

# Café mana

Comercializadora de café orgánico empaquetado al vacío preservando así su aroma, sabor y alargando su tiempo de vida.

**Visión:** Ser la compañía líder del estado de Chiapas de café orgánico, preferida por los consumidores a lo largo de cada etapa de su vida.

**Misión:** Llevar al consumidor un producto alimenticio de alta calidad y valor agregado a un precio competitivo, donde sea, como sea y cuando sea

## Objetivos.

- **A corto plazo** - 1 año: aumentar a 5 los talleres de empaquetado y sellado con la posibilidad de contratar distribuidores.
- **Mediano plazo** - 1 a 3 años: conseguir rutas de distribución fijas y rentar un almacén para aumentar nuestro inventario de café.
- **Largo plazo** - de 3 a 5 años o más: conseguir un financiamiento mayor para mejorar nuestras posibilidades de expansión a otras ciudades.

## Eslogan.

“Aumento divino que baja del cielo”

## Logotipo.



## **Funciones.**

- Es un antioxidante natural.
- Fortalece la salud cerebral.
- estimula el rendimiento del corazón.

## **Necesidad que atiende.**

Atiende la necesidad de un producto alimenticio de los consumidores frecuentes de café y también actúa como una alternativa a las bebidas alcohólicas.

## **Aplicación comercial.**

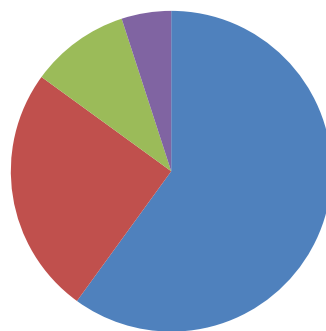
- Para bebidas energéticas.
- Fertilizante para plantas.
- Repelente.

## **Ventajas competitivas.**

- Bird Friendly.
- Capacidad de inventario.
- Distribuidores capacitados.
- Empaques Ecolo friendly

## **Estudio preliminar del mercado.**

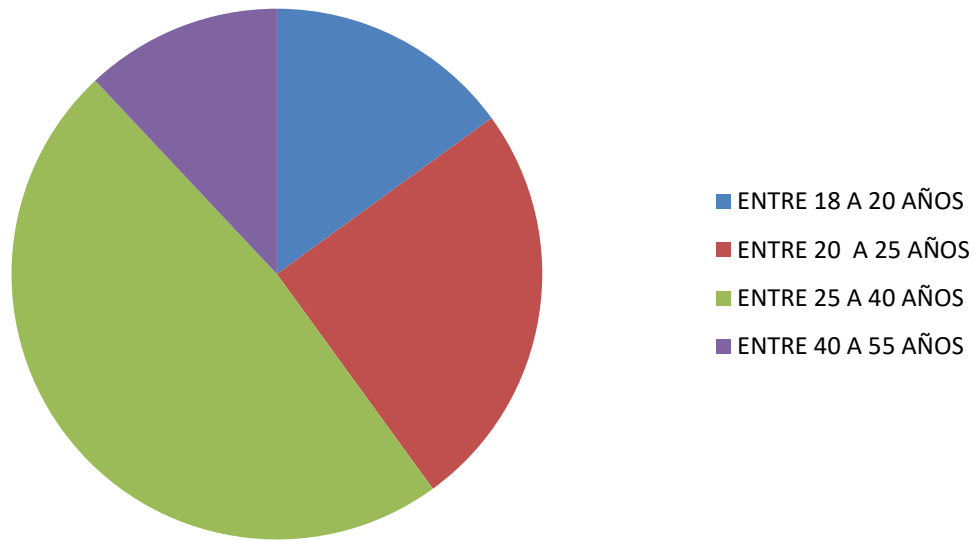
### **Prefirieron**



- CAFÉ MANA
- NESCAFE
- CAFÉ DOLCA
- 9 ESTRELLAS

## Segmentación y descripción del mercado meta.

### EDAD



Son los adultos que se encuentran en un rango de edad de entre 25 y 40 años. Son prácticamente el 48% de nuestro mercado total. Al apuntar a un mercado de gente con la solvencia económica suficiente nos permite nivelar el precio del producto con la calidad del mismo.

