



Título del proyecto de grado

Yilmer José Molina Pacheco

20211912076

Alejandra Carolina Valencia Montenegro

20211912034

Universidad Antonio Nariño

Programa Ciencias contables y económicas

Facultad de Contaduría Pública

Santa Marta, Colombia

01/Abril/2023

**SAMARIA VEG CREACIÓN DE UNA PANADERIA VEGANA Y
VEGETARIANA EN LA CIUDAD DE SANTA MARTA**

Yilmer José Molina Pacheco

Alejandra Carolina Valencia Montenegro

Proyecto de grado presentado como requisito parcial para optar al título de:
CONTADOR PUBLICO.

Director (a):

Título (Ph.D., Doctor, Ingeniero, etc.) y nombre del director(a)

Codirector (a):

Título (Ph.D., Doctor, Químico, etc.) y nombre del codirector(a)

Línea de Investigación:

Nombrar la línea de investigación en la que se enmarca el trabajo de grado.

Grupo de Investigación:

Nombrar el grupo en caso de que sea posible

Universidad Antonio Nariño

Programa Ciencias contables y económicas

Facultad de Contaduría Pública

Santa Marta, Colombia

01/Abril/2023

NOTA DE ACEPTACIÓN

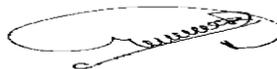
El trabajo de grado titulado:

Samaria Veg Creación de una Panadería Vegana y Vegetariana en la Ciudad de Santa

Marta.,

Cumple con los requisitos para optar al título de:

Contador Público



Firma del Tutor

Jose florez cucunuba

Firma Jurado



Firma Jurado

Ciudad, Día Mes Año.

Santa Marta, Mayo 31 2023

Contenido

Pág.



RESUMEN.....	13
ABSTRACT	14
INTRODUCCIÓN.....	15
JUSTIFICACIÓN.....	17
ANTECEDENTES.....	20
METODOLOGIA.....	23
1.1 TIPO DE INVESTIGACION	23
1.2 Población de Estudio	23
PROBLEMA.....	24
1.3 PREGUNTA PROBLEMA	24
OBJETIVO GENERAL.....	26
1.4 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	27
DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO.....	28
MISION.....	32
VISIÓN.....	32
ANÁLISIS DEL MERCADO Y LA COMPETENCIA	33
PLAN DE VENTAS Y MARKETING	35
PLAN DE OPERACIÓN	36
1.5 PERSONAL DE LA EMPRESA.....	36
PLAN FINANCIERO	39
CONCLUSIONES Y LOGROS	41
BIBLIOGRAFÍA CITADA	44
Bibliografía.....	44
ANEXOS	46

RESUMEN

SAMARIAN VEG, panadería vegana y vegetariana es una propuesta de negocios que busca subsanar e innovar el sector panadero de santa Marta, Colombia.

Este proyecto nace de la necesidad de potenciar en mercado vegano en la población samaria llevándoles a sus mesas un producto con alta calidad, sabor y a un valor asequible que puedan disfrutar de ellos en familia, con la satisfacción que están degustando de un alimento que les dará beneficios a su salud , SAMARIAN busca generar un impacto gastronómico en la población, ya que al ofrecer productos con bajos niveles de azúcares y en altos centrado de nutrientes generará el despertar de la población vegana y vegetariana que se encuentre radicada o visitante en la bahía más linda de América, al ser una ciudad turística tendrá mayor auge en la población visitante, generar un servicio óptimo y a la mano de todos aquellos que quieran probar una nueva experiencia con el mejor sabor, precio y sobre todo saludable para ti y tu familia.

PALABRAS CLAVES

Panadería, vegano, vegetariano, saludable.

ABSTRACT

SAMARIAN VEG, vegan and vegetarian bakery is a business proposal that seeks to correct and innovate the bakery sector of Santa Marta, Colombia. This project was born from the need to promote the vegan market in the Samaritan population by bringing to their tables a product with high quality, flavor and an affordable value that they can enjoy as a family, with the satisfaction that they are tasting of a food that will give benefits to their health, SAMARIAN seeks to generate a gastronomic impact on the population, since by offering products with low levels of sugars and high nutrient centered, it will generate the awakening of the vegan and vegetarian population that is based or visiting in the most beautiful bay in America, being a tourist city will have a greater boom in the visiting population, generate an optimal service and at the hand of all those who want to try a new experience with the best flavor, price and above all healthy for you and your family.

Keywords

Bakeries, vegan, vegetarian, healthy

INTRODUCCIÓN

Los alimentos con altos concentrados de azúcares y de grasas son los más consumibles en la población samaria y Colombia, el ministerio de salud colombiana ha realizado diversos estudios que hablan y abordan temas de interés para todos, dónde mencionó los altos índices de mala alimentación.

