

Pregrado

Carrera: Administración y Gestión Comercial

**Asignatura (UIC): Gestión de la Innovación
Administrativa**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del
Título en:**

**Tecnólogo Superior Universitario en
Administración y Gestión Comercial.**

Tema:

**“PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE
UNA CAFETERÍA TEMÁTICA ANIME EN EL
CANTÓN RUMIÑAHUI”**

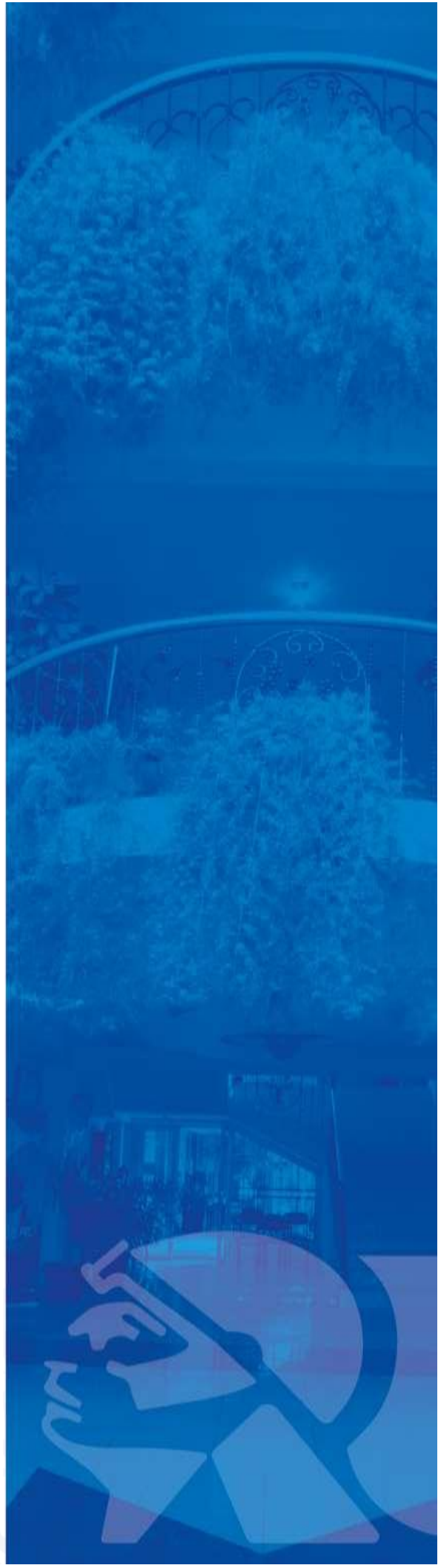
Autor/s:

**Pozo Anagumbra Diana Coralia
Caiza Diaz Yamile Anahí**

Tutor:

**Ing. Hilberth Villalba B.
Mg. Ximena Cayambe**

Fecha: Abril 2025 – Septiembre 2025



Autor:

POZO ANAGUMBLA DIANA CORALIA

Título a obtener: Tecnólogo Superior Universitario en Administración y Gestión Comercial.

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: diana.pozo@ister.edu.ec

Autor:

CAIZA DIAZ YAMILE ANAHI

Título a obtener: Tecnólogo Superior Universitario en Administración y Gestión Comercial.

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: yamile.caiza@ister.edu.ec

Dirigido por:

Villalba Bejarano Hilberth Alexis

Título: Ingeniero en Finanzas

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: hilberth.villalba@ister.edu.ec

Todos los derechos reservados.

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra para fines comerciales, sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual. Se permite la libre difusión de este texto con fines académicos investigativos por cualquier medio, con la debida notificación a los autores.

©2024 Tecnológico Universitario
Rumiñahui SANGOLQUÍ –
ECUADOR

(POZO ANAGUMBLA DIANA
CORALIA

CAIZA DIAZ YAMILE ANAHI

***“Plan de negocios para la creación de una cafetería temática anime en el cantón
Rumiñahui”***

CIUU: I5610.01

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-2-2.3

Sangolquí, 4 de septiembre del 2025

**MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA**

**MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Por medio de la presente, yo, Yamile Anahí Caiza Diaz declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado “Plan de negocios para la creación de una cafetería temática anime en el cantón Rumiñahui” de la Tecnología Superior Universitaria en Administración y gestión comercial ; y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,



(Yamile Anahí Caiza Diaz)

C.I.: 1753883154

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-2-2.3

Sangolquí, 4 de septiembre del 2025

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Por medio de la presente, yo, Diana Coralia Pozo Anagumbra declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado “Plan de negocios para la creación de una cafetería temática anime en el cantón Rumiñahui” de la Tecnología Superior Universitaria en Administración y gestión comercial voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,



(Diana Coralia Pozo Anagumbra)

C.I.: 1723768295

**FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN BIBLIOTECA
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

CT-ANX-2025-ISTER-3

CARRERA:

TECNOLOGÍA UNIVERSITARIA EN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN COMERCIAL

AUTOR /ES:

DIANA CORALIA POZO ANAGUMBLA

YAMILE ANAHI CAIZA DIAZ

TUTOR (METODOLÓGICO Y ACADÉMICO)

ING. HILBERTH VILLALBA B. E ING.XIMENA CAYAMBE

CONTACTO ESTUDIANTE:

DIANA CORALIA POZO ANAGUMBLA:0997793767

YAMILE ANAHI CAIZA DIAZ:0984262718

CORREO ELECTRÓNICO:

DIANA CORALIA POZO ANAGUMBLA: pozo.diana1998@gmail.com

YAMILE ANAHI CAIZA DIAZ: caizaanahi22@gmail.com

TEMA:

**“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACION DE UNA CAFETERIA TEMATICA
ANIME EN EL CANTON RUMIÑAHUI”**

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

RESUMEN EN ESPAÑOL

El plan de negocio consiste en la creación de la cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo”, una cafetería con temática anime en el cantón Rumiñahui, dirigida a un público de todas las edades. Ofrecerá un menú que combina productos de cafetería tradición al con postres y bebidas japonesas, en un espacio ambientado en el mundo anime que brinda una experiencia inmersiva. El plan de negocio busca innovar, evaluar su viabilidad económica y operativa, diferenciarse de la competencia y fidelizar clientes, mientras contribuye a la economía local.

Se realizó un estudio de mercado en el cantón Rumiñahui, identificando que la mayoría de las cafeterías del cantón son tradicionales y carecen de una propuesta temática, lo que representa una oportunidad de diferenciación. Se analizaron competidores por medio de fichas de observación y se aplicaron encuestas al público objetivo para conocer sus preferencias. Con esta información se definieron estrategias de marketing y una propuesta digital, orientados a ofrecer una experiencia única desde el primer contacto con Chocolat & Coffee “Tokyo”.

En cuanto al estudio técnico, este se llevó a cabo con el fin de analizar la viabilidad de implementar una cafetería temática de anime en un punto estratégico del centro de Sangolquí, evaluando el tamaño y distribución del local para ofrecer un espacio acogedor. Se planificaron tanto el diseño del espacio físico como los procesos operativos, asegurando una experiencia coherente y atractiva para los clientes. Además, se definió la necesidad de un equipo de trabajo comprometido y los recursos materiales requeridos,

aplicando técnicas que permitieron traducir las necesidades de los clientes en especificaciones técnicas concretas.

Por otra parte, se desarrolló el estudio administrativo donde se establecieron aspectos claves como la misión, visión y objetivos de la cafetería, la imagen corporativa, el análisis FODA y la estructura organizacional del personal. También se consideraron los aspectos legales como persona natural con negocio (RIMPE) y criterios de sostenibilidad alineados con los ODS. Esto asegura una operación ordenada, un servicio de calidad y una experiencia única para los clientes, cumpliendo con la normativa legal y promoviendo responsabilidad social y ambiental

Finalizando con el estudio financiero, donde se analiza la viabilidad económica de la cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo”, considerando inversión inicial, capital de trabajo, ingresos, costos y gastos, financiamiento y rentabilidad. Se proyectan ingresos provenientes de un menú variado que combina productos de cafetería tradicional con postres y bebidas japonesa, mientras que los costos y gastos aseguran una operación eficiente y sostenible. El flujo de caja indica que el negocio comenzara a generar ganancia después de los primeros años. Los indicadores financieros muestran que el plan de negocio es rentable y económicamente viable.

Palabras claves:

Cafetería, anime, innovación, diferenciación, rentabilidad.

ABSTRACT:

The business plan involves the creation of Chocolat & Coffee "Tokyo," an anime-themed cafe in the Rumiñahui canton, aimed at an audience of all ages. It will offer a menu combining traditional cafe products with Japanese desserts and drinks in a space themed around the world of anime, providing an immersive experience. The business plan seeks to innovate, evaluate its economic and operational viability, differentiate itself from the competition, and build customer loyalty, while contributing to the local economy.

A market study was conducted in the Rumiñahui canton, identifying that most of the canton's cafes are traditional and lack a themed offering, which represents an opportunity for differentiation. Competitors were analyzed using observation sheets, and surveys were administered to the target audience to understand their preferences. With this information, marketing strategies and a digital proposal were defined, aimed at offering a unique experience from the first contact with Chocolat & Coffee "Tokyo."

Regarding the technical study, it was carried out to analyze the feasibility of implementing an anime-themed cafe in a strategic location in downtown Sangolquí, evaluating the size and layout of the establishment to provide a welcoming space. Both the design of the physical space and operational processes were planned, ensuring a coherent and attractive experience for customers. Furthermore, the need for a committed team and the required material resources were defined, applying techniques that allowed the clients' needs to be translated into concrete technical specifications.

Furthermore, the administrative study was developed, establishing key aspects such as the cafe's mission, vision, and objectives, its corporate image, a SWOT analysis, and the organizational structure of the staff. Legal aspects as a natural person with a business (RIMPE) and sustainability criteria aligned with the SDGs were also considered. This ensures an orderly operation, quality service, and a unique experience for customers, complying with legal regulations and promoting social and environmental responsibility.

Concluding with the financial analysis, the economic viability of the Chocolat & Coffee “Tokyo” coffee shop is analyzed, considering initial investment, working capital, revenue, costs and expenses, financing, and profitability. Revenue is projected from a varied menu that combines traditional coffee shop products with Japanese desserts and beverages, while costs and expenses ensure efficient and sustainable operations. Cash flow indicates that the business will begin to generate profits after the first few years. Financial indicators show that the business plan is profitable and economically viable.

Keywords:

Cafeteria, anime, innovation, differentiation, profitability.



Firma del Estudiante (AUTOR)

Pozo Anagumbla Diana Coralia

C.I.: 1723768295



Firma del Estudiante (AUTOR)

Caiza Diaz Yamile Anahí

C.I.: 1753883154

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-4

Sangolquí, 4 de septiembre del 2025

Sres.-

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Yo, Yamile Anahí Caiza Diaz con C.I.: 175388315 alumno de la Carrera de ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN COMERCIAL cedo al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO, los derechos de publicaciones del presente trabajo de Titulación en el Repositorio Institucional para hacer uso de todos los contenidos con fines estrictamente académico o de investigación.

Atentamente,



Firma del Estudiante

Yamile Anahí Caiza Diaz

C.I.: 1753883154

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-4

Sangolquí, 4 de septiembre del 2025

Sres.-

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Yo, Diana Coralia Pozo Anagumbra con C.I.: 1723768295 alumno de la Carrera de ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN COMERCIAL cedo al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO, los derechos de publicaciones del presente trabajo de Titulación en el Repositorio Institucional para hacer uso de todos los contenidos con fines estrictamente académico o de investigación.

Atentamente,



Firma del Estudiante

Diana Coralia Pozo Anagumbra

C.I.: 1723768295

Dedicatoria:

Este logro no es solo mío, sino de todas aquellas personas que han caminado a mi lado y han dejado huellas imborrables en mi corazón. A mis adorados padres, cuyo amor, sacrificio y ejemplo han sido el pilar de mi vida. Gracias por enseñarme que los sueños se alcanzan con esfuerzo, valentía y fe. Por darlo todo para verme avanzar, por sus palabras de aliento en los días difíciles y por celebrar conmigo cada pequeño paso. Este triunfo lleva su nombre, porque sin ustedes no sería quien soy ni estaría donde hoy me encuentro.

A mis queridas amigas **Shajaira, Catherine y Nayeli**, por ser luz en mi camino. Gracias por su apoyo incondicional, por escucharme, por sus abrazos, sus risas compartidas y por empujarme a seguir cuando las fuerzas flaqueaban. Cada una, a su manera, ha hecho de este proceso una experiencia más llevadera y especial. Su amistad ha sido un regalo invaluable y un motor que me impulsó a no rendirme.

A mis mejores amigos de toda la vida, **Jonathan y Jennifer**, aquellos que la vida me regaló desde nuestros días en el colegio, cuando los sueños aún eran pequeños y todo parecía tan lejano. Gracias por crecer conmigo, por ser testigos de mis tropiezos y de mis logros, por transformar los momentos simples en recuerdos inolvidables y por hacer de nuestra amistad un refugio seguro a lo largo de los años. Su lealtad, cariño, complicidad y esa capacidad única de estar presentes incluso en la distancia han sido parte fundamental de mi fortaleza. Gracias por creer en mí cuando yo dudaba, por escucharme sin juzgar, por sus consejos sinceros, por las risas interminables y por acompañarme en cada etapa de mi vida. Tenerlos conmigo desde el colegio hasta este momento tan importante de mi historia es uno de los regalos más grandes que Dios y la vida me han dado.

Al **Ing. William Calderón**, por su guía, dedicación y paciencia durante la carrera. Su compromiso y confianza en mis capacidades me motivaron a dar lo mejor de mí. Gracias por transmitirme no solo conocimientos, sino también la pasión por avanzar con rigor, disciplina y entusiasmo. Su apoyo como mentor ha sido determinante en este logro académico.

A todos ustedes, con profundo cariño y gratitud, les dedico el fruto de este esfuerzo. Esta tesis no solo representa una meta alcanzada, sino también el amor, la amistad, el apoyo y la fe que sembraron en mí a lo largo de este camino.

A todos ustedes, gracias de corazón.

-Yamile Anahi Caiza Diaz

Agradecimientos:

Con profunda gratitud, quiero dedicar unas palabras a quienes han sido parte esencial en la culminación de esta etapa académica.

Agradezco, en primer lugar, a Dios, por darme la vida, la fuerza y la claridad necesarias para superar los retos que se presentaron en el camino. Sin su guía, este logro no habría sido posible.

Deseo expresar mi más sincero agradecimiento al tutor de este proyecto por su guía constante, sus aportes académicos y su compromiso durante todo el proceso de desarrollo.

También extendiendo mi gratitud a todos los profesores, quienes con sus enseñanzas nos proporcionaron las herramientas fundamentales para enfrentar los desafíos de cada asignatura.

Agradezco también al Universitario Rumiñahui por ofrecernos instalaciones de calidad y recursos adecuados que favorecieron un entorno propicio para el estudio y el crecimiento personal.

