



“Grupo Ayew Pastelería”

Representación: Utiliza las iniciales de los nombres para crear un acrónimo que sea fácil de recordar y que represente la unión del grupo.

Yuri Janeth Gordillo Rosales
Auri Pérez Morales
Wendy Lizeth Ramírez Pérez





INTRODUCCIÓN



- Grupo Ayew pastelería nace con el sueño de endulzar los momentos mas especiales de la vida a traves de creaciones únicas como, artesanales y llenas de sabor. Somo un equipo apasionados por la repostería, comprometido con ofrecer producto de alta calidad, innovadores y con un toque casero que se siente en cada bocado. En Ayew, mezclamos creatividad, tradición y amor por los detalles para transformar ingredientes en experiencias inolvidables. Creemos que cada producto debe ser una experiencia, por ello trabajamos con pasión, responsabilidad y dedicación, consolidándonos como una opción confiable en el mundo de la pastelería.



JUSTIFICACIÓN



El presente proyecto tiene como objetivo la creación del Grupo Ayew Pastelería, una propuesta innovadora en el ámbito de la repostería artesanal, enfocada en la elaboración de pasteles de alta calidad, con sabores únicos y presentaciones cuidadosamente diseñadas. La idea surge a partir de la creciente demanda por productos reposteros que no solo cumplan con altos estándares de sabor, sino que también ofrezcan un valor agregado en termino de creatividad, personalización y experiencia para el consumidor.

También responde a un compromiso con el fortalecimiento del consumo local y el impulso de proyectos que promueva la economía sustentable y el autoempleo. Atraves de un producto tan universal como el pastel, buscamos no solo deleitar los sentidos, si no también construir una marca cercana, autentica y confiable, capas de adaptarse a distintos gustos, ocasiones y necesidades del cliente



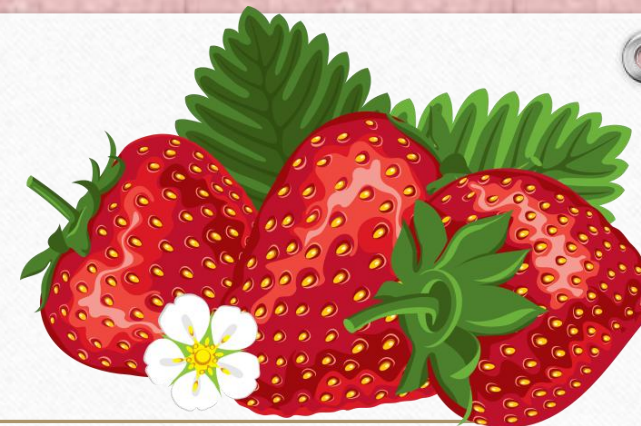
MISIÓN



- Nuestra misión es deleitar a nuestros clientes con productos artesanales de la más alta calidad. Nos comprometemos a utilizar ingredientes frescos y técnicas tradicionales para ofrecer sabores únicos y experiencias memorables en cada bocado.



VISIÓN



- Nuestra visión es ser reconocidos como la pastelería de referencia en la ciudad, donde cada producto no solo deleite el paladar, sino que también cuente una historia de dedicación y calidad excepcional.



VALORES



- ✓ Higiene
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Compromiso
- ✓ Integridad
- ✓ Diciplina



OBJETIVOS

- Garantizar la satisfacción del cliente proporcionando un servicio excepcional y productos que superen sus expectativas.
- Desarrollar constantemente nuevas recetas, productos y presentaciones creativas para mantenerse relevante y atraer a nuevos clientes.
- Expandir la presencia de la pastelería a través de nuevos puntos de venta, colaboraciones con otras empresas o participación en eventos locales.
- Construir una marca sólida y reconocible en el sector de la pastelería mediante estrategias de marketing efectivas y una presencia activa en redes sociales.



OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ❖ Desarrollar pasteles artesanales innovadores que combinen técnicas tradicionales como propuestas creativas en sabor diseño y presentación.
- ❖ Garantizar el uso de ingredientes frescos y de calidad, priorizando aquellos de origen local para promover el consumo responsable y sustentable.
- ❖ Diseñar una identidad visual y comercial y atractiva que represente los valores de la marca y conecte con el público objetivo.
- ❖ Implementar estrategias de marketing y ventas que permitan posesionar a grupo AYEW pastelería en el mercado local y generar reconocimiento de marca.
- ❖ Ofrecer un servicio al cliente personalizado y de calidad, que garantice la satisfacción y fidelización de los consumidores.



❖ MARCA:

“GRUPO AYEW PASTELERÍA”

❖ SLOGAN:

“PASTELES TAN BUENOS QUE NO LLEGAN A LA MESA”



PASTELERIA GRUPO AYEW

Ofreciendo los pasteles más deliciosos de la región, elaborados con ingredientes frescos y de la mejor calidad, hechos con amor y dedicación para cada ocasión especial.

Nos encontramos en el municipio de Frontera Comalapa Chiapas.

Pedidos: al 963-310-5706.

Manejamos precios accesibles para todo público.

Contáctanos y endulza tu día con el mejor sabor de la región.

- ❖ Para nuestro producto utilizaríamos diferentes medios de publicidad como:
- ❖ Publicidad impresa (Folletos)
- ❖ Publicidad online (utilizando las redes sociales como Facebook e Instagram)
- ❖ Publicidad exterior (carteles, pancartas, marquesinas)
- ❖ Publicidad en radio local (anuncios)



ESTUDIO TECNICO

-
- ❖ LOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO: El presente producto se encuentra en el municipio de Frontera Comalapa, Chiapas.
 - ❖ Se localiza en la región Sierra Mariscal del estado de Chiapas, en los límites con Guatemala. Sus límites son: al norte con el municipio de Chicomuselo, al sur con el municipio de La Trinitaria, al este con el municipio de Amatenango de la Frontera y al oeste con el municipio de Siltepec.
 - ❖ La pastelería se ubica dentro de la cabecera municipal, facilitando así el acceso a clientes de la zona y alrededores. Desde este punto se elaboran y distribuyen los productos para entrega a domicilio o venta directa.
 - ❖ ALTITUD: 1,207 m s. n. m.
 - ❖ LATITUD: 15.6667°
 - ❖ NLONGITUD: 92.1667° O



DIAGRAMA

DIAGRAMA DE DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS PASTELERÍA GRUPO AYEW





Encuesta de Mercado – Pastelería Grupo Ayew

Objetivo: Conocer las preferencias, hábitos y opiniones de los consumidores sobre los productos de repostería casera para evaluar la viabilidad de una pastelería con enfoque artesanal.

Instrucciones: Marca la opción que mejor represente tu respuesta.

1. -1. ¿Con qué frecuencia consumes productos de pastelería?

- a) Diario b) 2 a 3 veces por semana c) Una vez por semana d) Ocasionalmente e) Casi nunca

2. ¿Qué tipo de productos prefieres?

- a) Pasteles tradicionales (chocolate, vainilla, fresa, etc.) b) Pasteles caseros o artesanales c) Pasteles de diseño o personalizados d) Pasteles saludables (sin azúcar, sin gluten, veganos) e) Otro: _____

3. ¿Dónde sueles comprar pasteles o repostería?

- a) Pastelería comercial (Ej. El Globo, Pastelería La Esperanza) b) Reposteros locales / desde casa c) Tiendas de autoservicio d) No compro



4. ¿Qué tan importante es para ti que un pastel sea casero o artesanal?

