

MIEIMPRESA MIA

- AMBAR BRISEÑO ORTEGA
- LUISA FERNANDA FLORES CORTES
- NICOLE ROJAS OCAMPO.
- GERARDO MAURICIO LOYOLA.G
- RODRIGO ROJAS MIRANDA
- XIMENA NAHOMI FRAGA. B

RINATO CAFFÈ

COMPETENCIA GENÉRICA

- Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica con acciones responsables.
- Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
- Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.



OBJETIVO GENERAL

Al término de la visita didáctica, los alumnos y las alumnas serán capaces de: Aplica principios y estrategias de administración y economía de acuerdo con los objetivos y metas de su proyecto de vida.

Propone alternativas de solución a problemas de convivencia de acuerdo a la naturaleza propia del ser humano y su contexto ideológico político y jurídico.



OBJETIVOS ESPECIFICOS

Economía

Conocer elementos básicos para la creación de una empresa.
Implementar estrategias relacionadas a la creación de bienes y servicios, derivadas de una necesidad en el entorno.

Geografía

Tener relación amistosa con el medio ambiente además de buscar soluciones sustentables a la hora de realizar nuestros cafés

Programacion

Buscamos la oportunidad de desarrollar un software para la implementación de un menú como herramienta para agilizar el pedido y entrega de los alimentos.



COMO COMENZO LA EMPRESA

La creación de esta cafetería no solo es un proyecto escolar, también es uno personal, decidimos crearla para que los estudiantes puedan tener una experiencia educativa al proporcionarles un espacio acogedor.

El café, mas alla de ser una simple bebida, se erige como un exilio que va mas alla de la rutina diaria; es la respuesta a una necesidad universal de conexión y energía. Este fomenta la creatividad y se convierte en el catalizador de momentos de pausa en medio del ajetreo diario, lo cual puede ser beneficioso para los estudiantes y profesores.

Cómo proyecto transversal nuestro equipo aprovechó esta necesidad para explotarla a través de la feria de empresas del colegio y así cubrir su necesidad.

Necesidades

Uno de los pasos más importantes al crear nuestra empresa es identificar las necesidades de nuestro entorno y en base a ello buscar satisfacerlas de una manera satisfactoria.



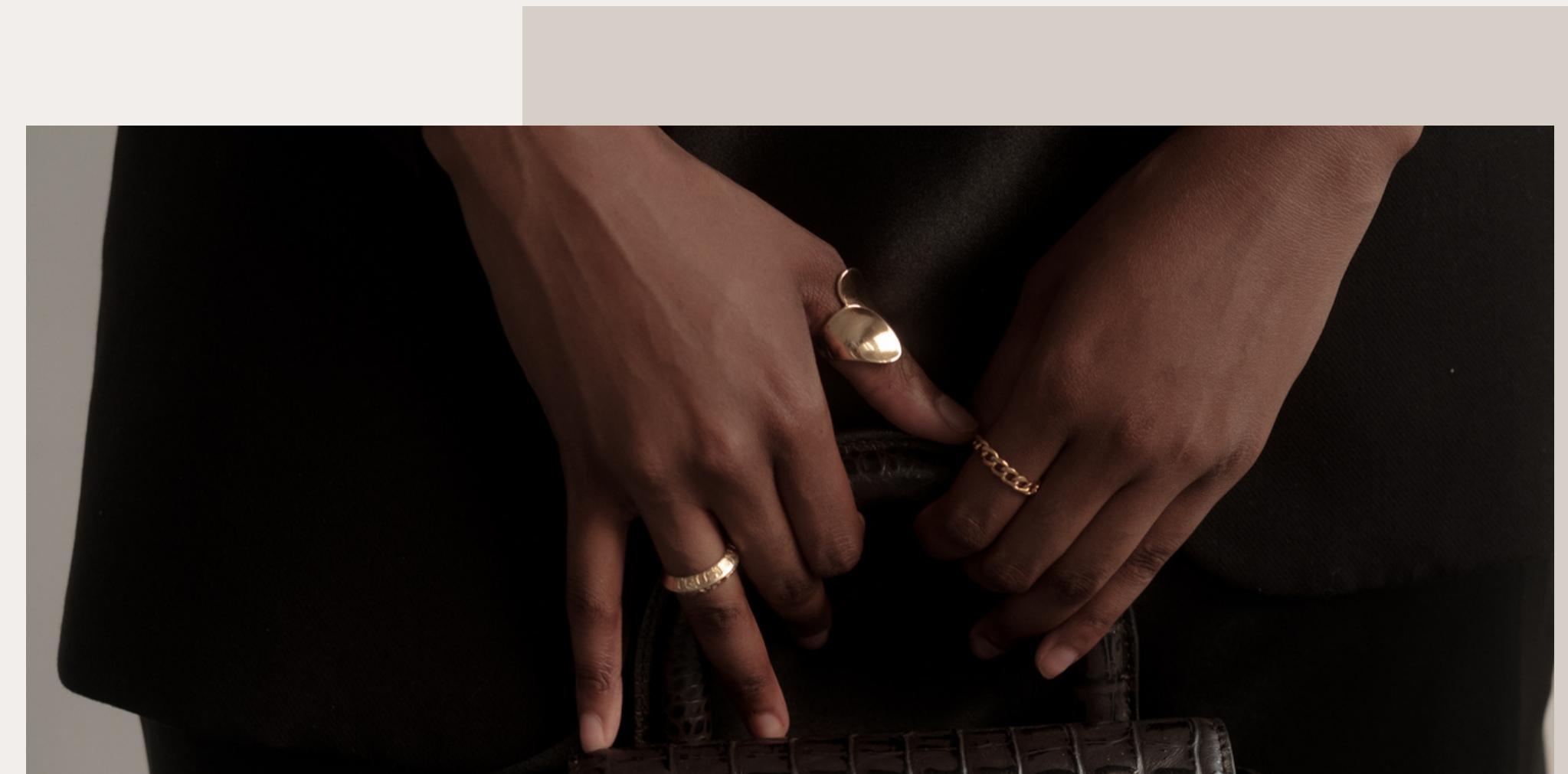
NUESTRO LOGO

Está inspirado en la combinación de figuras representativas del renacimiento con el café



