

## XXII Feria Virtual de Planes de Iniciativa Empresarial

**“ELABORACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ  
ARTESANAL PROCESADO POR EL COATI  
PARA LA PROVINCIA DE HUANCAYO “**



## Integrantes:

N <sup>o</sup>	Apellidos y nombres	Carrera	Código
1	CALDERÓN CHÁVEZ LUIS ENRIQUE	ING. INDUSTRIAL	71539945
2	CARRILLO ANCCASI JOSEPH	TEC. MEDICA	71250061
3	PILLCO ALVAREZ EMANUEL GIANMARCO	ING. CIVIL	47198505
4	PEÑA PIÑAS ALEX ANDRE	ING. ELECTRICA	71695803
5	TITO ALVAREZ KATHERIN	ADMI. NEGOCIOS	75972815
6	ORE VILLALOBOS ADOLFO	ING. CIVIL	47612106

**Docente: José Luis Ignacio Ubaldo**

**NRC: 11233**

## Descripción de la idea de negocio:

Se ofrecerá bebidas a base de café en sus distintas presentaciones en envases biodegradables con contenido de 200ml. Nuestro establecimiento cuenta con espacios cómodos para los clientes que buscan un lugar de tranquilidad. Acompañado de diversos juegos de mesa, entrenamiento al gusto del cliente. Como también contamos con personal capacitado para atender sus necesidades.

## Descripción del impacto social positivo:

Nuestro establecimiento cuenta con espacios cómodos para los clientes que buscan un lugar de tranquilidad. Acompañado de diversos juegos de mesa, entrenamiento al gusto del cliente. Como también contamos con personal capacitado para atender sus necesidades.

## Características creativas e innovadoras de la idea

SUSTITUIR

¿Se puede sustituir con algún otro tipo de café?

COMBINAR

¿Puede ser combinado con otros productos para hacerlo más novedoso?  
¿se puede combinar con otros sabores?

ADAPTAR

¿Cómo se puede adaptar a las necesidades de las personas?

MODIFICAR

¿Cómo modificar la presentación del café, para que sea más atractiva para el consumidor?

PERMUTAR

¿Nuestro café puede ser usado además de una bebida caliente?

ELIMINAR

¿existe algún componente del café que pueda ser reducida para no causar daños?

REORDENAR

¿se puede cambiar la forma de consumo?

# Segmentación de mercado

FICHA TECNICA DE SEGMENTACIÓN			
TÉCNICA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
GEOGRÁFICA	Habitantes de la zona urbana la ciudad de Huancayo	116,953	100%
DEMOGRÁFICA	Estudiantes de la universidad continental y UPLA .	U. Continental: 27088 UPLA: 24520	100%

Fuentes de  
información

[https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1530/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1530/libro.pdf)

<https://ucontinental.edu.pe/documentos/2019/informacion-institucional/Matriculados-2019-1.pdf>

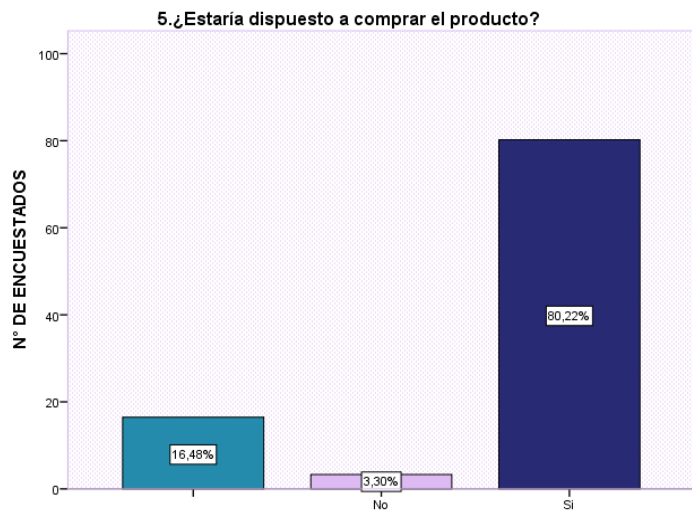
[https://upla.edu.pe/wp-content/uploads/2018/11/Poblacion\\_estudiantil.pdf](https://upla.edu.pe/wp-content/uploads/2018/11/Poblacion_estudiantil.pdf)

