



Nombre del alumno:

- Mariana Aguilar Jiménez
- Johan Rodríguez Morales
- Carolina Yazareth Juárez Ruedas

Nombre del profesor: Sissy Alexandra Yáñez Pinto

Materia: Taller del emprendedor.

Grado: 9°

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de julio del 2025

ÍNDICE

Índice -----	2
Definición de idea de negocio -----	3
Identificación de mercado -----	3
Definir el cliente ideal -----	3
Objetivos SMART -----	3
Descripción de la idea de negocio -----	4
Análisis básico del mercado -----	4
Cuadro de las 4 P's -----	5
Menú -----	6
Diagrama del proceso productivo -----	7
Lista de recursos físicos y humanos -----	9
Conclusión -----	10

“AROMAS DE COMITÁN”

Idea de negocio

Ésta cafetería en Comitán se crea con el propósito de impulsar la identidad cultural, promover el consumo local y generar un espacio de convivencia, aprovechando la riqueza histórica, artística y eventos culturales del municipio. Por lo tanto, ésta cafetería surge como respuesta a la necesidad de ofrecer experiencias que vayan más allá del consumo de café y alimentos. Para demostrar nuestra esencia en el consumo y confort de nuestro negocio.

Identificación de mercado

Es una empresa local dirigida a habitantes de Comitán (Jóvenes, adultos, parejas, familias) de cualquier edad, con un nivel socio económico medio y medio-alto con interés por la cultura, el café de calidad y espacios tranquilos para convivir o trabajar.

Cliente ideal

Clientes turísticos, nacionales e internacionales que visitan Comitán, estudiantes universitarios y jóvenes que busquen un espacio para estudiar, adultos mayores que buscan sabores tradicionales y ambientes relajados. Familias que busquen una convivencia sana, parejas que quieran un espacio privado y de entretenimiento cultural.

Objetivos SMART

- Dar a conocer y posicionar el concepto de cafetería tradicional comiteca “Aromas de Comitán” entre los habitantes locales y turistas.
- Atraer al menos 250 clientes en las primeras 3 semanas de operación.
- A través de la publicidad en redes sociales (TikTok, Facebook, Instagram), Medios locales (radio, periódico), crear alianzas con negocios turísticos y locales mediante una buena ubicación.
- Aumentar el flujo de clientes para que el negocio sea sostenible en el primer trimestre desde la apertura.

Descripción de la idea de negocio

Es una cafetería especializada en ofrecer auténticas bebidas, platillos y postres de Comitán de Domínguez, Chiapas, elaborado con recetas heredadas de generación en generación con ingredientes locales y técnicas ancestrales. El espacio busca rescatar, preservar, compartir la riqueza cultural y hospitalaria de la Región Comiteca.

Análisis básico del mercado

La cafetería “Aromas de Comitán” tiene una asimilación con otras cafeterías como Starbucks, que es una cadena de franquicias muy reconocida en todo el país, así como en nuestra localidad, ofreciendo bebidas con distintos sabores, alimentos gourmet, pero no tradicionales como el que nosotros ofrecemos con nuestra esencia de recetas heredadas, la empresa Daily Donuts ofrece una variedad de bebidas comunes, así como donas de diferentes sabores e ingredientes, ofrece algunos desayunos que puedes encontrar en otro lugar y a mejor precio, lo que nos diferencia es la presentación de dichos cafés, acompañamientos, postres y snacks, con la esencia tradicional de nuestra localidad. Nuestros clientes acuden más a la cafetería los días sábados y domingos, por las promociones que se manejan, como un descuento del 15% y con la regalía al comprar un café, se otorga un acompañamiento de cortesía. Siendo así los días más demandados de nuestra cafetería, que se encuentra ubicada en Plaza Paseo Comitán, ofreciendo nuestros servicios todos los días, realizando diferentes eventos culturales en sus diferentes horarios día a día. Contamos con nuestra propia App, donde ofrecemos nuestro producto en línea y promociones correspondientes, también contamos con envíos a domicilio sin costo alguno, aportando la App correspondiente de la empresa, de igual manera trabajamos con empaques reciclables de material no contaminante y ofrecemos que pueden traer su vaso o termo que prefieran y ahí se les otorga su producto deseado.

