

RESUMEN EJECUTIVO

El presente plan de negocios presenta una alternativa de inversión que busca satisfacer la necesidad de alimentación saludable en el Departamento de Tarija Provincia Cercado. Debido a la demanda creciente, impulsada por la tendencia global y los nuevos hábitos o estilos de vida saludable debido a la Post-Pandemia (COVID-19). Por ello, se propone implementar un Catering de Comida Saludable, para la empresa SOYAS FITBAR, que ofertara una dieta sana y equilibrada a precios razonables.

El análisis del macroentorno muestra condiciones favorables, que representan una oportunidad de negocio. Por otro lado, el análisis del microentorno, basado en las cinco fuerzas establecidas por Porter, nos indica que la industria es atractiva para la inversión.

Se desarrolló el estudio de mercado para conocer la oferta y demanda actuales. Y además identificar los hábitos de consumo, como también así conocer en cuanto a los porcentajes de la disposición a pagar por el servicio de catering de comida saludable.

La ventaja competitiva se fundamenta en la capacidad de lograr la eficiencia en el servicio y de los productos, con una oferta variada de alimentos saludables y con la debida atención, focalizada en el cliente, su factor nutricional como factor diferenciador de la propuesta. Como un elemento integrador, la ventaja competitiva sostenible se basa en la cultura de la organización con enfoque en la innovación y orientación hacia el cliente.

Basado en los datos arrojados por los estudios anteriores, se obtuvo como resultado final un escenario financiero positivo, permitiendo concluir que el proyecto genera viabilidad y rentabilidad

INTRODUCCION

ANTECEDENTES

A nivel internacional, la seguridad alimentaria es un problema: Existe seguridad alimentaria si se tiene acceso físico y económico a alimentos inocuos y nutritivos, donde se satisface necesidades y preferencias, para llevar a cabo una vida activa se menciona que la alimentación proporciona al cuerpo sustancias indispensables para el funcionamiento del mismo, siendo un acto voluntario que se realiza diariamente, teniendo como gustos, hábitos alimenticios, economía, creencias individuales y sociales, donde estas pueden peligrar el equilibrio y variedad promoviendo las cantidades suficientes. Si bien, el acceso a alimentos saludables y nutritivos es la tendencia de las organizaciones enfocadas en mejorar el sistema de procesos, estas se encuentran a través de cadenas alimentarias expuestas a riesgo propias de la inocuidad y nutrición. Por su parte, el concepto de comida rápida tiene los orígenes con McDonald's (1955), el concepto de servicio rápido, fue por tener locales de comprar y llevar (conocidos como puntos de venta como teatros, cines, salas de juego o encuentros deportivos). Estas características gastronómicas se relacionan con una alta densidad energética en consecuencia elevado contenido en grasas (saturadas y colesterol) e hidratos de carbono como las hamburguesas, papas fritas, salchichas, entre otros.

Según la Organización Panamericana de la Salud (OMS), 17 millones de personas mueren cada año a causa de la obesidad. En Bolivia, el 45% de la población sufre de este mal. El departamento con más obesos es Santa Cruz, seguido de Cochabamba, La Paz y Tarija. Otro estudio, publicado en la revista Obesity Reviews, señala que el 46% de las mujeres en edad reproductiva y un 14% de los adolescentes de Tarija presentan obesidad o sobrepeso. Los niños también representan un porcentaje importante dentro de la población obesa.

El Servicio Departamental de Salud de Tarija estableció que buena parte de la población prefiere la comida "chatarra": pizzas, hamburguesas, gaseosas y otros que tienen un alto valor calórico. Si bien tienen buen sabor y brindan saciedad, carecen de fibras y vitaminas. Una vida sedentaria y el consumo de comida chatarra dan vía libre a varias enfermedades.

Se ha podido demostrar que estos productos resultan perjudiciales a largo plazo e impactan de manera negativa en la salud puesto que no poseen componentes nutricionales adecuados para una dieta saludable como son las fibras, vitaminas y minerales.