“Renace con nuestro
café”

SLOGAN





MISIÓN

Misión es participar en la vida cotidiana de nuestra comunidad, superando sus expectativas y brindándoles café de calidad diferenciada, actuando con responsabilidad social y ambiental.

VISIÓN

Desarrollar y servir a una
comunidad exigente y ser
referencia de excelencia en
productos y servicios



VALORES

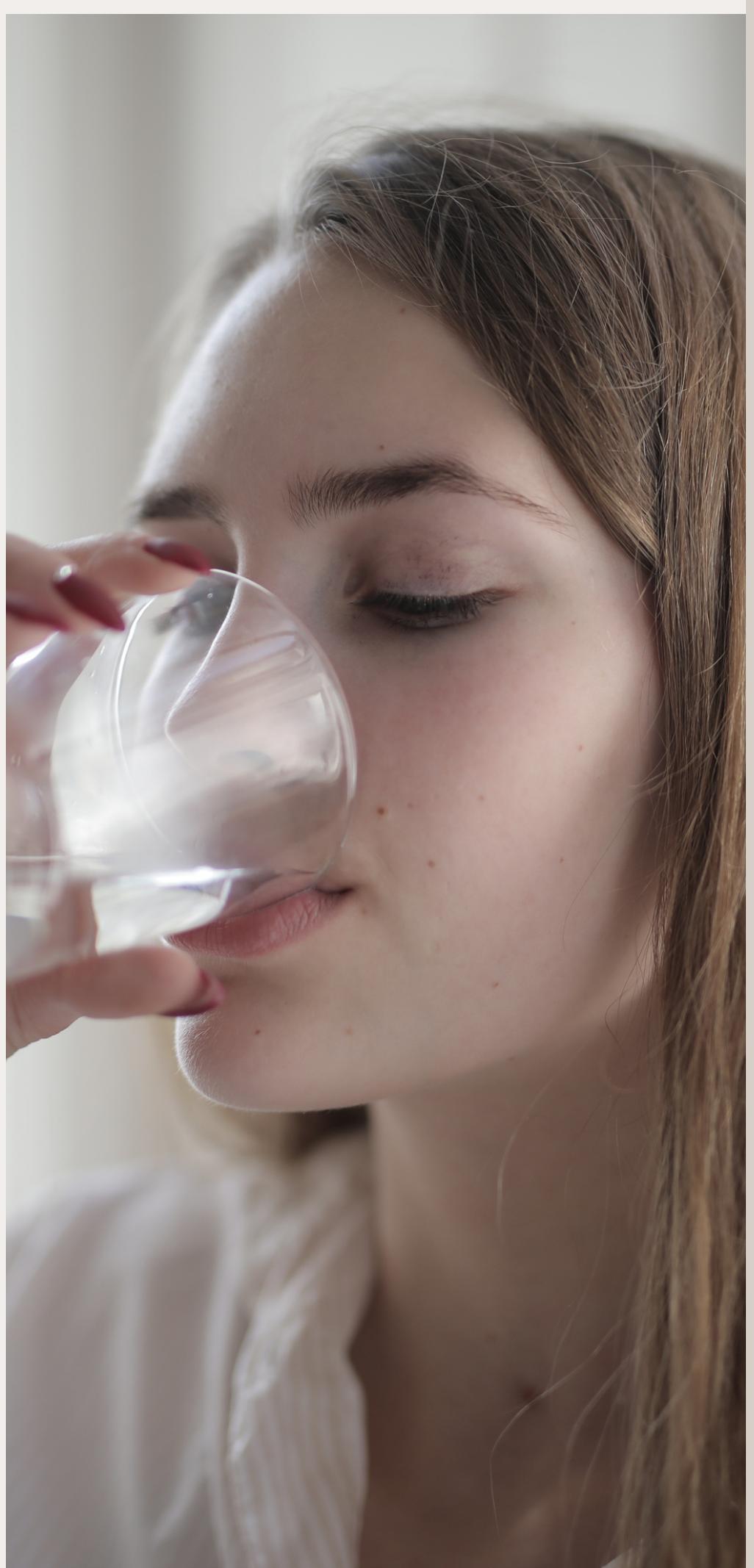
- Conocimiento, pasión y energía por todo y en todo lo que hacemos
- Honestidad, vocación y cercanía en el servicio al cliente
- Apuesta por la calidad, la mejora, la innovación y la creatividad, tanto en la elaboración de nuestros productos como en la presentación de nuestros servicios.
- Responsabilidad social y ambiental con nuestra comunidad



IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

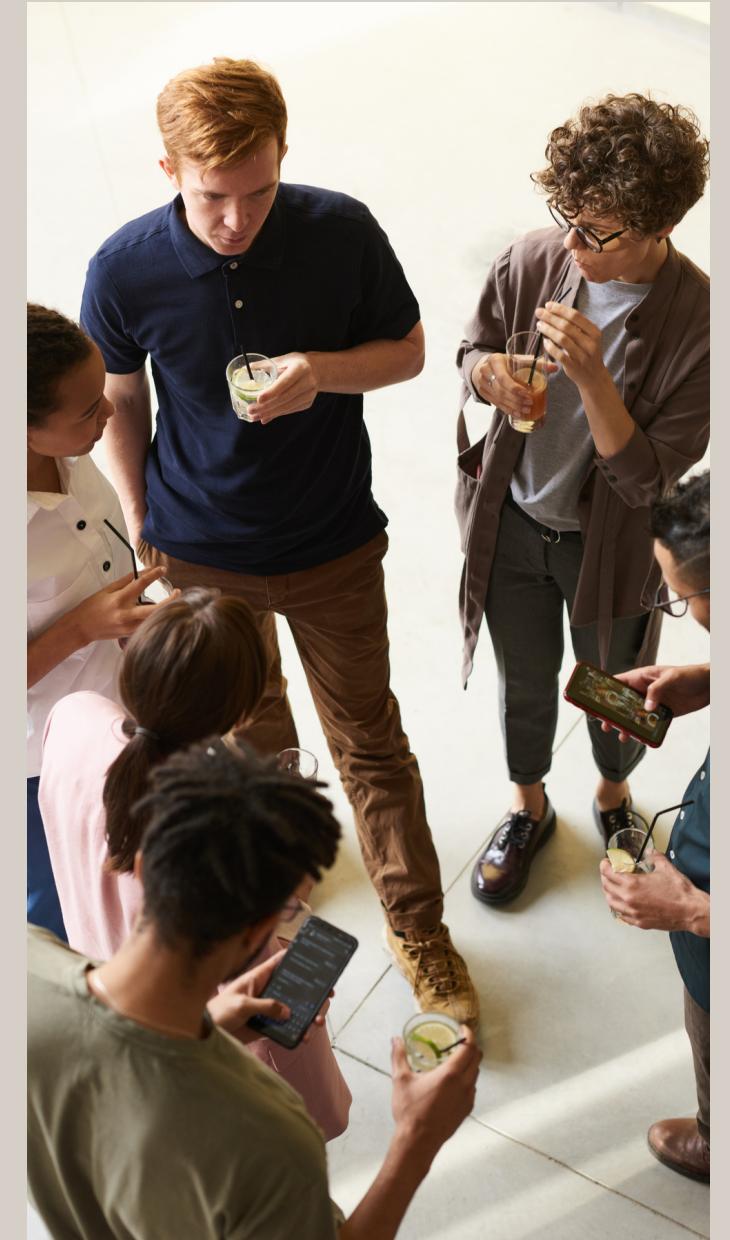
En la escuela Mano Amiga Lerma los estudiantes y profesores carecen de un servicio de cafetería que ofrezca comida y bebidas debido a las consecuencias de la pandemia y como parte de las medidas tomadas por la SEP.

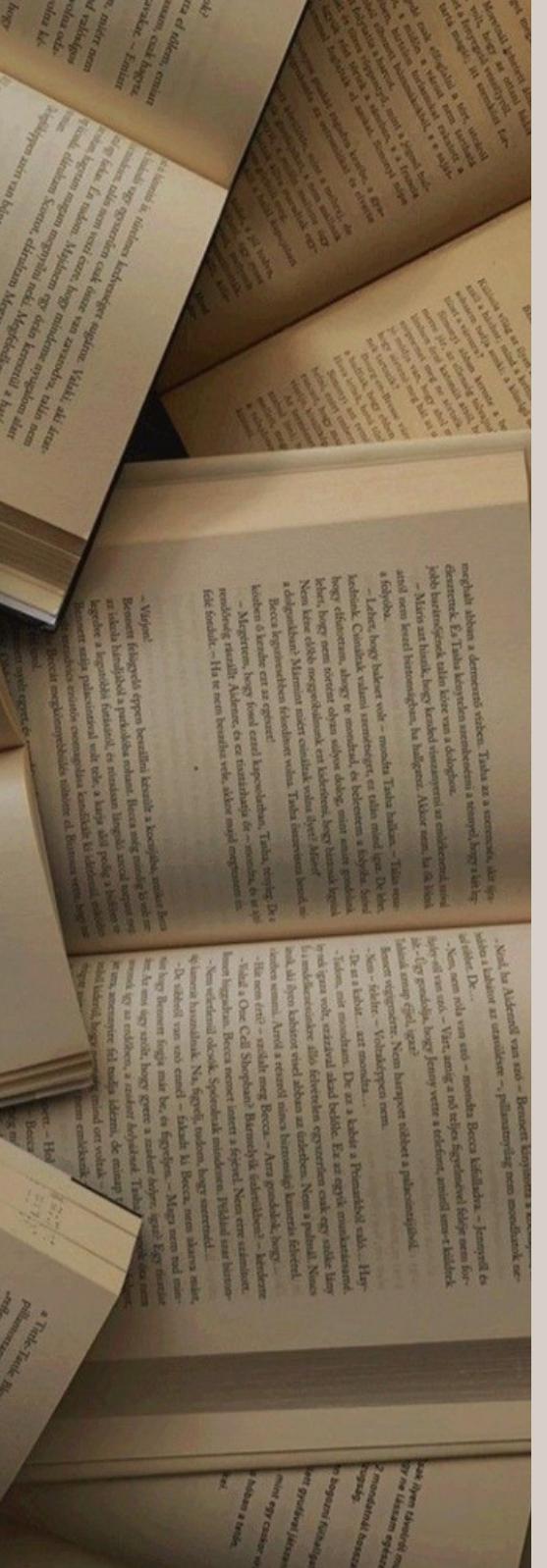
Creemos que ofrecer un servicio de cafetería podría ayudar no solo a satisfacer una necesidad básica como es la alimentación, si no también a secundar el rendimiento de los estudiantes y profesores.



