

2016

PLAN DE NEGOCIO “ORO MÍO”



Dulce Rodríguez Mendoza

“ORO MÍO”

1-9-2016

PLAN DE NEGOCIOS

“ORO MÍO” CHOCOLATE RELLENOS



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

Contenido

1. RESUMEN EJECUTIVO.....	3
2. ANÁLISIS FODA.....	6
3. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	7
4. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	7
5. ANÁLISIS DE MERCADO.....	10
5.1 CLIENTES Y PRODUCTOS.....	10
5.2 LA COMPETENCIA	10
4.3 ANALISIS DEL MERCADO	11
6. OPERACIONES.....	12
7. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA.....	13
7.1 MISIÓN.	13
7.2 VISIÓN.	13
7.3 OBJETIVOS DE LA EMPRESA.....	13
7.4 ESTRUCTURA ACTUAL	14
8. ANÁLISIS FINANCIERO	15
8.1 FIJACION DEL PRECIO	15
8.2 MARGEN DE UTILIDAD	16
8.3 COMERCIALIZACION.....	16
8.4 RECURSOS ACTUALES CON LOS QUE SE CUENTAN.	17
8.5 MATERIA PRIMA Y PROVEEDORES.....	19
8.6 PLAN DE INVERSIÓN	19



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

1. RESUMEN EJECUTIVO.

- Descripción del proyecto de emprendimiento

"ORO MÍO"

El proyecto denominado "ORO MÍO" está centrado, en el rescate de los sabores originarios de comunidades poco conocidas del estado, principalmente de la Sierra Norte, creando una inclusión gastronómica de dichas comunidades en la repostería fina, de tal modo que podamos fusionar y crear un mundo de nuevos sabores, enfocado en un estilo fresco, y vanguardista, que enamoren al consumidor no solo por el producto mismo si no por lo que representa, reflejando lo innovador de los sabores que se encuentran llenos de tradición y cultura, convertidos en delicias para el paladar con una presentación de alta calidad, una presentación gourmet.

- Carácter innovador del proyecto

El carácter innovador del proyecto es la creación e inclusión de sazones endémicos de comunidades de la Sierra Norte principalmente del estado de Oaxaca dentro de la repostería fina principalmente en chocolates, creando así una experiencia de sabores al paladar del cliente, ofreciendo una variedad de chocolate relleno de ganache (de mezcal, cremas de mezcal, licor y/ o sazones endémicas de la ciertas comunidades o regiones).

- Pertinencia del proyecto de emprendimiento (resolución de retos y/o problemas de la sociedad en sus ámbitos local, estatal, regional y/o nacional).

El objetivo principal de este proyecto es crear empleos y mejorar la calidad de vida de agricultores y familias de comunidades y regiones alejadas de los Valles Centrales del Estado a la vez que buscamos que los mismos Oaxaqueños y externos conozcan a fondo la cultura de cada una de dichas comunidades es decir sus tradiciones y costumbres que han mantenido vivas a lo largo de los años.

- Identificación de mercado y sus posibilidades de crecimiento nacional e internacional.

El proyecto a lo largo del camino desde sus inicios ha demostrado un alto potencial de crecimiento dentro del mercado local y con los recursos adecuados y la orientación necesaria para solidificar, fortalecer y formalizar el emprendimiento en un Negocio como tal su crecimiento nacional e internacional seria de un 100% debido a la tendencia que el proyecto abarca como lo son: el rescate de la cultura, productos naturales, sabores nuevos y orientados a un cambio social.

- Planeación del proyecto: recursos materiales, económicos, humanos e infraestructura necesarios para llevar a cabo el proyecto.



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

Actualmente dentro del proyecto se cuenta con los recursos básicos y menos óptimos para la elaboración de los productos, el dinero que se ha ganado generado por las ventas ha sido destinado a adquirir más herramientas que faciliten y mejoren el proceso de producción, las personas que laboran en la actualidad en el proyecto se sumaron por el objetivo principal del proyecto que es emprendedurismo social sin embargo se busca que dichas colaboraciones de esas personas quienes han confiado en el proyecto se formalice su trabajo hacia con el proyecto en general. Ha decir verdad si nos centramos en cumplir nuestra meta principal que es la mejora del proceso de producción en masa y la introducción del producto en el mercado, se necesita una suma considerable de recurso económico destinado no solo a la adquisición de equipo de alta calidad si no también recurso económico destinado a los tramites y legalización del proyecto como Negocio formal, generador de empleo.

