

COLEGIO HUMBOLDT



CICLO ESCOLAR 2023-2024

CCT: 15PPR2738X

MATERIA: EDUCACION FINANCIERA.

SOCIOS:

MANUEL ENRIQUE RESENDIZ LOPEZ

CESAR ANTONIO MORENO RAMIREZ

YOUSSEF TONATIUH PINEDA CERVANTES

INDICE

Contenido

| | |
|---------------------------------|----|
| PLAN DE NEGOCIO | 3 |
| FILOSOFIA EMPRESARIAL..... | 4 |
| CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | 5 |
| PRESUPUESTO | 6 |
| ESTUDIO DE MERCADO | 7 |
| FODA | 9 |
| PUBLICIDAD..... | 11 |

PLAN DE NEGOCIO

RESTAURANTE WAFLES M&C



FILOSOFÍA EMPRESARIAL

MISIÓN

Somos una empresa de waffles dedicada a deleitar el paladar de las personas.

VISIÓN

Llegar a ser una empresa líder reconocida por brindar innovadores y únicos Waffles de calidad.

VALORES

- **TRABAJO EN EQUIPO.** - Como la mejor manera de lograr nuestros objetivos por medio del compañerismo.
- **RESPECTO.** -Hacia el cliente y compañero de trabajo para lograr un ambiente agradable.
- **COMPROMISO.** - Cumplir con las expectativas del cliente brindándole un servicio de calidad.
- **CALIDAD.** – Brindar excelentes productos innovadores al comensal cumpliendo con calidad en los Waffles.
- **EXCELENCIA.** – Perfeccionar e ir mejorando día a día nuestras actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

| Actividades | Febrero | | | | Marzo | | | | Abril | | | | Mayo | | | | Junio | | | | Julio | | | |
|--|---------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Proponer proyecto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Investigar sobre el proyecto propuesto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Seleccionar nombre para la empresa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crear la filosofía empresarial | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diseñar la imagen de la empresa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Desarrollar la muestra del producto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estudio de mercado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diseño del presupuesto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diseñar cronograma de actividades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Comprar materiales | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Elaborar productos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Exposición internar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Exposición final | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Feria empresarial | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

PRESUPUESTO DE RESTAURANTE DE WAFLES M&C

| FECHA | CONCEPTO | PROVEEDOR | SUBTOTAL |
|--------------|----------------------------|--------------|------------------|
| 24/02/2024 | 1/2 kg HARINA DE HOT CAKES | WALMART | \$ 14.00 |
| 24/02/2024 | 3 PZAS HUEVO | WALMART | \$ 15.00 |
| 24/02/2024 | 1 BOTE NUTELLA DE 200 GR | WALMART | \$ 46.00 |
| 24/02/2024 | 1/2 kg DE FRESAS | WALMART | \$ 18.00 |
| 24/02/2024 | 3 PZAS DE PLATANO | WALMART | \$ 15.00 |
| 24/02/2024 | 1 PAQUETE DE PLATOS | WALMART | \$ 21.00 |
| 24/02/2024 | 1 PAQUETE DE TENEDORES | WALMART | \$ 21.00 |
| 24/02/2024 | MANO DE OBRA POR DIA | PERSONAL (3) | \$ 100.00 |
| TOTAL | | | \$ 250.00 |

PRECIO DE VENTA SIN GANANCIA $\$250 / 20 = \$ 12.50$

PRECIO DE VENTA CON GANANCIA $\$20 \times 20 = \$ 400.00$

$\$ 400 - 250 = 150.00$ MXN

$150.00 / 3 = \$50.00$ MXN

ESTUDIO DE MERCADO

Para verificar la factibilidad del proyecto es necesario realizar un estudio de mercado, y así conocer las preferencias al cual se pretende ingresar.

CUESTIONARIO

Subraye la respuesta de su elección.

Sexo F M Edad: _____

1.- ¿Acostumbra a comprar postres?

- a) Si
- b) No

2.- ¿Te gustan los postres?

- a) Si
- b) No

3.- ¿Te gustan los waffles?

- a) Si
- b) No

4.- ¿Te gusta el chocolate?

- a) Si
- b) No

5.- ¿Te gustan las chispas de chocolate de colores?

- a) Si
- b) No

6.- ¿Te gusta el plátano?

- a) Si
- b) No

7.- ¿Te parece accesible el precio de 20 pesos por waffle?

- a) Si
- b) No

8.- ¿Agregarías algo a nuestro producto?

- a) Si
- b) No

9.- ¿Con quién acostumbra a asistir a consumir postres?

- a) Amigos
- b) Familia
- c) Solo

10.- ¿Cree que la ubicación del restaurante es el adecuado?

- a) Si
- b) No

FODA

FORTALEZAS

- Clientes recurrentes se les otorgara tarjeta de socios que ofrece grandes descuentos.
- Menú único y delicioso.
- Creciente popularidad.
- Trabajo en equipo.
- Responsabilidad.

DEBILIDADES

- Alta competencia.
- La ubicación de la empresa no cuenta con estacionamiento por la zona.
- No querer trabajar.
- Faltar a clases.

AMENAZAS

- Rechazo por ubicación.
- Competencia tanto directa como indirecta cercana a la empresa.
- Sismos.
- Accidentes de trabajo.

OPORTUNIDADES

- Expandir el negocio a otras localidades.
- Creciente demanda de postres.
- Que el negocio crezca y tener las herramientas necesarias.

PUBLICIDAD



**Waffles
m&c**

**Ordena 2 ricos
waffles por solo:**

\$40

**Combinalo como más
se te antoje.**

| | |
|-----------------|-----------------|
| BASE | FRUTA |
| *NUTELLA | *FRESA |
| *LECHERA | *PLÁTANO |