“Estudios recientes indican una clara correlación entre el exceso de peso, y el desarrollo De las ECNT. Un Índice de Masa Corporal – IMC, elevado es un importante factor de riesgo De enfermedades no transmisibles, tales como: enfermedades cardiovasculares (principalmente las cardiopatías y los accidentes cerebrovasculares), la diabetes; los trastornos del aparato locomotor (en especial la osteoartritis, una enfermedad degenerativa de las articulaciones muy discapacitada), y algunos cánceres (endometrio, mama, ovarios, próstata, hígado, vesícula biliar, riñones y colon). El riesgo de contraer estas enfermedades no transmisibles crece con el aumento del IMC (Moncloa, 2017) (SR, 2005) (Ivana Vucenik, 2012) (Hills, 2006).” (Ministerio de educación nacional).

La falta de interés por el tema nutricional de la población samaria, ha llevado de la decadencia del mercado vegano y vegetariano, y llegando a decir que no existe por falta de innovación o de recursos que muestren el producto al público.

“El sector panadero a pesar de ser representativo a nivel mundial, en Colombia tiene El menor consumo per cápita de la región latinoamericana con un indicador de 23 Kilogramos al año, lo que representa según la Asociación Nacional de Empresarios De Colombia – ANDI, el 1.7% del total del gasto de un colombiano promedio y el 2.4% de uno de ingresos bajos” (Occidente 2012).

Samaria Veg es una propuesta como idea de negocio que busca explotar al máximo ese nicho de personas desamparadas por los estándares de productos saludables que buscan satisfacer su demanda en cuanto a los estándares de calidad.

JUSTIFICACIÓN

La Clínica Colombiana de Obesidad y Metabolismo (2014) afirma que: “El sobrepeso en los adolescentes colombianos se presenta generalmente por la Vida sedentaria y por los malos hábitos alimenticios que tienen, ingesta de alimentos Con poco valor nutricional, son fáciles de consumir y preparar, irregularidad en los Tres momentos básicos del día – desayuno, almuerzo y comida- y el aumento del Consumo de golosinas y harinas refinadas (Pan blanco) bebidas azucaradas, elementos que se traducen en un incremento de tres a cuatro kilos por año”. (párr. 1)

El comportamiento en general de la población demuestra que al desarrollar buenos hábitos alimenticios y al encontrarnos en una ciudad turista aún más lleva a la sociedad a general daños o desórdenes alimenticios o enfermedades crónicas. Estas incluyen obesidad, arteriosclerosis y enfermedad coronaria, hipertensión o presión arterial elevada (que puede llevar a un accidente cerebrovascular), ciertos tipos de cáncer, osteoporosis, caries dentales y pérdida de los dientes, algunas enfermedades hepáticas y renales, diabetes mellitus, alcoholismo y otras (Latham, 2002).

Uno de los principales motivos por el cual las personas empiezan a tener estos malos hábitos es por desórdenes de tiempo, estrés laboral o personal, apariencia, entre otras.

Los malos hábitos alimenticios de la población samaria se centran en un alto consumo de café, embutidos, fritos, harina y bebidas carbonatadas y con altos concentrados de azúcares, pero al encontrarse en una población que su alto consumo es este, los establecimientos cómo empresa venden lo que el mercado mueve generando en mayor proporción los desórdenes alimenticios y el bajo fluido de establecimientos con una propuesta nutritiva adecuada.

Los clientes al preferir un establecimiento donde sus productos sean de origen natural y vegana bajara los índices de enfermedades crónicas como lo son las enfermedad cardíaca

arterioesclerótica, hipertensión o presión arterial elevada, diabetes mellitus, cáncer, osteoporosis, otras condiciones por esta razón subirá el consumo de productos veganos en el mercado.

El presente proyecto centra su atención en personas veganas o vegetarianas que buscan alimentos con unas características La Encuesta Global de Nielsen de Salud y Bienestar¹ demuestra que los consumidores prefieren cada vez más lo natural y tienen preferencias específicas sobre lo que debe o no contener un alimento: los encuestados señalan que es muy importante que los alimentos tengan todo natural (72%), que los productos sean bajos en colesterol (68%) y en azúcar (54%) (Nielsen, 2015). Particulares que resuelven la necesidad de su estilo de vida, además invitando a las personas de santa Marta a tener un sano hábito alimenticio. Adquirir un estilo de vida saludable no es fácil, ya de forma diaria nos encontramos con “tentaciones” o situaciones que nos llevan a comidas altas en azúcar o en grasa.

Se conoce en tendencia y de forma clandestina que los alimentos saludables tienden a tener un sabor y olor no agradables para las personas, pero esto se ha generado por falta de iniciativa por lo que surge este gran proyecto de trabajo titulado SAMARIAN VEG, que nace de la necesidad, de mostrar a la sociedad que mantenerse en forma y saludable es rico, tendremos un jefe de cocina que ese encargara de llevar acabo recetas que sean deliciosas para el gusto y el paladar del cliente. En esta panadería buscamos darle solución a todos los problemas anteriormente planteados, los productos serán saludables, y su protagonismo lo tomarán las tostadas, los creps, tortas, panes artesanales y mucho más, que junto a su gran sabor y calidad encantaran al público samario.