- Presupuesto del proyecto.

El proyecto requiere una inyección de más de \$110,000.00 para establecer una adecuada producción en masa sin contemplar abrir un local como tal, ya que se buscaría establecer contacto con mayoristas para la venta del producto, sin embargo si el proyecto se Orienta a abrir un local para su venta directa a los clientes se necesitaría una inyección de recurso económico de más de \$1'000,000.00 de pesos para tal objetivo.

- Especificar si se cuenta con la patente o se inició el proceso de patentamiento u otro medio de protección.

Actualmente el proyecto no cuenta con el registro de marca debido a la falta de recurso económico que se debe destinar para el trámite.

- Descripción del perfil de cada emprendedor y su aporte al proyecto.

**DULCE
RODRIGUEZ**
EMPREENDEDORA
Líder y creadora del Proyecto.



MI PERFIL

Creadora del proyecto "ORO MÍO"

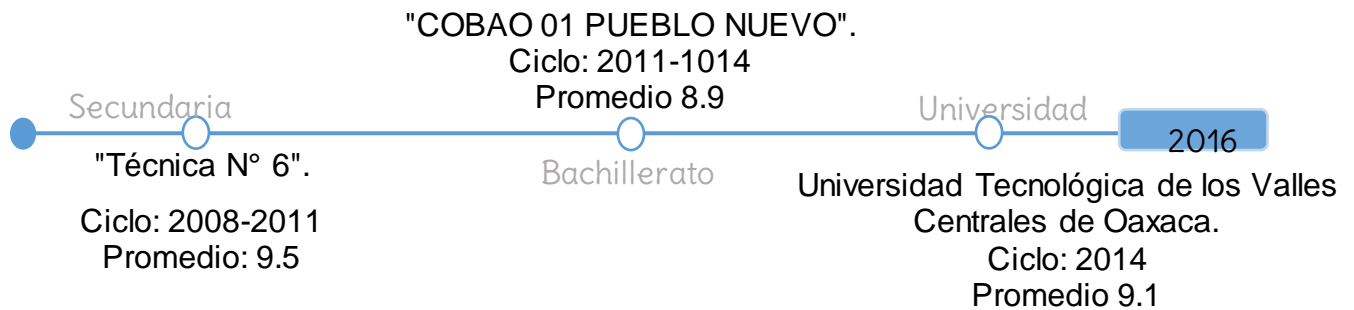
Mujer emprendedora con iniciativa y liderazgo, rasgos que me caracterizan, tengo 19 años y soy originaria de Oaxaca, mi padre es de Zacatepec los Mixes y mi madre



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

de los Valles Centrales, actualmente estoy orientada a desarrollarme en emprendedurismo social rescatando tradiciones de comunidades del estado de donde soy Originaria.

FORMACIÓN ACADÉMICA



EXPERIENCIA LABORAL

Durante mi estancia en la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca he colaborado con diferentes PYMES en crecimiento desde mi primer cuatrimestre.

SALSATECA

Creación de propuesta para el manejo de la parte Financiera (costos variables y costos fijos)

EMPERATRIZ DEL MEZCAL

Creación de un catálogo de proveedores.

CALZADO MARY'SHOES

Elaboración de Lay-out

TRANSPORTADORA ATONALTZIN

Creación y manejo de Community Manager.
Creación de videos publicitarios.

NIXE EMPANIZADOR A BASE DE AMARANTO

Creación de Manual de Identidad
Estrategias de Marketing

SuMaTeL S.A de C.V.

Manual de Integración de Personal



2. ANÁLISIS FODA



3. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Oaxaca se caracteriza por su gastronomía, cuenta con una extensa gama de productos que caracteriza al Estado por lo cual "OROMORENO" realiza algunos de esos productos en una combinación perfecta de sabores.

Nuestro producto se caracteriza por su originalidad en sabores, presentaciones, colores y olores que caracterizan en armonía la gastronomía Oaxaqueña (combinación de chocolate, mezcal y café), permitiendo ofrecer a nuestros clientes productos innovadores y tradicionales.

