

CAPITULO II

2.1 ESTUDIO DE MERCADO

2.1.1 INTRODUCCIÓN:

La gastronomía ecuatoriana es conocida, entre otros aspectos, por la excelente calidad de sus pescados y mariscos, por la gran variedad de papas andinas y por sus fabulosas frutas. A lo largo y ancho del país, la gama de platos regionales y nacionales es sumamente variada y de gran sabor.

La comida típica ecuatoriana, es indudablemente, un privilegio gastronómico para el más exigente de los paladares, por su incomparable sazón y por su exquisita variedad de sabores e ingredientes, que le convierten en una comida exótica, de reconocimiento mundial. Pocos países pueden ofrecer una selección tan completa de platos diferentes, basados en los gustos y tradiciones de las distintas regiones del país.

2.1.2 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Los productos que se ofrecerá serán realizados de una manera sana, limpia, existirá variedad en los platos que se ofrezcan, lo realizarán personas nativas de la costa lo que ayudará a mantener el sabor típico de cada plato, mantener el sabor

costeño tiene la finalidad de satisfacer a los clientes que gusten de la comida típica de la costa.

Contara con equipos de alta tecnología, para que cada plato este listo en un menor tiempo y a un menor costo con esto se puede ser mas eficientes, de esta manera el cliente no tendrá que esperar mucho tiempo para que su plato este listo.

Con un personal especializado, una atención excelente para el cliente, un ambiente agradable para ir en familia y con una gastronomía variada como solo se puede encontrar en las costas del Ecuador, todo esto hace que el restaurante sea muy bien diferenciado.

2.1.3 ANALISIS DE LA DEMANDA

Para analizar la demanda del proyecto es preciso determinar exactamente su ubicación la que se explica en el estudio de tamaño y localización. El restaurante se ubicara en la parroquia El Ponciano al norte de Quito.

Para la obtención de información se llevó a cabo una encuesta personalizada a los habitantes del sector.

La encuesta se la realizó en el sector comprendido:

- ❖ Al norte con la avenida Luís Tufiño
- ❖ Al sur con la calle los Cerezos
- ❖ Al este con la Av. 10 de agosto
- ❖ Al oeste con la calle Gualaquiza

El modelo de la encuesta utilizada se indica en la tabla 2.1

TABLA 2.1 ENCUESTA SOBRE UN RESTAURANTE DE COMIDA COSTEÑA

Sector: _____

Dirección y # de casa: _____

1. ¿Cuántas personas habitan en su casa mayores de 6 años?

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ mas de 5 ☐

2. ¿Con qué frecuencia usted sale a comer fuera de casa?

Todos los días ☐
Fines de semana ☐
Una vez por semana ☐
Dos veces por semana ☐
Cada 15 días ☐
Una vez al mes ☐
Nunca ☐ → Fin de la encuesta

3. ¿En promedio cuántos miembros de su familia comen fuera de casa?

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ mas de 5 ☐

4. Cuando come fuera de casa usted prefiere ir a:

Restaurantes ☐
Centros comerciales ☐
Otros lugares ☐

5. En promedio ¿cuánto gastó usted por toda su familia cuando salió a comer fuera de casa la última vez?

Menos de \$10	<input type="radio"/>	De \$25 a \$30	<input type="radio"/>
De \$10 a \$15	<input type="radio"/>	De \$30 a \$35	<input type="radio"/>
De \$15 a \$20	<input type="radio"/>	De \$35 en adelante	<input type="radio"/>

6. ¿Que tipo de comida prefiere?

Costeña ☐ Serrana ☐ → fin de la encuesta ☐ ambas ☐

7. ¿Ha visitado algún restaurante de comida costeña?

Si ☐ No ☐

8. ¿Visitaría usted y su familia un restaurante de comida costeña que se abra en este sector?

Si ☐ No ☐

9. ¿Cuál de los siguientes productos prefiere al visitar un restaurante de comida costeña?

Mariscos ☐ Carnes ☐ Sopas o caldos ☐ otros ☐

10. ¿En qué horario visita usted usualmente un restaurante de comida costeña?

