



Mi Universidad

Nombre de los integrantes; Delci Patricia Pérez Marcos

Emilia Anahí Rodríguez Morales

Olinda Edith Ortiz Díaz

Materia: Taller del emprendedor

Nombre del maestro: Magner Joel Herrera Ordoñez

Licenciatura: Trabajo social y gestión comunitaria

Cuatrimestre: Noveno

Chocolates Margoth...



Endulza tu momento

CHOCOLATES MARGOTH

1.INTRODUCCION (DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO)

El producto que pretendemos lanzar al mercado es una marca registrada de Chocolates Margoth “Endulsa tu momento” hechas de maneras caceras artesanales, condicionamiento natural. El chocolate es un alimento que procede de las semillas del árbol del cacao. De estas semillas se extrae la masa, la manteca, y después se le añade azúcar. Esta elaborado 100% natural, se vendera en barras con sus respectivas emboltura.

El producto es el chocolate de mesa, elaborado de las frutas del cacao es un alimento nutricionalmente completo, ya que contiene aproximadamente un 30% de materia grasa, un 6% de proteínas, un 61% de carbohidratos, y un 3% de humedad y de minerales (fósforo, calcio, hierro y magnesio), aportar vitamina A y vitaminas del complejo B. Además, tiene uno de los sabores más complejos y ricos, este producto se puede consumir ya sea mezclándolo con leche o agua.

Los chocolates son un alimento que proporciona mucha energía, pues sus dos componentes principales son altos en calorías (grasa de manteca y azúcar). Es un producto dulce y muy rico, esta delicia puede ser incluida en nuestra alimentación diariamente, todos los días podemos disfrutar de su sabor y sobre todo beneficiarse de los nutrientes que este ofrece. El chocolate nos ayuda mejorar el sistema inmune, aumenta los niveles de serotonina y proporciona sensación de placer. Una cantidad reducida de chocolate al día puede prevenir problemas del sistema circulatorio. Consumir chocolates alegra tus mañanas, tus tardes, tus noches, tus madrugadas, tus días, toda tu vida... Consumir chocolate solo trae alegría.

JUSTIFICACION

Chocolates Margoth marcara la diferencia en el mercado de chocolate por que daremos a conocer una forma innovadora que cambiara la visión rutinaria que los consumidores tienen del producto, siendo una empresa ya conformada nosotros queremos satisfacer las necesidades para así poder aumentar la productividad dando un servicio sumamente calificado, por medio de las grandes ventas, obtendremos propuesta innovadora en estilo y forma de elaborar los chocolates con los mejores precios cómodos y muy accesible para nuestros compradores, los centros de distribución se crearon con la finalidad de garantizar y crear un flujo eficiente desde el proveedor hasta el consumidor final, siendo así un elemento estratégico en la cadena de flujo para las tiendas. El chocolate es un producto muy delicioso ya que los últimos resultados se han demostrado por su sabor, su textura y su rentabilidad para venderlo es uno de nuestros productos que tiene más éxito en el mercado, como ya todos sabemos que existen empresas que quieren igualar a nuestro producto, pero utilizan materiales distintos a lo nuestro, pero con nosotros encontrara la gran diferencia porque en chocolates margoth la dará a conocer al consumidor una nueva forma de expresión la cual se basa en productos elaborados de chocolate de cacao, chocolates en barra y chocolate en líquido. Su creación fue posible gracias a los estudios de mercado y demás herramientas de investigación con el fin de poder ejecutar un excelente producto en su desarrollo se evaluaron las interrogantes relacionadas a la factibilidad técnica, económica y financiera. Esta empresa es viable porque tiene una buena productividad, calidad y variedad de productos, la cual se ve reflejada a la hora de vender al cliente, porque es un producto exitoso.

MISIÓN

Ser una empresa reconocida a nivel regional, elaborar un producto de muy buena calidad, innovando diferentes variedades de chocolates, así también para lograr una satisfacción de los clientes

VISIÓN

Elevar el nivel productividad, demostrándole al mercado nuestra competitividad e innovación, creciendo cada día mas y expandiéndonos según el ritmo de las necesidades del mercado y del consumidor, hacia un mundo de sabor.