Estos productos están dirigidos principalmente a jóvenes de entre 20 y 28 quienes no solo tienen gustos por el café o la bebida mas tradicional de Oaxaca el mezcal si no que tienen un gusto por el chocolate y les guste experimentar nuevos sabores.

Diferenciación de mi negocio con otros.

Nuestro producto se caracteriza por su originalidad en sabores, presentaciones, colores y olores que caracterizan en armonía la gastronomía Oaxaqueña (combinación de chocolate, mezcal y café), permitiendo ofrecer a nuestros clientes productos innovadores y tradicionales.

Debido a que gracias a su combinación de sabores fuertes y muy marcados de Oaxaca, como son el mezcal y el café envueltos en chocolate de leche lo que hace perfecta la combinación al crear un sabor sutil pero muy característico.

4. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL NOMBRE

"ORO MÍO"

Al inicio del proyecto el nombre del producto era "ORO MORENO" sin embargo por cuestiones de registro de marca se cambió a "ORO MÍO"; el primer nombre que se eligió hacía referencia a la historia del chocolate, ya que en la antigüedad el cacao



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

se usaba como moneda de cambio, inclusive después de la llegada de los colonos, el cacao solo lo consumía la gente de alto nivel, debido a esto el cacao se consideraba como oro en aquella época y por el color del cacao "moreno", se le denominaba de tal modo "ORO MORENO"., al comenzar con el registro de marca la posibilidad de registrarlo con dicho nombre fue imposible por lo que se tuvo que cambiar sin embargo queríamos que mantuviera la esencia y al querer introducir más sozaones de comunidades del estado todo el equipo creyó ideal el nombre de "ORO MÍO" ya que cada sazon cada producto de las regiones que utilizamos son oro gastronomico, oro de nuestra tierra, oro nuestro, "ORO MÍO".

DESCRIPCIÓN DE COLORES DE LA ETIQUETA

La etiqueta que funge de igual manera como sello de seguridad está conformada por el logo en la parte media de la misma y en los extremos está impreso el slogan

de la empresa *“La esencia de la vida en un bocado”.*

La etiqueta solo tiene un color el cual es el Negro, a través de este damos una imagen seria y comprometida con el cliente, logrando resaltar de un modo claro el compromiso de la empresa con los clientes de brindar productos de calidad.

DESCRIPCIÓN DEL ESLOGAN

“La esencia de la vida en un bocado”.

El slogan de la empresa hace referencia a la experiencia de probar un producto sin igual, el poder probar la combinación de la bebida de los dioses el mezcal y el tan exquisito de café en grano junto con el chocolate producto considerado uno de los más exquisitos en el mundo todo ello en un solo bocado es por eso que hacemos referencia a que a través de solo un bocado se puede degustar de los sabores más exquisitos en la vida una parte esencial la gastronomía de Oaxaca, la esencia misma del estado, la esencia misma del privilegio de la vida.

DESCRIPCION DEL EMPAQUE



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

CAJA BASE	FORRO DE LA CAJA															
																
VISTA SUPERIOR	VISTA INFERIOR															
																
<table><tr><td></td><td></td><td>Una vez abierto mantenerse en refrigeración</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>PRODUCTO ORO MÍO 100% ARTESANAL</td><td>CHOCOLATE RELLENO DE LICOR Cont. 2 pz.</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td> HECHO EN MEXICO Protagonista de Eucaliptos #1323 Col Las Flores, Santa Lucia del Camino, Oaxaca de Juárez CP 68050 Tel 9511057616/dalce%40oro-mio.com</td><td></td><td></td></tr></table>				Una vez abierto mantenerse en refrigeración				PRODUCTO ORO MÍO 100% ARTESANAL	CHOCOLATE RELLENO DE LICOR Cont. 2 pz.					 HECHO EN MEXICO Protagonista de Eucaliptos #1323 Col Las Flores, Santa Lucia del Camino, Oaxaca de Juárez CP 68050 Tel 9511057616/dalce%40oro-mio.com		
		Una vez abierto mantenerse en refrigeración														
	PRODUCTO ORO MÍO 100% ARTESANAL	CHOCOLATE RELLENO DE LICOR Cont. 2 pz.														
		 HECHO EN MEXICO Protagonista de Eucaliptos #1323 Col Las Flores, Santa Lucia del Camino, Oaxaca de Juárez CP 68050 Tel 9511057616/dalce%40oro-mio.com														
Material:	CARTON															
Peso del envase vacío:	6 gramos															