8 am a 11 am ☐
11 am a 4 pm ☐
4 pm a 8 pm ☐

11. Le gustaría que se le proporcione servicio a domicilio?

Si ☐ No ☐

Encuesta realizada por: _____

Supervisada por: _____

Fecha y hora: _____

2.1.3.1 Características de las preguntas

Para la realización del estudio de mercado se ha utilizado la encuesta para obtener información sobre la demanda en el sector de la Real Audiencia, se compone de 11 preguntas cerradas ya que este tipo de preguntas son más precisas y accesibles para la tabulación.

1. ¿Cuántas personas habitan en su casa mayores de 6 años?

El objetivo de esta pregunta es para saber cual es la posible clientela que habitan en el sector de la Real Audiencia, para la cual, los encuestados tenían seis opciones sabiendo que en la actualidad una gran cantidad de hogares ya no superan a los 6 miembros de familia.

2. ¿Con qué frecuencia sale a comer fuera de casa?

Con esta pregunta obtiene la frecuencia de consumo que puede existir en el sector de la Real Audiencia. La pregunta tiene 6 opciones: todos los días, fines de semana, una vez por semana, dos veces por semana, cada 15 días, una vez al mes, nunca., con esto se puede determinar que días son mas frecuentados los restaurantes por las personas que viven en el sector de la Real Audiencia.

3. En promedio ¿cuántos miembros de su familia comen fuera de casa?

Con esta pregunta se determinar de una manera más exacta la posible demanda ya que solo constan las personas que comen fuera de casa y que son la demanda potencial. La pregunta tiene 6 respuestas 1, 2, 3, 4, 5 mas de 5 personas.

4. Cuando come fuera de casa usted prefiere ir a:

Esta pregunta consta de 3 respuestas: Restaurantes, centros comerciales y otros lugares. Con esta pregunta se espera obtener información sobre las preferencias de las personas si frecuentan mas centros comerciales o restaurantes.

5. En promedio ¿cuánto gastó usted por toda su familia cuando salió a comer fuera de casa la última vez?

Se busca con esta pregunta saber, en promedio, cuanto están dispuestos a pagar los habitantes de la Real Audiencia por toda su familia cuando salen a comer fuera de casa. Esta pregunta también es para determinar los posibles ingresos. Tiene 6 opciones: menos de \$10, de \$10 a \$15, de \$15 a \$20, de \$25 a \$30, de \$30 a \$35, de \$35 en adelante.

6. *¿Qué tipo de comida prefiere?*

La pregunta tiene 3 opciones: costeña, serrana o ambas. El objetivo de esta pregunta es determinar si la comida costeña es de agrado de las personas que habitan en el sector de la Real Audiencia. Se determina a quien seguir haciendo la encuesta ya que si escogen serrana es fin de la encuesta y las personas que escogen las demás opciones continuamos con la encuesta.

7. *¿Ha visitado algún restaurante de comida costeña?*

Con la siguiente pregunta se obtiene la frecuencia con que las personas que habitan en el sector de la Real Audiencia visitan un restaurante de comida costeña. Tiene dos respuestas: SI o NO

8. *¿Visitaría usted y su familia un restaurante de comida costeña que se abra en este sector?*

Con esta pregunta se reforzaría la anterior, ya que sabremos exactamente el porcentaje de la demanda del proyecto. La pregunta tiene dos respuestas SI o NO.

9. *¿Cuál de los siguientes productos prefiere al visitar un restaurante de comida costeña?*

La pregunta tiene las siguientes opciones: Mariscos, Carnes, Sopas o Caldos y Otros, con esto obtenemos las preferencias del consumidor y se

determina que se debería preparar más en el restaurante sin dejar a un lado la demás opciones.

10. *¿En qué horario visita usted usualmente un restaurante de comida costeña?*

En esta pregunta ayuda a saber cual es el horario pico para abrir el restaurante. Tiene las siguientes opciones como respuesta: 8am a 11pm, 11am, a 4pm, 4pm a 8pm.

11. *¿Le gustaría que se le proporcione servicio a domicilio?*

Con la pregunta expuesta obtenemos si las personas que prefieren permanecer en sus hogares desean que la comida se les lleve hasta su domicilio, la pregunta tiene dos opciones: SI o NO.