El término “restauración” en épocas anteriores se utilizaba exclusivamente para la labor de reparar un deterioro en obras de arte de mucho valor, y posteriormente fue empleado para calificar la reposición en el poder de algún régimen político. Sin embargo, a través del tiempo la restauración tomó un nuevo significado. Actualmente se utiliza la restauración, dentro del arte culinario, como el hecho de reparar o restaurar el desgaste del cuerpo humano mediante una adecuada alimentación. A partir de ello, el catering y la restauración son palabras que se vinculan directamente.

El catering consiste en: “Toda aquella actividad gastronómica que tiene como finalidad la producción, realización, y posterior ejecución de un servicio de comidas y/o bebidas, ésta última en un lugar remoto al centro de producción. Se trata de llevar un servicio a cualquier lugar acordado con el cliente, cubriendo todos aquellos aspectos que pudieran ser necesidades del mismo.”

El servicio de catering básicamente consiste en la producción de alimentos y bebidas para clientes que requieren la entrega de los mismos en un lugar distinto a la empresa donde se producen; sin embargo, a ese servicio poco a poco se le han ido aumentando otros complementarios para lograr ventajas diferenciadoras o para cumplir a cabalidad con las expectativas de los clientes, con la finalidad de cubrir de manera integral con el evento o motivo por el cual se solicita el servicio.

El catering es en esencia el servicio de alimentación para un gran número de comensales, sobre todo porque de no ser así, el negocio no justificaría la gran inversión en materia prima, personal, organización y transporte. Esta actividad pertenece a la conocida mundialmente “restauración colectiva”, que no es otra cosa que la alimentación colectiva elaborada para cubrir un número de personas superior a un grupo familiar.

El éxito y evolución que han tenido las empresas de catering se debe a que en el negocio no enfocan sus servicios a un solo tipo de clientes, sino que abren un abanico de posibilidades entre los cuales se encuentran: hospitales, clínicas, residencias estudiantiles, colegios, institutos, empresas, entidades públicas, o clientes individuales con grandes pedidos. A pesar de ofrecer sus servicios para entregas a domicilio o lugares indicados

por los clientes, las empresas de catering requieren de un lugar fijo donde realizar sus procesos internos.

Las empresas de catering surgen con mayor facilidad en las grandes ciudades donde la gama de clientes es más amplia en la ciudad de Tarija Cercado es, según el último censo poblacional realizado en el 2012, es la ciudad más poblada del departamento. La evolución empresarial dentro de la provincia cercado, en la que se ve constantemente envuelta, ha provocado que se generen grandes oportunidades de crecimiento para otros sectores relacionados como lo es la industria gastronómica, ya que la demanda de almuerzos para el sector ejecutivo es un factor que se incrementa a diario. En la actualidad existen muchos restaurantes que tratan de suplir, dentro de lo posible, la demanda alimenticia que presenta dicho sector; sin embargo, la mayoría de ellos ofrecen al mercado alimentos preparados de forma inadecuada para conservar en buen estado la salud de la población, debido al uso de condimentos y productos que al ser consumidos de forma frecuente pueden causar trastornos tales como la obesidad, diabetes, hipertensión, gastritis, entre otros.

1. FUNDAMENTACION

En el presente plan de negocios, proponemos investigar las necesidades aceptación y viabilidad del plan de negocios enfocado al servicio de catering de comida saludable, por tal motivo, las actividades relacionadas con la alimentación sana y nutritiva se ha multiplicado y el sector de este servicio creció en gran manera, sin que llegue a saturarse, ya que siempre habrá un mayor número que lo demande.

Dado que una alimentación sana y adecuada es importante en el diario vivir de las personas, el servicio de un CATERING de comida saludable, resulta una necesidad imprescindible por que en muchas ocasiones las personas no tienen el tiempo suficiente ocasionándoles cambios en sus hábitos alimentarios, ocasionando la ingesta de comida muy bajas de nutrientes y vitaminas necesarias para el buen funcionamiento y desempeño del ser humano, provocando enfermedades de salud como la hipertensión, diabetes, hígado graso, cáncer de colon, gastritis, acides, Hipercolesterolemia, etc.

