MC GUFFIN'

Ana Galindo, María E. Ruíz, Fabián Domínguez y Rocío Alcalá.

ÍNDICE / INDEX

- Decisiones.
- Gastos fijos y de personal.
- Gastos de materia prima.
- Precio de venta.
- Balance final.
- Decisiones que cambiaríamos.
- Dificultades del trabajo.

DECISIONES / DECISIONS

- Elegimos el nombre de Mc Guffin' porque pensamos que simboliza algo delicioso.

- Decidimos que íbamos a vender comidas españolas debido a que observando la encuesta nos dimos cuenta de que era de las comidas preferidas.

- Decidimos cerrar los martes porque es el día en que menos gente compra y además porque nuestros empleados merecen al menos un día de descanso.

- Decidimos el número de empleados observando el número de menús al día.

- Escogimos llevar la comida a domicilio porque en la encuesta hay mucha gente que prefiere que le lleven su comida.

- Escogimos los platos del menú porque a nosotros nos encantan y además de que son del tipo de comida más elegido.

GASTOS FIJOS Y DE PERSONAL / FIXEDS AND WORKER EXPENSIVES

- De gastos fijos tenemos un total de 1.280 euros al mes que son 0'393 euros por menú.

Gasto	Importe mensual	Gastos/menú
Alquiler	720€	0'25€
Luz	200€	0'069€
Agua	150€	0'052€
Gas	150€	0'052€
Vehículo	60€	0'02€
TOTAL GASTOS FIJOS	1280€	0'0393€

- De personal tenemos un total de 4600 euros al mes que son 1'57 euros por menú.

Gasto	Importe mensual	Gastos/menú
Repartidor	850€	0'29€
Cocinero	1000€	0'34€
Camarero	1900€ (950€/persona)	0'65€
Limpiador	850€	0'29€
TOTAL GASTOS SUELDOS	4600€	1'57€

Al principio pusimos unos sueldos muy altos por lo que nos salían cifras muy altas en los gastos de sueldos. Cuando nos dimos cuenta, pusimos unos sueldos algo más bajos.

Podríamos haber añadido una televisión y unas cuantas mesas y sillas, así la gente que disfruta viendo el fútbol vendría a comer a nuestro restaurante.

GASTOS DE MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL EXPENSIVES

- Todos los ingredientes nos dan un total de 0'068 euros aproximadamente por menú.

1º PLATO

Ingrediente	Gastos/menú
Arroz	0'0017€
Hojas de laurel	0'001€
Cebolla blanca	0'0006€
Cebolla roja	0'001€
Pimiento verde	0'0019€
Zanahoria	0'005€
Remolacha	0'00003€
Pepinillos en vinagre	0'006€
Aceitunas sin hueso	0'002€

2º PLATO

Gastos	Gastos por menú
Pollo	0'039€
Cebolla	0'001€
Pimiento verde	0'0019€
Caldo	0'0002€
Dientes de ajo	
Hebra de azafrán	0'00004€
Almendras	0'001€
Rebanadas de pan	0'00005€
Hojas de laurel	0'001€

POSTRE

Gastos	Gastos por menú
Leche	0'003€

Azúcar	0'0006€
Harina de trigo	0'0002€
Huevos	
Ramita de canela	0'0005€
Corteza de limón	0'001€

Buscamos el supermercado más barato para comprar los ingredientes para ello, cada uno fue a un supermercado diferente pero a comprar lo mismo, y así averiguamos cuál era el más barato.

PRECIO DE VENTA / SALE PRICE

Decidimos venderlo a 4'17 euros aproximadamente, es tan bajo el precio porque tenemos muy pocos gastos y nos pareció excesivo ganar más de un 50%.

BALANCE FINAL / FINAL EARNINGS

Finalmente esperamos ganar unos 2'09 euros por menú que nos da un total de 5993'28 euros al mes, pero al tener que sacar nuestros sueldos de esos beneficios tenemos un total de 1198'66 euros que ahorraremos para gastos imprevistos.

El riesgo de obtener nuestro sueldo de las ganancias es que si un mes tenemos menos beneficios de los esperados nuestros sueldos también bajarán.

DECISIONES QUE CAMBIARÍAMOS / DECISIONS WHAT WE WOULD CHANGE

- Deberíamos habernos puesto sueldos a nosotros mismos desde el principio.

- Como hemos dicho anteriormente podríamos haber instalado en nuestro establecimiento algunas mesas y sillas además de una televisión.

