



Deli Sweet

Nombre del Alumno: Yeyry Arlen Ramirez Roblero

Mariana Itzel Hernández Aguilar

Nombre del tema: Plan de negocios.

Nombre de la Materia: Taller del Emprendedor

Nombre del profesor: Juan Manuel Jaime

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

9°no Cuatrimestre, Grupo B.

ÍNDICE

NOMBRE DE LA EMPRESA, LOGO, ESLOGAN	3
DESCRIPCIÓN	4
LOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO:	5
REDES SOCIALES:	6
MISIÓN.....	7
VISIÓN	7
VALORES	7
JUSTIFICACIÓN	8
FODA.....	9
OBJETIVOS DE CORTO PLAZO.....	11
OBJETIVOS DE MEDIANO PLAZO	11
OBJETIVOS DE LARGO PLAZO.....	11
SEGMENTO DEL MERCADO	12
CARACTERISTICAS DEL SEGMENTO DEL MERCADO	12
CONSUMO MENSUAL APARENTE.....	13
ENCUESTA.....	14
GRÁFICAS	16
ORGANIGRAMA	19
DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DENTRO DE LA ORGANIZACIÓN.....	21
CONCLUSIÓN	22
BIBLIOGRAFÍA.....	22

NOMBRE DE LA EMPRESA, LOGO, ESLOGAN

REPOSTERIA

Deli sweet



"la perfecta combinación de un pastel y zanahoria a un sólo bocado"

DESCRIPCIÓN

Repostería Deli Sweet es una pequeña empresa dedicada a conmemorar cada ocasión que se presente marcando una diferencia por la calidad de sus productos, buscando satisfacer a nuestros clientes con nuestros productos, ofrecemos desde cupcakes o pasteles de zanahoria decorados con un toque tradicional que te hará recordar su sabor en cada bocado, adaptándose a cada ocasión que se requiera.

Tenemos una amplia variedad de diseños hechos a mano y en nuestro horno tradicional de piedra, para no olvidar aquel sabor casero. La elaboración de nuestros pasteles y cupcakes son receta tradicional familiar que ha ido marcando año, tras año con el auténtico sabor que nos caracteriza.

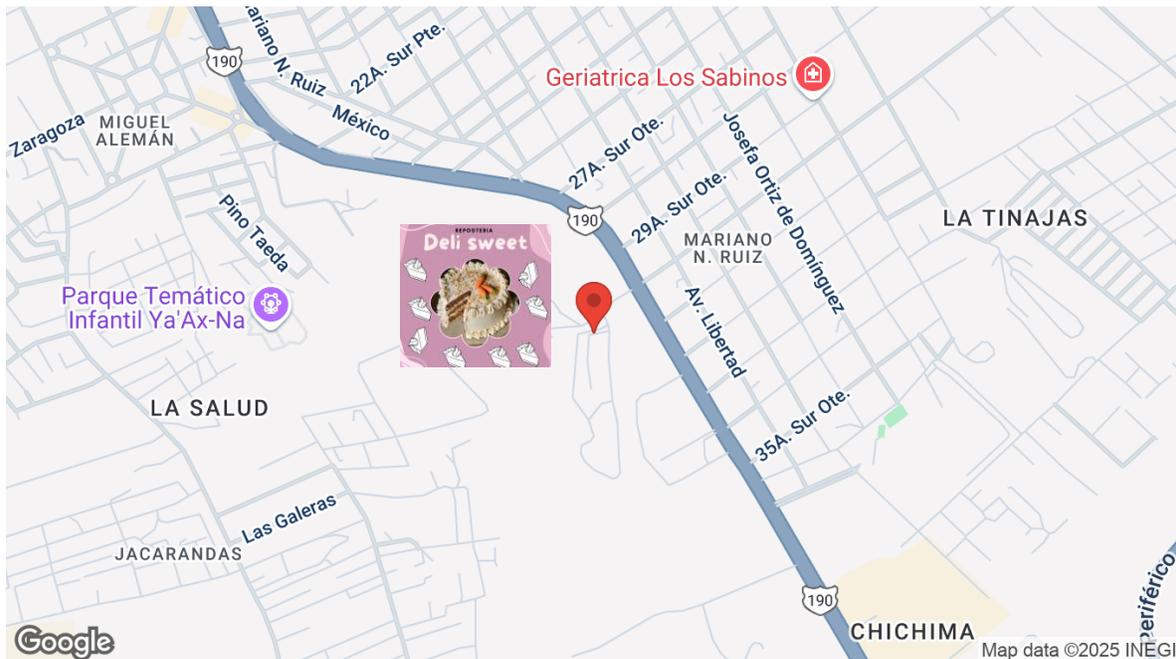
Contamos con cada diseño y color que busque adaptar a nuestro pastel con un diseño único e inigualable, adaptando nuestro sabor y su diseño de preferencia desde personajes infantiles, mascotas o dibujo de su preferencia ya sea desde betún, flores comestibles e incluso fondant.

