



idat

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO

“IDAT”

**PROGRAMA DE ESTUDIOS EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS**

**Plan de Negocio para la Implementación de un Restaurante de
comida Saludable**

**Trabajo de aplicación profesional para obtener el título Profesional Técnico en
Administración de Empresas**

DESIREÉ, GAMBOA FLORES

0009-0006-0648-7368

AMALIA, PRADO ARTEAGA

Lima – Perú

2025

ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO	4
INTRODUCCIÓN	11
CAPITULO 1: DEFINICIÓN DEL NEGOCIO	13
1.1. Idea del negocio.....	13
1.2. Diagnóstico de la idea de Negocio.....	14
1.3. Justificación del plan de negocio	16
Capítulo II: Diagnóstico del Plan de Negocio.....	27
2.1 Análisis de Microentorno	27
2.2. Factores del Macroentorno- PESTEL	31
Capítulo III: Planeamiento Estratégico	36
3.1. Misión.....	36
3.2. Visión	36
3.3. Valores	36
3.4. Matriz FODA	37
3.5. Objetivos estratégicos generales	40
3.6. Estrategia genérica de Porter	40
3.7. Cronograma de actividades	41
Capítulo IV: estudio de Mercado.....	45
4.1. Competencia Directa	45
Capitulo V: Plan de Comercialización.....	105
5.1. Mercado Características.....	105
5.2. Distribución Geográfica	105
Capítulo VI: Plan Técnico.....	123
6.1. Localización	123

6.2. Evaluación de los factores	130
6.3. Diseño de la cocina	136
Capítulo VII: Plan Organizacional, Personal y Legal	146
7.1. Constitución de Empresa:	146
7.1. Estructura organizacional	148
7.2. Descripción de los puestos de trabajo:	150
Capítulo VIII: Plan Económico – Financiero	166
8.1 Inversiones (Estructura)	166
8.2. Ingresos y Egresos	168
8.3 Deuda (Cuadro de Amortización)	170
8.4 Flujo de Caja (Económico y Financiero)	171
8.5. Evaluación Económica y Financiera (VAN, TIR y Punto de Equilibrio) ...	172
8.6. Financieros Proyectados	173
Conclusiones	178
Recomendaciones	179
Referencias Bibliográficas	180
Anexos	180

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Logos de las empresas.....	15
Tabla 2 Matriz FODA	37
Tabla 3 Estrategias	38
Tabla 4 Matriz resumen.....	55
Tabla 5 Población según grupos de edad	62
Tabla 6 Tabla de edad.....	66
Tabla 7 Sexo del encuestado	68
Tabla 8 Residencia	69
Tabla 9 Residencia	70
Tabla 10 Condición médica.....	71
Tabla 11 Consumo de alimentos	72
Tabla 12 Tipo de consumo	73
Tabla 13 Alimentación sana.....	74
Tabla 14 Consumo de ensaladas	75
Tabla 15 Selección de comida saludable.....	76
Tabla 16 Asesoría nutricional.....	78
Tabla 17 Elección de restaurante.....	79
Tabla 18 Platos a degustar.....	80
Tabla 19 Platos a degustar.....	81
Tabla 20 Precio de consumo	82
Tabla 21 Búsqueda de restaurantes	83
Tabla 22 Que espera de un restaurante saludable.....	84
Tabla 23 Comida saludable costosa	85
Tabla 24 Importancia de una comida saludable	86
Tabla 25 Presentación de la carta	87

Tabla 26 Método de pago	88
Tabla 27 Distribución geográfica	105
Tabla 28 Competencia y ganancia.....	114
Tabla 29 Evaluación de factores	130
Tabla 31 Distribución de las instalaciones	139
Tabla 32 Equipos de inversión	166
Tabla 33 Costo de personal	167
Tabla 34 Ingresos por ventas.....	168
Tabla 35 Costos y egresos	169
Tabla 36 Deuda	170
Tabla 37 Flujo de caja financiero	171
Tabla 38 Flujo de caja económico.....	172
Tabla 39 Evaluación económica y financiera.....	172
Tabla 40 Punto de equilibrio	174

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Macro filtro	17
Figura 2 Macro filtro	23
Figura 3 Logos de las empresas	26
Figura 4 Proveedores claves	30
Figura 5 Tasa de recuerdo de la pobreza.....	32
Figura 6 Organigrama	39
Figura 7 Cronograma de actividades	42
Figura 8 Actividades por semana.....	43
Figura 9 Foda de la Nevera Fit	47
Figura 10 Estrategias de la Nevera Fit.....	47
Figura 11 Productos Nevera Fit	48
Figura 12 Locales Nevera Fit.....	49
Figura 13 Carta	49
Figura 14 Carta	52
Figura 15 Platos	53
Figura 16 Locales	53
Figura 17 Promociones	54
Figura 18 Carta	55
Figura 19 Locales	55
Figura 20 Respuestas de los participantes	66
Figura 21 Cronograma de edad.....	67
Figura 22 Sexo del encuestado	68
Figura 23 Condición médica.....	71
Figura 24 Consumo de alimentos	72

