

PLAN DE INVERSION GOURMET WORLD			
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	VALOR UNITARIO	UNIDADES	TOTAL
CAMPANA EXTRACTORA	\$700.000	1	
ESTUFA	\$500.000	1	
NEVERA DE 18 PIES	\$1,500,000	1	1500000
Puerta en vidrio			
*Mueble en lámina galvanizada	\$3,000,000	1	3000000
*Pintura epóxica termo endurecida			
*Ruedas para fácil manipulación			
*Cuatro parrillas para almacenamiento			
*Luz interior			
*Opera a 5 °c			
CONGELADOR INDUSTRIAL			
lámina galvanizada.			
*Pintura epóxica termo endurecida.			
*Tapas batientes sólidas.			
*Tres canastillas para almacenamiento.			
*Opera a -24 °C.			
Microondas	\$ 200.000	1	\$ 200.000
GrameraEléctrica Digital de 5000 gr	\$ 50.000	1	\$ 50.000
Licuadaora Comercial 2 Velocidades	\$390.000	1	\$390.000
Máquina de Expreso y Capuchino	\$660.000	1	\$660.000
ESTUFA Elaborado totalmente en acero inoxidable	2500000	1	2500000
satinado calibre 20			
puestos			
discos para creps en teflón			
plancha			
Puertas correderas			
Medidas 220 de largo, 70 de ancho 90 de alto			
Con vitrina			
COTIZACION DE MUEBLES			
mesas de bar. Plásticos y altas	70000	3	210000
silla cafe patas café	50000	25	1250000
silla blanca patas café	30000	25	750000
silla comedor microfibra	159000	43	6837000
mesa de madera	100000	23	2300000
sillas taburete de bar	80000	6	480000
		TOTAL	\$18,827,000
	GASTO TOTAL DE MOBILIARIO	\$18,827,000	

PLAN DE INVERSION GOURMET WORLD

Nombre	Presentacion	Cantidad	Pesos	TOTAL
PEPINO COHOMBRO	KILO	3	\$1,200	\$ 3,600
BERENJENA	KILO	3	\$1,500	\$ 4,500
PEPINO COMUN	KILO	3	\$1,700	\$ 5,100
PIMENTON	KILO	3	\$2,000	\$ 6,000
TOMATE	KILO	3	\$2,000	\$ 6,000
CEBOLLA	KILO	3	\$3,000	\$ 9,000
MAZORCA	KILO	3	\$2,000	\$ 6,000
HABICHUELAS	KILO	3	\$2,000	\$ 6,000
ZANAHORIA	KILO	3	\$2,000	\$ 6,000
ARVEJAS	KILO	3	\$4,000	\$ 12,000
BROCOLI	KILO	3	\$1,700	\$ 5,100
CARNE POLLO	KILO	20	\$6,000	\$ 120,000
CARNE DESMECHAR	KILO	20	\$7,000	\$ 140,000
CERDO	KILO	16	\$8,000	\$ 128,000
EMBUTIDOS SALCHICHAS	KILO	5	\$7,000	\$ 35,000
CHORIZO	KILO	3	\$2,000	\$ 6,000
SALSA DE TOMATE	GALON	1	\$25,000	\$ 25,000
MIEL MOSTAZA	GALON	1	\$25,000	\$ 25,000
MAYONESA	GALON	1	\$25,000	\$ 25,000
CREMA DE LECHE	BOLSA	1	\$3,000	\$ 3,000
CREMA DE CHAMPIÑONES	BOLSA	1	\$3,000	\$ 3,000
BANANO	KILO	3	\$6,000	\$ 18,000
FRESA	KILO	1	\$5,000	\$ 5,000
FRIJOL	KILO	4	\$5,000	\$ 20,000
MANDARINA	KILO	5	\$7,000	\$ 35,000
CURUBA SAN BERNARDO	KILO	3	\$6,000	\$ 18,000
GUAYABA	KILO	5	\$5,000	\$ 25,000
MELON	KILO	3	\$1,700	\$ 5,100
PAPA SUPREMA	KILO	5	\$1,200	\$ 6,000
PAPA R12 INDUSTRIAL	KILO	5	\$1,400	\$ 7,000
PAPA R12 NEGRA	KILO	5	\$1,500	\$ 7,500
YUCA LLANERA	KILO	5	\$2,000	\$ 10,000
PLATANO COLICERO	BULTO	5	\$28,000	\$ 140,000
PLATANO HARTON	BULTO	5	\$30,000	\$ 150,000
HARINA DE MAIZ	BULTO	3	\$30,000	\$ 90,000
CUCHUCO DE TRIGO	BOLSA	3	\$35,000	\$ 105,000
SAL	KILO	3	\$1,500	\$ 4,500
CUCHUCO DE CEBADA	KILO	2	\$30,000	\$ 60,000
CEBADA	ARROBA	2	\$25,000	\$ 50,000
CUAJADA	ARROBA	1	\$25,000	\$ 25,000
QUESO CAMPESINO	KILO	3	\$32,000	\$ 96,000
QUESO DOBLE CREMA	KILO	3	\$32,000	\$ 96,000
QUESO COSTE	KILO	3	\$34,000	\$ 102,000
QUESO PAIPA	KILO	3	\$8,000	\$ 24,000
CHAMPIÑONES	KILO	10	\$8,000	\$ 80,000
JAMON	KILO	5	\$9,000	\$ 45,000
SERRANO	KILO	5	\$10,000	\$ 50,000
CHORIZO VELA	KILO	5	\$16,000	\$ 80,000
			TOTAL	\$ 1,933,400
	GASTOS MENSUAL	\$1,933,400		