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

Dimensiones:	7 cm de largo por 3 cm de ancho por 3 cm de altura.
Contenido neto:	20 gramos
Piezas por caja:	2 pz.
Codigo de Barras:	Si (brindado por el CIDEV, durante 6 meses)
Modo de conservacion	Mantengase en un lugar seco y fresco.
Domicilio donde se elabora el producto:	SI.

5. ANÁLISIS DE MERCADO

5.1 CLIENTES Y PRODUCTOS

Actualmente nuestros compradores son desde jóvenes entre 18 y 24 años los cuales están estudiando una carrera y personas adultas las cuales tienen un gusto peculiar por la gastronomía Oaxaqueña.

Segmentación de Mercado


GEOGRAFICAS	DEMOGRAFICAS	PSICOGRADICAS	CONDUCTUALES
Región: urbana Nacionalidad: Mexicana Estado: Oaxaca Tamaño de la ciudad: 1 033 884 habitantes de Valles Centrales	Edad: 20-45 años Género: Indistinto Ocupación: estudiantes y profesionistas Ingresos : \$6,800-\$34,900	Nivel socioeconómico: C+, C. Clase social: Medio Alto y medio. Personalidad Alegres, curiosos Estilo de vida Abiertos al cambio	Beneficios esperados: combinación de sabores únicos de Oaxaca en un solo producto exquisito a un precio accesible. Lugar de compra Redes sociales

5.2 LA COMPETENCIA




PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

COMPETENCIA DIRECTA

Empresa	Productos	Precio	Posicionamiento
<p>CHOCOLATES XHULADII</p> 	Chocolates rellenos de alimentos exóticos como poleo, chicatanas, mole, téjate, entre otros productos.	<p>\$10.00 por pz</p> <p>\$15.00 (chocolate + caja de petate)</p> <p>También tiene presentaciones en cajas de aluminio repujado lo que aumenta el costo considerablemente.</p>	Su posicionamiento en el mercado es medio, se creó en el año 2011 por lo cual ha crecido a través de redes sociales y eventos como ferias y expos en Oaxaca.

COMPETENCIA INDIRECTA

Empresa	Productos	Precio	Posicionamiento
<p>Carlos v</p> 	Chocolate en barra	\$7 pz por barra	Su posicionamiento en el mercado es alto debido a que esta empresa lleva en el mercado más de 15 años y siempre busca la forma de conjuntar el producto con lo que está de moda e utilizarlo para sus campañas publicitarias o sacar nuevos productos

4.3 ANALISIS DEL MERCADO



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

A través de nuestros productos "OROMORENO" estimulamos de forma innovadora una experiencia de sabores al paladar del cliente, ofreciendo una variedad de chocolate relleno de ganache (de mezcal, cremas de mezcal, licor y otras bebidas y sazones endémicas de la ciertas regiones del Estado), además preservamos y resaltamos la importancia de la gastronomía Oaxaqueña a través de un producto innovador resaltando una parte del estado., de igual forma damos a conocer la cultura de dichas regiones del estado es decir sus tradiciones y costumbre que han mantenido por años.

6. OPERACIONES

INGRESOS Y GASTOS DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA

(Febrero – Julio 2016)

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
TOTAL DE CAJAS VENDIDAS	103	187	267	280	318	291
CAJAS VENDIDAS APROXIMADAMENTE POR SEMANA	26	46	66	70	79	72
CAJAS VENDIDAS APROXIMADAS POR COLABORADOR	17	31	44	46	53	48
CANTIDAD RECAUDADA	\$1,545.00	\$2,805.00	\$4,005.00	\$4,200.00	\$4,770.00	\$4,365.00

Enlista los gastos que realizas para desarrollar tu actividad productiva, empresa o negocio, toma en cuenta los 6 meses anteriores de operación. (Febrero – Julio 2015)