## La ficha técnica estadística

<b>Universo poblacional</b>	• 1246038
<b>Ámbito geográfico</b>	• 116,953
<b>Método de muestreo</b>	• Aleatorio
<b>Tamaño muestral</b>	• 91
<b>Perfil del encuestado</b>	• Consumidores de café
<b>Nivel de confianza</b>	• 95%
<b>Error de muestreo</b>	• 5%
<b>Fecha</b>	• 27/09/2019

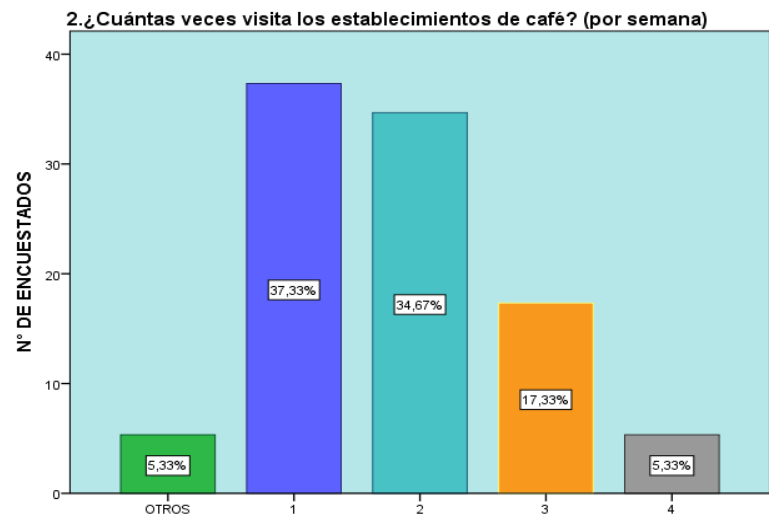
# Resultados de la encuesta

## Intención de compra



Interpretación: El 80.22% de los encuestados tienen intención de comprar el producto, mientras que 3.30% no presenta intención de compra; mientras que un 16.48% no consumen café y ni han escuchado del café procesado por el coati.

## Frecuencia de compra



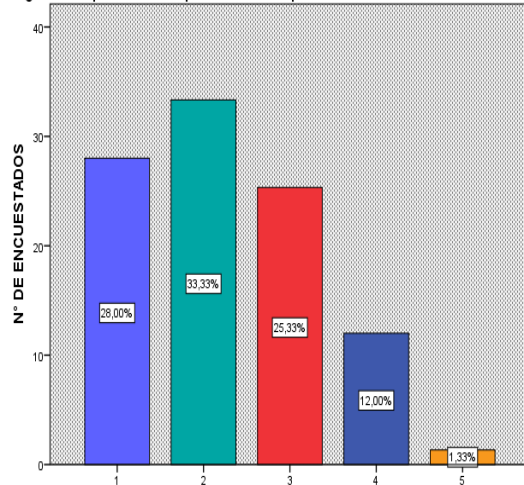
Interpretación: El 37.33% de las personas encuestadas visita una vez por semana un establecimiento de café por semana, mientras que el 5.33% visita cuatro veces por semana o no visitan ni una vez.



# Resultados de la encuesta

## Volumen de compra

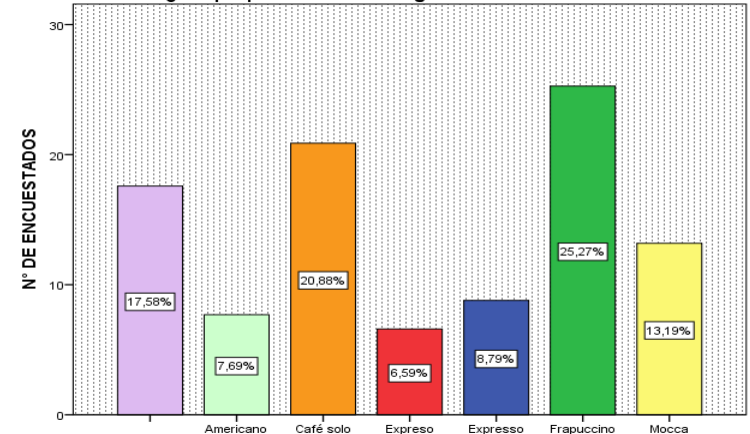
3. ¿Cuántos productos adquiere cada vez que visita la tienda establecimiento?



El 33.33% de las personas encuestadas menciona que al acudir al establecimiento consume 2 productos, mientras que un mínimo de 1.33% menciona que consume 5 productos.

