Introducción.

La realización de este proyecto de una micro empresa se realizó siguiendo todos los procedimientos administrativos desde la división de todas sus actividades en departamentos desde producción, finanzas, mercadotecnia y gestión capital humano, describiendo cada una de las funciones y de quien integra esa área y su función dentro de ella, obteniendo toda la información legal, diferentes factores de riesgo y ventajas, implementación de publicidad en diferentes zonas cercanas a la ubicación posible de la empresa para poder llevar a cabo la realización de este proyecto en un futuro.

# Generalidades de la empresa.

En este trabajo daremos a conocer el lanzamiento y de la empresa El Sabor Politécnico S.A. de C.V. al mercado, con lo cual tenemos el más sincero deseo de tener gran éxito en los próximos meses para consolidarnos como una empresa competitiva, cumpliendo con las exigencias de nuestros clientes haciéndonos más responsables y comprometidos ofreciendo servicios de calidad.

# A continuación se presenta el nombre de la empresa

El sabor politécnico S.A. de C.V.

# Continuamos con el tipo de empresa

Somos una empresa de servicios porque ofrecemos el servicio de restaurante a domicilio con el propósito de llegar a una parte del mercado de mayor consumo.

# Aquí tenemos el logo y el eslogan el cual nos reconoce y distingue de la competencia.

Sentirse libre a cada bocado.

# Como consecuencia tenemos el giro de la empresa.

En El sabor politécnico somos una empresa restaurantera con servicio de entrega a domicilio que se preocupa par la comunidad politécnica, por eso les brindamos el mejor sabor en cada una de sus comidas.

# En lo siguiente queremos dar a conocer nuestra magnitud de la empresa de acuerdo con los estándares establecidos.

El sabor politécnico es una microempresa ya que contamos con 14 empleados laborando y nuestra área de mercado está limitada a la comunidad de escom, esm y est.

# Estos son los productos y/o servicios que producimos y ofertamos a todo nuestro mercado y público en general.

El sabor politécnico ofrece los servicios de desayuno y comida.

El servicio de desayuno tiene un horario de 8 de la mañana a 12 de la tarde de lunes a sábado; el desayuno consta de una bebida, una entrada y de un plato fuerte, en la bebida se podrá escoger entre jugo y café al gusto; en la entrada se da la opción de escoger entre fruta y gelatina, las cuales podrás aderezar con yogurt, miel y/o granola; el plato principal dependerá del menú que escoja en el día por el restaurante.

El servicio de comida se ofrece al público a partir de 1 de la tarde y hasta las 7 de la tarde de lunes a viernes; la comida constara de una bebida, sopa al gusto, plato fuerte y/o postre. Los comensales tendrán la opción de escoger entre las bebidas naturales que tenga el restaurante en ese momento; se podrá escoger entre la sopa del día o arroz; el plato fuerte se podrá pedir a la carta o escoger entre los platillos del día; y por último se le dará la opción a los comensales de pedir un postre o prescindir de él.

También se tiene el servicio de envió a domicilio, en un tiempo no mayor a 30 minutos en el caso de que se pida a la carta y de 20 minutos en el caso de que sea los platillos del día. El tiempo para la recepción de los alimentos comienza desde su confirma del pedido vía telefónica o por medio de inbox desde la página oficial de “El sabor politécnico” en Facebook.com. El restaurante dará una compensación monetaria a los comensales en el caso de que su pedido no llegue en el tiempo estipulado. Esta compensación consistirá en un cupón de canje valido por un descuento del 30% de descuento en su siguiente compra a domicilio o en el establecimiento.

# A continuación nuestro target group para demostrar cuál es nuestro mercado objetivo al que queremos llegar.

Somos una empresa restaurantera dedicada a servir a los comensales de 15 años en adelante aproximadamente, de cualquier raza, sexo ó creencias, con un nivel socioeconómico medio; solo para los comensales que desean redescubrir el placer de comer, con un ambiente juvenil, servicial y relajado; permitiendo sentirse libreas a cada bocado.

# En consecuencia tenemos el Concepto del producto que es donde queremos expresar nuestro motivo para seguir sirviendo a nuestros comensales.

En El sabor politécnico podrás encontrar el ambiente idóneo para pasar el tiempo con una buena comida en compañía de tus amigos y colegas; con un servicio rápido, eficiente y de calidad; sabiendo que redescubrirás el placer de comer a cada bocado.

# Aquí tenemos misión y visión de la empresa, con la que queremos que nos otorgue su confianza.

## Misión.

Somos un restaurante que quiere tener una imagen positiva dentro de la comunidad politécnica ofreciendo servicios y comida de calidad beneficiando económicamente a sus empleados proveedores y accionistas, con respeto y compromiso, para satisfacer las expectativas de todos nuestros clientes.

## Visión.

Ser líderes restauranteros en las comunidades politécnicas de Zacatenco, Ticoman y casco de santo tomas dando un servicio de calidad con presión bajos para satisfacción de nuestra clientela y ser reconocidos por la calidad de nuestros productos. Estando a la altura de los grandes líderes restauranteros de la zona.

# En el restaurante El sabor politécnico creemos que los valores son muy importantes dentro y fuera de la misma. Por eso, todos y cada uno de los que laboramos en la empresa estamos comprometidos a seguir al pie de la letra los valores que a continuación se presentan.

