



**Candelaria Elizabeth González
Gómez**

Lic. Juan Manuel Jaime Díaz

PASIÓN POR EDUCAR

Taller del emprendedor

9° "A"

Comitán de Domínguez, Chiapas a julio de 2022.



Eli deli

el sabor del amor

Descripción

Esta empresa está dedicada a la elaboración de panquesitos (cupcakes) galletas y otros pequeños postres dando un buen trato a nuestros clientes, distinguiéndonos por la utilización de materia prima de calidad y a su vez proporcionando un sabor dulce pero no empalagoso, agradable y apetitoso sabor para saciar el antojo de nuestros consumidores. La empresa se distingue por la agradable atención proporcionada, por buscar la manera de usar menos azúcar en los productos, envíos con dedicatorias para fechas especiales o solo envíos a domicilio.

Ubicados en zona céntrica para favorecer el alcance de nuestros productos a los consumidores, en horarios de 1pm a 8pm de martes a sábado.

Justificación del proyecto

Este proyecto ha sido realizado pensando en personas que disfrutan de postres y los prefieren con muy poco dulce ya sea que por enfermedad no pueden consumir azúcar en exceso o bien por decisión propia prefieren consumir productos elaborados de manera casera con muy poca azúcar y a su vez disfrutar de un sabor de calidad, usando materia prima de calidad.

Misión

Busca constantemente el uso mínimo de azúcares en la elaboración de cada uno de los productos, preocupándose por la salud de personas con padecimientos como diabetes.

Visión

Ser un distribuidor en diferentes restaurantes formando parte de su menú y establecer diferentes puntos de venta.

Valores

- ♥ Responsabilidad
- ♥ Respeto
- ♥ Calidad
- ♥ Caridad
- ♥ Optimismo

FODA

<h3>Fortalezas</h3> <ul style="list-style-type: none">• Organización• Uso de materia prima de calidad• Rapidez	<h3>Oportunidades</h3> <ul style="list-style-type: none">• Mercado amplio• Excelente ubicación• Uso de redes sociales
<h3>Debilidades</h3> <ul style="list-style-type: none">• Falta de personal• Pocos instrumentos y equipo para la elaboración del producto• Poca variedad de sabores	<h3>Amenazas</h3> <ul style="list-style-type: none">• Exceso de competencia• Inflación económica constante• Poca disponibilidad de materia prima en la localidad

Objetivos

♥ Corto plazo

- ✓ Recuperar la inversión de materia prima

♥ Mediano plazo

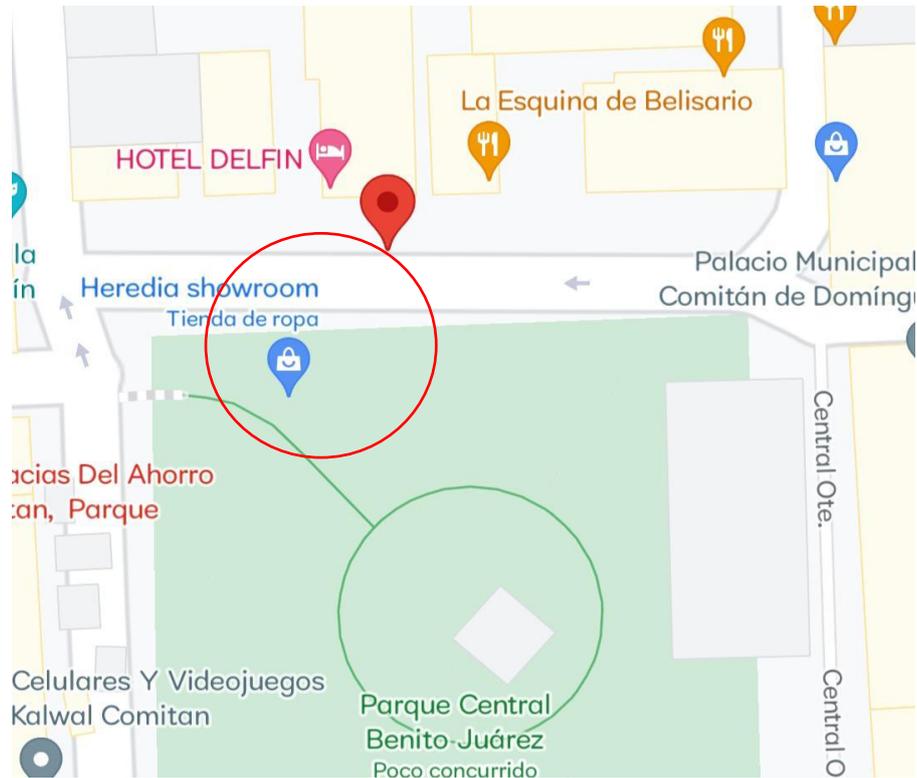
- ✓ Venta de café y bebidas calientes
- ✓ Ampliar el menú con otros postres

