

PLAN DE NEGOCIOS

ANAI ASUCENA VAZQUEZ VAZQUEZ

DULCE CORAZÓN



DESDE

2022

DULCE CORAZÓN

EL TOQUE DULCE DE TU DÍA

“El toque dulce de tu día”

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

La pastelería dulce corazón ofrecerá al consumidor pasteles, cupcakes, moffin, flan, tartas, etc. Existirá una gran variedad de sabores, desde los más tradicionales o lo más exótico. Dentro de la variedad de pasteles se encontrarán de bizcocho y de tres leches. Los sabores de los rellenos de pasteles son: vainilla, red velvet, chocolate, fresas con crema, queso con zarzamora, etc. Los diseños de los pasteles se pretenden realizar lo más parecido o similar a la idea que tenga el cliente. Contaremos con asesoramiento al momento de realizar el pedido para cubrir las expectativas del cliente. Se pretende implementar pasteles bajos en azúcar, bajos en gluten o pasteles veganos.

El local físico se encuentra en una calle muy transitada, es una calle principal, cerca de ella se encuentra una unidad deportiva, a unas cuadras se encuentra una escuela pública, además se encuentra dos tiendas comerciales (Oxxo y una súper 24), una ventaja de la ubicación elegida es que no existe ninguna pastelería cerca o algún negocio parecido al servicio que ofrezco.

Asimismo, se implementará el servicio de mesa de postres, en donde se realizará la decoración elegida por el cliente. De igual manera se contará con el asesoramiento para elegir el diseño o para genera la idea del diseño que tiene pensado cliente y hacerlo realidad.

2. MISIÓN

Nuestra misión es elaborar productos de alta calidad, utilizando los mejores ingredientes y una buena técnica. Innovando en sabores, recetas y diseños. Con el propósito de entregar a nuestros clientes una experiencia inolvidable de sabor a precios justos y accesibles.

3. VISIÓN

Ser reconocidos como una de las mejores pastelerías de Comitán, por su calidad, excelencia y variedad de productos.

4. VALORES

- ❖ Calidad
- ❖ Compromiso
- ❖ Integridad
- ❖ Honestidad
- ❖ Puntualidad

5. ANALISIS FODA



8. CONSUMO MENSUAL APARENTE

El número de clientes potenciales es de 55,107 personas. El consumo unitario aparente (por cliente) es de:

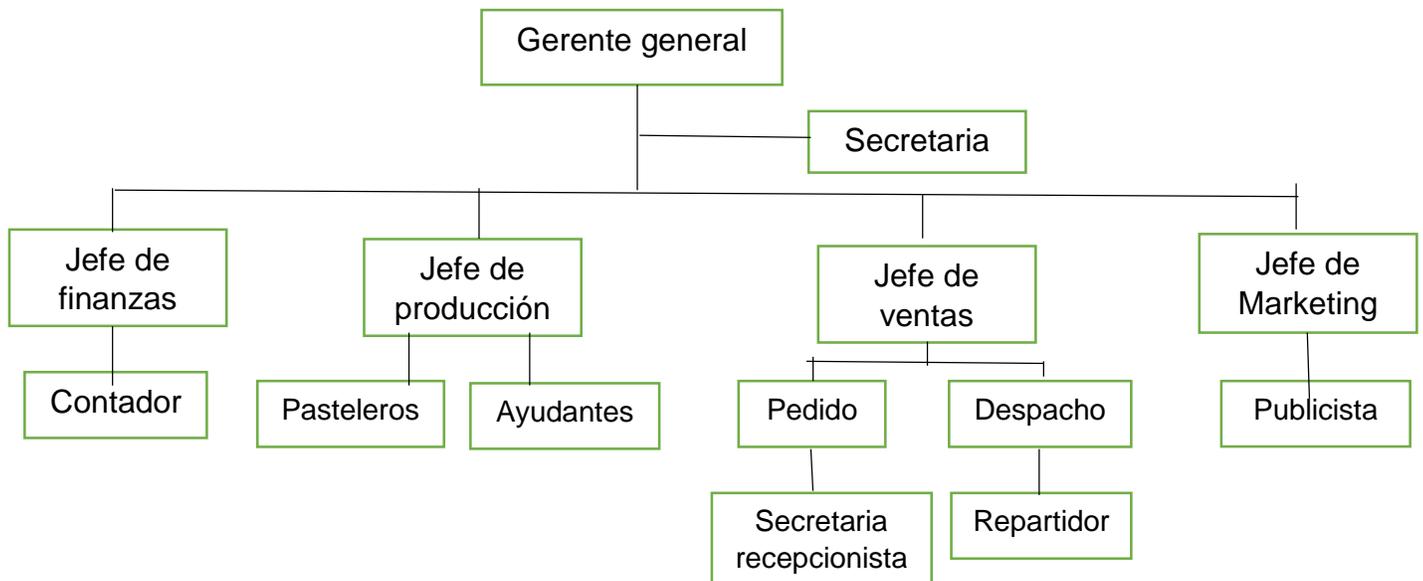
- ❖ 30,000 personas lo consumirían 1 vez por semana
- ❖ 5,107 lo consumirían 2 veces por semana
- ❖ 7,000 lo consumirían ocasionalmente
- ❖ 13,000 lo consumirían ocasionalmente

