



Nombre del alumno: Diana Paola Sánchez García

Nombre del profesor: Juan Manuel Jaime Diaz

Nombre del trabajo: Proyecto de emprendimiento



Materia: Taller del emprendedor

Grado y grupo: 9no A

Comitan De Dominguez Chiapas a 5 de julio de 2024



“PARA EL MAL DÍA UNA BUENA PIZZA ALIVIA”

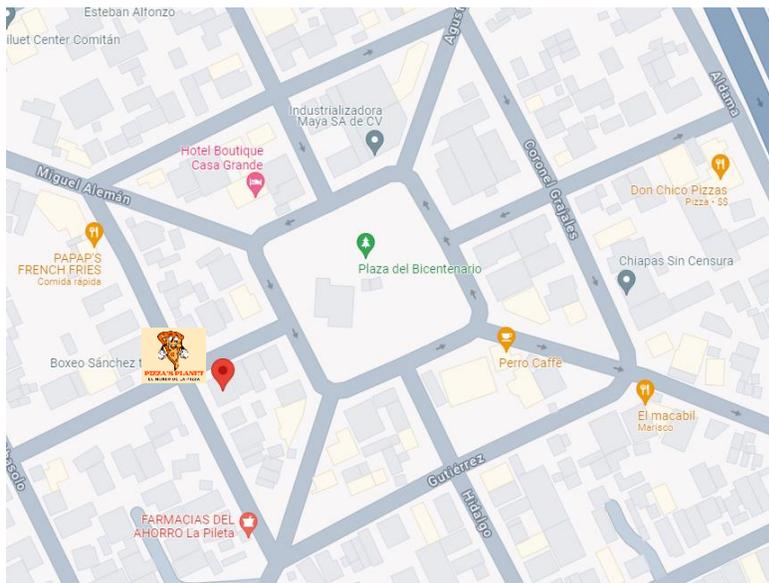
Descripción

Somos un negocio dedicado a la venta de pizzas y papas fritas con variedad de ingredientes y sabores realizamos la personalización del pedido al gusto del cliente en forma, presentación e ingredientes y productos por temporada y temática a cada mes del año.

Contamos con menú vegetariano, bajo en grasa, y muy saludables que puede consumir toda la familia de todas las edades y gustos y el nuevo menú infantil. Además del envío gratis en cada compra a domicilio.

Ubicación

Nos ubicamos en la calle Zaragoza No. 16, colonia Miguel Alemán, Cp.30090 Comitán de Domínguez, Chiapas a una cuadra de la plaza bicentenario.



Tienda online

Facebook: Pizza`s Planet

WhatsApp: 9631333184

MISIÓN

Proporcionar un ambiente agradable y seguro donde nuestros clientes disfruten de una buena comida con gran variedad de ingredientes, de calidad y a precios accesibles.

VISIÓN:

Ser una empresa reconocida a nivel local por la calidad de atención de los clientes, así como de nuestro producto.

VALORES:

Honestidad, trabajo en equipo, amabilidad, respeto, cooperación, tolerancia y perseverancia.

Justificación

Nuestros productos a elaborar son realizados con ingredientes frescos, naturales y de calidad que satisfacen los gustos y preferencia del cliente.

Contamos con una variedad de ingredientes para cualquier estilo de alimentación y edades, menús y combos especiales.

Propuesta de valor

En la actualidad existen diferentes requerimientos para una ingesta nutricional y nosotros como empresa ofrecemos comida rápida que no únicamente satisface si no cubre todas las necesidades alimenticias para cada dieta de nuestros clientes con nuestras pizzas que son de la mejor calidad que son hechas con ingredientes frescos y naturales que tienen beneficio en la salud.

Análisis FODA

Fortaleza

- Buena calidad del producto
- Buen servicio al cliente
- Buen ambiente laboral
- Productos a la preferencia del cliente
- Mente positiva
- Crear estrategias de negocios
- Pedidos en línea

- Garantías de entrega
- Tiempo de entrega de 30 minutos máximo
- Precios accesibles a todo público
- Productos frescos y saludables

Oportunidad

- Buena ubicación del negocio
- Recomendar el negocio con familiares y amigos
- Crear productos a la preferencia del cliente
- Capacitar al personal
- Busca de nuevos clientes mediante carteles, posters.
- Utilizar redes sociales para promocionar el producto
- Aumento de consumo de comida rápida
- Generar un plan de negocios para poder extender más el negocio.