Los productos de samaria veg se enfocarán en su alto concentrado de nutrientes y bajos en azúcares que son dañinos para la salud, con el fin de fomentar una vida saludable, las necesidades energéticas varían notablemente, desde cerca de 1000 hasta más de 3200 kcal

al día, dependiendo de la edad, el sexo, el peso, la actividad física, las enfermedades o trastornos actuales y la velocidad con la que la persona quema calorías (tasa o índice metabólico). Las personas que participan en actividades fuera de las actividades normales de la vida diaria que precisan energía adicional requieren la ingesta calórica del rango superior. Sin embargo, normalmente, las calorías diarias necesarias para mantener el peso corporal están en torno a los siguientes valores (Merck & Co., 2023)

- Para los niños pequeños: 1000 a 1800
- Para los niños mayores y los adolescentes: 1200 a 3200
- Para los adultos: 1600 a 3000

Además en su valor agregado parte de la distribución de un menos desde grandes cadenas de barrios populares hasta altos restaurantes de alto prestigio.

SAMARIAN VEG pretende generar un plus en el mercado samario para impactar a la población vegana, vegetariano, o personas de vida saludable, con sus productos de alta calidad.

ANTECEDENTES

Los veganos ni los vegetarianos comen carne de ningún animal, ni si siquiera pescado, por lo que tienen algunas semejanzas, Sin embargo Suele pasar que confundamos Los términos de vegano y vegetariano Ser vegano también supone, no consumir carne, ni tampoco embutido, marisco, huevos, ningún tipo de producto lácteo y tampoco miel, a diferencia de los vegetarianos que si consumen leche, queso, miel u otros alimentos que tienen origen animal. (Redacción, 2018)

Diversos estudios científicos han determinado que las dietas del veganismo, se aplican adecuadamente son algo muy bueno para la salud. Las comidas contienen más fibra, minerales, antioxidantes y vitaminas (Ortega, 2020)

Estudios globales de Nielsen sobre salud y bienestar, demuestra que cada vez los consumidores prefieren más lo natural. Esta es una tendencia importante hacia los alimentos funcionales o con componentes naturales en los que la sostenibilidad también es un aspecto que cada vez cobra mayor fuerza a la hora de escoger componentes nutricionales. Los alimentos de origen natural son los favoritos de los consumidores hoy día, Esta tendencia también viene creciendo aceleradamente en Colombia, donde cada vez hay una mayor variedad de productos vegetarianos y veganos (Fanny Aldana, 2015)

Mientras cerca del 50% de los colombianos está en sobrepeso, el 30% en las ciudades principales tiene obesidad. El sedentarismo y los malos hábitos alimenticios se encuentran entre las principales causas (imbanaco, 2020)

Enfermedades como la diabetes y la hipertensión se encuentran asociada a la obesidad, estas triplican la mortalidad. El sobrepeso y la obesidad se definen como una acumulación

anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), cada año fallecen alrededor de 2,8 millones de personas por obesidad o sobrepeso.

Dentro de las principales razones por las que las personas tienen obesidad, están las modificaciones que han sufrido los hábitos alimenticios en Colombia (Prieto, 2023), el 60% de la población adulta tiene malas costumbres a la hora de alimentarse. *Las dietas a base de plantas toman cada vez más fuerza en el país, entre otras, por razones de salud y una mayor consciencia ambiental* (Mesa, 2020)

Los académicos de este centro en Italia compararon la salud de personas vegetarianas y veganas con la de personas omnívoras y concluyeron que la alimentación de base vegetal protege significativamente de la incidencia de enfermedades del corazón y del cáncer. En el caso de la incidencia del cáncer, los académicos hallaron una reducción del 15% con la dieta vegana y una del 8% con la dieta vegetariana. (Mosley, 2018)

El veganismo modifica la forma en que las personas se vinculan con el medio que las rodea, lo que transforma el modo en que perciben a los animales y la postura que toman frente a su explotación. Esta es una diferencia conceptual importante éntrelos términos vegano y vegetariano, ya que si bien ambos hacen referencia a un estilo de vida más sano, el veganismo excede la esfera de la alimentación y la nutrición. (Institute, 2023)

Descubrimos que el consumo de dietas basadas en plantas estaba asociado con, en promedio, una reducción de 23% en el riesgo de diabetes", dijo el doctor Qi Sun, profesor asociado del Departamento de Nutrición de la Escuela de Salud Pública de Harvard TH Chan en Boston y autor principal del artículo publicado en la revista JAMA Internal Medicine (Sun, 2023)

Ventajas y desventajas de ser vegetariano o vegano abarcan la prevención del cáncer, reduce la presión arterial, ayudar a bajar de peso, reduce el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares evita el envejecimiento prematuro, Los vegetarianos tienen menos posibilidades de sufrir enfermedades crónicas (Galea, 2022)

Varios estudios han demostrado que comer muchas frutas y verduras puede reducir el riesgo de desarrollar ciertos cánceres, y hay evidencia de que los vegetarianos tienen una menor incidencia de cáncer que los no vegetarianos. Pero las diferencias no son muy grandes, varios estudios demuestran el porcentaje de veganos y vegetarianos en el mundo (Fernandez, s.f.)

