

ANEXOS

CANVAS:

Partenars Clave: Proveedores de productos frescos. Organizadores de Eventos tales como conciertos, festivales, basares, o esporádicos que pretendan incluir entre sus servicios comida de calidad y saludable. Universidades que debido a su ubicación, no poseen una oferta variada de comida para los estudiantes.	Actividades Clave: Cocina de recetas saludables y deliciosas. Versatilidad en la preparación de los crepes al gusto de los consumidores. Promover la limpieza y reciclaje para un cuidado del medio ambiente.	Propuesta de Valor: somos un restaurante enfocado en la preparación y distribución de crepes, cuyo factor diferenciador serán los colores, en donde utilizaremos las mezclas de distintos sabores para ofrecer un producto delicioso, sano y colorido para nuestros consumidores. también pretendemos ofrecer productos al gusto de nuestros clientes, en donde estos podrán escoger los ingredientes	Relacion con los clientes: queremos que nuestros clientes se sientan identificado con nuestra cocina, en donde la atención personalizada sera el comun denominador para generar una relacion cercana entre	Segmento de clientes: nuestro segmento de clientes se compone basicamente de "los millenials", los cuales son personas nacidas entre el año 1980 hasta el 2000, que se caracterizan por ser mas cívicos, tolerantes, con una debil resitencia al cambio (sobretudo de caracter tecnologico), con una conciencia enfocada o preocupada por el medio ambiente y la salud. Por sus características, estamos seguros que son un mercado potencial, debido a su preocupacion por los habitos saludables.
	Recursos Clave: requeremos de talento humano bien capacitado en habilidades cocina, así como alimentos frescos y de calidad. Utencilios de cocina limpios y aptos para la cocina de nuestra comida y un vehículo adaptado para nuestras necesidades, para el almacenamiento de materias primas, cocina y distribucion.		Canales: Nuestro principal canal de distribución será el FoodTruck, adaptado para la cocina de nuestros productos. Este canal es muy efectivo para darnos a conocer debido a la facilidad que tiene para cambiar la ubicación y poder atender en distintos lugares	
Estructura de Costes: Los costos mas importantes para nuestro proyecto son las materias primas, debido a que se necesitaráabastecimiento constante de productos frescos y saludables para ofrecer productos de calidad. Los costos de tener el vehículo como gasolina y parqueo también son tenidos en cuenta. en este segmento, no consideramos gastos la compra de utensilios de cocina y el FoodTruck, debido a que estos son una inversión que con el transcurrir de la actividad económica se traducirán en ganancia.			Flujo de Ingresos: Queremos que nuestros productos esten en el rango de precios mas cómodo para nuestros clientes, entre 10.000 y 15.000 COP. Tambien queremos ofrecer metodos de pago seguros y fáciles, como el uso de targetas débito y crédito.	

FOTOS DE COLORES DE LOS CREPES:





PERFIL DEL CLIENTE:

Según la información recolectada con las entrevistas, la mayoría de estas personas eran jóvenes, entre 20 y 25 años, pero para la propuesta Color Crepes se espera un rango de edades más altos, que abarque entre los 20 y 35 años.

A la hora de prestar un servicio de alimentos, este no discrimina género, etnia, religión o cultura, por lo cual se espera atender un mercado de cualquier tipo en el rango de edades ya predeterminado.

La idea de negocio de Color Crepes es ofrecer un producto que si bien es conocido por todos, tiene poca oferta en el mercado, debido a que el más conocido es Crepes & Waffles, por lo cual, el cliente que se pretende atender es una persona que disfrute de este tipo de cocina, pero que además este decidido a probar combinaciones nuevas que Color Crepes pretende ofrecer.