A todos los que de alguna manera contribuyeron, mi reconocimiento sincero. Cada uno dejó una huella en este logro.

-Yamile Anahi Caiza Diaz

Dedicatoria

A Dios, por darme la vida, la salud y la fortaleza para alcanzar esta nueva meta. Su guía ha sido mi luz en los momentos difíciles.

A mis padres, por su amor incondicional, su apoyo constante y por ser mi ejemplo de esfuerzo y perseverancia.

A mi familia, por su cariño, comprensión y aliento en cada etapa de este camino.

Este trabajo simboliza la culminación de un proceso lleno de retos y aprendizajes, y representa con orgullo la obtención de mi segundo título profesional.

Con gratitud, les dedico este logro.

- Diana Coralía Pozo Anagumbra

Agradecimiento

Agradezco a Dios, fuente de mi fortaleza y guía en todo momento, por permitirme alcanzar esta meta.

A mis padres, por su amor, sacrificio y apoyo constante, que han sido mi mayor inspiración.

A mi familia, por su comprensión y ánimo durante todo este proceso.

Extiendo también mi agradecimiento al Universitario Tecnológico Rumiñahui, por brindarme las herramientas académicas y formativas necesarias para desarrollarme como profesional. A sus docentes y personal administrativo, gracias por su dedicación y compromiso.

-Diana Coralía Pozo Anagumbra

Resumen:

El plan de negocio consiste en la creación de la cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo”, una cafetería con temática anime en el cantón Rumiñahui, dirigida a un público de todas las edades. Ofrecerá un menú que combina productos de cafetería tradición al con postres y bebidas japonesas, en un espacio ambientado en el mundo anime que brinda una experiencia inmersiva. El plan de negocio busca innovar, evaluar su viabilidad económica y operativa, diferenciarse de la competencia y fidelizar clientes, mientras contribuye a la economía local.

Se realizó un estudio de mercado en el cantón Rumiñahui, identificando que la mayoría de las cafeterías del cantón son tradicionales y carecen de una propuesta temática, lo que representa una oportunidad de diferenciación. Se analizaron competidores por medio de fichas de observación y se aplicaron encuestas al público objetivo para conocer sus preferencias. Con esta información se definieron estrategias de marketing y una propuesta digital, orientados a ofrecer una experiencia única desde el primer contacto con Chocolat & Coffee “Tokyo”.

En cuanto en el estudio técnico, este se llevó a cabo con el fin de analizar la viabilidad de implementar una cafetería temática de anime en un punto estratégico del centro de Sangolquí, evaluando el tamaño y distribución del local para ofrecer un espacio acogedor. Se planificaron tanto el diseño del espacio físico como los procesos operativos, asegurando una experiencia coherente y atractiva para los clientes. Además, se definió la necesidad de un equipo de trabajo comprometido y los recursos materiales requeridos, aplicando técnicas que permitieron traducir las necesidades de los clientes en especificaciones técnicas concretas.

Por otra parte, se desarrolló el estudio administrativo donde se establecieron aspectos claves como la misión, visión y objetivos de la cafetería, la imagen corporativa, el análisis FODA y la estructura organizacional del personal. También se consideraron los aspectos legales como persona natural con negocio (RIMPE) y criterios de sostenibilidad alineados con los ODS. Esto asegura una operación ordenada, un servicio de calidad y una experiencia única para los clientes, cumpliendo con la normativa legal y promoviendo responsabilidad social y ambiental

Finalizando con el estudio financiero, donde se analiza la viabilidad económica de la cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo”, considerando inversión inicial, capital de trabajo, ingresos, costos y gastos, financiamiento y rentabilidad. Se proyectan ingresos provenientes de un menú variado que combina productos de cafetería tradicional con postres y bebidas japoneses, mientras que los costos y gastos aseguran una operación eficiente y sostenible. El flujo de caja indica que el negocio comenzará a generar ganancia después de los primeros años. Los indicadores financieros muestran que el plan de negocio es rentable y económicamente viable.

Palabras claves:

Cafetería, anime, innovación, diferenciación, rentabilidad.

Abstract:

The business plan involves the creation of Chocolat & Coffee "Tokyo," an anime-themed cafe in the Rumiñahui canton, aimed at an audience of all ages. It will offer a menu combining traditional cafe products with Japanese desserts and drinks in a space themed around the world of anime, providing an immersive experience. The business plan seeks to innovate, evaluate its economic and operational viability, differentiate itself from the competition, and build customer loyalty, while contributing to the local economy.

A market study was conducted in the Rumiñahui canton, identifying that most of the canton's cafes are traditional and lack a themed offering, which represents an opportunity for differentiation. Competitors were analyzed using observation sheets, and surveys were administered to the target audience to understand their preferences. With this information, marketing strategies and a digital proposal were defined, aimed at offering a unique experience from the first contact with Chocolat & Coffee "Tokyo."

Regarding the technical study, it was carried out to analyze the feasibility of implementing an anime-themed cafe in a strategic location in downtown Sangolquí, evaluating the size and layout of the establishment to provide a welcoming space. Both the design of the physical space and operational processes were planned, ensuring a coherent and attractive experience for customers. Furthermore, the need for a committed team and the required material resources were defined, applying techniques that allowed the clients' needs to be translated into concrete technical specifications.

Furthermore, the administrative study was developed, establishing key aspects such as the cafe's mission, vision, and objectives, its corporate image, a SWOT analysis, and the organizational structure of the staff. Legal aspects as a natural person with a business (RIMPE) and sustainability criteria aligned with the SDGs were also considered. This ensures an orderly operation, quality service, and a unique experience for customers, complying with legal regulations and promoting social and environmental responsibility.

Concluding with the financial analysis, the economic viability of the Chocolat & Coffee “Tokyo” coffee shop is analyzed, considering initial investment, working capital, revenue, costs and expenses, financing, and profitability. Revenue is projected from a varied menu that combines traditional coffee shop products with Japanese desserts and beverages, while costs and expenses ensure efficient and sustainable operations. Cash flow indicates that the business will begin to generate profits after the first few years. Financial indicators show that the business plan is profitable and economically viable.

Keywords:

Cafeteria, anime, innovation, differentiation, profitability.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CAPÍTULO I: INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO	27
1.1. Identificación del proyecto y problema	27
1.2. Tema	27
1.3. Antecedentes y contexto	27
1.4. Justificación	28
1.5. Objetivos de la Investigación	29
1.5.1. Objetivo General	29
1.5.2. Objetivos Específicos	29
1.6. Impactos	29
1.6.1. Social.....	29
1.6.2. Económico	30
1.6.3. Innovación Tecnológico	30
1.7. Beneficiarios	31
1.7.1. Directos.....	31
1.7.2. Indirectos.....	31
CAPÍTULO II: ESTUDIO DE MERCADO	32
2.1. Resultados esperados del estudio de mercado	32
2.2. Demanda.....	32
2.3. Oferta	33
2.4. Ficha de observación	33
2.6. Encuestas y presentación de resultados	35
2.7. Estrategias de mercado	41
2.8. Propuesta de valor digital	42
CAPÍTULO III: ESTUDIO TÉCNICO	47
3.1. Localización.....	47
3.2. Tamaño óptimo.....	49
3.3. Distribución	50
3.4. Ingeniería del Proyecto	51
3.4.1. Identificación de Recursos Humanos	52
3.4.2. Identificación de Recursos Materiales.	54
3.5. Proceso Productivo	54

3.6. La Casa de la Calidad	55
CAPÍTULO IV: ESTUDIO ADMINISTRATIVO	57
4.1. Dirección Estratégica.....	57
4.1.1. Misión.....	57
4.1.2. Visión.....	57
4.1.3. Valores.....	57
4.1.4. Slogan	58
4.1.4. Logotipo.....	59
4.2. Análisis FODA	59
4.3. Estructura Organizacional y funcional	60
4.4. Estudio Legal.....	61
4.4.1. Tipo de Empresa.....	61
4.5. Estudio Ambiental /Objetivos de desarrollo sostenible.....	62
CAPÍTULO V: ESTUDIO FINANCIERO	64
5.1. Inversión Inicial.....	64
5.2. Capital de trabajo.....	64
5.3. Identificación de Ingresos.....	65
5.4. Costos y Gastos Administrativos.....	67
5.5. Financiamiento	69
5.6. Flujo de caja	69
5.7. Valor Actual Neto (VAN) y tasa Interna de Retorno (TIR).....	71
5.8. Costo beneficio	71
CONCLUSIONES.....	72
RECOMENDACIONES	73
BIBLIOGRAFÍA	73
ANEXOS	75

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	35
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Vive usted en el cantón Rumiñahui?”</i>	<i>35</i>
Figura 2	36
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Cuál es su rango de edad?”</i>	<i>36</i>
Figura 3	36
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Cuál es su género?”</i>	<i>36</i>
Figura 4	36
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Conoce o le gusta el anime (animación japonesa)?”</i>	<i>36</i>
Figura 5	37
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Consume bebidas como café, té o malteadas con frecuencia?”</i>	<i>37</i>
Figura 6	37
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Le gustaría visitar un lugar ambientando con la temática anime (decoración, música, menú)?”</i>	<i>37</i>
Figura 7	37
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Estaría interesado en que el menu incluya comida japonesa(ramen,sushi,postres tematicos)?”</i>	<i>37</i>
Figura 8	38
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Que tan seguido visita cafeterías o lugares similares?”</i>	<i>38</i>
Figura 9	38
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Participaría en eventos como cosplay, karaoke o proyecciones de anime si se organizan en la cafetería?”</i>	<i>38</i>
Figura 10	38
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Qué tipo de ambiente preferiría en una cafetería anime?”</i>	<i>38</i>
Figura 11	39
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Con qué frecuencia estaría dispuesta(a) a visitar una cafetería de anime si le gusta el concepto?”</i>	<i>39</i>
Figura 12	39

<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Estaría dispuesta(a) a pagar un poco mas por bebidas o platos con presentación temática de tu personaje favorito?”</i>	39
Figura 13	40
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Consumiría productos adicionales como figuras, camisetas o accesorios anime dentro del local?”</i>	40
Figura 14	40
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Seguiría en redes sociales a una cafetería temática de anime para enterarse de sus eventos y promociones?”</i>	40
Figura 15	41
<i>Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Recomendaría este tipo de cafetería a sus amigos o familiares?”</i>	41
Figura 16	43
<i>Captura de pantalla inicial de la página web de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.</i>	43
Figura 17	44
<i>Captura de pantalla de la sección “Acerca de Chocolat & Coffee Tokyo”.</i>	44
Figura 18	44
<i>Captura de pantalla del menú de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.</i>	44
Figura 19	45
<i>Captura de pantalla con más opciones del menú de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.</i>	45
Figura 20	45
<i>Captura de pantalla del horario y la ubicación de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.</i>	45
Figura 21	46
<i>Captura de la pantalla del perfil de Instagram de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.</i>	46
Figura 22	48
<i>Ubicación geográfica de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.</i>	48
Figura 23	51
<i>Layout de distribución de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.</i>	51
Figura 24	55
<i>Proceso productivo del café de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.</i>	55
Figura 25	56
<i>La casa de la calidad.</i>	56
Figura 26	59

<i>Logotipo de la cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo”</i>	59
Figura 27	60
<i>Análisis FODA</i>	60
Figura 28.....	61
<i>Estructura Organizacional y funcional</i>	61

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	34
<i>Escala de comparación de la competencia: @cafeghiblilafloresta</i>	34
Tabla 2	34
<i>Escala de comparación de la competencia: @Kintaro food</i>	34
Tabla 3	35
<i>Escala de comparación de la competencia: @Tsuki maid café</i>	35
Tabla 4	49
<i>Puntaje de ponderación</i>	49
Tabla 5	50
<i>Tamaño óptimo del espacio</i>	50
Tabla 6	50
<i>Distribución de la cafetería</i>	50
Tabla 7	52
<i>Rol de pagos cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo”</i>	52
Tabla 8	53
<i>Cálculo de beneficios sociales</i>	53
Tabla 9	54
<i>Identificación de recursos materiales</i>	54
Tabla 10	64
<i>Inversión inicial</i>	64
Tabla 11	65
<i>Capital de trabajo</i>	65
Tabla 12	66

<i>Identificación de ingresos</i>	66
Tabla 13	67
<i>Gastos Administrativos</i>	67
Tabla 14	68
<i>Costo del producto</i>	68
Tabla 15	69
<i>Financiamiento</i>	69
Tabla 16	70
<i>Flujo de caja</i>	70
Tabla 17	71
<i>VAN, TIR y Costo-Beneficio</i>	71
Anexo 1. Tabla 18	75
<i>Detalle de activos</i>	75
Anexo 2. Tabla 19	78
<i>Tabla de amortización</i>	78
Anexo 3. Tabla 20	78
<i>Balance General</i>	78

CAPÍTULO I: INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

1.1. Identificación del proyecto y problema

El propósito de este proyecto de investigación es la creación de una cafetería temática de anime en el cantón Rumiñahui, una propuesta innovadora que no solo busca combinar lo tradicional sino también por el gusto en lo anime y la cultura japonesa, integrando además un espacio visualmente atractivo e "instagramable", pensado para brindar experiencias únicas y memorables a sus visitantes.

Esta cafetería ofrecerá una variedad de bebidas calientes y frías, postres, bocadillos temáticos, y contará con una ambientación inspirada en reconocidas series de anime, lo que atraerá a un público de todas las edades, que les guste disfrutar de algo fuera de lo común.

La necesidad que se busca cubrir es la falta de espacios culturales y gastronómicos alternativos en el cantón Rumiñahui, en especial aquellos dirigidos a la comunidad fanática del anime. Se proyecta abrir un local que cuente con zonas de lectura, exhibición de figuras, cosplay temático, y actividades como trivias o eventos, promoviendo una experiencia inmersiva. A esto se suma el objetivo de manejar precios asequibles para todo tipo de público y utilizar ingredientes de calidad para destacar en sabor y presentación.

1.2. Tema

“Plan de negocios para la creación de una cafetería temática anime en el cantón Rumiñahui”

1.3. Antecedentes y contexto

En los últimos años, el interés por la cultura japonesa ha crecido notablemente, especialmente entre las nuevas generaciones que se sienten atraídas tanto por el anime como por los aspectos más tradicionales de esta cultura. Esta tendencia no solo es global, sino que también se ha reflejado en el contexto nacional, con cafeterías temáticas exitosas en ciudades como Quito,

Guayaquil y Cuenca. A partir de esta observación, y sumado a una afinidad personal con este mundo desde la infancia, surge la propuesta de implementar en el cantón Rumiñahui una cafetería que no solo tome como referencia el anime, sino que también integre elementos tradicionales del país, como el café lojano, el café de haba y otros productos locales, generando así una experiencia que fusiona lo temático con lo autóctono.