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
CHOCOLATE	\$280	\$280	\$560	\$560	\$840	\$840
GANACHE	\$60	\$60	\$120	\$120	\$180	\$180
MEZCAL	\$17	\$17	\$34	\$34	\$60	\$60



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

CAFÉ	\$30	\$30	\$50	\$50	\$90	\$90
TOTAL MATERIA PRIMA	\$387	\$387	\$764	\$764	\$1170	\$1170
CAJAS	\$110	\$180	\$300	\$300	\$300	\$300
CAPACILLOS	\$15	\$15	\$35	\$35	\$35	\$35
PAPEL	\$80	\$80	\$160	\$160	\$240	\$240
IMPRESIONES	\$250	\$250	\$400	\$400	\$700	\$700
TOTAL EN EMPAQUE	\$455	\$455	\$895	\$895	\$1275	\$1275
TOTAL (MATERIA PRIMA + EMPAQUE)	\$842	\$842	\$1659	\$1659	\$2445	\$2445

7. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA

7.1 MISIÓN.

Somos una empresa dedicada y comprometida con nuestros clientes realizando productos de calidad e innovando en cada producto que ofrecemos y así lograr experiencias únicas a través de los mismos resaltando de una forma única la gastronomía de comunidades con cultura autóctona y ancestral del estado de Oaxaca a través de sabores base el chocolate y el mezcal.

7.2 VISIÓN.

Ser una empresa líder en la industria confitera caracterizándonos por el sabor y la calidad de los productos, ofreciendo al mercado nacional e internacional experiencia y cultura del estado de Oaxaca gracias a su gastronomía.

7.3 OBJETIVOS DE LA EMPRESA.

OBJETIVO GENERALE



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

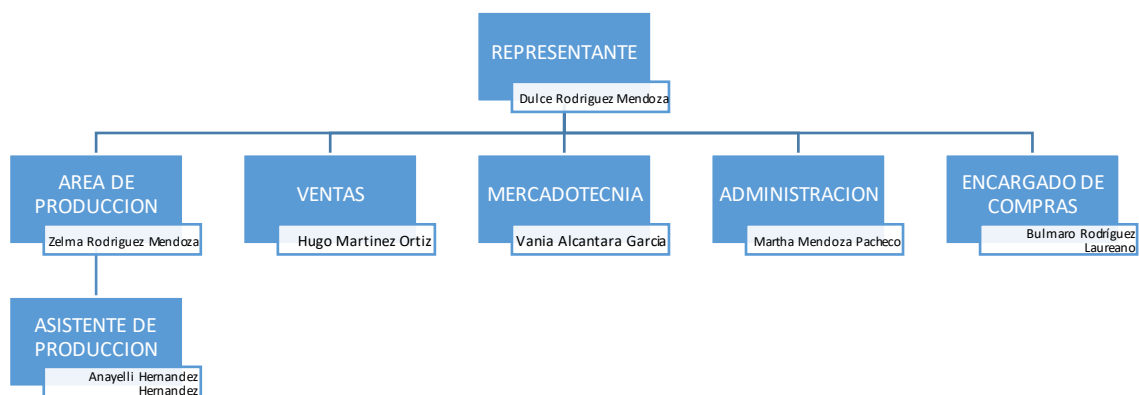
Estimular de forma innovadora una experiencia de sabores al paladar del cliente, ofreciendo una variedad de chocolate relleno de ganache a base de bebidas y sazones endémicas de la región Sierra Norte principalmente de Oaxaca.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Aumentar las ventas un 30% en doce meses.
- Lograr posicionarnos en el mercado estatal con un 8% de participación.
- Generar empleo de por lo menos dos personas cada mes durante doce meses.
- Aumentar la producción un 20% en doce meses.
- Ser reconocidos como una empresa innovadora
- Posicionarnos en el mercado de la confitería estatal.
- Ofrecer productos de calidad y únicos.
- Estimular y generar empleo en comunidades alejadas de los valles centrales.
- Dar a conocer la Cultura Autóctona de comunidades del estado de Oaxaca a través de nuestros productos.

