surgen por el estrés.

Azafrán: esta esencia al momento de consumirla ayuda en los momentos de tristeza, también es una de las más apetecibles por su buen sabor, esta esencia da el toque de vitalidad que puede hacer falta para mejorar el ánimo.

Canela: la canela es una buena mezcla ya sea en rama o en polvo con todo tipo de café, esta esencia es favorable en una situación romántica o al momento de compartir una taza con la pareja también es favorable para estimular la circulación y ayuda a quienes sufren de baja presión sanguínea.

Cardamomo: esta esencia aporta un toque dulce agradable al café, es bueno tomarlo en las mañanas o a media tarde ayuda al sueño que se provoca después del almuerzo, tiene poder para incentivar el sistema nervioso de una manera similar a la cafeína del café.

Clavo de olor: esta esencia es de las más fuertes en cuestión de poder aromático, este es dirigido más al momento de alguna dolencia o problema de salud o si se tiene ansias sensibles.

Jengibre: es conveniente consumir el jengibre en momentos agobiantes o de estrés este se convertirá en el mejor aliado, puede ser natural, forma de raíz o en polvo, esta esencia actúa como un estimulante que le da potencia a las hormonas corticoides y mejora el organismo, también ayuda con los dolores de cabeza y regula la temperatura corporal.

Pimienta y pimentón picante: Ayuda a la producción natural de endorfinas, que contribuyen a mejorar el estado de ánimo y combatir la pereza o la apatía.

Vainilla: El café aromatizado con vainilla tiene propiedades muy saludables. Acudir a esta esencia cuando se tenga un día cariñoso y se necesita dedicarse un día de mimos personales en casa, olvidando las preocupaciones y obligaciones del día a día. Su aroma tiene un efecto calmante muy agradable.

(Blog Cocina para todos, 2010)

2.14 Combinación poco convencional, pero ricas: frutas y café

Las combinaciones del café con frutas no son fáciles de lograr, ya que para conseguir una mezcla adecuada es importante dedicarle práctica y paciencia a la hora de la elaboración. La cocción es el principal desarrollo para obtener buenos sabores y crear las combinaciones.

Se debe también saber elegir la mejor fruta para combinar con el café las más beneficiaras son aquellas que no son demasiadas húmedas y no muy acidas, por ejemplo, la manzana, la banana, la piña y la pera, las frutas que son menos beneficiaras para esta mezcla son aquellas que son muy acidas como los frutos rojos o el kiwi.

(El Gourmet, 2015)

2.15 ¿Qué es una SAS?

A continuación, se proporcionará información acerca de qué es una SAS (sociedad anónima simplificada), su denominación, constitución, accionistas, sus responsabilidades e información acerca de sus acciones.

Denominación	Las a S.A.S deben tener un nombre único que las distinga de otros entes económicos; su nombre debe ir acompañado de las palabras “Sociedad por Acciones Simplificada” o de las letras “S.A.S.” (Numeral 2° del artículo 5° de la Ley 1258 de 2008)
Constitución	Las S.A.S. se constituyen por medio de un documento privado debidamente autenticado, sin embargo, en los casos en que los aportes de los socios requieran de escritura pública para poder ser transferidos, la constitución de la compañía también deberá realizarse por medio de escritura pública.
Accionistas	El mínimo de personas naturales o jurídicas exigido para conformar una S.A.S es de uno y el tope máximo es ilimitado
Responsabilidad	Las personas naturales o jurídicas que constituyan una S.A.S son responsables solamente hasta el monto de sus respectivos aportes
Acciones	Las acciones y demás títulos valores que emita una S.A.S. no pueden ser negociadas en bolsas de valores ni tampoco inscritas en el Registro Nacional de Valores y Emisores

(El portafolio , 2018)

2.16 ¿Qué es un contrato a término indefinido?

A continuación, se proporcionará información acerca de que es un contrato a término indefinido y las ventajas que este posee en el tipo de negocio que se plantea en este documento.

2.16.1 Contrato a término indefinido:

Como su nombre lo indica este tipo de contrato no tiene fecha de terminación establecida. El empleado goza de todas las prestaciones sociales establecidas por la ley y tiene beneficios adicionales como la opción de vinculación a cooperativas empresariales y ayudas especiales de acuerdo con cada empresa; con posibilidad de optar por créditos y préstamos entre otros. Los descuentos para este tipo de contrato son iguales a los de un contrato a término fijo, más cualquier otra deducción autorizada por el empleado.

(Revista Dinero , 2017)

Según lo investigado, se ha llegado a un acuerdo en donde se optará por la utilización del contrato a término indefinido ya que se ajusta al tipo de idea del proyecto ya que este cuenta con una visión a largo plazo, dando así mayor tranquilidad y facilidad al empleado como al empleador.

Ventajas:

- *Genera estabilidad y confianza en el trabajador, al tiempo que representa mayor compromiso, sentido de pertenencia con la empresa y respeto por sus labores.*
- *Permite al empleado participar activamente en los distintos programas y políticas internas de la organización.*
- *Remunera mediante salarios y prestaciones, según lo dispone la ley.*
- *Facilita la adquisición de bienes y servicios a largo plazo.*
- *Otorga credibilidad a la organización con lo cual retiene el capital humano más valioso.*

(El Portafolio, 2017)

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Formular un plan de negocio para la rápida comercialización de bebidas personalizadas con base en café.

3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar el alcance de mercado de un esquema basado en la rápida distribución de café personalizado.
- Caracterizar las necesidades técnicas por la distribución de café personalizado.
- Determinar las necesidades legales y administrativas del proyecto productivo.
- Evaluar los resultados financieros obtenidos por el proyecto.

4 METODOLOGIA

- Determinar el alcance de mercado de un esquema basado en la rápida distribución de café personalizado.

Para lograr el alcance del esquema se realizará encuestas a la población para quienes esta planeado este tipo de proyecto (personas que se aventuren a probar algo nuevo y diferente), pudiendo con esto recolectar información estratégica que nos provea de una visión más amplia y específica del mercado, la demanda, los gustos, precios, sabores, tamaños, ubicación estratégica entre otros de nuestro consumidor.

Utilizando un total de 20 personas encuestadas.

- Caracterizar las necesidades técnicas por la distribución de café personalizado.

Se entablarán entrevistas con distribuidores de maquinaria para la producción del producto a comercializar en el proyecto, buscando cuál de estas máquinas cumple mejor con los requerimientos necesarios para la producción, distribución y comercialización del producto y buscando también que sea de un fácil manejo y mantenimiento, para lograr así una cadena de producción óptima para el producto que se piensa ofrecer con el proyecto.

- Determinar las necesidades legales y administrativas del proyecto productivo.

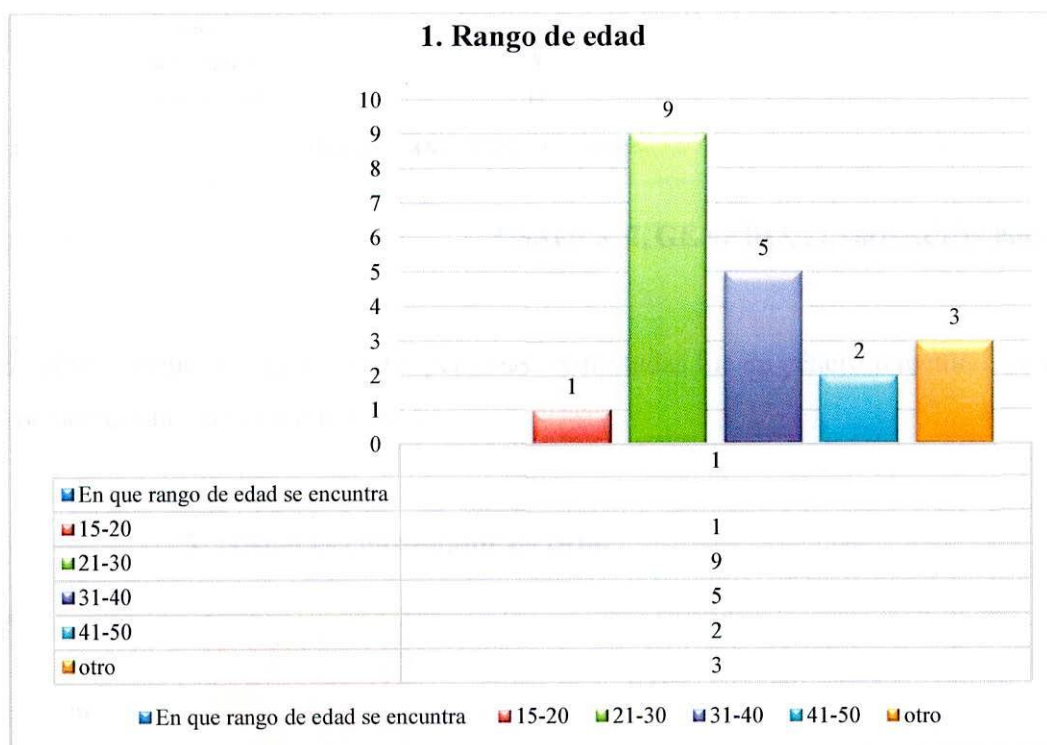
Se realizará una investigación a fondo para tener un rango de conocimiento más amplio acerca de las necesidades legales y administrativas del proyecto, para luego tomar la mejor decisión basada en la información recopilada, y a su vez identificar los parámetros legales para la constitución y puesta en marcha del proyecto contando con los requerimientos sanitarios, tributarios y nómina requeridos.

- Evaluar los resultados financieros obtenidos por el proyecto.

La evaluación financiera se realizara teniendo como base los estudios previamente ya mencionados, haciendo cálculos basándose en la demanda de café, insumos a utilizar, proveedores, costos fijos, costos variables, capital de trabajo y planta y equipo, y al tener estos datos se realizará una proyección a 5 años, en la cual se podrá observar el comportamiento del proyecto en el tiempo, y con esto poder ver su viabilidad utilizando el VPN, la TIR, relación beneficio costo y tiempo de recuperación de la inversión.

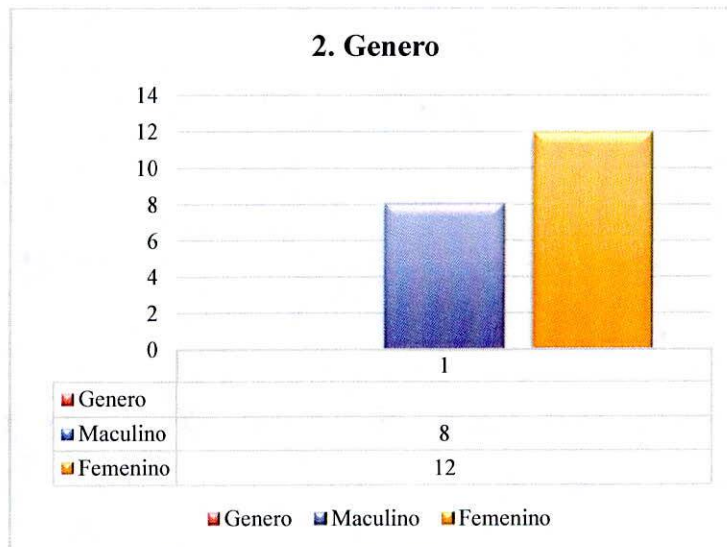
5 ENCUESTA A POBLACIÓN EN GENERAL PARA RECOLECCIÓN DE DATOS DE CONSUMO DE CAFÉ (anexo encuesta)

(Esta encuesta plantea desarrollar el objetivo específico número 1 el cual es determinar el alcance del proyecto, recolectando información mediante preguntas claves para la toma de decisiones)



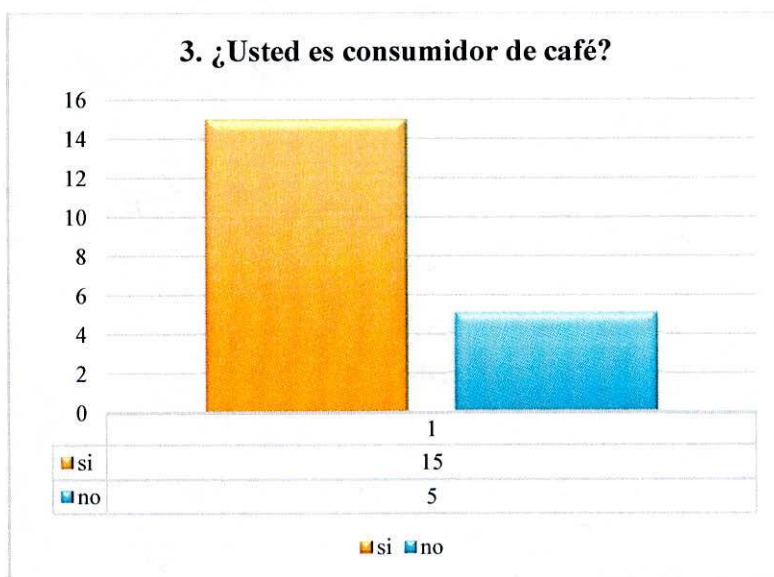
GRAFICA 1, (RANGO DE EDAD), ELABORACIÓN PROPIA

Según los datos obtenidos en la encuesta realizada entre jóvenes adultos y tercera edad, se puede evidenciar que el rango de edad de la mayoría de encuestados estuvo entre 21 a 40 años representando 14 de las 20 personas encuestadas.