Valores

- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Respeto
- Disciplina

OBJETIVOS

-Lograr la satisfacción de los clientes, de esa manera sentirán un buen sabor suave, y dulce, lo cual le dará placer, así obtendremos recomendaciones del producto para poder expandirse en diferentes lugares.

-Llegar a ser una marca reconocida por la calidad de nuestros productos, ofrece a los clientes un producto bien preparado, procesado y seleccionado, que supere las expectativas de nuestros clientes con la finalidad de ser reconocida como una empresa.

-Brindar excelentes servicios por parte de los empleados a los clientes, con la finalidad de crecer como una empresa para brindar gran variedad de productos elaborados con excelencia y manejando precios accesibles.

2. ESTUDIO DE MERCADO

CONSUMIDORES

La empresa de chocolates margoth se pondrá a la disponibilidad de todas las personas de diferentes lugares que consumen productos elaborados artesanalmente y con ingredientes no procesados, está elaborado para la disposición del público en general, las ventas más grandes e importante se realiza en el municipio de frontera Comalapa.

MERCADO POTENCIAL

Por medio de los resultados de las encuestas que fueron aplicadas, el área de mercado que utilizaremos para la venta de los chocolates margoth será en las diferentes tiendas, mercados, parques, cafeterías, escuelas y a través de las redes sociales.

2. ESTUDIO DE MERCADO



MARCA

“Margoth”

SLOGAN

“Endulza tu momento”

ETIQUETADO DEL PRODUCTO

Se realizaron dos etiquetas, una que va al frente del producto y contendrá la marca “Chocolates Margoth”. La otra etiqueta va al reverso y lleva los elementos de información nutrimental, el contenido neto y el nombre del producto “Chocolates Margoth”.

El marrón: Representa estabilidad, durabilidad, amistad, naturalidad. En el caso de una empresa podría transmitir un mensaje de madurez, aunque también podría transmitir un mensaje de suciedad.

El blanco: Representa simplicidad, pureza, verdad, limpieza, higiene. De ahí que sea utilizado por empresas relacionadas con la salud, y por aquellas que quieran proyectar simplicidad.

El amarillo: Representa alegría, entusiasmo, optimismo, vitalidad, juventud, suele relacionarse con el sol y con la luz. En el caso de una empresa podría transmitir un mensaje de creatividad, alegría y juventud.

ETIQUETA FRONTAL

Chocolates Margoth...



Endulza tu momento

ETIQUETA DEL REVERSO

Chocolates Margoth...



CONT. NETO. 25g



Información Nutricional

Tamaño de la Porción 145g

Raciones por Envase 2

Calorías	130 Cal (560kJ)
Proteínas	2 g
Grasas	4.5 g
Grasa Saturada	1 g
Grasa Trans	0 g
Grasa Poliinsaturada	2.5 g
Grasa Monoinsaturada	0.5 g
Colesterol	0 mg
Carbohidratos	21 g
Azúcares	17 g
Fibra Dietética	3 g
Sodio	0 mg
	% IDR / IDS*
Vitamina A	2%
Vitamina B1 (Tiamina)	8%

*Nutrientes/Percentage del VNR (IDR o IDS)

Endulza tu momento

CONSUMIDORES

Los principales consumidores serán para todas las personas de cualquier edad. Las madres son las que influyen más en sus compras de chocolates en barra, por que buscan la satisfacción para su familia, para que lo puedan disfrutar lo delicioso y el auténtico sabor del chocolate, el producto está disponible para todas las personas de diferentes lugares que quieran consumirlo.

MERCADO POTENCIAL

Nuestra área de mercado para la venta de chocolates principalmente sería en empresas, tiendas pequeñas como abarrotes. Pretendemos llegar a vender en supermercados como Bodega Aurrera, Chedraui, Wal-Mart, etc. Nuestro producto estará enfocada a nivel regional, también pretendemos distribuirlos a nivel nacional e internacional.

ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN

Para transportar los chocolates de una zona a otra es necesario hacerlo con vehículo cuya circulación de aire relativamente seca o, en todo caso, cubrirla hasta que haya alcanzado la temperatura correcta de 15°C a 18°C, para mantener la consistencia, sabor y olor. El transporte y distribución debe contar con una correcta logística para que no exista merma o desperdicio, y peor aún, una mala experiencia en el consumidor, La cadena de frío en perecederos es de suma importancia para que la carga pueda llegar hasta las manos del cliente y es el proceso y logística aplicada durante la distribución, transporte, manipulación, conservación y almacenamiento donde se cuidan las condiciones óptimas de luz y temperatura.

ESTRATEGIA DE VENTAS

. Nuestro personal comercial cuenta con la formación necesaria para poder dar un buen desempeño que es satisfactorio en este sentido. Nuestro plan de acción no se limita a seguir con una única estrategia, sino que día con día crean diversas acciones y estrategias de ventas. Además, detener su sueldo fijo también se les otorga un dinero extra por sus grandes labores. De esta manera se realizarán

servicios gratuitos como las entregas a domicilio para que nuestros usuarios puedan probar el producto, de esta manera los clientes estarán satisfechos y no van a comprar una sola vez, si no que se aran clientes de nuestra empresa.

PRECIO

El precio del producto “Chocolates Margoth” es:

-Bolsa chica: \$30

-Bolsa mediana: \$60

-Bolsa grande: \$120

PROMOCION

La promoción de “Chocolates Margoth” se basará por medio de tres puntos, esto se realiza con la finalidad de poder expandirse en diferentes lugares. Estas formas son:

***Pruebas gratuitas:** prueba gratis estos deliciosos chocolates, hecho 100% con cacao, disfrutarás de todo el sabor del chocolate elaboradas de frutos secos enteros que marcaron el sabor de cada bocado.

***Garantía del producto:** Si los chocolates te llegan en mal estado debes de llamar al teléfono 9631791741 para reportarlos y de esa manera iniciar el proceso de reclamación con la transportadora, tienes un tiempo de 5 ideas para la recepción del paquete para presentar tu solicitud de cambio de garantía, nuestro equipo se contactará contigo en el menor tiempo posible para darle una pronta y satisfactoria solución a tu inconveniente.

***Descuento:** “Solo por hoy”, “30% de descuento aproveche la oportunidad los grandes descuentos no deje de pasar esta gran oportunidad.

Chocolates Margoth...



Endulza tu momento



Chocolates Margoth...



» ♥ ...endulza tu momento ♥ «

© 2008

Chocolates Margoth...



Endulza tu momento





PUBLICIDAD: Spot.

Estas en busca del chocolate perfecto prueba con “Chocolates Margoth” es dulce siempre está disponible y te hace sentir muy especial. A y lo más importante no podrás encontrarlo a mejor precio y mejor calidad. No hay ingredientes más mágicos que “Chocolates Margoth” capas de derretir corazones y de alegrarles trocito a trocito el chocolate hace tus días más bonitos, “Chocolates Margoth” “Endulza tu momento”.

PLAZA

La plaza se estará dando a través de intermediarios, lo distribuiremos en las empresas y tiendas. Los intermediarios que compraran nuestro producto son:

Mayoristas: Intermediarios en mercados mayoristas, que comprar en grandes cantidades.

Minorista: Estos son los que compran, pero en pequeñas cantidades como las personas de cualquier edad y los dueños de tiendas pequeñas de abarrotes.

3. ESTUDIO TECNICO

LOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO

La tienda de Chocolates Margoth está ubicado a un costado de Elektra de Frontera Comalapa Chiapas, se ha convertido en uno de los lugares más influyentes de la ciudad. La organización ofrece sus servicios en la siguiente dirección av. Belisario Domínguez sn, col. frontera Comalapa, centro, 30140 frontera Comalapa, chis., México.