2.1.3.2 Determinación de la muestra

Una vez que se identificó el lugar con exactitud, se procedió a obtener la muestra a la que aleatoriamente se realizó la encuesta la posible demanda del proyecto son las personas que habitan en los barrios aledaños como son la Rumiñahui y agua clara, no se tomará en cuenta los demás barrios por que como el restaurante es nuevo y para que lo conozcan se debe hacer una buena campaña publicitaria y por lo pronto la

posible demanda serán las familias de los dos barrios. La muestra fue determinada de la siguiente manera:

$$N = \frac{4 \times q \times p \times M}{EM^2 \times (M - 1) + 4 \times p \times q}$$

Siendo:

M = Tamaño de la Población

p = % de la población que posee el atributo (consumir comida costeña)

q = % de la población que no posee el atributo (no consumir comida costeña)

EM = Error de Muestreo admitido

N = Tamaño de la Muestra

Datos:

M = 10788 (INEC)

p = 50%

q = 50%

EM = 5%

Cálculo:

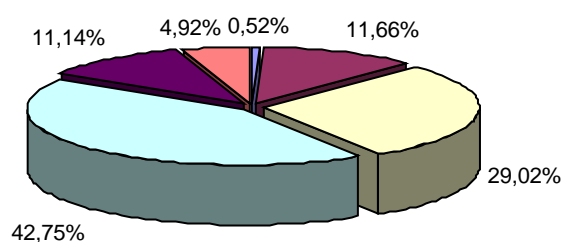
$$N = \frac{4 \times 0.5 \times 0.5 \times 10788}{0.05^2 \times (10788 - 1) + 4 \times 0.5 \times 0.5}$$

N = 386 encuestas

2.1.3.3 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA

1.- ¿Cuántas personas habitan en su casa mayores de 6 años?

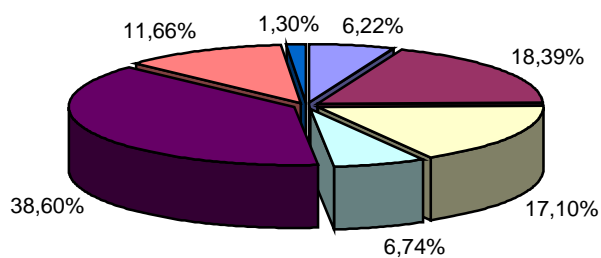
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	2	0,52%
2	45	11,66%
3	112	29,02%
4	165	42,75%
5	43	11,14%
MAS DE 5	19	4,92%
TOTAL	386	100%



Podemos observar que en buen porcentaje los hogares están conformados por 3, 4, 5 personas mayores de seis años lo que es favorable para el proyecto ya que la demanda que mas interesa es de personas que se encuentran a esa edad.

2.- ¿Con qué frecuencia sale a comer fuera de casa?

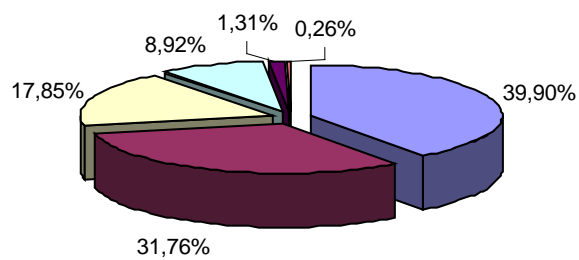
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
TODOS LOS DIAS	24	6,22%
FINES DE SEMANA	71	18,39%
UNA VEZ POR SEMANA	66	17,10%
DOS VECES POR SEMANA	26	6,74%
CADA 15 DIAS	149	38,60%
UNA VEZ POR MES	45	11,66%
NUNCA	5	1,30%
TOTAL	386	100,00%



La mayor frecuencia con que las familias salen a comer fuera de casa, es cada quince días, los fines de semana y una vez por semana, lo que significa que un buen porcentaje de familias acostumbran a comer fuera de casa, lo que es muy favorable para el proyecto.

3.- En promedio ¿cuántos miembros de su familia comen fuera de casa?