En las últimas dos décadas, el anime ha trascendido fronteras, pasando de ser un producto cultural exclusivamente japonés para convertirse en una tendencia mundial. Plataformas de streaming como (Prime Video, Netflix, HBO Max y la más importante Crunchyroll) han contribuido a la masificación del anime, generando comunidades activas en redes sociales, convenciones, clubes de fans y mercados especializados. Sin embargo, en muchos lugares aún no existen espacios físicos que permitan vivir de esta ficción más allá de lo digital.

En nuestro cantón, aunque existen cafeterías y restaurantes con distintas temáticas, no hay uno que esté completamente enfocado en el mundo del anime. Esta ausencia representa una oportunidad para introducir un concepto que no solo satisfaga las necesidades de consumo, sino que también cree un punto de encuentro para eventos, cosplay, proyecciones, juegos y reuniones de fans.

1.4. Justificación

Este proyecto se justifica por la necesidad de diversificar la oferta de servicios de entretenimiento y gastronomía local. Al establecer una cafetería temática de anime en el cantón Rumiñahui, se promoverá un nuevo tipo de consumo cultural. No se trata solo de abrir un negocio, sino de crear una experiencia sensorial y emocional que conecte directamente con las pasiones de una comunidad que muchas veces no encuentran espacios de identificación.

Además, el proyecto contribuirá a la economía local a través de la generación de empleo, consumo de productos nacionales y vinculación con pequeños emprendedores que ofrecen productos relacionados con el anime (artesanías, figuras, accesorios, etc.). También se impulsará el turismo local, atrayendo a personas interesadas en vivir esta experiencia emocionante.

1.5.Objetivos de la Investigación

1.5.1. Objetivo General

Desarrollar un plan de negocio para una cafetería temática de anime en el cantón Rumiñahui, que combine productos tradicionales de cafetería con la cultura japonesa, gastronomía y una experiencia inmersiva.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Evaluar la viabilidad económica y operativa del proyecto de cafetería temática de anime en el cantón Rumiñahui.
- Crear una propuesta de plan de negocio que no sea solo una cafetería tradicional, sino un espacio temático.
- Establecer estrategias de diferenciación y fidelización que permitan que la cafetería se destaque frente a otras opciones del mercado.

1.6.Impactos

En un plan de negocio el impacto se refiere a los efectos o consecuencias ya sea positivas o negativas que puede tener la implementación de un negocio en el aspecto social, económico e innovación tecnológica.

1.6.1. Social

La creación de una cafetería con temática de anime en el cantón será un plan de negocio significativo, funcionará como un punto de encuentro donde la población en general y fanáticos

del anime podrán reunirse y degustar de un amplio menú donde se ofrecerán productos tradicionales de cafetería y postres japoneses típicos. Además, contará con una ambientación especial inspirada en el mundo del anime, donde los visitantes podrán participar en actividades interactivas, eventos temáticos, talleres de dibujo y concursos. Será un lugar seguro y acogedor donde todos disfrutaran de forma sana, divertida y en compañía.

1.6.2. Económico

Desde el aspecto económico, este plan de negocio generará empleo ya sea de manera directa (meseros, cocineros, entre otros) y de manera indirecta (proveedores), además de crear alianzas estratégicas con emprendedores locales que elaboran artesanías, accesorios relacionados con la cultura japonesa. Será un gran impulso al turismo local ya que la cafetería puede convertirse en una atracción temática que motive a persona de otras ciudades a visitar el cantón, especialmente durante eventos o festivales temáticos.

1.6.3. Innovación Tecnológico

La creación de una cafetería temática de anime es clave ya que mejorará la experiencia del cliente y optimizará los procesos del negocio. Incluirá el uso activo de redes sociales, donde se realizarán transmisiones de eventos y actividades temáticas. Se implementará un sistema de pedidos digitales (códigos QR), además se desarrollará una aplicación móvil donde los clientes podrán encontrar toda la información relacionada con la cafetería como por ejemplo el menú, reservas, promociones, actividades y eventos. Al descargar la aplicación los clientes podrán acumular puntos canjeables por descuentos y promociones exclusivas al participar en las diferentes actividades que se van a reflejar en la aplicación. También se incorporará en el local una ambientación digital.

1.7. Beneficiarios

Son los individuos o entidades que obtienen ventajas, ganancias y son favorecidos de manera positiva ya sea directa o indirectamente por la creación de un emprendimiento.

1.7.1. Directos

- **Propietarias:** Emprendedoras Anahí y Diana, obtendrán beneficios económicos, consolidarán su marca y ejercerán un rol activo dentro del comercio y cultura local.
- **Empleados:** Obtendrán empleo directo y formal, además de ganar estabilidad y crecimiento. (Personal de cocina, atención al cliente, personal de limpieza, entre otros).
- **Clientes:** Podrán disfrutar de un espacio acogedor, con ambientación atractiva que incorpora tecnología de última generación. Se ofrecerá un menú variado a precios accesibles. Además, la oportunidad de formar parte de las diferentes actividades que se van a desarrollar en la cafetería, haciendo de esto una experiencia única.
- **Proveedores:** En este caso los proveedores de alimentos e insumos para cafeterías serán los beneficiados ya que la cafetería va a ser un cliente recurrente para sus productos.

1.7.2. Indirectos

- **Comunidad local:** Contribuirá al desarrollo social y económico del cantón Rumiñahui. Serán beneficiados emprendimientos vecinos, además este plan de negocio impulsará el turismo local, atrayendo clientes, asimismo en el sector transporte será, fortalecido por el incremento del flujo de personas en el sector.
- **Instituciones educativas:** Establecer vínculos estratégicos con la cafetería para eventos con esto logrando un impacto formativo y comercial.

CAPÍTULO II: ESTUDIO DE MERCADO

2.1. Resultados esperados del estudio de mercado

Los resultados esperados del estudio del mercado demuestran que en el sector donde se desarrollará nuestro proyecto, la mayor parte de los encuestados es en el sector de Sangolquí-Centro, de esta manera el público objetivo se encuentra dentro del sector seleccionado. Esto nos permitirá tomar decisiones estratégicas y valiosas para la expansión de nuestra cafetería tradicional con temática anime.

El interés de los clientes potenciales es de suma importancia porque así sabremos la preferencia de nuestros consumidores respecto al tipo de café, bebidas temáticas, ambiente, decoración, disponibilidad de espacios para fotos, precios, métodos de pago y opciones de repostería japonesa. Esto nos permitirá determinar la ubicación de nuestra expansión considerando la población y en base a los encuestados

2.2. Demanda

Conocer la demanda nos ayuda a proyectar cuántos productos vamos a ofrecer y cuánto podríamos vender. En nuestro caso, hablamos de cafés especiales, bebidas temáticas como bubble tea o frappés inspirados en personajes, y postres como dorayakis o mochi. Esta información nos permite estimar qué tan rentable puede ser el negocio y cómo ajustaríamos nuestros precios según la temporada o eventos.

También es importante considerar que el interés del público puede variar durante ciertas épocas, como vacaciones escolares, estrenos de anime, eventos de cosplay o ferias locales. Por eso, debemos estar atentos a estos cambios y preparar estrategias que nos ayuden a mantener una buena influencia de clientes durante todo el año.

2.3. Oferta

La oferta actual de cafeterías en Sangolquí y sectores aledaños es variada, pero en su mayoría son cafeterías convencionales, sin una propuesta temática. Existen algunas que ofrecen buen café, repostería o ambientes agradables, pero no hay una que combine lo tradicional con la cultura anime con una experiencia completa como la que nosotros proponemos.

Esto representa una oportunidad clara para posicionarnos como una cafetería diferente, creativa y atractiva para todo tipo de público. Nuestra propuesta no solo es un lugar para tomar café, sino un punto de encuentro para fans, con decoración especial, productos temáticos y actividades que inviten a volver.

2.4. Ficha de observación

Durante la investigación de campo, visitamos varias cafeterías consideradas competencia para analizar sus fortalezas, debilidades y lo que ofrecen actualmente. Utilizamos una ficha de observación donde registramos aspectos clave como la variedad de productos, la atención al cliente, la ambientación, los precios y otros factores que influyen en la decisión del cliente.

Esto nos permitió tener una idea más clara de lo que ya existe en el mercado y cómo podemos mejorar o diferenciarnos. A continuación, se presentan los cuadros de comparación con cafeterías temáticas reales de Quito.

Tabla 1*Escala de comparación de la competencia: @cafeghiblilafloresta.*

N.º	Factores	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
1	Variedad de bebidas y postres	X				
2	Relación precio-calidad			X		
3	Ambientación temática	X				
4	Servicio al cliente		X			
5	Zona de fotos/decoración	X				
6	Limpieza del local		X			
7	Conectividad WiFi		X			
8	Métodos de pago			X		
9	Disponibilidad de mercancía Otaku	X				

Nota. Elaborado por: Los autores**Tabla 2***Escala de comparación de la competencia: @Kintaro food*

N.º	Factores	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
1	Variedad de bebidas y postres	X				
2	Relación precio-calidad			X		
3	Ambientación temática	X				
4	Servicio al cliente		X			
5	Zona de fotos/decoración	X				
6	Limpieza del local		X			
7	Conectividad WiFi		X			
8	Métodos de pago			X		
9	Disponibilidad de mercancía Otaku	X				

Nota. Elaborado por: Los autores

Tabla 3*Escala de comparación de la competencia: @Tsuki maid café.*

N.º	Factores	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
1	Variedad de bebidas y postres	X				
2	Relación precio-calidad			X		
3	Ambientación temática	X				
4	Servicio al cliente		X			
5	Zona de fotos/decoración	X				
6	Limpieza del local		X			
7	Conectividad WiFi		X			
8	Métodos de pago			X		
9	Disponibilidad de mercancía Otaku	X				

Nota. Elaborado por: Los autores

2.6. Encuestas y presentación de resultados

Para conocer mejor a nuestro público objetivo, se aplicó una encuesta que nos permitió obtener información clave sobre sus gustos, hábitos de consumo y ubicación. Esta herramienta fue fundamental para validar la idea de negocio de una cafetería tradicional con temática anime en Sangolquí. Y obtuvimos los siguientes resultados:

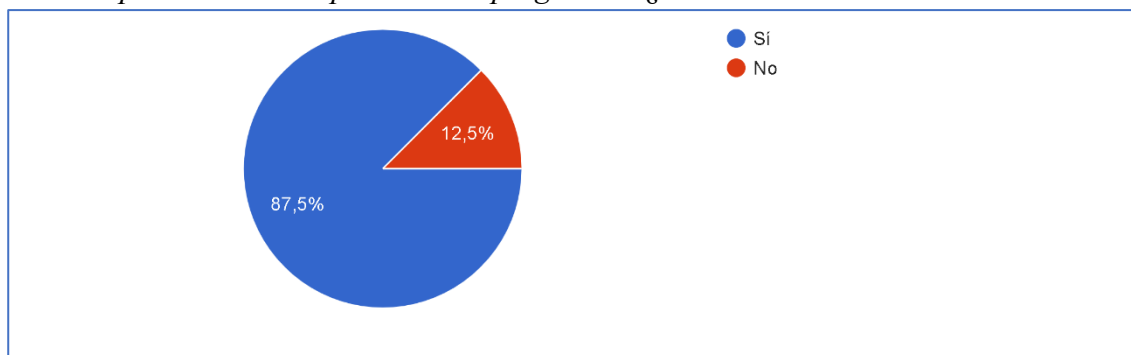
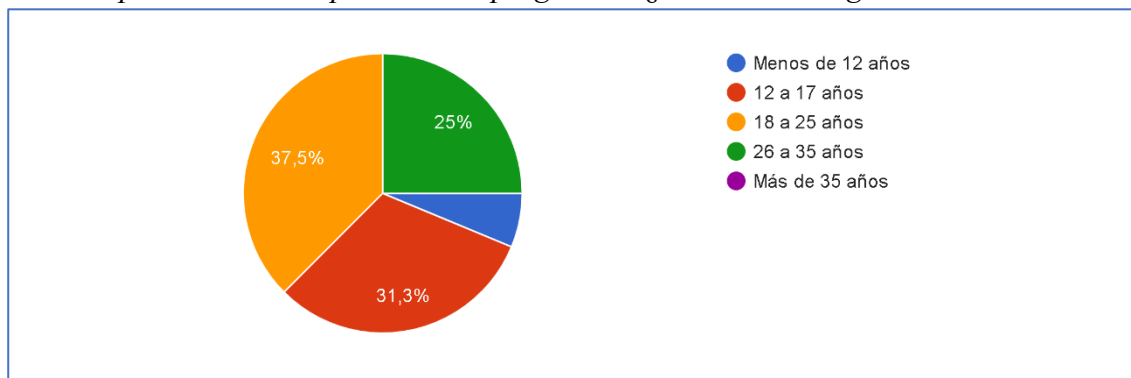
Figura 1*Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Vive usted en el cantón Rumiñahui?”**Nota.* La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 2

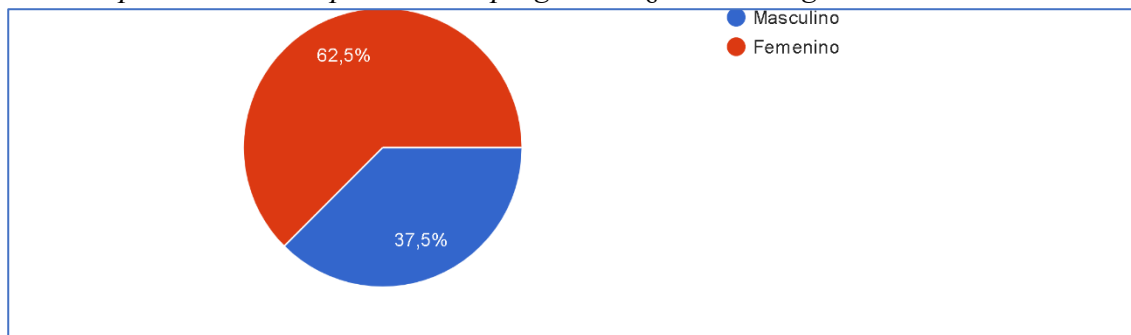
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Cuál es su rango de edad?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 3

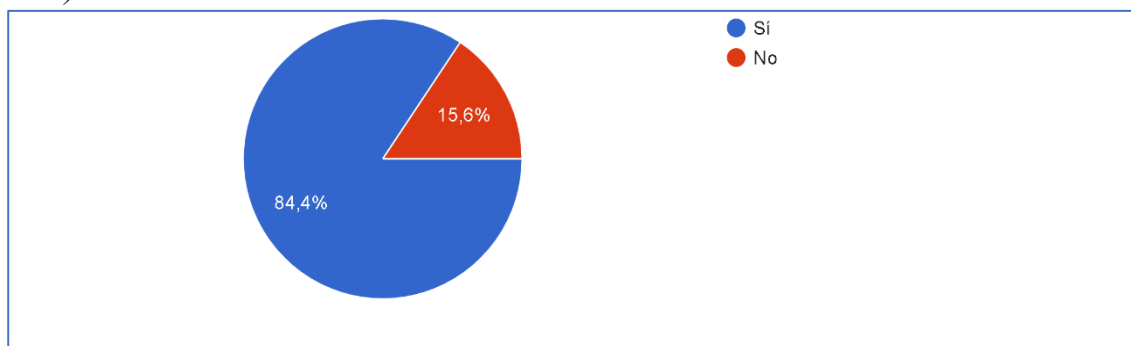
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Cuál es su género?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 4

