



Nombre del alumno: Amayrani Lisbeth López Ancheita.

Nombre del profesor: Mtra. Jhoani Elizabeth Pérez.

Nombre del trabajo: Emprendimiento.

Materia: Desarrollo de pequeñas y medianas empresas.

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 9°

Grupo: L.A.E.

Ocosingo, Chiapas

Objetivos

- Ofrecer al consumidor postres de calidad.
- Brindar buen servicio al cliente.
- Aplicar las norma de higiene.
- Destacar como una de las mejores reposterías gourmet.

Misión

Elaborar calidad de alta calidad innovando en sabores y recetas, con el propósito de entregar a nuestros clientes una experiencia inolvidable de sabor.

Visión

Ser reconocidos como la mejor repostería gourmet por la calidad y variedad de productos a nivel regional en el año 2026.

Beneficios

- Aumenta la energía por azúcares.
- .Estar de buen humor.
- Deleitar el paladar.

Valores

- Confianza
- Empatía
- Honestidad
- Responsabilidad
- Respeto
- Trabajo en equipo
- Pasión

CRISDALI

Repostería

Áreas de oportunidades

- Ofrecer nuestros servicios en eventos de temporada.
- Aumenta la variedad de postres.
- Abrir diversas sucursales en puntos estratégicos.

Ventajas

- Postres artesanales.
- Gourmet.
- Innovación.
- Incremento de la variedad de postres.

Desventajas

- Glucosa alta.
- Causa sobrepeso,
- Los costos crecientes de insumos.