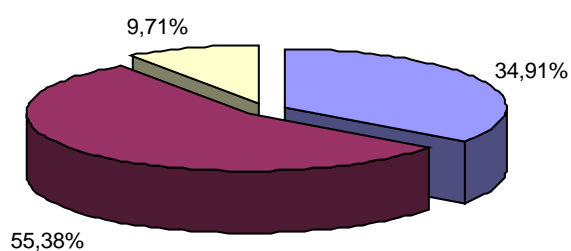
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	152	39,90%
2	121	31,76%
3	68	17,85%
4	34	8,92%
5	5	1,31%
MAS DE 5	1	0,26%
TOTAL	381	100%



Se puede observar que el 39% de los encuestados, 1 miembro de familia come fuera de casa lo que representa una buena demanda para el proyecto tomando en cuenta que el 31% de las familias 2 miembros comen fuera de casa.

4.- Cuando come fuera de casa usted prefiere ir a:

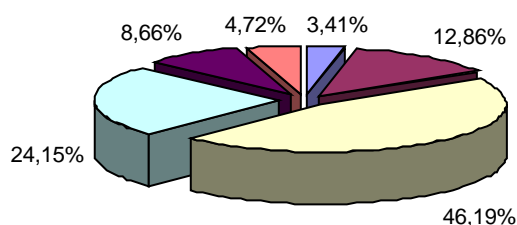
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	211	55,38%
CENTROS COMERCIALES	133	34,91%
OTROS LUGARES	37	9,71%
TOTAL	381	100%



Cuando las familias salen a comer fuera de casa prefieren ir a restaurantes, lo que es beneficioso ya que el proyecto se basa en un restaurante de comida típica costeña y es mucho mas visitado, que abrir un local de comida típica costeña en un centro comercial o en otros lugares.

5.- En promedio ¿Cuánto gastó usted por toda su familia cuando salió a comer fuera de casa la última vez?

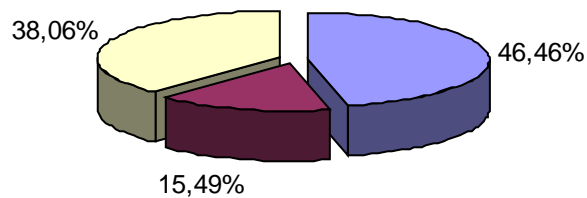
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MENOS DE \$10	13	3,41%
DE \$10 A \$15	49	12,86%
DE \$15 A \$20	176	46,19%
DE \$25 A \$30	92	24,15%
DE \$30 A \$35	33	8,66%
DE \$35 EN ADELANTE	18	4,72%
TOTAL	381	100%



Se puede concluir que las personas estarían dispuestas a pagar por toda su familia en el restaurante de \$15 a \$20 que es un promedio de 4 personas por familia eso quiere decir que por plato estarían dispuestos a pagar \$5.

6.- ¿Qué tipo de comida prefiere?

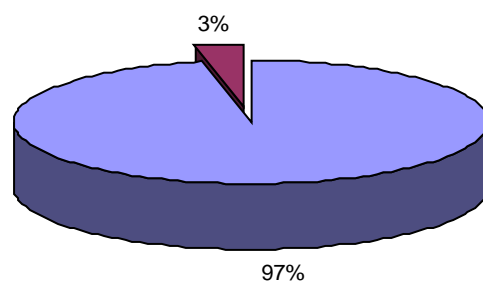
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
COSTEÑA	177	45,90%
SERRANA	59	16,60%
AMBAS	145	37,60%
TOTAL	381	100%



La comida ecuatoriana es muy variada en todas las regiones y muy buena, es por eso que en esta pregunta podemos determinar, que la mayoría de las personas les gusta ambos tipos de comida, tomando en cuenta que un buen porcentaje se inclina a la comida costeña.

7.- ¿Ha visitado algún restaurante de comida costeña?

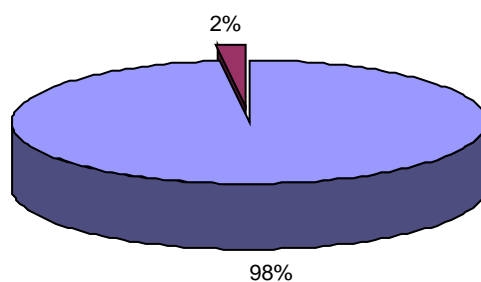
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	311	96,6%
NO	11	3,4%
TOTAL	322	100%



El 97% de los encuestados han visitado un restaurante de comida costeña lo que nos ayuda a determinar si a las personas les gusta la comida costeña.