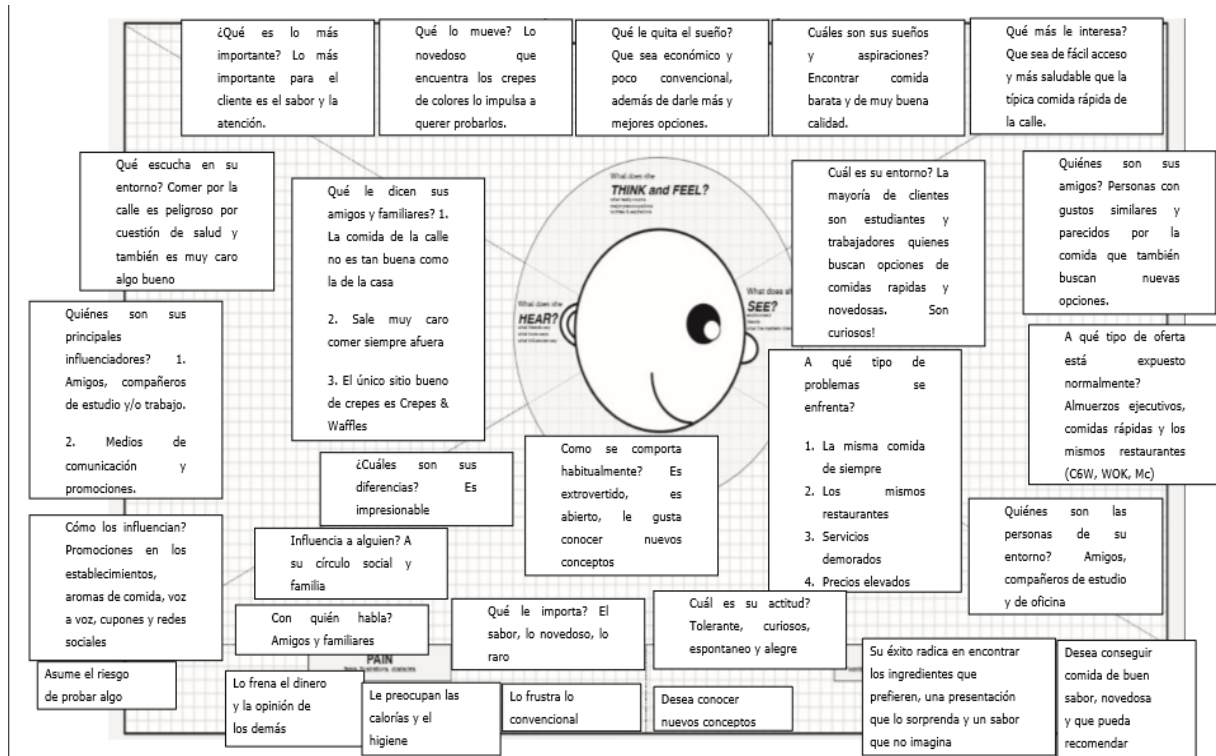
Otro aspecto importante es el económico, en el cual, el cliente que se desea atender es una persona de ingresos medios, el cual busque un balance entre precio y sabor, y no se decante por cualquiera de estas dos. Según los entrevistados, muchos están dispuestos a pagar entre 12 mil y 20 mil pesos, rango de precios de venta que relativamente está en el rango de los precios que se planean para la empresa.

También se puede observar que la mayoría de las personas entrevistadas desconoce los crepes de colores, por lo cual, el cliente que se desea atender sea curioso, debido a que, si bien el tipo de cocina es similar al del mercado, la presentación del producto es algo que muchos desconocen.

LOGO DE COLOR CREPES:



MAPA DE EMPATIA:



VALIDATION BOARD:

Para los distintos experimentos, se tuvieron en cuenta distintos supuestos, en cuestión de los crepes de colores, la gente se mostró fascinada con la idea, sin embargo, muchos expresaron que no querían probarlos si estos tuvieran colorantes artificiales, debido los daños que estos pueden traer a la salud. Sin embargo, se mencionó la idea de usar productos naturales para dar color y sabor a las crepas.

Por otro lado, se evaluó la idea de ofrecer crepes en tamaño reducido para así dar más porciones y dar una mayor cantidad de sabores, sin embargo, este supuesto no fue aceptado, debido a que muchas de las personas expresaron que este tipo de presentación no los haría sentir satisfechos, lo considerarían más como un tipo de entrada o snack pero no un almuerzo.

