



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL PERÚ

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS

“Importación y comercialización de sistemas de remoción de sólidos, aceites y grasas para restaurantes de comida rápida en Lima Metropolitana”

Plan de Negocio para optar el Título de:

Licenciada en Administración y Marketing;
Bachiller Carrión Terrones, Ana Paula

Licenciado en Administración de Negocios Internacionales;
Bachiller Gonzales Salazar, Juan Manuel

Licenciada en Administración de Negocios Internacionales;
Bachiller Pahuara Medina, Catherine Milagros

Lima - Perú
2015
(2015-31-8)

Dedicatoria

*El presente plan de negocios está dedicado
a nuestras familias por ser la fuente de motivación
e inspiración para superarnos cada día*

INDICE

RESUMEN EJECUTIVO	1
INTRODUCCIÓN	3
CAPÍTULO 1	10
ESTUDIO DE MERCADO	10
1.1. Descripción de la Idea de Negocio	10
1.1.1. Equipo de Trabajo	11
1.2. Objetivos del estudio de Mercado	11
1.2.1. Objetivo general	11
1.2.2. Objetivos específicos	12
1.3. Identificación del Mercado Objetivo	12
1.3.1. Perfil del Consumidor	12
1.3.2. Metodología para la segmentación del mercado	13
1.3.3. Tamaño de la muestra, encuesta piloto y general	18
1.3.4. Proceso estadístico de los resultados e interpretación	21
1.4. Estudio de la demanda, análisis cuantitativo y Cualitativo.	30
1.4.1. Información Histórica	32
1.4.2 Proyección de la demanda con información primaria (métodos de proyección)	34
1.4.3 Factores estacionales	35
1.5. Estudio de la oferta, análisis cuantitativo y cualitativo	35
1.5.1. Identificación y análisis de la Competencia	35
1.5.2. Productos sustitutos y complementarios	37
1.5.3. Análisis de los Precios	38
1.5.3.1. Factores que influyen en los precios del negocio	38
1.5.3.2. Fijación del precio de Mercado	38
1.6.1. Calculo de la demanda potencial insatisfecha	39
1.6.2. Proyección de las ventas y participación de Mercado	39
CAPÍTULO 2	43
PLAN DE MARKETING	43
2.1 Plan de Marketing	43
2.1.1. Estrategia general de Marketing	43
2.1.2. Análisis FODA	44
2.1.3 Política de Precios	50

2.1.4 Tácticas de Ventas.....	51
2.1.5. Política de Servicios y Garantía	52
2.1.6. Publicidad y Promoción.....	53
2.2.7. Diseño de la cadena de comercialización, fundamentos técnicos.....	53
CAPITULO 3	55
PLAN IMPORTADOR	55
3.1. Plan Importador	55
3.1.1. Análisis del Precio de Importación.....	55
3.1.1.1. Partida Arancelaria	55
3.1.1.2. Proveedor	57
3.1.1.3. Transporte Internacional.....	58
3.1.1.4. Seguro Internacional	58
3.1.1.5. Agencia de aduana	59
3.1.1.6. Impuestos	59
3.1.2 Costos y Gastos de Importación.....	60
3.1.2.1 Gastos Operativos del Producto	63
3.1.3 Modalidad de pago	69
3.1.4 Características de la Carga	69
3.1.5. Distribución Física Internacional	72
4.1. Organización.....	73
4.1.1. Personería jurídica de la sociedad	74
4.2 Análisis de la Estructura del Capital Social	79
4.3. Diseño de la Organización.....	79
4.3.1. Organigrama	80
4.4. Requerimiento de Recurso Humano	81
4.4.1. Estructura Salarial	82
CAPITULO V PRESUPUESTO, INVERSION Y FINANCIAMIENTO.....	84
5.1 PRESUPUESTOS	84
5.1.1. Presupuesto Operativo	84
5.1.2. Presupuesto Financiero.....	86
5.1.3. Presupuesto Maestro	86
5.2. Estructura de la Inversión	87
5.2.1. Inversión Tangible	87

5.2.2. Inversión Intangible	89
5.2.3. Capital de Trabajo	89
5.3. Financiamiento de la Inversión.....	91
5.3.1. Evaluación de las fuentes de financiamiento.....	91
5.3.2. Estructura del financiamiento	91
5.3.3. Cuadro de servicio de la deuda.....	92
5.3.4. Preparación de los EE.FF (bajo normatividad NIIF).....	93
Elaborado por: Equipo de trabajo.	93
Elaborado por: Equipo de trabajo.	95
6.1. Evaluación financiera del negocio	97
6.2. Herramientas de evaluación	101
6.2.1 Valor actual neto y Tasa de retorno.....	101
6.2.2. Ratio beneficio-costo y Playback.....	103
6.3. Identificación de las variables para sensibilizar	104
6.3.1. Definición de los escenarios.....	104
6.3.2. Análisis cualitativo de los resultados	105
CONCLUSIONES.....	106
RECOMENDACIONES	107
BIBLIOGRAFÍA	108
ANEXOS.....	112
Anexo 1. Cotización posible proveedor.....	112
Anexo 2. Ficha técnica posible proveedor.....	113
Anexo 3. Cotización posible proveedor.....	115
Anexo 4. Ficha técnica posible proveedor.....	116
Anexo 5. Cotización proveedor.....	118
Anexo 6. Ficha técnica proveedor.....	119
Anexo 7. Normas legales.....	123
Anexo 8. Resumen de Normatividad VMA.....	124
Anexo 9. Explicación de la Multa a las Entidades Infractores.....	130
Anexo 10. Encuesta: Estudio de Mercado – Demanda	133
Anexo 11. Contrato de distribución Grease Guardian – C&WT SAC.....	135
Anexo 12. Tarjetas de presentación C&WT SAC.....	146