8.- ¿Visitaría usted y su familia un restaurante de comida costeña que se abra en este sector?

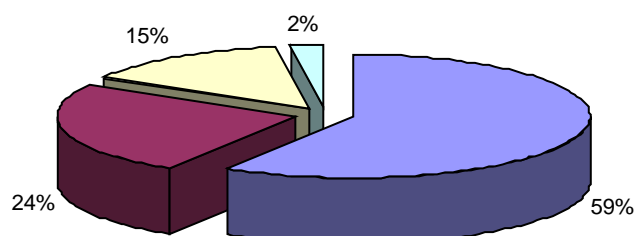
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	316	98,1%
NO	6	1,9%
TOTAL	322	100%



Con esta pregunta se puede determina la posible demanda del proyecto, ya que el 98% de los encuestados están dispuestos a visitar el restaurante de comida típica costeña que se abrirá en el sector.

9.- ¿Cuál de los siguientes productos prefiere al visitar un restaurante de comida costeña?

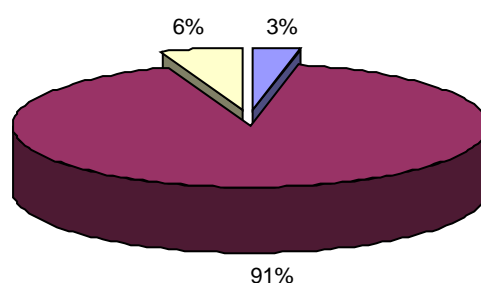
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MARISCOS	190	59,0%
CARNES	78	24,2%
SOPAS O CALDOS	47	14,6%
OTROS	7	2,2%
TOTAL	322	100%



Por ser un restaurante de comida típica costeña se preparara platos típicos de la costa, tomando en cuenta las encuestas la mayoría de platos contendrán mariscos ya que el 59% de las personas prefieren este tipo de comida, sin descartar las carnes y sopas.

10.- ¿En qué horario visita usted usualmente un restaurante de comida costeña?

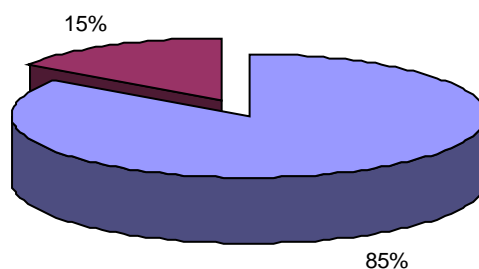
	FRECUENCIA	PORCENTAJE
8AM A 11PM	11	3,4%
11AM A 4PM	293	91,0%
4PM A 8PM	18	5,6%
TOTAL	322	100%



La mayor demanda que el restaurante de comita típica costeña será de 11am a 4pm ya que existe mayor afluencia de personas en la hora del almuerzo, sin embargo el restaurante abrirá desde las 9am hasta las 6pm.

11.- ¿Le gustaría que se le proporcione servicio a domicilio?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	274	85,1%
NO	48	14,9%
TOTAL	322	100%



La mayoría de los encuestados desean que se les proporcione servicio a domicilio, este servicio se lo realizara posteriormente cuando el restaurante tome fama y se de a conocer ya que inicialmente no es necesario.

2.1.3.4 Demanda del Restaurante de Comida Típica Costeña

Para realizar el cálculo de la demanda se realizo una tabulación cruzada entre los productos de preferencia que tienen las personas al

visitar un restaurante de comida típica costeña y la frecuencia que sale a comer fuera de casa (tabla 2.2). Por medio de esta tabulación podemos determinar la posible demanda que el proyecto tendrá al año llevado a la población.