POSIBLES COMPETIDORES

Nuestros posibles competidores
pueden llegar a ser otros equipos
dedicados a explotar un servicio de
comida y bebida





DOCUMENTOS

- Licencia de Funcionamiento SARE
- Permiso de Constitución de Sociedad
- Constancias de Zonificación y Uso de Suelo
- IMPI
- Acta constitutiva
- Registro de Salubridad
- Registro de Patrón en IMSS

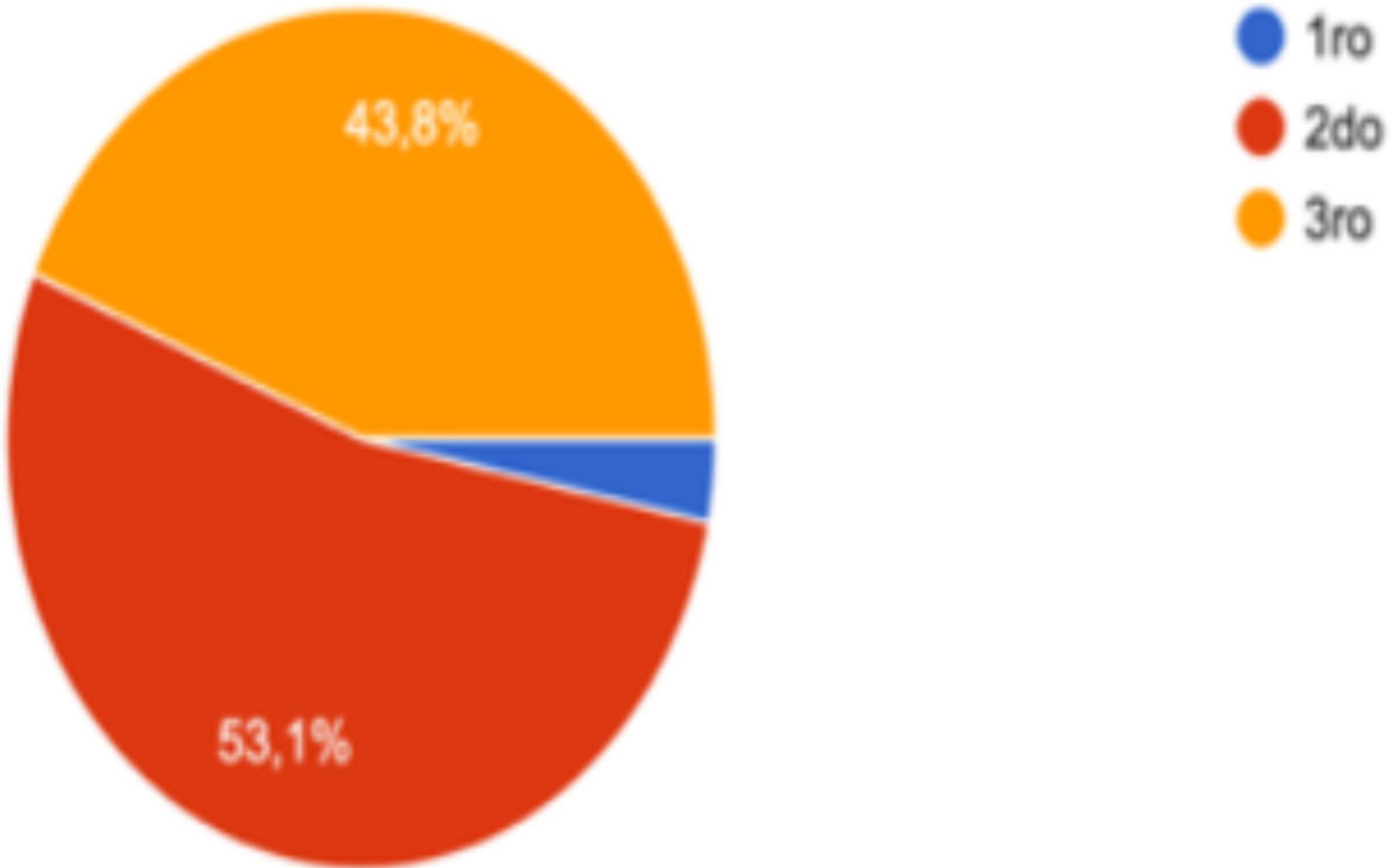
ESTUDIO DE MERCADO

Gracias a esta encuesta que se realizo a 32 estudiantes. Los resultados del estudio de mercado revelan una demanda sustancial de una cafetería dentro de nuestra comunidad escolar, ya que el 100% de los encuestados les gustaría tener un servicio de cafetería. Además podemos concluir que los precios deben establecerse en un rango de \$50 a \$200 pesos.