Ofrecemos servicios de repostería a pequeños negocios al igual que a nivel comercial. Cubrimos cualquier tipo de eventos desde fiestas infantiles, bodas, quince años, bautizos, aniversarios o cualquier tipo de ocasión que se le apetezca.

Buscamos siempre poder formar parte de sus momentos conmemorables, porque lo que importa es que usted quede satisfecho en su evento, escuchando su opinión y mejorar para ofrecer la calidad de nuestros productos.

LOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO:

Deli Sweet se encuentra en, 27 calle sur oriente, #27, colonia Mariano N. Ruiz. Entre AV. Libertad y Av. Venustiano Carranza. Comitán de Domínguez, Chiapas. Como referencia a una cuadra y media de la escuela José Pantaleón Domínguez.



REDES SOCIALES:



-Facebook: Deli sweet



-Instagram: Deli sweet_38

MISIÓN

Satisfacer la necesidad en los eventos de conmemoración, con nuestra repostería, aplicando altos estándares de calidad en cada diseño, garantizando una experiencia inolvidable en cada ocasión, a través de distintos ingredientes y sabores.

VISIÓN

“Ser la mejor opción en repostería en cada zona de influencia, y a través de nuestras redes sociales tener una cobertura global con crecimiento y con ofertas en repostería innovadora con pertinencia para nuestros clientes”.

VALORES

Creatividad, innovación, Calidad, originalidad, compromiso.

JUSTIFICACIÓN

El producto esta elaborado con ingredientes naturales y de alta calidad, busca satisfacer las tendencias actuales que existen en el mercado, marcando una diferencia en el único sabor original de zanahoria. A su vez, proporciona al consumidor la opción de adquirir un postre elaborado con nuestras recetas e ingredientes tradicionales, en nuestro horno de piedra, pero que hasta el momento se han visto únicos y originales en la región.

FODA

FORTALEZAS:

- Innovación
- Originalidad (únicos en la región)
- Eficacia en ingredientes artesanales
- Manejo del fondant, betún, y rosas comestibles.
- Materia prima de alta calidad.

OPORTUNIDADES:

- Fácil expansión a otros mercados.
- Alianzas en otras regiones del país.
- Mejoramiento de estándares de calidad.

DEBILIDADES:

- Margen de beneficio reducido.
- Modelo de negocio fácilmente reproducible.

AMENAZAS:

- objetivo central de competidores.
- Controversias con empleados.
- Mala experiencia de usuario.

OBJETIVOS DE CORTO PLAZO

Para el próximo trimestre queremos incrementar la calidad de atención y la cantidad de ventas en comparación con el trimestre pasado.

OBJETIVOS DE MEDIANO PLAZO

- Queremos abrir sucursales en diversas regiones del estado
- Queremos establecer una nueva línea de negocios online.
- Integrar servicios a domicilio.

OBJETIVOS DE LARGO PLAZO

- Posicionarnos como una de las mejores reposterías en distintas regiones.
- Expandir el negocio a todo el país.

SEGMENTO DEL MERCADO

En el corto plazo el segmento del mercado elegido es el de la población de Comitán de Domínguez, cuya edad fluctúa entre 15 y 60 años, 34.78% son mujeres y 30.55% son hombres.

CARACTERISTICAS DEL SEGMENTO DEL MERCADO

- Personas que gustan consumir postres, por lo menos una vez por semana.
- Personas que les gustaría degustar un postre de calidad.
- Personas que les gusta conmemorar momentos importantes con un postre.
- Personas que les guste diseños únicos y originales.

CONSUMO MENSUAL APARENTE

El número de clientes potenciales es de 108,528 personas.

El consumo unitario (por cliente) es de:

41,132 van una vez por semana.

31,132 consumirían dos veces por semana.

27,132 lo consumirían una vez al mes.

9,132 lo consumirían ocasionalmente.

CONSUMO APARENTE			
1 vez por semana	41,132	4	164,528
2 veces por semana	31,132	8	249,056
1 vez al mes	27,132	1	27,132
Ocasionalmente	9,132	0	9,132
TOTAL	108, 528		449,848

ENCUESTA

1.- ¿Con que frecuencia acude a Deli Sweet?