TABLA 2.2 DEMANDA ESTIMADA SEGÚN ENCUESTAS

	MARISCOS	CARNES	SOPAS O CALDOS	OTROS	TOTAL
TODOS LOS DIAS	13	2	2	1	18
FINES DE SEMANA	37	14	5	0	56
UNA VEZ POR SEMANA	23	16	10	2	51
DOS VECES POR SEMANA	10	7	3	1	21
CADA 15 DIAS	84	28	20	3	135
UNA VEZ AL MES	23	11	7	0	41
TOTAL	190	78	47	7	322

Elaborado por: Ma. Isabel González

En el cálculo de la muestra se determina que se deben realizar 386 encuestas, con los resultados de las mismas solo 322 personas comen fuera de casa y les gusta la comida típica costeña, esto quiere decir que el 98% de 322 o sea 316 personas visitarían un restaurante de comida típica costeña que se abra en el sector.

En base a los resultados de las encuestas se determinará la demanda anual estimada del servicio de restaurante de comida costeña como se puede observar en la tabla 2.3.

TABLA 2.3.- DEMANDA ANUAL ESTIMADA SEGÚN LA MUESTRA

CALCULO AL AÑO	PERIODO (días)	MARISCOS	CARNES	SOPAS O CALDOS	OTROS	TOTAL
TODOS LOS DIAS	360	4680	720	720	360	6480
FINES DE SEMANA	104	3848	1456	520	0	5824
UNA VEZ POR SEMANA	52	1196	832	520	104	2652
DOS VECES POR SEMANA	104	1040	728	312	104	2184

CADA 15 DIAS	24	2016	672	480	72	3240
UNA VEZ AL MES	12	276	132	84	0	492
TOTAL AL AÑO		13056	4540	2636	640	20872

Elaborado por: Ma. Isabel González

Para calcular la Demanda de Comida Típica Costeña para toda la población de los sectores de influencia del proyecto, se procedió de la siguiente manera:

Datos.

Población = 10788 personas

Posibles demandantes = 322 personas

Consumo de platos al año = 20872

Porcentaje de la población que asistirían al restaurante = 98%

$$10788 \times 98\% = 10572$$

$$322 \longrightarrow 20872$$

$$10572 \longrightarrow x$$

$$x = 685.275 \text{ platos}$$

La demanda de comida típica costeña al año va ser de 685.275 si este valor se lo divide para el número de personas tenemos:

$$\text{Tasa de Consumo} = \frac{685.275}{10.572}$$

Tasa de Consumo = 65 platos / año

2.1.4 ANALISIS DE LA OFERTA

Para realizar el análisis de la oferta es necesario determinar los competidores directos o indirectos, los mismos que se encuentran alrededor del proyecto en los mismo límites de la demanda, no se tomara en cuenta a los demás restaurantes de Quito porque la demanda que interesa es la que se encuentra en los dos barrios.

2.1.4.1 Principales competidores.-

Los principales competidores directos en el sector de la Real Audiencia son los siguientes:

- ◆ Chifa guang zhou # 2
- ◆ El Arrecife
- ◆ Alex lunch service
- ◆ La hueca del pez grande
- ◆ Ecuaviche
- ◆ El refugio de Elias
- ◆ Sabor tropical
- ◆ Piguari # 2

- ◆ Ceviches de la Rumiñahui
- ◆ Ceviches de Pedro y Pablo

La competencia indirecta pero que puede disminuir la demanda del proyecto son los siguientes:

- ◆ Koko riko # 14
- ◆ Pizza pisa
- ◆ El leñador
- ◆ Mi primo
- ◆ Braserero Gaucho

Para el cálculo de la oferta solo se tomara en cuenta a los competidores directos y su capacidad instalada que se la determina por la cantidad de personas que pueden estar en cada uno de los restaurantes como se puede observar en la tabla 2.4 además se encuentra la oferta que tendrán al año.

TABLA 2.4.- OFERTA TOTAL AL AÑO

RESTAURANTE	N° DE MESAS	CAPACIDAD INSTALADA (PERSONAS)	OFERTA AL AÑO
CEVICHES DE LA RUMIÑAHUI	40	100	36000
CEVICHES DE PEDRO Y PABLO	30	120	43200
CHIFA GUANG ZHOU	27	126	45360
SABOR TROPICAL	28	112	40320
PIGUARI N°2	8	32	11520

EL REFUGIO DE ELIAS	8	32	11520
ECUAVICHE	8	32	11520
LA HUECA DEL PEZ GRANDE	19	76	27360
ALEX LUNCH SERVICE	8	16	5760
TOTAL		646	232560

Elaborado por: Ma. Isabel González S.