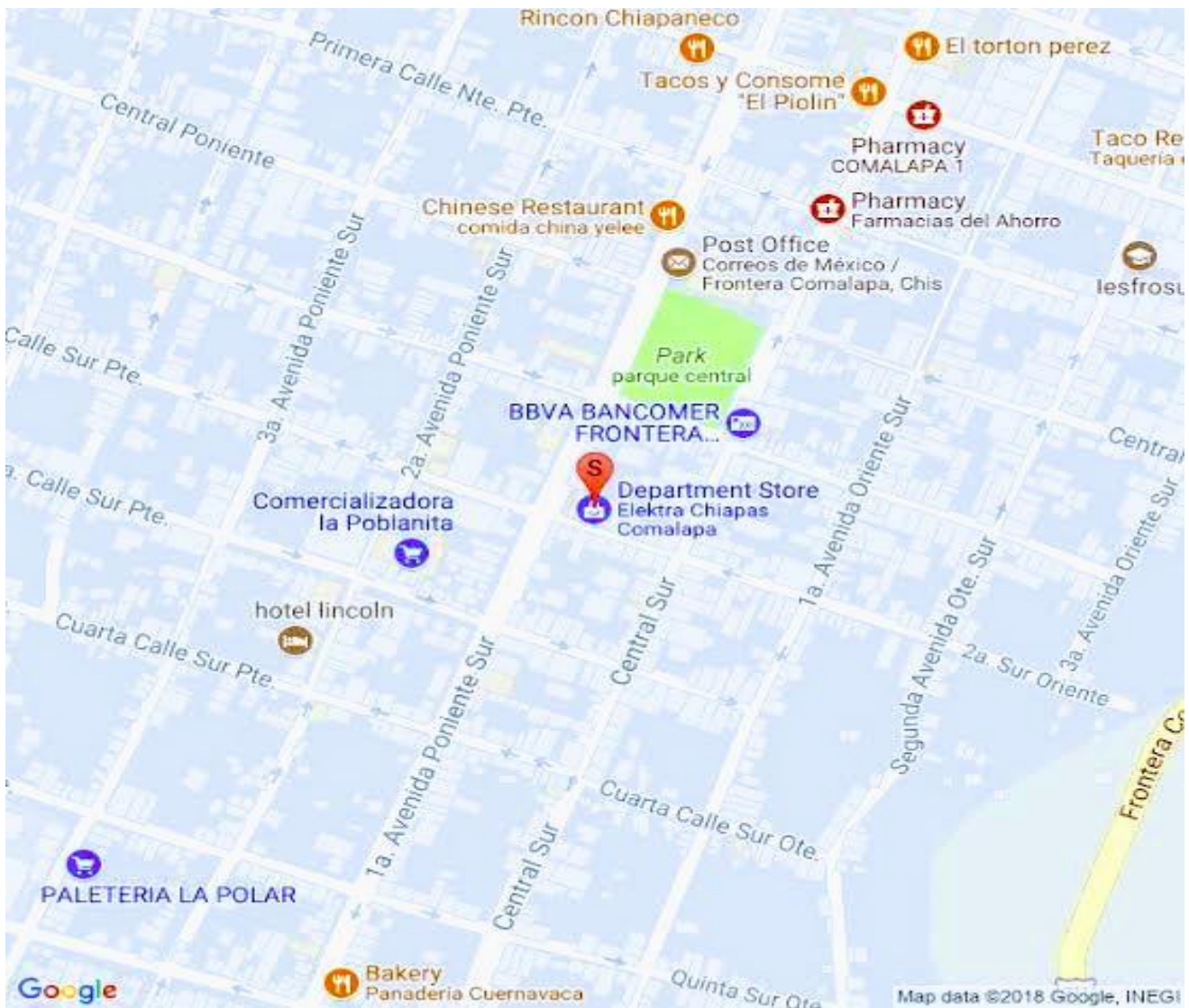


DIAGRAMA DE DISTRIBUCIÓN DE LAS ÁREAS DE LA EMPRESA





IDENTIFICACIÓN DE INSUMOS Y SUMINISTROS DEL PRODUCTO

Materia prima.