Índice de Tablas

Tabla 1	Datos de la Empresa.....	4
Tabla 2	Franquicias en Lima Metropolitana.....	13
Tabla 3	Puntaje de Importadores – Distribuidores.....	17
Tabla 4	¿Es Ud. administrador del restaurante.....	25
Tabla 5	¿Puede Ud. hacer sugerencias en cuanto a productos o requerimientos materiales del establecimiento donde labora?	26
Tabla 6	¿Considera Ud. que podría ser beneficioso un sistema automático, que renueve los sólidos, aceites y grasas, permitiendo a la empresa automatizar procedimientos?....	27
Tabla 7	¿En cuanto al precio, le parece que está al alcance de la empresa el invertir en adquirir el producto?.....	28
Tabla 8	Si pudiera tomar una decisión ahora, ¿Ud. estaría interesado en comprar nuestro producto?.....	29
Tabla 9	Presupuesto de Ventas Proyectadas Año 1.....	31
Tabla 10	Proyección de la Demanda.....	34
Tabla 11	Proyección de la Demanda al 2021.....	35
Tabla 12	Tabla Comparativa con la Competencia.....	37
Tabla 13	Servicios Complementarios.....	37
Tabla 14	Fijación del Precio del Producto en el Mercado.....	38
Tabla 15	Demanda Insatisfecha en el Mercado.....	39
Tabla 16	Proyección de Ventas del Producto.....	41
Tabla 17	Análisis FODA.....	44
Tabla 18	Matriz FODA.....	45
Tabla 19	Precio del Sistema de Remoción de Sólidos, Aceites y Grasas	51
Tabla 20	Acuerdos comerciales Perú – Principales mercados proveedores de la partida 8479.89.90.00.....	56
Tabla 21	Ficha Arancelaria para la partida 8479.89.90.00.....	57
Tabla 22	Costos y gastos de la 1 era importación – 01 Sistema de Remoción.....	60
Tabla 23	Costos y gastos de la 2 da importación - 05 Sistemas de Remoción.....	61
Tabla 24	Costo de personal mensual y anual en S/.....	63
Tabla 25	Presupuesto de Gastos de Ventas.....	63
Tabla 26	Presupuesto de Gastos Administrativos.....	64
Tabla 27	Precio del Producto o Precio Venta.....	65

Tabla 28	Margen de Ganancia Mensual.....	66
Tabla 29	Margen de Ganancia Anual.....	67
Tabla 30	Calculo del Punto de Equilibrio.....	68
Tabla 31	Estructura de capital social.....	79
Tabla 32	Estructura Social.....	83
Tabla 33	Presupuestos deGastos Operativos.....	84
Tabla 34	Presupuesto Operativo 5 años.....	85
Tabla 35	Presupuesto Financiero.....	86
Tabla 36	Presupuesto Maestro.....	87
Tabla 37	Antiguos Tangibles.....	88
Tabla 38	Antiguos Intangibles.....	89
Tabla 39	Capital de Trabajo.....	90
Tabla 40	Evaluación de las fuentes de financiamiento.....	91
Tabla 41	Participación porcentual en la inversión total.....	92
Tabla 42	Resumen pagos anuales.....	92
Tabla 43	Estado de Resultados integrales.....	93
Tabla 44	Estado de flujo de efectivo.....	94
Tabla 45	Estado de situación financiera.....	96
Tabla 46	Flujo de caja económico –financiero.....	98
Tabla 47	Costo de oportunidad de capital.....	100
Tabla 48	Cambio en precio de Venta.....	104
Tabla 49	Cambio en los costos del Producto.....	105

Índice de Gráficos

Gráfico 1	Porcentaje de Participación en el mercado de Lima Metropolitana.....	14
Gráfico 2	Servicios brindados a nivel nacional	23
Gráfico 3	¿Es usted administrador del restaurante?	26
Gráfico 4	¿Considera Ud. que podría ser beneficioso un sistema automático, que renueve los sólidos, aceites y grasas, permitiendo a la empresa automatizar procedimientos?.....	27
Gráfico 5	¿En cuanto al precio, le parece que está al alcance de la empresa el invertir en adquirir el producto?.....	28
Gráfico 6	Si pudiera tomar una decisión ahora, ¿Ud. estaría interesado en comprar nuestro producto?.....	29
Gráfico 7	Consumo de Fast Food en el Mundo.....	32
Gráfico 8	Proyección de Ventas del Producto.....	42