RESTAURANTE GOURMET WORLD		PLAN DE INVERSION GOURMET WORLD	
NOMBRES		MENSUAL	
GAS			\$100,000
ELECTRICIDAD			\$150,000
AGUA			\$250,000
ARRIENDO			\$3,000,000
INTERNET			\$120,000
REPARACIONES Y MANTENIMIENTO			\$100,000
MATERIAL DE OFICINA			\$250,000
LIMPIEZA			\$100,000
SEGUROS			\$200,000
PUBLICIDAD			\$80,000
TOTAL			\$4,350,000

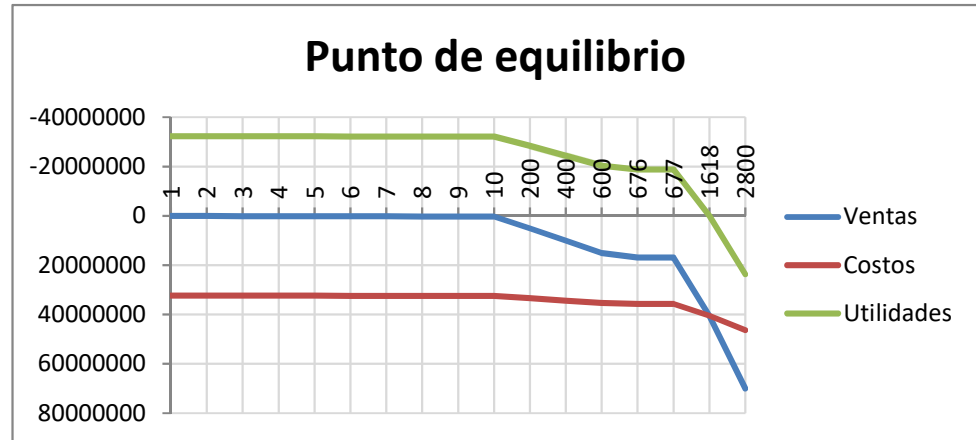
SALDO PROVEEDORES	
IMPUESTOS	
PROVEEDORES	
PAGO PROVEEDORES	
SALDO PROVEEDORES	

GASTO SERVICIOS TOTAL

\$4,350,000

Costos fijos:	\$13,521,418
Precio:	\$25,000
Costos variables:	\$5,000
P.E.:	\$676
Utilidades:	\$0

Unidades	Ventas	Costos	Utilidades
1	\$25,000	\$13,526,418	#####
2	\$50,000	\$13,531,418	#####
3	\$75,000	\$13,536,418	#####
4	\$100,000	\$13,541,418	#####
5	\$125,000	\$13,546,418	#####
6	\$150,000	\$13,551,418	#####
7	\$175,000	\$13,556,418	#####
8	\$200,000	\$13,561,418	#####
9	\$225,000	\$13,566,418	#####
10	\$250,000	\$13,571,418	#####
200	\$5,000,000	\$14,521,418	-\$9,521,418
400	\$10,000,000	\$15,521,418	-\$5,521,418
600	\$15,000,000	\$16,521,418	-\$1,521,418
676	\$16,900,000	\$16,901,418	-\$1,418
677	\$16,925,000	\$16,906,418	\$18,582
700	\$17,500,000	\$17,021,418	\$478,582
2800	\$70,000,000	\$27,521,418	\$42,478,582