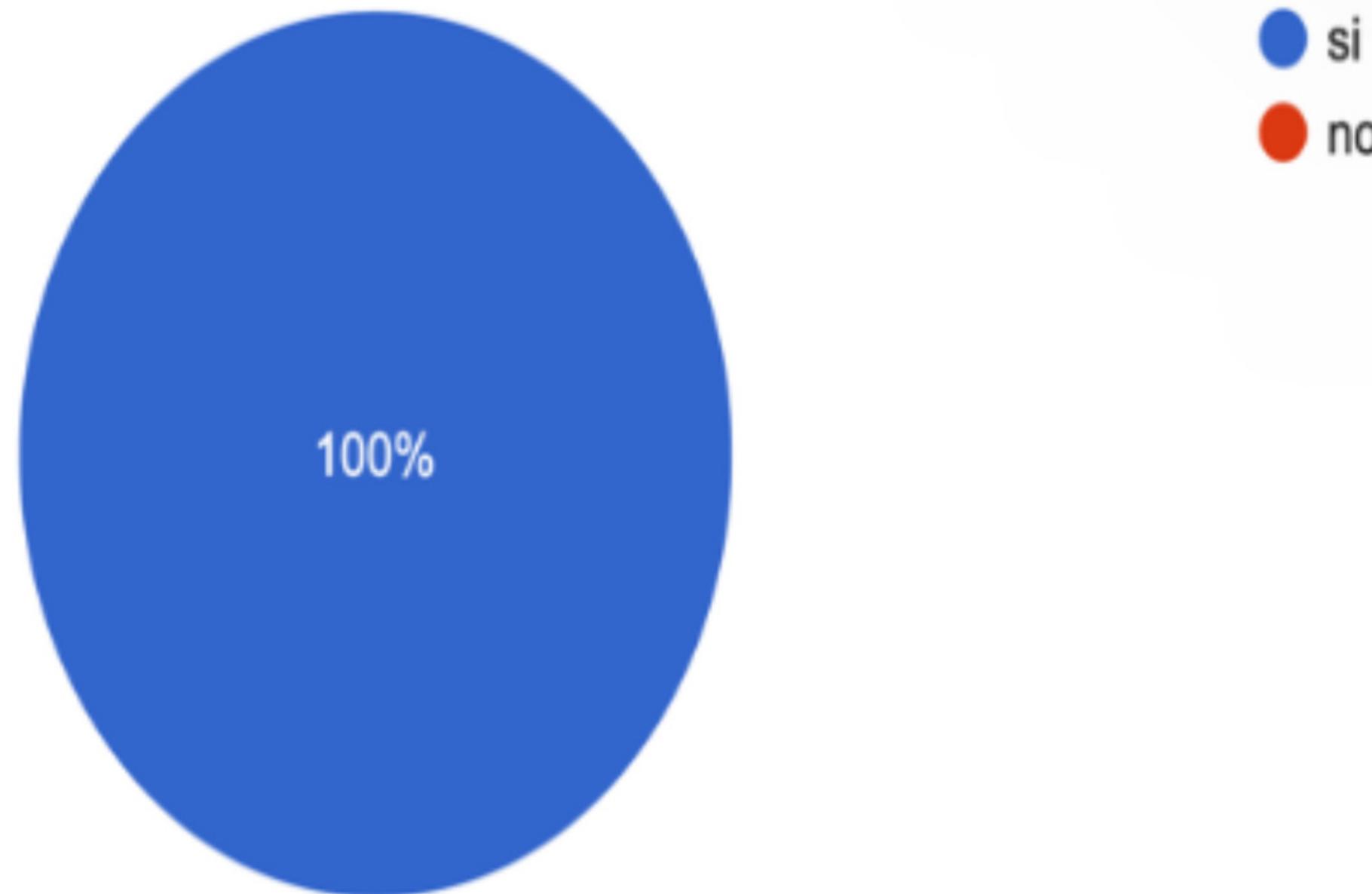
¿DE QUÉ GRADO ERES?

32 respuestas



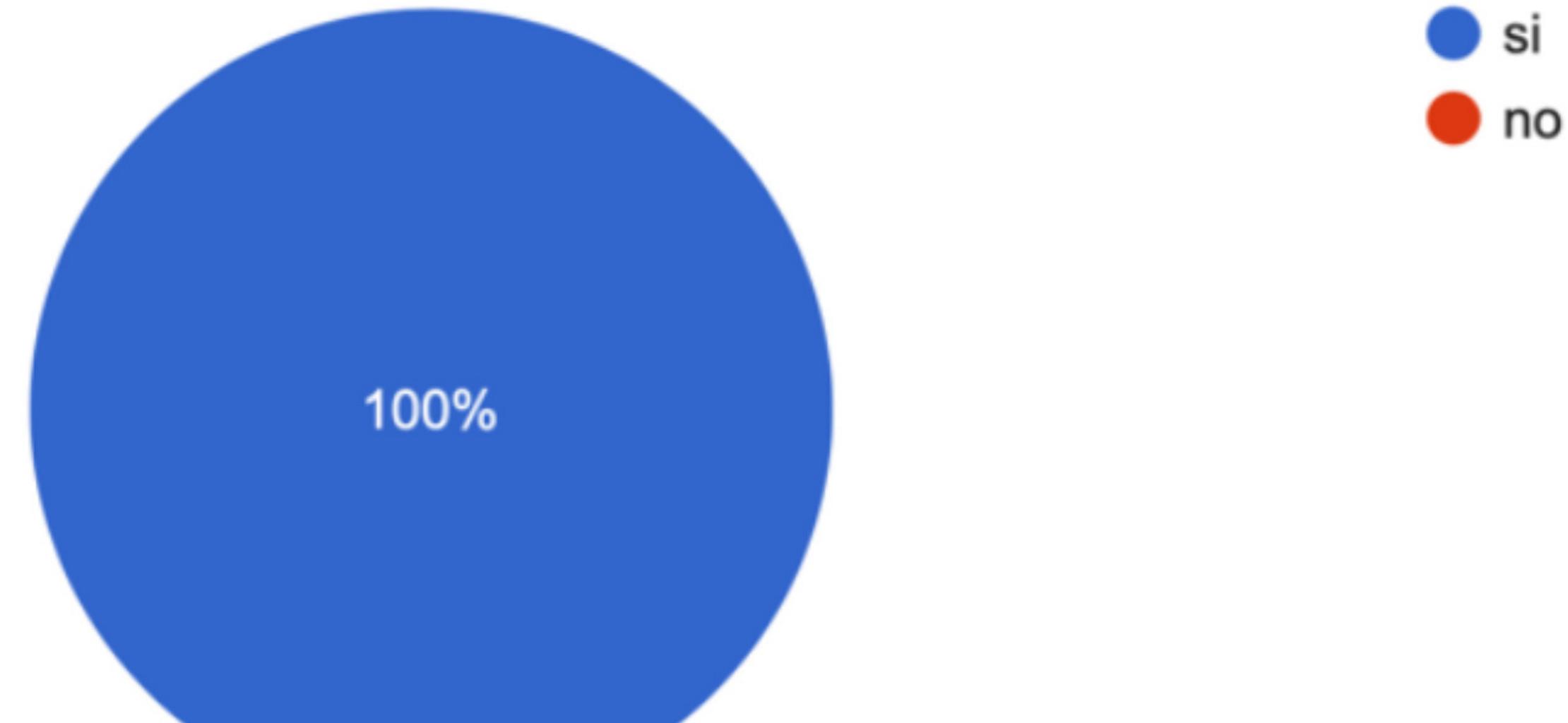
¿TE GUSTARIA QUE HUBIERA SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL COLEGIO?