7.4 ESTRUCTURA ACTUAL

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



8. ANÁLISIS FINANCIERO

8.1 FIJACION DEL PRECIO

FORMATO DE FIJACION DE PRECIO DE VENTA

Producto	Cantidad Requerida para 120 chocolates	Costo TOTAL	Costo UNITARIO
COSTOS VARIABLES			
Chocolate	1kg	\$140.00	\$1.16
Ganache	1/2 kg	\$30.00	\$0.25
Mezcal	120 ml	\$8.50	\$0.07
Café	100 gr	\$15.00	\$0.12
Caja	60 pza.	\$60.00	\$0.50
Etiqueta	60 pza.	\$130.00	\$1.08
Papel	4 mts	\$40.00	\$0.34
	Costo total	\$423.50	\$3.52
COSTOS FIJOS			
Sueldo	\$72 x persona (4 personas)	\$265.8 288.00 22.2	\$2.40
Gas	1 1/2 kg	\$21.75	\$ 0.20
Luz	5 hrs	\$1.40	\$0.01
	Costo total	\$311.15	\$2.61
	COSTO VARIABLE	\$423.50	\$3.52
	COSTO FIJO	\$311.15	\$2.61
	COSTO TOTAL	\$734.65	\$6.13
	30% DE UTILIDAD	\$220.39	\$1.84



PLANE DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

	PRECIO DE VENTA POR UNIDAD		\$7.97
	PRECIO DE VENTA POR CAJA DE 2 PZ		\$15.94

8.2 MARGEN DE UTILIDAD

Por ser un producto en fase de introducción al mercado la utilidad no puede rebasar de 40% por lo que analizando la situación actual se ha determinado que debido a la fase en la que se encuentra el producto se maneja un porcentaje del 30%.

CONCEPTO	COSTO TOTAL POR 120 CHOCOLATES	COSTO TOTAL UNITARIO
COSTO VARIABLE	\$423.50	\$3.52
COSTO FIJO	\$311.15	\$2.61
COSTO TOTAL	\$734.65	\$6.13
30% DE UTILIDAD	\$220.39	\$1.84
PRECIO DE VENTA POR UNIDAD		\$7.97
PRECIO DE VENTA POR CAJA DE 2 PZ		\$15.94

8.3 COMERCIALIZACION



Actualmente el proyecto de negocio se encuentra apoyado por la incubadora CIDEV, el proyecto recibe acompañamiento para capacitaciones-asesorías en cuanto a desarrollo, validación e inserción comercial, además de considerar nuestra participación en expos, ferias, por mencionar algunas: Expo "Autoempleo Juvenil" INJEO 2015, también nuestro producto está en el catálogo de productos del CIDEV en la plataforma: www.incubadoracidev.wix.com/cidev

Y la mayor parte de nuestras ventas es a través de redes sociales personales de cada uno de quienes conformamos el proyecto.








PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

8.4 RECURSOS ACTUALES CON LOS QUE SE CUENTAN.

N.	Equipo, maquinaria y/o herramienta	Actividad	Condición (Propio, Prestado Rentado, etc.)
2	 <p>MOLDES DE POLIBICARBONATO</p>	A través de ellos se logra elaborar el casquillo de los chocolates y rellenarlos.	PROPIO
1	 <p>MESA CON VIDRIO</p>	Ayuda a temperar el chocolate.	PROPIA
1	 <p>REFRACTARIO DE ACERO</p>	En el se pone a baño maria el chocolate y se utiliza en toda la elaboración del producto.	PROPIA
1	 <p>TERMOMETRO</p>	toma la temperatura del chocolate en el proceso de producción.	PRESTADO
1	 <p>TOPER DE PLASTICO</p>	Conserva los chocolates en refrigeración.	PROPIO




PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

1	 <p>GORRO PARA LA CABEZA</p>	Vital para llevar a cabo el proceso de producción con higiene.	PROPIO
1	 <p>MANDIL</p>	Para evitar que la persona a cargo se manche con algún insumo. (vital para la higiene)	PROPIO
1	 <p>CUCBEBOCAS</p>	Vital para llevar a cabo el proceso de producción con higiene.	PROPIO
1	 <p>GUANTES</p>	Vital para llevar a cabo el proceso de producción con higiene.	PROPIO
3	 <p>ESPATULAS</p>	Manejo del chocolate, quita el exceso de los moldes.	PROPIO



