Resumen Ejecutivo

El presente Plan, representa una guía detallada de todos los procesos, requisitos, entre otros que permiten la creación de una Casa de Banquetes y Catering, si se logra su implementación, permitirá a los estudiantes involucrarse de forma directa con el cliente, obteniendo con esto, conocer los procedimientos que se requieren para brindar un buen servicio, manejo de recursos financieros y capital humano y obtener réditos que serán usados como autogestión.

Este plan contiene, una historia, antecedentes y normas aplicadas en banquetes y catering, un diagnóstico de evaluación del mercado desde el micro y macro entorno, después de tener una visión del panorama exterior, se describe una investigación de mercados detallada del consumidor final y cliente corporativo a través de una encuesta; esto ha permitido tener un conocimiento de sus necesidades y la competencia.

Se incluye la propuesta, basado en los estudios antes mencionados, donde se describe la estructura organizacional, el producto, procesos, instalaciones y lo necesario para que la empresa se ponga en marcha.

Para culminar este estudio de factibilidad, se realizó un estudio financiero, en donde se describe la inversión, financiamiento, depreciaciones de activos, estado de resultados, flujo de caja, valor actual neto, tasa interna de retorno, en los próximos 5 años; con la finalidad de descubrir si los recursos que necesitamos podrán ser cubiertos a través de préstamos, y si las ventas estimadas permitirán solventar dicha inversión y gastos, ofertar un precio adecuado para competir en el mercado.

Palabras claves: hotelería, banquetes, catering, servicio, eventos.