♥ Largo plazo

- ✓ Abastecer de panquesitos en otras cafeterías y restaurantes
- ✓ Establecer una sucursal en otro municipio del estado

Localización

Ubicado frente al parque central de la ciudad de Comitán, en los portales del lado de los restaurantes.



Segmento de mercado

El segmento del mercado de la repostería *Elideli* en la localidad de Comitán de Domínguez Chiapas, cuyas edades fluctúan entre personas de 20 – 65 años de edad, donde el 26.07 % son hombres y el 30.19 % mujeres, representando un total de 56.26 % de la población total.

Características del mercado

- ♥ Personas que gustan consumir postres bajos en dulce alguna vez por semana
- ♥ Muestran preferencia por postres frescos (del día)
- ♥ Buscan algo práctico y sencillo para regalar o llevar para su propio consumo.

Consumo mensual aparente

El número de clientes potenciales es de 93,478 personas.

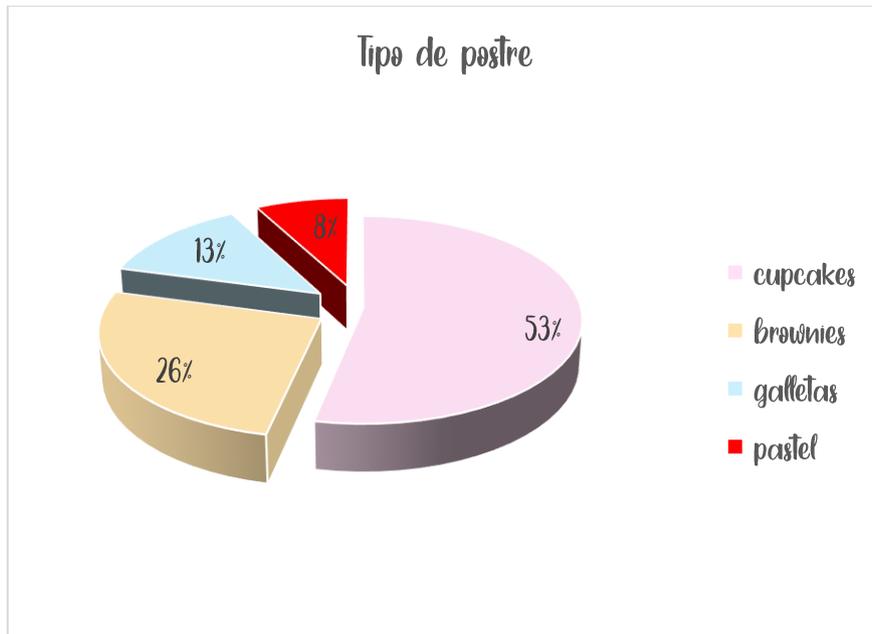
El consumo unitario aparente (por cliente) es de:

- ♥ 50,000 personas 1 vez por semana
- ♥ 3,478 personas 2 veces por semana
- ♥ 20,000 personas 1 vez al mes
- ♥ 20,000 personas ocasionalmente