CUADRO DE LAS 4 P'S

ELEMENTOS	¿QUÉ OFRECERAN?	¿PORQUÉ TOMARON ESA DECISIÓN?
PRODUCTO	Café de alta calidad, con un servicio con personal capacitado, manejamos empaques personalizados por nuestra empresa con un diseño único.	No es sólo un lugar para consumir café, es un punto de conexión social y cultural.
PRECIO	\$30-\$50 \$45-\$85 \$60-\$80 \$20-\$80	Son precios únicos, de acuerdo a nuestra materia prima utilizada
PLATA (DISTRIBUCIÓN) LOCAL FÍSICO, A DOMICILIO O EN LÍNEA	Tendremos un local físico y también envíos a domicilio mediante una App.	Ofrece una experiencia presencial y sensorial. Ofrece la posibilidad de automatizar pedidos y pagos Atraer clientes que no puedan desplazarse
PROMOCIÓN 15% DE DESCUENTO	Por redes sociales y medios de comunicación local.	Facebook, TikTok, Instagram. Periódicos, Radio local.

CAFETERIA CULTURAL "AROMAS DE COMITÁN" MENÚ

BEBIDAS

CAFÉ DE OLLA	\$30
JOCOATOL	\$30
ARROZ CON LECHE	\$25
CAPUCHINOS	\$35
CHOCOLATE COMITECO	\$35

FRIOS

POZOL DE CACAO	\$25
AGUA DE HORCHATA	\$25
AGUA DE TAMARINDO	\$25
AGUA DE JAMAICA	\$25
AGUA DE TASCALATE	\$25

ACOMPAÑAMIENTOS

PAN DE SEMITA	\$12
PAN TÍPICO COMITECO	\$16
LAURELES DE MANJAR	\$20
EMPANADAS DE MANJAR	\$20
PAN DULCE	\$10

SNACKS

BUTIFARRAS PREPARADAS	\$50
<i>4 butifarras en rodajas, acompañado de picle y salsa agri dulce 4 tostadas orneadas.</i>	
PAN COMPUESTO	\$30
<i>1 pan frances, relleno de picle, pollo, frijoles y salsa de la casa.</i>	
PELLIZCADAS	\$45
<i>Orden de 4 tortillas con quesillo y asiento de chicharron.</i>	

CHALUPAS	\$50
<i>orden de 4 tostadas, acompañado de frijoles, pollo, lechuga, queso y crema.</i>	

POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE	\$45
FLAN NAPOLITANO	\$30
CHIMBO EN DULCE	\$40
NUEGADOS CON LECHERA	\$35