### Análisis de la competencia.

Nuestra principal competencia son los cafés orgánicos ya posicionados de las marcas 9 ESTRELLAS, MLQ, EHYA Y CHELIN. Con precios más baratos pero con menor calidad y cantidad en sus productos y con empaques no biodegradables.

### Mercadotecnia.

Comenzaríamos una fuerte campaña con figuras distinguidas de la ciudad ofreciéndoles una dotación con un precio abajo del mercado para promocionarnos en sus eventos.

Luego de posicionar nuestra marca nos involucraremos en las tiendas de los alrededores con mayor cantidad de nuestro mercado meta.

# Estudio preliminar técnico.

Materia prima: café y empaques.

Mano de obra: trabajadores.

Maquinaria: selladora al vacío, tostadora y molino.

Instalaciones: AV. RIO LA VENTA, FRACC LAS TINAJAS M:2 L:13

Inversión requerida: \$20,000 MXN

## Especificaciones técnicas del desarrollo tecnológico, producto y/o servicio.

Facilidad del producto: solo se necesita hervir en agua caliente para consumo.

Confiabilidad: el sello al vacío es el mejor entre todos nuestros competidores.

Calidad: nuestros clientes confirman la calidad del empaque y de nuestro café.

## Descripción del proceso de producción y/o prestación del servicio.

1. Primera etapa: el procesamiento.
2. Segunda etapa: el curado.
3. Tercera etapa: cata del café
4. Cuarta etapa: el tueste.
5. Quinta etapa: el molido.
6. Sexta etapa: la preparación.

## Determinación de la capacidad de producción.

Tenemos 10 trabajadores con una jornada laboral de 7 horas de lunes a viernes, que desempeñan diferentes labores las cuales serían: el pesaje, gramaje, tostado, molido, preparación, sellado y distribuidor con la capacidad de producir y distribuir con ellos 300 cafés mana

## Descripción de la maquinaria.

Maquia de sellado al vacío



BestEquip Cámara Selladora al vacío DZ 260S Comercial Cámara de Alimentos Selladora al vacío, 110 V Máquina de embalaje para ahorro de alimentos, hogar, uso comercial

## **Moledor de café.**



Huayu Molinillo de Café  
Eléctrico 250G Molino de granos  
Comercial y Doméstica 200W,  
con Función de Ajustes del  
Grosor de Molienda, Pulverizador  
para  
Café/Granos/Cereales/Frijoles/N  
ueces/Espicias (110 V, Rojo con  
Tolva de Anti-Salto)

**Personal.**

(foto)

**Instalaciones.**

(foto)

## **Requerimiento de materia prima.**

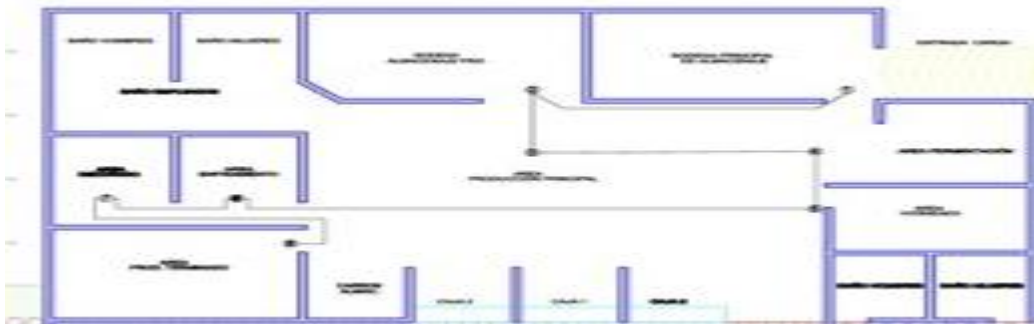
Lo primero que se realiza es “descerezado”, una técnica que elimina la piel dura que recubre el grano, la cereza.