- A. Semanal
- B. Mensual
- C. Anual

2.- ¿Cómo calificarías el sabor y la calidad de nuestros productos?

- A. Bueno
- B. Regular
- C. Malo

3. ¿Qué características valoras más en un pastel de zanahoria?

- A. Sabor equilibrado (no muy dulce)
- B. Presencia de nueces o pasas
- C. Cobertura de queso crema

4. ¿Te gusta que tenga ingredientes extra?

- A. Nueces
- B. Pasas
- C. Nada extra, solo zanahoria.

5. ¿Qué tipo de cobertura prefieres?

- A. Betún de queso crema tradicional
- B. Betún de chocolate
- C. Sin cobertura

6. ¿Estarías dispuesto(a) a pagar más por una versión artesanal o saludable (orgánica, sin azúcar refinada, vegana, etc.)?

- A. Sí
- B. No
- C. Depende del precio

7.- ¿Cómo califica la presentación de los productos y el local?

- A. Muy atractivo
- B. Aceptable
- C. Podría mejorar

8.- ¿Considera que los precios son adecuados en relación con la calidad?

- A. Sí, son justos
- B. Algo elevados
- C. Muy caros

GRÁFICAS

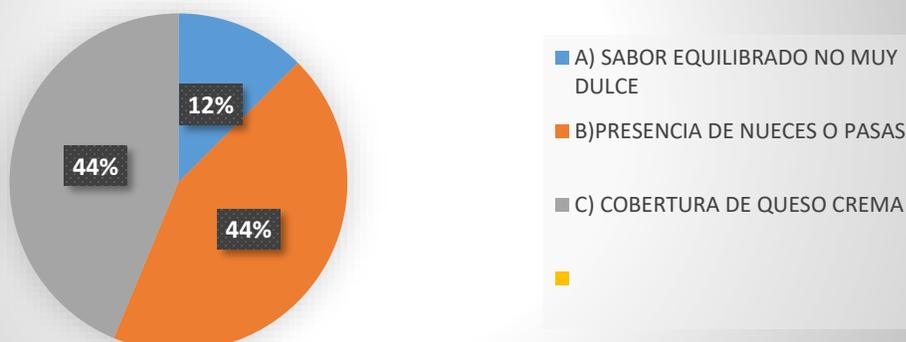


En la encuesta realizada, en la cual se preguntó la frecuencia de asistencia de los clientes a Deli Sweet, se encontró que el 50% de las personas acuden una vez a la semana, el 30% una vez al mes y el 20% una vez al año.



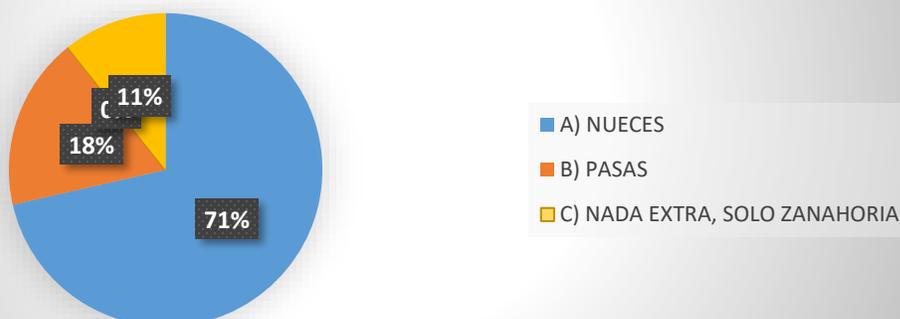
En la encuesta realizada, se preguntó cómo calificarían el sabor y la calidad de nuestros productos, encontrando los siguientes resultados 62% de las personas la calificaron como buena, el 26% regular y el 12% mala.

¿QUÉ CARACTERÍSTICAS VALORAS MÁS EN UN PASTEL DE ZAMAHORIA?



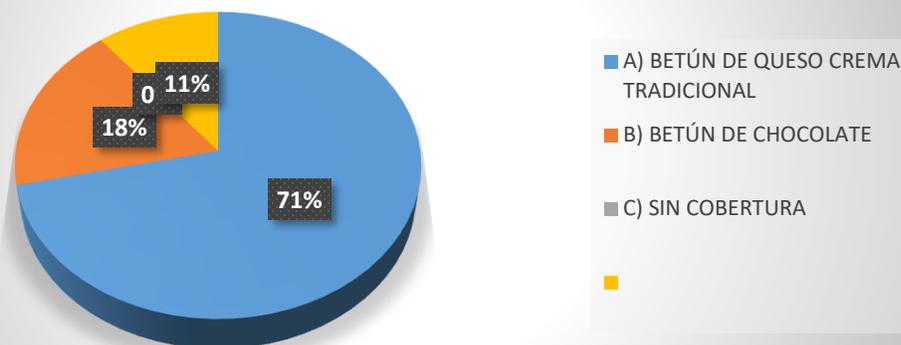
En la encuesta realizada, se preguntó qué características valoran más nuestros clientes en un pastel, encontrando los siguientes resultados 44% de las personas prefieren que tenga nueces y/o pasas, otro 44% de personas prefieren que tenga un sabor equilibrado y el 12% prefieren que tenga una cobertura con queso crema.