32 respuestas



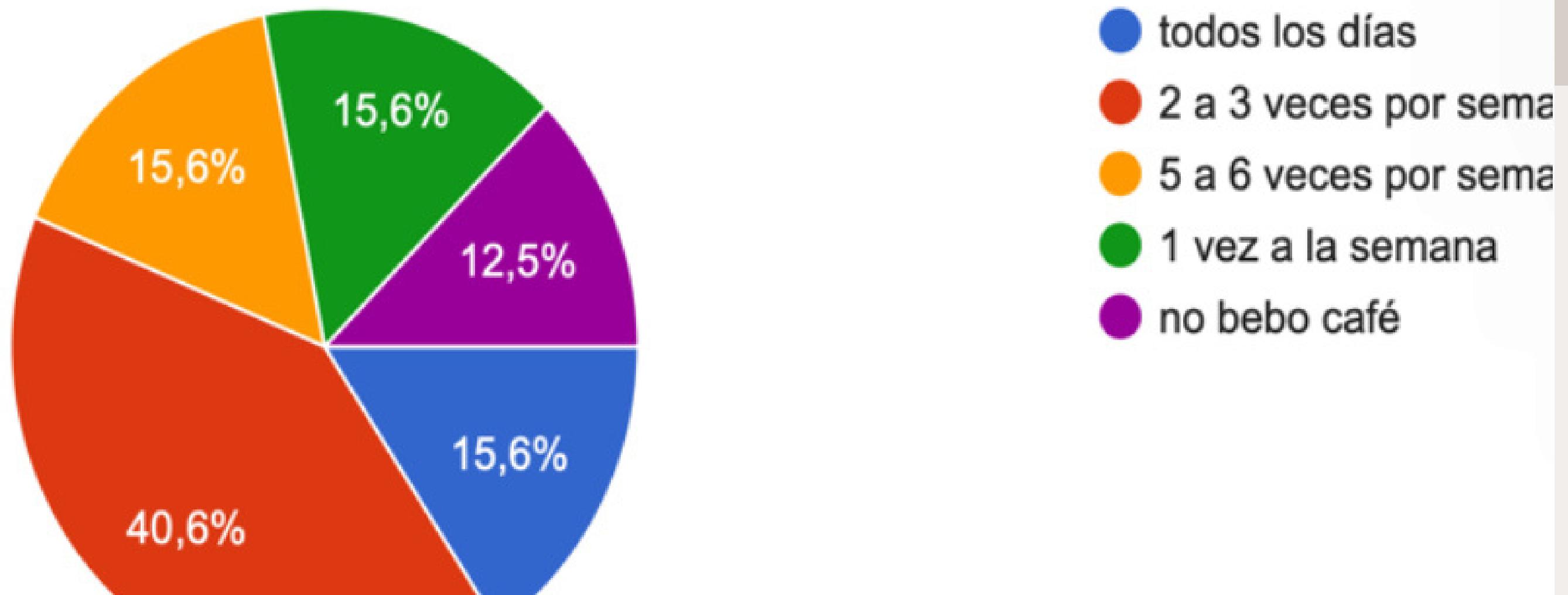
¿APARTE DE BEBIDAS, TE GUSTARIA CONSUMIR SNACKS?