Debilidades

- Falta de personal capacitado
- Problemas con el servicio al cliente
- Problemas con la gestión financiera
- Bajo presupuesto inicial
- Problemas con los pedidos en línea
- Poca experiencia
- Problemas con las entregas
- Falla en la promoción y publicidad

Amenazas

- Aparición de un nuevo negocio
- Disminución de clientes
- Cierre del local por protestas
- Limitación de proveedores
- Los ingresos se vengán abajo

Objetivos

Corto plazo: Lograr la mayor cantidad de ventas semanales posibles que sobrepase en capital inicial invertido

Mediano plazo: mejorar la calidad, precio y variedad de nuestro producto además de Distribuir nuestros productos en eventos, fiestas, reuniones, etc.

Largo plazo: Ser reconocidos a nivel local y tener la posibilidad de expansión del negocio además de incluir otras sucursales dentro del municipio.

Segmento del mercado

En el corto plazo el segmento del mercado elegido es la población de Comitán de Domínguez, cuya edad fluctúa entre 15-40 años en hombre con un porcentaje de 22.48% (37327), en mujeres edad entre 10-49 años con un porcentaje de 33.2% (55150).

Características del segmento

- Personas que buscan consumir comida de calidad
- Consumir comida a cualquier hora del día
- Prefieren adquirir alimentos en un ambiente agradable y cómodo
- Preferencias con los precios bajos
- Preferencias en la atención al cliente

Tabla de consumo aparente

Consumo aparente			
1 vez por semana	40808	4	163232
2 veces por semana	18236	8	145888
1 vez por mes	24896	1	24896
Ocasionalmente	8537		8537
	92477		342552

Encuesta al cliente

1. ¿con que frecuencia consume comida rápida?
 - a) 1 vez por semana
 - b) 2 veces a la semana
 - c) mas 2 veces

2. ¿con que ingredientes disfrutas más la pizza?
 - a) queso
 - b) piña
 - c) embutidos
 - d) otro

3. ¿Qué tipo de pizza consumes más?
 - a) pepperoni
 - b) mexicana
 - c) hawaiana
 - d) otro

4. ¿Qué precio considera adecuada para una pizza de 12 rebanadas?
 - a) menos de 100
 - b) 100-200
 - c) mas 200

5. ¿con que acompañas tu pizza?
 - a) salsas y/o cátsup
 - b) aderezos
 - c) nada

6. ¿consumirías pizza baja en grasas o vegetariana?

- a) si
- b) no

7. ¿te gustaría acompañar tu pedido con una orden de papas?

- a) si
- b) no

8. ¿qué bebida prefieres tomar?

- a) refrescos
- b) aguas de fruta natural
- c) otro

9. ¿Qué tamaño de pizza prefieres?

- a) individual (4 rebanadas)
- b) mediana (6 rebanadas)
- c) grande (10 rebanadas)
- d) familiar (12 rebanadas)

10. ¿te gustaría tener servicio a domicilio?

