



Nombre de los integrantes: Juan Antonio Espinosa Hernández, Jhonatan meza Gonzales

Nombre del proyecto: cafetería los cositias

Parcial: 3

Nombre de la Materia: DESARROLLO DE PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

*Nombre del profesor: **SANDRA GUADALUPE GUZMAN CANTORAL***

Nombre de la Licenciatura: administración y estrategias de negocios

*Cuatrimestre: **9***

Cafetería los cositias

En la actualidad de Comitán de Domínguez, existen muchas cafeterías y centros de venta de café estos suelen ser muy bajos en calidad debido a la industrialización del producto. Los consumidores buscan un café mas natural, artesanal y con sus propiedades únicas y artesanales. Precios competitivos, personalización del producto, recompensas por compras.

Definición del cliente: edad: 18 a 23 años dirigido a universitarios de escuela privadas.

Competencia: cafeterías, Starbucks.

- Kalum café: central nte. El calvario, estimado de 50 a 100 pesos
- Giraluna café: esquina del estacionamiento Ulises, primera avenida ote. Nte 18 centro, estimado 100 a 200 pesos.
- Avemaría cafetería: 1 rac. Nte. Ote 35, la pila 100 a 200 pesos.
- Tarima café- bar: entrada por las 5 avenida norte oriente quinta avenida ote, nte. Estimado de 50 a 150 pesos.

Precios: 25 a 200 pesos.

Demanda real:

Con que frecuencia visitas una cafetería

- A diarios
- Una vez a la semana
- Casi nunca

Qué tipo de bebidas prefieres en una cafetería

- Café tradicional

- Café especial
- Bebidas frías

Que tan importante es para ti que una cafetería ofrezca opciones de comida, desayunos, postres, snacks.

- Muy importante
- Algo importante
- Poco importante

Qué ambiente prefieres en una cafetería

- Tranquilo y relajado
- Casual y acogedor
- Otros _____

Cuanto estas dispuesto a pagar por una bebida de café de calidad

- Entre 100 o 50
- Entre 150 o 200
- mas

que te motivaría a elegir una cafetería sobre otra

- precios accesibles
- ubicación conveniente
- servicio al cliente

en que horario suele visitar una cafetería

- tarde
- noche
- otros

gustos y preferencias:

1. preferencias en bebidas.
2. ambiente y experiencia.
3. preferencia tecnológica.

1: café de especialidad (orígenes únicos).

Expresa y variantes: capuchino, latte, otros.

Bebidas frías: frappes, te helado.

Leches vegetales: avena, almendra, soya, coco.

2: reposterías artesanales: brownies, muffins, galleta.

Opción saludable: granolas, ensaladas.

Comida rápida: sándwiches.

Opciones veganas o sin gluten.

3: menús digital o QR.

pago con tarjeta, móvil o apps.

presencia en redes sociales (Instagram, tiktok).

estudio técnico:

define como se produciría el bien o servicio:

- localización: c. central Pte. entre primera avenida Pte. sur y central nte.
- Tamaño del proyecto: pequeña empresa de 3 empleados.

Tecnología y maquinaria:

Maquinaria:

1. Maquina de expreso: para la extracción del café de forma rápida.
2. Molino de café: para moler el grano rápido y preservar el sabor original.
3. Preparación artesanal y diferenciados para ofrecer métodos alternativos.

4. Hervidor de agua con control de temperatura para la preparación de té.
5. Espumador de leche automático para capuchinos y lates.
6. Refrigerador y almacén.
7. Refrigerador vertical: Para almacenar la leche, postres, frutas según lo del día.

Tecnología:

1. Un sistema de punto de venta para cobros e inventarios.
2. Pantalla táctil e impresora para los pedidos.
3. Wifi para los clientes, y operaciones que se haga internamente.
4. Tasas, jarras, termómetros, platos, cerámicas cucharas.
5. Insumos.

Procesos productivos:

Recepción y almacenamiento de insumos:

1. Objetivo: garantizar la calidad y conservación de materias primas.
2. Actividades: verificar estado y cantidad de los productos recibidos.
3. Registra inventarios: almacenar según tipo (refrigerados, secos, congelados) y organizar siguiendo el método peps (primeras entradas primeras salidas).

Preparación previa o mise en place:

1. Objetivo: tener todo listo antes del inicio de operaciones.
2. Actividades: moler cada en cantidades pequeñas y frescas, lavar frutas, organizar utensilios, servilletas, empaques y menús.