

II Feria Virtual de Prototipos

Nombre del proyecto:

**Café pasado en
filtro “True Coffee”**



Equipo de trabajo:

- Barrios Montenegro Maria Isabel Administración y Recursos Humanos
- García Diaz Lady Geraldine Administración y Finanzas
- Jeri Huanaco Yon Clever Administración y Negocios Internacionales
- Moreno Ramirez Rommel Mijael Administración y Negocios Internacionales
- Sánchez Taipe Leodan Administración y Negocios Internacionales

Café pasado en filtro

PROBLEMA

- Pasar mas tiempo en la preparación de un buen café pasado.
- Perdida del aroma natural del café.
- Elevados costes por un buen café pasado.

SOLUCIÓN

- Rapidez y practicidad a la hora de preparar un buen café pasado
- Sellado en papel aluminio para evitar la perdida del aroma.
- Precios accesibles para tomar un café pasado.

Cientes, rentabilidad captada. "cada sol invertido en promociones por la cantidad de nuevos clientes"

PROPUESTA DE VALOR
El sabor original del café peruano 100% natural y puro.

VENTAJA COMPETITIVA
Proceso de elaboración artesanal (tostado, molido y empaquetado)
Café caturra

CANALES

- Redes sociales (Facebook, WhatsApp, Instagram y YouTube)
- Teléfono.
- Principales bodegas

SEGMENTO

- Personas amantes de café entre las edades de 16 a 65 años de la ciudad de Huancayo.
- Ejecutivos de las principales empresas del sector bancaria de la ciudad de Huancayo.
- Hoteles y restaurantes mas reconocidos de la ciudad de Huancayo.

COSTOS

Grano del café CATURRA, CATIMOR
Tostado, molido y empaquetado del café
Transporte, infraestructura y mano de obra

INGRESOS

Ventas directas e indirectas por nuestro café pasado en filtro.

Café pasado en filtro



Un filtro sellado y cocido conteniendo el café molido de 5g.



Universidad
Continental

II Feria Virtual de Prototipos

¡GRACIAS!

CENTRO DE EMPRENDIMIENTO CONTINENTAL
Conti-emprende@continental.edu.pe