GRAFICA 2, GENERO, ELABORACIÓN PROPIA

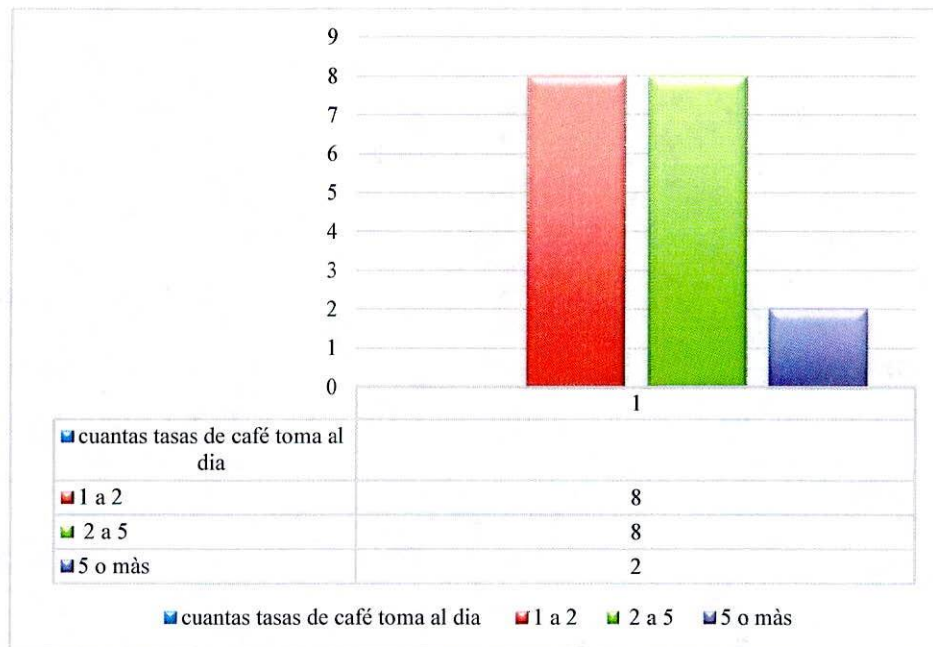
Se puede observar que la mayoría de las personas encuestadas fue de género femenino, ya que 8 de 20 personas son del género masculino.



GRAFICA 3, ¿USTED ES CONSUMIDOR DE CAFÉ?, ELABORACIÓN PROPIA

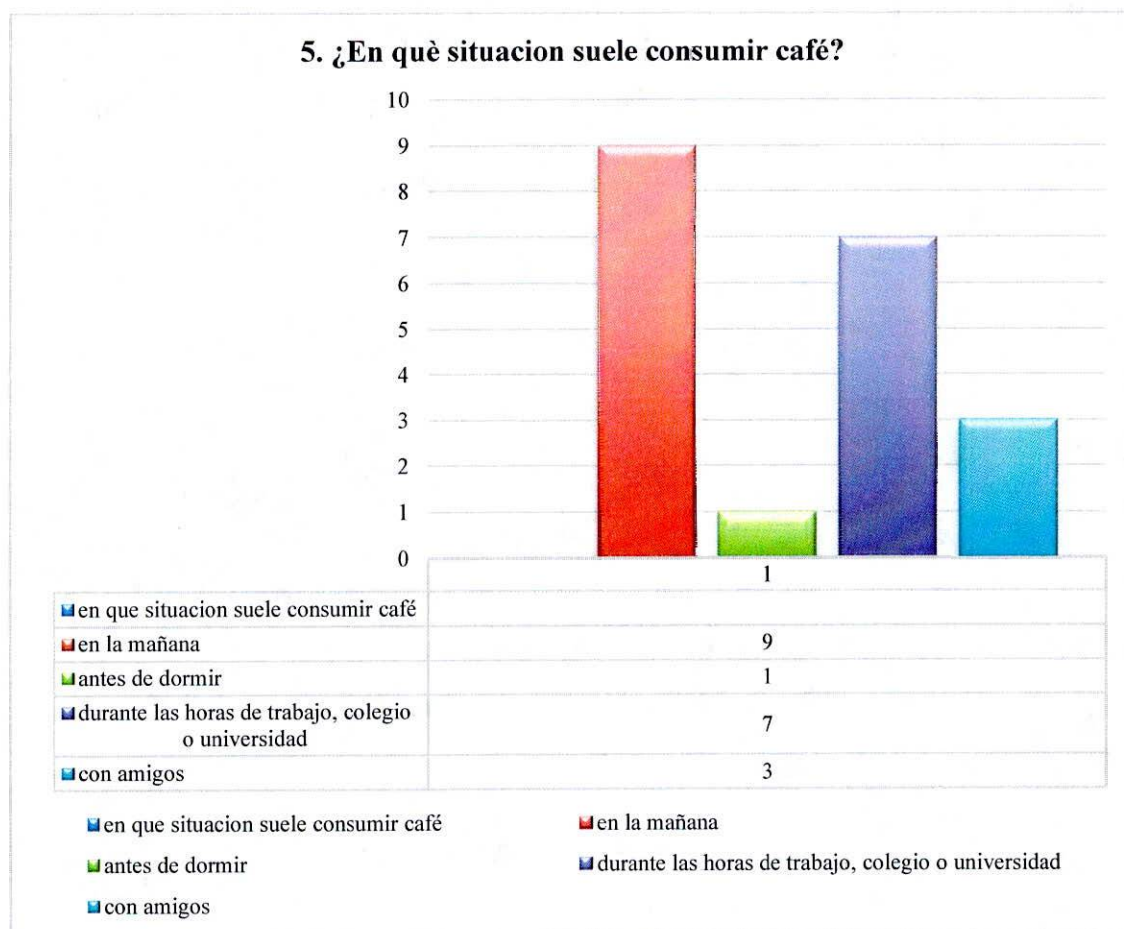
Al analizar la gráfica se puede observar que 15 personas encuestadas SÍ son consumidoras de café y el 5 restante NO consumen café.

4. ¿Cuántas tazas de café toma al día?



GRAFICA 4, ¿CUÁNTAS TAZAS DE CAFÉ ROMA AL DÍA?, ELABORACIÓN PROPIA

De 20 personas encuestadas solo 2 personas respondieron que toman 5 o más tazas de café al día, mientras que 8 personas dijeron que toman entre 2 a 5 tazas y los otros 8 restantes toman 1 a 2 tazas de café al día.



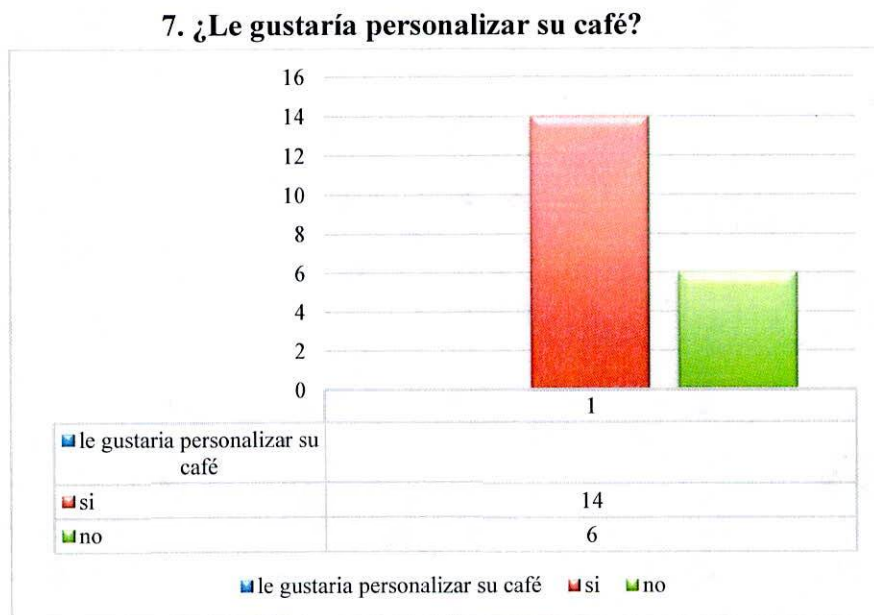
GRAFICA 5, ¿EN QUÉ SITUACIÓN SUELE CONSUMIR CAFÉ?, ELABORACIÓN PROPIA

Se puede inferir que 9 personas respondieron que la situación en la que suelen consumir café es en las mañanas, 7 personas respondieron que, durante las horas de trabajo, colegio o universidad, 3 personas suelen consumir con amigos y la restante antes de dormir.



GRAFICA 6, ¿CUÁNTO PAGA POR UN CAFÉ?, ELABORACIÓN PROPIA

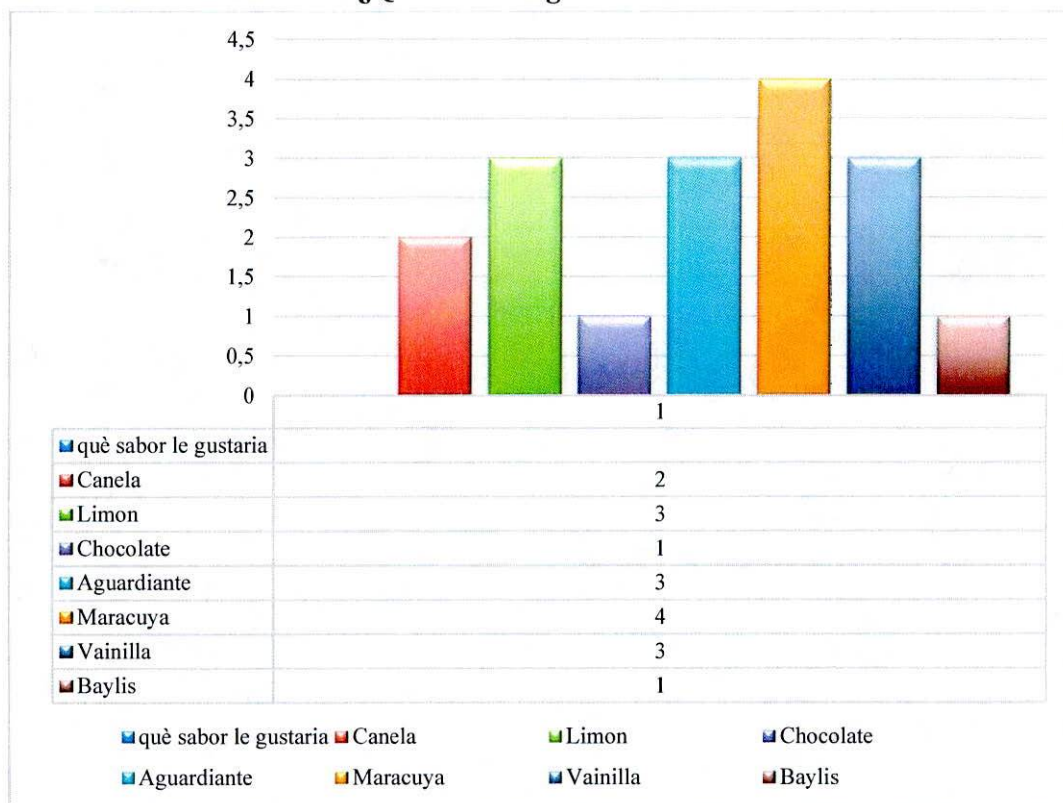
Con los datos obtenidos de las encuestas realizadas los participantes dieron como respuesta que el precio que pagan por un café es de \$2.900 y \$3.000 con un total de 8 personas, 3 personas de las encuestadas dieron como respuesta que pagan \$2.700, una de las personas paga \$5.000 y las ocho personas restantes pagan por un café \$1.200, \$2.000, \$3.200 y \$3.500.



GRAFICA 7, ¿LE GUSTARÍA PERSONALIZAR SU CAFÉ?, ELABORACIÓN PROPIA

La mayoría de las personas encuestadas que respondieron a esta pregunta dieron como respuesta que SÍ le gustaría personalizar su café con un total de 14 personas y las 6 restantes personas dieron como respuesta NO.

8. ¿Qué sabor le gustaría?