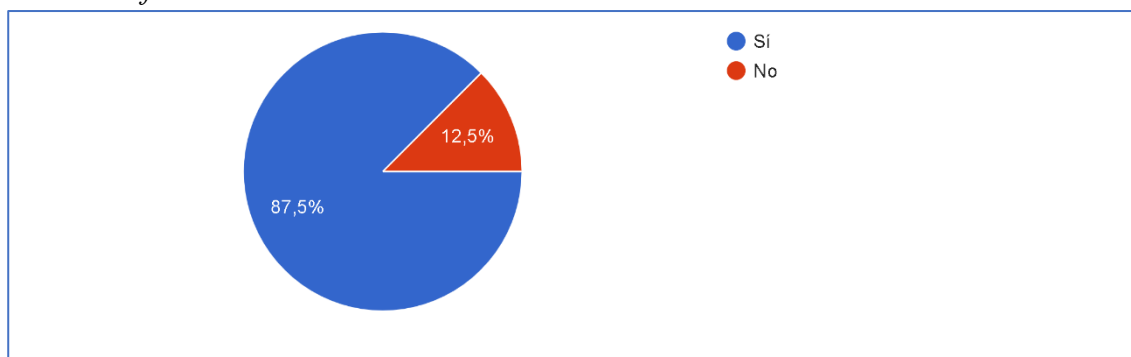
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Conoce o le gusta el anime (animación japonesa)?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 5

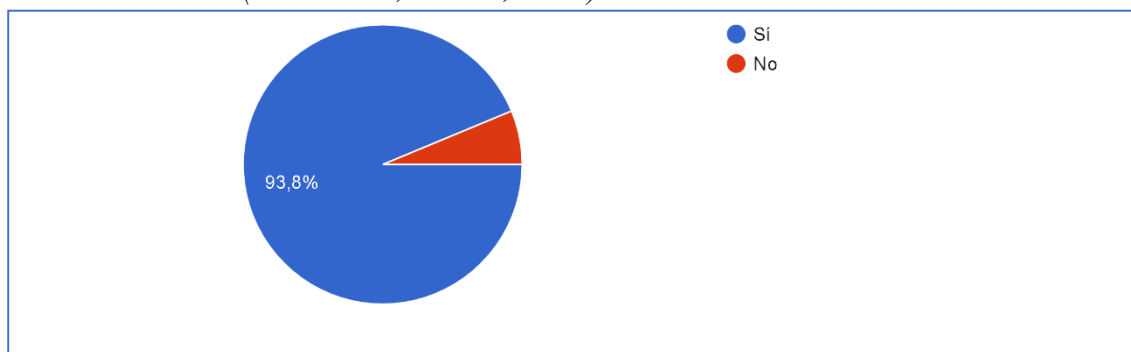
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Consume bebidas como café, té o malteadas con frecuencia?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 6

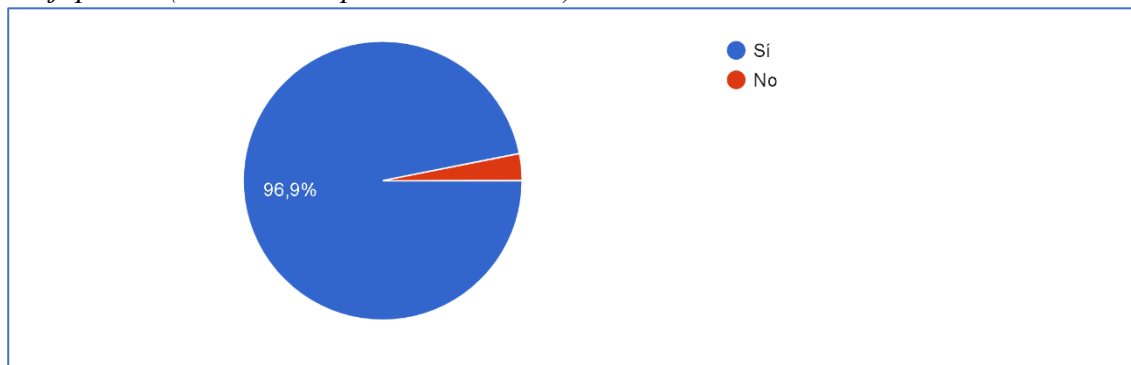
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Le gustaría visitar un lugar ambientando con la temática anime (decoración, música, menú)?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 7

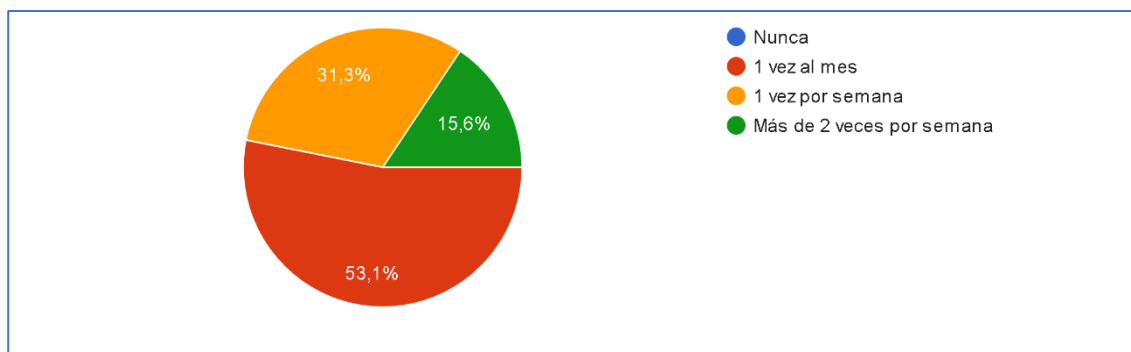
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Estaría interesado en que el menú incluya comida japonesa (ramen, sushi, postres temáticos)?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 8

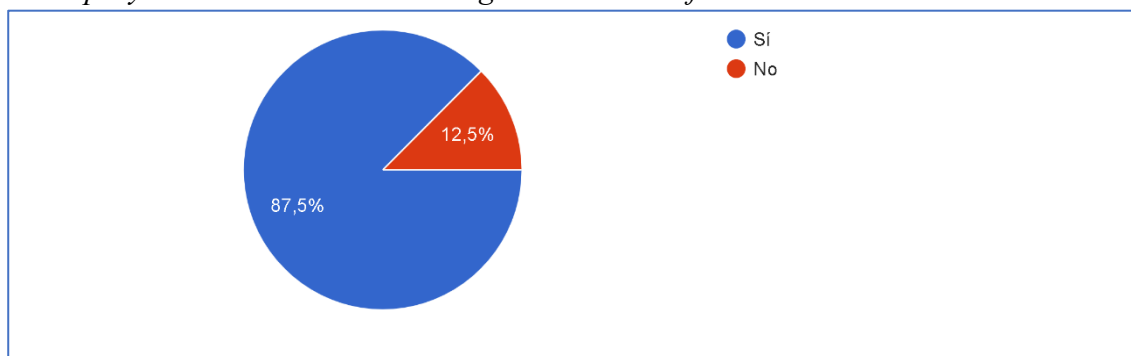
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Que tan seguido visita cafeterías o lugares similares?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 9

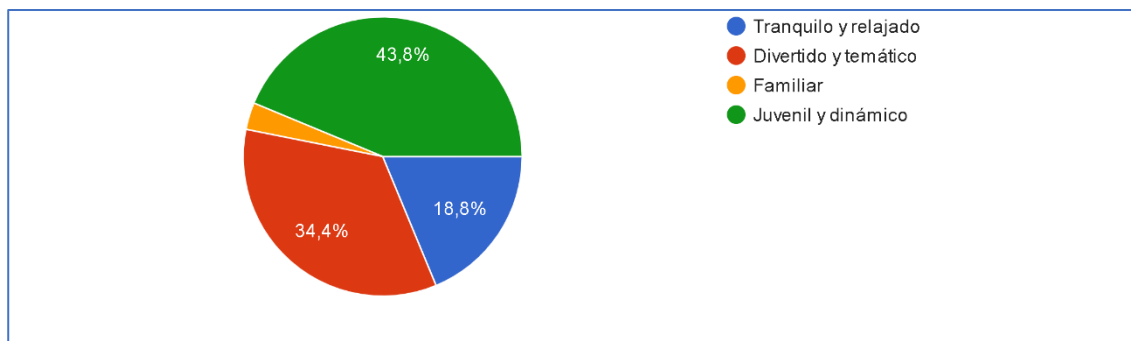
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Participaría en eventos como cosplay, karaoke o proyecciones de anime si se organizan en la cafetería?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 10

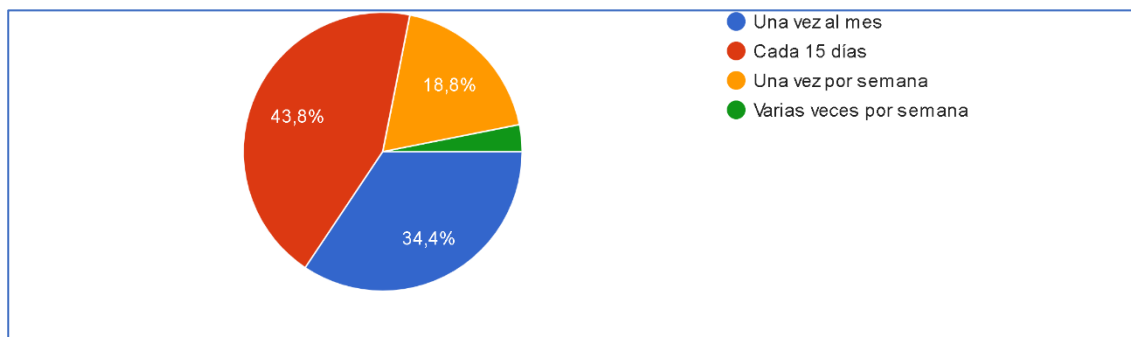
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Qué tipo de ambiente preferiría en una cafetería anime?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 11

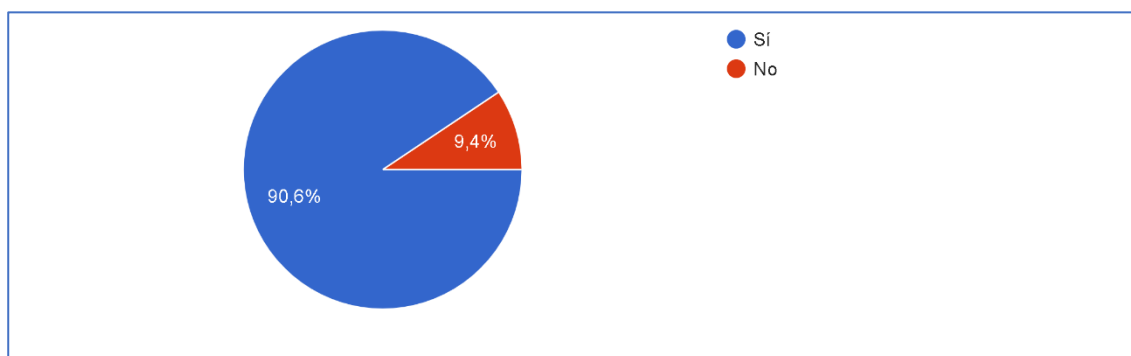
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Con qué frecuencia estaría dispuesta(a) a visitar una cafetería de anime si le gusta el concepto?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 12

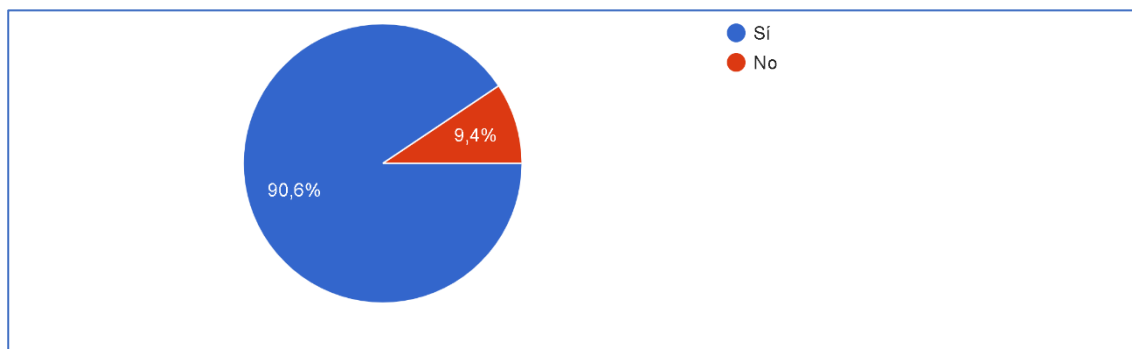
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Estaría dispuesta(a) a pagar un poco más por bebidas o platos con presentación temática de tu personaje favorito?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 13

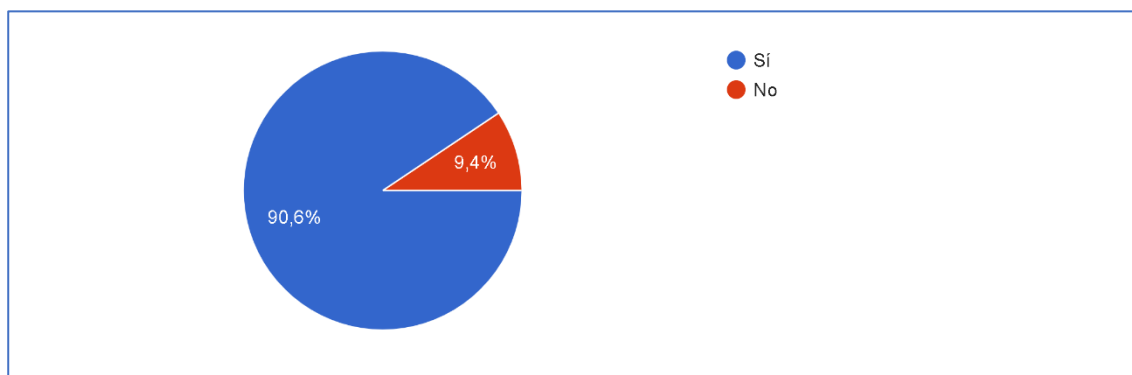
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Consumiría productos adicionales como figuras, camisetas o accesorios anime dentro del local?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 14

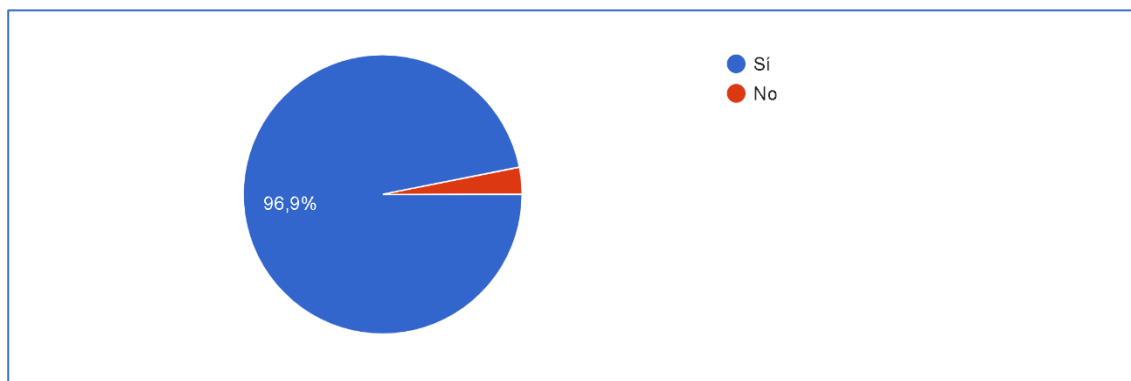
Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Seguiría en redes sociales a una cafetería temática de anime para enterarse de sus eventos y promociones?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

Figura 15

Distribución porcentual de repuestas a la pregunta: “¿Recomendaría este tipo de cafetería a sus amigos o familiares?”



