



XX Feria Virtual de Planes de Iniciativa Empresarial

**“Elaboración y Comercialización de
CupCakes para las personas que les gusta
comer pasteles y diferentes postres con
sabores nuevos en la ciudad de Huancayo”**

BUSINESS PLAN

I. Table of Contents

II. Executive Summary

III. General Company Description

IV. Products and Services

V. Market Analysis

VI. Organization and Management

VII. Financial Projections

VIII. Appendix

IX. Conclusion

X. References

Integrantes:

N°	Apellidos y nombres	Carrera	Código
1	AQUINO YUPANQUI, María Cristina	Administración	76513518
2	CASAVILCA VALER, Sarely	Administración y Negocios Internacionales	75990269
3	CURASI BARRERA, Bryan Raúl	Ing. Minas	71704128
4	ESPINOZA CASO, Jhoselin Sadith	Ing. Industrial	61503341
5	SARABIA OSPINA, Herald Anderson	Ing. Civil	76562175

NRC: 8626



Descripción de negocio:

Nuestra empresa, el mundo del CUPCAKE propone la elaboración y comercialización de dicho producto que cabe mencionar es el “cup cake”. Este es un producto que en los últimos años se popularizó un término gastronómico que suele generar confusiones: cup cake. Se trata de una pequeña torta individual cuyo horneado se realiza en un molde con un papel. Los cupcakes son muy similares a las magdalenas y los muffins. Una magdalena es un bollo o bizcocho pequeño de sabor dulce, mientras que un muffin es una elaboración que puede ser dulce o salado. Más allá de las similitudes, hay diferencias entre estos tres **productos**. La preparación de los cupcakes exige batir manteca (mantequilla) y azúcar, mientras que las magdalenas no llevan manteca, sino aceite. La masa de los muffins, por su parte, no requiere batir. Sabiendo todo eso, la manera innovadora de realizar estos cupcakes en nuestra empresa va a hacer porque le vamos a incrementar nuevos sabores, dado que va a estar hecho a base de frutos exóticos y sabores afrodisíacos, también con otros ingredientes o insumos diversos, brindaremos productos de calidad y muy ricos, podrán probar sus quequitos de sabores dulce y salado dependiendo del gusto del cliente.

Características Creativas e Innovadoras Del Producto

SUSTITUIR

Sustituir pasteles o tortas de gran tamaño a, pastelitos personalizados

COMBINAR

Combinar sabores exóticos, afrodisiacos como también salados y dulces con respecto al queque y relleno.

MODIFICAR

Modificar los diseños de la presentación según una temática o dependiendo del sabor.

Segmentación de mercado

FICHA TÉCNICA DE SEGMENTACIÓN

FORMA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Total	Ciudad de Huancayo	116 944	100%
Geográfica	Personas de Provincia de Huancayo	86 538	74%
Demográfica	Jóvenes de 18 a 24 años	29 236	24%
Conductual	Consumidores tortas	20 769	6%

Fuentes de información
para estimar la
segmentación

➤ <https://proyectos.inei.gob.pe/web/poblacion/#>

La ficha técnica estadística

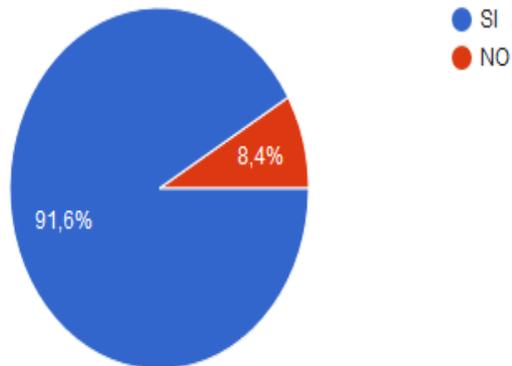
Universo poblacional	• 20 769 personas en la ciudad de Huancayo
Ámbito geográfico	• Provincia de Huancayo
Método de muestreo	• Muestreo Aleatorio Probabilístico.
Tamaño muestral	• 363 personas (encuesta virtual)
Perfil del encuestado	• Personas que consumen tortas en la ciudad de Huancayo.
Nivel de confianza	• 95%
Error de muestreo	• 5%
Fecha	• 26 de setiembre del 2018

Resultados de la encuesta

Intención de compra

¿Le gustaría consumir un cup cake personalizado?