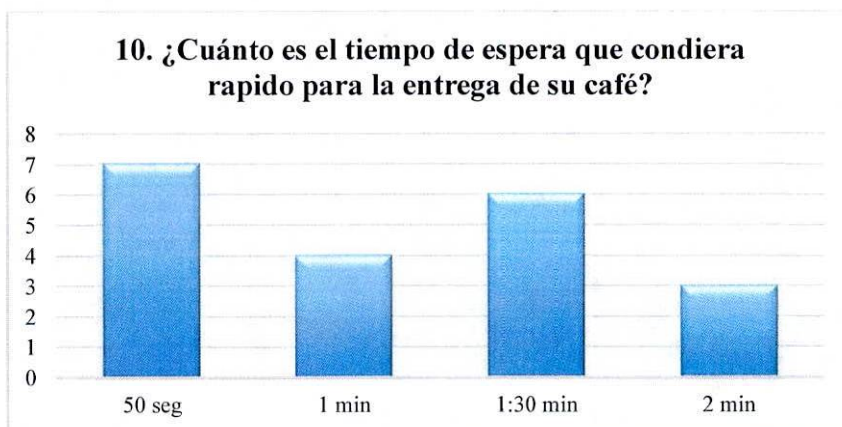
GRAFICA 8, ¿QUÉ SABOR LE GUSTARÍA?, ELABORACIÓN PROPIA

Las personas encuestadas se les pregunto ¿qué sabor les gustaría?, la mayor opción fue el sabor de maracuyá con 4 personas, luego de este le sigue el sabor de vainilla, limón y aguardiente con un total de 9 personas y los otros sabores fueron canela, chocolate y Baylis siendo las restantes 7 personas.



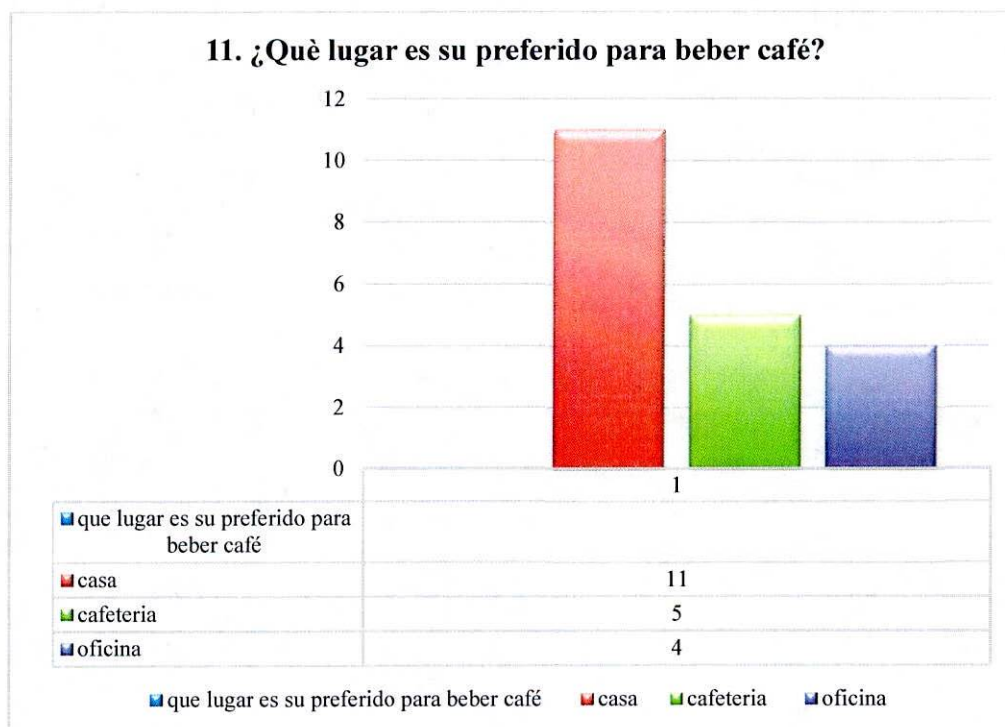
GRAFICA 9, ¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR ESTE TIPO DE CAFÉ?, ELABORACIÓN PROPIA

Se puede concluir que las personas encuestadas estarían dispuestas a pagar por un café personalizado desde un rango mayor de \$5.000 y un rango menor de \$3.200, seis personas estarían dispuestas a pagar \$4.000, cuatro personas pagarían \$3.200, seis personas pagarían \$4.500 y \$5.000 y las dos personas faltantes una pagaría \$3.500 y la otra \$4.800.



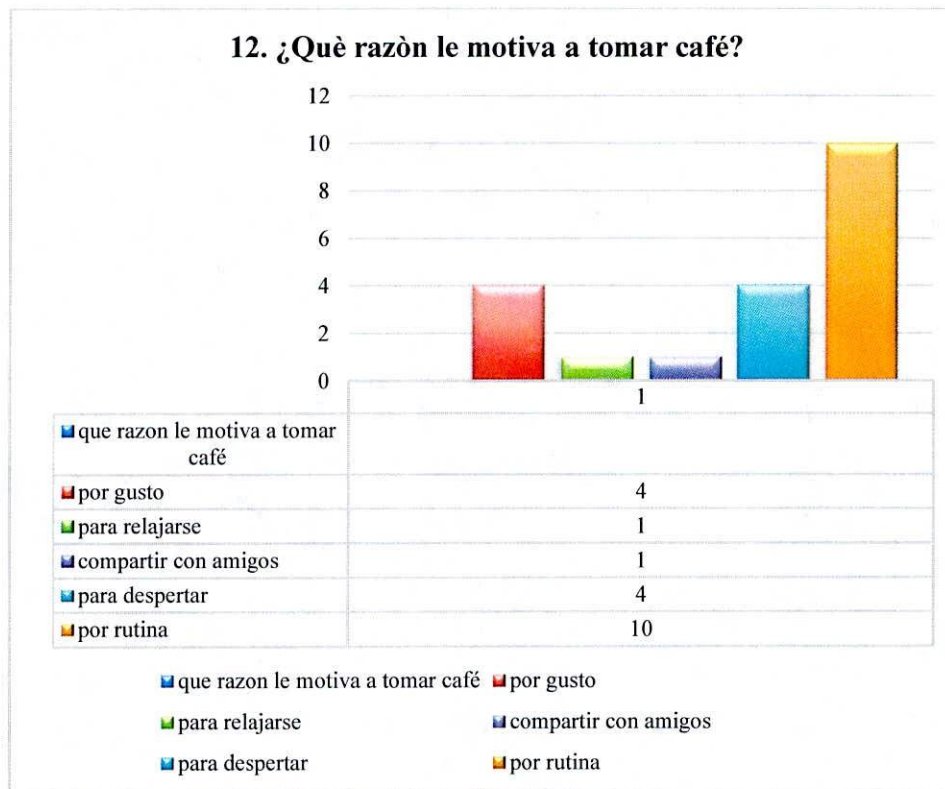
GRAFICA 10, ¿CUÁNTO TIEMPO DE ESPERA CONSIDERA QUE ES RÁPIDO PARA LA ENTREGA DE SU CAFÉ?, ELABORACIÓN PROPIA

Se puede concluir que el tiempo que las personas encuestadas consideran que es rápido para la entrega de su café es de 50 segundos con una votación de 7 personas, 6 personas consideran rápido la entrega en un minuto y medio, 4 encuestados respondieron que dentro de 1 minuto y 3 personas consideran rápido la entrega en 2 minutos.



GRAFICA 11, ¿QUÉ LUGAR ES SU PREFERIDO PARA BEBER CAFÉ?, ELABORACIÓN PROPIA

El lugar preferido para beber café de las personas encuestadas fue en la casa con un total de 11 personas, la cafetería fue la respuesta de las siguientes 5 personas y de último la oficina con 4 personas eligiendo esta opción.



GRAFICA 12, ¿QUÉ RAZÓN LE MOTIVA A TOMAR CAFÉ?, ELABORACIÓN PROPIA

Con los datos obtenidos al realizar la encuesta se puede concluir que 10 personas toman café por rutina, 8 por gusto y para despertar y los dos restantes una para relajarse y otra para compartir con amigos

6 ESTUDIO DE MERCADO

6.1 Comercialización

Se implementará un método de publicidad principalmente por medio de redes sociales debido a que es el que tiene más impacto hacia el público al cual se dirige la empresa, otro método a utilizar es estar en un punto estratégico y ofrecer degustaciones para atraer consumidores y finalmente implementar material visual como vallas y volantes, en método de promociones se implementaran días donde habrá descuentos en productos seleccionados.

6.2 Competencia y mercado

Las competencias que se han previsto para este proyecto son Tostao, OMA, Juan Valdez y Starbucks, ya que están empresas ofrecen un producto a base de café, pero el proyecto tiene el diferenciador de su variedad de sabores y que el cliente podrá armar el café al gusto.

Las competencias directas de este proyecto son:

6.2.1 JUAN VALDEZ

Juan Valdez, es una Marca colombiana, que fue creada en el año 1959, con el fin de representar e identificar el café colombiano y las familias cultivadoras de este grano.

En el año 2002 la federación nacional de cafeteros lanzo al mercado la franquicia (café Juan Valdez, que al día de hoy 2018 cuanta con más de 300 locales en Colombia y en otros países de América, Asia y Europa.

Juan Valdez café cuenta con una variedad de productos que van desde café en grano hasta pasillos en porcelana, mochilas, postres entre otros, pero para este documento solo se tomara en cuenta la competencia más directa para el proyecto la cual es sus bebidas a base de café entre las que se dividen entre bebidas calientes y bebidas frías.

(Juan Valdez cafe, 2018)

Juan Valdez café			
BEBIDAS CALIENTES	TAMAÑOS	PRECIOS POR TAMAÑOS	
CAFÉ (TINTOS)	4 TAMAÑOS	\$ 2.400	\$ 3.000
CAPUCHINO	4 TAMAÑOS	\$ 3.600	\$ 5.200
CHOCOLATES	4 TAMAÑOS	\$ 3.500	\$ 5.000

(Juan Valdez cafe, 2018)

Juan Valdez café	
BEBIDAS FRÍAS	
Nevados	Tu café en una dulce y cremosa experiencia.
Granizados, malteadas y helados	Dulces y refrescantes bebidas a base de café.
Preparaciones frías	Refréscate y deléitate con nuestras bebidas frías.
Fruppés y jugos naturales	Naturales bebidas de frutas y hielo frapeado.
Bebidas embotelladas	Una alternativa fría y revitalizante para llevar.

(Juan Valdez cafe, 2018)

6.2.2 STARBUCKS CORPORATION

Starbucks es una cadena internacional de café, fundada en estados unidos en el año 1971, es la compañía de café más grande del mundo con más de 24.000 locales en 70 países, los productos que comercializa Starbucks son bebidas calientes, frías además de bocadillos, también está entre sus productos, tazas, termos, café en grano, libros, CDs de música y películas.

Starbucks Colombia.

En 2013 esta compañía anuncia su ingreso a Colombia, llegando a inaugurar su primera tienda un año después más exactamente en julio de 2014 ubicada en Bogotá, para finales de 2014, esta compañía ya contaba con 6 locales en la ciudad, a mediados de 2016 se abrió la primera tienda en Medellín y a finales de 2017 llega a la ciudad de Cali, para así completar hacia el año 2018 con un total de 50 tiendas en el país distribuidas entre estas 3 ciudades, siendo Colombia el primer país en vender solo café de producción nacional.

El mercado colombiano por ser un mercado nuevo para esta compañía, no cuenta con toda la variedad de productos que se comercializan en otros países.

(Starbucks Coffee Company, 2018)

STARBUCKS			
BEBIDAS			
BEBIDAS CALIENTES	TAMAÑOS	PRECIOS POR TAMAÑOS	
CAFÉ (TINTOS)	4 TAMAÑOS	\$ 3.300	\$ 4.500
CAPUCHINO	3 TAMAÑOS	\$ 5.500	\$ 6.900
CHOCOLATES	3 TAMAÑOS	\$ 3.600	\$ 7.300

(Starbucks Coffee Company, 2018)

6.2.3 OMA CAFÉ.

Oma café nació en la década de los 70 en la ciudad de Bogotá, teniendo como idea darle más variedad a los consumidores de café, utilizando así la idea de café gourmet, los dos productos banderas el cappuccino y el café expreso, Oma café se ha distinguido por la calidad de su café llegando así a contar con más de 250 locales alrededor de todo el país, Bogotá con más de 150 de ellos y los otros restantes estando distribuidos alrededor de toda Colombia, no poseen franquicias en el momento ya que esta por el momento no es una prioridad de la empresa.

Esta empresa cuenta con más de 150 productos entre los que están aparte de sus productos bandera (cappuccino y café expresso) bebidas con algún licor, chocolate, granizados, postres, acompañamientos, helados, café en grano, entre otros productos.