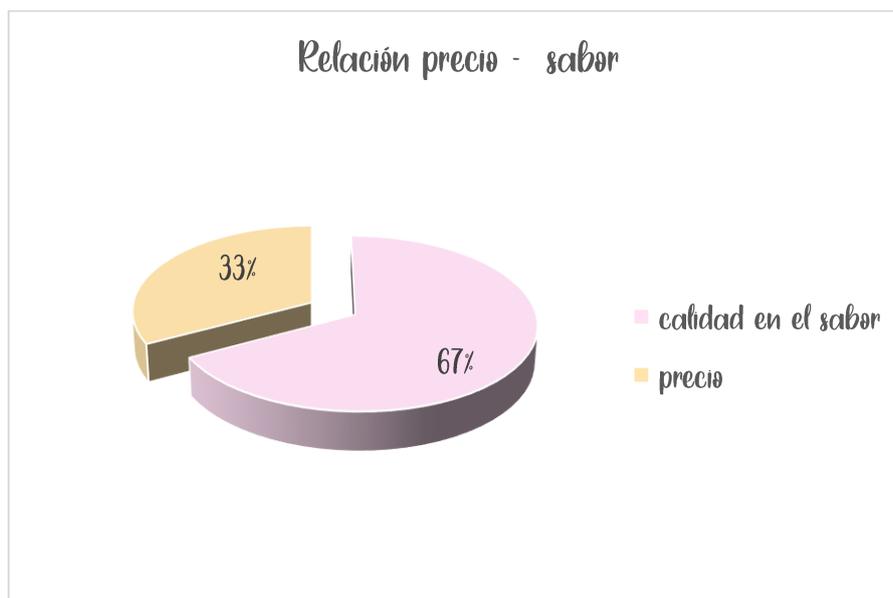
El consumo mensual aparente del mercado es de 267,824 porciones.

Conclusión del estudio de mercado

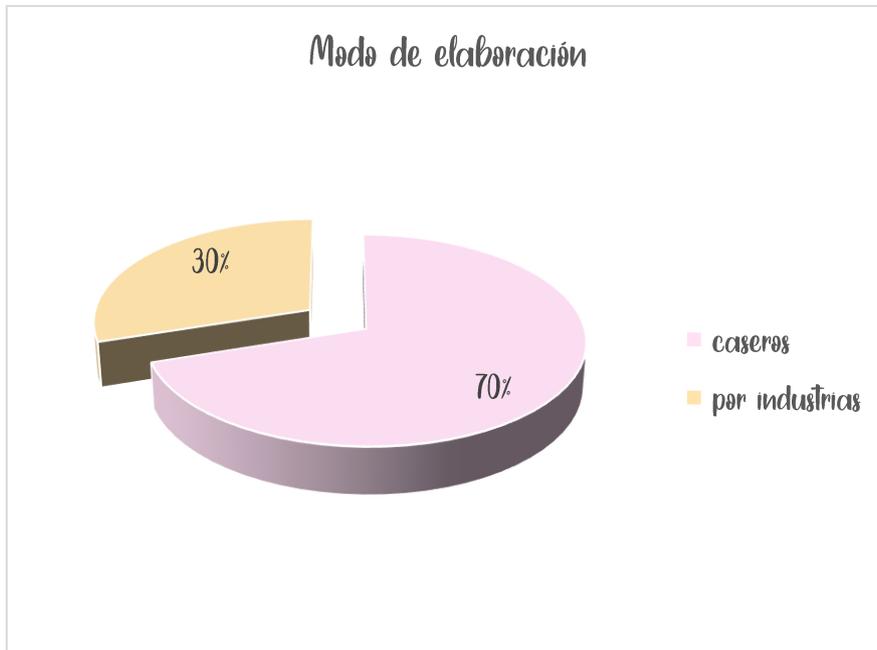
1. Basándonos en la encuesta el postre que demostró mayor preferencia fue el de los cupcakes con un 53 % de la población encuestada, y quedando con un 26 % los brownies, un 13 % las galletas y una pequeña porción representado por el 8 % en favor a pasteles.



