

La empresa

Prof. Oscar Leal

Daniel Sebastian Pelayo Zarate

3° A

22/11/2016

**Introducción**

Este semestre realizamos una planificación de un proyecto empresarial con distintos giros, dependiendo del gusto de cada quien.En mi caso escogí un negocio de comida gourmet (baguettes), realizamos actividades indicando todo lo necesario para la realización de nuestra empresa.

**Que necesitamos ?**

* Materia prima ( pan ,verduras, aderezos, )
* Utensilios (cuchillos, tablas, mesas, cubiertos,etc..)
* Montar el stand
* Ordenar los materiales
* Preparar el alimentos

**Índice**

Parcial 1…………………………………….3

Parcial 2…………………………………….7

Parcial 3………………………………………12

**Parcial 1**

Act preelminar

Act 1

**Costos y gastos**

**Baguettes:**

* Pan $3-4
* Jamón $70
* Aderezo $20
* Verduras $35
* Guarnición (pasta/ensalada) $40
* Postres $10 pza
* Botanas $35

**Bebidas:**

* Cerveza $230
* Refrescos $210
* Té $190
* Café (helado/caliente) $15
* Smoothies $15

**Activos fijos:**

* Plancha $2000
* Horno $4000
* Utensilios $2500
* Sillas/mesas $1800
* Mantenimiento $200
* Refrigeradores $8000
* Punto de venta $7000
* Servicio domiciliario (bicicleta) $500

**Gastos:**

* Gastos administrativos (luz,gas,teléfono,internet) $3500
* Salarios $3200

**Gastos de inicio**

* Primera renta $7000
* Adecuación/decoración del local $1000
* Compra inicial de insumos $2500

Act integradora



**Daniel Sebastian Pelayo Zarate**

**Lic. Ethel Macías**

**Actividad integradora: Viabilidad del proyecto**

**3°A**

**22/09/2016**

**La empresa**

* **Viabilidad del mercado**
* **Tiene compradores potenciales?**

Si

**Donde están los compradores potenciales?**

En zonas muy concurridas y pobladas

* **Qué precio aceptarían los compradores?**

$25-$60

* **Competencia**
* **Quienes son los competidores?**

Restaurantes económicos,fondas y puestos

* **Cuantos son y donde están?**

La cantidad es incontable,además de que se encuentran en muchísimos lugares

* **Cual es su ventaja competitiva?**

La calidad,el servicio y el “sazón”

* **Existen barreras para sus competidores?**
* **Viabilidad de producción**
* **Es accesible comprar las materias primas?**

Si

* **Es fácil conseguir la maquinaria y el equipo?**

Si

* **Hay mano de obra calificada?**

Si

* **Control gubernamental**
* **Requieren licencia o aprobación?**

Si

* **Cuanto cuesta?**

Es ambiguo;desde $2000 a $3800

* **Inversión inicial**
* **Inversión inicial?**

Aproximadamente $25,000 (puede variar bastante)

**Parcial 2**

Act. Preliminar

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Pan | Lo más conveniente sería conseguirlo con un bolillero particular ,que surta la cantidad deseada de producto cierto día determinado, para así sea más sencilla la compra y venta |
| Jamon | La mejor manera de conseguir jamón sería directamente con una empresa proveedora, tal como lo es Centenario y Corona, quienes surten distintos tipos de jamones de distintos tamaños |
| Aderezos | Los aderezos se pueden hacer en casa,claro que esto es mucho más tardado y delicado.Por otro lado,la manera más simple y sencilla sería comprando los aderezos en supermecados y tiendas de abarrotes.A mi parecer esta es la mejor opción |
| Verduras | Por lo menos aquí en Jalisco, la mejor,más económica y conveniente manera de conseguir frutas,verduras,dátiles,semillas y demás productos relacionados es en el Mercado de Abastos,puesto que en dicho lugar los productos son por mucho más baratos que en los centros comerciales y hay más variedad |
| Postres | Se pueden conseguir tanto en supermercadosm como por vendedores particulars,Aquí la opción más viable es con un proveedor particular |
| Botanas | Estas se pueden conseguir o con proveedores particulares o con proveedores particulares, como lo son panificadoras como Bimbo y Gamesa |
| Cerveza | La forma más lógica es mediante una empresa cervecera,sea Corona o Tecate, que son las más importantes |
| Refrescos | De Nuevo , la major forma de obtener estos productos es mediante una empresa,bien puede ser por Pepsi o,desde luego,Coca-Cola |
| Te | El té tiene sus dificultades para ser comprado por menudeo,por lo que la opción más viable es hacerlo uno mismo |
| Café | El café se puede hacer en casa o bien,por medio de máquinas de vending |
| Smoothies | Los smoothies no tienen opción,por lo que se deben producir a mano propia |