202 respuestas

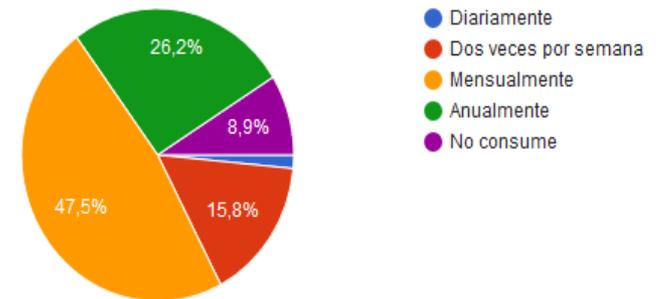


Interpretación: Un 91.5% a favor

Frecuencia de compra

¿Con qué frecuencia consume un cup cake ?

202 respuestas



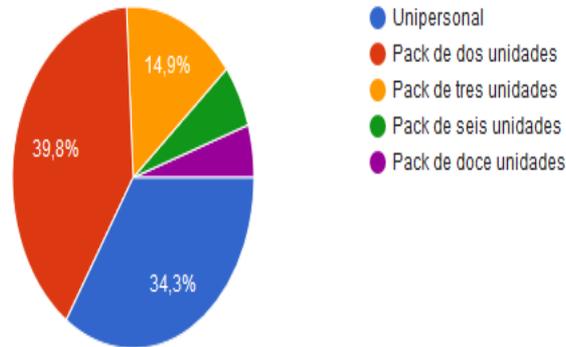
Interpretación: DEL 100% EL 49.2% (121 PERSONAS) COME CUP CAKE MENSUALMENTE Y EL 1.6% (4 PERSONAS) DIARIAMENTE.

Resultados de la encuesta

Volumen de compra

¿En qué presentaciones le gustaría?

201 respuestas

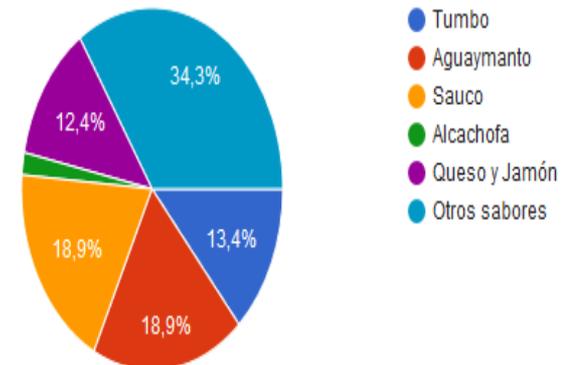


Interpretación: 39.98% de personas prefieren consumir Cupcake en pack de dos unidades.

Características del producto

¿Qué sabores le gustaría probar?