PUNTO DE EQUILIBRIO

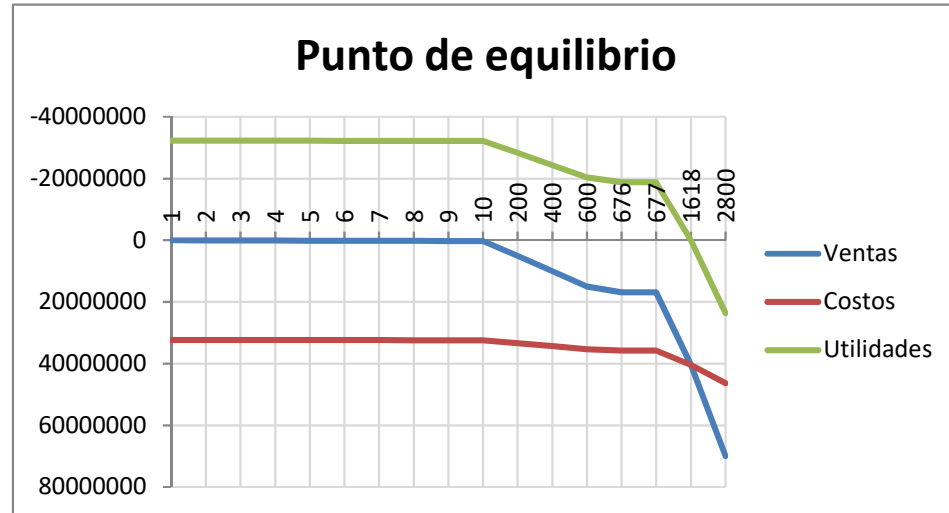
SEMANAL

MENSUAL

Costos fijos:	\$32,348,418
Precio:	\$25,000
Costos variables:	\$5,000
P.E.:	\$1,617
Utilidades:	\$0

Unidades	Ventas	Costos	Utilidades
1	\$25,000	\$32,353,418	-\$32,328,418
2	\$50,000	\$32,358,418	-\$32,308,418
3	\$75,000	\$32,363,418	-\$32,288,418
4	\$100,000	\$32,368,418	-\$32,268,418
5	\$125,000	\$32,373,418	-\$32,248,418
6	\$150,000	\$32,378,418	-\$32,228,418
7	\$175,000	\$32,383,418	-\$32,208,418
8	\$200,000	\$32,388,418	-\$32,188,418
9	\$225,000	\$32,393,418	-\$32,168,418
10	\$250,000	\$32,398,418	-\$32,148,418
200	\$5,000,000	\$33,348,418	-\$28,348,418
400	\$10,000,000	\$34,348,418	-\$24,348,418
600	\$15,000,000	\$35,348,418	-\$20,348,418
676	\$16,900,000	\$35,728,418	-\$18,828,418
677	\$16,925,000	\$35,733,418	-\$18,808,418
1618	\$40,450,000	\$40,438,418	\$11,582
2800	\$70,000,000	\$46,348,418	\$23,651,582

punto de equilibrio mensual



COSTO POR PLATO COMBINADO TIENE UN VALOR DE \$40.000

COMIDA ESPAÑA		
PAELLA		
COCIDO MADRILEÑO	\$ 25,000	
FABADA AUSTRALIANA	\$ 20,000	
JAMON SERRANO	\$ 25,000	
GAZPAJO Y SALMOREJO	\$ 25,000	
TORTILLAS DE PATATAS	\$ 25,000	
PULPO A LA GALLEGA	\$ 25,000	
CHORIZO ESPAÑOL	\$ 20,000	
	\$ 20,000	
BEBIDAS		
VINO ESPUMOSO SANSAE SANS	BOTELLA	COPA
SANGRIA	\$ 75,000	
JUAN GIL 12 MESES 2013	\$ 30,000	\$ 8,000
FINCA RESALSO 2014	\$ 25,000	\$ 15,000
TIGER LECHE DE NUEZ	\$ 50,000	\$ 15,000
GRANIZADO DE MANDARINA	\$ 10,000	
	\$ 10,000	
COMIDA ITALIA		
LAZAÑA		
PIZZA	\$ 12,000	
ESPAGUETTIS MIXTO	\$ 20,000	SEGÚN TAMAÑO
CARPACCIO	\$ 15,000	
RISOTTO	\$ 15,000	
	\$ 15,000	
BEBIDAS		
AMARO FERNET BRANCA:	70000	\$ 15,000
AMARETO	50000	\$ 10,000
CAMPARI	35000	\$ 8,000
FRANGELICO	40000	\$ 9,000
HUMMUS		
KIBBE	\$ 35,000	
CUSCÚS	\$ 25,000	
FALAFEL	\$ 20,000	
MAQLUBA	\$ 17,000	
DÖNER	\$ 21,000	
BAKLAVA	\$ 15,000	
	\$ 17,000	
BEBIDAS		
BATIDO DE MELÓN Y MENTA		
BATIDO DE DÁTILES	\$ 7,000	
JALLAB	\$ 5,000	
JELLAB" O UNA TAZA DE CAPUCHINO	\$ 5,000	
KHALIJA	\$ 5,000	
COMIDA COLOMBIANA		
AJIACO SANTAFEREÑO		
FRIJOLADA PAISA	\$ 15,000	
LECHONA TOLIMENCE	\$ 12,000	
TAMAL	\$ 10,000	
PESCADO FRITO	\$ 5,000	
SANCOCHO	\$ 15,000	
	\$ 12,000	
BEBIDAS		
CAFÉ	\$ 2,000	
CHOCOLATE	\$ 3,000	
AGUAPANELA	\$ 2,000	
MASATO	\$ 2,000	
CHICHA	\$ 2,000	
CERVEZA	\$ 3,000	
AGUARDIENTE	\$ 30,000	