En los Estados Unidos se incrementaron las organizaciones y los estudios, enfocados en revelar lo bueno que son los beneficios del veganismo. Cosa que aumentó significativamente la cantidad de personas que decidieron implementarlo (CANNELA, 2023)

Las tendencias alimenticias más conscientes a base de plantas como el vegetarianismo y el veganismo se han acrecentado en los últimos años. De hecho, según un estudio de Acumen Research, se estima que el tamaño de este mercado supere los 24 billones de dólares para 2026 (Cycle, 31 marzo 2023)

METODOLOGIA

1.1 TIPO DE INVESTIGACION

El proyecto se encuentra en marcado en un tipo de investigación descriptiva como (Másters, 2023)

Los diseños se hacen para organizar el plan de trabajo de la investigación. La idea es que en este momento se conjugue la información teórica (objetivos de investigación, formulación de hipótesis, lectura de bibliografía) con los procedimientos prácticos (métodos de recopilación de datos). El proyecto propuesto es coherente con este tipo de investigación ya que se puede realizar el plan de negocios propuesto para SAMARIA VEG. Así mismo se los instrumentos que se proponen realizar utilizaran fuentes primarias y secundarias. Y los datos serán analizados de manera cualitativa y cuantitativamente.

1.2 Población de Estudio:

Para el desarrollo del proyecto se propone como población de estudio la ciudad de Santa Marta, pero como la población es mayor de cien se propone tomar una muestra representativa de esta población.

PROBLEMA

La ciudad de Santa Marta, no cuenta con una panadería vegana y vegetariana que cubra 100% el mercado de ese sector

1.3 PREGUNTA PROBLEMA

¿Cómo crear una panadería como alternativa para el bienestar saludable de los veganos y vegetarianos en la ciudad de Santa Marta?

Para crear una panadería alternativa para el bienestar saludable de los veganos y vegetarianos debemos primero analizar el mercado, las panaderías que están que productos ofrecen y en que podemos nosotros mejorar.

En segundo lugar debemos saber cuáles serán nuestros fuertes, nuestros productos a ofrecer, conocer que presupuesto necesitamos y cuanto es nuestro capital para invertir.(nuestro fuerte sería que en la ciudad de santa marta no se encuentra una panadería vegana, ya que tenemos solo dos panaderías que ofrecen algunos productos vegetariano mas no vegano

En tercer lugar debemos saber cómo vamos a llamar la atención de nuestros clientes, y esos se logran con la calidad del producto que vamos a ofrecer, los precios, promociones y la buena atención al cliente.

En cuarto lugar los puntos de distribución que le ofrecemos al cliente, tener nuevos canales de distribución y así tengan mayor facilidad de comprar el producto, ya sea en almacenes de cadena, tiendas, punto físico, domicilio, distribuidora.

En quinto lugar debemos diferenciar nuestras marcas y productos, examinar el mercado para así lograr destacar, ofrecer productos nuevos que en la ciudad de Santa Marta no se encuentran disponibles.

En sexto lugar debemos mirar donde estará ubicada nuestra panadería y nuestros puntos de distribución, debemos analizar cuál es la mejor zona para poner nuestra panadería.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un plan de negocio de una empresa (Samaria veg) panadería vegana y vegetariana en la ciudad de Santa Marta.

1.4 OBJETIVO ESPECÍFICO

Definir las características técnicas de la empresa SAMARIA VEG en la ciudad de Santa Marta

Evaluar la empresa desde un punto de vista financiero, ingresos, inversión, gastos, costos de la empresa. Para así determinar indicadores financieros, para ver la viabilidad del negocio.

Elaborar los datos principales de la empresa, junto con la misión, visión y objetivos de la empresa.

DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

Smaria veg creación de una panadería como alternativa para el bienestar saludable de los veganos y vegetarianos en la ciudad de Santa Marta, este proyecto es una panadería vegana y vegetariana que implementaremos en la ciudad de Santa Marta, la panadería consta con toda la legalidad comercial como Registro mercantil, cámara de comercio, sanidad entre otros. Somos una sociedad limitada ,Contamos con un capital propio en efectivo , los socios haremos un aporte en efectivo cada uno dará el 50% , contaremos con varios canales de distribución donde podrán encontrar nuestros productos, esos canales de distribución son los almacenes de cadena , tiendas, así mismo contaremos con un punto físico donde podrán disfrutar de una excelente atención , la panadería vegana y vegetariana nace por la necesidad, que en la ciudad de Santa Marta no contamos con una panadería que cubra el sector vegano y vegetariano en su totalidad , contamos con dos panaderías que ofrecen algunos productos vegetarianos dejando por fuera el vegano , cada día la sociedad va mostrando mantenerse en forma y saludable. Vemos como un sinnúmero de enfermedades van deteriorando la salud de la humanidad. Como lo es el colon irritable, las enfermedades cardiovasculares, entre otras y la necesidad de mantenerse en forma se han convertido en impulsores de un nuevo mercado, el de la comida vegana y vegetariana en esta categoría, los productos saludables de panadería vienen ganando protagonismo por eso nace la creación de esta panadería donde no solamente cubriremos ambos sectores si no que brindaremos la oportunidad a diferente población que prueben nuestros productos. Así mismo también le brindaremos la posibilidad de brindar un empleo a todas esas personas que están en busca de uno. De allí, la necesidad de abrir las puertas de este nuevo mercado para la ciudad de Santa Marta. Contaremos con una variedad de productos a ofrecer como lo son:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Galletas integrales • Galletas con tofu • Pan de chía • Pan linaza • Pan de banana y avena • Pan tofu • Mogollas veganas • Mogollas integrales • Pan para sándwich vegano y vegetariano • Pan de espinaca • pizzas vegana y vegetariana • sándwich vegano y vegetariano • Tortillas veganas y vegetarianas • Tortas veganas • Pan de Champiñones y queso tofu. • Pan de Espinaca • Pan alcachofas y cebolla • Croquetas de lentejas • Croquetas frijoles | <ul style="list-style-type: none"> • Tortas veganas • Tortas vegetarianas • Pan con arándanos • Pan de harina integral • Pan multicereal • Pan de quinua • Pan de semilla de chía • Pan de avena • Pan de linaza • Pan de nueces y semillas • Pan de cereal • Semillas de amapola y lino dorado Centeno • pan Zumo de limón o miel • Pan italiano (tomates secos, orégano y tomillo) • Berenjenas y cebolla caramelizada con tofu • Pan de Champiñones y queso tofu. • Pan con Berenjenas y cebolla caramelizada • Pan de Espinaca |
|--|--|

Contaremos también con

Mini tortillas de Crepes de harina de arroz de sal con ingredientes como quinua, espinaca, cebolla, queso tofu, tomates secos, aceitunas, salsa napolitana.

Tortillas con aguacate, zumo de limón, tofu

Crepes de dulce con frutas acompañados de mermeladas naturales sin azúcar o compotas de frutas.

Empanas de relleno de tofu, verduras, champiñones, Berenjenas, cebolla, Espinaca, alcachofas, calabacines, tomate, pepino, frijoles, arroz, lentejas

Tortas de remolacha, torta de zanahoria, torta naranja

Algunos ingredientes auxiliar en la torta de naranja, son harina leudante, miel, agua, naranjas,

Snacks veganos, croquetas de lenteja entre otros también contaremos con Snacks vegetarianos

SERVICIOS

Se ofrecerá un servicio a domicilio para que los clientes no tengan que desplazarse hasta el punto de venta para disfrutar las delicias de SAMRIA VEG Adicionalmente, contaremos con las recetas de comidas, y panes vegetarianas y veganas que se le obsequiaran al cliente para que los clientes se motiven a comprar nuestros insumos, para que junto a su familia tengan un plan de cocinar en familia, también se le ofrecen los puntos en supermercados de cadenas donde tendrán facilidad de obtener nuestros productos y así agregarlos a la canasta familiar.

IMPLEMENTACIÓN, CRONOGRAMA Y PLAN DE SALIDA

ETAPAS	DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS	DURACION (MESES)
INICIAL	En la primera fase de nuestro proyecto , la empresa empezara a penetrar en el mercado , para eso alquilaremos un local que este en un buen sector y que sea grande para acomodarlo a nuestro gusto y que sea llamativo para el cliente	12 MESES
INTERMEDIA	En esta etapa abriremos nuestro primer canal de distribución que será otro local donde solo se utilizara para la distribución de nuestros productos en tiendas y supermercados de cadena	24 MESES
FINAL	Después de 4 años se espera que nuestra empresa samaria veg este muy bien posicionada , y este dando un alto margen de ganancia para comenzar a pensar en abrir otra sucursal en la ciudad de Barranquilla para así ir abriendo nuestro mercado	48 MESES

Con el objetivo de establecer una ventaja competitiva sostenible en el mercado, el menú de la panadería estará a c