La realización del proyecto será una alternativa que ayuden a los clientes a generar un buen hábito de alimentación y reemplazar aquellas comidas perjudiciales para la salud beneficiando a: trabajadores de oficinas públicas y privadas, adolescentes, jóvenes adultos

que realicen actividades físicas como deportivas, adultos mayores y público en general, debido a que, recibirán una mejor alimentación deliciosa y original, favorable en el sentido de nutrición para la salud.

2. PROBLEMÁTICA

2.1 Identificación del Problema

Con el paso del tiempo se ha evidenciado el ascenso y crecimiento de restaurantes y locales de comida chatarra en la ciudad de Cercado Tarija, provocando un cambio en los hábitos alimenticios de las personas por tal motivo se identificó un problema el escaso servicio de catering de comidas saludables en la ciudad de Tarija, provocando en gran parte de la población la ingesta de alimentos poco saludables en estos lugares públicos donde se ofrecen un sinnúmero de variedades de alimentos hipercalóricos que son ricos en grasa, sal y azúcares pero pobres en proteínas, vitaminas y nutrientes.

2.2 Análisis e Identificación del Mercado Potencial

El segmento de clientes al que se dirige la presente propuesta de negocio considera a personas cuyas edades están entre los 25 a 60 años, comprendido por jóvenes y adultos mayores, que tengan problemas de salud como ser la hipertensión, diabetes, hígado graso, cáncer de colon, gastritis, acides, Hipercolesterolemia, y personas que buscan adquirir el servicio de Catering de Comida Saludable, a través de un empaçado de forma práctica y segura.

2.3 Descripción de la Idea de Negocio

A medida que aumentan los sitios de expendio de comidas y/o alimentos hipercalóricos que son ricos en grasa, sal y azúcares, pero bajas en proteínas y vitaminas. Además, la escasa oferta de un servicio de catering saludable donde se brindé comida adecuada para tener una mejor salud, de esta problemática nace la idea de negocio.

Un servicio de desayunos, almuerzos, cenas y meriendas elaborados con productos 100% naturales, con vegetales y frutas de temporada además de usar especias que pueden incorporarse a una dieta balanceada, brindando un servicio rápido y asesorías nutricionales en benéfico para la salud de nuestros clientes.

La empresa SOYAS FITBAR se dedicará a la producción y distribución de dietas a domicilio a través de la oferta de planes mensuales (20 días), para personas que tengan el hábito de comer saludable y aquellas personas que quieran mejorar su salud actual. Y evitar problemas de salud, como diabetes, hipertensión, hígado graso, etc.

2.4 Identificación de Necesidades Insatisfechas

Analizamos las necesidades y comportamiento de las personas que viven en la ciudad de Tarija-Cercado. Se detallan a continuación sus hábitos de Consumo y demandas no satisfechas.

- ❖ Estilos de vida saludables
- ❖ Desconocimientos de una buena alimentación y sus consecuencias a mediano y largo plazo.
- ❖ Propiedades de los alimentos saludables, verduras, frutas, macro nutrientes, micro nutrientes y la buena preparación de estos alimentos.
- ❖ La falta de lugares apropiados donde se brinde alimentos deliciosos y a la vez altos en porcentajes nutricionales para la salud, con una variedad de platos dirigidos a una buena ingesta alimenticia.

