



Nombre de la alumna:

Sari Gómez Sánchez

Nombre del profesor:

Laura verónica Montoya Pérez.

Nombre del trabajo:

Examen.

Materia:

Taller del emprendedor.

Grado: 9° Cuatrimestre

Grupo: "A"

1º trabajo

	NOMBRE DEL NEGOCIO	CARACTERISTICAS DEL NEGOCIO	QUIEN VA DIRIGIDO DEL NEGOCIO
<p>DUEÑA DE LOS NEGOCIOS:</p> <p>“SARI GOMEZ SANCHEZ”</p>	<p>TIENDA DE ROPA “LA PRIMAVERA”</p>	<p>La tienda tiene una iluminación interior perfecto, tienda de buena calidad, donde se encuentra todo tipos de ropas, y de buen precio, se encuentra ubicado en el barrio centro, Ocosingo Chiapas. Consiste de una dueña y 2 empleadas, Pagos mensuales de la tienda: el alquiler cuesta a \$1000 mensual, pago del empleado \$800 mensual, Luz, agua: \$150 mensual.</p>	<p>Quiero hacer esta promoción a todo el público en general, que desean entrar a ver sin compromiso. Mejor sería si comenzaría a realizar negocios con las personas que compran y revenden la ropa, y ofrecerle a buen precio.</p>
	<p>ABARROTERA SANCHEZ: “MAYOREO”</p>	<p>son tipos de tienda en las cuales se ofrecen productos como víveres, artículos de limpieza, bebidas refrescantes o alcohólicas y más, se encuentra ubicado en el barrio san José las flores, color del local “amarillo” consiste en 4 empleados y la dueña de negocio.</p>	<p>Hago la invitación para los que tienen una pequeña tiendita que pueda comprar las cosas en mayoreo, damos a buen precio y calidad de servicios y costos.</p>
	<p>PANADERIA “SANCHEZ”</p>	<p>Panadería es el negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa. Y a buen precio, además consiste en un buen estado higiénico. Vendemos en mayoreo y menudeo. Se encuentra ubicado en el barrio candelaria Ocosingo Chiapas.</p>	<p>Una panadería para el público en general, los que desean consumir y a los que deseen revender realizamos un descuento.</p>

2º trabajo



Nombre de la empresa:

El nombre de la panadería, me intereso por lo que decidí hacer panes a sabores de fuego natural, del buen sabor, calidad, ya que el nombre lo dice el hornito por cual tendrán interés en consumirlo.

Modelo de negocio:

La idea que tuve en esta empresa es para brindar un servicio de calidad a los clientes, para que tengan mejor calidad de pan por si requieren consumirlo para revenderlo en sus pequeños negocios, en esta panadería se le dará el 40 % de descuento a los clientes que consumen para revenderlo en menudeo, ya que es una empresa especializado en la producción de todo tipo de pan hechos en base de harina y cocidos en el horno de fuego natural, y para que se consuma mejor los panes se regala muestra los que pasen por la panadería, ofrecer mis productos en eventos especiales como cumpleaños o fiestas del año y crear un ambiente atractivo para los clientes.

Justificación: primeramente, es brindar un servicio de calidad a los clientes, cuando ellos y ellas ingresen a comprar atenderlos de lo mejor para que tengan ese interés de consumirlo, mantener un precio justo para todo tipo de usuario ya sea de mayoreo y menudeo, ya que todos los días consumen pan y siempre con una atención digna.

Análisis FODA:

Estos análisis posibilitan la recopilación y uso de datos que permiten conocer el perfil de operación de una empresa de un momento dado, y a partir de ello establecer un diagnostico objetivo para el diseño e implantación de estrategias a mejorar la competi8+1.vidad de estas empresas.

Fortaleza: empresa grande amplio, servicio cálido y eficiente, precios accesibles al producto, personal capacitado en todas las áreas, calidad del producto y espíritu emprendedor.

Oportunidades: hay productos de consumo diario, existe alianzas estratégicas con los proveedores.

Debilidades: somos una empresa nueva, pero ya comienza la publicidad y con experiencia de manejar esta empresa.

Amenaza: hay muchos competidores de panaderías, alto costo de materia prima (leña), pero tenemos fortaleza.

Misión de la empresa: Producir y comercializar alimentos de calidad, en constante innovación, satisfaciendo necesidades de nuestros clientes y consumidores, comprometidos con el bienestar de nuestros colaboradores, socios y comunidad.

Visión de la empresa: Servir a nuestros clientes con productos de calidad, desarrollar nuevos productos y garantizar el crecimiento y el rendimiento de la empresa y la satisfacción del cliente, entregar la mejor panadería a nuestros clientes, tratándolos siempre con respeto y seriedad.

Objetivos de (corto, mediano y largo plazo):

Corto: Mejorar las ventas un 10% en los próximos 3 meses y mejorar la visibilidad en las diferentes redes sociales.

Mediano: este año 2021 nuestro objetivo de facturación es de \$ 30000 y queremos alcanzar a mas de 5000 usuarios de venta mayoreo de panes.

Largo: el objetivo de un largo plazo en 2022 a 2024 es alcanzar un mayor ingreso y comenzar otras empresas diferentes y comenzar otras estrategias para nuevos negocios en diferentes lugares.



Pan hechos en horno 100 % natural en sus ingredientes.

Calidad de pan, en diferentes tamaños y a buen precio.

El nombre de la panadería "el hornito" es por que todo los panes son hechos de horno de fuego, leña natural, carbón natural, ya que con esto sale panes de calidad y son panes tradicionales de Chiapas.