También nos dieron a entender que, si bien se puede ver una variedad de sabores en la comida colombiana, esta variedad se da debido al número de harinas que se suelen consumir (papa, yuca, arroz) en un solo plato, mas sin embargo, el plato principal se suele servir en grandes porciones (pollo, carne, cerdo) por lo cual nos dieron a entender que es mejor servir porciones grandes que tres o cuatro pequeñas que representen el mismo tamaño.

Por otro lado, queríamos conocer cuáles son las expectativas y opiniones de las personas al ofrecer crepes en un FoodTruck, si bien esto significaría que las personas tendrían que adquirir la comida en la calle, muchos expresaron que estarían dispuestos a comer crepes por este canal, el cual es casi nulo. También nos dieron a entender que el negocio de los FoodTruck es creciente en Bogotá, pero suelen ofrecer otro tipo de comida, por lo cual las crepes serian una buena idea. También queríamos conocer que percepciones tienen ellos de los crepes, si bien el principal problema es la cantidad de comida chatarra que se ofrece en la comida de calle, las opiniones acerca de si son o no los crepes comida saludable estuvieron muy compartidas, debido básicamente a la cantidad de ingredientes que estos llevan. Es una hipótesis que descartamos por el momento, sin embargo, el hecho de que las personas puedan ver y escoger como quieren que sea preparada su comida puede llegar a generar confianza.

Track pivots	Start	Pivot 1	pivot 2	pivot 3
hipótesis del cliente	La única demanda de crepes se da por unos pocos restaurantes	Hoy en día, a pesar de que son pocos los restaurantes que ofrecen crepes, son muchos los locales de comida que tienen en la ciudad	La gran mayoría de los puestos que se pueden encontrar en la calle, son de comida rápida (hamburguesas, perros etc.)	
hipótesis problema	Actualmente el restaurante más popular es crepes & waffles.	La gran mayoría de los locales están llenos en las horas pico, y el promedio de tiempo desde que se llega (fila) hasta que se sale del restaurante es de hora y media	Si bien cada vez son más los restaurantes de comida gourmet en otros canales (calle) prevalecen las ofertas de comida rápida.	
hipótesis solución	Ofrecer un producto del mismo tipo de cocina, con características diferentes.	Ofrecer un servicio rápido, si bien competir con un restaurante físico es muy difícil, se puede buscar otro canal de distribución, como la tendencia hoy en día, los <i>FoodTruck</i> .	Ofrecer comida que normalmente no se vea en la calle, ingredientes más saludables.	
EXPERIMENTO	RISKIEST ASSUMPTIONS	RESULTADOS	INVALIDADO	VALIDO
- Diseñar crepes cuya masa tenga color y represente diferentes sabores. - Para generar una experiencia diferente, se planea ofrecer crepes de menor tamaño, en varias porciones, para así mostrar variedad en los sabores. - Al ser muy congestionados los restaurantes en hora pico, se planea ofrecer el producto en un <i>FoodTruck</i>, diseñado para preparar los crepes en el menor tiempo posible.	- Ofrecer crepes de colores - Uso de colorantes - Mini Crepes, o crepes de menor tamaño - Ofrecer la comida en un <i>FoodTruck</i> - Los crepes son una oferta saludable, mejor que comer una hamburguesa o un perro	10/10 3/10 4/10 8/10 5/10	Las personas son muy conscientes de los daños de los colorantes y no estarían dispuestos a comerlo. No lo considerarían un almuerzo que los deje totalmente satisfechos. A pesar de que a muchas personas les gustan los crepes, no son considerados del todo saludables.	Las personas tuvieron mucha aceptación con la idea y estarían dispuestos a probarlos. Encontramos que la gran mayoría estaría dispuesta a probarlo en un <i>FoodTruck</i>.