MISION

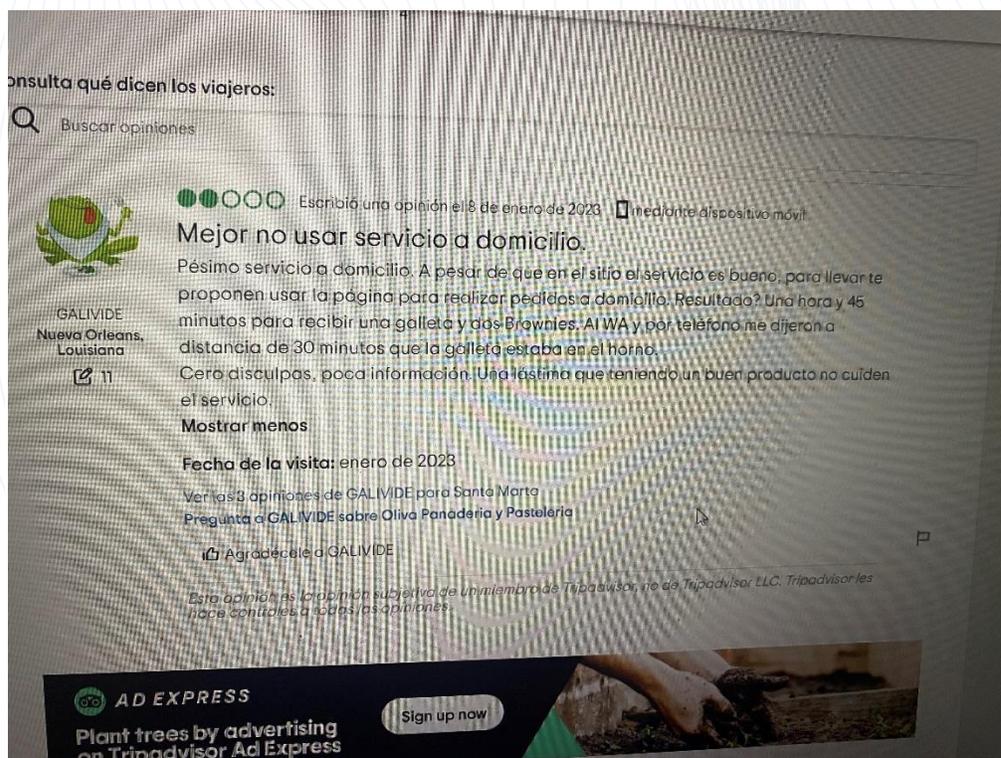
Nuestra misión como panadería es ofrecerle al público colombiano la receta novedosa y preparación de nuestros productos, Abriendo una nueva variedad de alimentos y satisfacer al cliente y el bolsillo de una forma nueva e innovadora para su población.

VISION

Hacer reconocer nuestra empresa por todo el país abriendo nuevas sucursales en las ciudades más grandes y llegar a todas las posibles, llegar a los supermercados de cadena con el fin de marcar

ANÁLISIS DEL MERCADO Y LA COMPETENCIA

Analizando nuestro mercado y competencia nos encontramos con dos panaderías, las cuales no cubren 100% el sector Vegetariano, y no ofrecen productos veganos, Tenemos la panadería OLIVA que vende panes vegetarianos mas no veganos, no tienen canales de distribución solo un punto físico ya que es un restaurante de comidas vegetarianas y ofrece algunos panes vegetarianos, por comentarios que adjuntaremos como evidencia tienen un mal servicio en temas de domicilios. nos encargaremos de estudiar todos esos puntos negativos para mejorarlos en nuestra panadería y así darle un plus diferente y mayor satisfacción al cliente al momento de tener sus productos



, panadería panatteria

Ofreces desayunos, almuerzos, vinos y postres en la parte vegetariana solo ofrece galletas con arandanos y pan vegetariano con arándanos (panetteria, s.f.) por esta razón dejan afuera el sector vegano y no cubren en su totalidad el sector vegetariano , por esta razón seriamos en santa marta la primera panadería totalmente vegana y vegetariana ,tendremos también nuestros puntos físico y cadenas de distribución ofreciendo así un mejor servicio , buscando superar así la competencia y lograr nuestros objetivos planteados

PLAN DE VENTAS Y MARKETING

- Segmentación.
- Relación a la competencia y Posicionamiento de mercado.
- Marketing digital.
- Fidelización de clientes.
- Publicidad voz a voz.
- Penetración de productos
- Precios económicos.
- Ofertas de la semana.
- Porciones considerables.
- Producto del día.
- Distribución
- El medio principal para hacer reconocer nuestra panadería y llamar la atención de nuestros clientes, sería por medio de las redes sociales y usar el marketing digital, paginas (Facebook, Instagram, twitter, tik tok)
- Contaremos con un presupuesto inicial con un valor de \$ 1.000.000 para todo lo relacionado con el Marketing digital

PLAN DE OPERACIÓN

Desarrollar un plan de negocio de una empresa (Samaria veg) panadería vegana y vegetariana en la ciudad de Santa Marta, uno de sus objetivos es estar en el sector económico, buscando superar las competencias y atrayendo la atención de los clientes potenciales

1.5 PERSONAL DE LA EMPRESA

Socios de la empresa: tendremos dos socios de la empresa, próximamente egresados de la Universidad Antonio Nariño de la ciudad de Santa Marta, ambos contadores públicos los conocimientos de nuestras carreras de pregrado serán utilizados para el beneficio de la empresa en la parte administrativa

Administrador: será la persona encargada de la parte contable y administrativa del local. El administrador llevará el control de los pago y cumplimiento de los deberes y obligaciones de la empresa.

Jefe de cocina: Chef de cocina encargado de realizar el menú de la panadería SAMARIA VEG se encargará de contratar a las persona con altos niveles de educación gastronómica, para garantizar que los mejores productos y recetas sean incluidos dentro de la panadería

También contaremos con nuestros meseros, cajeros, chicos de oficios varios : Los meseros y cajeros serán personas que deben destacar por su potencial de carisma con los clientes, se les brindara también charlas de atención al cliente constantemente para ofrecer una excelente atención al cliente.

Abogado: será la persona encargada de llevar al día, los aspectos legales de la empresa.

DISEÑO DEL MENU

cargo del jefe de cocina el será el encargado directo de incorporar las tendencias gastronómicas y de materias primas dentro del menú, para innovar continuamente en nuestros productos a ofrecer, también brindaremos ofertas de nuestros productos a nuestros clientes, así mismo brindaremos un buzón de sugerencia para que cada cliente cree o sugiera su propio menú

DISEÑO DEL LOCAL

El arquitecto Para llevar a cabo el diseño de nuestra panadería Samaria Veg pretende entender el espacio disponible para todo tipo de personas, queremos darle un diseño que sea único, donde también tengamos plantas, decoración que se asemeje a nuestros productos a ofrecer.

ANALISIS INTERNO

(Permite revisión de talento humano, materiales y situaciones susceptibles del proyecto, el entendimiento de factores de éxito o fracaso, identificación de las habilidades y conocimientos del personal)

De acuerdo con el problema, los objetivos y las técnicas e instrumentos utilizados, este capítulo debe dar cuenta de la organización de la producción, equipos, sistema, control y logística elaboración del bien o servicio, Incluye flujograma de operación.

Maquinaria a utilizar

Maquinarias a utilizar	Valor de las maquinas
(3)Congelador vertical de 2 puertas de vidrio	11.750.000
(5)Refrigerador Display	4.879.900
(3)Laminador de grasas fondant minir	21.000.000
(4)Batidora industrial de 20 L	18.000.000
(30)Escabiladero + 12 bandejas	19.500.000
(6)Amasadora 20 L	18.000.000
(3) Horno Rotativo	30.500.000
(1)Máquina de galletas	10.000.000
(50)Bandeja	1.500.000
VALOR TOTAL	135.129.900

PLAN FINANCIERO

La siguiente información dependerá de muchos factores, como la ubicación de la panadería, el tamaño del negocio, los precios que se cobran por los productos, los costos de producción, entre otros.

Los flujos de una panadería se refieren a la cantidad de efectivo que entra y sale del negocio en un período determinado de tiempo. Los flujos de efectivo positivos significan que la panadería está generando más efectivo del que está gastando, lo que puede indicar una situación financiera saludable. Los flujos de efectivo negativos, por otro lado, significan que la panadería está gastando más efectivo del que está generando, lo que puede ser una señal de problemas financieros.

El fondo de una panadería se refiere a la cantidad de efectivo o activos que la panadería tiene disponible para su uso. Este fondo puede provenir de las ganancias generadas por el negocio, inversiones realizadas por los dueños, préstamos bancarios, entre otros. Un fondo saludable significa que la panadería tiene suficiente efectivo o activos disponibles para pagar sus gastos y mantener su operación en el futuro.

Para mejorar los flujos y el fondo de una panadería, es importante llevar una buena gestión financiera y controlar los costos de producción. También puede ser útil diversificar la oferta de productos y buscar oportunidades de crecimiento en el mercado.

Para evaluar la viabilidad financiera de una panadería, es necesario realizar un plan de negocios que incluya un análisis de mercado y un presupuesto detallado que contemple los costos de los ingredientes, los salarios de los empleados, los gastos de alquiler y los costos de marketing y publicidad.

CONCLUSIONES Y LOGROS

La investigación de mercado en el desarrollo de SAMARIA VEG, las actividades claves a desarrollar en la empresa, la evaluación financiera del negocio, fueron las fases necesarias para definir la iniciativa empresarial de SAMARIA VEG. El conocimiento financiero, administrativo, y de producción y operaciones adquiridas en la carrera de Contaduría Pública fueron la clave para completar las fases del plan de negocio, aplicando en cierta medida la teoría a la realidad. Planteado en conocer el gusto del samario dejamos resultado de la siguiente encuesta

Le gustaria contar con una panaderia vegana y vegetariana en la ciudad de Santa Marta ?

120 respuestas



A continuación, se mencionan las conclusiones más importantes del plan de negocio

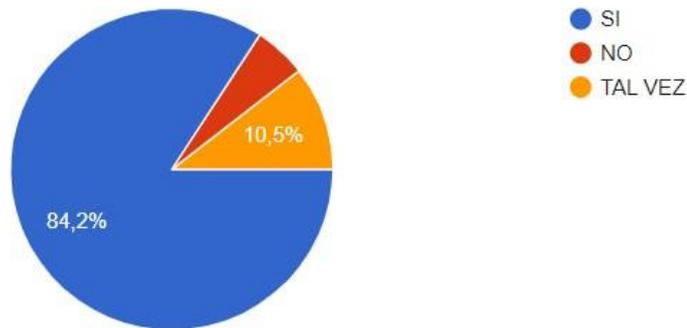
El plan de negocio desarrollado sobre SAMARIA VEG muestra que el proyecto tiene sostenibilidad económica, Si se alcanzó el objetivo general ya que nuestra panadería llega a cubrir ese mercado que no cubren un 100% tanto en lo vegano como en lo vegetariano, viendo los resultados de las encuestas tuvimos una buena aceptación en el mercado con una ventaja competitiva sostenible dentro del mercado. Se espera que el concepto innovador, y

la falta del producto en la ciudad de Santa Marta cumpla con la meta de ventas planteadas. De esta manera vamos a garantizar la sostenibilidad económica dentro del mercado, brindaremos en nuestro menú variedades de producto de buena calidad y 100% veganos y vegetarianos, Esto permitirá a la empresa desarrollar una relación íntima con sus clientes y lograr la fidelización de los mismos.

