

Anexos proyecto La Pâtisserie

Trabajo de Grado: Centro de Emprendimiento  
Escuela de Administración  
Programas: Administración de empresas y  
Administración de negocios internacionales

Presentado por:  
Catalina Contreras Castro  
Carolina González Vélez  
María Alejandra Rocha Rodríguez



## C. Canvas

Aliados	Actividades	Propuesta de Valor	Relación con el Cliente	Segmento
Wilton, Best buddies, Sena, Anipan, P.A.N, Alimentos S.A.S, Alqueria, kikes, azucar manuelita, Nestle, Margarina, Cremyco, Camara de comercio de Bogotá, Universidad del Rosario,	Inclusión social, talleres de repostería y uso de los utensilios wilton, elaboración de pasteles con valor agregado e innovadores	Tienda de repostería donde se venden postres, cursos y utensilios para la repostería. Se incluye un programa de responsabilidad social con personas con discapacidad cognitiva que tendrán contacto con los clientes.	Se tendrá una comunicación y atención directa con el cliente en el punto de venta, además se tendrán programas de fidelización que ofrecerán diferentes descuentos o utensilios.	Nuestra empresa atiende a varios segmentos de mercado, el primero es un nicho donde se encuentran personas especializadas cuya pasión es la cocina, a estos se les ofrecerán los productos de marca Wilton y las clases de repostería.
	Recursos		Canales	
	Personal, Personal con síndrome de down, Utensilios wilton, Local, Cocina, Redes sociales		Se tendrán canales directos, es decir punto de venta y página web propia que permita al cliente acceder a los productos. También se tendrá página en redes sociales relevantes para la comunicación.	
Estructura de Costos		Ingresos		
Personal y capacitación, Arriendo, Mercadeo, Utensilios, Adecuación del local		Venta de utensilios Wilton, cursos de repostería y venta de alimentos.		

Fuente: Elaboración propia

## D. Encuesta para Segmento

4. ¿A usted le gustan los postres?		
Si	49	98%
No	1	2%
Total:	50	

5. ¿Dónde prefiere adquirir el postre?		
Local	38	76%
Domicilio	7	14%
Otro	4	8%
Total:	49	

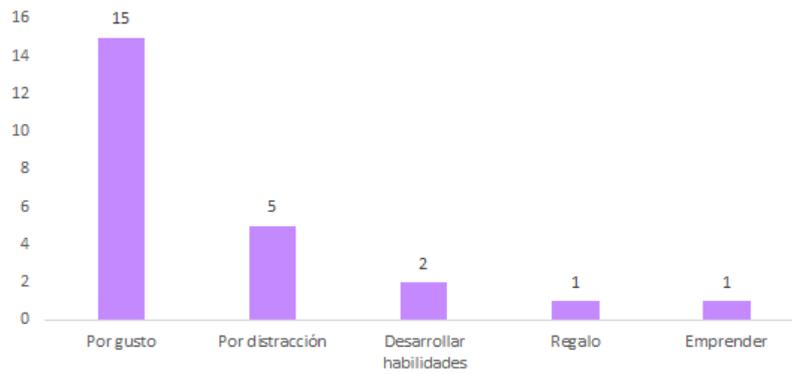
Fuente: Elaboración propia

6. ¿Qué busca en un postre?		
Variedad Sabores	10	20%
Calidad	19	38%
Tamaño	6	12%
Ingredientes	12	24%
Otro	2	4%
Total:	49	

7. ¿Ha tomado alguna clase de repostería?		
Si	24	48%
No	25	50%
Total:	49	

Fuente: Elaboración propia

### 8. ¿Porqué tomo la clase?



Fuente: Elaboración propia

9. ¿Tomaría una clase de repostería?		
Si	33	66%
No	3	6%
Talvez	13	26%
Total:	49	

10. ¿Conoce usted la marca Wilton?		
Si	26	52%
No	23	46%
Total:	49	

Fuente: Elaboración propia

11. ¿Prefiere las empresas con RSE?		
Si	42	84%
No	0	0%
Me da igual	7	14%
Total:	49	

Fuente: Elaboración propia

## 11.5 Página Web



← → <https://catacc25.wixsite.com/misitio/home> Crea un sitio WIX

La Pâtisserie 6 ¿Quiénes Somos? Nuestras Clases Contactanos Menu

## ¿Quiénes somos?

Somos una escuela de repostería, en donde aparte de vender productos de pastelería se venden utensilios a la vez que ofrecemos clases para que las personas interesadas tomen las que más les interesen.