PRECIOS DE CORABASTOS:

Nombre	Presentación	Cantidad	Unidad	\$ Cal. Extra	\$ Cal. Primera	Valor x Unidad	Gran. Superficies
ACELGA	ATADO	6.00	KILO	\$ 6,000	\$ 5,000	\$ 1,000	\$ 0
AHUYAMA	KILO	1.00	KILO	\$ 700	\$ 650	\$ 700	\$ 2,500
AJO ROSADO	ATADO	9.00	KILO	\$ 30,000	\$ 25,000	\$ 3,333	\$ 30,000
ALCACHOFA	DOCENA	5.00	KILO	\$ 10,000	\$ 9,000	\$ 2,000	\$ 10,000
APIO	ATADO	9.00	KILO	\$ 4,000	\$ 3,000	\$ 444	\$ 0
ARVEJA VERDE	BULTO	50.00	KILO	\$ 180,000	\$ 175,000	\$ 3,600	\$ 5,000
BERENJENA	KILO	1.00	KILO	\$ 2,000	\$ 1,800	\$ 2,000	\$ 3,000
BROCOLI	DOCENA	12.00	KILO	\$ 12,000	\$ 11,000	\$ 1,000	\$ 0
CALABACIN	DOCENA	8.00	KILO	\$ 8,000	\$ 7,000	\$ 1,000	\$ 0
CALABAZA	DOCENA	20.00	KILO	\$ 6,000	\$ 5,000	\$ 300	\$ 3,500
CEBOLLA CABEZONA BLANCA	BULTO	50.00	KILO	\$ 20,000	\$ 15,000	\$ 400	\$ 2,000
CEBOLLA CABEZONA ROJA	BULTO	50.00	KILO	\$ 45,000	\$ 40,000	\$ 900	\$ 4,000
CEBOLLA LARGA	RUEDA	50.00	KILO	\$ 50,000	\$ 45,000	\$ 1,000	\$ 2,500
CILANTRO	ATADO	9.00	KILO	\$ 15,000	\$ 13,000	\$ 1,667	\$ 0
COLIFLOR	DOCENA	9.00	KILO	\$ 8,000	\$ 7,000	\$ 889	\$ 30,000
ESPINACA	ATADO	9.00	KILO	\$ 10,000	\$ 9,000	\$ 1,111	\$ 8,000
FRIJOL VERDE ANDINO	BULTO	50.00	KILO	\$ 80,000	\$ 75,000	\$ 1,600	\$ 0
FRIJOL VERDE BOLO	BULTO	50.00	KILO	\$ 90,000	\$ 85,000	\$ 1,800	\$ 10,000
HABA VERDE SABANERA	BULTO	50.00	KILO	\$ 50,000	\$ 45,000	\$ 1,000	\$ 4,000
HABICHUELA	BULTO	60.00	KILO	\$ 140,000	\$ 135,000	\$ 2,333	\$ 5,500
LECHUGA	DOCENA	11.00	KILO	\$ 8,000	\$ 7,000	\$ 727	\$ 0
MAZORCA	BULTO	50.00	KILO	\$ 35,000	\$ 30,000	\$ 700	\$ 3,000
PEPINO COHOMBRO	KILO	1.00	KILO	\$ 1,300	\$ 1,200	\$ 1,300	\$ 3,000
PEPINO COMUN	KILO	1.00	KILO	\$ 1,600	\$ 1,500	\$ 1,600	\$ 2,500
PIMENTON	KILO	1.00	KILO	\$ 2,500	\$ 2,300	\$ 2,500	\$ 4,000
RABANO ROJO	ATADO	9.00	KILO	\$ 20,000	\$ 18,000	\$ 2,222	\$ 0
REMOLACHA	BULTO	50.00	KILO	\$ 20,000	\$ 15,000	\$ 400	\$ 3,000
REPOLLO	BULTO	50.00	KILO	\$ 25,000	\$ 20,000	\$ 500	\$ 4,000
TOMATE CHONTO	CANASTILLA	22.00	KILO	\$ 38,000	\$ 36,000	\$ 1,727	\$ 1,800

