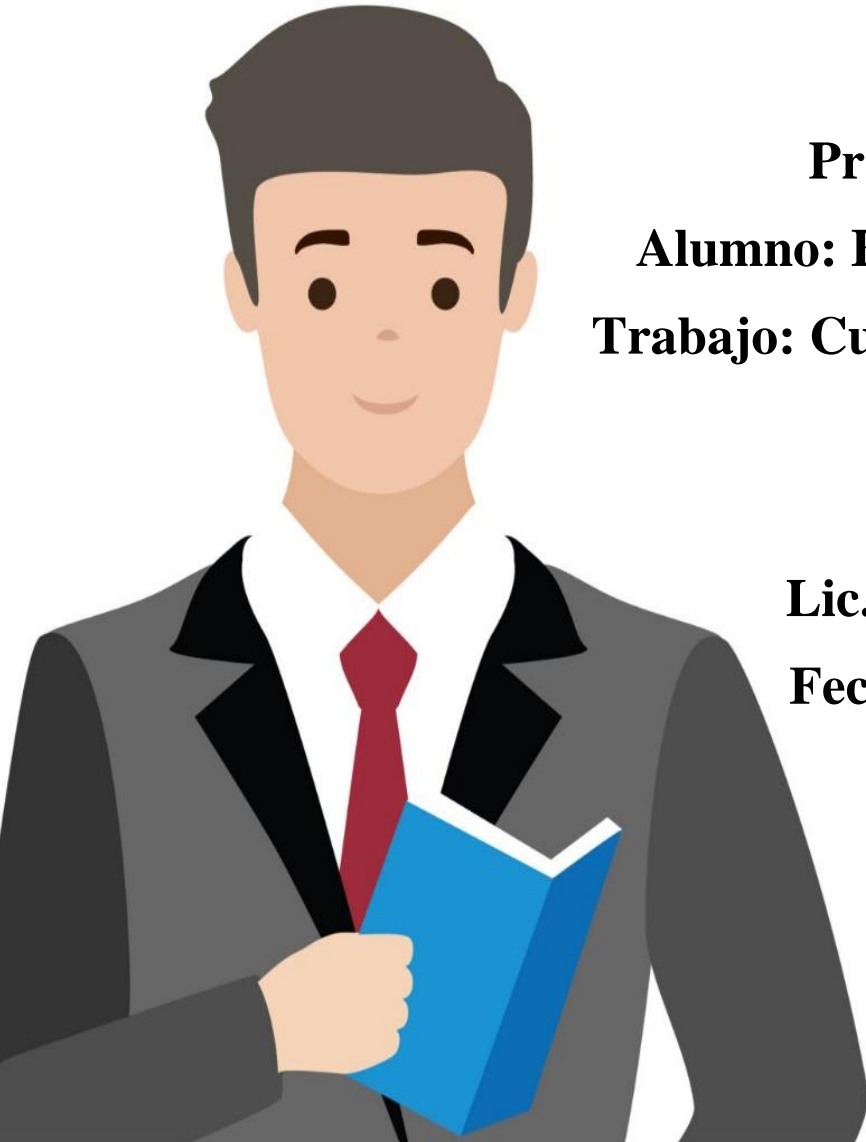




TALLER DEL EMPRENDEDOR



Profesor: Iván Alexis Rivas

Alumno: Francisco José Santiago Limones

Trabajo: Cuadro sinóptico: Pastelería Delicias

7mo. Cuatrimestre

Lic. Ciencias de la educación.

Fecha de entrega: 12/06/2023



**Pastelería
DELICIAS**

MISIÓN

Brindar a nuestros clientes un producto de alimentos de calidad, junto a un entorno agradable acompañado de musica e higiene.

VISIÓN

Promover una marca de pasteles y postres, que representen calidad con productos salubres y accesibles.

OBJETIVOS

- Alcanzar mas clientela.
- Satisfacer gustos distintos.
- Mantener un entorno agradable.
- Incrementar las ventas año con año.

METAS

- Tener mas variedad en postres.
- Que los clientes compartan la marca a través de sus redes sociales, para alcanzar mas mercado
- Incrementar ventas.

PROBLEMÁTICA

El problema con la pastelería es la mala administración, ya que las ganancias son muy pocas, también se necesita mejor el ambiente a atención al cliente, para una mejor armonía.

SOLUCIÓN

Realizar un plan de negocios, checar que es lo que mas se desperdicia para evitar comprar tanto y ahorrar en gastos, y así ver lo mas rentable. Tomar nota de todo, y emplear personas de confianza.





Concluyendo mi trabajo cabe recalcar la importancia de emprender un negocio actualmente, ya que, requiere invertir un tiempo considerable, pero además en mi caso, la pastelería necesita mantenimiento y cuidado en muchos aspectos, por lo que debería ser más cuidadoso con ello ya que también podría llegar a ser un problema, ya que muchas veces se descuida el servicio, el producto y las condiciones, como consecuencia afecta en los ingresos, en los costos y demás.

Por lo que también debemos de tratar de contratar personal de confianza y con carisma, ya que se necesita personas que atiendan la pastelería y se encarguen de tareas que exigen más responsabilidad como abrir y cerrar el negocio, llevar el control de la caja y cuentas, los inventarios, atender de buena manera y agrado a las personas, entre otras cosas.

El descuido de las condiciones, productos y servicio dentro de los conflictos al administrar una pastelería es la incorrecta planeación financiera. Esto se ve reflejado cuando no se tiene el dinero suficiente para pagar las cuentas, como lo son el pago de la renta, sueldos, pago a proveedores, entre otras cosas.

Para evitar o prevenir esto, es recomendable llevar el control de todas las operaciones, desde la primera venta hasta lo último vendido, usando también alguna aplicación para facilitararlo y así planear los gastos y controlarlos.

