

**PROYECTO FINAL DE CARRERA
INGENIERIA INDUSTRIAL**

**“ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE
ALFAJORES REGIONALES”
ELABORACION INDUSTRIAL**

PLAN DE NEGOCIOS

**Cerdá, Leandro Nicolás
Vázquez, Érica**

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN EJECUTIVO

7

Error! Reference source not found.
Error! Bookmark not defined.

Error! Reference source not found.

Error! Reference source not found.
Error! Bookmark not defined.

Error! Reference source not found.

Error! Reference source not found.
Error! Bookmark not defined.

Error! Reference source not found.

Error! Reference source not found.

Error! Reference source not found.

TABLA DE CONTENIDO

Error! Reference source not found.

Error! Reference source not found.

TABLA DE CONTENIDO

Error! Reference source not found.

TABLA DE CONTENIDO

Error! Reference source not found.

Error! Reference source not found.

 Error!

Bookmark not defined.

Error! Reference source not found.

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio comprende la preparación y evaluación técnico-económica de un proyecto de elaboración, envasado y comercialización de alfajores regionales. El mismo está motivado por el crecimiento sostenido que se ha observado en la cantidad de turistas que ingresan por año a nuestra ciudad en los últimos años.

Se prevé una inversión necesaria de \$13MM\$ de los cuales: \$487M\$ corresponden a equipos de elaboración,\$80M\$ a equipos de envasado, \$214M\$ a instalaciones de servicios auxiliares,\$30.000 a equipos de laboratorio, \$3.8M\$ a otros equipos y herramientas; \$130M\$ en utilitarios y Transportes, \$122M\$ a intangibles - considera el lanzamiento de la marca-; \$5,8M\$ a terreno y edificación; \$6,4M\$ a muebles y útiles.

La capacidad de producción instalada es de 800 Mil unidades mensuales, lo que equivale a mas de 8Millones de unidades al año. La tecnología prevista incluye una mezcladora, una formadora, un horno túnel, una dosificadora, una Bañadora, un túnel de frio y una envasadora automática que permite variedad de packaging, permitiendo una cartera de productos diversificada.

El proyecto base genera 37 puestos de trabajo que abarca: Personal incluido en el convenio: 20; Personal de staff: 15; Mandos medios: 2 y Director General: 1.

La planta se localiza en Ramallo, Prov. de Bs. As., favoreciendo la cercanía a las fuentes de abastecimiento y a la porción del mercado consumidor al que apuntamos.

Se pretende alcanzar en el año 7 un 60% de la demanda total del mercado de cremas cosméticas, lo que significa una venta máxima de 8 millones de unidades en el mismo año. Para ello se plantea la comercialización de 9 productos:

- ▶ Alfajores de Frutas
 - ✓ Canela y Manzana
 - ✓ Frutilla con Nueces
 - ✓ Relleno de Dulce de Leche, Nueces y Baño de Repostería blanco
- ▶ Alfajores de Chocolate
 - ✓ Chocolate, Café y Ron
 - ✓ Chocolate, dulce de Leche y Baño de Repostería blanco
 - ✓ Chocolate, dulce de Leche y Baño de Repostería negro
- ▶ Alfajor con Miel

- ✓ Con dulce de membrillo y Baño azucarado
- ✓ Con cereales y pasas, cubierto con jarabe de miel
- ▶ Alfajor de Coco
- ✓ Relleno con dulce de leche y baño cobertura

Se llega a los consumidores a través de Maxi Kioscos, Autoservicios, Hoteles y Local de venta Propio. La logística prevista llega a los centros de distribución de dichos puntos de venta con transporte Propio.

Este proyecto se evalúa a 10 años con una tasa de descuento del 15% y una financiación del 40% de la inversión total. Se concluye que la inversión es conveniente, resultando una **TIR de 89%** y un **VAN de 54,6 MM\$**.

La rentabilidad no es sensible al precio de venta por lo que no se corre el riesgo de caer por debajo de la tasa de descuento.

Así mismo, la tasa cae por debajo del 15% si las unidades vendidas caen más de un 54% de lo proyectado.

Por otro lado no se considera un riesgo el aumento de los costos de mano de obra directa, materia prima o packaging, ya que aun con un 50% de incremento en alguno de estos factores el proyecto continúa siendo rentable

Dado el nivel de producción y la estacionalidad de la demanda, se presenta un nivel del 20% de ociosidad anual. Pero en algunos meses alcanza el 70% donde el consumo es mínimo.

A raíz de esta particularidad se propone a evaluación la posibilidad de elaborar productos complementarios para aprovechar dicha capacidad.

Estos productos son, Conitos de Dulce de Leche, Ventanitas de Frambuesa, Galletitas de Coco y Galletitas rellenas de crema de Limón.

A su vez, como análisis complementario, es posible trabajar con dos turnos, contratando personal ayudante en los meses de mayor demanda, manteniendo fijo el personal especializado, logrando ofertar mayor cantidad de productos en los meses pico, abarcando mayor porcentaje de. Cabe destacar que no es necesario invertir en maquinarias.

Analizando el Proyecto Complementario, se determina un **VAN de 56 MM\$** y una **TIR del 91%** para el flujo de caja, con un 40% de la Inversión financiada, con un período de recupero de 2 años.