(OMA Cafè, 2018)

OMA CAFÉ			
BEBIDAS			
BEBIDAS CALIENTES	TAMAÑOS	PRECIOS POR TAMAÑOS	
CAFÉ (TINTOS)	3 TAMAÑOS	\$ 2.700	\$ 3.100
CAPUCHINO	3 TAMAÑOS	\$ 4.400	\$ 5.200
CHOCOLATES	3 TAMAÑOS	\$ 4.500	\$ 5.300

(OMA Cafè, 2018)

6.2.4 TOSTAO CAFÉ Y PAN

Tostao Café y Pan, perteneciente a la compañía panameña Bakery Business International, es una empresa creada exclusivamente para el mercado colombiano, basándose en un estudio de mercado que buscaba hacer más asequible este tipo de negocio (café) a la sociedad colombiana (la mayoría de escasos recursos), con su política sin estratos, su mercado está basado más hacia los estratos 1, 2, 3 siendo este su nicho de mercado, sus tiendas han creció exponencialmente.

En el año 2016, Tostao café y pan, comenzó con 86 puntos de venta en Bogotá y hacia principios de 2017 ya contaba con 100 locales en la ciudad, creciendo sus ventas un 65% cada mes, en el año 2017 y lo corrido del 2018 esta empresa se ha expandido alrededor de varias ciudades de Colombia, entre las que están Medellín, Cali y Manizales, esta empresa cuenta con gran variedad de productos entre las más importantes bebidas a base de café, chocolate, te, panadería y café en grano.

(Tostao Cafe y Pan , 2018)

TOSTAO CAFÉ Y PAN			
BEBIDAS			
BEBIDAS CALIENTES	TAMAÑOS	PRECIOS POR TAMAÑOS	
CAFÉ (TINTOS)	3 TAMAÑOS	\$ 900	\$ 1.300
CAPUCHINO	3 TAMAÑOS	\$ 2.500	\$ 2.700
CHOCOLATES	3 TAMAÑOS	\$ 3.000	\$ 3.500

(Tostao Cafe y Pan , 2018)

6.3 Proveedores

Los proveedores a utilizar, son empresas de la región las cuales, venden productos a granel y al por mayor, nos hemos basado para escoger a nuestros proveedores en precios, calidad y rapidez de la entrega, basándonos en nuestra política de Calidad y rapidez.

7 ESTUDIO TÉCNICO Y LOGÍSTICO

7.1 Necesidades de Maquinaria y equipo

Los proveedores de maquinaria, las cuales serán necesarias para el funcionamiento del proyecto, fueron escogidos luego de mucha investigación en precios, calidad del producto que fabrican y facilidad de funcionamiento y mantenimiento.

Los requerimientos técnicos son los siguientes:

MAQUINARIA Y EQUIPO	CANTIDAD (UNIDAD)
Máquina de café industrial más molino	1
Dispensador de condimentos	6
Dispensador de salsas	3
Dispensador de barista	1
Molino de pimienta en grano	1
Cucharas medidoras	4
Pinzas de silicona pequeñas	2
Caja registradora	1

TABLA 1, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, ELABORACIÓN PROPIA.

Costos y descripciones de la maquinaria y equipo

MÁQUINA DE CAFÉ INDUSTRIAL

Krups Ea8250 Espresso Super Máquina Automática De Café

DETALLES	
Marca	KRUPS
Modelo	8000033681
Medidas del Artículo	32cm x 21 cm x 30 cm
Peso Aprox	10.4 Lb
Medidas del Paquete	31cm x 40 cm x 57 cm
Peso Aprox	22.05 Lb

TABLA 2, DETALLES MÁQUINA DE CAFÉ. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

Características

- Máquina automática de 1450 vatios de café expreso / café en un tamaño compacto y conveniente
- La amoladora cónica de las rebabas incorpora el sabor completo; Ajuste de molienda ajustable; Tolla de granos sellada grande- Panel de control de fácil manejo con pantalla LCD intuitiva y perilla para un funcionamiento sencillo Tecnología de calefacción Thermoblock, bomba de alta presión de 15 bar y sistema hidráulico de compactación automática para resultados profesionales
- Boquilla de vapor; Tanque de agua desprendible de 60 onzas; Bandeja de goteo extraíble y recipiente de pastel para una fácil limpieza; Hecho en Francia; 2 años de garantía.

PRECIO	\$ 2.187.900
---------------	--------------

Información proporcionada por el proveedor

DISPENSADORES DE SALSAS

Dispensador 3 salsas M- 1553

DETALLES	
Recipientes y bombas dispensadoras	Policarbonato.
Material de fabricación del mueble	Acero inoxidable
Capacidad	3 recipientes de 2.5 Lt. c/u
Dimensiones	50 x 19 x 32 cm

TABLA 3, DETALLES DISPENSADORES DE SALSAS. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

PRECIO	\$ 989.999
---------------	------------

Información proporcionada por el proveedor

DISPENSADOR DE CONDIMENTOS

Dispensador Condimentos De 6 Compartimentos Bartender Bar

Descripción:

Puerta condimentos grandes, con 6 separadores.

Para uso profesional o doméstico, este divisor posee 6 pots individuales y removibles.

Ideal para frutas, aceitunas, especias, condimentos y salsas.

Fácil higienización.

Cada pote (partición) contiene aproximadamente 475 ml, que sueltan del compartimiento.

Medidas: 50cm (C) x 16cm (L) x 10cm (A)

PRECIO	\$ 99.999
---------------	------------------

Información proporcionada por el proveedor

DISPENSADOR DE BARISTA

Dispensador Barista Marca Wmf 2310119

Marca: WWF

Dispensador de chocolate en polvo fabricado en cristal y acero inoxidable.

PRECIO	\$ 79.000
---------------	------------------

Información proporcionada por el proveedor

MOLINO DE PIMIENTA EN GRANO

Eparé Pilas De Sal O Pimienta De Molino Y Molino

DETALLES	
Marca	Eparé
Ancho	5 cm
Largo	22 cm
Peso	0,75 lbr

TABLA 4, DETALLES MOLINO DE PIMIENTA EN GRANO. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

Características

- Motor de cerámica durable fácilmente muele granos de pimienta, sal y especias.
- Estaciones con precisión con un mecanismo de pulido de cerámica ajustable.
- Envase transparente facilita el monitoreo nivel de pimienta y tapa en la parte inferior de la fábrica mantiene su mesa limpia.

PRECIO	\$ 96.777
---------------	------------------

Información proporcionada por el proveedor

CUCHARAS MEDIDORAS

Rsvp Endurance - Cuchara Medidora 1/4 Cucharadita De Acero

Resistentes al calor, hechas de silicona en el exterior y acero en el interior, estas pinzas poseen una acción que agarra los alimentos para girar, servir o mover. Tiene 15,24 cm de longitud que la hace ideal para frascos y recipientes hondos en el interior.

DETALLES	
Marca	RSVP
Alto	1 cm
Largo	15 cm
Peso	0,125 lbs
Ancho	3 cm
Tamaño	1/4 de cucharadita
Material	Acero inoxidable

TABLA 5, DETALLES CUCARAS MEDIDORAS. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

Características

Duradero y fácil de limpiar, cuchara dosificadora, fabricada en acero inoxidable pulido moderna, el mango tiene la medida grabada sobre ella a tomar el trabajo de averiguar que cuchara a utilizar.

PRECIO	\$ 29.777
---------------	------------------

Información proporcionada por el proveedor

PINZAS DE SILICONA PEQUEÑAS

Kuhn Rikon 6 Pulgadas De Silicona Pequeñas Pinzas De Chef/Barista

Descripción

Alta resistencia al calor, hechas en de silicona fuera y el interior de acero, pinzas Delchef Kuhn Rikon tienen una acción de primavera que agarra los alimentos para girar, servir o mover. 6 pulgadas de longitud también es ideal para llegar a los frascos en el interior.

PRECIO	\$ 34.777
---------------	------------------

Información proporcionada por el proveedor

CAJA REGISTRADORA

Sistema Pos Caja Registradora Software Y Equipos Facturación

Detalles

HARDWARE (equipos)

-Equipo Todo en Uno 19.5" Con

Procesador Doble Núcleo 64Bits, 4GB RAM,

Disco Duro 500GB, WIFI Última tecnología,

Windows 7 De 64 Bits robusto con alto

Desempeño ideal en Sistemas POS Liviano

Resistente Con Ahorro de Espacio.

IMPRESORA Térmica USB 80MM

Auto corte industrial de trabajo pesado, hay que tener en cuenta altamente este dato por el cual este sistema es un poco más costoso.

CAJÓN MONEDERO (con Apertura).

Controlada a través del sistema y llaves (Es decir Abre a cada Venta u operación según aplique) Industrial Robusto de Tamaño Grande.

LECTOR CÓDIGOS DE BARRAS (Laser)

USB CON BASE.

SOFTWARE

Este software es 100% legal según las especificaciones del vendedor, con este software es posible generar personalización del ticket de Venta ajustado a la reforma tributaria actual (19%), lo cual algo MUY IMPORTANTE para el funcionamiento legal del proyecto.

Este software maneja Caja, Ventas, Inventarios, cuentas por cobrar, clientes, horarios de control y en sí todo lo necesario para un negocio en el ámbito de POS y seguridad, estos dispositivos cuentan con controladores, propios de la marca del vendedor integrados a los propios programas y generan conectividad perfecta con alta seguridad, ese es el valor agregado que nos ofrece el vendedor.

PRECIO	\$ 1.895.000
---------------	---------------------

Información proporcionada por el proveedor

INSUMOS

Los proveedores de los insumos (materia prima) insumos para la preparación de los cafés, fueron buscados por la calidad y tomando como base la información recolectada de las otras compañías (la competencia), también se basó en los requerimientos, entre los que están, condimentos, extractos, licores, bultos de café, pulpas de fruta, vasos, tapas y mezcladores.

INSUMOS	CANTIDAD
Canela en polvo	1 kl
Pimienta en grano	1 kl
Cardamomo	1 kl
Anís estrellado	1 kl
Flor de Jamaica	1 kl
Jengibre deshidratado	340.2 gr
Extracto de vainilla	8 oz (x2)
Clavos de olor	1 kl
Pulpa de limón	2 ltr
Pulpa de maracuyá	2 ltr
Granos de café tostado arábigo	125 kg
Sobres de endulzante	1000 unds
Sobres de azúcar	1000 unds
Sobres de panela pulverizada	1000 unds
Vasos desechables cartón (personalizados) (9 oz / 12 oz / 14 oz)	1000 unds c/u
Tapas (9 oz / 12 oz / 14 oz)	1000 unds c/u
Mezcladores de plásticos	1000 unds
Whisky	750 ml

TABLA 6, REQUERIMIENTOS DE INSUMOS. ELABORACIÓN PROPIA

Nota: la cantidad de los insumos se estimado basándose en las ventas que se deberían tener de bebidas de café al mes las cuales son 600 bebidas cafés.

ESPECIAS Y FRUTOS DESHIDRATADOS

Nombre de la empresa: ***Insualimentos SAS***

Descripción del proveedor:

Provee productos alimenticios entre los que están frutos secos, semillas, hierbas y especias, súper alimentos, harinas funcionales y té, combinando calidad e innovación en el desarrollo de nuevos productos que cumplan las necesidades del mercado, tiene cubrimiento a nivel nacional.

Nomenclatura: Calle 163A # 17 -19 Bogotá Cundinamarca.

Precios x cantidades.

DETALLES		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO
Canela en polvo	1 kl	\$ 39.600
Pimienta en grano	1 kl	\$ 30.000
Cardamomo	1 kl	\$ 60.000
Anís estrellado	1 kl	\$ 28.000
Flor de Jamaica	1 kl	\$ 43.500
Jengibre deshidratado	340.2 gr	\$ 34.500
Extracto de vainilla	16 oz	\$ 119.554
Clavos de olor	1 kl	\$ 65.000
	TOTAL	\$ 420. 154

TABLA 7, DETALLES ESPECIAS Y FRUTOS DESHIDRATADOS. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR.

EXTRACTO DE FRUTAS

Nombre de la empresa: *Frutas Aldana*

Descripción del proveedor:

El proveedor cuenta con una amplia experiencia en venta de frutas y verduras para casinos, PAE, INPEC, despulpadoras, hospitales, universidades y también pulpa de fruta congelada de diferentes sabores y varias presentaciones. También ofrece frutas por unidad, néctar de fruta y pulpa de fruta congelada o pasteurizada, tiene cubrimiento a nivel nacional.

Nomenclatura: Cr 4a este #32-02 Segundo Piso, Bogotá.

DETALLES		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO
Pulpa de limón	2 litros	\$ 21.600
Pulpa de maracuyá	2 litros	\$ 41.800
	TOTAL	\$ 63.200

TABLA 8, DETALLES EXTRACTO DE FRUTAS. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

LICORES.