Figura 25 Tipo de consumo	73
Figura 26 Alimentación sana	75
Figura 27 Consumo de ensaladas	75
Figura 28 Selección de comida saludable	76
Figura 29 Asesoría nutricional.....	78
Figura 30 Elección de restaurante.....	79
Figura 31 Precio de consumo	82
Figura 32 Búsqueda de restaurantes	83
Figura 33 Que espera de un restaurante saludable.....	84
Figura 34 Comida saludable costosa	85
Figura 35 Importancia de una comida saludable	86
Figura 36 Presentación de la carta	87
Figura 37 Método de pago.....	88
Figura 38 Recomendaciones del chef.....	94
Figura 39 Galardon del chef	94
Figura 40 Entrevista con la nutrióloga.....	98
Figura 41 Seguidores de la nutrióloga	98
Figura 42 Compartir del Fotos Group	104
Figura 43 Estilos de vida de la población	107
Figura 44 Producción del sector restaurante.....	108
Figura 45 Variedad de jugos naturales	110
Figura 46 Pollo con ensalada y quinua gratinada	111
Figura 47 Postre de la semana	111
Figura 48 Promoción de jugos saludables 2x1	111
Figura 49 Estrategias de precios	113

Figura 50 Estrategias de pago.....	115
Figura 51 Correo de la empresa.....	116
Figura 52 Facebook	117
Figura 53 Página web	118
Figura 54 Instagram de la empresa	120
Figura 55 Foto frontal del local-Alternativa A	124
Figura 56 Foto lateral del local- Alternativa “A”:	124
Figura 57 Foto del local B – Cercanía al Ovalo de Higuera	125
Figura 58 Foto del local C – Av. Surco – La Virreyna	126
Figura 59 Google maps.....	131
Figura 60 Vista con salida a la Tomas Marzano	131
Figura 61 Vista frontal del negocio.....	132
Figura 62 Vista de Ingreso desde la Tomas Marzano	132
Figura 63 Plano del restaurante	133
Figura 64 Plano de distribución	134
Figura 65 Plano de distribución del restaurante.....	134
Figura 66 Vista del comedor	135
Figura 67 Vista total del comedor.....	135
Figura 68 Vista final del comedor.....	136
Figura 69 Ubicación de las areas de trabajo	137
Figura 70 Vista Exterior de la cocina.....	137
Figura 71 Vista frontal para atención de los clietes	138
Figura 72 Vista frontal del área de cocina	138
Figura 73 Flujograma de proceso de compra	140
Figura 74 Proceso de elaboración del menú	141

Figura 75 Organigrama funcional y por puesto	150
Figura 76 Estado de resultados	175
Figura 77 Estado de situación financiera	175

RESUMEN EJECUTIVO

El presente plan de negocio tiene como objetivo la creación de un restaurante especializado en alimentación saludable, dirigido a un público que busca opciones nutritivas y equilibradas sin sacrificar el sabor. La propuesta se basa en la oferta de un menú variado con platos diseñados para personas con necesidades dietéticas específicas, como aquellas con diabetes, sobrepeso y obesidad, además de opciones bajas en carbohidratos, azúcares y gluten. Para garantizar la calidad de los productos, se utilizarán ingredientes frescos y orgánicos, contando con la asesoría de expertos en nutrición y gastronomía saludable. El análisis del entorno revela una creciente tendencia hacia la alimentación saludable, impulsada por un mayor nivel de concienciación sobre la importancia de una dieta balanceada. Desde un punto de vista operativo, el restaurante se ubicará en una zona estratégica con alta afluencia de potenciales clientes. La distribución del espacio y el diseño de la cocina han sido planificados para garantizar eficiencia en la producción y rapidez en el servicio. Asimismo, se han definido los puestos de trabajo y funciones específicas para optimizar la gestión del negocio. En cuanto al aspecto financiero, el proyecto requiere una inversión inicial estructurada en activos fijos, capital de trabajo y gastos operativos. Se han realizado proyecciones económicas que indican un flujo de caja sostenible y una rentabilidad atractiva a mediano plazo. La evaluación financiera, que incluye indicadores como el Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR), confirma la viabilidad del negocio. En conclusión, el estudio demuestra que la apertura de este restaurante representa una oportunidad de negocio rentable en un mercado en crecimiento. Se recomienda enfocar los esfuerzos en la diferenciación del producto, la mejora continua del menú y el fortalecimiento de la presencia digital para consolidarse como una alternativa competitiva dentro del sector gastronómico saludable.