Somos una empresa comprometida con la responsabilidad social, pues nos enfocaremos en capacitar a personas con discapacidad cognitiva fomentando la inclusión social y el rompimiento de paradigmas.





**La Pâtisserie**  
Bucles Mosaicos en tu vida

← → <https://catacc25.wixsite.com/misitio/home> Crea un sitio WIX

La Pâtisserie 6 ¿Quiénes Somos? Nuestras Clases Contactanos Menu



## Pregunta por nuestras clases

Te ofrecemos una variedad de clases, en donde tu decides tomar la o las que más te interesen, teniendo la oportunidad de armar tu propio curso de repostería.

[¿Quieres conocer las clases?](#)



← → <https://catacc25.wixsite.com/misitio/home> Crea un sitio WIX

La Pâtisserie 6 ¿Quiénes Somos? Nuestras Clases Contactanos Menu

## Contactanos

¿Quieres tener dudas preguntarnos o saber sobre nuestras clases de repostería, que podemos ayudarte o simplemente hac tu orden por acá que de hecho nosotros nos encargamos.

Nombre  Email

Teléfono

Mensaje

[Send](#)

[p](#) [f](#) [@](#)

Calle 12B #928-31 Bogotá - Colombia  
+5711254527895 [info@lapatisserie.com](mailto:info@lapatisserie.com)

La Pâtisserie 6 ¿Quiénes Somos? Nuestras Clases Contactanos Menu



**NUESTRAS PRINCIPALES DELICIAS**

Prueba nuestra variedad de productos, los cuales van acorde a los distintos gustos de las personas.

**Cupcake Sencillo\***  
Prueba nuestros cupcakes normales, ligeros y veganos de Chocolate y Vanilla / \$6.500

**Galleta**  
Prueba nuestras deliciosas galletas sencillas, con chips de chocolate, M&M y con avena y pasas. / \$4.000  
300 gr / \$3 400 gr / \$5

**Brownie**  
Esta es una descripción de tu producto. Edítala para personalizarla. / \$6.000

**Muffin**  
Prueba nuestros deliciosos Muffins salados / \$4.000








Fuente: Elaboración propia

Link página web: <https://catacc25.wixsite.com/misitio>

## 11.6 Anexos Financieros

### 11.6.1 Materia Prima

	Cantidad	Medida	Precio	Nueva medida	Nuevo precio
Mantequilla	500	gr	\$ 5.800	125gr	\$ 12
Azucar	2,5	gr	\$ 7.950	0,25	\$ 795
Huevos	30	un	\$ 8.000	1	\$ 267
Esencia de vainilla	2,1	onzas	\$ 2.500	1 cucharada	\$ 595
Polvo para hornear	20	gramos	\$ 1.300	1 cucharada	\$ 33
Harina de trigo	500	gr	\$ 1.600	125gr	\$ 400
Adicional	1	un	\$ 300	ralladura	\$ 100
Mano de obra	30	dias	\$ 3.500.000	1 hora	\$ 16.827
Café	500	gr	\$ 8.100	8	\$ 135
Levadura	80	gr	\$ 3.200		
Bicarbonato	50	gramos	\$ 1.450	1 cucharada	\$ 15
Sal	500	gramos	\$ 1.700	0.25 pizca	\$ 0,850
Leche entera	1100	ml	\$ 2.650	245	\$ 590
Leche Condensada	395	gramos	\$ 7.250	110	\$ 2.417
Jamon	100	gramos	\$ 3.000	12,5	\$ 375
Queso	250	gramos	\$ 3.500	31,25	\$ 438
Pan	1	bloque	\$ 2.000	1 pedazo	666,6666667

Fuente: Elaboración propia