

CARRERA: Contaduría pública

MODALIDAD: Semiescolarizada

CUATRIMESTRE: 7°

MATERIA: Plan de Negocios

ALUMNA: Jaqueline Hernández Silvano

CATEDRÁTICO: ING. Malaquías García Pérez

ACTIVIDAD: Propuesta de Valor

FECHA DE ENTREGA: 26 de septiembre de 2022

## INTRODUCCIÓN

La perspectiva que se vive respecto a la comercialización del café orgánico brinda una excelente oportunidad de negocio e ingreso económico a de caficultores en la región familias pues dicho cultivo está virtualmente libre de la utilización de sustancias químicas convencionales como pesticidas, fungicidas, herbicidas y otras sustancias que se han expandido. Es por esto que la producción de café orgánico disminuye los costos de producción por insumos externos, al eliminar el uso de agroquímicos y aumenta el desarrollo de buenas prácticas agrícolas en lo que tiene que ver con el uso y conservación del suelo y el agua.

Es como en el poblado de Bachajon, siendo reconocido como la zona donde hay una gran existencia de cosecha de café por la diversidad de su clima, con excelentes suelos y recursos híbridos se realizan actualmente actividades de producción de café.

Así surge el interés de este proyecto, para aprovechar la oportunidad de negocio respecto a la y comercialización del café orgánico, a través de la elaboración de un plan de negocios que busque garantizar un mercado, fomentando el desarrollo de la región, sin olvidar la competitividad y los estándares de calidad para dicho producto ya que uno de los fundamentos de la agricultura orgánica es la exclusión de productos químicos.

## DESCRIPCION DE LA EMPRESA

La pequeña empresa CONCAFE se fundó en el año 2005 por el señor Anselmo Hernández Gómez originario de Bachajon, dando inicio con la compra de café en su propia casa para luego transformar una parte de su hogar en una bodega de compra de café en grano en el poblado de Bachajon.

El señor Anselmo siempre se intereso acerca del café en grano y un día opto por tener su propio negocio de compra y venta de café que fundo en el año 2005 actualmente cuenta con varias bodegas de café una de ellas es la que se encuentra en el tramo crucero de Tehmo la más conocida y es atendida por sus trabajadores. Sus mayores clientes son las personas agricultoras de café orgánico en toda la región.

### Misión.

Comercializar café orgánico de excelente calidad, para contribuir con el medio ambiente y el desarrollo social, laboral e investigativo; con el fin de cubrir la demanda de aquellos consumidores que quieren obtener un producto con mejores características para su salud.

### Visión.

Posicionarse como una empresa que resalta las ventajas del café orgánico, ampliar su cobertura e incursionar en nuevos mercados; generando crecimiento futuro y mejoramiento tanto para los clientes, accionistas, proveedores y trabajadores.

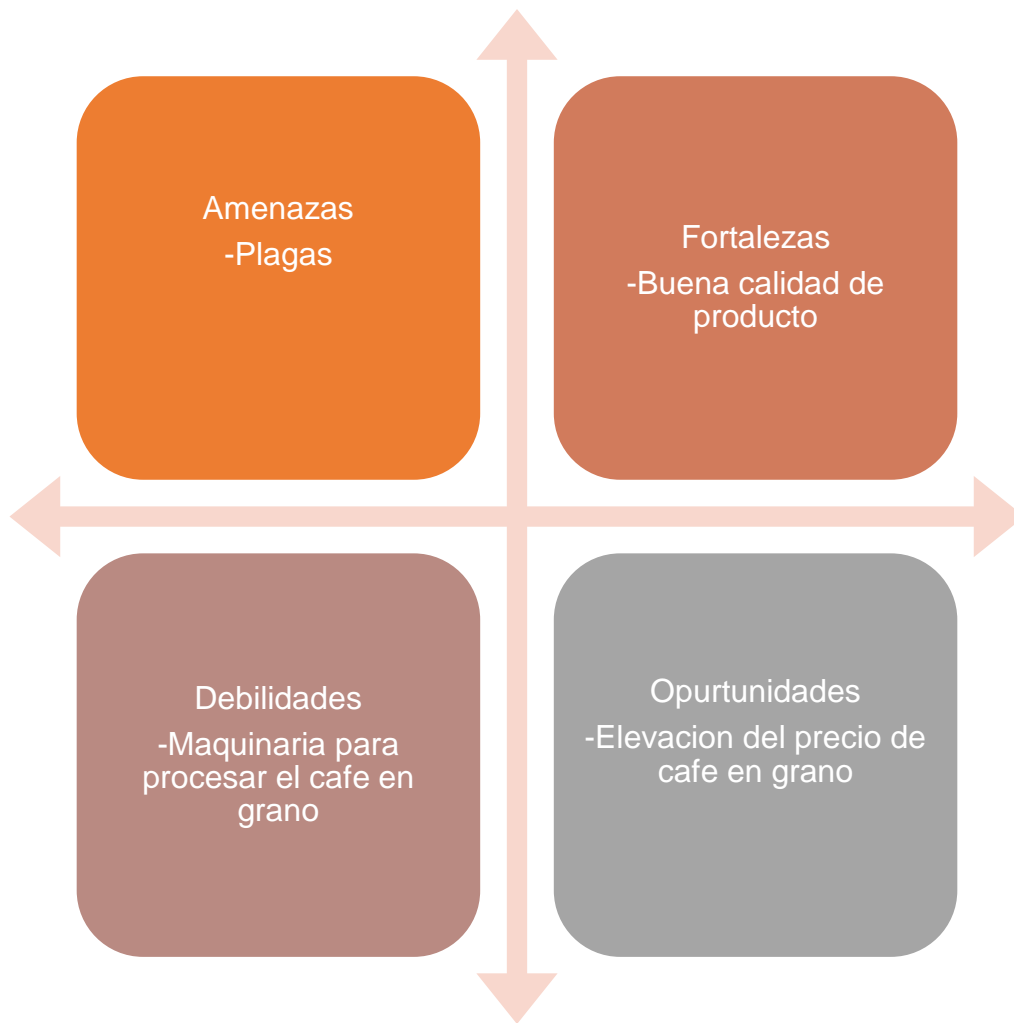
### OBJETIVO GENERAL:

- Producir café de calidad que satisfice la necesidad de las personas.

### OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- crear la tostadora productora de café en el poblado de Themo.
- el crecimiento y progreso de la empresa
- que sea una empresa sustentable

## ANALISIS FODA



## MERCADOTECNIA E IMAGEN

Una forma de expandir el negocio de venta de café orgánico en otros lugares o ya sea en la misma región sería mantener el local abierto durante el año y ofrecer nuestros productos a otras tiendas de abarroteras para que sean intermediarios en el negocio de café, también promoverlo mediante medios de comunicación por ejemplo las redes sociales (Facebook, twitter, radiovisoras)

## INVESTIGACION DE MERCADO

Descripción: Se llevará a cabo una serie de preguntas a la comunidad en general donde darán a conocer sus opiniones acerca de la pequeña empresa CONCAFE. A continuación, agrego las preguntas.

- ¿Le gustaría probar el producto que ofrece la empresa CONCAFE?, ¿Por qué?
- ¿Qué sugerencia da para la mejora del producto?
- ¿A qué precio compraría dicho producto?
- ¿Qué temporada cree usted que habría más venta de café orgánico?
- ¿Cómo le gustaría que manejaran los gramajes de café en venta?

A lo que le interesa la sociedad es tener una taza de café en su mesa que sea de buena calidad y buscan lo mejor del café orgánico, para ellos lo más recomendable sería llevar a cabo la selección de la mejor manera donde uno tiene que ver la calidad de café en grano, las personas son capaces de comprar productos con alto costo siempre y cuando el producto sea de la mejor calidad incluyendo una presentación adecuada y llamativo por lo general la temporada en la que se vende café son los meses donde hace frío ya que las personas prefieren el café caliente y de sabor único.

## PRECIO

| Concepto       | Cantidad     | Precio     | Ganancias |             |
|----------------|--------------|------------|-----------|-------------|
|                |              |            | Semanal   | mensual     |
| Café en kilo   | 1 kilo       | \$ 70      |           |             |
| café en costal | 11,970 kilos | \$ 83,7900 | \$ 23,940 | \$ 119, 700 |
|                |              |            |           |             |

### Precio

- 1 kilo de café 70
- Ganancias \$ 2 pesos por kilo

Este precio se elige por la demanda de café en grano, solo se maneja este precio durante la temporada de café. Las ganancias que obtiene el comprador es de \$ 2 pesos por kilo y es de manera semanal.

### PUBLICIDAD:

en cuanto a la publicidad del negocio de venta de café orgánico usaremos los medios de comunicación, por ejemplo: Facebook, WhatsApp, twitter, Instagram, para promover y expandir en otros lugares la venta de café orgánico, también cabe mencionar que en el propio local contaremos con un mostrador en la entrada para que la sociedad visualice el producto.

## LOCALIZACION DE LA EMPRESA



La pequeña empresa CONCAFE está ubicada en el tramo carretero OCOSINGO-PALENQUE en un poblado llamado Tehmo se encuentra a mano derecha aun lado de la calle que lleva al colegio de bachilleres la bodega es de color celeste y blanco cuenta con un estacionamiento.



## MATERIA PRIMA Y PROVEEDORES

| MATERIA PRIMA  | PROVEEDOR |
|----------------|-----------|
| Estantes       | Cientes   |
| Lonas          |           |
| Bascula        |           |
| Costales       |           |
| Escritorio     |           |
| Bolsas de café |           |
| Agujas         |           |
| Rafias         |           |
| Canastas       |           |

## CONTROL DE CALIDAD

Para tener un buen control de calidad se tendría que considerar tener proveedores de café en grano de buena calidad para poder seleccionar el mejor grano de café y así llegar a producir café orgánico de la mejor calidad y a satisfacer la necesidad del cliente.