Nombre de la empresa: *Licores y demás.*

Descripción del proveedor:

Empresa especializada en comercialización de bebidas alcohólicas, clásico y original, con productos nacionales y extranjeros, garantizando calidad y eficiencia en la entrega.

Nomenclatura: carrera 21# 38-22 Chía, Cundinamarca

DETALLES		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO
Whisky Jack Daniel's Tennessee	750 ml	\$ 104.999
	TOTAL	\$ 104.999

TABLA 9, DETALLES LICORES. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

ENDULZANTES

Nombre de la empresa: *Deltagen SAS*

Descripción de proveedor:

Empresa especializada en la comercialización de Empaques, Ingredientes y Equipos Para Las Industrias Alimenticias. Ofrecemos una amplia gama de productos de calidad de proveedores reconocidos mundialmente.

Dirección: parque industrial Terrapuerto bodega 58, entrada parque la florida, costado sur via Bogotá - Siberia, Cota.

DETALLES		
PRODUCTOS	CANTIDAD (SOBRES)	PRECIO
Endulzante Splenda	2.000 sobres	\$ 144.000
Azúcar Incauca	1.000 sobres	\$ 20.500
Panela pulverizada	1.000 sobres	\$ 34.200
	TOTAL	\$ 198.700

TABLA 10,. DETALLES ENDULZANTES. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

CAFÉ EN GRANO.

Nombre de la empresa: *café concorde*

Descripción del proveedor:

Es una empresa de más de 50 años de trayectoria en la comercialización de café en grano, tostado y molido, contando con las mejores prácticas agronómicas, la cual procura preservar siempre la calidad, esta empresa cuenta con los más exigentes certificados de calidad.

Dirección: Km. 7 Vía Río Verde - Pijao Quindío. Colombia

Celular: 3206777379 / 3105485824

Correo: gerencia@cafeconcorde.com.co

DETALLES		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO
Café Arábica en grano tostado	125 kg	\$ 748.000
	TOTAL	\$ 748.000

TABLA 11, DETALLE CAFÉ EN GRANO. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

Nota: el proveedor envió los precios cotizados el día 9/05/2018 con base en la cotización de la carga de café en Colombia que equivale a 125 kg (lo cual es 2 bultos y medio), este valor es el precio estándar de venta en el mercado interno.

VASOS DE PAPEL Y TAPAS

Nombre de la empresa: *LatinCup*

Descripción del proveedor:

El proveedor cuenta con equipo especializado para satisfacer las necesidades que conlleva el proyecto ofreciendo diseños personalizables, alta calidad y siguiendo los estándares más altos requeridos por el tipo de bebida que se usará en ellos.

Descripción del producto:

Vasos de cartón ecológicos para bebidas calientes o frías elaborados con materiales biodegradables, reciclables y que contribuyen a la preservación del medio ambiente.

Tapas según sea la experiencia de uso que requiera su producto con cualquiera de los 4 tipos de tapas; tipo domo con y sin orificio, plana para transportar sin derrame y tapa pitillera para consumo en sitio.

Tipos de vasos y tapas (anexo tipos y tamaños de vasos y tapas que fabrica la empresa/proveedor)

Dirección: Calle 13, Bogotá - Vía Funza km1.9, Parque Empresarial de Occidente, Bodega 75

Tel: (031) 822 3821

Cel: 3045828709

ventas@latincup.com.co

DETALLES		
PRODUCTO	TAMAÑO	PRECIO
300 Vasos de cartón	9 oz	\$ 270.000
350 Vasos de cartón	12 oz	\$ 310.000
350 Vasos de cartón	14 oz	\$ 340.000
	TOTAL	\$ 920.000

TABLA 12, DETALLES VASOS DE PAPEL Y TAPAS. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

Nota: Al momento de cotizar el producto la empresa aclaró que los vasos ya traen consigo las tapas respectivas a su tamaño y especificaciones.

MEZCLADORES

Nombre de la empresa: *Promociones Fantásticas SAS*

Descripción del producto: el producto está hecho en el plástico de más alta calidad para diferentes tipos de bebidas, en este caso se enfocará en pitillo para mezclar café, con un tamaño variable dependiendo el tipo de vaso a utilizar en el proyecto se puede personalizar con las especificaciones requeridas.

Dirección: carrera 24 No 24A-74 Bogotá, Colombia.

Tel: (571) 755 00 55 / 756 2470

Correo: exportaciones@promocionesfantasticas.com /
msanchez@promocionesfantasticas.com

DETALLES		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO
Mescladores	1.000 unidades	\$ 24.000
	TOTAL	\$ 24.000

TABLA 13, DETALLES MEZCLADORES. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

UNIFORMES

Nombre de la empresa: *Confecciones de ropa y uniformes Doña Nena SAS*

Descripción del proveedor:

Es una microempresa colombiana, que diseña, produce y comercializa dotaciones y uniformes para empresa, colegios, hoteles, clínicas y empresas de seguridad, contando con 20 años de experiencia en el mercado del municipio de Chía y sus alrededores, la cual cuenta con una infraestructura adecuada y personal idóneo, lo que les permite adaptarse a las necesidades del proyecto (uniformes).

Datos del proveedor:

Dirección: calle 21 No. 11-23 sur barrio Restrepo

Cel: 3132133424

Correo: confecionesdoñanena@hotmail.com

DETALLES		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO
Pantalón de drill	6 unidades	\$ 359.400
Camisas tipo polo manga corta con logotipo impreso	6 unidades	\$ 258.000
Gorra con logotipo impreso	3 unidades	\$ 30.000
Mandil con logotipo impreso	3 unidades	\$ 80.700
	TOTAL	\$ 728.100

TABLA 14, DETALLES UNIFORMES. INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL PROVEEDOR

NECESIDADES DE ESPACIO Y OBRAS FÍSICAS

Se realizó un estudio de mercado basándose en las encuestas y en nuestro nicho de mercado, reconociendo que los clientes que plantea tener este proyecto no son consumidores promedio, para tomar la decisión de donde se situaría el primer local y las necesidades de distribución de espacio y obras físicas, se llegó a la siguiente decisión.

Ubicación

Bogotá, Colombia

Basándose en los datos obtenidos y el estudio financiero es que la decisión más prudente por el momento para el proyecto *COFFIX GO* es que en tomar en arriendo el espacio donde estará situado el local

Especificaciones del espacio a tomar en arriendo.

Calle 93 # 14 con 55.

El local será tomado en arriendo

Medidas: 15mtrs x 15mtrs cuadrados

Precio del canon: \$ **800.000**

Datos del propietario:

(En espera de la respuesta)

Información proporcionada por (Metrocuadrado.com)

OBRAS FÍSICAS Y ADECUACIONES

El proyecto COFFIX GO se planteó en un espacio de 5 metros de largo por 3 de ancho con 5 separaciones en la parte superior, siendo estas 5 de igual medida, 1 metro de largo por 50 centímetros de ancho, luego se contará con un espacio intermedio que contará con unas medidas de 5 metros de largo por 2 metros de ancho, y luego se construirá en la parte de abajo un espacio de 5 metros de largo y 50 centímetros de ancho, esta parte, dispensador de vidrio, donde se despachan y situándose en la parte inferior derecha estará el espacio de la caja registradora.

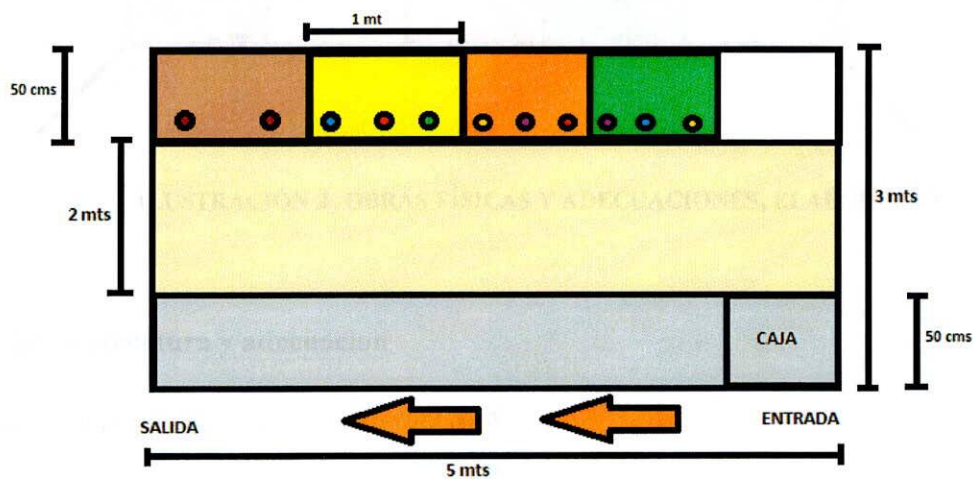


ILUSTRACIÓN 1, OBRAS FÍSICAS Y ADECUACIONES, ELABORACIÓN PROPIA.

El espacio contará con 5 metros de ancho y 3 metros de alto, los cubículos que estarán situados al fondo del espacio, contarán con 1 metro de alto por 1 de largo, haciendo así más fácil para el personal manipular las máquinas dispensadoras de café y sabores.

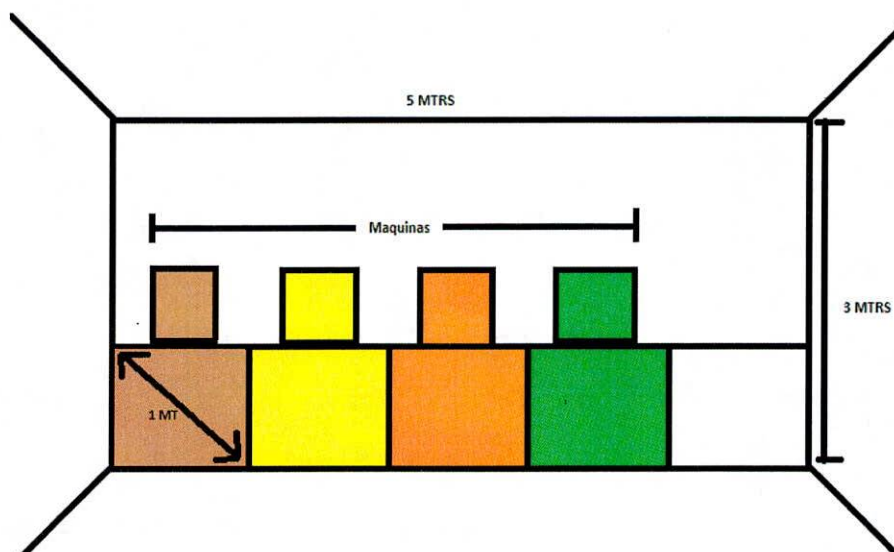


ILUSTRACIÓN 2, OBRAS FÍSICAS Y ADECUACIONES, ELABORACIÓN PROPIA

Valor de infraestructura y adecuacion

Nombre de la empresa: *Constructora Induel SAS*

Es una empresa creada en el año 1981, esta empresa es especializada en la prestacion de servicios de construccion, remodelacion y adecuacion de edificaciones en la parte civil, electrica, y de seguridad, con la mejor calidad, cumplimiento de tiempos y especificaciones del cliente.

Dirección: Avenida Ciudad de Quito No. 63 F – 71 Bogotá, Colombia

Tel: 3242999 / 2220170

Correo: info@constructorainduel.com

		PRECIO
Infraestructura y adecuaciones		\$ 7,000,000
	TOTAL	\$ 7.000.000

Información proporcionada por el proveedor (Constructora Induel SAS)

La distribución de la planta, constara en la parte superior los 5 cubículos en cuales estarán situadas las máquinas 1 dispensadora de café los 3 cubículos a la derecha siguientes será donde se situarán las máquinas de sabores y el ultimo cubículo de los vasos, en la parte intermedia el espacio de 2 metros x 5 metros será donde el personal rotará con la orden del cliente, la cual comenzará en la caja con las especificaciones del producto que quiere el cliente, siendo la primera parada el cubículo de los vasos para luego pasar por cada uno de los siguientes cubículos a su izquierda y así agregar los sabores especificados por el cliente y para así terminar en el cubículo del café, y ya con el producto terminado entregárselo al cliente en el mostrador en la parte inferior izquierda y volver a comenzar el ciclo de nuevo con otro cliente.