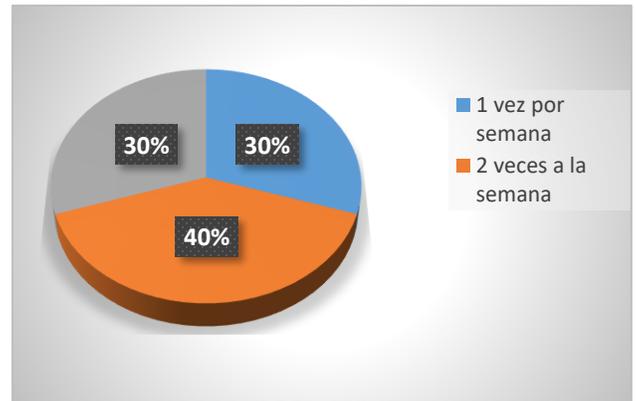
- a) si
- b) no

Tabulación de los datos de la encuesta

1-

1 vez por semana	3
2 veces a la semana	4
Mas de 2 veces	3

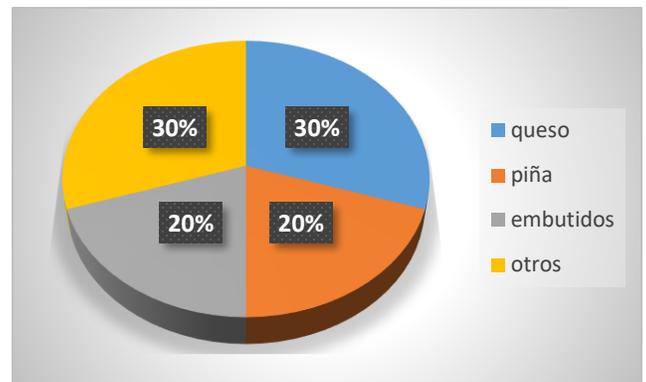
En la encuesta recolectada el 40% consumen comita rápida más de 2 veces a la semana.



2-

Queso	3
Piña	2
Embutidos	2
Otros	3

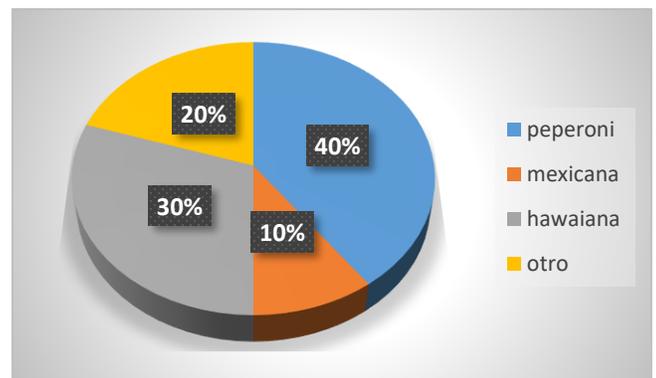
De la encuesta obtuvimos que 3 de cada 10 personas consumen pizzas con queso y otros ingredientes.



3-

Pepperoni	4
Mexicana	1
Hawaiana	3
Otros	2

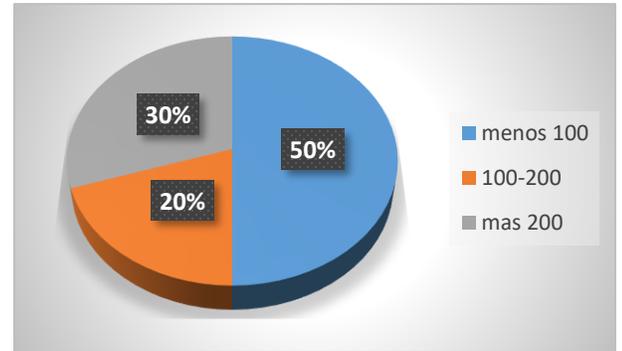
De las 10 personas encuestada 4 de ellas consumen más pizzas de pepperoni.



4-

Menos 100	5
100-200	2
Mas de 200	3

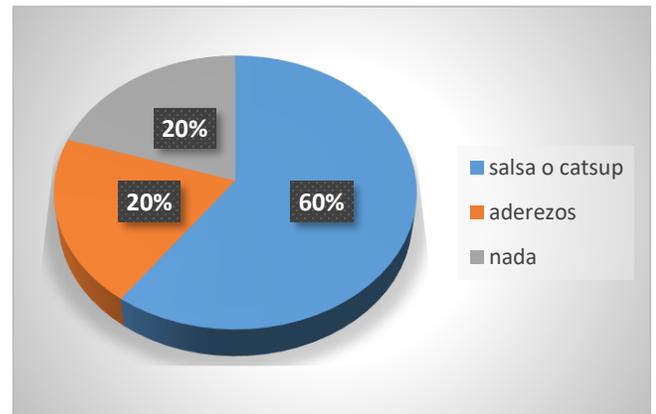
De las 10 personas el 50% de ellas consideran el precio menor a 100