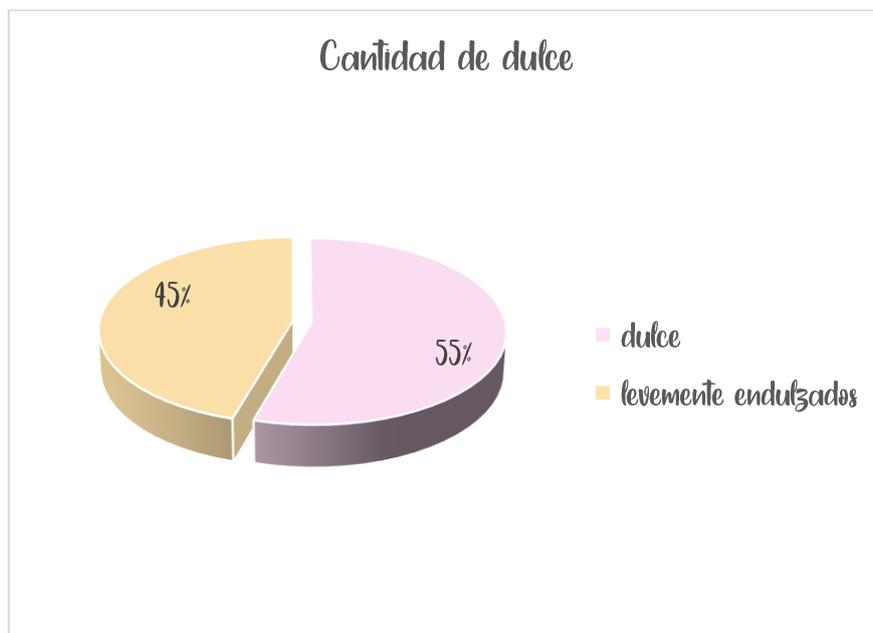
2. Según la encuesta realizada más de la mitad (67 %) indican que prefieren consumir un producto con calidad en su sabor y solo el 33 % por el precio.



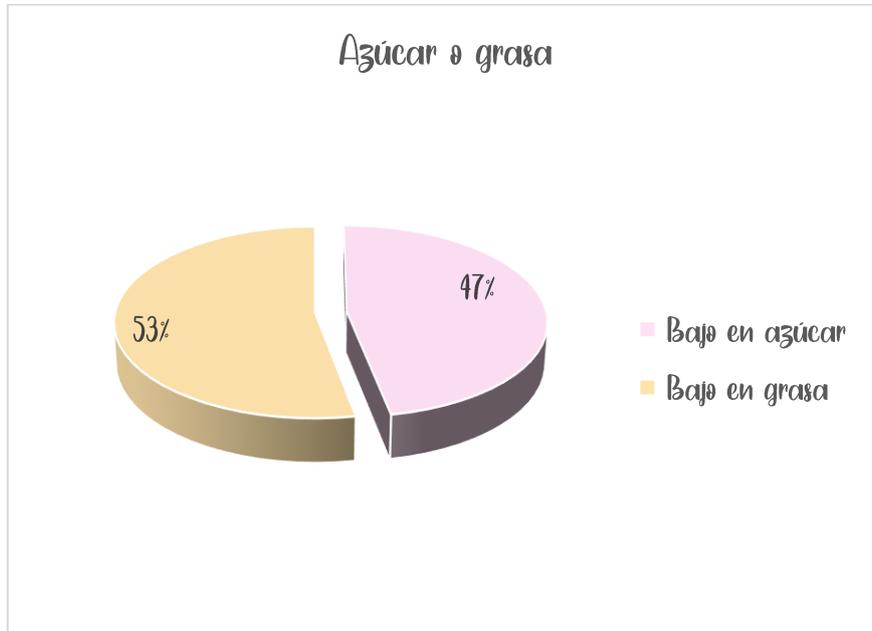
2. Un 70 % de las personas encuestadas indico que prefieren consumir postres elaborados de manera casera, y solo el 33 % por industrias.