32 respuestas



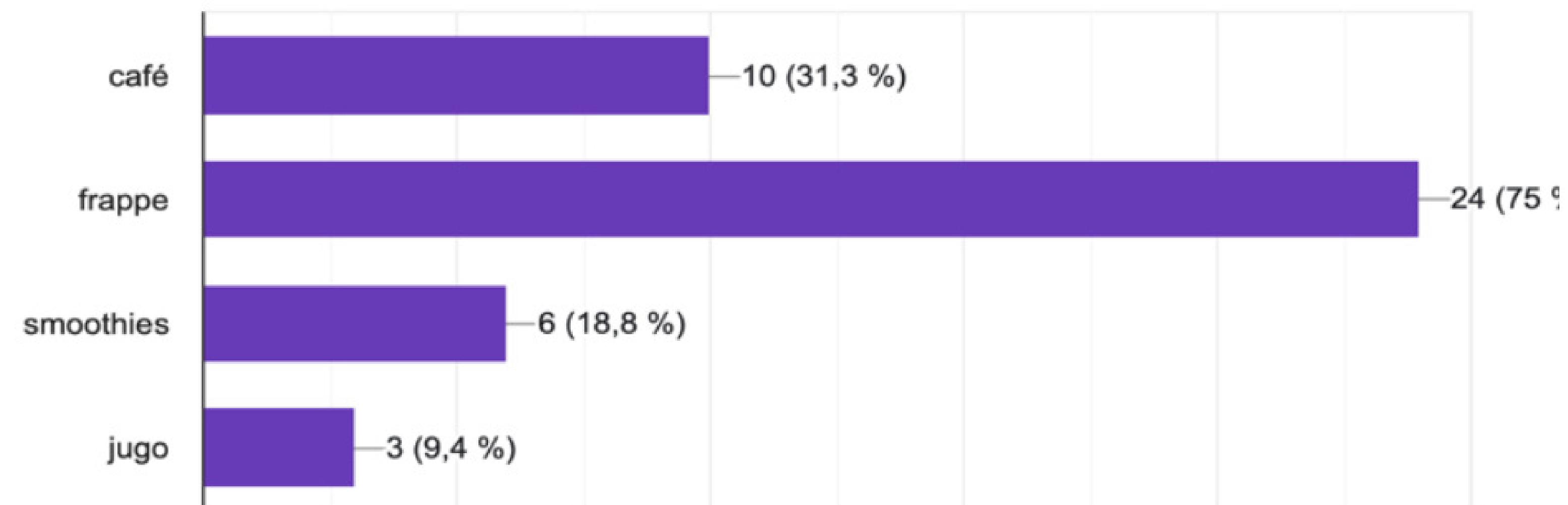
¿QUE TAN FRECUENTE BEBES CAFE?

32 respuestas



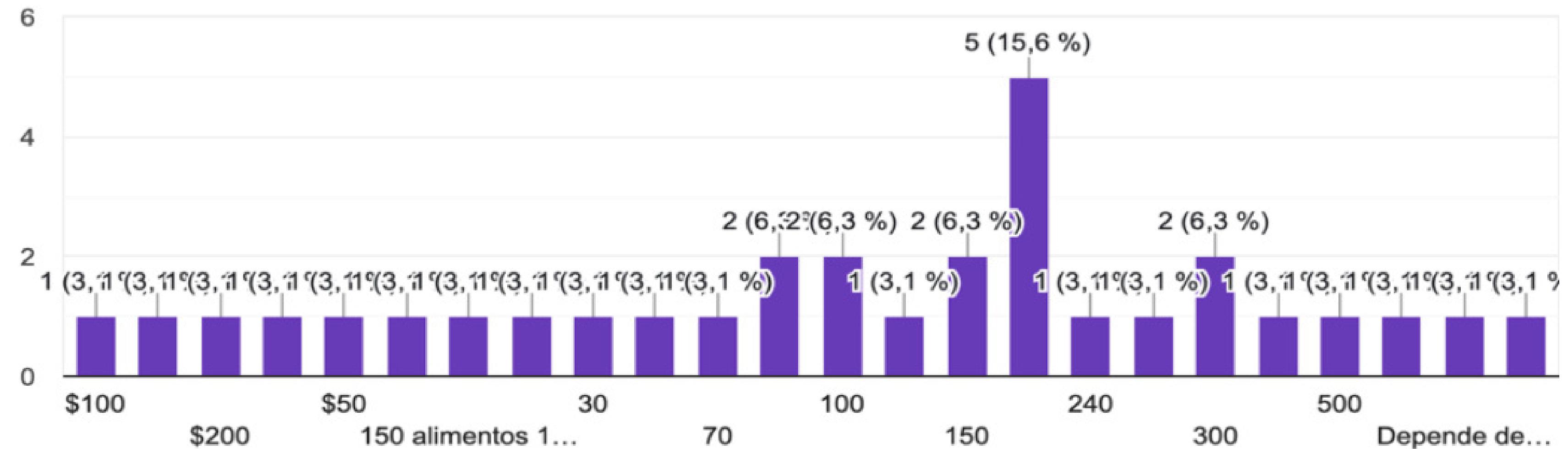
¿QUÉ PREFIERES CONSUMIR?

32 respuestas



¿CUÁNTO ESTARÍAS DISPUESTO A PAGAR EN UNA CAFETERIA?

32 respuestas



VIABILIDAD

Revela que las condiciones técnicas son propicias para la operación de la cafetería. La ubicación y disponibilidad de recursos necesarios, se alinean con los requisitos técnicos esenciales. Y el punto de venta aseguran una buena gestión de ventas.



JUNTA DIRECTIVA
(Socios: Luisa, Nicole,
Ambar, Ximena, Nahomi,
Gerardo y Rodrigo)

DIRECCION
GENERAL
(Luisa)

VENTAS

PRODUCCION

ADMINISTRACION

TECNOLOGIAS
INOVADORAS

RECURSOS
HUMANOS

Diseño
(Nahomi)

Desarrollo de
productos
(Nicole y Ambar)

Contabilidad
(Rodrigo)

Programación
(Rodrigo)

Planificación del
personal
(Gerardo)

Marketing
(Ximena)

PRODUCTOS

- David Americano
- Miguel latte
- Atenas (té)
- Da Vincino (capuchino)
- Capilla sixpresso (expresso)
- Moka Lisa
- Gioconda de Vainilla (Frappuccino)
- Venus de Fresa (Frapuccino)
- La última galleta (galletas de chocolate)
- La flagelación de Croissant
- Tizziano de canela (roles de canela)
- Jan Pay Eyck (pay de queso)





GEOGRAFÍA

En la materia de geografía llevamos de la mano la agenda 2030 donde buscamos tener un desarrollo sustentable y amigable con el planeta donde de los 17 objetivos que hay empleamos dos.