5-

Salsa y/o cátsup	6
Aderezos	2
Nada	2

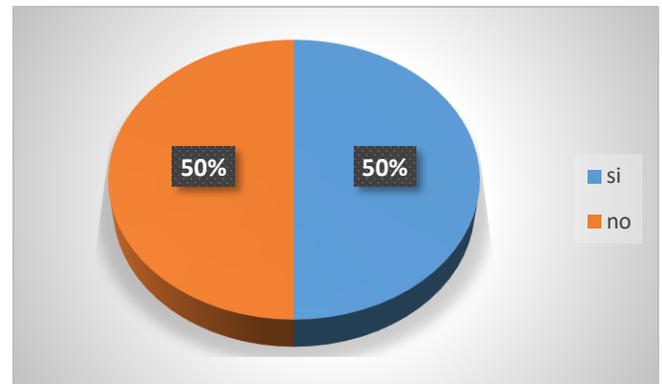
De la encuesta realizada 6 de las 10 personas, acompañan su pizza con cátsup.



6-

Si	5
No	5

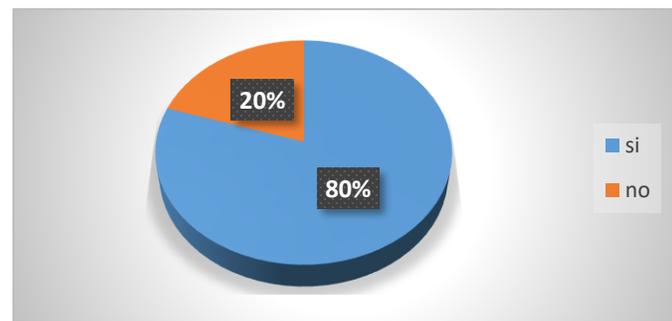
De acuerdo con las personas encuestadas el 50% de ellas si consumirían pizzas vegetarianas.



7-

Si	8
No	2

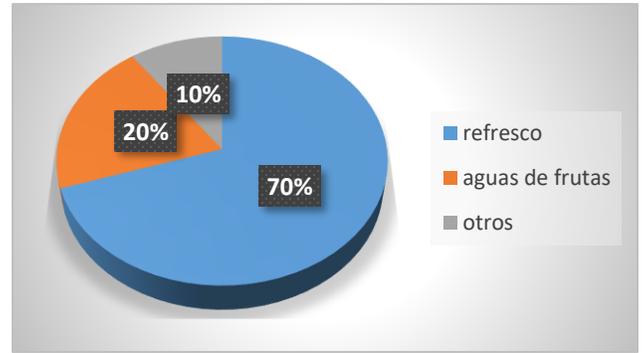
De las 10 personas, 2 de ellas no acompañarían su pizza con papas.



8-

Refresco	7
Aguas de fruta natural	2
Otros	1

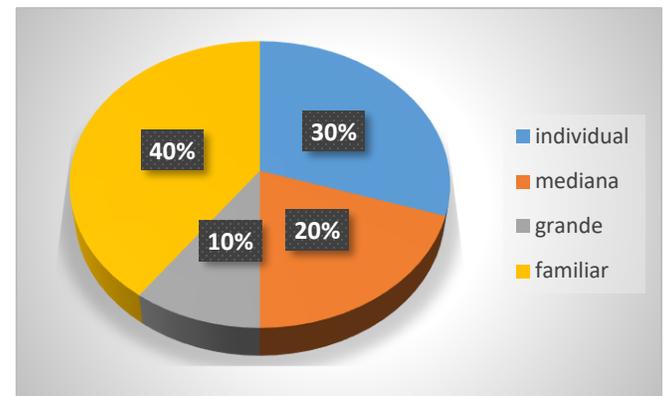
Con la información recibida 7 de las 10 personas encuestadas prefieren acompañar sus pizzas con refresco.



9-

Individual (4 piezas)	3
Mediana (6 rebanadas)	2
Grande (10 rebanadas)	1
Familiar (12 rebanadas)	4

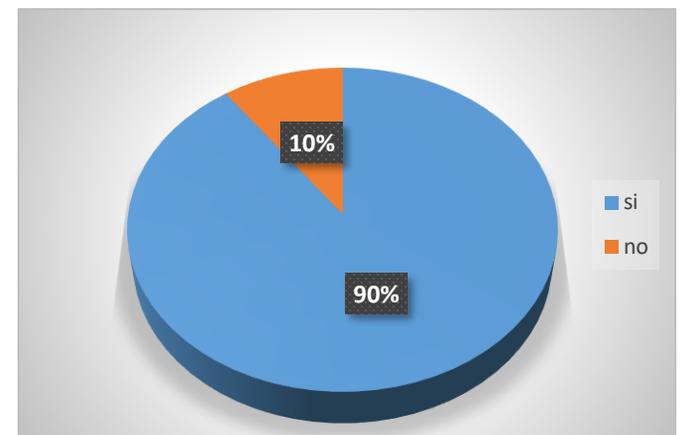
De las personas encuestadas el 40% prefiere su pizza de tamaño familiar, el 30% lo prefiere individual, el 20% mediana y el 10% grande.



