PLAN DE EMPRESA

1. **Datos básicos de la empresa**

# NOMBRE DE LA EMPRESA

# DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

* Nuestra empresa está destinada a la venta de productos alimenticios y de productos de higiene. Pensamos que tendrá un buen recibimiento ya que nuestros productos tiene una buena calidad.
* Nuestra platilla constara de cuatro personas.
* La cantidad estimada de gastos será de entre 15 a 20 euros.

# UBICACIÓN GENERAL

Severo Ochoa, 4 Boadilla del Monte, Madrid

## FECHA DE INICIO PREVISTA: 8 de mayo 2018

### OBJETIVOS A MEDIO Y LARGO PLAZO

Vender nuestros productos, que gusten, recuperar lo invertido y obtener beneficio.

1. **LOS PROMOTORES**

# NOMBRES Y APELLIDOS

* Mª Ester Bueno algar
* Tania Jiménez Hurtado
* David Salas Rodríguez
* José Miguel Vázquez Mosquero

# FORMACIÓN

Medio curso de iniciación a la actividad empresarial

# EXPERIENCIA

Venta de polvorones y papeletas en diversos establecimientos

# RASGOS DE PERSONALIDAD

* ESTER: organizada y madura.
* TANIA: trabajadora y responsable.
* DAVID: creativo y con capacidad de liderazgo.
* JOSÉ: perseverante y original.

# GRADO DE DEDICACIÓN FUTURA AL PROYECTO

Está previsto solo el tiempo que se determine para esta actividad en el centro.

1. **Plan de organización de recursos humanos**
* Tania tiene previsto elaborar la tarta de oreo
* Ester y David tienen previsto elaborar los jabones y la tarta de queso
* José tiene previsto elaborar la tarta de dulce de leche

No está previsto el reclutamiento de más personal, la recaudación obtenida será repartida entre los empleados recibiendo un 25% para cada uno.

* Tania y Jose van a servir las tartas.
* • Ester estará en la caja.
* David estará repartiendo los jabones.

DAVID

TANIA

Mª ESTER

JOSE MIGUEL

IIJJ

I

V

VV

Repartirá los jabones

Servirá la tarta de oreo y de queso

Controlará el dinero

Servirá la tarta de dulce de leche

1. **Ubicación del negocio**





Situado en la calle Severo Ochoa 4, Boadilla del Monte, Madrid, España.

1. **Descripción de los productos/servicios**
* Pasteleria e higiene corporal
* Nutritivas e higienicas
* Te calma el hambre
1. **Plan de producción**
2. TARTA DE OREOde

Base

* 200 g galletas oreo o similar, enteras
* 100 g mantequilla, a temperatura ambiente

## Tarta

* 500 g Nata líquida para montar, 35%m.g
* 140 g leche condensada
* 400 g leche
* 2 sobres cuajada
* 150 g chocolate blanco

## Decorar

* 4 Galletas OREO o similares

### BASE

1. Poner 200g de galletas OREO y 100g de mantequilla en el vaso, programa 10 segundos, velocidad 6.
2. Ponemos la mezcla en un molde desmoldable y aplastamos bien con una cuchara tiene que quedar uniforme.
3. Reserva en el congelador o en el frigorifico

### TARTA

1. Limpiar el vaso.
2. Poner en el vaso los 500g de nata, 140g de leche condensada, 400g de leche, los 2 sobres de cuajada y 150g de chocolate blanco hecho trozos. Programa 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 2.
3. Ahora programa 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 3.
4. Dejamos reposar 4 minutos dentro del vaso.
5. Verter en el molde, sobre la base de galletas con mucho cuidado.
6. Dejar enfriar al menos 6 horas en el frigorifico.

### DECORAR

1. Limpiar el vaso.
2. Poner 3 galletas OREO para pulverizar, Boton TURBO 3 veces.
3. Desmoldar la tarta y espolvorear las galletas OREO pulverizadas por encima.
4. Añade alguna galleta OREO mas entera para decorar.

aTARTA DE QUESO

Ingredientes:

* 200 ml nata líquida 35% MG (crema de leche)
* 200 g de queso Philadelphia (1 tarrina)
* 300 ml de leche
* 170 g de azúcar
* 2 sobres de cuajada
* galletas Digestive para la base
* 70 g de mantequilla o margarina
* mermelada de fresa o frambuesa para la decoración

#### PREPARACIÓN

Comenzamos preparando la base de galletas de nuestra tarta de queso Thermomix. Para ello, trituramos las galletas en el vaso 10 segundos V5-10, o metiéndolas dentro de una bolsa y golpeándolas con un rodillo, hasta obtener un polvo de galleta fino. Agregamos la mantequilla a temperatura ambiente y mezclamos 5 segundos V5 (debe quedar como arena mojada). Cubrimos la base de un molde desmontable de 20 a 24 cm con papel de hornear, distribuimos encima la masa de galleta, presionando bien, e introducimos en el congelador mientras preparamos el relleno de nuestra tarta de queso.