Índice de Figura

Figura 1 Sistema de Remoción de Solidos y Aceites	5
Figura 2 Trampa para lavado	6
Figura 3 Trampa de grasa - GGX35st.....	6
Figura 4 Trampa para solidos – ST8I Motor.....	7
Figura 5 Anexo 1 Ley N° 26338.....	8
Figura 6 Anexo 1 Ley N° 26338.....	9
Figura 7 Trampa de Grasa X35.....	15
Figura 8 Trampa de Grasa	16
Figura 9 Trampa de Grasa AGI -50.....	16
Figura 10 Desarrollo de las Principales Cadenas de Fast Food del año 1996 – 2012 en el Perú....	33
Figura 11 Trampa de Grasa Modelo IG-20.....	36
Figura 12 Trampa de Grasa Modelo IG-40.....	36
Figura 13 Crecimiento del PIB (% anual) del Perú.....	41
Figura 14 Crecimiento del PIB (% anual) del Perú.....	41
Figura 15 Sistema de Remoción de Solidos y Aceites	46
Figura 16 Sistema de Remoción de Solidos y Aceites	46
Figura 17 <i>Embalaje del Sistema de Remoción de Solidos y Aceites</i>	47
Figura 18 Etiqueta del Sistema de Remoción de Solidos, Aceites y Grasas.....	48
Figura 19 Logotipo de la Empresa.....	48
Figura 20 Cadena de Comercialización.....	54
Figura 21 Certificados de Nuestro Proveedor	58
Figura 22 Materiales de Empaque	69
Figura 23 Cajas de Madera de Contrachapado Reforzado.....	70
Figura 24 Envase del producto importado	71
Figura 25 Distribución física internacional.....	72
Figura 26 Ubicación Satelital de la oficina.....	73
Figura 27 Ubicación Geográfica de la oficina.....	74
Figura 28 Organigrama.....	80

RESUMEN EJECUTIVO

GREASE & WATER TECHNOLOGY S.A.C. es una empresa peruana que desarrollan actividades de comercialización de sistemas de remoción de Sólidos, Aceites y Grasas de procedencia de Irlanda. Nuestro plan de negocio propone la importación de este producto, del País de Irlanda, como una nueva opción de sistema automático, que renueva los sólidos, aceites y grasas, permitiendo a las empresas involucradas automatizar procedimientos y sin tanto esfuerzo físico del personal permitiendo así llegar a los Valores Máximos Admisibles (VMA) decretados por la entidad competente del Ministerio de Vivienda Construcción y Saneamiento.

Aplicamos la segmentación geográfica en este caso, porque el criterio que se utiliza está relacionado con la ubicación de nuestro mercado objetivo específicamente en la ciudad de Lima Metropolitana, donde se encuentran nuestros compradores potenciales. Consideramos a las principales franquicias y restaurantes del rubro KFC, PIZZA HUT, BURGER KING, CHILIS, BEMBOS, POPEYES, PAPA JOHN'S y MC DONALD'S, como nuestro mercado objetivo, principalmente por contar con un buen número de red de tiendas cada marca respectivamente a nivel de Lima Metropolitana y cuentan con la capacidad adquisitiva.

Respecto a nuestro estudio de mercado, realizamos primero una Entrevista a Profundidad al Sr. David Paiva, quien actualmente tiene el cargo de Gerente de Mantenimiento de la empresa DELOSI S.A. empresa que alberga la mayoría de franquías en nuestro país como KFC, PIZZA HUT, BURGER KING, etc.; y quien amablemente nos indicó la verdadera necesidad del equipo más por las nuevas leyes que están saliendo hacia su giro de negocio y también nos indicó el volumen de compra mensual de nuestro producto. Luego, para reforzar esta necesidad de nuestro producto en el mercado, realizamos una encuesta a 20 administradores de cadenas de fast food aleatoriamente.

Para iniciar sus operaciones se requerirá una inversión inicial de S/ 164,158.43 de los cuáles el 36% serán aportados por los accionistas de la empresa y el 64% será mediante solicitud de un crédito bancario.

Acorde con las proyecciones, el plan de negocios mantiene indicadores de rentabilidad alentadores, contándose con una TIR de 99.07 %, un VAN de S/.548, 378, recuperado la inversión inicial a 2 años.

Dados los procedimientos y trámites que deberán realizarse antes de que inicie la empresa, se tiene contemplado que las operaciones se inicien el 1 de enero de 2017.

Por último, el presente plan de negocios demuestra que es factible aprovechar las oportunidades del entorno y las ventajas comparativas, para generar ventajas competitivas que hagan sostenible un modelo de negocio orientado a satisfacer una necesidad de nuestros clientes.