Esta empresa fue creada con la idea de cubrir las necesidades de consumo de pan requeridas en la vida diaria, esto dentro de una zona determinada y en sus principales presentaciones, calidad, tamaños y sabores.

Panadería el hornito ofrece de venta en mayoreo y menudeo

DIRECCION DE LA EMPRESA:

Periférico sur S/N, barrio san José las flores, Ocosingo Chiapas México.

Propietario: "SARI GOMEZ SANCHEZ"

Pedido al numero: **9191663311**

MISION DE LA PANADERIA:

Producir y comercializar alimentos de calidad, en constante innovación, satisfaciendo necesidades de nuestros clientes y consumidores, comprometidos con el bienestar de nuestros colaboradores, socios y comunidad.

VISION DE LA PANADERIA:

Servir a nuestros clientes con productos de calidad, desarrollar nuevos productos y garantizar el crecimiento y el rendimiento de la empresa y la satisfacción del cliente. Entregar la mejor panadería y confitería a nuestros clientes, tratándolos siempre con respeto y seriedad.



OBJETIVO DE LA PANADERIA:

Expandir clientes que compre y revende en los negocios menudeo, desarrollar la empresa para generar ingresos suficiente y cubrir los gastos de la empresa.

DELIMITACION DEL MERCADO

CARACTERISTICAS DE LOS CLIENTES DE LA EMPRESA PANADERIA

EDAD	APARTIR DE 18 – 60 AÑOS.
SEXO	AMBOS SEXO
ESTADO CIVIL	SOLTEROS 10 %, CASADOS 30 %, UNION LIBRE 40 %.
INGRESOS MENSUAL	CON U INGRESO DE \$ 10,000 MENSUAL.
OCUPACION	SON DE DIFERENTES OCUPACIONES (estudiantes, trabajadores, etc.).
ESTILO DE VIDA	LIBRE

ENCUESTAS DE LA PANADERIA

“EL HORNITO”

1.- ¿QUE TE GUSTARIA ENCONTRAR EN LA PANADERIA EL HORNITO?

Buena calidad de la panadería, buena atención de los clientes, buen precio y variedades de panes.

2.- ¿COMO SE SIENTE EL SABOR DE LOS PANES EL HORNITO?

Tiene un sabor único, agradable y sabor a panes hechos de horno de fuego de leña.

3.- ¿CUANTO TE GUSTARIA PAGAR EL COSTO DE LOS PANES?

Es justo pagar de \$5 para arriba, ya que son panes de alta calidad.

4.- ¿ES CONVENIENTE QUE LOS PRODUCTOS TIENE UN PRECIO A PARTIR DE 5 A 50 PESOS DEPENDE DEL TAMAÑO DEL PRODUCTO?

A) Si

B) No

5. ¿CREES QUE ES CONVENIENTE VENDER EL PRODUCTO EN EL MERCADO?

Si, ya que los productos están aprobados vender en lugares públicos, es una empresa reconocida por los sectores de salud.

6. ¿DA TU IDEA DE VENTAS EN MAYOREO Y MENUDEO DE LOS PANES EN HORNITO?

Mayoreo y menudeo está bien ya que la gente se beneficia mucho tanto también en la empresa, mayoreo porque hay pequeñas tiendas donde pueden revender el pan, y menudeo ya que hay mucha gente que solamente quieren consumir sin revender.

7. ¿OPINA SI ES CONVENIENTE DISTRIBUIR LOS PANES EN OTROS LUGARES FUERA DE LUGAR?

Si es conveniente, ya que tiene buen precio de los panes y calidad, y así satisface a los consumidores en diferentes lugares.

8. ¿QUE OPINAS SOBRE LA PUBLICIDAD DE PANADERIA EL HORNITO EN GOOGLE Y EN FACEBOOK?

Opino que está bien, ya que así la empresa puede crecer y mayor aumento de ganancia y que sea más reconocible la empresa.

9. ¿QUE OPINAS SOBRE LAS VENTAS DEL PAN EL HORNITO EN EL MERCADO LIBRE?

Opino que está bien, ya que así puede incrementar ventas y más usuarios de la empresa.

10. ¿QUE CONCLUSION LE DARIAS A LA PANADERIA EL HORNITO?

Que sigan atendiendo con mucho respeto, sin estafar a los clientes, siempre este rico sus panes y que siga creciendo la empresa con mayor calidad

PANADERIA “EL HORNITO”

REQUERIMIENTOS TECNICOS DE LA PANADERIA “EL HORNITO”	MATERIALES	PRECIOS \$
	El horno de piso	\$ 10,000
	Amasadora de brazos	\$ 12, 500
	Amasadora de espiral fija	\$ 38, 320
	Batidora industrial	\$ 15, 000
	Bowls	\$ 8, 000
	Jarra medidora	\$ 580
	Balanza de precisión	\$1,000
	Raspador de masa	\$5,000
	Cortadora	\$ 9,500
	Cuchillo tipo cierra	\$ 2,800
	Brocha	\$ 1,500
	Bandejas	\$ 5, 332
	Equipo de Moldes	\$ 15,000
	Recipientes de plástico	\$ 2,292
	Juego de boquillas	\$ 1,399
	Molde desmontable	\$ 1,149
	Equipo de Muebles para panadería	\$ 39,899
	Set de repostería	\$ 2,449
	Refrigerador	\$ 10,000
TOTAL, DE TODO LOS MATERIALES	\$ 181,670	