Introducción

El siguiente proyecto analiza a la empresa Panaderías la Esperanza, se han estudiado las diferentes preferencias en el consumo de sus productos, así como los lugares donde las personas suelen comprar, se analiza la calidad de los productos según la percepción de los consumidores, y de acuerdo a sus opiniones se identifican las deficiencias y ventajas de la empresa sobre su competencia, además de estudiar los procesos de producción, distribución, diseño y comercialización.

En la primera parte se expone objetivamente el funcionamiento de la empresa, también se incluye un análisis de acuerdo a los resultado encontrados en las encuestas, donde identificamos las preferencias del usuario, en cuanto a su consumo, la popularidad de las Panaderías La Esperanza, las razones que motivan a los usuarios a comprar ciertos productos por ejemplo el efecto del precio como un factor en la preferencia de la tienda, además se incluye la opinión general del publico acerca de la competencia. Identificar los gustos individuales y generales nos ayudo a determinar las debilidades de la empresa pero también las características que la hacen única, diferente y popular lo cual conlleva a un aumento de la preferencia ante la competencia.

Sabiendo que es importante que la panadería tenga un alto nivel de popularidad se analizaron los medio de mercadotecnia que incluyen los procesos de logística de la empresa así como la distribución de los productos, en esta sección se expone un análisis objetivo que posteriormente apoya a identificar las ventajas y desventajas de los procedimientos implementados actualmente por la empresa. Por ser una empresa de fronteras metropolitanas, se hace el análisis de diversas zonas donde es posible que la clientela de la panadería sea de gustos y opiniones semejante a las de otras zonas. Y aunque la empresa puede encontrarse en diversas zonas, los procedimientos generales deben de mantener cierto orden y calidad.

Posteriormente de la investigación de la información anterior, que es de carácter interno a la empresa, analizaremos su participación el mercado la cual debe asemejarse a la opinión del público, juzgaremos la calidad de los productos y su relación con el precio y desacuerdo a esto determinaremos las diferencias entre las anteriores características importantes en el análisis de los productos.

Finalmente, después del análisis objetivo interno de la empresa, la comprensión de su funcionamiento, el análisis de las opiniones y respuestas de las encuestas, identificaremos las principales metas de la empresa para determinar si se cumplen o no de acuerdo a los objetivos de estas, se utilizara diagnostico FODA que nos ayudara a encontrar las principales fortalezas y oportunidades para que la empresa las inicie a resaltar y seguir implementando, cuando pasemos a las debilidades y amenazas se analizaran las diferentes situaciones para poderlas resolver.

6. Descripción general de los productos que elabora la empresa

La empresa Panaderías la Esperanza elabora pan de diferentes clases su gama de productos es bastante extensa, para satisfacer los diferentes gustos de los consumidores, la variedad de los productos se ajusta a la época del año, por ejemplo el pan de muertos en noviembre o la rosca de reyes en enero, estos son parte de las tradiciones mexicanas.

Como empresa, las Panaderías la Esperanza trata de ofrecer los mejores productos, pero iniciemos por listar los diferentes tipos de pan y productos que ofrece, la siguiente lista se obtuvo de su sitio web.

* Panadería
* Pastelería
* Postres y Panqués
* Fiestas y Eventos
* Gourmet Polanco
* Canapés y Bocadillos

En la imagen se muestran las diferentes clases de pan que ofrece dentro de la clasificación de panadería. La categoría del pan de dulce es importante mencionarla ya que es la que más variedad de productos ofrece.

La panadería además ofrece servicios de repostería y pastelería donde la variedad de productos es bastante amplia ya que podemos encontrar panques, pays, gelatinas, canapés, etc.

Se ofrecen además servicios de pastelería para eventos y existe una panadería Gourmet en Polanco que da servicio de panadería y pastelería, finalmente los bocadillos se encuentran con una menor variedad donde encontramos productos de consumo preferente durante el almuerzo. Además de los productos es importante mencionar que estas panadería no solo vende pan, la atmosfera de las sucursales suele ser agradable para el cliente con decoraciones rusticas y tradicionales que sumergen a la clientela en la comodidad de la tienda.

7. Producto seleccionado para la investigación

Para esta investigación escogeremos el pan dulce el cual es de la preferencia de la mayoría de los clientes, anteriormente se mencionó la amplia variedad de panes que se elaboran en la empresa pero por ser poco relevantes para el cliente se elige el mencionado, las diferentes sucursales pueden variar ligeramente la exacta variedad de productos pero generalmente encontraremos:

* Tradicional
* Panqués, Muffins y Cupcakes
* Donas
* Integrales

En los cuales nos centraremos para el desarrollo de la presente investigación.