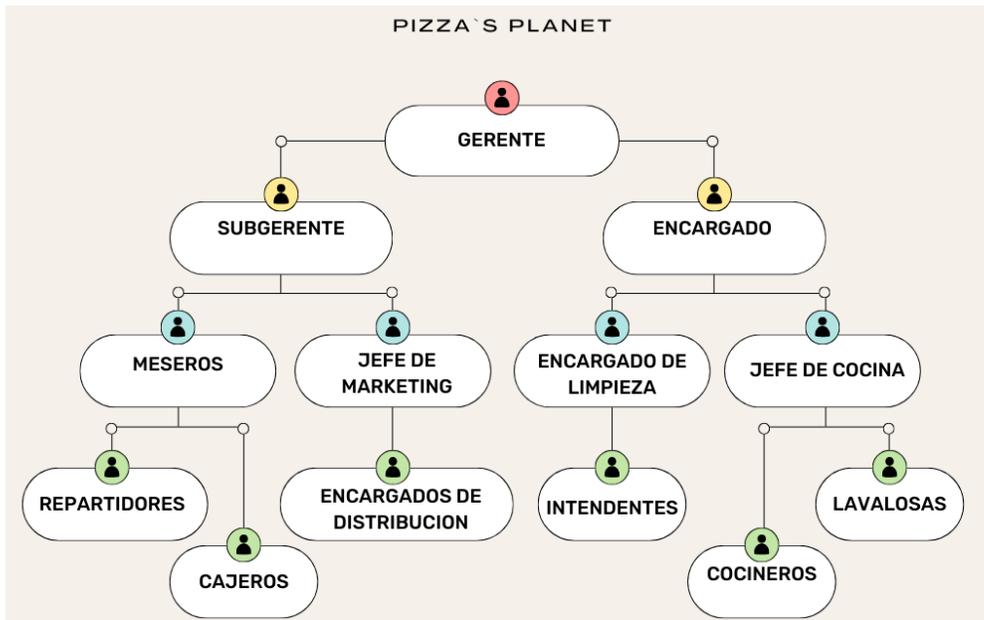
10-

Si	9
No	1

De acuerdo con la encuesta el 90% de las personas prefieren tener servicio a domicilio.



Organigrama



Descripción de los puestos

- Gerente: Encargado de supervisión a todo personal, así como de ver los productos.
- Subgerente: Ayuda al gerente para apoyar en la supervisión y manejo de la empresa.
- Encargado: Supervisa que los procedimientos y manejo de la empresa se realice en tiempo y forma.
- Mesero: Encargado de atender a los clientes.
- Cajero: El que se encarga de las cuentas de los clientes.
- Repartidos: Encargado de llevar los productos hasta el domicilio de los clientes.
- Encargado de marketing: Aquel encargado de planificar, dirigir y coordinar las políticas y programas del mercado .
- Encargados de distribución: Aquellos que se encargan de la promoción de los productos de la empresa y la empresa misma.
- Jefe de cocina: El que ordena dentro de la cocina y se encarga de supervisar los alimentos de los clientes y la limpieza de estos
- Cocinero: Encargado de cocinar los pedidos.
- Lavalosa: Lava los trastes.
- Encargado de limpieza: Ayuda a realizar el aseo del local.
- Intendentes: Encargados de la limpieza y basura que se produzca durante el día en el local.

BIBLIOGRAFÍA

UDS. (5 de julio de 2024). Plataforma Educativa UDS. Obtenido de Plataforma Educativa UDS:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/c35799364accd8c09bfa9e29f2c84c99-LC-LEN904%20TALLER%20DEL%20EMPRENDEDOR.pdf>