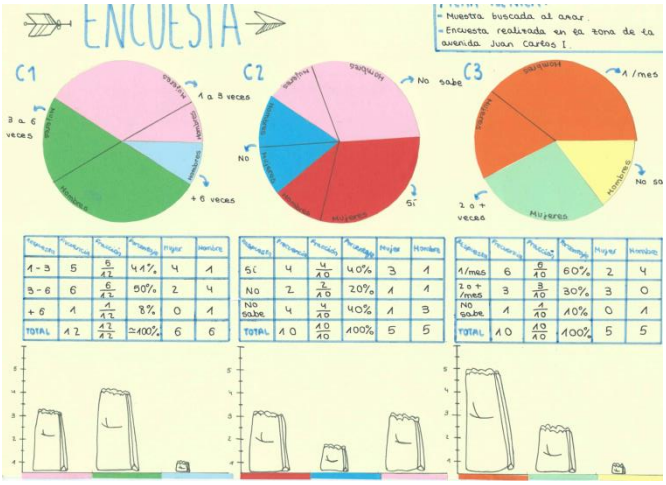
DIFICULTADES DEL TRABAJO / JOB DIFFICULTS

- Tuvimos que realizar muchas operaciones y con que una estuviese mal todo estaba mal por lo que teníamos que revisar todas las operaciones muy bien y si estaba mal, teníamos que repetirlo.

- Desde nuestro punto de vista el trabajo fue muy largo, tuvimos que estar muchas horas y clases trabajando en el. (Aunque el trabajo haya sido largo, creemos que es la mejor forma de hacerlo, porque de haberlo hecho todo a la vez hubiese sido mucho más agobiante.)

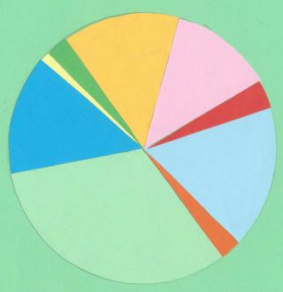
ANEXO / ATTACHED

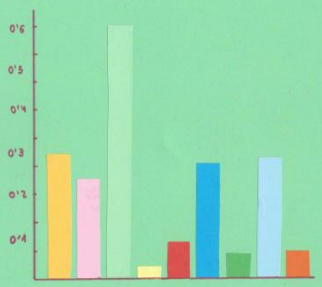
INFOGRAFÍA DE LAS PREGUNTAS DE LA ENCUESTA QUE NOS ASIGNARON



INFOGRAFÍA DE LOS GASTOS FIJOS Y DE PERSONAL

GASTOS





Gastos	/menú	color	Gastos	/menú	Color	Gastos	/menú	Color
Alquiler	0'75€	rosa	Vehículo	0'07€	amarillo	Cocinero	0'34€	celeste
Luz	0'069€	rojo	Gas	0'052€	naranja	Camareros	0,65€	verde
Agua	0'052€	verde oscuro	Repartidor	0'29€	amarillo oscuro	Limpiador	0'29€	azul

Ana, Eduardo, María Ruiz, Fabián Domínguez y Rocío Gómez.

FAVOURITE PRESENT

BY: Emanuela Sunamita Slavoaca

Ionela María Rus

José Jiménez

Mario Gomes Fernandes

ÍNDICE

- Decisiones tomadas y justificación de las mismas.
- Resumen de gastos fijos y sueldos y propuestas de mejora.
- Resumen de gastos en materia prima y comentario sobre los gastos.
- Justificación del precio de venta al público.
- Resumen de balance final: beneficios esperados, etc.
- Decisiones que cambiaríamos o sobre las que nos quedan dudas.
- Dificultades sobre el trabajo y puntos de mejora.

DECISIONES TOMADAS

Días de apertura:

6 días a la semana (Lunes a Sabado)

Horas de apertura:

6 horas al día (16:00 – 22:00)

Tipo de comida:

Optamos por algo tradicional y sano (esta conclusión la hemos sacado de las encuestas realizadas)

Número de trabajadores:

Tendremos 6 trabajadores (3 cocineros ,2 camareros y 1 repartidor), porque haremos y serviremos más de 7.000 menús al día (este número es un poco disparatado pero se nos olvidó verificarlo)

¿Domicilio o local?:

Decidimos que tendremos domicilio y local porque en la encuesta el 50% de las personas votaron domicilio y 40% votaron local.

Anuncios:

Por ahora no pondremos anuncios hasta que empecemos a ganar un poco más de dinero, como para comprar minutos en la televisión.

GASTOS FIJOS

Los gastos fijos suponen: 1555€ al mes (Alquiler, Agua, Luz, reparto a domicilio, etc…)

Los sueldos suponen: 6912€ al mes (Cocineros, camareros y repartidor).