- Producción y consumo sustentable
- Hambre cero

PROGRAMACION

Para la materia de programación nos apoyamos del software POS para poder tener un control de nuestras ventas de galletas y cafés de nuestra cafetería. Utilizamos el lenguaje python que es usado para las aplicaciones web que nos facilita tener un desarrollo web y machine learning siendo un lenguaje fácil de entender. Este software nos ayudó a tener un control de ventas más óptimo y confiable.



Menú

* Menú de Alimentos *

La ultima galleta - 20 pesos

La flagelacion de Croissant - 35 pesos

Tiziano de canela - 30 pesos

Jan Pay Eyck - 35 pesos

* Menú de Bebidas *

David Americano - 20 pesos

Miguel latte - 25 pesos

Atenas (té) - 18 pesos

Da Vincicino (capuchino) - 30 pesos

Capilla sìpresso (expresso) - 25 pesos

Moka Lisa - 22 pesos

Gioconda de Vainilla (Frappuccino) - 28 pesos

Venus de Fresa (Frappuccino) - 28 pesos

Nombre:

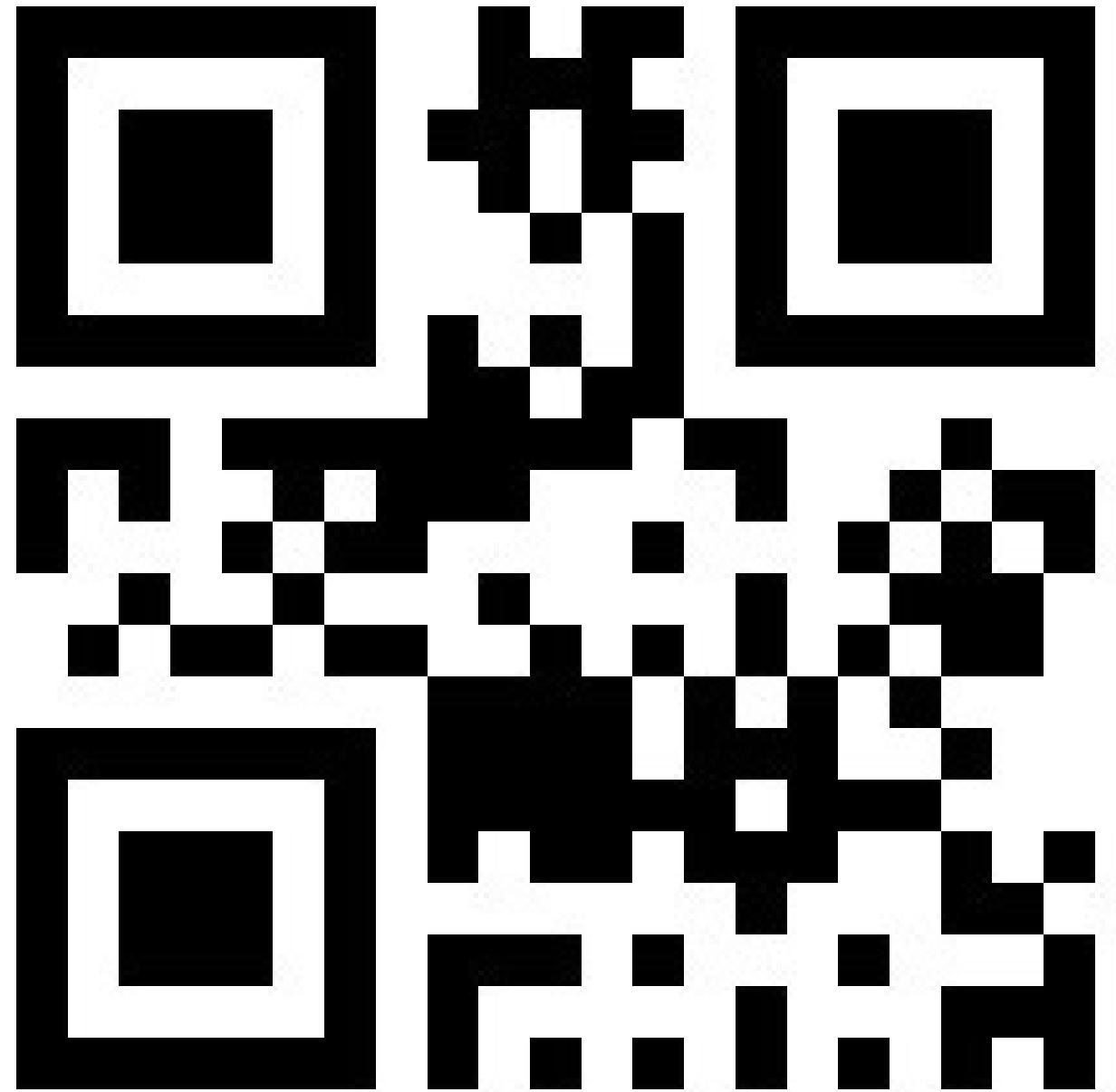
Generar Ticket

Tickets Pendientes

Tickets Pendientes

Tickets Finalizados

Tickets Finalizados



CONCLUSIÓN

GRACIAS POR SU
ATENCIÓN