- Buen proveedor de café en grano
- Control de costos
- buena organización de los trabajadores
- control de ventas del producto
- buena administración del inventario
- Identificación de equipos según las áreas

Riesgos y peligros:

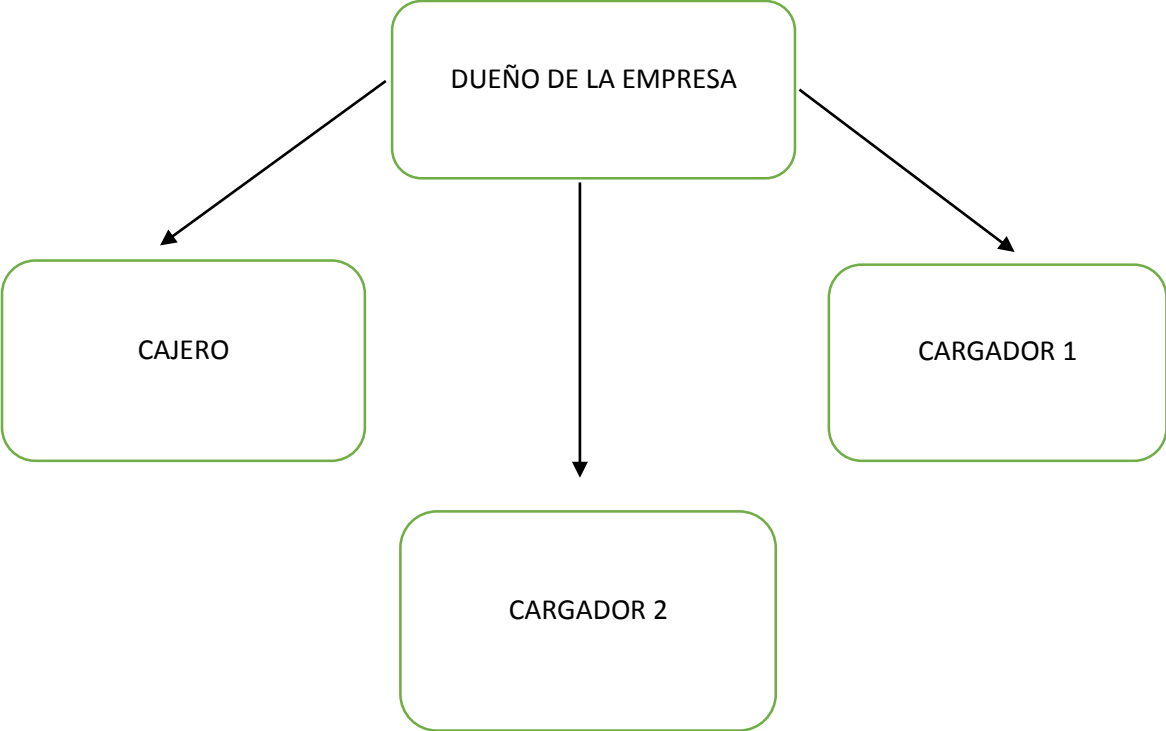
- Caída con peso
- Resbalón
- Golpes
- Plagas

## FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- Dueño de la empresa
- Cajero
- Cargador 1
- Cargador 2

El dueño de la empresa llevará a cabo la labor de dirigir a los trabajadores para llevar una buena organización de la empresa además de administrar el dinero, el cajero se encargará de recibir el dinero cada vez que le vendan el café en costales y llevará las cuentas al instante y los cargadores se encargaran de cargar los costales de café cada que llegue un cliente a vender café en grano.

ORGANIGRAMA



## RESULTADO

- Precio de café: 1 kilo 70
- Ganancia de comprador: \$ 2 por kilo

❖ Por 210 costales de café en grano son 11,970 y el precio en total sería de \$ 837,900

1. A la semana se gana \$ 23,940
2. Mensualmente se gana \$ 119, 700

Y de esa manera se obtienen ganancias de la empresa CONCAFE dentro de esas ganancias obtenidas el comprador determina el pago de sus empleados y el pago de la luz que son cada 3 meses.

- Cajero \$ 250 al día
- Cargador 1 \$180
- Cargador 2 \$180
- Pago de luz \$ 50

## PRESENTACION DE PROPUESTA

Se pretende llevar a cabo una mejora en la pequeña empresa CONCAFE en la cual consiste en vender café orgánico en la región, ya que la empresa solo lleva a cabo la compra de café en grano para ello se necesitará comprar maquinaria para el procesamiento del café en grano mediante las ganancias obtenidas en la compra.

- Maquina tostadora: \$ 73,000
- Molino para café tostado: \$ 40,000