En la empresa se trabaja fundamentalmente con ciertos valores, los cuales nos permitirán desarrollarnos en un ambiente agradable y obtener mejores resultados, dichos valores son:

Respeto: Para que haya una buena interacción entre trabajadores y mejor eficiencia del producto

Responsabilidad: Este valor es muy importante porque te darán un cierto plazo de tiempo para acabar tu producto, si no lo cumple será castigado

Honestidad: La empresa se encarga de decirle el proceso que vaya llevando su producto y reportarle algún imperfecto que se presente y resolverlo

Puntualidad: Este valor es importante porque al realizarlo podremos terminar más rápido los productos que estén pendientes

Comunicación: Tener una comunicación constante y efectiva tanto como en círculo de la empresa, así como de la empresa con el cliente

Tolerancia: Las opiniones de los empleados son importantes para poder tomar decisiones asertivas y tener una buena coordinación al laborar

Compromiso: Lo utiliza todo el personal para una mejor convivencia con el trabajador y el producto

Constancia: Con mayor mérito a su trabajo se puede llegar al producto en un corto periodo y con una buena calidad de producto

Servicio: Con un buen servicio el personal podrá trabajar mejor y a consecuencia producir productos de alta calidad

Calidad: Nuestros productos siempre deben llevar con la máxima calidad disponible al menor costo

# A continuación mostraremos nuestra Matriz FODA en donde explicamos nuestras generalidades de la empresa.

Fortaleza

* Tipo de distribución única en la zona.
* Ubicación óptima.
* Trabajadores bien capacitados.

Debilidades

* Nuevos en el mercado.
* Falta de experiencia en la cocina.
* Pocos recursos financieros.
* Contamos con poco personal.

Oportunidades

* Mercado meta amplio en la zona
* Empresa innovadora.
* Competencia mínima.

Amenazas

* Competencia de las grandes cadenas.
* Crisis Económica.
* Crecimiento lento en el mercado.

# Después de analizar nuestra empresa procederemos a describir nuestros productos.

Para el servicio de desayuno y comida se tienen servilletas con el icono del restaurante, la carta tendrá un diseño único y juvenil.

(Imágenes de la servilleta y la carta)

La servilleta son de tamaño gourmet con el logotipo del restaurante en la parte superior derecha.

(imagen de la sevilleta)

La carta est’a dividida en 3 parte: la primera seccion contiene las entradas, la segunda parte contiene los platos fuertes, y la tercera parte contiene los postres y las bebidas.

En cada seccion tiene el nombre del platillo, una pequeña descripcion de los ingredientes y el precio del platillo.

(imagen de la carta)

# Para el envío de comida a domicilio se tienen los siguientes Envase, Empaques y Embalajes

## Botella

La botella tiene una capacidad de 600ml la cual se considera óptimo para la cantidad de comida que se sirve. Tiene una etiqueta con el logo del restaurante.

## Envase de comida

Está hecho de unisel, la capacidad del envase es de 1/2 litro, este tiene en el frente el logo del restaurante y una tapa hermética para mantener la comida a una temperatura estable.

## Embalaje

Son cajas para su trasporte en los pedidos a domicilio, estos contienen 3 envases de comida, una botella de agua, en el exterior tiene el logo del restaurante, el contenido del paquete y el nombre del cliente.

# Garantía

La calidad en los alimentos llevando siempre alimentos de buen sabor, en buen estado y siempre a tiempo, debido a la alta calidad de los ingredientes con los que se prepara nuestros alimentos, y a la gran higiene que se emplea en los alimentos al momento de su preparación por lo que nos compromete con el cliente a entregarle la mejor calidad en nuestro servicio donde garantizamos el sabor que entregamos y se garantiza la entrega a domicilio a un tiempo no mayor a 20min, en caso de exceder el tiempo de entrega se remunerara con un descuento en su próxima compra a domicilio.

# Servicios de apoyo

## Pedidos por internet y por línea telefónica

Se puede realizar los pedidos a domicilio por medio de la línea telefónica o atreves de un mensaje personal en la página del sabor politécnico en facebook.

# Precio

## Factores que influyen

Los factores que influyen en el precio de los servicios que proporciona el sabor politécnico son:

• Precio de la materia prima

• Precio de presentación

• Precio de envío

## Precio de la competencia

En la zona donde se pretende establecer el sabor politécnico se tiene variedad de alimentos a diferentes precios y calidades entre ellos encontramos

* Subway 30 pesos
* Comida china 50 pesos
* Hamburguesas 20 pesos
* Sushi 80 pesos
* Carne a la parrilla 100 pesos
* Pizza 80 pesos
* Tacos 10 pesos c/u

# Canales de distribución.

Nuestro producto se distribuye de manera directa en el establecimiento del sabor politécnico.

# Tipos de venta

## Venta directa

El cliente puede ir al establecimiento del sabor politécnico y hacer su pedido, con la opción de poder consumirlo en el mismo o pedirlo para llevar.

## En línea o por teléfono.

El cliente hacer pedidos de igual forma a través de la línea telefónica o en la página oficial del sabor politécnico en facebook y este se le entregara al domicilio donde se nos sea indicado.

# Promoción.

Al ser un comercio que apenas comienza, el sabor politécnico necesita una buena campaña publicitaria en la zona donde se estableció, comenzando con un volanteo en las escuelas que es donde más interesa la promoción al ser este nuestro principal mercado meta.

También tendremos una campaña permanente de promoción por medio de facebook poniendo promociones, los platillos del día etc.

# Promoción de venta

## Cupones

Se llevara a cabo la promoción de cupones como una forma de remuneración al cliente en el caso de que la entrega de sus alimentos sobre pase los 20 min después de la confirmación de su pedido, en este caso se le ara al cliente un descuento del 30% en su siguiente compra en el establecimiento o a domicilio