En el vaso de la Thermomix ponemos la nata, el queso Philadelphia, la leche, el azúcar y los sobres de cuajada. Programamos 8 minutos, temperatura 90º y velocidad 4

##### TARTA DE DULCE DE LECHE

**Bizcocho**

* 3 huevos medianos
* 150 g de azúcar
* 100 ml (1/2 vaso) de aceite de girasol
* 150 g de harina
* 50 g harina de maíz
* 1 Yogur natural azucarado LA LECHERA
* 16 g (1 sobre) de levadura en polvo
* 85 g de coco rallado para bizcocho + 25 g para cobertura
* Relleno: 1 lata Dulce de Leche LA LECHERA
* 65 g naranja confitada bien picada + 2 rodajas para la cobertura
* Cobertura: 150 g de mantequilla
* 150 g de azúcar glas

1 cucharada de Leche evaporada IDEA

**Para el bizcocho**

1. Pre calentar el horno a 150º
2. Pintar con mantequilla un molde redondo 20 cm y/o cubrir con papel de hornear.
3. Batir los huevos con varillas eléctricas el azúcar hasta que tripliquen su volumen.
4. Verter el aceite en forma de hilo y batir lentamente. Añadir el yogur a cucharadas y seguir batiendo.
5. Incorporar las harinas y levadura, previamente tamizadas e incorporar suavemente.
6. Finalmente, añadir 85 g. de coco y mezclar con suavidad, hasta dejar una masa uniforme y sin grumos.
7. Verter en el molde y hornear entre 55‘ hasta que esté cocido.
8. Retirar y dejar enfriar encima de una rejilla.
9. Para el relleno: Mezclar el Dulce de Leche con la naranja confitada bien picada y reservar en la nevera, mientras se enfría el bizcocho.
10. Partir el bizcocho en tres capas. Distribuir, el Dulce de Leche en las dos planchas y poner una encima de otra.

**Para el relleno y cobertura**

1. Batir la mantequilla con el azúcar glas, la leche evaporada Ideal y opcionalmente unas gotas de esencia de coco, primero a velocidad baja un minuto y después unos 4 minutos a velocidad alta hasta que quede una crema fina y blanquecina. Incorporar el coco a cucharadas y seguir batiendo hasta que se integre.
2. Poner la cobertura en una manga con boquilla rizada pequeña y cubrir totalmente la parte superior. Decorar con la naranja confitada.

##### JABÓN

Derretimos la glicerina, después adherimos el olor al jabón y lo cubimoscon su envoltorio.WJUURE

1. **7. ESTUDIO DE MERCADO**

Los clientes más comunes de este negocio serán adolescentes de entre 12 a 16 años.

La frecuencia de comprá será entre los tres dias quedurará el proyecto.

El precio de una por porción de tarta será de 1´5 euro y el precio de los jabónes será de 1 euro.

Los clientes valorarán la calidad de los productos y la presentación de estos.

1. **PLAN DE MARKETING**
* Las tartas estarán servidas en platos de plástico ylos jabones irán envueltos en un diseño único de la empresa.
* Habrá una oferta de una porción de tarta costará 1´5 pero dos porciones costarán 2 euros.
* Se podran encargar los productos, pero con el pago previo.
* Será una venta directa.
* Los productos se darán a conocer con publicidad echa por nuestro jefe de publicidad David Salas los días previos a la semana de la venta.
1. **PLAN ECONÓMICO-FINANCIERO**
	* El dinero saldrá de propia financiación esta estimada un beneficio de entre 50 y 60 euros.
2. **ÁREA JURIDICA**
* Somos una empresa de sociedad limitada.
* Nº de socios: 4
* Responsabilidades: limitada al capital aportado.
* Capital: xxxxx
1. **DAFO**
* Debilidades: nuestros trabajadores cuentan con poca formación profesional y poca financiación.
* Amenazas: debido a la cantidad de grupos que también participan en este proyecto, deberemos incidir en el marketing de los productos.
* Fortalezas: al ser unos trabajadores y emprendedores jóvenes, traemos muchas ideas frescas y novedosas.
* Oportunidades: gracias a esta generación de jóvenes que están acostumbrados a gastar mucho dinero en alimentación tendremos muchas oportunidades de venta.
1. **CRONOLOGÍA DE LAS ACTUACIONES**

****

Días de la elaboración de productos

Días de venta

1. **CONCLUSIONES Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO**

Nos parece un proyecto que ofrece muchas posibilidades de aprender a vender a una pequeña escala y aprender de los errores que cometamos y no debemos volver a cometer.

Aprender también a manipular alimentos para su venta posterior, ya que venderemos varios productos de consumición como tartas.

Esperamos conseguir algún beneficio de este proyecto y una grata experiencia.

Agradecemos su lectura y su atención.