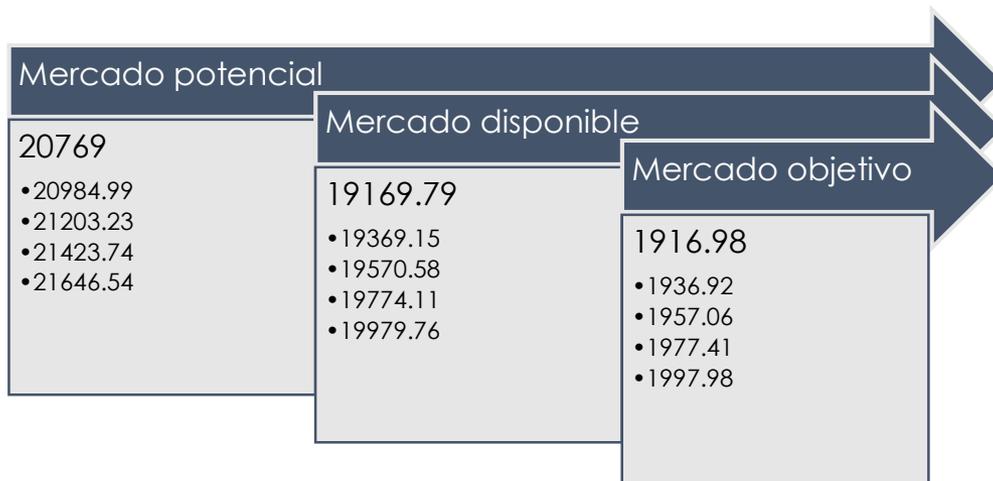
201 respuestas



Interpretación: 34.6% de las personas prefieren sabores diferentes

Identificación de los mercados y la demanda

Mercados



Demanda

Fórmula de la demanda: Mercado objetivo * frecuencia de compra anualizada * volumen de compra

$$Q = 230\ 038$$

Proyección de los ingresos

N°	Ítems	Unidad	Período 1	Período 2	Período 3	Período 4	Período 5
1	Tasa de Crecimiento (%) (ritmo de crecimiento de período en período, en caso que se considere)	1.04%	1.04%	1.04%	1.04%	1.04%	1.04%
2	Mercado Potencial (segmentación)	Personas	20769	20984.99	21203.23	21423.74	21646.54
3	% de aceptación de las encuestas	Porcentaje	92.3%	92.3%	92.3%	92.3%	92.3%
4	Mercado Disponible = (2) x (3)	Personas	19169.79	19369.15	19570.58	19774.11	19979.76
5	% de captación (capacidad de atención)	Porcentaje	10%	10%	10%	10%	10%
6	Mercado Objetivo (en personas) = (4) x (5)	Personas	1916.98	1936.92	1957.06	1977.41	1997.98
7	Frecuencia de Visita (resultado según encuestas en forma con estimación anual)	Anual	12	12	12	12	12
8	Unidades de consumo por vez de compra (resultado según encuestas)	Unidad	2	2	2	2	2
9	Cantidad demandada anual = (6)x(7)x(8)	Cupcakes	46007.52	46486.08	46969.44	47457.84	47951.52
10	Precio de venta S/ por unidad	Soles	s/5.00	s/5.00	s/6.00	s/7.00	s/ 7.00
11	Ventas estimadas por periodo = (9) x (10)	Soles	s/. 230038	s/. 232431	s/. 281817	s/. 332205	s/. 335661

Ficha técnica del producto

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:		Dulce Explosión SAC		
Imagen del prototipo		DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
	Materia prima	Harina (320 kilos)		
	Insumos	<ul style="list-style-type: none"> • Leche (25 planchas) • Frutos de la selva (5 cajones) • Mantequilla (8 kilos) • Chantilly (4 bolsas de 12 unid) • Huevo (42 javas) • agua (56 litros) • vainilla (10 litros) • polvo de hornear (10 kilos) • chocolate (32 kilos) • cocoa (4 cajas) • azúcar (2 sacos y 10 kilos) • etc. 		
	Sabores	<ul style="list-style-type: none"> • Lúcumá con chocolate • Maracuyá con chocolate • Fresa con vainilla • Aguaymanto • Queque de plátanos con glaseado de yogurt • Queso y jamón 		
	Tamaños	<ul style="list-style-type: none"> • 5,5cm Ancho x 7cm largo 		
	Peso	<ul style="list-style-type: none"> • 120 gr 		
	Tipo de decoración:	<ul style="list-style-type: none"> • Chantilly • Fondant 		
CANTIDAD DE PRODUCCION MENSUAL		<ul style="list-style-type: none"> • 3 833.98 mensual 		



“Elaboración y Comercialización de CupCakes para las personas que les gusta comer pasteles y diferentes postres con sabores nuevos en la ciudad de Huancayo”





Dulce Explosión

“Debes probarlo para saber de lo que te pierdes”



Universidad
Continental

XX Feria Virtual de Planes de Iniciativa Empresarial

Centro de Emprendimiento Continental
Av. San Carlos 1980 - Huancayo
Teléfono: 064 - 481430 Anexo 7720
Conti-emprende@continental.edu.pe