Nota. La información fue recolectada mediante una encuesta en línea a través de Google Forms.

2.7. Estrategias de mercado

Las estrategias de mercado que aplicaremos para posicionar la cafetería temática Chocolate & Coffee Tokyo están pensadas para llegar directamente a nuestro público objetivo: jóvenes entre 15 y 35 años, fanáticos del anime y la cultura japonesa, estudiantes universitarios y personas interesadas en experiencias diferentes. Entre las principales estrategias tenemos:

- **Publicidad en redes sociales:** Usaremos Instagram, TikTok y Facebook para subir contenido diario con fotos de nuestros productos, decoración temática, videos cortos de eventos, y promociones. Además, realizaremos sorteos mensuales de bebidas y artículos otaku para aumentar el alcance.
- **Promociones temáticas por estreno o temporadas:** Cuando salgan nuevas temporadas de anime populares (por ejemplo, *Komatsu no Yaiba* o *Jujutsu Kaisen*), ofreceremos combos con nombres de personajes, descuentos para clientes que vengan disfrazados, y bebidas especiales relacionadas con esas series.

- **Club de fidelización:** Crearemos una tarjeta digital (o física) que permita a los clientes acumular puntos por cada compra, canjeables por productos gratis o descuentos. Esto también nos ayudará a mantener una base de datos para futuras campañas.
- **Convenios con colegios y universidades:** Estableceremos alianzas para ofrecer descuentos a estudiantes y realizar actividades temáticas dentro del local, como trivias, tardes de dibujo manga, o sesiones de karaoke. Esto atraerá tráfico joven de manera constante.
- **Decoración y experiencia "instagramable":** Invertiremos en un diseño interior que motive a las personas a tomarse fotos y compartirlas en redes. Esto generará promoción orgánica y gratuita entre sus contactos.
- **Eventos otaku mensuales:** Cada mes se organizarán tardes temáticas (por ejemplo: “Tarde Studio Ghibli”, “Día Pokémon” o “Concurso de cosplay”), lo que incentivará a los clientes a regresar y mantenerse conectados con el local.

2.8.Propuesta de valor digital

La propuesta de valor digital de nuestra cafetería se basa en llevar al cliente una experiencia diferente desde el primer contacto, incluso si todavía no ha visitado el local. Hoy en día, la competencia es muy alta, por eso es importante destacar y ofrecer algo que conecte con el cliente a través de emociones, recuerdos y gustos personales.

Lo digital nos ha ayudado muchísimo a mostrarnos al mundo. Utilizamos Instagram, TikTok y Facebook para compartir contenido creativo relacionado con el anime, y mostrar cómo es la experiencia dentro del local. Usamos imágenes y videos cortos con música de series

conocidas, frases populares y retos temáticos que generan reacciones, comentarios y muchas veces, visitas al lugar.

La idea es que la gente sienta curiosidad y quiera vivir eso por sí misma. Sabemos que muchas personas eligen dónde ir según lo que ven en redes sociales, por eso tratamos de que cada publicación transmita lo que somos: una cafetería acogedora, con buena atención, productos únicos y un ambiente que te hace sentir dentro de tu serie favorita. Gracias a estas acciones, hemos logrado que más personas hablen de nosotros, nos recomienden y regresen.

Figura 16

Captura de pantalla inicial de la página web de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.



Nota. Elaborado por: Los autores

Figura 17

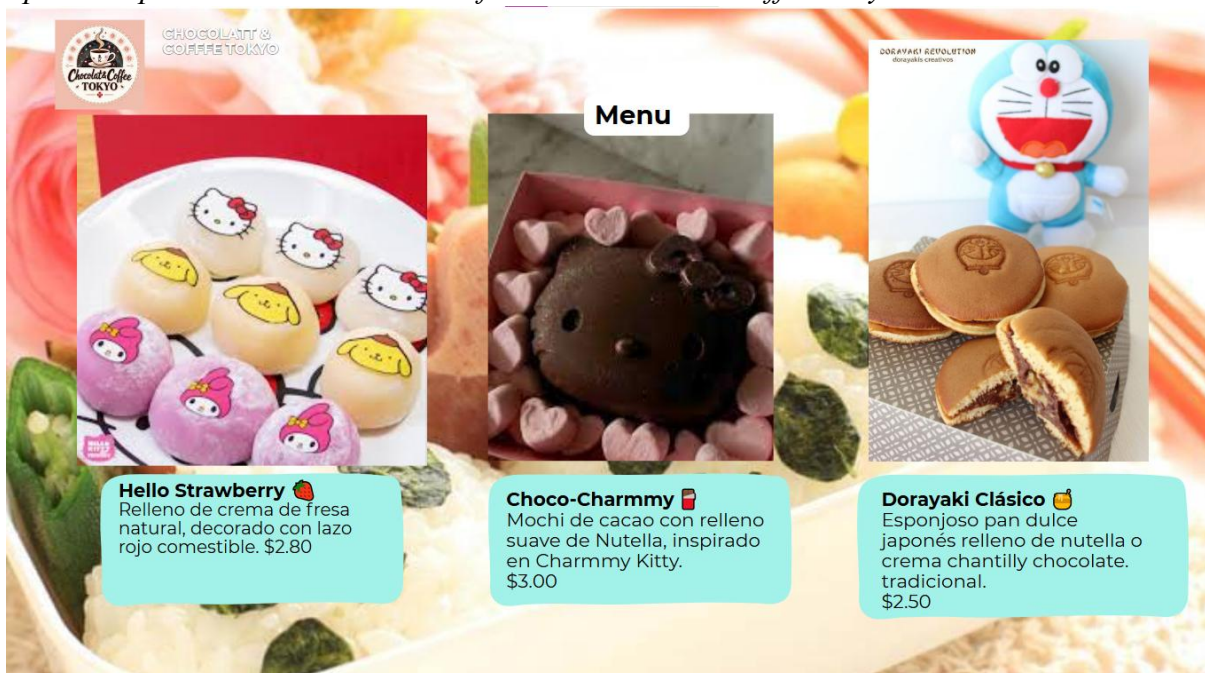
Captura de pantalla de la sección “Acerca de Chocolat & Coffee Tokyo”.



Nota. Elaborado por: Los autores

Figura 18

Captura de pantalla del menú de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.



Nota. Elaborado por: Los autores

Figura 19

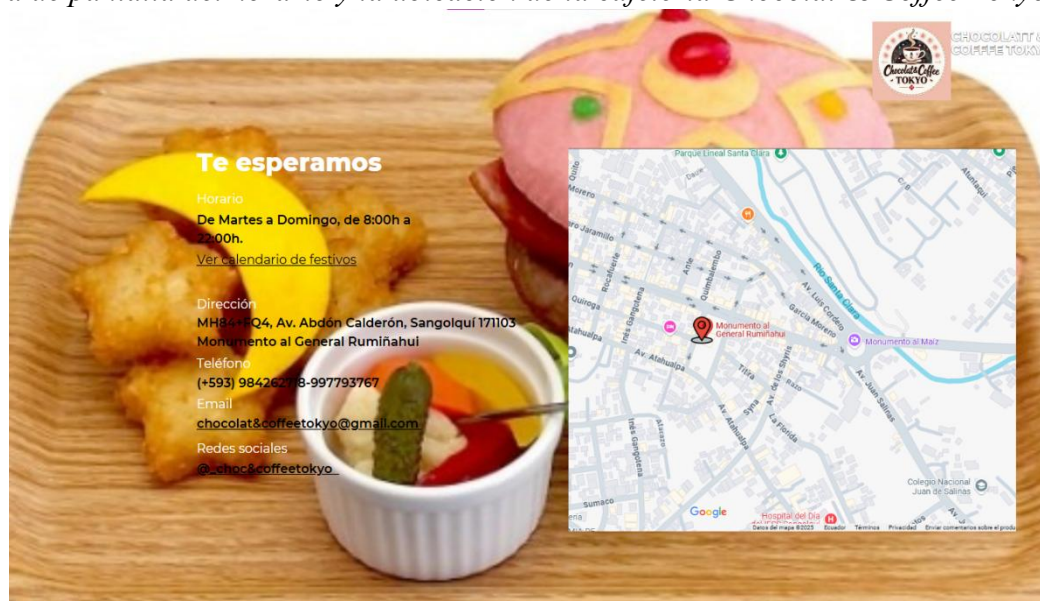
Captura de pantalla con más opciones del menú de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.



Nota. Elaborado por: Los autores

Figura 20

Captura de pantalla del horario y la ubicación de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.



Nota. Elaborado por: Los autores

Figura 21

Captura de la pantalla del perfil de Instagram de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.



Nota. Elaborado por: Los autores

A continuación, compartimos los enlaces a nuestra página de Instagram y al sitio web de Chocolat&Coffee Tokyo. Donde pueden conocer mas sobre nuestro plan de negocio y mantenerse al tanto de nuestras novedades:

- Instagram: <https://www.instagram.com/chocolatcoffeerumi/>
- Sitio web: https://www.canva.com/design/DAGptiiD7rc/ENZz04Xw3aqu78bsKnJdEw/edit?utm_content=DAGptiiD7rc&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

CAPÍTULO III: ESTUDIO TÉCNICO

El estudio técnico es una herramienta fundamental para analizar la viabilidad de implementar una cafetería con temática anime y estilo tradicional. A través de este estudio, se identifican y determinan los recursos necesarios, la tecnología a emplear, el tamaño óptimo de operación y la mejor localización para el proyecto.

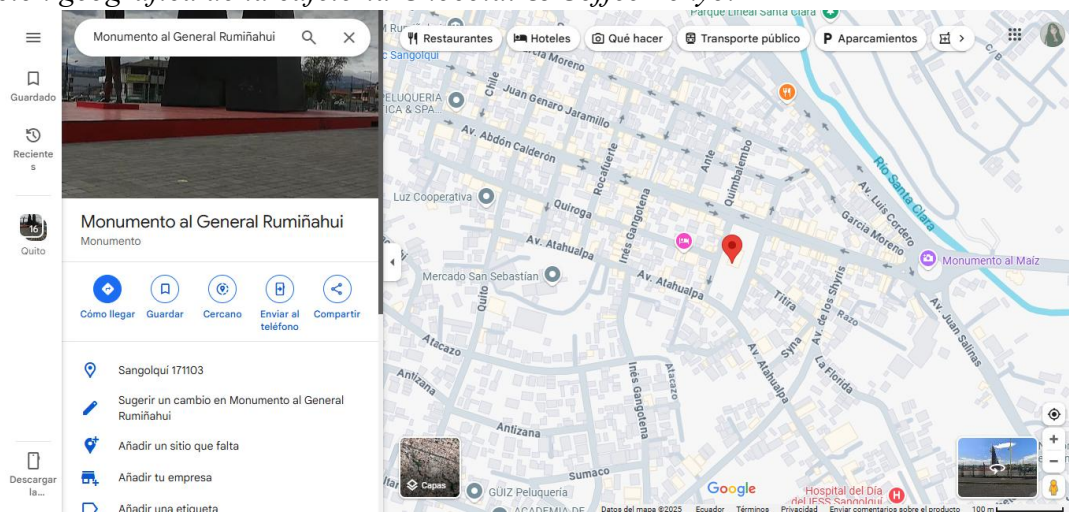
3.1.Localización

Para elegir el mejor lugar para Chocolat&Coffee Tokyo, primero analizamos varias opciones en Sangolquí, cerca del Monumento al Maíz. Queremos que la cafetería esté en una zona donde exista afluencia de personas, sea de fácil acceso para encontrar y llegar, y que además el alquiler sea razonable. Pensamos en el flujo de personas, el acceso al transporte público y la visibilidad del local. Por eso, escogimos una ubicación estratégica: cerca de avenidas principales, paradas de bus y con espacio para estacionar. También es importante que el local tenga acceso para personas con discapacidad, así todos pueden disfrutar de la experiencia.

Estar cerca del Monumento al Maíz nos da una ventaja, porque es un punto conocido y turístico, lo que ayuda a atraer tanto a gente local como a visitantes. Además, alrededor hay zonas comerciales, colegios y oficinas, lo que asegura que siempre habrá movimiento y potenciales clientes.

Figura 22

Ubicación geográfica de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.



Nota: Captura tomada de Google Maps

En conclusión, la elección del lugar para establecer la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo se basa en un análisis técnico y estratégico que considera tanto la accesibilidad como el flujo peatonal de la zona.

La ubicación seleccionada, cerca del Monumento al Maíz en Sangolquí, no solo ofrece una excelente visibilidad comercial, sino que también permite conectar con un público joven, estudiantil y aficionado al anime. Esta elección representa un punto clave para garantizar la atracción constante de clientes y el posicionamiento del negocio desde sus primeros meses de operación. De igual manera después de haber contado con el estudio de localización, realizamos un detalle de este estudio determinado con la siguiente tabla de ponderación de alternativas:

Tabla 4*Puntaje de ponderación.*

PUNTAJE DE PONDERACIÓN					
N.º	Factores	Ponderación del factor	Quito Centro Norte-La Carolina	Quito Centro Norte-La Floresta	Quito - Centro Histórico
1	Ubicación comercial	20	40	15	20
2	Disponibilidad de productos	25	15	20	20
3	Factibilidad de acceso	15	20	30	40
4	Disponibilidad de transporte	20	10	20	10
5	Servicios básicos	20	15	15	10
TOTAL		100	100	100	100

Nota. Elaborado por: Los autores**3.2.Tamaño óptimo**

Para que la cafetería funcione bien y podamos atender a todos de manera cómoda, calculamos el espacio necesario. Decidimos que el local debe tener al menos 10 mesas para 4 personas y 4 mesas para 6 personas. Así, podemos recibir hasta 328 personas al día, abriendo de 8 de la mañana a 4 de la tarde, seis días a la semana.