EVENTOS CULTURALES

DE 7:30 AM A 9:30 AM

- *Poesias de Rosario Castellanos, recordando su historia*

DE 12:00 PM A 5:00 PM

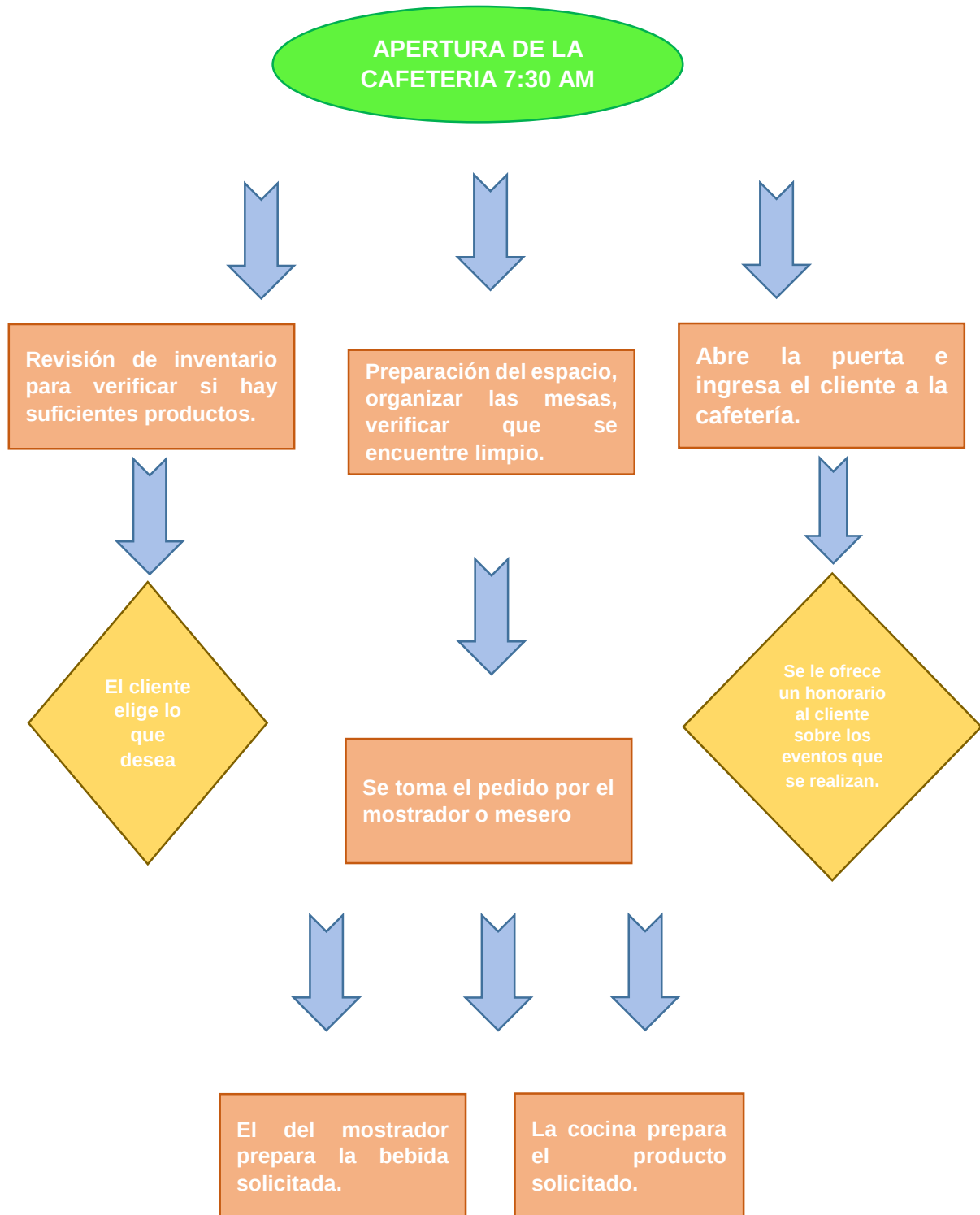
- *Música típica de Comitán*

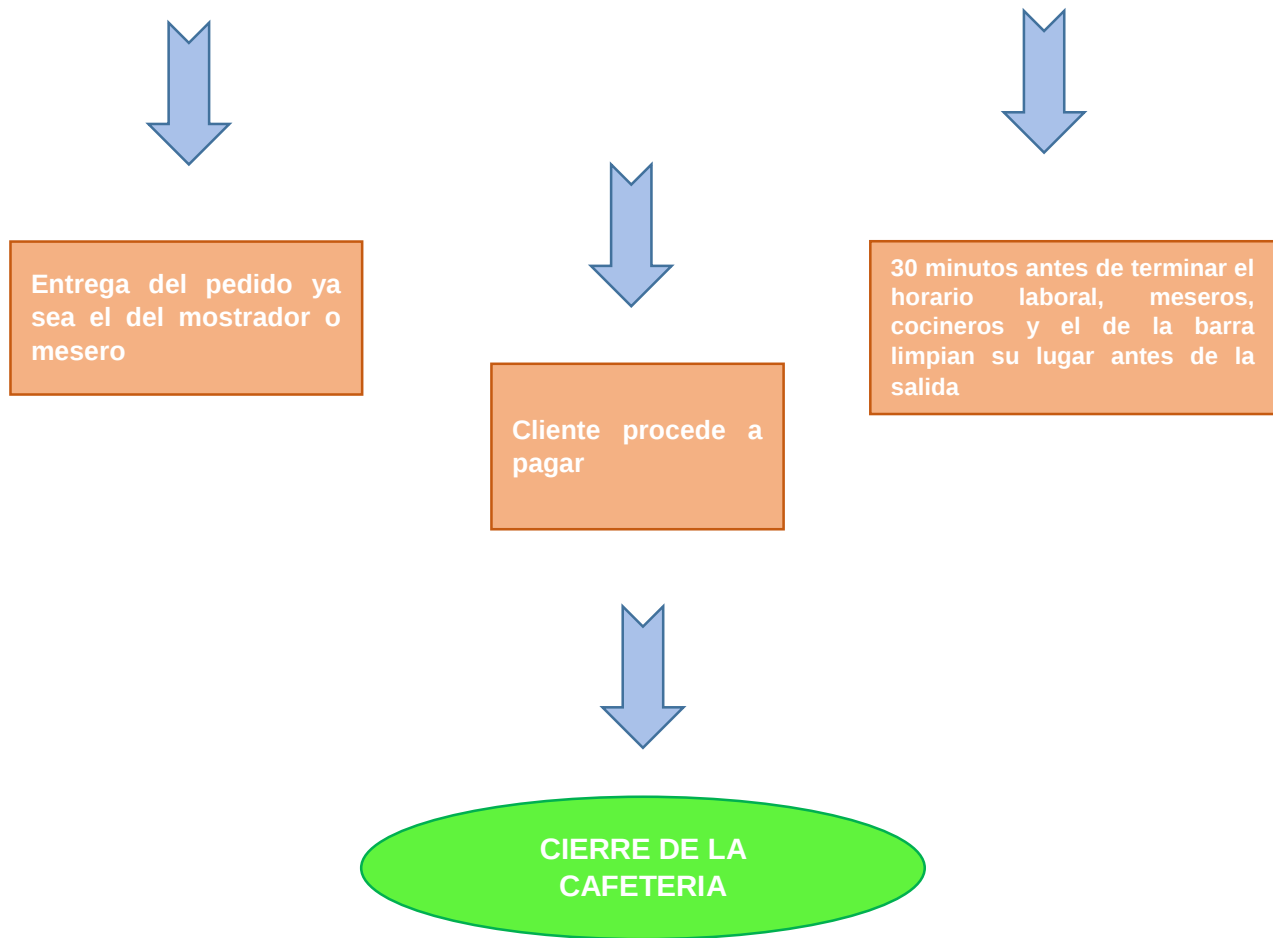
DE 7:00 PM A 12:00 AM

- *Bailer regionales*

MENÚ

DIAGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO





RECURSOS FÍSICOS

Equipo de cocina:

- Cucharas
- Tenedores
- Ollas para el café
- Cuchillos
- Vasos
- Platos
- Batidora
- Sartenes
- Refrigerador
- Hornos

Equipo de barra:

- Máquina para capuchinos
- Computadoras
- Máquina registradora
- Terminal para pagos con tarjeta

Equipo de servicio:

- Moto para entrega a domicilio
- Carros para transporte y Comoras de materia prima
- Espacio y tarima para los eventos

RECURSOS HUMANOS

- Cociner@s
- Meser@s
- Repartidores
- Cajer@
- Operador de la App y compras en línea

ESTIMACIÓN GENERAL DE COSTOS

Utensilios	\$20000
Maquinaria	\$60000
Material publicitario	\$10000
Mano de obra mensual	\$500000
Costo de agua y luz	\$10000
Insumos de materia prima	\$500000
TOTAL:	\$1100000

CONCLUSIÓN

La cafetería no solo representa un espacio para la venta de café y productos complementarios, sino que también es un lugar de encuentro social, de relajación y de intercambio cultural. A través de este proyecto, se ha evidenciado la importancia de ofrecer productos de calidad, un ambiente agradable y un servicio al cliente excepcional para lograr la fidelización y satisfacción de los consumidores. Además, el éxito de una cafetería depende de la innovación constante, la adaptación a las nuevas tendencias de consumo y la capacidad de generar una experiencia única para cada cliente.