



**ALUMNA:
SARI GOMEZ SANCHEZ.**

LIC: ENFERMERIA.

CUATRIMESTRE: 9º

TRABAJO: EXAMEN.

UNIVERSIDAD: UDS.

DOCENTE: LAURA VERONICA MONTOYA.

Pan hechos en
horno 100 % natural
en sus ingredientes.

PANADERIA



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

“EL HORNITO”

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**

MISSION 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.



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.

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.