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

1	 OLLA	Se utiliza para llevar a cabo el proceso de baño maría.	PROPIO
---	-------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	--------

8.5 MATERIA PRIMA Y PROVEEDORES

PRODUCTO	EMPRESA	REGION
MEZCAL	JOSE RODRIGUEZ LAUREANO	Zacatepec los Mixes
GRANOS DE CAFÉ	CAFÉ PLUMA HIDALGO	Pluma Hidalgo
	JOSE RODRIGUEZ LAUREANO	Zacatepec los Mixes
CHOCOLATE	PASTIGEL	Oaxaca de Juárez
GANACHE	PASTIGEL	Oaxaca de Juárez
	ZELMA RODRIGUEZ MENDOZA	

Como se puede notar la mayoría de los proveedores son personas físicas que nos proporcionan la materia sin tener una empresa formal de modo que al adquirir la materia ayudamos a la región y si logramos obtener el recurso de la convocatoria la cantidad de materia adquirida sería mayor y eso ayudaría más a la región de donde proviene la materia como lo es Zacatepec Mixes.

8.6 PLAN DE INVERSIÓN

La elaboración de los productos "ORO MÍO" es un proceso extenso en el cual se debe tener mucha precisión por lo que se necesita equipo específico para la elaboración de los productos es por ello que para mejorar la producción, sea más eficiente y más precisa es necesario la presencia de maquinaria y equipo específico. Con el recurso que brinda esta convocatoria se estima adquirir la siguiente maquinaria o equipo con las cuales las mejoras serán notorias e inclusive benéficas tanto para los colaboradores actuales como para los colaboradores que se anexarían el proyecto en un futuro.

Maquinaria y equipo



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

N.	Equipo, maquinaria y/o herramienta	Actividad
100	 <p>MOLDE POLIBICARBONATO</p>	<p>A través de ellos que se logran elaborar los chocolates rellenos, si se cuenta con más moldes la producción aumentaría considerablemente.</p>
5	 <p>KIT DE TENEDORES PARA CHOCOLATES RELLENOS</p>	<p>El manejo del chocolate sería más sencillo al momento de empaquetar lo que eficientaría nuestro proceso de empaquetamiento.</p>
10	 <p>ESPATULAS</p>	<p>Para el temperado del chocolates, con ellas en todo momento se maneja el chocolate y por lo que logra hacer aún más higiénico y eficaz el proceso de producción.</p>
1	 <p>TERMOMETRO</p>	<p>Mide la temperatura del chocolate y gracias a ello se logra una consistencia perfecta para poder rellenarlos sin que se rompan al momento de sacarlos del molde.</p>
10	 <p>SET DE BOWLS DE ACERO INOXIDABLE (3PZS)</p>	<p>Para el manejo, transportación y residuo del chocolate durante el proceso, nos ayudaría a llevar el proceso de forma más ordenada y segura.</p>



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

1	 <p>TEMPERADOR/DERRETIDORA</p>	A través del temperador el chocolate se mantiene a la temperatura adecuada para la elaboración del producto lo cual nos asegura que la consistencia del chocolate es la ideal y el proceso sería más seguro y eficaz.
1	 <p>BASCULA DIGITAL</p>	Con ella se medirían todos los insumos con exactitud.
1	 <p>MESA DE MARMOL</p>	Para que el manejo del chocolate en el proceso sea más sencillo además de que sería una mesa específica para el proceso de producción lo que asegura un proceso higiénico y seguro.
1	 <p>CUCHARA PARISEN</p>	Para maniobrar de forma rápida, sencilla y segura el relleno del chocolate.
4	 <p>TOPER DE VIDRIO HERMETICOS (GRANDES)</p>	Para guardar los chocolates en el refrigerador y que no sufran ningún daño como que se le impregne algún olor o sabor de otro alimento.



PLAN DE NEGOCIOS "ORO MÍO"

	 MINIREFRIGERADOR	Refrigerador específico para la estancia del chocolate durante y después del proceso, esto aseguraría un lugar exclusivo para el producto lo cual nos brindaría muchas ventajas y mayor eficiencia en el proceso de producción.
3	 GUANTES MENTOLADOS	Con ellos se realiza la elaboración del producto sin miedo a que se le impregne el sabor de latex a los chocolates.