En segundo lugar, los granos sin esa piel dura fermentan durante 24 horas para facilitar el lavado retirando el mucílago o parte blanda de la cereza.

Posteriormente son lavados en cubas retirando los restos de las capas exteriores que pueden interferir con el sabor. Durante este lavado se elimina cualquier resto de mucílago que pudiese haber quedado.

Una vez aclarado el grano, se secará en las heldas que son unos cajones bajos de madera y tapa de zinc. Para lograr un secado homogéneo se necesitan 30 horas de sol y los operarios removerán los granos hasta lograr el estado perfecto.

## **Diseño, distribución y ubicación de la planta y oficina.**



**AV. RIO LA VENTA FRACC LAS TINAJAS M2 L:13**

## **Programa de producción.**

El procesamiento: limpiamos los granos de café y elegimos solo los mejores granos de café.

El curado: eliminar la cascara que recubre al grano para clasificarlo según su calidad, forma y tamaño.

Cata del café: La cata del café, es la degustación se lleva a cabo en distintos momentos del proceso.

Tueste. Se doran los granos en laminas de metal en una azotea aprovechando la luz solar

Molido: lo molemos Para que este proceso sea efectivo, el molino debe dispensar el grosor de la molienda que requiere el tipo de cafetera que vamos a utilizar, y además al menos para profesionales debe de hacerlo de forma repetible y el café en ningún caso debe alcanzar elevadas temperaturas durante el proceso de molido.

Empaquetado: se guarda en una bolsa de material especial y se cierra al vacío.

## **Estado de desarrollo tecnológico.**

El estado de nuestro producto es finalizado ya que contamos con hasta con distribución en este momento aunque nos falta algo un almacén especializado para alargar mucho mas su estado de conservación.

## **Prototipo.**

## **Estudio preliminar administrativo.**

**1 jefe**

**2 inversionistas**

**1 gerente**

**9 trabajadores**

# Áreas funcionales de la empresa.

**Gerente**

**¿Qué se hace?**

**Delega las órdenes para quedarse con las de mayor importancia**

**¿Cómo se hace?**

**Confiando en la capacitación de sus empleados**

**¿Con que se hace?**

**Mediante juntas matutinas**

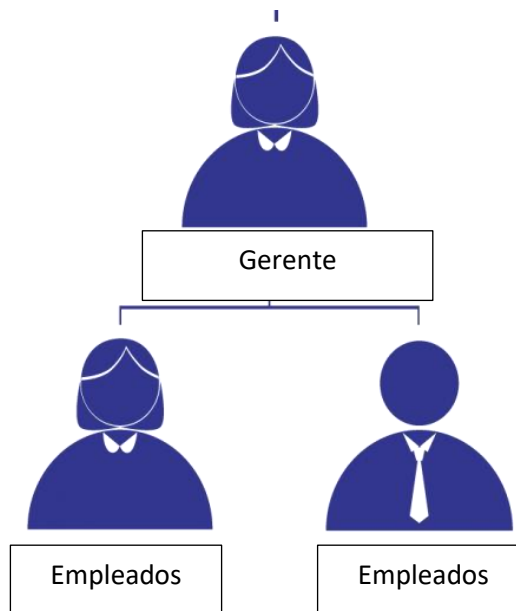
**¿Dónde se hace?**

**En la sala de juntas**

**¿En cuánto tiempo se hace?**

**De 10 a 15 minutos**

## **Organigrama.**



**Perfil y descripción de puestos.**



**Marco legal de la organización.**

**Estudio preliminar financiero**

**Flujo de efectivo.**

