

III Feria Virtual de Prototipos

Nombre del proyecto:

CRAFT
COOKIES

CENTRO DE EMPRENDIMIENTO CONTINENTAL



Universidad
Continental





Universidad
Continental



EQUIPO DE TRABAJO:

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| • Berrocal Gómez Rosana | Contabilidad |
| • Chávez Huamán Katherin | Contabilidad |
| • Luciano Concha Jhonatan | Contabilidad |
| • Mendoza Valero Piero Jesús | Contabilidad |
| • Samaniego Canales Gladys Luz | Ingeniería De Sistemas E Informática |
| • Vicente palacios Jessie Stefanie | Psicología |

CRAFT COOKIES

Problema

- Escaso consumo de Productos naturales.
- Poco tratamiento en el proceso de producción .
- Costo elevado en la adquisición de productos naturales.

Problemas alternativos

- Carencia de valor nutricional (proteínas y vitaminas)
- Exceso de calorías en los snack .

Solución

- Producto natural saludable y bajo en calorías .
- Mayor cuidado en las galletas .
- Bajo costo en la producción.

Métricas claves

- Numero de compras online .
- Numero de ventas al día .
- Numero de seguidores en la pagina web .

Propuesta de valor única

- Come saludable, sin dejar de comer rico, todo esto en una sola galleta **“Craft Cookies”** .
- Reducir la ansiedad.
- Mejora el sistema digestivo

Ventaja competitiva

- Delivery
- Trato personalizado
- Ofrecer producto personalizado

Canales

- Internet: redes sociales, paginas web .
- Transporte directo, bodegas y colegios .
- Delivery .

Segmento de clientes

- Personas que buscan productos naturales
- Deportistas .
- Personas diabéticas

Early adopters

- Personas que buscan productos saludables ,ricos en proteínas fibra y olios nutrientes ,que van al gimnasio y están en forma .

Estructura de costos

- Producción de galletas
- Empaque
- Distribución y canales
- Diseño web y marketing online
- Empaque

Flujo de ingresos

- Venta de galletas personalizados.
- Venta por mayor a otros distribuidores
- Ventas online
- Ventas de Aguas



Universidad
Continental



CRAFT COOKIES



Craft cookies es un producto artesanal y natural, elaborada a base de trigo con frutos secos, bajo en calorías, con un sabor agradable y actúa como un complemento alimenticio en la dieta de nuestros clientes.



Universidad
Continental

III Feria Virtual de Prototipos

¡GRACIAS!

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