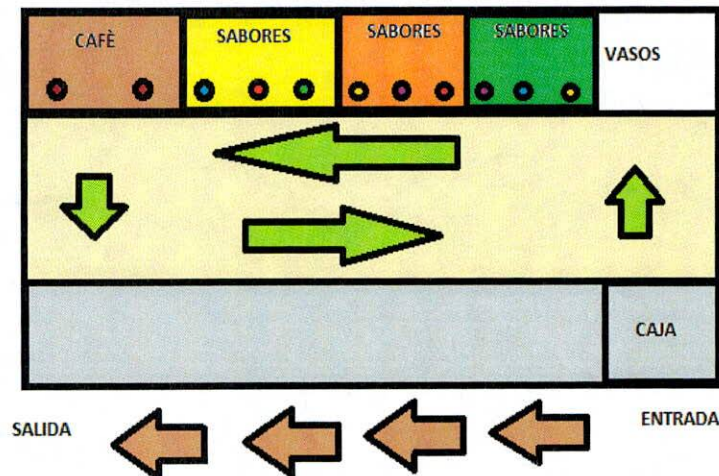


ILUSTRACIÓN 3, DISTRIBUCIÓN DE PLANTA, ELABORACIÓN PROPIA.

Los espacios de los cubículos en su parte inferior serán construidos cajones donde estarán almacenados la materia prima para la preparación del producto, y así poder acceder de forma fácil y rápida en caso que el producto se agote y tenga que ser reemplazado, ya que unos de los objetivos generales del proyecto es la rapidez y eficiencia al momento de entregar el producto.

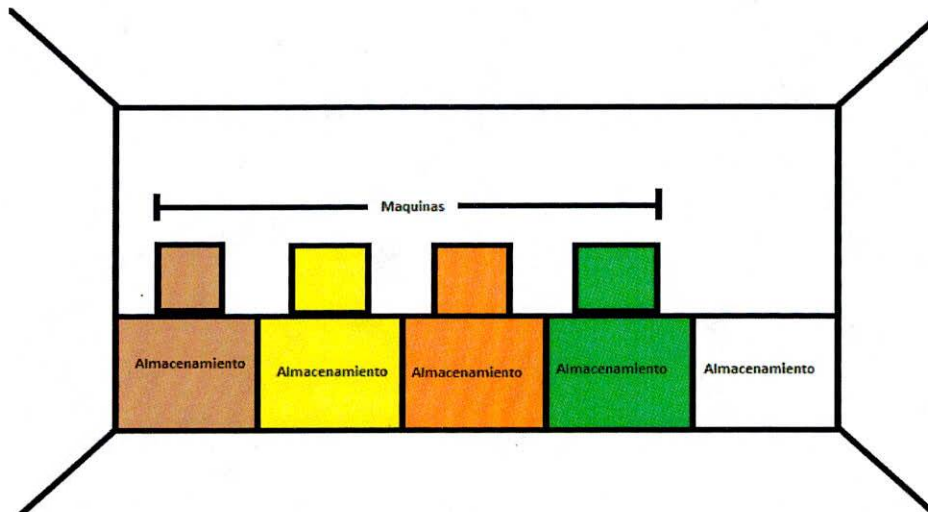


ILUSTRACIÓN 4, DISTRIBUCIÓN DE PLANTA, ELABORACIÓN PROPIA.

8. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

Las Sociedades por Acciones Simplificadas S.A.S. son un modelo legal para la constitución de personas jurídicas, que tuvo su origen en la Ley 1258 del 05 de diciembre de 2008.

La S.A.S es un modelo para la constitución de una empresa en Colombia que cuenta con ventajas que hace esta la preferida para conformar nuevas organizaciones.

Organigrama

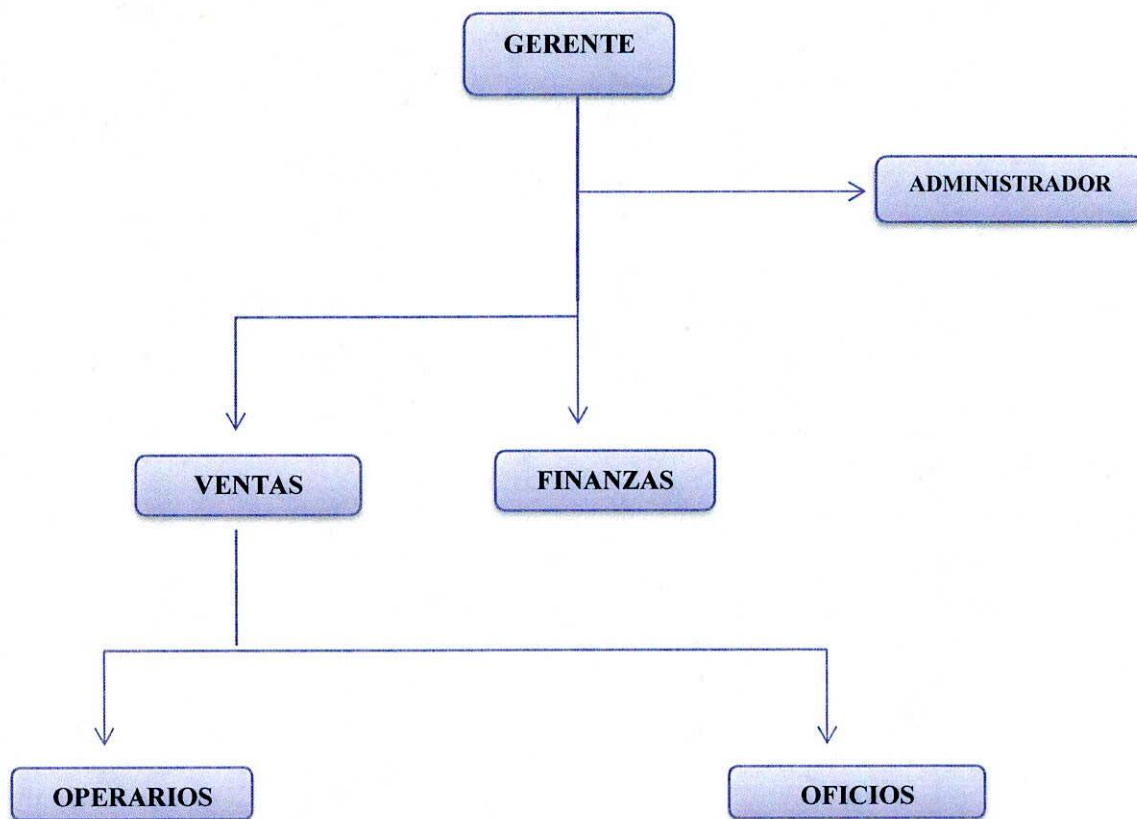


ILUSTRACIÓN 5, ORGANIGRAMA, ELABORACIÓN PROPIA

Para este proyecto se utilizará un modelo organizacional tipo lineal debido que se ajusta a las necesidades del proyecto, que podrá aprovechar este tipo por tener una forma flexible, bajos costos y una contabilidad clara, la relación entre jefes y trabajadores es más cercana haciendo esto una forma efectiva a la hora de tomar decisiones. Aunque la desventaja más clara de este tipo de modelo es que las decisiones a tomar recaen sobre solo una persona.

Salarios: En este proyecto se emplearán a tres personas para ocupar el cargo administrativo y operarios, devengando un sueldo de \$800.000 pesos, con auxilio de transporte de \$88.211 pesos con sus prestaciones legales.

Nota: esta información esta explicita en los anexos.

9. ESTUDIO FINANCIERO

9.1 Inversiones iniciales

inversiones iniciales	
maquina Cafetera	\$ 2.087.000
Dispensador de salsas	\$ 989.000
refrigerador	\$ 2.500.200
Maquina registradora	\$ 1.895.000
Maquinas varias	\$ 649.177
Indumentaria	\$ 728.100
adecuaciones locativas	\$ 6.000.000
capital de trabajo	\$ 14.000.000
inversion total	\$ 28.848.477

En esta tabla se calculó los recursos necesarios para poner en marcha el proyecto para realizar operaciones de ventas dando así el total de la inversión inicial, los datos mostrados en la tabla fueron cotizados a diferentes proveedores, así escogiendo los más beneficios para el proyecto sin afectar el producto final deseado, las adecuaciones locativas se basaron en la cotización con un contratista para las adecuaciones del sitio a usar para poner en marcha el proyecto.

9.2 Pronostico de ventas

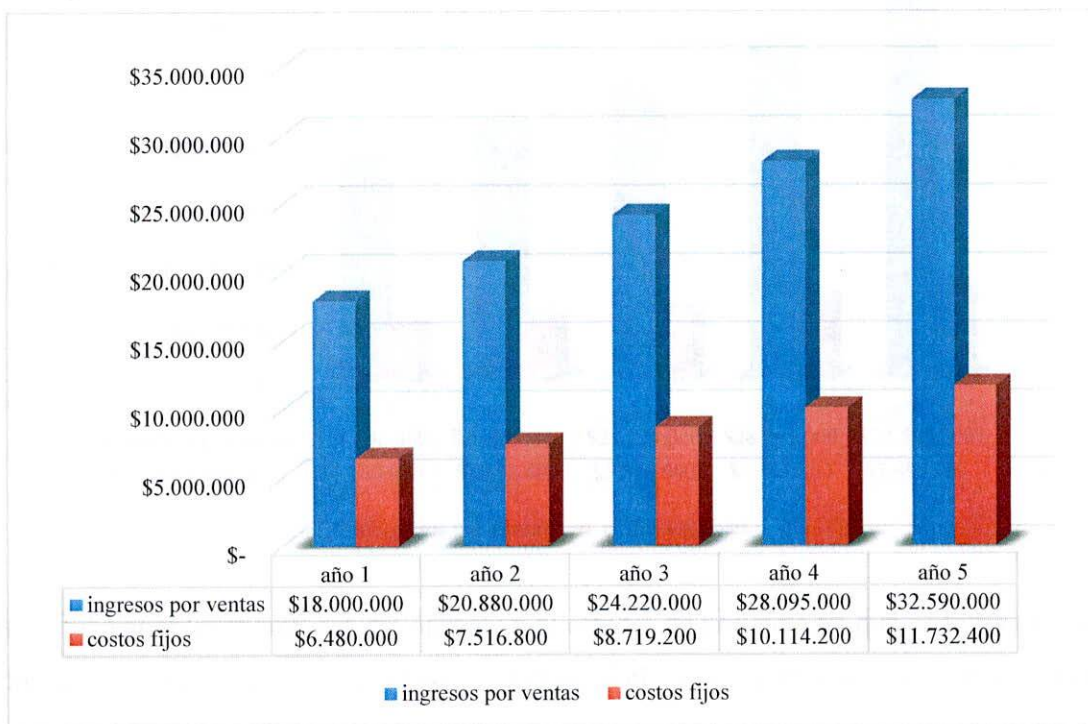
Aumento en venta en %	16%	16%	16%	16%	16%
Proyeccion de ventas	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Ventas	7200	8352	9688	11238	13036
Ventas diarias	30	34.8	40.3	46.8	54.2
ventas por hora (8)	3.75	4.35	5.03	5.85	6.77
valor venta	\$ 18.000.000	\$ 20.880.000	\$ 24.220.000	\$ 28.095.000	\$ 32.590.000

Esta tabla se determinó mediante una serie de encuestas y según el nicho de mercado que se tiene, al obtener estos datos se realizó una proyección de ventas tomando en cuenta la demanda del producto que se da a ofrecer al consumidor, teniendo como referencia algunas compañías ya posicionadas en el mercado.

En esta tabla se puede evidenciar el pronóstico de ventas diarias año a año, ventas diarias y ventas en por hora para cumplir con la demanda que se pronosticó.