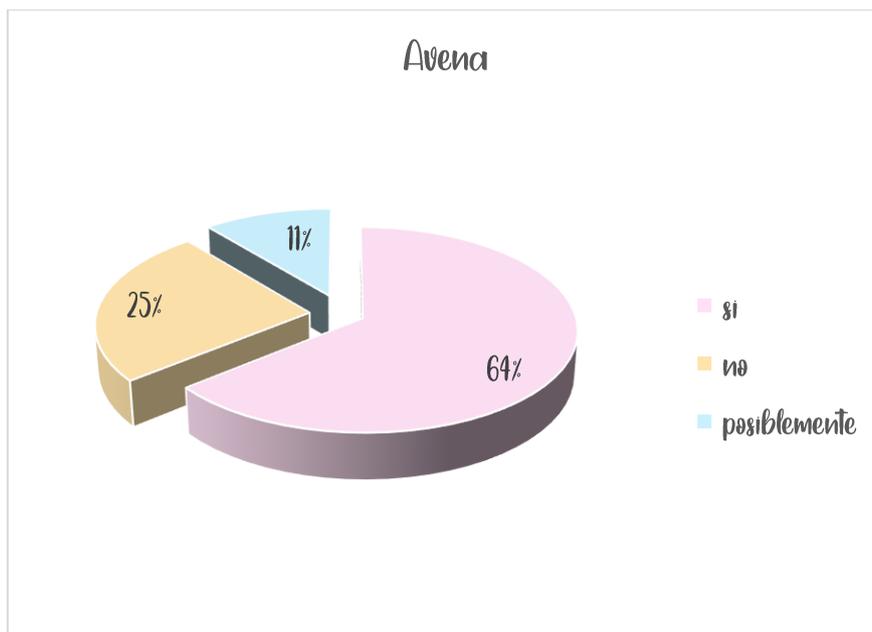
4. Se demostró que los postres los prefieren con dulce y no bajos en ello, según la encuesta realizada se muestra un 55 % de preferencia por los postres dulces y un 45 % por postres levemente endulzados.



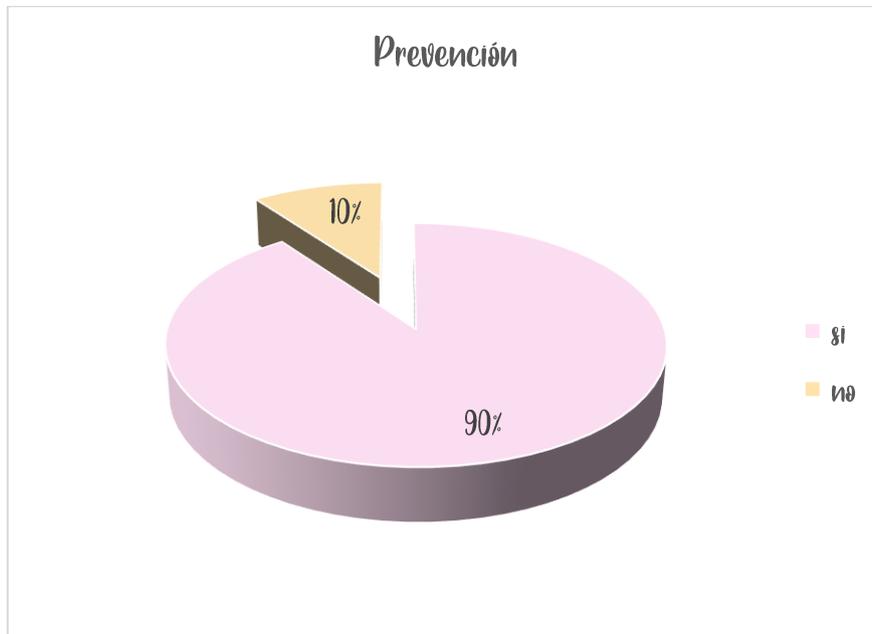
5. En base a la encuesta realizada, las personas encuestadas prefieren que un postre este reducido en grasa (53 %), sin embargo, casi la mitad (47 %) preferirían que fuesen reducidos en azúcar.