Pensamos en la distribución para que haya suficiente espacio entre las mesas, una cocina bien ventilada, y un área de almacenamiento para los insumos. Todo esto ayuda a que el trabajo sea más eficiente y los clientes estén a gusto, el área estimada del local es un total aproximado de 45–65 m².

Tabla 5*Tamaño óptimo del espacio.*

Elemento	Cantidad	Área por unidad (m²)	Área total (m²)
Mesas para 4 personas	10	2.0	20.0
Mesas para 6 personas	4	2.5	10.0
Zona de barra y caja	1	6.0	6.0
Cocina / área de preparación	1	10.0	10.0
Áreas de almacenamiento	1	4.0	4.0
Espacio para circulación	-	-	10.0
Zona temática / exhibición anime	1	5.0	5.0
Total Estimado	-	-	65.0

Nota. Elaborado por: Los autores

3.3.Distribución

La idea es que, al entrar, los clientes se encuentren con una barra principal donde pedir sus bebidas y postres. El salón estará decorado con temática anime, habrá pantallas para proyectar series, y una zona especial para fotos y exhibición de productos. También queremos tener un pequeño espacio para eventos, como tardes de cosplay o trivias. Los baños estarán bien señalizados y serán accesibles para todos. La cafetería contará con una distribución optimizada para la comodidad y eficiencia, considerando:

Tabla 6*Distribución de la cafetería.*

Área / Mobiliario	Cantidad	Capacidad por mesa	Total personas por tipo de mesa
Mesas para 4 personas	10	4	40
Mesas para 6 personas	4	6	24
Capacidad total por turno			64 personas
Turnos por día			5 (08:00 am a 16:00 pm con rotación)
Capacidad total diaria			320 personas

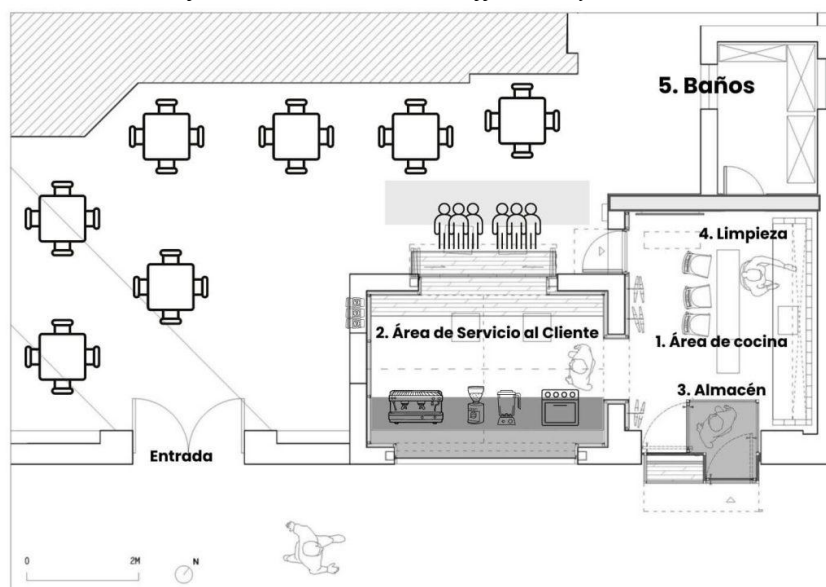
Nota. Elaborado por: Los autores

Cabe mencionar que se dispondrá de una cocina bien ventilada y un área de almacenamiento para insumos, asegurando un trabajo eficiente y comodidad para los clientes. Se

integrará un espacio especial para fotos con decoración temática, donde los clientes podrán compartir su experiencia.

Figura 23

Layout de distribución de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.



Nota. Elaborado por: Los autores

3.4. Ingeniería del Proyecto

La ingeniería de proyectos juega un papel clave en hacer realidad una cafetería temática de anime. Desde la planificación del espacio físico hasta la organización de los procesos operativos, todo debe ser diseñado cuidadosamente para crear una experiencia coherente, funcional y atractiva para los clientes. Esto incluye definir cómo se distribuirán las áreas: cocina, barra de café, zona de atención al cliente, área de merchandising y espacios temáticos para sesiones de fotos o eventos. Se debe elegir cuidadosamente el equipo necesario, como cafeteras profesionales, vitrinas refrigeradas, hornos, mobiliario con estética tradicional japonesa, y sistemas de sonido o pantallas para reproducir contenido anime.

3.4.1. Identificación de Recursos Humanos

Para que la cafetería funcione de manera eficiente, necesitamos un equipo de trabajo comprometido y amable. Estos son los puestos que consideramos importantes:

- **Gerente/Administrador:** Se encargará de supervisar todo el funcionamiento del local, coordinar al personal y asegurarse de que se cumplan los objetivos.
- **Baristas:** Son quienes preparan el café, las bebidas y atienden a los clientes en la barra. Deben conocer de café y tener buena actitud para el servicio.
- **Cocineros o ayudantes de cocina:** Preparan los postres, snacks y ayudan a mantener la cocina limpia y ordenada.
- **Meseros/Personal de limpieza:** Sirven a los clientes y Mantienen el local en perfectas condiciones de higiene durante todo el día.
- **Cajero/a:** Atiende el punto de pago y ayuda con la atención al cliente.
- **Personal de eventos o animación (opcional):** Para actividades temáticas como trivias, cosplay o proyecciones de anime.

Tabla 7

Rol de pagos cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo”

Detalle Empleados	Número Empleados	Salario Básico Sectorial	Sueldo + BS	Total Empleados
Gerente / Administrador	1	700,00	989,19	989,19
Baristas	1	650,00	918,54	918,54
Meseros / Personal de limpieza	1	500,00	706,57	706,57
Personal de eventos o animación	1	460,00	650,04	650,04
Cocineros / Ayudante de cocina	1	460,00	650,04	650,04
Cajero(a)	1	470,00	664,17	664,17
TOTAL	6	3240,00	4578,55	4578,55

Nota. Elaborado por: Los autores

Tabla 8*Cálculo de beneficios sociales*

Detalle Empleados	Salario Básico Sectorial	D.Trabajos	Sueldo Ganado	Total INGRESOS	F.R A Pagar 8.33 %	13er Sueldo	14to Sueldo	Vacaciones	T. BENEFICIO S	A. Patronal 12.15%	A. Personal 9.45%
Gerente / Administrador	700,00	30,00	700,00	700,00	58,31	58,33	58,33	29,17	204,14	85,05	66,15
Baristas	650,00	30,00	650,00	650,00	54,15	54,17	54,17	27,08	189,57	78,98	61,43
Meseros / Personal de limpieza	500,00	30,00	500,00	500,00	41,65	41,67	41,67	20,83	145,82	60,75	47,25
Personal de eventos o animación	460,00	30,00	460,00	460,00	38,32	38,33	38,33	19,17	134,15	55,89	43,47
Cocineros / Ayudante de cocina	460,00	30,00	460,00	460,00	38,32	38,33	38,33	19,17	134,15	55,89	43,47
Cajero(a)	470,00	30,00	470,00	470,00	39,15	39,17	39,17	19,58	137,07	57,11	44,42
TOTAL	3240,00			3240,00	269,89	270,00	270,00	135,00	944,89	393,66	306,18

Nota. Nos enseña valores correspondientes a cada una de las prestaciones que se dieron y beneficios de nuestros colaboradores de la cafetería Chocolatt&Coffee” Tokyo”. Elaborado por: Los autores.

3.4.2. Identificación de Recursos Materiales.

En esta sección vamos a detallar cada uno de los materiales correspondientes, así como mobiliarios necesarios para la movilización de la cafetería.

Tabla 9

Identificación de recursos materiales

Categoría	Recursos Principales
Cocina	Cafeterita, licuadora, horno, refrigerador, utensilios.
Mobiliario	Mesas, sillas, mostrador, decoración temática.
Consumo	Tazas, platos, empaques, servilletas, uniformes.
Tecnología	POS, Tablet, portátil, cámaras, sonido, WI-FI.
Eventos	Parlantes, proyector, luces, decoración, juegos.
Limpieza	Basureros, escobas, gel antibacterial, desinfectantes.

Nota. Elaborado por: Los autores

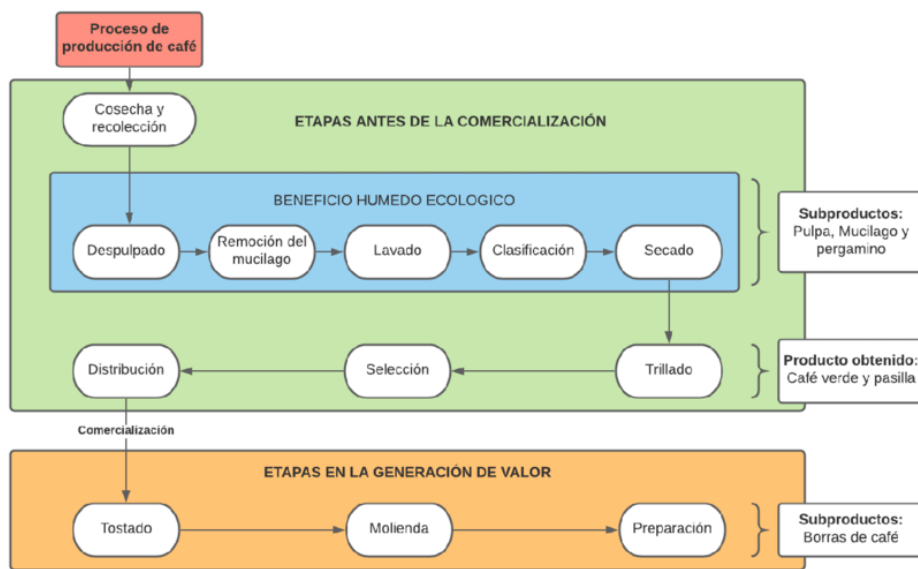
3.5. Proceso Productivo

En nuestra cafetería, todo comienza con la llegada de los ingredientes frescos y de calidad. Nos aseguramos de que cada producto que usamos, desde el café hasta los mochi, esté en perfectas condiciones para ofrecerte lo mejor. Luego, en la cocina y en la barra, nuestros baristas y cocineros preparan cada pedido con mucho cuidado, siguiendo recetas tradicionales y con un toque especial que refleja la esencia de nuestra temática anime. Queremos que cada bebida y platillo no solo sea delicioso, sino que también te haga sentir parte de este mundo. Durante toda la preparación, vigilamos que todo salga perfecto: desde la textura y el aroma hasta la presentación. Nuestro equipo está entrenado para atenderte rápido y con una sonrisa, porque sabemos que eso también es parte de la experiencia. Por último, mantenemos todo limpio y ordenado para que te sientas cómodo y seguro, cuidando también el ambiente y tratando de reducir residuos. Así, cada paso

está pensado para que tu visita sea especial, no solo por lo que comes o bebes, sino por todo lo que vivimos juntos a ti.

Figura 24

Proceso productivo del café de la cafetería Chocolat & Coffee Tokyo.

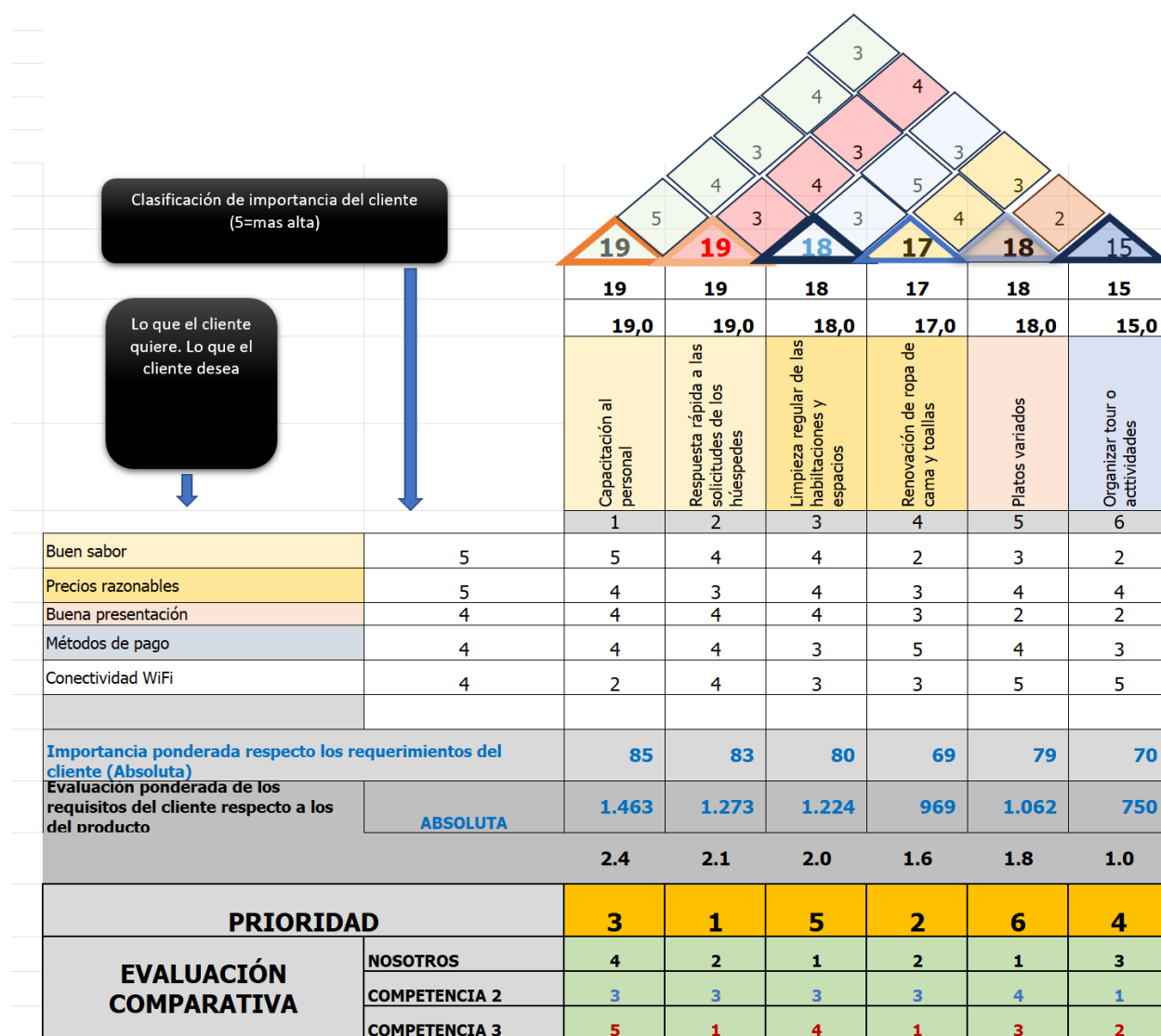


Nota. Elaborado por: Los autores

3.6.La Casa de la Calidad

La Casa de la Calidad es una herramienta que ayuda a traducir las necesidades del cliente en especificaciones técnicas. A continuación, se presenta una matriz simplificada adaptada a la cafetería temática anime:

Figura 25
La casa de la calidad.