El consumo mensual aparente es de 160, 428 porciones individuales.

9. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO

NOTA: Usted nos dijo que ya no graficáramos y nos lo iba a tomar como buenas

10. ORGANIGRAMA



CARACTERÍSTICAS DE CADA PUESTO:

- **Gerente general:** planificar, dirigir, organizar y controlar las actividades de acuerdo a sus funciones y responsabilidades asignadas
- **Jefe de Finanzas:** analizar los registros contables y presupuesto de ingresos y egresos de los fondos específicos.
- **Contador:** Elaborar los estados financieros en base de los registros contables. Ordenar las operaciones de la empresa, ordenar los gastos, etc.
- **Jefe de producción:** supervisar los procesos de producción. Planear el mantenimiento rutinario de la maquinaria y equipos.
- **Pasteleros:** Elaboración de pasteles y de demás postres que ofrezca la empresa. Proporcionar nuevas ideas y diseños
- **Ayudantes:** Ayudar en la elaboración de los postres
- **Jefe de Ventas:** Contratar y formar personal de ventas, distribuir el trabajo dependiendo de sus cualidades.
- **Secretaria recepcionista:** Realizar los pedidos de los clientes, brindar atención al personal interno y externo en requerimientos de información. Mantener un control de los pedidos y brindar apoyo a los clientes.
- **Repartidor:** Realizar el transporte y distribución del producto (pastel) del lugar de elaboración al domicilio del cliente.
- **Jefe de marketing:** organizar estudios de mercado, publicidad, venta y distribución y servicio del producto.
- **Publicista:** Se encarga de dar a conocer la pastelería a través de medios de difusión como redes sociales, periódico, radio, volantes, etc.

11. BIBLIOGRAFIA

UDS. Universidad del Sureste. 2021. Taller del emprendedor. PDF. Recuperado el 10 de julio de 2022.

12. ANEXOS

ENCUESTA DE LA PASTERIA DULCE CORAZÓN

1. ¿Cuál es el rango de su edad?
A) 15-19 B) 20-29 C) 30-44 D) 45-60

2. Le gustan los postres
A) Si B) No

3. ¿Con que frecuencia consume postres?
A) Todos los días B) Fines de semana C) Fechas especiales D) en ocasiones

4. ¿Alguna vez ha consumido postres bajos en azúcar o de gluten?
A) Siempre B) Casi siempre C) A veces D) Nunca

5. ¿Los postres que usted adquiere son?
A) Excelente B) Bueno C) Regular D) Malo

6. ¿Qué le llama la atención de los postres?
A) Precio B) Diseño C) Sabor

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una porción de postre?
A) 30 B) 35 C) 40

8. ¿Te gustaría que contáramos con servicio a domicilio?
A) Si B) No

9. Estarías dispuesto a pagar un precio elevado por un gran diseño en un pastel
A) Si B) No

10. ¿Qué otros postres consumes?
A) Flan B) Cupcakes C) Tartas D) Gelatinas