Nombre	Presentación	Cantidad	Unidad	\$ Cal. Extra	\$ Cal. Primera	Valor x Unidad	Gran. Superficies
TOMATE LARGA VIDA	CANASTILLA	22.00	KILO	\$ 28,000	\$ 26,000	\$ 1,273	\$ 1,800
TOMATE MILANO	CANASTILLA	22.00	KILO	\$ 32,000	\$ 30,000	\$ 1,455	\$ 0
ZANAHORIA	BULTO	50.00	KILO	\$ 40,000	\$ 35,000	\$ 800	\$ 6,000

Nota: Los productos con precio 0 se refieren a productos que no estan en cosecha

Nombre	Presentación	Cantidad	Unidad	\$ Cal. Extra	\$ Cal. Primera	Valor x Unidad	Gran. Superficies
AGUACATE	KILO	1.00	KILO	\$ 2,500	\$ 2,300	\$ 2,500	\$ 4,000
BANANO CRIOLLO	GUACAL	30.00	KILO	\$ 60,000	\$ 58,000	\$ 2,000	\$ 2,000
BANANO URABA	CAJA	20.00	KILO	\$ 18,000	\$ 17,000	\$ 900	\$ 1,500
BREVA	KILO	1.00	KILO	\$ 8,000	\$ 7,000	\$ 8,000	\$ 7,000
COCO	BULTO	50.00	KILO	\$ 180,000	\$ 175,000	\$ 3,600	\$ 3,000
CURUBA BOYACENCE	CANASTILLA	22.00	KILO	\$ 27,000	\$ 25,000	\$ 1,227	\$ 3,000
CURUBA SAN BERNARDO	KILO	1.00	KILO	\$ 1,500	\$ 1,300	\$ 1,500	\$ 3,000
DURAZNO IMPORTADO	CAJA	10.00	KILO	\$ 80,000	\$ 78,000	\$ 8,000	\$ 8,000
FEIJOA	KILO	1.00	KILO	\$ 5,000	\$ 4,000	\$ 5,000	\$ 10,000
FRESA	KILO	1.00	KILO	\$ 4,400	\$ 3,000	\$ 4,400	\$ 6,000
GRANADILLA	CAJA	14.00	KILO	\$ 38,000	\$ 36,000	\$ 2,714	\$ 6,000
GUANABANA	KILO	1.00	KILO	\$ 2,500	\$ 2,300	\$ 2,500	\$ 3,800
GUAYABA	KILO	1.00	KILO	\$ 1,500	\$ 1,300	\$ 1,500	\$ 4,000
LIMON COMUN	BULTO	72.00	KILO	\$ 70,000	\$ 65,000	\$ 972	\$ 5,000
LIMON TAHITI	BULTO	72.00	KILO	\$ 100,000	\$ 95,000	\$ 1,389	\$ 8,000
LULO	CANASTILLA	25.00	KILO	\$ 50,000	\$ 48,000	\$ 2,000	\$ 5,000
MANDARINA ARRAYANA	CANASTILLA	20.00	KILO	\$ 25,000	\$ 23,000	\$ 1,250	\$ 4,000
MANDARINA ONECO	KILO	1.00	KILO	\$ 1,200	\$ 1,100	\$ 1,200	\$ 5,000
MANGO CHANCLETO	CAJA	11.00	KILO	\$ 10,000	\$ 9,000	\$ 909	\$ 3,000
MANGO DE AZUCAR	KILO	1.00	KILO	\$ 2,500	\$ 2,300	\$ 2,500	\$ 0
MANGO REINA	CAJA	11.00	KILO	\$ 10,000	\$ 9,000	\$ 909	\$ 14,000
MANGO TOMMY	CAJA	11.00	KILO	\$ 22,000	\$ 20,000	\$ 2,000	\$ 5,000
MANZANA NACIONAL	KILO	1.00	KILO	\$ 3,500	\$ 3,000	\$ 3,500	\$ 4,500
MANZANA ROJA IMPORTADA	CAJA	18.00	KILO	\$ 90,000	\$ 89,000	\$ 5,000	\$ 96,000
Nombre	Presentación	Cantidad	Unidad	\$ Cal. Extra	\$ Cal. Primera	Valor x Unidad	Gran. Superficies
MANZANA VERDE IMPORTADA	CAJA	18.00	KILO	\$ 90,000	\$ 89,000	\$ 5,000	\$ 96,000
MARACUYA	BOLSA	10.00	KILO	\$ 23,000	\$ 21,000	\$ 2,300	\$ 4,000
MELON	KILO	1.00	KILO	\$ 2,500	\$ 2,300	\$ 2,500	\$ 3,000
MORA DE CASTILLA	CAJA	7.00	KILO	\$ 13,000	\$ 12,000	\$ 1,857	\$ 4,000
NARANJA ARMENIA	BULTO	50.00	KILO	\$ 40,000	\$ 38,000	\$ 800	\$ 2,500
NARANJA GREY	BULTO	50.00	KILO	\$ 100,000	\$ 98,000	\$ 2,000	\$ 1,800
NARANJA OMBLIGONA	BULTO	50.00	KILO	\$ 45,000	\$ 43,000	\$ 900	\$ 2,000
NARANJA VALENCIA	BULTO	50.00	KILO	\$ 45,000	\$ 43,000	\$ 900	\$ 2,000
PAPAYA HAWIANA	CANASTILLA	22.00	KILO	\$ 28,000	\$ 26,000	\$ 1,273	\$ 5,000
PAPAYA MARADOL	GUACAL	20.00	KILO	\$ 25,000	\$ 23,000	\$ 1,250	\$ 2,200
PAPAYA MELONA	GUACAL	25.00	KILO	\$ 24,000	\$ 22,000	\$ 960	\$ 1,800
PAPAYA REDONDA	GUACAL	20.00	KILO	\$ 22,000	\$ 20,000	\$ 1,100	\$ 0
PATILLA	KILO	1.00	KILO	\$ 800	\$ 750	\$ 800	\$ 1,500
PINA	GUACAL	35.00	KILO	\$ 23,000	\$ 21,000	\$ 657	\$ 2,500
PITAHAYA	KILO	1.00	KILO	\$ 12,000	\$ 11,000	\$ 12,000	\$ 12,000
TOMATE DE ARBOL	CANASTILLA	25.00	KILO	\$ 30,000	\$ 28,000	\$ 1,200	\$ 4,500
UVA CHAMPA	CAJA	12.50	KILO	\$ 40,000	\$ 39,000	\$ 3,200	\$ 5,200
UVA NEGRA	CAJA	12.50	KILO	\$ 38,000	\$ 37,000	\$ 3,040	\$ 4,800
UVA ROJA	CAJA	12.50	KILO	\$ 38,000	\$ 37,000	\$ 3,040	\$ 4,800