¿TE GUSTA QUE TENGA INGREDIENTES EXTRA?



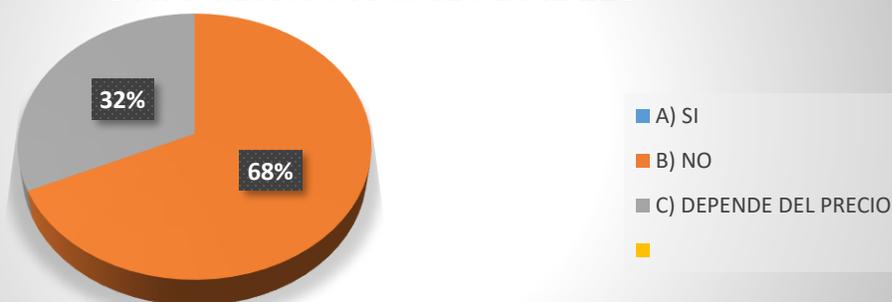
En la encuesta realizada, se preguntó a los clientes que ingredientes extras, dentro de las opciones, les gustaría agregar a sus postres, de las cuales se tienen los siguientes resultados; 71% de las personas prefieren que tenga nueces, 18% prefieren pasas y 11% prefieren solamente zanahoria.

¿QUÉ TIPO DE COBERTURA PREFIERES?



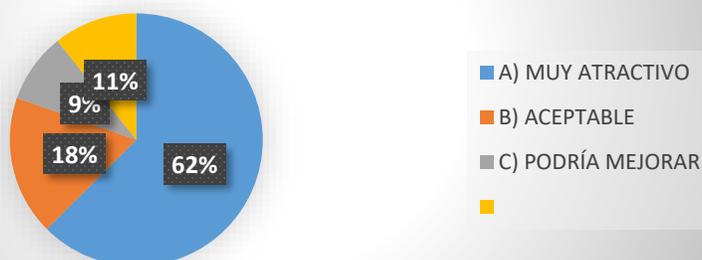
En la encuesta realizada, en la cual se preguntó qué tipo de cobertura prefieren los clientes de Deli Sweet, se encontró que el 71% de las personas prefieren el betún de queso crema tradicional, el 18% el betún de chocolate y 11% sin cobertura.

¿ESTARÍAS DISPUESTO A PAGAR MÁS POR UNA VERSIÓN SALUDABLE?



En la encuesta realizada, en la cual se preguntó a los clientes de Deli Sweet si estarían dispuestos a pagar más por una versión más saludable, se encontró que el 68% de las personas no estarían dispuestos a pagar más por una versión saludable, mientras que el 32% depende del precio que se ofrezca.

¿CÓMO CALIFICA LA PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y EL LOCAL?



