

UDS

- ▶ INTEGRANTES:
- ▶ Joahan Aldanny Reyes Pérez
- ▶ Cristian Yahir Santis Díaz
- ▶ Daniela Itzel López Rendon
- ▶ Deysi Nayeli Jimenez Lorenzo
- ▶ Rocio Paola Molina Mendoza

Sabores del Sol

Sabores del Sol es una empresa dedicada a la producción y comercialización de licores artesanales, capturando los sabores auténticos y vibrantes de la región de Ocosingo, Chiapas. Nuestro objetivo es crear bebidas de alta calidad que reflejen el compromiso con la sostenibilidad y el apoyo a los productores locales.



Filosofía Organizacional

Misión

Crear licores de alta calidad, capturando sabores auténticos y vibrantes de la zona, utilizando prácticas razonables, respetando y protegiendo a la productividad de la región.

Visión

Ser reconocidos como líderes en la industria de licores por nuestra innovación en sabores naturales y los compromisos inquebrantables con los agricultores de la región. Promover una mayor conciencia ambiental y enfoque sostenible en la producción de licores.

Objetivos

Producir licores de alta calidad que reflejen los sabores de la región, implementar prácticas sostenibles, y colaborar estrechamente con los productores locales para mejorar su productividad y garantizar un comercio justo.



Valores Empresariales

1

Apoyo a Productores Locales

Valoramos y apoyamos a los agricultores locales, fomentando el crecimiento económico y social de la región.

2

Comercio Justo

Promovemos el comercio justo y ético, asegurando que todos los involucrados en nuestra cadena de producción reciban un trato justo y equitativo.

3

Sostenibilidad Ambiental

Implementamos prácticas de producción sostenible que minimizan el impacto ambiental y promueven la conservación de los recursos naturales.



Análisis FODA

Fortalezas

- Beneficio de comprar productos de la región
- Impacto sustentable en el medio ambiente
- Empresa independiente que elabora sus propios productos
- Innovación en el mercado de licores exclusivos
- Elaboración de productos artesanales

Oportunidades

- Patente y protección de marca
- Colaboración con productores locales
- Expansión a nuevos mercados
- Desarrollo de nuevos productos
- Capacitación y crecimiento del personal

Debilidades

- Limitaciones en la producción
- Distribución y logística
- Capacitación del personal
- Expansión del mercado

Amenazas

- La competencia con otros vendedores de licor
- Mayor producción de mayor calidad
- Problemas socio políticos
- Déficit de turismo
- Inestabilidad de proveedores
- Inestabilidad de la red (señal)

Historia de la Empresa

1

Origen

Sabores del Sol se creó a partir de la unión de un grupo de amigos con el objetivo de promover licores de alta calidad y excelencia, elaborados a base de frutas producidas en la región de Ocosingo, Chiapas.

2

Misión y Valores

Nuestro principal objetivo es apoyar a los productores locales, obteniendo mayor productividad en el comercio agrícola, aportando de manera amigable al medio ambiente.

3

Crecimiento y Expansión

Desde nuestros inicios, hemos trabajado arduamente para consolidar nuestra marca, expandir nuestra oferta de productos y fortalecer nuestros vínculos con la comunidad local.





Identidad de Marca



Slogan

"Frutas de nuestra tierra, Sabor de excelencia"



Logo

El logo de Sabores del Sol representa la esencia de nuestra marca, combinando elementos naturales y artesanales.



Redes Sociales

Contamos con presencia en Facebook, Instagram y WhatsApp para mantener una comunicación cercana con nuestros clientes.

Oferta de Productos



Variedad de Sabores

Nuestra gama de licores artesanales incluye sabores como café, limón-naranja y papaya, todos elaborados con ingredientes naturales de la región.



Presentación Cuidada

Nos esmera en ofrecer un empaquetado atractivo y de alta calidad que resalta la esencia artesanal de nuestros productos.



Diversidad de Opciones

Contamos con una selección de licores que permite a nuestros clientes encontrar el sabor perfecto para cada ocasión.

Investigación de Mercado

Preferencias de Consumo

Nuestros estudios muestran que el 75% de los encuestados ha consumido licor artesanal, y el 82% lo considera de buena calidad. Además, el 50% ya había probado algunos de nuestros sabores.

Hábitos de Compra

La frecuencia de consumo de licor artesanal varía, con un 59% que lo consume ocasionalmente y un 36% que lo hace mensualmente. Los factores clave en la decisión de compra son la presentación, calidad y sabor del producto.

Percepción del Producto

El 64% de los encuestados considera excelente el empaquetado de nuestros productos, y el 86% estaría dispuesto a recomendar alguno de nuestros sabores. Además, el 57% pagaría más por un licor artesanal de calidad.



Canales de Comunicación

1

Redes Sociales

Utilizamos Facebook, Instagram y WhatsApp para mantener una comunicación cercana con nuestros clientes y compartir novedades y promociones.

2

Sitio Web

Contamos con un sitio web donde los clientes pueden conocer más sobre nuestra empresa, productos y hacer pedidos en línea.

3

Eventos y Ferias

Participamos en eventos y ferias locales para dar a conocer nuestra marca y ofrecer degustaciones de nuestros licores artesanales.



Compromiso con la Comunidad

Apoyo a Productores Locales

Trabajamos de cerca con los agricultores de la región para mejorar su productividad y garantizar un comercio justo, beneficiando a toda la comunidad.

Prácticas Sostenibles

Nos esforzamos por implementar procesos de producción que minimicen el impacto ambiental y promuevan la conservación de los recursos naturales.

Compromiso Social

Además de ofrecer productos de calidad, buscamos generar un impacto positivo en la comunidad a través de nuestras iniciativas y colaboraciones.