



Nombre de alumno: Emanuel de Jesús Samayoa Hernández.

Nombre del profesor: Ing. Lucero del Carmen

Nombre del trabajo: U4T1

Materia: Desarrollo Empresarial

Grado: 6to cuatrimestre LAN

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de julio de 2023

T/R

13 JULIO 2023

Café Arábica. Sabores regionales para una urbe.

Emanuel Samayoa Hernández



Identidad

¿Quiénes somos?

¿Qué hacemos?

Nuestras cualidades.

01

Emprendedores de la región de los altos de Chiapas, motivados por el desarrollo sociocultural y gastronómico del estado.

02

Nos enfocamos en brindar una experiencia gastronómica orientada que las personas sientan y vean que el café y nuestros productos adicionales nos representan como región. Queremos que las personas puedan saborear nuestra cultura.

03

- Insumos de productores chiapanecos.
 - Responsabilidad social.
 - Gastronomía sustentable.
 - Experiencia cultural.
-

Justificación de negocio

Razones sociales y culturales.



01

Destacar el valor del productor en la calidad de los productos terminados.

02

Experiencia gastronómica fuera de la plasticidad de la actualidad.

03

Transmitir sentido de pertenencia a las personas y orgullo por su región.

Ventajas competitivas



01

El ambiente de las cafeterías hoy día es muy burdo y no enriquece en nada a las personas.

02

La mayoría de los cafés que se usan son muy comerciales y de calidad media a baja.

03

Interés global por el desarrollo sustentable. Stakeholders

04

Segmento de mercado creciente gracias a las redes sociales.



Nicho o segmento

- Adolescentes, Personas maduras, Turistas, Críticos, Sociedad en general.
- Posibilidad de expandirse a sectores comerciales.



Impacto económico, social y ecológico

Impacto en el sector productivo cafetalero de la zona o región. Con mejores oportunidades de desarrollo para pequeños productores

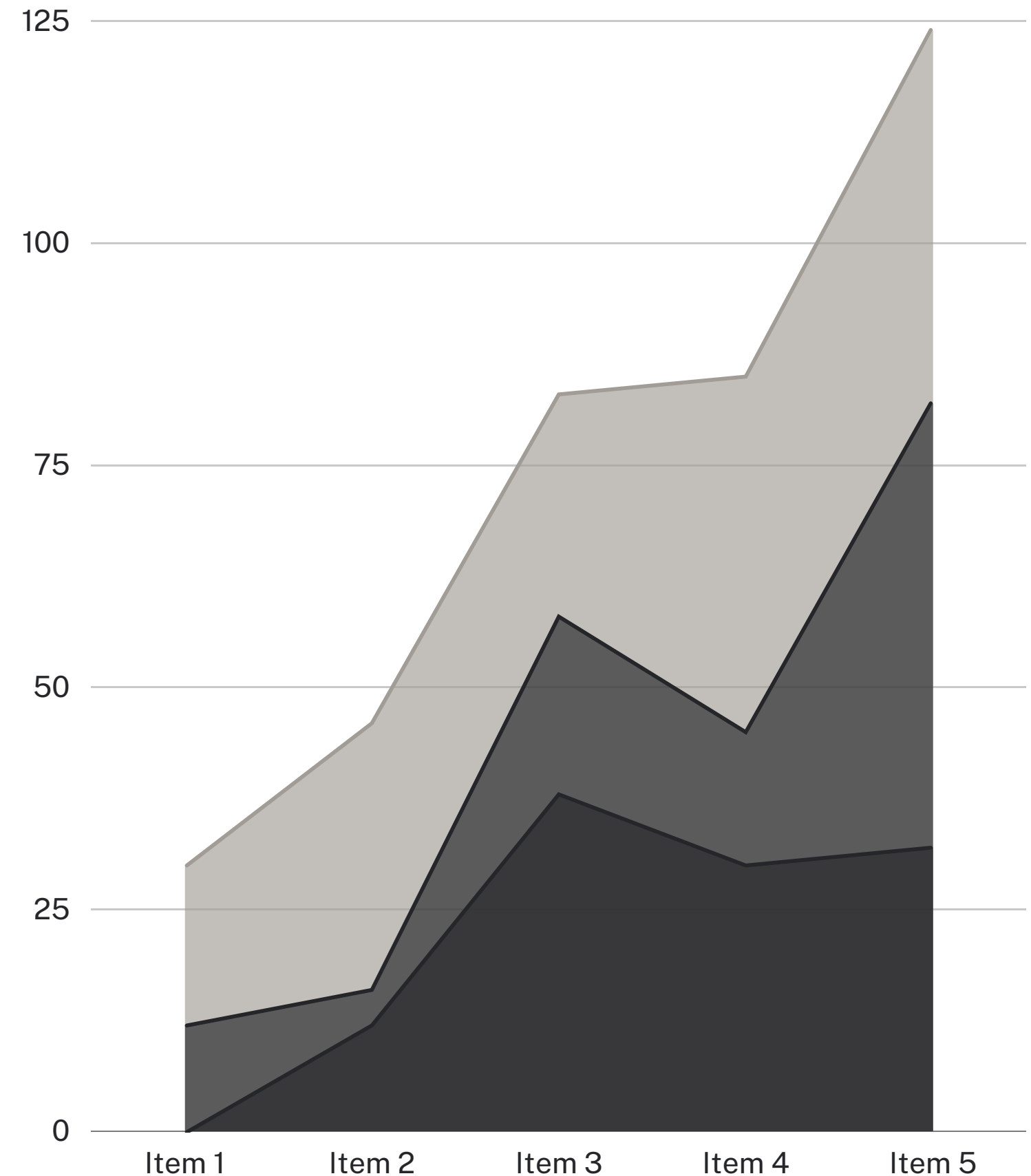
Experiencia turística y cultural concreta, destacando la riqueza de nuestro estado.

Prácticas productivas y de transformación sustentables, sin uso de pesticidas.

Dentro de los aspectos necesarios para el desarrollo del negocio, se contemplan los siguientes:

- Infraestructura: \$800k
- Equipo de cocina: \$450k
- Mobiliario: \$200k
- Trámites preoperatorios: \$25k

Total de inversión requerida:
1.45M



Equipo de trabajo



01

Administrador-Director General.
Emanuel Samayoa

02

Jefe de cocina-Gast. Fabricio García

03

Publicidad y atención-Lic. Lizeth Celorio

04

Colaboradores adicionales-Aux. de cocina y
Meseros

Contacto



Whatsapp: 9631741173

IG: emanuelsamayoa

FB: Emanuel Samayoa