Muy importante b) Algo importante c) Poco importante d) Nada importante

5. ~~¿Qué aspectos valoras más al comprar un pastel? (Puedes elegir hasta 3)~~

☐ Sabor ☐ Presentación ☐ Precio ☐ Tamaño ☐ Ingredientes naturales / caseros ☐ Personalización

6. ¿Estarías dispuesto(a) a pagar un poco más por un pastel hecho 100% de forma casera y con ingredientes naturales? a) Sí b) Tal vez c) No

7. ¿Cuál es tu presupuesto promedio para comprar un pastel mediano (8 a 10 personas)? a) Menos de \$200 MXN b) \$200 a \$300 MXN c) \$300 a \$400 MXN d) Más de \$400 MXN

8. ¿Te gustaría que la pastelería ofreciera entregas a domicilio? a) Sí b) No c) Me es indiferente

9. ¿Qué sabores te gustaría encontrar en una pastelería casera como Grupo Ayew? (Menciona tus favoritos)

10. ¿Tienes alguna sugerencia o comentario sobre qué te gustaría encontrar en una pastelería como Grupo Ayew?

F



-
- Tenemos las estructuras necesarias para desarrollar el negocio
 - Conocimiento en el plan del negocio y como ponerlo en practica
 - Precios competitivos y de alta calidad
 - . Tradición artesanal
 - Trato directo con el cliente
 - Conocimiento en la preparación de los pasteles
 - Cooperación de cada uno de los miembros



-
- Crecimiento de la demanda
 - Materiales prima en un buen precio
 - Innovación y diversificación
 - Posibilidades de crecer en sucursales
 - Aprender a trabajar en equipo
 - Crecer en conocimientos

D



-
- No conocer directamente a los proveedores
 - No contar con una buena infraestructura
 - Falta de presupuesto para realizar el marketing
 - Tener compañeros que vivan fuera del municipio de donde se encuentra la institución.
 - Tener un compañero poco participativo en el proyecto.

A



-
- Variedad en los costos de los insumos
 - Competencia cercana
 - Falta de lugares para adquirir los insumos
 - Pagos de impuestos
 - Tener un compañero poco participativo.
 - Dificultades de comunicación.



ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.





“HISTORIOGRAFÍA”

Líder
(Wendy Lizeth)

- Asignar tareas a cada uno de los integrantes del equipo.
- Mantener al equipo unido y con entusiasmo.
- Creación del grupo de WhatsApp para mantenernos comunicados.

Gerente de Producción
(Auri)

- Enseñar los conocimientos a los demás compañeros sobre como realizar el pastel
- Poner al tanto a todos de los ingredientes a utilizar.
- Verificar la cantidad de productos a utilizar.

Gerente de administración y finanzas
(Yuri Yanet)

- Se encargo de buscar los precios mas accesibles en los ingredientes a utilizar.
- Se encargo de poner los ingresos para comprar ingredientes, y luego dividió los gastos entre los 4.

Gerente de Marketing
(Emmanuel Alejandro)

- Se encargo de promocionar nuestro producto.
- Creo pagina en Facebook para dar a conocer nuestro producto.



“CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES”

(FECHAS)	(ACONTECIMIENTOS IMPORTANTES)
09/07/2024	Creación de la empresa (Nombre de la empresa y su significado, su visión, misión y sus objetivos).
10/07/2024	Se realizo la FODA (Fortaleza, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de una empresa), y también creamos el logo.
11/07/2024	Tomamos acuerdos de como se iba a realizar el producto.
13/07/2024	Se realizo el organigrama y cada uno tomo un rol importante.
17/07/2024	Se busco presupuestos en tiendas para verificar precios accesibles de los ingredientes a utilizar.
19/07/2024	Se creo una pagina de Facebook, promocionando nuestra empresa y su respectivo producto.
01/08/2024	Se compro los ingredientes para la elaboración del producto.
02/08/2024	Realización del producto.