## Características del producto

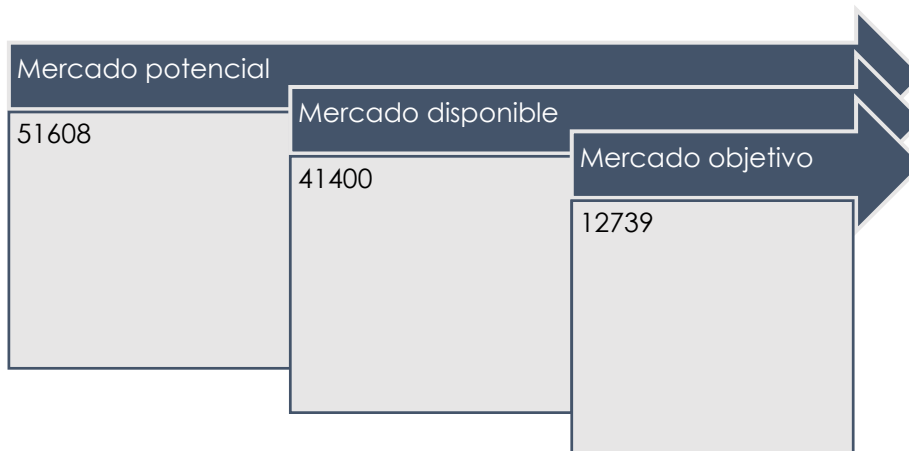
8. ¿En qué presentaciones le gustaría consumirlo?



Interpretación: El 25.75% menciona que consumiría el producto en la presentación de Frapuccino, mientras que un mínimo de 6.59% prefiere consumirlo en Expreso.

# Identificación de los mercados y la demanda

## Mercados



## Demanda

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


$$Q=12739 * 52 * 2$$

# Proyección de los ingresos

Ítems	U.M.	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tasa de crecimiento	%	1%	1%	1%	1%	1%
Mercado potencial	Nº	51608	52124	52645	53172	53703
Mercado disponible(??)	Nº	41400	41814	42232	42654	43081
Mercado objetivo (??)	Nº	12739	12866	12995	13125	13256
Frecuencia de compra	Nº de veces	52	52	52	52	52
Volumen de compra	Nº de productos	1	1	1	1	1
2Demanda	Nº de productos	662416	669040	675730	682487	689312
Precio unitario	S/	6	6	6	6	6
Ingresos totales	S/	3974493	4014238	4054381	4094924	4135874

# Ficha técnica del producto

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO/SERVICIO

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	AROMA CAFÉ	
Imagen del prototipo	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
	<p>Comercialización y producción de café artesanal a base de café procesado por coati, además ofrecemos un servicio de calidad proporcionando comodidad y <u>diversión con diversas áreas de entretenimiento.</u></p>	
	Materia prima	Café procesado por el coati
	Insumos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Chispas de chocolate</li> <li>• Hielo</li> <li>• Saborizantes</li> <li>• Frutas</li> </ul>
	Sabores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frapuccino</li> <li>• Mocca</li> <li>• Expreso</li> <li>• Naranja</li> <li>• Manzana</li> </ul>
	Tamaños	200 ml.
	Peso	200 g.
	Otros	Pasteles, galletas, tortas
CANTIDAD DE PRODUCCION SEMANAL	60 vasos por semana	

## Ficha técnica del servicio

<b>DIRECCION</b>	AV. Callmen del solar 1230
<b>UBICACIÓN</b>	Frente al parque Grau en pleno corazón de San Antonio
<b>DECORACION</b>	Moderna, con un toque urbano; con ambientes para espacio de diversión como karaoke, video juegos y una mesa de billar.
<b>HORARIO</b>	De lunes a sábado, de 9:00 a 21:00
<b>AFORO</b>	Máximo de 120 personas
<b>PRECIO MEDIO</b>	Café desde 6 soles por persona (sin acompañamiento) De lunes a viernes, el café tendrá un precio de 7 soles( con acompañamiento) también tendré otros productos como Expreso, Cappuccino, Café latte, Caramel Macchiato
<b>OBSERVACIONES</b>	Abierto tanto a clientes de todo tipo estudiantes, personal del lugar

## ELABORACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ARTESANAL PROCESADO POR EL COATI PARA LA PROVINCIA DE HUANCAYO “





“La riqueza del café, en tu paladar”



# XXII 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