Nota. Elaborado por: Los autores

CAPÍTULO IV: ESTUDIO ADMINISTRATIVO

4.1. Dirección Estratégica

En esta sección se definen la misión, visión y valores que guían el camino de nuestra cafetería temática. No solo somos un lugar donde se sirve café; queremos ser un punto de encuentro para quienes disfrutan del anime, la cultura japonesa y los buenos momentos.

4.1.1. Misión

Crear un espacio acogedor y único donde los amantes del anime se sientan en casa. Ofrecemos café de calidad, comida con un toque japonés y una experiencia inmersiva inspirada en sus series y personajes favoritos. Más que una cafetería, somos un rincón para compartir pasiones, hacer comunidad y vivir la cultura otaku al máximo.

4.1.2. Visión

Convertirnos en la cafetería temática de anime más querida de la ciudad, reconocida por su ambiente auténtico, su atención cercana y su capacidad para reunir a personas que comparten el mismo amor por el anime y la cultura japonesa. Queremos crecer sin perder lo que nos hace especiales: la conexión real con nuestra comunidad.

4.1.3. Valores

- **Pasión por el anime:** Amamos lo que hacemos y lo que compartimos con nuestros clientes.
Cada detalle está pensado para fans como nosotros.
- **Autenticidad:** No fingimos ser algo que no somos. Lo que ves aquí, lo vivimos también fuera de la cafetería.
- **Respeto y diversidad:** En nuestro espacio todas las personas son bienvenidas, sin importar su edad, género o anime favorito.

- **Creatividad:** Nos encanta innovar, desde la decoración hasta el menú. Siempre buscamos sorprenderte con nuevas ideas.
- **Calidez humana:** Más que clientes, queremos que sientas que eres parte de nuestra familia friki.

4.1.4. Slogan

"Una pausa mágica en tu día."

El slogan "Una pausa mágica en tu día" transmite un mensaje emocional y envolvente, destacando la capacidad del producto o servicio para ofrecer un momento especial y reconfortante en medio de la rutina diaria. La palabra "pausa" sugiere descanso, tranquilidad y desconexión, mientras que "mágica" introduce un elemento de placer, sorpresa o encanto, generando una conexión emocional positiva con el cliente.

Al centrarse en el concepto de un momento para uno mismo, este slogan crea una asociación poderosa entre la marca y el bienestar personal, convirtiendo el producto en parte de un ritual diario apreciado. Esta frase no solo enfatiza la experiencia, sino que posiciona a la marca como una opción que va más allá de lo funcional, al ofrecer algo emocionalmente valioso.

En esencia, el slogan refuerza la identidad de marca como un generador de experiencias únicas, aportando valor emocional y convirtiéndose en un acompañante cotidiano que mejora el día del consumidor.

4.1.4. Logotipo

El logotipo transmite una sensación acogedora, elegante y artesanal, ideal para una cafetería especializada en chocolate y café en un entorno urbano como Tokyo. El fondo rosado y los tonos marrones evocan calidez, dulzura y comodidad, lo cual es perfecto para una marca que ofrece bebidas reconfortantes como el chocolate y el café. La combinación de letras manuscritas y en mayúsculas transmite una mezcla entre lo artesanal y lo profesional. El vapor en forma ondulada refuerza la idea de una bebida caliente recién servida, lista para disfrutar. Añaden un toque japonés y femenino, sugiriendo refinamiento y cuidado por los detalles. Aporta un aire mágico o de ensueño, invitando a una experiencia más que solo una bebida. Añade autenticidad local y un vínculo directo con la cultura japonesa.

Figura 26

Logotipo de la cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo”.



Nota. Elaborado por: Los autores

4.2. Análisis FODA

En el análisis FODA realizado para la cafetería, se identifican varios factores clave que influyen en su desarrollo. Como fortaleza principal destaca su concepto innovador, que fusiona el ambiente de una cafetería tradicional con elementos característicos de la cultura japonesa, lo que

genera una fuerte conexión emocional con personas aficionadas al anime y la cultura pop oriental. Además, su diseño llamativo y altamente compartible en redes sociales, junto con una carta que ofrece tanto sabores tradicionales como contemporáneos, le otorgan un atractivo diferencial.

Figura 27
Análisis FODA



Nota. Elaborado por: Los autores

4.3. Estructura Organizacional y funcional

La estructura organizacional de la cafetería está diseñada de forma funcional, lo que permite una operación eficiente y una comunicación fluida entre los distintos niveles. Cada área cumple un rol específico que contribuye al cumplimiento de los objetivos generales del negocio.

Figura 28*Estructura Organizacional y funcional**Nota.* Elaborado por: Los autores

4.4. Estudio Legal

Para garantizar el correcto funcionamiento y cumplimiento normativo de nuestra cafetería es fundamental considerar los aspectos legales que regulan su operación. Este estudio legal permite identificar las obligaciones y requisitos necesarios para operar de manera segura y dentro del marco jurídico vigente.

4.4.1. Tipo de Empresa

Para el funcionamiento legal de Chocolat & Coffee Tokyo, se ha optado por el tipo de empresa como Persona Natural con Negocio, una forma jurídica adecuada para microempresas, pequeños negocios o emprendimientos familiares. Esta modalidad permite operar a nombre del propietario sin necesidad de constituir una compañía, lo cual facilita el proceso de formalización y reduce costos. La empresa se acogerá al Régimen RIMPE (Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares). Además, se va a cumplir con los siguientes requisitos para operar legalmente:

- Registro único de contribuyentes (RUC)
- Régimen RIMPE
- Permisos de funcionamiento municipal
- Notificación a ARCSA
- Factura electrónica o física

4.5. Estudio Ambiental /Objetivos de desarrollo sostenible

En Chocolat & Coffee Tokyo nos comprometemos con el medio ambiente aplicando prácticas sostenibles que se ajustan a nuestra realidad como microempresa en Ecuador. Nuestro objetivo es reducir el impacto ambiental de nuestras operaciones y contribuir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030. Entre las acciones que implementaremos están:

- El uso de materiales biodegradables o reciclables, como vasos, empaques y sorbetes. Se encuentra alineados con el ODS 12 (Producción y consumo responsable). Esta práctica contribuye directamente a la meta 12.5 (reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción y reciclado y reutilización).
- La clasificación y manejo adecuado de residuos, separando lo orgánico, reciclable y no reciclable. Se encuentra alineados con el ODS 11 (Ciudades y comunidades sostenibles) y ODS 12 (Producción y consumo responsable). Esta práctica contribuye directamente a la meta 11.6 (Reducir el impacto ambiental negativo per cápita de las ciudades, incluso prestando especial atención a la gestión de los desechos) y a la meta 12.4 (Lograr la gestión ecológicamente racional de los productos químicos y de todos los desechos durante todo su ciclo de vida).
- El ahorro energético, mediante el uso de luminarias LED y equipos de bajo consumo. Se encuentra alineados con el ODS 7 (Energía asequible y no contaminante). Esta práctica

contribuye directamente a la meta 7.3 (Duplicar la tasa mundial de mejora de la eficiencia energética).

- La reducción de plásticos de un solo uso. Se encuentra alineados con el ODS 12 y ODS 14 (Vida submarina). Esta práctica contribuye directamente a la meta 12.5, ya mencionada y a la meta 14.1 (Prevenir y reducir significativamente la contaminación marina de todo tipo, en particular la producida por actividades realizadas en tierra, incluidos los desechos marinos y la contaminación por nutrientes).
- La educación ambiental, sensibilizando a nuestros clientes sobre el consumo responsable y el cuidado del entorno mediante señalética, mensajes y acciones dentro del local. Se encuentra alineados con el ODS 4 (Educación de calidad) y el ODS 13 (Acción por el clima). Esta práctica contribuye directamente a la meta 4.7 (Asegurar que todos los alumnos adquieran los conocimientos necesarios para promover el desarrollo sostenible) y la meta 13.3 (Mejorar la educación, la sensibilización y la capacidad humana e institucional sobre la mitigación del cambio climático).

Con estas iniciativas, Chocolat & Coffee Tokyo reafirma su compromiso con un modelo de negocio más sostenible, responsable y alineado con las necesidades ambientales del país y del planeta.

CAPÍTULO V: ESTUDIO FINANCIERO

5.1. Inversión Inicial

La inversión inicial es el capital para poner en marcha la cafetería. Incluye la compra de equipos para preparar todo el menú, así como el equipamiento y ambientación inspirados en el anime, licencias, permisos y un fondo de operación para sostener la actividad hasta generar ingresos suficientes. Tal como se muestra en la tabla 10, el monto total requerido es de \$22.631.40, destinados a activos fijos, intangibles y, en su mayor parte a capital de trabajo para los primeros gastos. De este total, el 60% se financiará con recursos externos y el resto, \$9.052.56, será aportado por la empresa.

Tabla 10

Inversión inicial

Detalle	Valores
1.1 Inversión en activos fijos	9.625,00
1.2 Inversión en Intangibles	2.880,00
1.3 Capital de trabajo	10.126,40
(=) Total Inversión	22.631,40
(-) Financiamiento	13.578,84
(=) Inversión Neta	9.052,56

Nota. Elaborado por: Los autores

5.2. Capital de trabajo

El capital de trabajo es el monto de recursos financieros disponibles para cubrir los gastos operativos diarios, como sueldos, compra de insumos, servicios y publicidad, durante los primeros meses de operación mientras se consolida la clientela. En la tabla 11, presentada a continuación se puede observar que el capital de trabajo mensual necesario para operar la cafetería es de \$5.063,20 que corresponde a la suma de los costos y gastos operativos. Para asegurar una operación sin contratiempos se ha previsto durante los dos meses un capital de trabajo de \$10.126,40 esto

permitirá afrontar pagos y gastos incluso antes de que el negocio genere ingresos suficientes y así contribuir a la sostenibilidad de la cafetería.

Tabla 11

Capital de trabajo

Detalle	Valor mensual
Costos	2.236,20
Gastos Adm y Ventas	2.827,00
Total costo y gastos (mensuales)	5.063,20
Total Capital de trabajo previsto	10.126,40

Nota. Elaborado por: Los autores

5.3. Identificación de Ingresos

La proyección de ventas contempla la comercialización de un menú amplio que combina típicos de cafetería tradicional con una selección especial de postres japoneses, todos presentados con un toque visual inspirado en el anime para atraer a los clientes. En la tabla 12, presentada a continuación, se puede observar a algunos de los productos que se va a ofrecer en la cafetería con un precio y cantidad aproximado. Los ingresos proyectados mensuales que son de \$5.170,00 y anuales de \$62.040,00. La variedad de productos esta diseñada para atarear tanto público amante de visitar cafeterías tradicionales como a los interesados en la cultura y gastronomía japonesa.

Tabla 12*Identificación de ingresos*

# Item	Detalle Producto / Servicio	Proyección mensual			Anual
		Cantidad	P. Unitario	Mensual	
1	Café (expresso, americano) (iced coffee)	200	1,50	300,00	3.600,00
2	Capuccino	100	1,50	150,00	1.800,00
3	Latte y Matcha Latte	110	2,00	220,00	2.640,00
4	Té (verde matcha, hojicha, negro o infusiones) (caliente o frío)	150	2,00	300,00	3.600,00
5	Chocolate caliente	90	2,00	180,00	2.160,00
6	Frappé de café	100	2,50	250,00	3.000,00
7	Jugos naturales	100	1,50	150,00	1.800,00
8	Smoothies de frutas	150	2,50	375,00	4.500,00
9	Bubble tea	200	2,50	500,00	6.000,00
10	Mochi	300	1,00	300,00	3.600,00
11	Dorayaki	180	1,50	270,00	3.240,00
12	Taiyaki	150	1,50	225,00	2.700,00
13	Rebanas de Pastel	100	1,00	100,00	1.200,00
14	Wagashi	100	1,50	150,00	1.800,00
15	Croissants	120	1,50	180,00	2.160,00
16	Crepes y Waffles	300	2,50	750,00	9.000,00
17	Ensalada de frutas	150	2,00	300,00	3.600,00
18	Helados	130	1,00	130,00	1.560,00
19	Sandwiches	100	2,50	250,00	3.000,00
20	Empanadas	90	1,00	90,00	1.080,00
Total ingresos ingresos proyectados				5.170,00	62.040,00

Nota. Elaborado por: Los autores.

5.4. Costos y Gastos Administrativos

El costo de producción y los gastos administrativos son los principales egresos de la cafetería. El costo de producción abarca los gastos directos para elaborar los productos, mientras que los gastos administrativos cubren los costos de gestión y operación de la cafetería. La adecuada gestión y control de ambos componentes es fundamental para garantizar la sostenibilidad financiera del negocio y optimizar su rentabilidad. En la tabla 13, que se presentada a continuación, se detallan los gastos administrativos, el valor total mensual es de \$2.827,00, lo que equivale a \$33.924,00 anuales. Además, tenemos la tabla 14 donde podemos observar los costos de materiales y mano de obra de los productos que se van a elaborar. El costo total mensual de producción es de \$2.236.50, lo que equivale a \$26.834,40 anuales.

Tabla 13

Gastos Administrativos

Item	Rubro	V Mensual	Anual
1	Sueldo y Salarios	\$ 2.130,00	\$ 25.560,00
2	Arriendos	\$ 300,00	\$ 3.600,00
3	Servicios Básicos	\$ 80,00	\$ 960,00
4	Internet	\$ 30,00	\$ 360,00
5	Publicidad tradicional	\$ 20,00	\$ 240,00
6	Material de impresión y oficina	\$ 10,00	\$ 120,00
7			
8	Imprevistos (10%)	\$ 257,00	\$ 3.084,00
Totales		\$ 2.827,00	\$ 33.924,00

Nota. Elaborado por: Los autores

Tabla 14
Costo del producto

#	Detalle	Costo del producto / Servicio (Costo unitario)				Proyección mensual		Costo
Item	Productos y/o servicios	Materiales	Mano de obra	Indirectos	Total costo	Cantidad	C. mensual	Anual
1	Café (expresso, americano) (iced coffee)	0,24	0,38	-	0,62	200,00	124,00	1.488,00
2	Capuccino	0,24	0,38	-	0,62	100,00	62,00	744,00
3	Latte y Matcha Latte	0,34	0,38	-	0,72	110,00	79,20	950,40
4	Té (verde matcha, hojicha, negro o infusiones) (caliente o frío)	0,14	0,38	-	0,52	150,00	78,00	936,00
5	Chocolate caliente	0,41	0,38	-	0,79	90,00	71,10	853,20
6	Frappé de café	0,53	0,38	-	0,91	100,00	91,00	1.092,00
7	Jugos naturales	0,50	0,38	-	0,88	100,00	88,00	1.056,00
8	Smoothies de frutas	0,49	0,38	-	0,87	150,00	130,50	1.566,00
9	Bubble tea	0,78	0,38	-	1,16	200,00	232,00	2.784,00
10	Mochi	0,11	0,38	-	0,49	300,00	147,00	1.764,00
11	Dorayaki	0,31	0,38	-	0,69	180,00	124,20	1.490,40
12	Taiyaki	0,31	0,38	-	0,69	150,00	103,50	1.242,00
13	Rebanas de Pastel	0,06	0,38	-	0,44	100,00	44,00	528,00
14	Wagashi	0,15	0,38	-	0,53	100,00	53,00	636,00
15	Croissants	0,49	0,38	-	0,87	120,00	104,40	1.252,80
16	Crepes y Wafles	0,48	0,38	-	0,86	300,00	258,00	3.096,00
17	Ensalada de frutas	0,45	0,38	-	0,83	150,00	124,50	1.494,00
18	Helados	0,29	0,38	-	0,67	130,00	87,10	1.045,20
19	Sandwiches	1,31	0,38	-	1,69	100,00	169,00	2.028,00
20	Empanadas	0,35	0,38	-	0,73	90,00	65,70	788,40
Costo Total							2.236,20	26.834,40

Nota. Elaborado por: Los autores.