Act. 1

**UDG**

**Misión**

La Universidad de Guadalajara es la Red Universitaria de Jalisco. Es una institución benemérita, pública, laica y autónoma, con compromiso social y vocación internacional; que satisface las necesidades educativas de nivel medio superior y superior con calidad y pertinencia. Promueve la investigación científica y tecnológica, así como la vinculación y extensión para incidir en el desarrollo sustentable e incluyente de la sociedad. Es respetuosa de la diversidad cultural, honra los principios humanistas, la equidad, la justicia social, la convivencia democrática y la prosperidad colectiva.

**Visión**

Es una Red Universitaria con reconocimiento y prestigio global, incluyente, flexible y dinámica. Es líder en las transformaciones y promotora de la movilidad social. Impulsa enfoques innovadores de enseñanza aprendizaje y para la generación del conocimiento en beneficio de la sociedad.

**OXXO**

**Misión**
“Satisfacer las necesidades cotidianas de nuestro cliente de una manera amable, rápida, práctica y confiable; creando Valor Económico y Humano en la Sociedad (Consumidores, Colaboradores, Proveedores y Accionistas), desarrollando redes replicables de negocios de comercio al detalle, en formatos pequeños, que apoyen a nuestros negocios de bebidas”.

 **Visión**Continuar siendo la tienda de conveniencia con mayor número de establecimientos en América Latina.

**Coca-Cola**

**Misión**

Refrescar al mundo en cuerpo, mente y espíritu.

Inspirar momentos de optimismo a través de nuestras marcas y acciones, para crear valor y dejar nuestra huella en cada uno de los lugares en los que operamos.

**Visión**

Utilidades: Maximizar el retorno a los accionistas, sin perder de vista la totalidad de nuestras responsabilidades.

**Mi empresa**

**Visión**

Ser un restaurante basado en la cocina italiana y dar a conocer nuestras deliciosas combinaciones

**Misión**

Llegar a ser una franquicia nacional y esparcirnos a través de varios paises

Act. Integradora

**Puestos**

Cajero: sumar cantidades debidas por una serie de compras , generar cortes y dar informes

$5,000 mensuales

Mesero: atender a los clientes proporcionándoles bebidas, alimentos y asistencia, y según sea el caso, dando la cuenta a pagar así como mantener limpias las mesas entre cliente y cliente

$10,000 mensuales

Aseo: se encarga de del cuidado, vigilancia y limpieza del establecimiento (baños, mesas, salas, pasillos…etc.)

$4,000 mensuales

Gerente: es responsable de las metas del presupuesto , asegura la calidad de alimentos y bebidas, buena calidad de servicio a los comensales, supervisa departamentos inferiores y delega funciones para el manejo general

$30,000 mensuales

Contador :se dedica a la contabilidad del establecimiento y se desenvuelve en las áreas de contabilidad, derecho, estadísticas, matemáticas financieras, informática, matemáticas, administración, economía, recursos humanos, finanzas, auditorias, entre otras.

$7,000 mensuales

Cocinero: en este caso se refiere a un solo puesto de cocinero.Este se encarga de la creación de los distintos platillos que se encuentran disponibles en el establecimiento.

Alrededor de $7,000 mensuales

**Parcial 3**

Act. Preliminar

**Problemática empresarial**

**Caso : Disminución de ventas o productos que ofrecemos**

Causas: disminución en la calidad del producto, atención al cliente deficiente falta de innovación, el producto ya no es llamativo y negligencia por parte del personal

Soluciones: atender y resolver los déficits del producto, reprender, advertir y apoyar a los empleados, así como orientarlos, generar nuevas ideas para atraer, crear mayor y mejor publicidad, y en dicho caso, sancionar al personal responsable

Act 2

**El rincón del baguette**

***“Lo mejor de la cocina italiana a México con un rico sazón”***

**Los mejores baguettes al gusto y muchas variedades**



**Ingredientes básicos:**

* **Queso**
* **Lechuga**
* **Germinado de alfalfa**
* **Pepino**
* **Jitomate**
* **Cebolla**

**Extras:**

* **Pollo**
* **Aceitunas**
* **Aguacate**
* **Aderezos**

**Y una amplia variedad más**

**Ven a probar nuestros deliciosos baguettes, no te arrepentirás!**

****