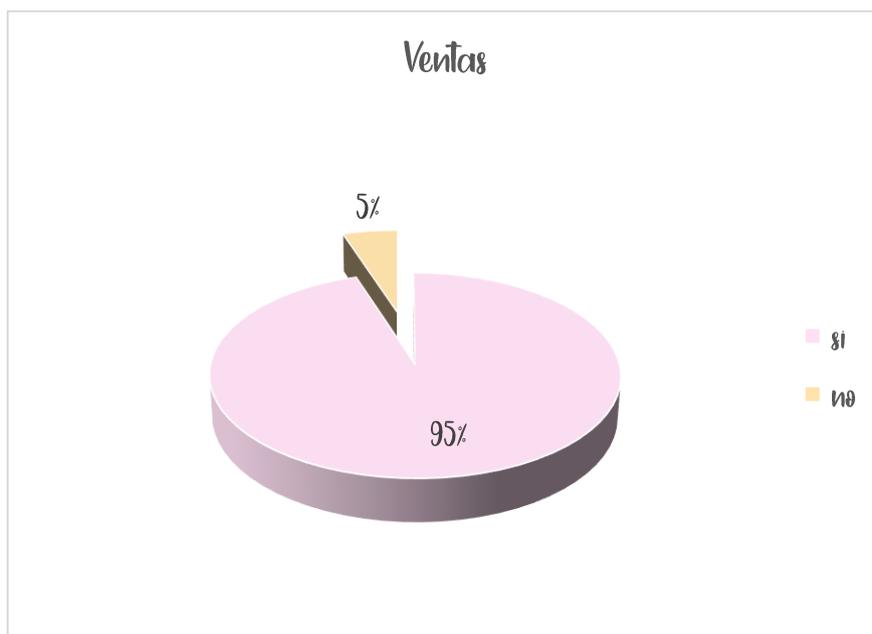
6. Dentro de la encuesta se realizó la interrogante de si se prefieren galletas de avena o no, donde según la encuesta la mayoría nos dio una respuesta que sí, representado por un 64 % de las personas encuestadas.



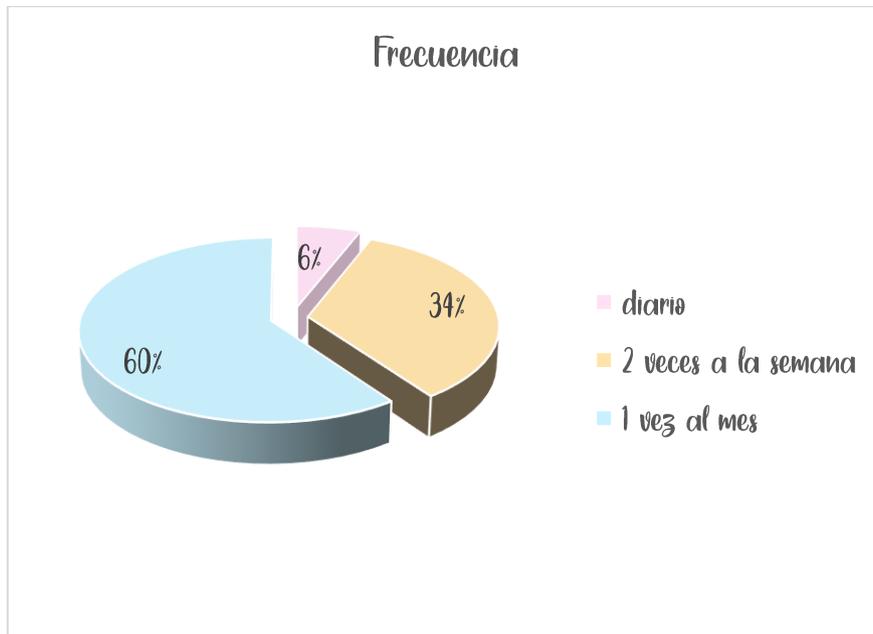
7. Según nuestra investigación el 90 % de las personas encuestadas se muestran preocupadas por prevenir de no padecer algún tipo de enfermedad crónica por el tipo de alimentos que consume, y solo el 10 % no muestra preocupación por cuidar de su salud.