5.5. Financiamiento

El financiamiento en un negocio nuevo es el capital obtenido de fuentes externas, para cubrir los gastos iniciales y poner en marcha la operación. En la tabla 15, que se presentada a continuación, se detallan el financiamiento de \$13.578,84 al 12% anual por 5 años es favorable, cubre una parte importante de la inversión inicial, reduciendo el capital propio. Cabe recalcar que es favorable siempre que el negocio genere ingresos suficientes a para cubrir con las cuotas.

Tabla 15

Financiamiento

Monto a financiar:	13.578,84
Tasa:	12%
Nro. Años (Máximo 5 años)	5
Total períodos	60
Períodos de gracia	0
Total períodos a amortizar	60
Valor dividendo	\$ 302,05
Valor Intereses	4.544,39

Nota. Elaborado por: Los autores

5.6. Flujo de caja

En un negocio nuevo en este caso de la cafetería, el flujo de caja es una herramienta clave para planificar la inversión inicial, manejo de deudas y de costos operativos. Nos sirve para tener una proyección de entradas y salida de dinero con esto conocer si el negocio tendrá recursos suficientes. Como se puede observar en la tabla 16, en el primer año resulta más ajustado, ya que ellos gastos fijos y la deuda superan los ingresos. A partir del segundo año la situación va mejorando y en el tercer año el negocio empieza a producir ganancias que superan los costos y necesidades.

Tabla 16
Flujo de caja

Concepto	(+/-)	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Totales
Ingresos	+	-	62.040,00	71.775,00	82.909,86	95.788,16	110.825,41	423.338,43
Costo de Venta	-	-	26.834,40	30.939,48	35.819,78	41.390,02	47.858,99	182.842,67
Gastos de Administración y Ventas	-	-	33.924,00	35.620,20	37.401,21	39.271,27	41.234,83	187.451,51
Depreciaciones y amortizaciones	-	-	1.992,00	842,00	842,00	502,00	502,00	4.680,00
Gastos financieros	-	-	1.515,98	1.248,55	947,21	607,64	225,01	4.544,39
Impuestos - Utilidades	-	-	-	1.100,90	1.976,10	3.086,91	4.387,63	10.551,54
Ganancias netas	=	-	(2.226,38)	2.023,86	5.923,57	10.930,32	16.616,95	33.268,32
Depreciaciones y amortizaciones	+	-	1.992,00	842,00	842,00	502,00	502,00	4.680,00
Costos de inversión	-	22.631,40	-	-	-	-	-	22.631,40
Préstamo	+	13.578,84	-	-	-	-	-	13.578,84
Pago de capital	-	-	2.108,66	2.376,09	2.677,44	3.017,01	3.399,64	13.578,84
Recuperación del capital de trabajo	+	-	-	-	-	-	10.126,40	10.126,40
Valor de liquidación de activos	+	-	-	-	-	-	-	-
Flujo de caja Neto	=	(9.052,56)	(2.343,05)	489,77	4.088,13	8.415,32	23.845,71	25.443,32
Flujo de caja acumulado	=	(9.052,56)	(11.395,61)	(10.905,83)	(6.817,71)	1.597,61	25.443,32	

Nota. Elaborado por: Los autores

5.7. Valor Actual Neto (VAN) y tasa Interna de Retorno (TIR)

El valor actual neto (VAN) es una medida financiera que indica cuánto valor adicional generará la cafetería, en términos actuales, después de recuperar la inversión inicial. Un VAN positivo significa que el proyecto es rentable. La tasa interna de retorno (TIR) es un porcentaje de rentabilidad que el negocio generará anualmente sobre el capital invertido. Una TIR mayor que la tasa de descuento indica que el proyecto es atractivo financieramente. En la tabla 17, se observa que la cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo” presenta un VAN positivo de \$11.034,51, lo que indica que generará valor por encima de la inversión inicial y su TIR es del 31,86% superando ampliamente la tasa del descuento del 12%. Lo que refleja una alta rentabilidad esperada.

5.8. Costo beneficio

Es el Índice que compara el valor de todos los beneficios que generará la cafetería con el valor total de los costos para ejecutarla. Si el resultado es mayor a 1, el proyecto producirá ganancias. Como se observa en la tabla 17, la relación costo beneficio de \$2,22 significa que por cada dólar invertido se espera obtener \$2,22 de retorno, con este se confirma la viabilidad financiera de la cafetería.

Tabla 17
VAN, TIR y Costo-Beneficio

Tasa de descuento =	12%
VAN =	\$ 11.034,51
TIR =	31,86%
COSTO BENEFICIO =	\$ 2,22

Nota. Elaborado por: Los autores

CONCLUSIONES

En conclusión, se puede afirmar que el plan de negocio es viable ya que nuestro valor actual neto (VAN) es positivo y la tasa interna de retorno (TIR) supera la tasa de descuento. Así mismo, el análisis del costo beneficio indica que el negocio generará valor y será rentable. En la proyección de flujo de caja acumulado y la planificación del capital de trabajo es positivo, lo que asegura que la cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo” pueda cubrir sus costos y obligaciones financieras.

En definitiva, el plan de negocio para la creación de una cafetería con temática anime en el cantón Rumiñahui, plantea una propuesta innovadora que rompe con el concepto de este tipo de establecimientos, ofreciendo un menú variado que combina las opciones clásicas de una cafetería con postres y bebidas tradicionales japonesas. La propuesta está diseñada para captar la atención de clientes de todas las edades, combinando productos de calidad con un ambiente divertido e interactivo.

Se implementarán estrategias innovadoras de diferenciación y fidelización, combinando con productos innovadores y temáticos en conjunto con una experiencia visual y cultura atractiva. De esta manera, la cafetería Chocolat & Coffee “Tokyo” se diferenciará de la competencia, estrechará la relación con sus clientes y fomentará su desarrollo.

RECOMENDACIONES

Se recomienda priorizar y promocionar los productos que generan mayor margen de ganancia con eso maximizar los ingresos y la rentabilidad de la cafetería.

Se sugiere establecer un control financiero riguroso y garantizar que la cafetería pueda sostenerse económicamente des su apertura.

BIBLIOGRAFÍA

- Ashkenazi, M., & Jacob, J. (2000). Food culture in Japan. Greenwood Press.
- Camacho, J. (2019). Creación y gestión de negocios gastronómicos. Editorial Trillas.
- Cwierotka, K. J. (2013). Modern Japanese cuisine: Food, power and national identity. Reaktion Books.
- Denison, R. (2015). Anime: A critical introduction. Bloomsbury Academic.
- Gobé, M. (2010). Emotional branding: The new paradigm for connecting brands to people (2nd ed.). Allworth Press.
- Gitman, L. J., & Zutter, C. J. (2012). Principios de administración financiera. Pearson.
- López, C., & Hernández, D. (2019). Cafeterías temáticas como atractivo turístico emergente. Turismo y Sociedad, 24, 45-59.
- Malhotra, N. K. (2018). Investigación de mercados (7.^a ed.). Pearson.
- McCarthy, H. (2014). A brief history of manga: The essential pocket guide to the Japanese pop culture phenomenon. Ilex Press.
- Ortiz, O. (2018). Costos y presupuestos en negocios gastronómicos. Editorial Trillas.

Ortega, V. (2021). La globalización del anime: consumo, comunidades y mercado. *Revista Estudios sobre Asia y África*, 56(2), 207-233.

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: Work is theatre and every business a stage*. Harvard Business Press.

Richards, G. (2011). *Cultural tourism: Global and local interactions*. Routledge.

Ross, S. A., Westerfield, R., & Jordan, B. D. (2018). *Fundamentals of corporate finance* (12th ed.). McGraw-Hill Education.

Schiffman, L., & Kanuk, L. (2010). *Comportamiento del consumidor*. Prentice Hall.

Schmitt, B. (2010). *Experiential marketing: How to get customers to sense, feel, think, act, relate to your company and brands*. Free Press.

Scarborough, N. (2011). *Planificación y puesta en marcha de pequeñas empresas*. McGraw-Hill.

Asociación Nacional del Café. (2022). *Informe anual sobre el consumo de café y crecimiento de cafeterías*.

16	1	Equipo de sonido	650,00	650,00				650,00	650,00			
17	1	Proyector	110,00	110,00				110,00	110,00			
18	5	Luces decorativas	6,00	30,00				30,00	30,00			
19	10	Juegos de mesa(varios)	10,00	100,00				100,00	100,00			
20	1	Utensillos y herramientas de limpieza	200,00	200,00				200,00	200,00			
21	2	Extintores	150,00	300,00				300,00	300,00			
22	1	Televisor	380,00	380,00				380,00	380,00			
23	25	Recipientes de almacenamiento	5,00	125,00				125,00	125,00			
24	1	Vitrinas exhibidoras refrigerada para los postres	350,00	350,00		350,00			350,00			
25	1	Microondas	100,00	100,00		100,00			100,00			
26	1	Crepera eléctrica	60,00	60,00		60,00			60,00			
27	1	Waflera	60,00	60,00		60,00			60,00			
28	1	Vitrinas exhibidoras refrigerada para helados	250,00	250,00		250,00			250,00			
29	2	Vitrinas de exhibición de animes	80,00	160,00			160,00		160,00			
Totales			9.625,00	0	-	-	2.890,00	1.170,00	-	1.020,00	4.545,00	9.625,00

# Item	Can t	Detalle	P. Unitario	P. Total	G. Constitución	Preoperativo s	Software	Otros 1	Otros 2	Otros 3	Otros 4	Totales
1	1	Escritura pública y registro mercantil	500	500,00	500,00							500,00
2	1	Registro RUC y afiliaciones legales	150	150,00	150,00							150,00
3	1	Honorarios contables y jurídicos	600	600,00	600,00							600,00
4	1	Permiso de funcionamiento municipal	300	300,00		300,00						300,00
5	1	Registro Sanitario ARCSA	300	300,00		300,00						300,00
6	1	Permiso de Bomberos	200	200,00		200,00						200,00
7	1	Diseño de identidad visual	350	350,00		350,00						350,00
8	1	Software	180	180,00			180,00					180,00
9	1	Página web y gestión digital	300	300,00			300,00					300,00
Totales				2.880,00	1.250,00	1.150,00	480,00	-	-	-	-	2.880,00

Nota. Elaborado por: Los autores

Anexo 2. Tabla 19*Tabla de amortización*

Concepto	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05	Totales
Pago Capital	2.108,66	2.376,09	2.677,44	3.017,01	3.399,64	13.578,84
Pago Interés	1.515,98	1.248,55	947,21	607,64	225,01	4.544,39
Dividendo	3.624,65	3.624,65	3.624,65	3.624,65	3.624,65	18.123,23

Nota. Elaborado por: Los autores

Anexo 3. Tabla 20*Balance General*

	<u>Año 0</u>	<u>Año 01</u>	<u>Año 02</u>	<u>Año 03</u>	<u>Año 04</u>	<u>Año 05</u>
ACTIVO CORRIENTE	10.126,40	7.783,35	8.273,13	12.361,25	20.776,57	34.495,88
Caja - bancos	-	(2.343,05)	(1.853,27)	2.234,85	10.650,17	34.495,88
Cuentas por cobrar	-					
INVENTARIOS	-					
Otros activos corrientes	10.126,40	10.126,40	10.126,40	10.126,40	10.126,40	
ACTIVO NO CORRIENTE	12.505,00	10.513,00	9.671,00	8.829,00	8.327,00	7.825,00
ACTIVOS FIJOS	9.625,00	9.625,00	9.625,00	9.625,00	9.625,00	9.625,00
ACTIVOS INTANGIBLES	2.880,00	2.880,00	2.880,00	2.880,00	2.880,00	2.880,00
(-) DEPRECIACION Y AMORTIZACIÓN ACUMULADA	-	(1.992,00)	(2.834,00)	(3.676,00)	(4.178,00)	(4.680,00)
OTROS ACTIVOS	-					
TOTAL ACTIVOS	22.631,40	18.296,35	17.944,13	21.190,25	29.103,57	42.320,88
PASIVO CORRIENTE	-	-	-	-	-	-
CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES (HASTA A 1 AÑO)	-	-	-	-	-	-
OBLIGACIONES LABORALES POR PAGAR		-				
OBLIGACIONES FISCALES POR PAGAR		-				
CRÉDITO CON BANCOS O COOPERATIVAS (HASTA 1 AÑO)	-	-	-	-	-	-
OTRAS CUENTAS POR PAGAR (HASTA 1 AÑO)	-	-	-	-	-	-

PASIVO NO CORRIENTE	13.578,84	11.470,18	9.094,09	6.416,65	3.399,64	(0,00)
CUENTAS POR PAGAR (MÁS DE 1 AÑO)	-	-	-	-	-	-
CRÉDITO CON BANCOS O COOPERATIVAS (MÁS DE 1 AÑO)	13.578,84	11.470,18	9.094,09	6.416,65	3.399,64	(0,00)
OTRAS CUENTAS POR PAGAR (MÁS DE 1 AÑO)	-	-	-	-	-	-
TOTAL PASIVO	13.578,84	11.470,18	9.094,09	6.416,65	3.399,64	(0,00)
PATRIMONIO	9.052,56	6.826,18	8.850,04	14.773,61	25.703,93	42.320,88
CAPITAL (APORTES)	9.052,56	9.052,56	9.052,56	9.052,56	9.052,56	9.052,56
RESULTADOS ACUMULADOS			(2.226,38)	(202,52)	5.721,05	16.651,37
RESULTADOS DEL PERÍODO	-	(2.226,38)	2.023,86	5.923,57	10.930,32	16.616,95
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	22.631,40	18.296,35	17.944,13	21.190,25	29.103,57	42.320,88

Nota. Elaborado por: Los autores