9.3 Costos fijos frente a ingresos

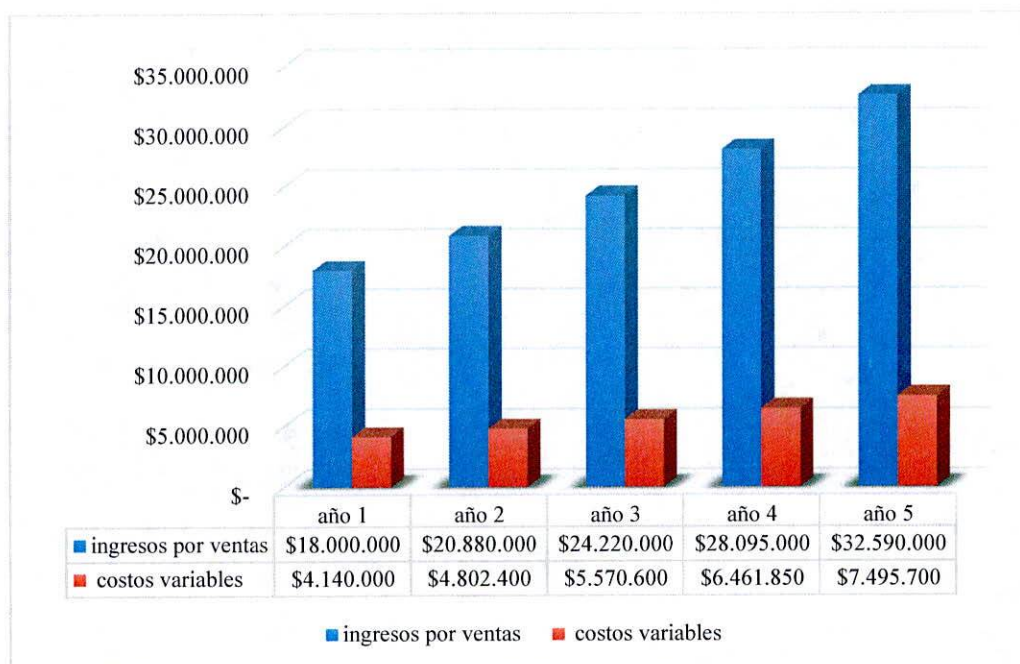
	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
ingresos por ventas	\$ 18.000.000	\$ 20.880.000	\$ 24.220.000	\$ 28.095.000	\$ 32.590.000
costos fijos	\$ 6.480.000	\$ 7.516.800	\$ 8.719.200	\$ 10.114.200	\$ 11.732.400



Se puede observar los ingresos por ventas brutas en comparación a costos fijo que se obtienen cada año, estos costos se determinaron haciendo un estudio de campo en el lugar a escoger donde se pondría en marcha el proyecto. Los valores que se tomaron en cuenta fueron: arriendo, servicios internet teléfono, impuestos de ley. Se tomó algunos servicios públicos como fijos, pero varios de ellos se encuentran en costos variables debido a que varían con la estimación de producción

9.4 Costos variables frente a ingresos

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
costos variables	\$ 4.140.000	\$ 4.802.400	\$ 5.570.600	\$ 6.461.850	\$ 7.495.700



Los costos variables fueron determinantes en el estudio de proyecto ya que se tomó en cuenta la producción anual esperada del proyecto porque si el volumen de ventas aumenta los costos por insumos como: cantidad de café a utilizar, vasos, tapas, endulzantes, esencias y especias se verían afectados por esto, afectando también los servicios que no se tomaron en los costos fijos como agua luz e incluso mano de obra extra.

9.5 Depreciaciones

DEPRECIACIONES	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
depreciacion registradora	\$ 379.000	\$ 379.000	\$ 379.000	\$ 379.000	\$ 379.000
depreciacion Cafetera	\$ 417.400	\$ 417.400	\$ 417.400	\$ 417.400	\$ 417.400
depreciacion de la maquina de escencias	\$ 197.800	\$ 197.800	\$ 197.800	\$ 197.800	\$ 197.800
Maquinas varias	\$ 129.835	\$ 129.835	\$ 129.835	\$ 129.835	\$ 129.835
depreciacion del refrigerador	\$ 500.040	\$ 500.040	\$ 500.040	\$ 500.040	\$ 500.040
Total	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075

En esta tabla se evidencia la depreciación de la maquinaria a utilizar se tomó como porcentaje de depreciación un 20% cada año en cada maquinaria que se usara en el proyecto.

9.6 Flujo de caja operacional

DATOS DE SALIDA	año 0	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
ingresos		\$ 18.000.000	\$ 20.880.000	\$ 24.220.000	\$ 28.095.000	\$ 32.590.000
costos variables		\$ 4.140.000	\$ 4.802.400	\$ 5.570.600	\$ 6.461.850	\$ 7.495.700
costos fijos		\$ 6.480.000	\$ 7.516.800	\$ 8.719.200	\$ 10.114.200	\$ 11.732.400
depreciacion		\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075
utilidad antes de impuestos	\$ -	\$ 5.755.925	\$ 6.936.725	\$ 8.306.125	\$ 9.894.875	\$ 11.737.825
impuestos		\$ 1.957.014	\$ 2.358.486	\$ 2.824.082	\$ 3.364.257	\$ 3.990.860
utilidad despues de impuestos	\$ -	\$ 3.798.910	\$ 4.578.238	\$ 5.482.042	\$ 6.530.617	\$ 7.746.964
depreciacion		\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075
inversiones total	\$ 28.848.477					
valor residual						\$ 1.624.075
recuperacion capital de trabajo						\$ 4.200.000
flujo de caja operacional	-\$ 28.848.477	\$ 5.422.986	\$ 6.202.314	\$ 7.106.118	\$ 8.154.693	\$ 15.195.115

En esta tabla o flujo de caja se tomaron todos los valores anteriores mencionados para la realización de ella dando resultados positivos para el proyecto donde se observa que si es posible recuperar la inversión inicial cumpliendo con todo lo estipulado según impuestos costos fijo y variables dando los resultados completos de cada año ajustándose a las proyecciones deseadas.

9.7 VPN

VPN	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	
ingresos	\$ 18.000.000	\$ 20.880.000	\$ 24.220.000	\$ 28.095.000	\$ 32.590.000	
egresos	\$ 10.620.000	\$ 12.319.200	\$ 14.289.800	\$ 16.576.050	\$ 19.228.100	
total	\$ 7.380.000	\$ 8.560.800	\$ 9.930.200	\$ 11.518.950	\$ 13.361.900	
VPN						\$ 3.800.600

Según los datos obtenidos se puede concluir que la VPN después de la recuperación de la inversión inicial proyectado a 5 años presenta un crecimiento del 23% de ganancias netas, haciendo rentable el proyecto a futuro según los datos arrojados en las proyecciones.

9.8 TIR

TIR	año 0	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	
	-\$ 28.848.477	\$ 7.380.000	\$ 8.560.800	\$ 9.930.200	\$ 11.518.950	\$ 13.361.900	19,88%

La TIR presenta un porcentaje de beneficio del 19,88% ofreciendo una rentabilidad favorable a algún tipo de inversión en relación al proyecto a desarrollar.

9.9 Relación beneficio costo

RELACION BENEFICO COSTO	
ingresos	\$ 91.241.768,14
egresos	\$ 53.832.643,20
egresos+inv inicial	\$ 82.681.120,20
total	1,10

Según los datos arrojados por la proyección se concluye que por cada peso invertido se obtiene una ganancia de 10 centavos de peso; el proyecto está dando mayores beneficios en relaciona los egresos generando seguridad y estabilidad a un horizonte proyectado.

9.10 Tiempo recuperación de la inversión

TIEMPO RECUPERACION DE INVERSION	año 0	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
	-\$ 28.848.477	\$ 5.422.986	\$ 6.202.314	\$ 7.106.118	\$ 8.154.693	\$ 15.195.115
		-\$ 23.425.491	-\$ 17.223.178	-\$ 10.117.060	-\$ 1.962.367	\$ 13.232.748

Se observa que la recuperación de la inversión inicial se da en el quinto año, obteniendo en ese mismo año un resultado positivo al momento de pagar la inversión.

10 CONCLUSIONES

- Se ha concluido que el mejor grano de café que mejor le sirve al tipo de producto que se plantea comercializar es el café en grano tipo Arábico ya que este es el café más consumido en el mundo, y el que mejor se adapta a la combinación de sabores.
- Basándose en las encuestas realizadas, se puede llegar a la conclusión de que 14 de 20 personas encuestadas, dio una respuesta afirmativa de que les gustaría personalizar su café.
- Basándose en las encuestas las personas mostraron un rango de precios, el cual estarían dispuestos a pagar por un café personalizado, entre el rango de \$ 5.000 y \$ 3.200, haciendo que el proyecto aquí planteado este fuera de este rango, ya que el precio base para comercializar nuestro producto es de \$ 2.700, subiendo los precios \$ 500 pesos por sabor agregado.
- Las personas encuestadas respondieron en su mayoría que el sabor con el que más les gustaría personalizar su café es maracuyá, seguido de limón y anís.
- Se puede concluir que entre los encuestados en su mayoría el tiempo que consideran más rápido para la entrega de café expés es 50 segundos.
- Se concluyó que la inversión inicial para poner en marcha el proyecto es de \$28.848.477 COP
- Recopilando información entre los proveedores de maquinaria y equipo se llegó a la conclusión que la maquina más cara a adquirir para el proyecto en la maquina cafetera con un valor de \$ 2.087.000 COP
- Haciendo el estudio financiero, se pudo calcular la cantidad de cafés al día que se necesitan vender, siendo 30 al día en una jornada laboral de 8 horas, o sea que se tendrían que vender 3,75 cafés de un solo sabor por hora.
- Se llegó a la conclusión que el cliente al que se plantea llegar con este proyecto es un consumidor arriesgado, al cual se ha denominado, consumidor gourmet, ya que este se atrevería a probar un café con más de 2 sabores.
- Se llevó a la conclusión y tomando como base las encuestas y ya teniendo conocimiento de quien será el consumidor final, se escogió como ubicación estratégica, el sector de la

calle 93 con 14, ya que en este lugar es donde la frecuencia de nuestro consumidor objetivo es mayor.

- Se llegó a la conclusión que el tamaño de vasos recomendable para utilizar en este proyecto es de 9 oz / 12 oz / 14 oz, planeando en un futuro agregar el vaso de 16 oz
- Teniendo como base el estudio financiero, nos arrojó que el primer año los ingresos por año serían más altos que costos fijos y variables, teniendo en cuenta que se calcula con la venta única de café con un solo sabor.
- Se puede concluir que la constitución del proyecto es una SAS ya que, a simples rasgos, se puede constituir de manera simple y rápida, ahorrando costos y haciendo menos tramites.
- Basándose en la información y en el estudio financiero, se decidió que el contrato a implementar en el proyecto es contrato a término indefinido, ya que este proyecto cuenta con una visión a largo plazo, otorgando así mayor tranquilidad y facilidad al empleado y empleador en el proyecto.
- El tipo de modelo a implementar en este proyecto es de tipo lineal, aportando mayor facilidad en costos, contabilidad clara y las relaciones entre trabajadores sean más cercanas.
- El proyecto está planteado para contratar en el primer punto de venta, 2 operarios y un administrativo, contratando así a 3 personas.
- Según los datos arrojados por los 4 estudios financieros (TIR, VPN, relación beneficio costo, retorno de la inversión) se llegó a la conclusión que el proyecto es viable, y la inversión de la recuperada al 5 año en su totalidad, con excedente de dinero.

Bibliografía

Blog Cocina para todos. (12 de 10 de 2010). Café con especias. *Especias*. Madrid, España:
Blog de cocina.

Cafe de Colombia . (13 de 04 de 2009). *cafedecolombia.com*. Obtenido de
http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/

Cafè de Colombia . (15 de 02 de 2010). *Cafè de Colombia* . Obtenido de
www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/

Cafe de Colombia . (15 de 06 de 2010). *cafedecolombia.com*. Obtenido de
http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/el_cultivo/

Cafe de Colombia . (10 de 06 de 2010). *Cafedecolombia.com*. Obtenido de
http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/el_cafe/

Cafe de Colombia . (10 de 08 de 2011). *cafedecolombia.com*. Obtenido de
http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/industrializacion/

Cafe de Colombia . (13 de 08 de 2011). *cafedecolombia.com*. Obtenido de
http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/cafe_y_la_salud/

El Gourmet. (12 de 10 de 2015). *Directo al paladar en sabor de la vida*. Obtenido de
www.directoalpaladarensabordelavida.com

El portafolio . (2018). ¿qué es una SAS? 3-4 .

El Portafolio. (2017). contrato a termino indefinido. 12-13.

Federacion Nacional de Cafeteros . (13 de 09 de 2012). *federacionnacionaldecafeteros.org*.
Obtenido de https://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/quienes_somos

Juan Valdez cafe. (15 de 05 de 2018). Obtenido de www.juanvaldezcafe.com

OMA Cafè. (15 de 05 de 2018). Obtenido de www.omacafe.com.co

Revista Dinero . (2017). tipos de contratos . 50-60.

Starbucks Coffee Company. (15 de 05 de 2018). Obtenido de www.starbucks.com.co

Tostao Cafe y Pan . (15 de 05 de 2018). *tostaocafeypan*. Obtenido de ww.tostaocafeypan.com/productos/

**ENCUESTA LA A POBLACIÓN GENERAL PARA RECOLECCIÓN DE DATOS
DE CONSUMO DE CAFÉ PARA EL PROYECTO COFFIX GO**

1) ¿EN QUÉ RANGO DE EDAD SE ENCUENTRA?

- 15-20
- 21-30
- 31-40
- 41-50
- Otro

2) GENERO

- Masculino
- Femenino
- Otro

3) ¿USTED ES CONSUMIDOR DE CAFÉ? (si su respuesta es afirmativa siga respondiendo el cuestionario y si su respuesta es negativa le agradecemos su tiempo y la molestia)

- Sí
- No

4) ¿CUÁNTAS TASAS DE CAFÉ TOMA AL DÍA?