Nombre	Presentación	Cantidad	Unidad	\$ Cal. Extra	\$ Cal. Primera	Valor x Unidad	Gran. Superficies
ARRACACHA	BULTO	50.00	KILO	\$ 110,000	\$ 105,000	\$ 2,200	\$ 0
PAPA CRIOLLA LAVADA	BULTO	50.00	KILO	\$ 70,000	\$ 65,000	\$ 1,400	\$ 0
PAPA CRIOLLA SUCIA	BULTO	50.00	KILO	\$ 50,000	\$ 45,000	\$ 1,000	\$ 0
PAPA PASTUSA	BULTO	50.00	KILO	\$ 35,000	\$ 33,000	\$ 700	\$ 50,000
PAPA R12 INDUSTRIAL	BULTO	50.00	KILO	\$ 30,000	\$ 28,000	\$ 600	\$ 0
PAPA R12 NEGRA	BULTO	50.00	KILO	\$ 30,000	\$ 28,000	\$ 600	\$ 1,200
PAPA R12 ROJA	BULTO	50.00	KILO	\$ 28,000	\$ 26,000	\$ 560	\$ 0
PAPA SABANERA	BULTO	50.00	KILO	\$ 55,000	\$ 53,000	\$ 1,100	\$ 0
PAPA SUPREMA	BULTO	50.00	KILO	\$ 28,000	\$ 26,000	\$ 560	\$ 1,300
PAPA TOCARRE	BULTO	50.00	KILO	\$ 50,000	\$ 48,000	\$ 1,000	\$ 0