Los gastos en TOTAL por menú son: 0,16 € por menú al mes; que es el resultado de sumar todos los gastos fijos y sueldos, y dividirlo entre los menús que vamos a realizar al mes (53.460).

MENÚ Y MATERIA PRIMA

Primer plato: ARROZ 3 DELICIAS

INGREDIENTES (1 persona)

180 g/bolsa de arroz 3 delicias= 0,25€

Aceite de girasol (ilimitado)= 0,99€ /l

Segundo plato: ENSALADA MIXTA

INGREDIENTES (1 persona)

Media lechuga = 0,43€ / ½ kg

2 tomates =0,4€

1 pepino = 0,21€

1 zanahoria = 0,13€

1 huevo = 0,19€

Aceitunas = 1,15€ / bote

2 latas de atún =1,19€

Vinagre = 0,0049€ /1 cl

500ml de aceite = 2,35€

Postre: FRESAS CON NATA

INGREDIENTES (1 persona)

200g de fresas = 0,5€

100mg de nata = 0,4€

TOTAL DE GASTOS EN MATERIA PRIMA:

El total de gastos en materia prima es de 8,19€ por menú para cubrir todos los gastos.

COMENTARIO Y VALORACIÓN

Estos platos los consideramos como comida y cena porque abrimos hasta las 22:00 horas. El precio es aceptable pero algunos ingredientes tienen un precio y cantidad disparatada por haber hecho algunos cálculos mal.

Por tanto el precio final del menú junto con los gastos fijos y sueldos es de 8,35€ (0,16 + 8,19 =8,35)

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

PV= 8,35€ / 1- 0.05 = 8,35 / 0.95= 8,78 € por menú

Justificación

Querríamos ganar un poco más pero si subíamos el porcentaje a 10% (0.10) salía más de 9 euros y a las personas no les convence por lo que tenemos que apañarnos con el 5% (0.05) y repartirlo entre los 4.

RESUMEN DE BALANCE FINAL

Beneficios esperados:

Como decíamos antes, esperábamos poder ganar un poco más pero hay que estar agradecidos.

Riesgos: Los riesgos que se pueden cometer es que pase algo y no tengamos presupuesto para arreglarlo.

DECISIONES QUE CAMBIARÍAMOS

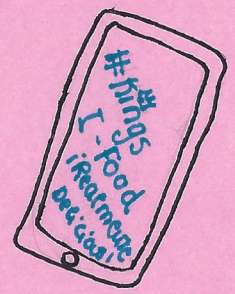
Cambiaríamos la decisión de poner 3 cocineros y en vez de 3 pondríamos 2 por lo que aumentaría nuestro presupuesto.

DIFICULTADES SOBRE EL TRABAJO

Ha sido difícil porque teníamos que buscar los ingredientes y todo en internet; pero lo logramos.

#Kings I = Food

¡Realmente Delicious!

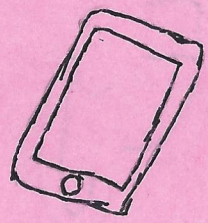


- Integrantes del grupo:
  - Luis Enrique M.
  - Paula N.
  - Nerea Ratia
  - Claudia P.

ÍNDICE

- Horario de apertura
- Tipo de comida y menú
- Resumen de gastos fijos
- Precio de venta
- Resumen final
- Beneficios esperados
- Riesgos

HORARIO DE APERTURA



Abrimos de martes a domingo

Horas: 🌞: 9:30 - 3:30 🌙: 8:00 - 11:00

TIPO DE COMIDA

La comida que ofrecemos es mayoritariamente típica española

Gastos de N Negocio

→ Gastos Fijos:

El número de gastos es de

614'41€ al mes

→ Gastos de empleados:

El número de gastos de los empleados es de

6277€ al mes

TOTAL DE GASTOS: 6.891'41€

¿Cómo repercute los gastos en el menú?

Los gastos fijos y de personal suponen 2.20€ en cada menú.

Justificaciones:

→ ¿Por que hemos elegido este tipo de comida?

La hemos elegido porque, la mayoría de la gente en la encuesta, ha votado que prefería típica española.

→ ¿Por que el menú es de 7.44€ y no de 9.50€?

El menú es de 7.44€ porque nos ganamos solo un 10%., si nos ganamos, por ejemplo, un 50%., nos sale caro.

→ → →

$$\frac{6'7\,€}{1 - 0.9\%} = 6'7 : 0{,}9 = 7{,}44\,€$$

→ ¿Por que hemos decidido cerrar el local el Lunes?

El horario de apertura es de Martes a Domingo, debido a que el lunes no viene mucha gente.