- 1-2
- 2-5
- 5 o más

5) ¿EN QUÉ SITUACIONES SUELE CONSUMIR CAFÉ? (puede responder más de una vez)

- En la mañana para despertar
- Antes de dormir
- Durante las horas de trabajo, colegio o universidad
- Después del almuerzo
- Cuando estoy con mis amigos

6) ¿CUÁNTO PAGA POR UN CAFÉ?

7) ¿LE GUSTARIA PODER PERSONALIZAR SU CAFÉ?

- Sí
- No

8) SI SU RESPUESTA ANTERIOR FUE AFIRMATIVA ¿QUÉ TIPO DE SABOR LE GUSTARÍA?

9) ¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR ESTE TIPO DE CAFÉ?

10) ¿CUÁNTO ES EL TIEMPO DE ESPERA CONDIERA QUE ES RAPIDO PARA LA ENTREGA DE SU CAFÉ? (teniendo en cuenta que es personalizado)

- -8 SEGUNDOS
- -10 SEGUNDOS
- -15 SEGUNDOS
- -20 SEGUNDOS

11) ¿QUÉ LUGAR ES SU PREFERIDO PARA BEBER SU CAFÉ?

- Una cafetería
- Casa
- Oficina
- En el camino
- Otros

12) ¿QUÉ RAZONES LO MOTIVAN A TOMAR CAFÉ?

- Por gusto, me agrada su sabor
- Para relajarme
- Para compartir tiempo con otra persona
- Para despertar
- Por rutina
- Otros

ANEXO imágenes de tipos de vasos y tapas suministradas por el proveedor (*LATINCUP SAS*)

Ficha técnica (vasos)

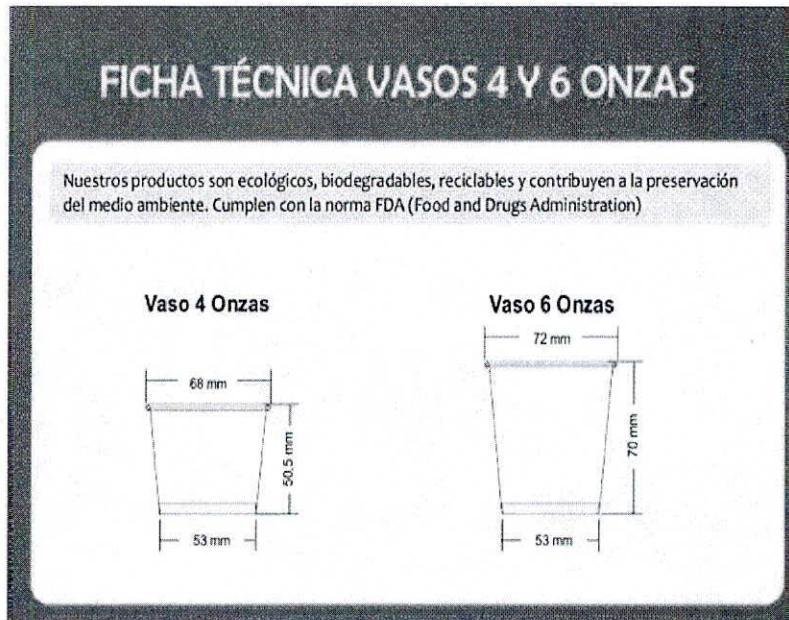


Ilustración 1

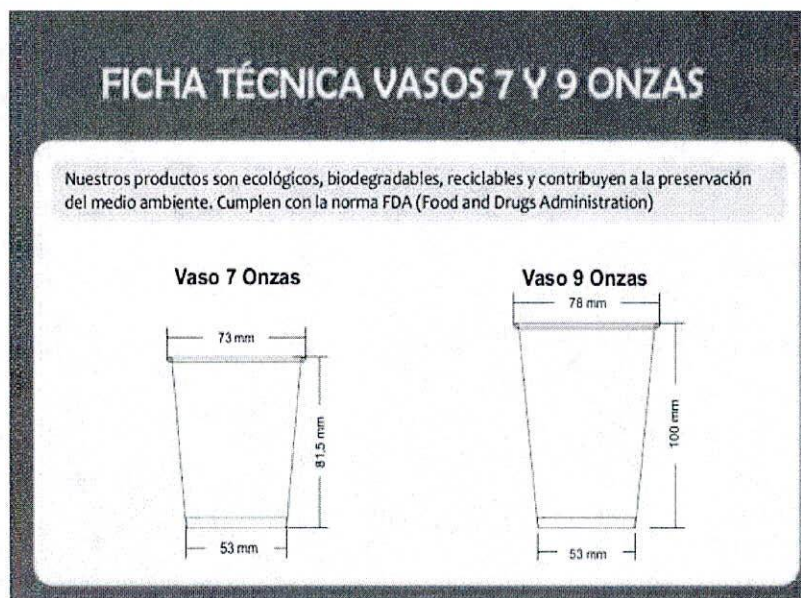


Ilustración 2

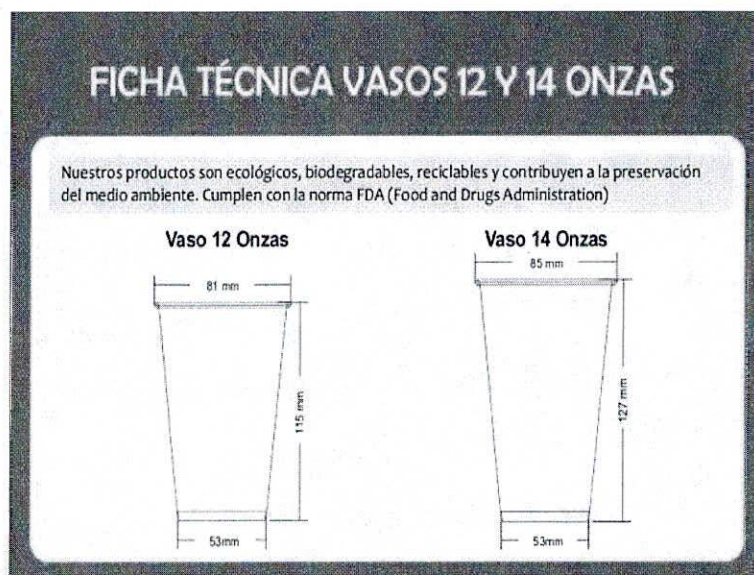


Ilustración 3

Ficha técnica (tapas)



Ilustración 4

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
ingresos por ventas	\$ 18.000.000	\$ 20.880.000	\$ 24.220.000	\$ 28.095.000	\$ 32.590.000
costos fijos	\$ 6.480.000	\$ 7.516.800	\$ 8.719.200	\$ 10.114.200	\$ 11.732.400

inversiones iniciales	
maquina Cafetera	\$ 2.087.000
Dispensador de salsas	\$ 989.000
refrigerador	\$ 2.500.200
Maquina registradora	\$ 1.895.000
Maquinas varias	\$ 649.177
Indumentaria	\$ 728.100
adecuaciones locativas	\$ 6.000.000
capital de trabajo	\$ 14.000.000
inversion total	\$ 28.848.477

presupuesto de reposicion maquinarias y equipos	
20%	
maquina Cafetera	\$ 417.400
maquina esencias	\$ 197.800
refrigerador	\$ 500.040
Maquina registradora	\$ 379.000
Maquinas varias	\$ 129.835
Total	\$ 1.624.075

recuperacion del capital de trabajo	
30%	\$ 4.200.000

Aumento en venta en %	16%	16%	16%	16%	16%
Proyeccion de ventas	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Ventas	7200	8352	9688	11238	13036
Ventas diarias	30	34.8	40.3	46.8	54.2
ventas por hora (8)	3.75	4.35	5.03	5.85	6.77
valor venta	\$ 18.000.000	\$ 20.880.000	\$ 24.220.000	\$ 28.095.000	\$ 32.590.000

DEPRECIACIONES	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
depreciacion registradora	\$ 379.000	\$ 379.000	\$ 379.000	\$ 379.000	\$ 379.000
depreciacion Cafetera	\$ 417.400	\$ 417.400	\$ 417.400	\$ 417.400	\$ 417.400
depreciacion de la maquina de esencias	\$ 197.800	\$ 197.800	\$ 197.800	\$ 197.800	\$ 197.800
Maquinas varias	\$ 129.835	\$ 129.835	\$ 129.835	\$ 129.835	\$ 129.835
depreciacion del refrigerador	\$ 500.040	\$ 500.040	\$ 500.040	\$ 500.040	\$ 500.040
Total	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
ingresos por ventas	\$ 18.000.000	\$ 20.880.000	\$ 24.220.000	\$ 28.095.000	\$ 32.590.000
costos variables	\$ 4.140.000	\$ 4.802.400	\$ 5.570.600	\$ 6.461.850	\$ 7.495.700

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
costos variables	\$ 4.140.000	\$ 4.802.400	\$ 5.570.600	\$ 6.461.850	\$ 7.495.700

	DATOS DE SALIDA	año 0	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
+	ingresos		\$ 18.000.000	\$ 20.880.000	\$ 24.220.000	\$ 28.095.000	\$ 32.590.000
-	costos variables		\$ 4.140.000	\$ 4.802.400	\$ 5.570.600	\$ 6.461.850	\$ 7.495.700
-	costos fijos		\$ 6.480.000	\$ 7.516.800	\$ 8.719.200	\$ 10.114.200	\$ 11.732.400
-	depreciacion		\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075
=	utilidad antes de impuestos	\$ -	\$ 5.755.925	\$ 6.936.725	\$ 8.306.125	\$ 9.894.875	\$ 11.737.825
-	impuestos		\$ 1.957.014	\$ 2.358.486	\$ 2.824.082	\$ 3.364.257	\$ 3.990.860
=	utilidad despues de impuestos	\$ -	\$ 3.798.910	\$ 4.578.238	\$ 5.482.042	\$ 6.530.617	\$ 7.746.964
+	depreciacion		\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075	\$ 1.624.075
-	inversiones total	\$ 28.848.477					
+	valor residual						\$ 1.624.075
+	recuperacion capital de trabajo						\$ 4.200.000
=	flujo de caja operacional	-\$ 28.848.477	\$ 5.422.986	\$ 6.202.314	\$ 7.106.118	\$ 8.154.693	\$ 15.195.115

\$ 42.081.225
\$ 13.232.748

VPN	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
ingresos	\$ 18.000.000	\$ 20.880.000	\$ 24.220.000	\$ 28.095.000	\$ 32.590.000
egresos	\$ 10.620.000	\$ 12.319.200	\$ 14.289.800	\$ 16.576.050	\$ 19.228.100
total	\$ 7.380.000	\$ 8.560.800	\$ 9.930.200	\$ 11.518.950	\$ 13.361.900

VPN						\$ 3.800.600
-----	--	--	--	--	--	--------------

TIR	año 0	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	
	-\$ 28.848.477	\$ 7.380.000	\$ 8.560.800	\$ 9.930.200	\$ 11.518.950	\$ 13.361.900	19,88%

RELACION BENEFICO
COSTO

ingresos	\$ 91.241.768,14
egresos	\$ 53.832.643,20
egresos+inv inicial	\$ 82.681.120,20
total	1,10

TIEMPO RECUPERACION DE INVERSION	año 0	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
	-\$ 28.848.477	\$ 5.422.986	\$ 6.202.314	\$ 7.106.118	\$ 8.154.693	\$ 15.195.115
		-\$ 23.425.491	-\$ 17.223.178	-\$ 10.117.060	-\$ 1.962.367	\$ 13.232.748

LIQUIDACION NOMINA



salario minimo del año	2.018	781.242	Salario Minimo
Auxilio de transporte		88.211	

NOMBRE	SUELDO BASICO	DIAS TRAB	DEVENGADO				TOTAL DEVENGADO	DEDUCCIONES			TOTAL DEDUCCION	NETO A PAGAR
			BASICO	H. EXTRAS	COMISIONES	AUX. TRANS.		SALUD	PENSION	PRESTAMO		
empleado 1	800.000	30	800.000			88.211	888.211	32.000	32.000		64.000	824.211
empleado 2	800.000	30	800.000			88.211	888.211	32.000	32.000		64.000	824.211
empleado3	800.000	30	800.000			88.211	888.211	32.000	32.000		64.000	824.211
TOTAL NOMINA			2.400.000	0	0	264.633	2.664.633	96.000	96.000	0	192.000	2.472.633

PROVISIÓN PARA PRESTACIONES SOCIALES		
2.472.633		VALOR
CESANTIAS	8,33%	205.970
INT./CESANT	1%	24.726
PRIMA	8,33%	205.970
VACACIONES	4,17%	103.109
		539.776

APORTES SEGURIDAD SOCIAL		
2.472.633		VALOR
SALUD	8,5%	210.174
PENSION	12%	296.716
RIESGOS PROFESIONALES	0,522%	12.907
		519.797

APORTES PARAFISCALES		
2.472.633		VALOR
CAJA COMPENSACIÓN	4%	98.905