2.5 Oportunidades de Negocio

- ❖ El crecimiento de la demanda de catering saludables en la ciudad de Cercado Tarija.
- ❖ Aumento de personas con problemas diabéticos, la hipertensión, hígado graso, cáncer de Colon, Gastritis, Acides, Hipercolesterolemia, etc.
- ❖ Tarija un departamento con un amplio potencial agrícola que se tiene en respecto a producción de verduras y frutas frescas a precios accesibles durante casi todo el año.
- ❖ Un servicio pre y post venta, rápido, eficiente y puntual adecuado a las exigencias del cliente de hoy en día.
- ❖ Generar y aprovechar las alianzas con empresas que complementan el servicio con el fin de obtener un beneficio de las partes, claro está que es necesario establecer parámetros de entrega y características especiales de la materia prima.

- ❖ Tendencia a la alimentación saludable, mayor uso de redes sociales, pocas alternativas de productos saludables en el Mercado.

3. OBJETIVOS DE INVESTIGACION

3.1 Objetivo General

Evaluar la viabilidad comercial, operativa y económica de un plan de negocio que brindará un servicio integral nutricional que garantice la eficiencia en la producción de estos, rapidez y buen servicio, distinguiéndose como los mejores de la ciudad de Tarija.

3.2 Objetivos Específicos

- Analizar el mercado de comida saludable y la oferta que tienen los consumidores en la ciudad de Tarija.
- Desarrollar las acciones estratégicas para llevar adelante el plan de negocios de un catering fitness o/y comida saludable.
- Implementar y desarrollar un plan comercial y el plan operativo que permitirán el funcionamiento del servicio de catering de comida saludable.
- Establecer la viabilidad económica de la idea de negocio. Y desarrollar el análisis de riesgos, consecuencia de la implementación del plan de negocios.

4. TECNICAS Y METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

4.1 Tipo de Investigación

Debido a la importancia en la recopilación de información para la investigación el cual es necesario para la solución al problema de investigación, se utilizó los siguientes métodos: investigación exploratoria, con el fin de tener un acercamiento al problema que se pretende estudiar, y descriptiva en el cual se realizará una serie de preguntas que estará dirigidas a personas de 25 hasta los 60 años de edad.

4.2 Métodos de Investigación

El diseño metodológico de la investigación estará conformado por dos tipos de investigación, la documentación que será útil al momento de tomar teorías o estudios ya realizados que generen información sobre el proyecto, y la de campo que nos permitirán obtener información de las fuentes primarias.

Las técnicas de investigación a utilizar son las encuestas, entrevistas aplicadas a nuestra población de estudio.

4.3 Fuentes de Información

Para recopilar datos e información, se tomó en cuenta las siguientes fuentes:

Fuentes primarias:

Este tipo de información se caracteriza por ser precisa y permitir profundizar el tema de investigación de objetiva y confiable.

Investigación Exploratoria: Es el paso inicial para recolectar información, con el propósito de obtener información desconocida sobre el consumo e intención de compra del servicio de catering de comida saludable.

Investigación Descriptiva: Tiene como propósito de delinear las características del mercado o su funcionamiento.

Observación Directa: Consiste en utilizar los sentidos para la observación de hechos y realidades presentes donde se desarrolla las actividades.

Cuestionario: Técnica estructurada para recopilar datos, que consiste en una serie de preguntas escritas que debe responder un entrevistado.

Fuentes Secundarias:

Es posible considerar información proveniente del Instituto Nacional de Estadística, que nos proporcionara datos estadísticos del número de habitantes de la provincia cercado, también de otros documentos referidos al tema.

5. DELIMITACION DE LA INVESTIGACION

2.1 Delimitación Teórica

El trabajo corresponde a la administración aplicada, que debe pertenecer a las 4 áreas que son: Marketing, Producción, Recursos Humanos y Finanzas.

2.2 Delimitación Temporal

La información que se debe recolectar debe de tener más de 5 años de antigüedad y no más, además se proyecta este plan para el año **2023-2025**, donde consideramos que el año **2022** como un periodo de estudio.

2.3 Delimitación Espacial

Esta investigación se realizará en el departamento de Tarija municipio Cercado, específicamente en el área urbana de la misma considerando la ubicación de la empresa, la cual se encuentra en la Avenida German Busch.