ANÁLISIS ORGANIZACIONAL

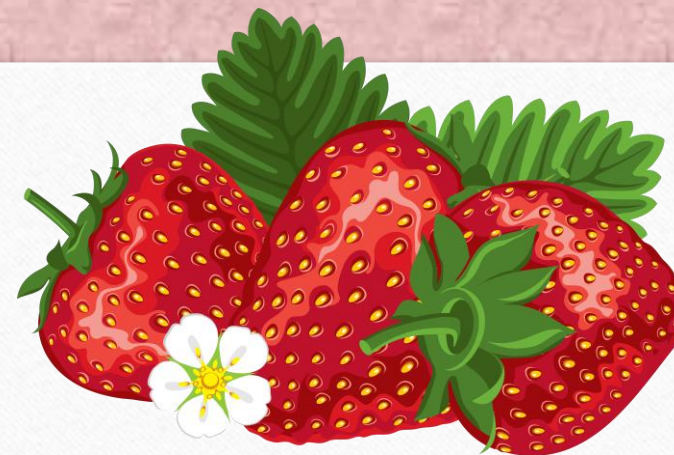
La empresa Grupo Ayew, fue creado por todos los integrantes del equipo 2, nuestra empresa se dedicara a la creación de pasteles esenciales y únicos.

-
- **PRIMER SEMANA:** Como análisis de la primer semana, se nos dificulto a contactar a uno de nuestros compañeros, lo cual, el no tenia ni idea de lo que haríamos, excluirlo nunca será nuestra intención, entonces solo nos pudimos comunicar entre 3 compañeras, la cual cada una de nosotras nos dividimos la tarea para crear una empres, el nombre de la empresa, su visión y misión que fue lo mas importante, y la FODA, el día martes realizamos una llamada grupal, ya que por motivos de vivir en lugares mas retirados, no pudimos hacerlo en persona, mi compañera Auri creo el logo de la pastelería, Yuri creó la FODA, y yo su servidora Wendy, creé el nombre de la empresa, su visión misión y objetivos de la empresa.
 - **SEGUNDA SEMANA:** Mi compañera Yuri se encargo de buscar presupuestos sobre los ingredientes de nuestro producto que aun vamos a crear, mi compañera Auri fue la persona que nos dio la receta y sus ingredientes para crear un pastel, el sabor aun no lo tenemos por decidido, y la compañera Wendy creo el análisis , mi compañero Emmanuel, estamos muy bien con el ya que le ha dado importancia y se esmera mas por trabajar en conjunto con todas nosotras, esta semana pude notar que si se preocupo por lo que se hará y todo, muy bien hasta el momento.
 - **CUARTA SEMANA:** En esta semana nos escribimos por medio de un grupo de whatsapp, llegamos a un acuerdo el día lunes, a que horas nos reuniríamos y donde, también mi compañera Yuri se encargo de comprar los ingredientes, al igual que Auri, ya estaba preparando los moldes, el lugar para realizar el producto, todo muy bien, pero resulta que el día jueves surgieron imprevistos de que 2 integrantes del equipo, no pudieron asistir el día viernes por motivos del problema de la delincuencia organizada, y se dificulto viajar al lugar donde íbamos a realizar el producto, es por ello, que solo 2 compañeras del equipo se comprometieron a realizar el producto, pero sin embargo todos aportamos tanto como en la creación de la empresa, como económicamente.



Ingredientes:

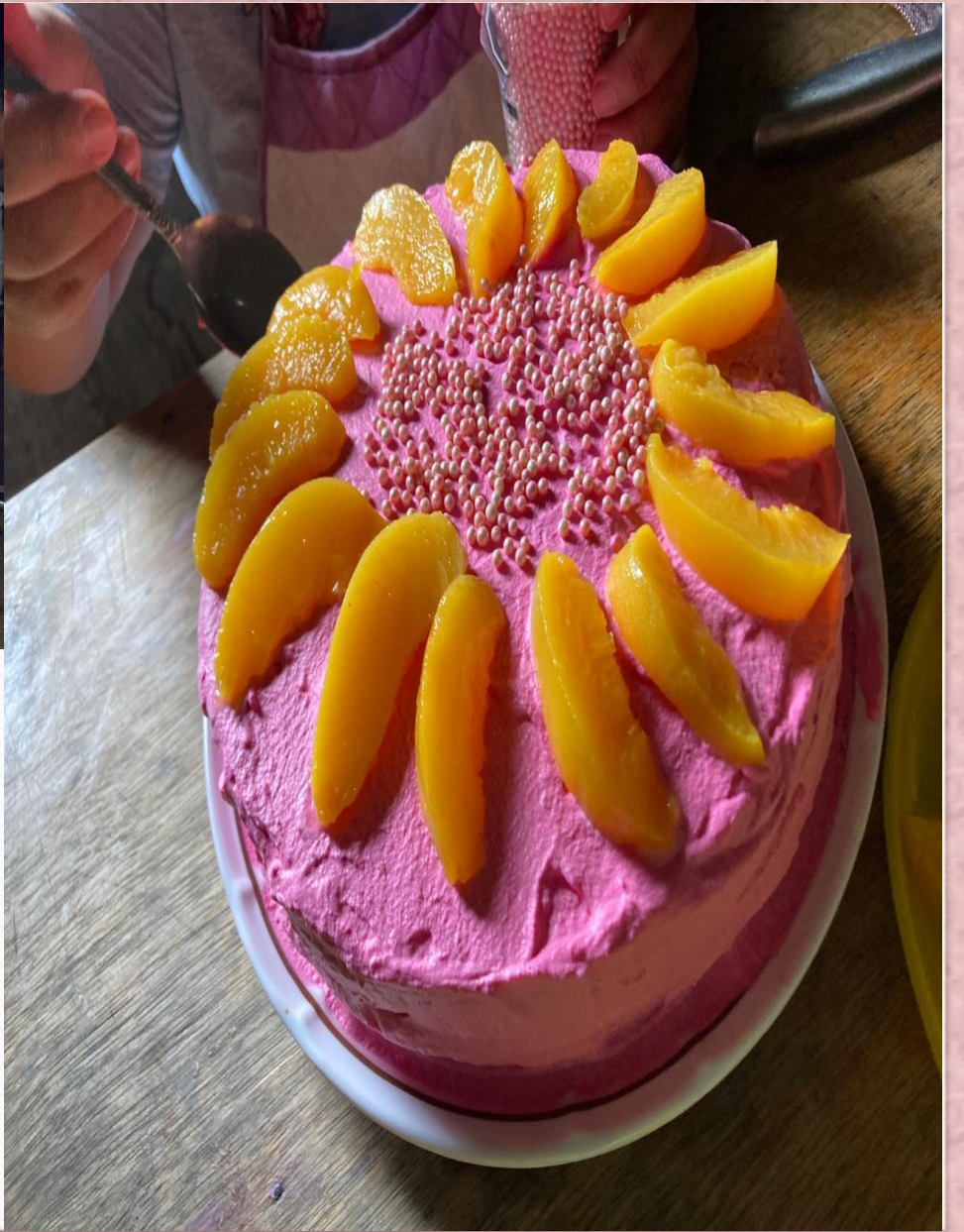
- Harina dow tres leches
- Huevos
- Chantilly
- Leche
- Mantequilla
- Carnation
- Lechera
- Media crema
- Relleno amarillo
- Colorante



Utensilios:

- Batidora
- Moldes
- Espátulas de repostería
- Horno
- Mangas o Boquilla de pastelería
- Tazón de mezcla





CONCLUSIÓN

- El objetivo del proyecto realizado es para ver como se trabaja en sinergia y las personas colaboran, trabajando en un emprendimiento nuevo para cada uno de los integrantes.
- Cada uno de los integrantes fueron pieza clave para realizar un papel importante en el emprendimiento, ya sea con la planeación la evolución, desarrollo del proyecto.
- En el proyecto se pudo ver la cooperación de cada uno de sus miembros y la forma de trabajar en equipo.