Para elaborar los chocolates se necesitará leña, recipiente de aluminio, molino, cuchara, envolturas y refrigerador. Los ingredientes a utilizar son cacao, azúcar y canela.

Mano de obra

El proyecto es de tamaño micro se iniciará con 3 empleados para la fabricación de los chocolates en barra.

Equipos o utensilios

Utilizaremos computadoras para llevar el control de los chocolates elaborados, así también registrar las cantidades de chocolates que se venden y cuanto obtendremos de ganancias.

Vehículo Utilizaremos

Utilizaremos 1 carro, 2 triciclos para transportar los chocolates y distribuirlos a los consumidores.

DIAGRAMA DEL PROCESO DEL PRODUCTO

DISTRIBUCION DEL CHOCOLATE



ELABORACION DEL CHOCOLATE



MOLER EL CACAO Y AGREGARLE AZUCAR



DESCASCARILLAR EL CACAO



FRUTA DE CACAO



GRANO DEL CACAO



FERMENTACION DEL CACAO



LAVAR EL CACAO



SECAR EL CACAO



ARBOL DEL CACAO



DORAR EL CACAO



IMPACTO AL MEDIO AMBIENTE

La elaboración de este proyecto se pretende dar a conocer la importancia de nuestro ambiente con base a las envolturas donde se empacarán los chocolates, que son las envolturas biodegradables, que nos ayudaran para la conservación del medio ambiente, con base a eso otorgan a la empresa imagen de marca y la representan como una empresa sostenible.

Mejorar las prácticas de siembra, tener recurso humano mejor calificado, renovar cultivos de árboles de cacao, contar con más y mejores plantas de pos cosecha (para fermentación y secado del grano), tener procesos de calidad alineados con los estándares internacionales, no usar productos químicos que afecta a los seres humanos y a la tierra. son algunos de los aspectos a mejorar.

4. ESTUDIO FINANCIERO

TABLA DEL PRODUCTO

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
CACAO	3	KILO	70	210
AZUCAR	3	KILO	18	54
CANELA	2	BOLSITA	5	10
ENVOLTURAS	20	PIEZAS	3	60
AGUA	20	LITROS	4	80
LUZ	1	MES	180	180
LOCAL	1	RENTA	600	600
MOLINO	1	PIEZA	400	400
CARRITO	1	RENTA	500	500
CUCHARA	1	PIEZA	20	20
SARTEN	1	PIEZA	150	150
				2,264

-Presupuesto para 55 barras.

-Costo por pieza: \$120

-Costo de venta: \$6,600

-Gasto de producción: \$2,264

-Utilidad: \$4,336

ENCUESTA

1.- ¿Usted consume chocolate de mesa artesanal?

a) Si

b) No

2.- ¿Qué tan frecuente consumes chocolates?

a) Siempre

b) Casi siempre

c) Nunca

3.- ¿Qué marcas de chocolate consumes?

a) Chocolate abuelita

b) chocolate la Suiza

c) Otros

4.- ¿Qué presentación del chocolate prefiere?

a) Barra

b) Tableta

c) Redondo

5.- ¿Cuánto pagarías por una barra de chocolate?

a) 30 a 50

b) 60 a 80

c) 90 a 120

6.- ¿Dónde te gusta comprar tus chocolates?

- a) Mercado
- b) Tienda
- c) Otros

7.- ¿Por qué te gusta consumir los chocolates de mesa?

- a) Por su textura
- b) Por su Precio
- c) Por su Sabor

8.- ¿Lugar donde prefiere consumirlo?

- a) En casa
- b) En el trabajo
- c) En cualquier otro lugar

9.- ¿Qué tipo(s) de chocolate prefiere consumir?

- a) Chocolate amargo
- b) Chocolate dulce
- c) Otro

10.- ¿Le gustaría que su producto se lo entreguen a domicilio?

- a) Si
- b) No