2.1.4.2 Precios

Según el censo (ANEXO 1) realizado a toda la competencia se determinó que los precios oscilan entre 3.50 y 5.00 dólares en los platos de mariscos, las carnes están entre 2.00 a 4.50 dólares, las sopas o caldos tienen precios que van desde 1.50 a 4.50 dólares y otro tipos de platos se los puede encontrar entre 1.00 a 2.50 dólares.

Con esta información, se pueden fijar los posibles precios que debe mantener el restaurante de comida típica costeña para poder ser competitivos.

2.1.5 BALANCE OFERTA – DEMANDA

Como se puede observar en la tabla 2.5 existe una demanda insatisfecha, ya que los restaurantes existentes no se abastecen para toda la población que demanda comida típica costeña, lo que quiere decir, que

el ingreso de un restaurante en el mercado, no provocará que exista un desplazamiento de la oferta.

TABLA 2.5.- BALANCE OFERTA – DEMANDA

AÑO	DEMANDA (Personas)	OFERTA (Personas)	DEMANDA INSATISFECHA
1	698.287	232560	465.727

Elaborado por: Ma. Isabel González S.

2.1.6 DEMANDA REAL DEL PROYECTO.-

El restaurante contara con 10 mesas para 6 personas cada una, dando un total de 60 personas, misma que se convierte en la capacidad instalada, que esta justificada en el tamaño del proyecto.

Los 706 corresponden a la totalidad de la capacidad instalada de los restaurantes existentes incluida la del presente proyecto.

El 60 corresponde a la capacidad instalada exclusiva del restaurante de comida típica costeña.

Con dichos valores se puede determinar el porcentaje de participación que tendrá el proyecto en la totalidad del mercado.

Entonces:

$$\begin{array}{ccc}
 706 & \longrightarrow & 100\% \\
 60 & \longrightarrow & x \\
 x = 8.50\%
 \end{array}$$

Ahora con el porcentaje del 8.50 % de participación que se tiene en el mercado lo relacionamos con el total de la demanda insatisfecha, y se ve como resultado, que, posiblemente se consumirán 39.587 platos al año.

$$465.727 * 8.50\% = 39.587 \text{ platos / año}$$

Para el cálculo de la demanda en los diferentes platos que se ofertaran en el proyecto, fue necesario determinar el porcentaje de preferencia de menú, el cual se lo relaciono con el total de la demanda anual que se obtuvo de la encuesta.

Por ejemplo un 62.55% de los encuestados prefieren consumir mariscos este cálculo se lo realizó de la siguiente manera:

De los 13.056 platos que es la demanda anual de mariscos según las encuestas, se dividió para el total de consumo de comida típica costeña que son 20.872 platos, y multiplicado por el 100% da como resultado 62.55% que sería la tasa de consumo anual de mariscos. Para las demás opciones de menú se obtuvo las siguientes tasas: 21.75 % de carnes, 12.63% de sopas o caldos y 3.07% de otros.

Dichas tasas fueron aplicadas a la demanda total anual del proyecto dando como resultado lo siguiente:

TABLA 2.6.- DEMANDA REAL DEL PROYECTO

CALCULO AL AÑO	MARISCOS	CARNES	SOPAS O CALDOS	OTROS	TOTAL
TODOS LOS DIAS	8.876	1.365	1.366	684	12.291
FINES DE SEMANA	7.298	2.761	986	0	11.046
UNA VEZ POR SEMANA	2.268	1.578	986	197	5.030
DOS VECES POR SEMANA	1.972	1.381	592	197	4.142
CADA 15 DIAS	3.823	1.274	910	137	6.145
UNA VEZ AL MES	523	250	159	0	933
TOTAL AL AÑO	24.762	8.610	5.000	1.215	39.587

Este cuadro demuestra que se ofertaran 24.762 platos de mariscos, 8.610 platos de carnes, 5.000 sopas o caldos y 1.215 de otros platos al año.