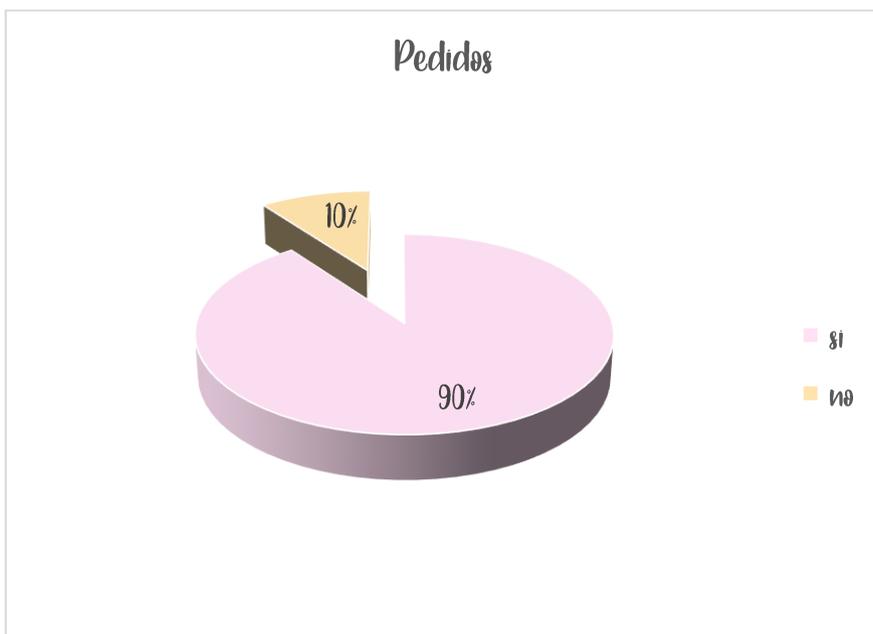
8. Según la encuesta el 95 % de las consumiría algún postre bajo en azúcar y grasas, pero con buen sabor y satisfacer el antojo; si en su caso padecieran de algún tipo de enfermedad como diabetes o hipertensión arterial.



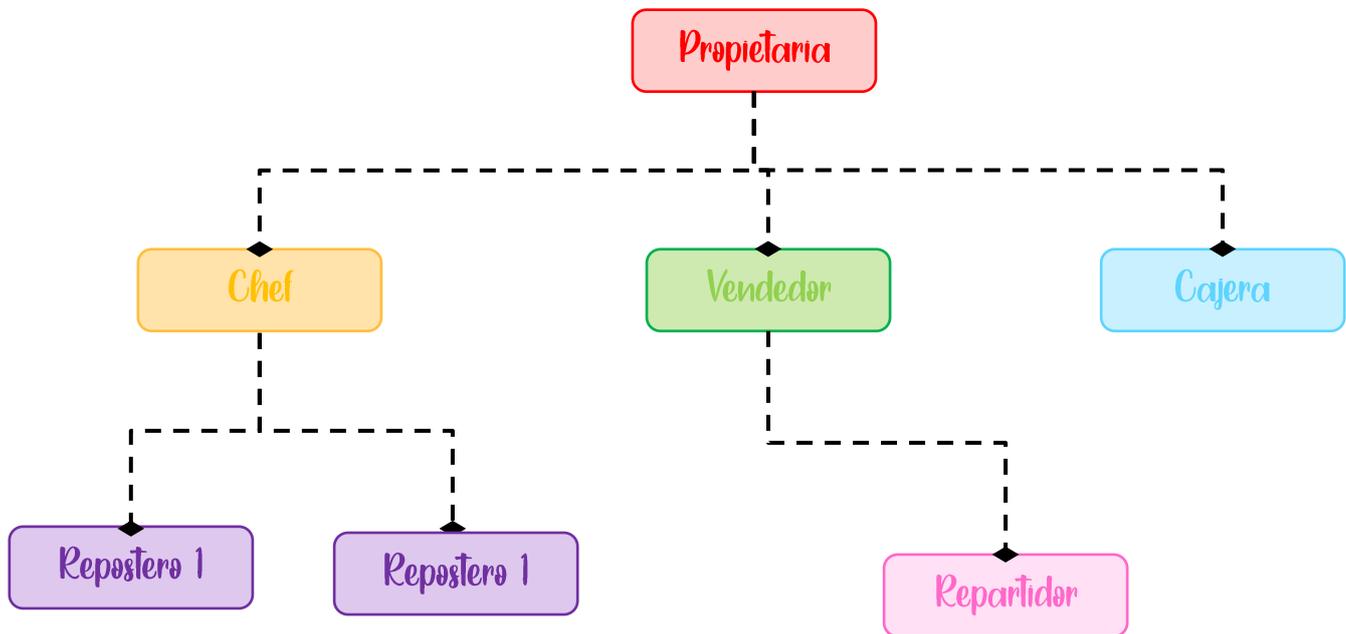
9. En nuestra investigación encontramos que el 60 % de personas encuestadas consumirían de nuestros cupcakes 1 vez al mes, un 34 % 2 veces a la semana y solo un 6 % diariamente.



