

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de graduación está enfocado al giro del negocio de Panadería & Pastelería Reina del Cisne, siendo su actividad principal la elaboración y venta de productos panificados, ésta se encuentra ubicada en el sur-centro de Quito, en la parroquia Ferroviaria, en las calles Juan Cueva García y Adrián Navarro; su producción está dividida en dos líneas: la primera es la encargada de elaborar todo lo referente a panes como: croissants, pan de yema, empanas con queso y cebolla; y, otros, la segunda es la línea de pastelería encargada de elaborar tortas de distintas variedades, postres, galletas, etc.

La empresa actualmente no tiene organigramas definidos por lo que en base a información facilitada por sus propietarios se ha diseñado una estructura que comprende gerencia y dos departamentos que dan valor agregado al negocio como son producción y ventas junto al departamento financiero que es el encargado de controlar los ingresos y egresos para que sus actividades se desarrollen con normalidad.

Los diecisiete años que la empresa lleva en el mercado le ha permitido contar con una amplia y fiel clientela, quien la identifica por la calidad de sus productos, precios cómodos y excelente atención al cliente, ésta es una de sus mayores fortalezas, una de sus debilidades es la baja rentabilidad en el giro del negocio debido a la fluctuación existente en los precios de la materia prima para elaborar los productos, además de la pérdida del mercado por la excesiva competencia desleal.

Al realizar un análisis de sus líneas de producción a través de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, se pudo determinar el costo unitario, precio de venta, margen de utilidad; adicionalmente se pudo conocer que la materia prima en especial la harina, grasas y huevos son fundamentales para la elaboración de los productos y son los que más tienden a cambiar de precios en el

mercado, por lo que se propuso como estrategia para la línea de panadería el uso de premezclas las cuales generan dos impactos; el primero es evitar el desabastecimiento de materia prima y el segundo la reducción de costos ya que el margen de utilidad se incrementa en un 5%.

En lo referente a la línea de pastelería se investigó el mercado y a la competencia directa de la empresa con el fin de lanzar al mercado nuevos productos, tales como: poncakes, que son pequeños pero muy llamativos postres ideales para toda ocasión.

Se ha considerado la ubicación estratégica del negocio, el cual está rodeado por dieciocho instituciones educativas y en base al Acuerdo Ministerial No. 280-2006 de 31 de mayo de 2006, donde se promueve los buenos hábitos alimenticios y la prohibición del expendio de la llamada “comida chatarra” en los bares de las mencionadas instituciones, Panadería & Pastelería Reina del Cisne lanza al mercado la denominada lonchera nutritiva que está conformada por un mix de galletas de soya, avena, chía, amaranto, pasas y quinua; y tres tipos de tortas nutritivas como son: torta de zanahoria, torta de quinua y torta de maqueño. Es importante incrementar los niveles productivos de esta línea ya que genera márgenes de utilidad muy atractivos que oscilan entre el 50% y 100%.

Al plantear una adecuada gestión financiera en el negocio se logrará mejorar la rentabilidad a través de una administración eficiente de todos los recursos con los que cuenta la panadería, convirtiendo a la empresa más competitiva y de gran interés hacia su clientela.

SUMMARIZE EXECUTIVE

This graduation project is focused to the business of Bakery & Pastry Reina del Cisne, and its core business of making and selling baked goods, it is located in the south-center of Quito, in the parish Railway, in the Juan Cueva Garcia and Adrian Navarro streets, its production is divided into two lines: the first is responsible for developing everything about breads as: croissants, bread yolk, cheese and onion empanadas, and others, the second is the Pastry line responsible for developing varieties cakes, desserts, cookies, etc..

The company currently has no defined organizational charts so that based on information provided by the owners has designed a structure comprising two departments management and add value to the business such as production and sales by the finance department that is responsible for controlling revenues and expenditures for activities to develop normally.

The seventeen years that the company has been in business has allowed him to have a large and loyal clientele, who identifies the quality of their products, affordable prices and excellent customer service, this is one of its greatest strengths, one of weaknesses is the low profitability in the line of business due to the fluctuation in the prices of existing raw material to manufacture the products as well as market loss by excessive unfair competition.

In conducting an analysis of their production lines through the raw material, labor and manufacturing overhead costs, it was determined the unit cost, selling price, profit margin; additionally learned that the raw material especially flour, fat and eggs are essential to the development of products and are most likely to change in the market price, so it was proposed as a strategy for online use bakery premises which generate two impacts; the first is to avoid the shortage of raw materials and the second cost reduction because the profit margin is increased by 5%.

Regarding line was investigated confectionery market and direct competition with the company to launch new products, such as: poncakes, which are small but very showy desserts perfect for every occasion.

It was considered the strategic location of the business, which is surrounded by eighteen educational institutions and based on the Ministerial Agreement No. 280-2006 of May 31th 2006, which promotes healthy eating and the prohibition of sale of the call "junk food" in the bars of the aforementioned institutions, Bakery & Pastry Reina del Cisne launches the so-called nutritious lunchbox is made up of a mix of soy crackers, oatmeal, chia, amaranth and quinoa raisins and three types of nutritious cakes include carrot cake, maqueño and quinoa cakes. It is important to increase production levels in this line since it generates very attractive profit margins ranging between 50% and 100%.

By raising adequate financial management in business will result in improved profitability through efficient management of all the resources available to the bakery, making the company more competitive and of great interest to their customers.