



**Nombre de alumno: Ana Cristina
Jiménez Espinosa**

**Nombre del profesor: Mtra. Jhoani
Elizabeth Pérez López**

Nombre del trabajo: Repostería

**Materia: Taller del emprendimiento
de Pequeñas Empresas.**

Grado: 9°

Grupo: Administración de Empresa

POSTRES

CrisDaLi



Misión

Nuestra misión es elaborar postres de alta calidad, innovando en sabor y recetas, con el postre de entrega a nuestros clientes una experiencia inolvidable de sabor.



Objetivos

- Ofrecer al consumidor postres de calidad y con máxima frescura.
- Brindar buen servicio al cliente.
- Aplicar la norma higiénico-sanitaria.
- Destacar como una de las mejores reposterías.



Ventajas

- Postres artesanales.
- Gourmet.
- Innovación.
- Incremento de las variedades de postres.

Visión

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



Área de oportunidad

- Ofrecer nuestros servicios en todos tipos de eventos.
- Aumentar la variedad de postres.
- Abrir diversas sucursales en punto estratégico.

Valores

- Confianza.
- Honestidad.
- Respeto.
- Empatía.
- Responsabilidad.



Beneficios

- Aumentar las energías por los azúcares.
- Estar de buen humor.
- Deleitar el paladar.



Desventajas

- Aumentar la glucosa.
- Causas sobre peso.
- Aumentar de costos de insumo.
- Existencia de otra repostería.



Logo



Eslogan

"Dulce Tentación"

HISTORIA DEL PRODUCTO

El producto nace a raíz de una plática de las tres socias que decidimos este Emprendimiento, en donde cada una compartió algo que le gusta y sabe hacer, fue Por ello que decidimos que para comenzar este proyecto haríamos flan napolitano, Carlota de limón y gelatina de mosaico.

• HISTORIA DEL LOGO

El logo está compuesto por el nombre de las tres:

CRIS- CRISTINA

DA- DAYMARA

LI- LISBETH

El cup cake es porque el emprendimiento es acerca de postres.

Los colores son de acuerdo a la psicología del color.