10. Actualmente el 10 % de personas encuestadas dicen que no realizarían pedidos para un día especial pero un 90 % restante dice que sí.



Organigrama «organización de la empresa»



Descripción de funciones

Puesto	Responsabilidades
Propietaria	<ul style="list-style-type: none"> ♥ Gerencia ♥ Supervisión de funciones de cada trabajador ♥ Contabilidad ♥ Realización de pagos ♥ Logística y dirección de eventos
Chef	<ul style="list-style-type: none"> ♥ Gestión de insumos ♥ Almacén ♥ Supervisión de elaboración de cada producto
Vendedor	<ul style="list-style-type: none"> ♥ Recepción de pedidos en tienda y Whats app ♥ Coordinar envíos a domicilio
Cajera	<ul style="list-style-type: none"> ♥ Cobro de pedidos ♥ A cargo del dinero de caja (fondo y corte)
Repostera 1 y 2	<ul style="list-style-type: none"> ♥ Preparación de los postres bajo supervisión y orden del chef ♥ Decoración de los postres
Repartidor	<ul style="list-style-type: none"> ♥ Realización de envíos

Conclusión

Al concluir con la investigación y analizar cada uno de los datos obtenidos podría decir que mi negocio sería rentable para el público de mi localidad seleccionado ya que se busca el uso mínimo de azúcar para la elaboración de los postres, y actualmente la población busca cuidar de su salud. Y también podría decir que a futuro no solo vendería postres sino también un tipo de bebida como café o capuchino.

Anexos

1. ¿Qué tipo de postre prefiere?

- A) cupcakes
- B) pastel
- C) brownies
- D) galletas

2. ¿Prefiere calidad en el sabor o precio en un postre?

- A) calidad en el sabor
- B) precio

3. Los panquesitos ¿Los prefiere caseros o fabricados en industrias?

- A) caseros
- B) por industrias

4. En los postres ¿Los prefiere dulces o levemente endulzados?

- A) dulces
- B) levemente endulzados

5. ¿Le gustaría disfrutar de cupcakes o brownies bajos en azúcar?

- A) bajo en azúcar
- B) bajo en grasa

6. Sabiendo que la avena es buena para nuestra salud ¿Consumiría galletas de avena caseras?

Si No

7. ¿Le preocupa padecer alguna enfermedad crónica como diabetes o hipertensión arterial por el consumo de sal o azúcar?

Si No

8. Si padeciera o padece de una enfermedad crónica como diabetes o hipertensión arterial y debe cuidar de su alimentación ¿Consumiría algún postre bajo en azúcar y grasas, pero con buen sabor y satisfacer el antojo?

Si No

9. ¿Con qué frecuencia consumiría cupcakes?

A) diario

B) 2 veces a la semana

C) 1 vez al mes

10. ¿Le gustaría realizar pedidos de cupcakes con dedicatoria en un día especial?

Si No