Nombre	Presentación	Cantidad	Unidad	\$ Cal. Extra	\$ Cal. Primera	Valor x Unidad	Gran. Superficies
ACEITE (1000 c.c)	CAJA	12.00	KILO	\$ 51,000	\$ 51,000	\$ 4,250	\$ 68,000
ACEITE (500c.c)	CAJA	24.00	KILO	\$ 51,000	\$ 51,000	\$ 2,125	\$ 72,000
ACEITE GALON (3000 c.c)	CAJA	6.00	KILO	\$ 79,000	\$ 79,000	\$ 13,167	\$ 100,000
ARROZ CORRIENTE	BULTO	50.00	KILO	\$ 135,000	\$ 135,000	\$ 2,700	\$ 170,000
ARROZ ORYZICA	BULTO	50.00	KILO	\$ 135,000	\$ 135,000	\$ 2,700	\$ 170,000
ARROZ SOPA CRISTAL	BULTO	50.00	KILO	\$ 90,000	\$ 90,000	\$ 1,800	\$ 90,000
ARVEJA VERDE SECA	BULTO	50.00	KILO	\$ 115,000	\$ 115,000	\$ 2,300	\$ 140,000
AZUCAR REFINADA	BULTO	25.00	KILO	\$ 80,000	\$ 80,000	\$ 3,200	\$ 95,000
AZUCAR SULFITADA	BULTO	50.00	KILO	\$ 135,000	\$ 135,000	\$ 2,700	\$ 152,000
CAFE 500GR	PAQUETE	5.00	KILO	\$ 79,000	\$ 79,000	\$ 15,800	\$ 96,000
CEBADA	ARROBA	12.50	KILO	\$ 34,000	\$ 34,000	\$ 2,720	\$ 40,000
CHOCOLATE DULCE	CAJA	25.00	KILO	\$ 205,000	\$ 205,000	\$ 8,200	\$ 242,000
CUCHUCO DE CEBADA	ARROBA	12.50	KILO	\$ 32,000	\$ 32,000	\$ 2,560	\$ 29,000
CUCHUCO DE MAIZ	BULTO	50.00	KILO	\$ 89,000	\$ 89,000	\$ 1,780	\$ 110,000
CUCHUCO DE TRIGO	ARROBA	12.50	KILO	\$ 25,000	\$ 25,000	\$ 2,000	\$ 29,000
FRIJOL NIMA CALIMA	BULTO	50.00	KILO	\$ 220,000	\$ 220,000	\$ 4,400	\$ 310,000
FRIJOL RADICAL	BULTO	50.00	KILO	\$ 250,000	\$ 250,000	\$ 5,000	\$ 332,000
FRIJOL ROJO SABANERO	BULTO	50.00	KILO	\$ 340,000	\$ 340,000	\$ 6,800	\$ 440,000
GARBANZO	BULTO	50.00	KILO	\$ 225,000	\$ 225,000	\$ 4,500	\$ 375,000

Nombre	Presentación	Cantidad	Unidad	\$ Cal. Extra	\$ Cal. Primera	Valor x Unidad	Gran. Superficies
YUCA ARMENIA	BOLSA	28.00	KILO	\$ 35,000	\$ 33,000	\$ 1,250	\$ 0
YUCA LLANERA	BOLSA	28.00	KILO	\$ 35,000	\$ 33,000	\$ 1,250	\$ 4,000

Nombre	Presentación	Cantidad	Unidad	\$ Cal. Extra	\$ Cal. Primera	Valor x Unidad	Gran. Superficies
PLATANO COLICERO	KILO	1.00	KILO	\$ 1,500	\$ 1,300	\$ 1,500	\$ 2,000
PLATANO HARTON	CANASTILLA	22.00	KILO	\$ 28,000	\$ 26,000	\$ 1,273	\$ 3,000

PLANO DEL PISO:

