



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS

“Creación de una cadena de restaurantes de tipo “Food trucks” de comida típica de la selva en Lima Metropolitana en los distritos de Lima Centro, Lince, San Isidro y San Miguel”

Proyecto Profesional para optar el Título de:

Licenciada en Administración de Empresas;
Bachiller Colonio Quevedo, Reneé Stefany
Licenciada en Administración de Empresas;
Bachiller Ushiñahua Sangama, Llerilan Massiel
Licenciado en Administración de Empresas;
Bachiller Zamora Cordova, Wilmer

Lima - Perú

2017

Resumen Ejecutivo

El presente plan de negocios busca aprovechar el aumento de consumo de alimentos a través de la creación de una cadena de restaurantes de tipo *Food Trucks* de comida típica de la selva, compuesta de cuatro vehículos que se distribuirán en los distritos de Lima Centro, Lince, San Isidro y San Miguel” que concentra a nuestro público objetivo (entre residentes, estudiantes y trabajadores de empresas de la zona) en Lima Metropolitana; este negocio ha tenido auge últimamente en muchos países por los menores montos de inversión y gastos en relación a los de una cadena de restaurantes, ofreciendo productos y servicios competitivos.

El análisis del contexto político, económico, social y tecnológico mostró resultados positivos para este proyecto. Las principales oportunidades identificadas son; la estabilidad y crecimiento de la industria, la falta de una actual oferta de comida de la selva en modelo *Food Trucks* y el aumento de la tendencia de consumo de comida rápida. Dentro de las principales amenazas está la falta de un marco legal específico y la alta presencia de cadenas extranjeras en el mercado nacional.

De igual forma, en el sondeo de mercado pudimos identificar la oferta y demanda actual. De esta investigación se concluyó que se está experimentando un crecimiento de la oferta y la demanda de consumo de comida típica de la selva , lo que corresponde a una tendencia que ha sido adquirida con más rapidez entre los segmentos con mayor poder adquisitivo.

En ese sentido, en el 2015 aparecieron de manera masiva y organizada los *food trucks* en Lima, nuevo formato que se presenta como una oportunidad para desarrollar nuestra propuesta. Asimismo, los principales aspectos que hay que considerar para su creación son: el servicio (ubicación, comodidad del ambiente, una experiencia positiva en el producto y la atención), el concepto del restaurante debe reflejarse en la propuesta de la carta, así como la delimitación realista del público.

Se contará con una inversión inicial de S/. 370,556, de los cuales el 60% será financiado por los socios de la empresa y para el 40% restante se solicitará un préstamo en una entidad bancaria.

La evaluación financiera que se realizó para el proyecto a cinco años, muestra una TIRE de 101.05% y una VANE de S./ 447,022.