



TALLER DEL EMPRENDEDOR

Creación e introducción



Misión

Colocarnos entre los primeros competidores de la gastronomía de nuestra zona ofreciendo una extensa variedad de platillos típicos de nuestra región utilizando productos que nos caractericen como únicos en el mercado y dejando una experiencia de sabores a nuestros comensales.

Visión

Se una de las mejores cadenas restauranteras de Chiapas proporcionando empleos a personas con deseo de crecimiento tanto laboral como en lo personal así como lograr cumplir con los objetivos Y las metas que nos fijemos.

Objetivo general

Tratamos de crear un nuevo producto que logre posicionarse en el mercado y que contribuya a satisfacer las necesidades de los consumidores.

Objetivo específico

Distribuir de una manera efectiva el producto creado (mantequilla maya) a los consumidores para que satisfaga una necesidad

Estudio de mercado

Mi estudio de mercado en este caso nos dedicamos a comparar en diferentes tipos de establecimientos en lo más sencillo que parece (el servicio de espera de platillos, como salsa, totopos y pan de sal) tratamos de cambiar, ofreciéndole al cliente algo diferente de lo común dejándole una explosión de sabores típicos de nuestra zona.

Ofreciendo una variedad de pan de sal (pan de cebolla, brioche de mantequilla y el tradicional pan de ajo

Acompañada de la típica mantequilla maya

Y una salsa cut que en la lengua maya es chile Tamulado.

Uso de las 4 P`S

Es un producto rico en sabores típicos de la región este producto además de rico en sabor un precio accesible para el cliente. De regalo te llevas 1 más pagando 2

Promocionar en carteles que le den vista al restaurant

Etiqueta

Nuestra etiqueta seria nuestra típica hoja de momo mejor conocida como hoja santa y nuestro típico queso Chiapas

Marca



Empaque:



Fijación y políticas de precios

Es el medio a través del cual una empresa determina los precios al por mayor y al por menor de sus productos o servicios.

Pza. 1kl precio venta \$ 150 pesos sin IVA