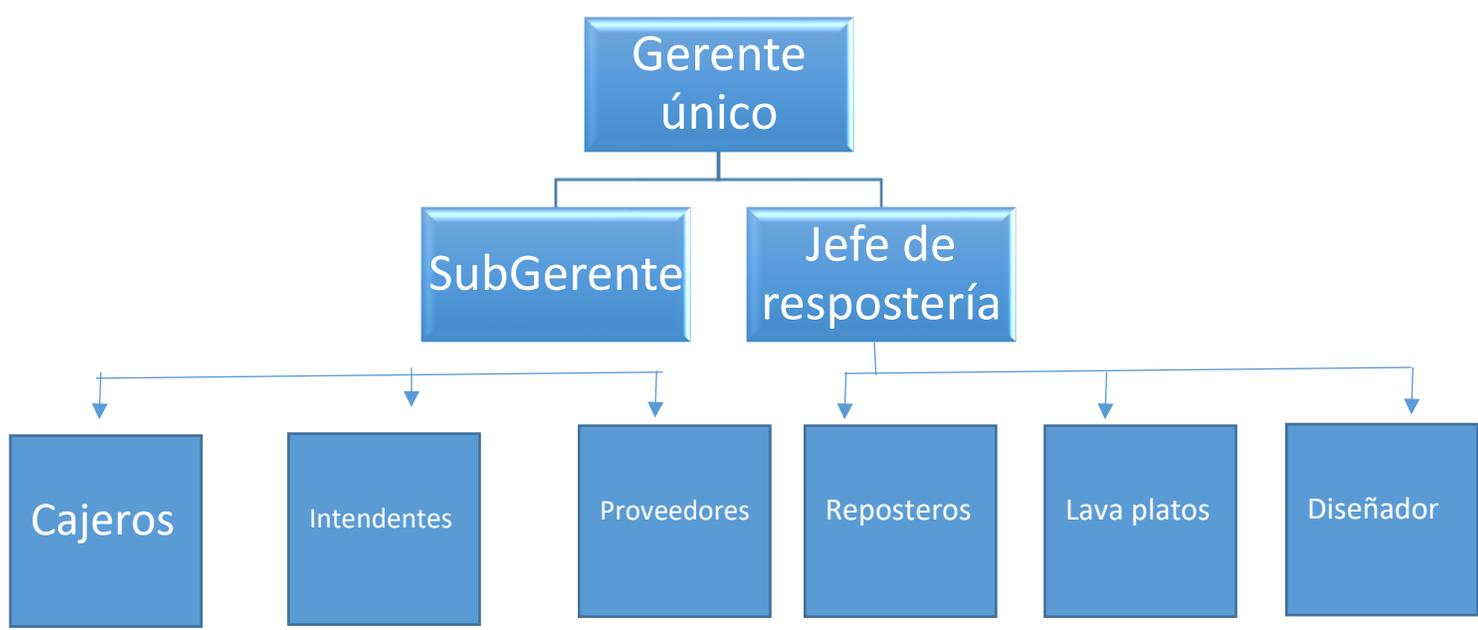
En la encuesta realizada, en la cual se preguntó a los clientes de Deli Sweet cómo calificarían la prestación de los productos y el local, se encontró que el 62% de las personas lo encuentran muy atractivo, el 18% lo encuentran aceptable y el 9% considera que podría mejorar.

¿CONSIDERA QUE LOS PRECIOS SON ADECUADOS EN RELACIÓN CON LA CALIDAD?



En la encuesta realizada, en la cual se preguntó a de los clientes a Deli Sweet como considera que los precios son adecuados en relación con la calidad, se encontró que el 62% de las personas consideran que son justos y el 27% algo elevados.

ORGANIGRAMA



DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DENTRO DE LA ORGANIZACIÓN

- Gerente único:** Es la mayor persona física o jurídica que ejerce la acción de propiedad o de dominio del activo.
- Subgerente:** Persona responsable legal de la empresa y en ese sentido deberá velar por el cumplimiento de todos los requisitos legales que afecten los negocios y operaciones de esta.
- Cajero:** Persona encargada de administrar la entrada de ingresos y egresos de dinero.
- Intendentes:** Persona encargada de hacer la limpieza del área del trabajo.
- Proveedores:** Personas encargadas de suministrar la materia prima de calidad.
- Jefe de repostería:** Persona encargada de supervisar que el procedimiento y calidad de los productos sea la adecuada.
- Reposteros:** Personas responsables de sacar los pedidos de cada cliente, priorizando mantener calidad e higiene en cada pastel.
- Lava platos:** Es la persona que se encarga de lavar todo material y utensilio que se utiliza dentro de la cocina.
- Diseñador:** Persona encargada de darle un diseño autentico, único y original con distintos ingredientes y materiales con forme la petición del cliente.

CONCLUSIÓN

El desarrollo de este proyecto permitió consolidar la propuesta de valor de Repostería Deli Sweet como una empresa comprometida con la calidad, el sabor tradicional y la personalización de sus productos. A través de una oferta basada en recetas familiares, ingredientes naturales y diseños artesanales, Deli Sweet se posiciona como una opción única en el mercado local, capaz de adaptarse a las necesidades y gustos de sus clientes en eventos especiales.

La empresa no solo busca satisfacer el paladar, sino también formar parte de momentos significativos en la vida de las personas, marcando la diferencia con originalidad, compromiso e innovación. Con una visión de crecimiento sostenido y presencia en redes sociales, Deli Sweet se proyecta como una repostería con potencial de expansión y fidelización, enfocada en ofrecer experiencias memorables en cada celebración.

BIBLIOGRAFÍA

[plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/c35799364accd8c09bfa9e29f2c84c99-LC-LEN904 TALLER DEL EMPRENDEDOR.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/c35799364accd8c09bfa9e29f2c84c99-LC-LEN904_TALLER_DEL_EMPRENDEDOR.pdf)