Con base a esto se podría realizar investigaciones a futuros proyectos, estadísticas del margen de ganancia que da una panadería vegana y vegetariana, dando finalidad al tema dejamos resultados de encuesta practicadas a personas veganas, vegetariana y no vegana, vegetariana.

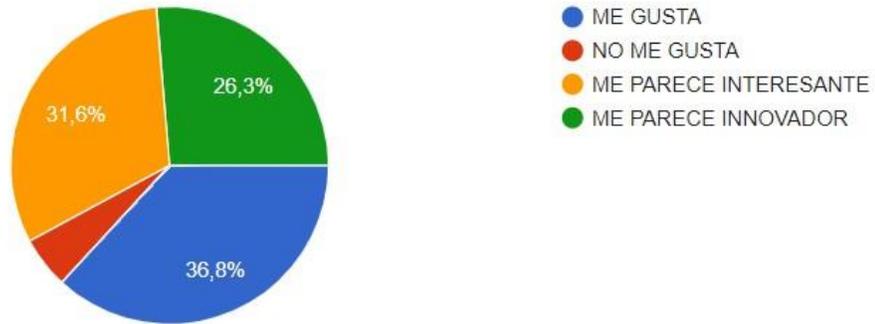
comerá usted pan vegano?

119 respuestas



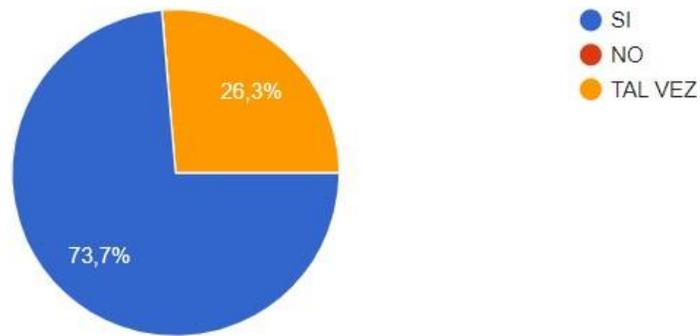
Que opina usted de una panadería que le brinde la oportunidad de crear o sugerir tu propio menú ?

119 respuestas



Comería usted pan vegetariano ?

119 respuestas



BIBLIOGRAFÍA CITADA

Bibliografía

- CANNELA, S. (24 de ENERO de 2023). *Qué beneficios para la salud tiene ser vegetariano*. Obtenido de <https://www.directopaladar.com.mx/salud-y-nutricion/que-beneficios-para-a-la-salud-tiene-ser-vegetariano>
- Cycle, L. (31 marzo 2023). Aumento de veganos en Colombia impulsa el mercado de productos no-lácteos. *semana*, 01-02.
- Fanny Aldana, R. G. (2015). Orgánicos, frescos y saludables, son la nueva tendencia en alimentación. *larepublica*, 01.
- Fernandez, R. (s.f.). *Porcentaje de población vegana y vegetariana en países seleccionados del mundo en 2022*. Obtenido de <https://es.statista.com/estadisticas/947416/paises-en-los-que-mas-personas-siguen-dietas-sin-carne-a-nivel-mundial/>
- Galea, M. T. (29 de AGOSTO de 2022). Ventajas y desventajas de ser vegetariano. *Lifeder*, pág. 01.
- imbanaco, c. (25 de octubre de 2020). *Obesidad: Un problema de peso entre los colombianos*. Obtenido de *Obesidad: Un problema de peso entre los colombianos*
- Institute, A. (2023). *Alimentación vegana*. Obtenido de <https://aprende.com/blog/bienestar/alimentacion-vegana/beneficios-de-ser-vegano/>
- Latham, M. C. (2002). *NUTRICIÓN HUMANA EN EL MUNDO*. Ithaca, Nueva York, Estados Unidos: Colección FAO: Alimentación y nutrición N° 29.
- Másters, e. y. (2023). *investigación descriptiva*. Obtenido de [https://tesisymasters.com.ar/investigacion-descriptiva-ejemplos/#:~:text=Un%20buen%20ejemplo%20de%20investigaci%C3%B3n,%2C%20salario%2C%20etc.\).&text=Una%20empresa%20quiere](https://tesisymasters.com.ar/investigacion-descriptiva-ejemplos/#:~:text=Un%20buen%20ejemplo%20de%20investigaci%C3%B3n,%2C%20salario%2C%20etc.).&text=Una%20empresa%20quiere)
- Merck & Co., I. R. (2023). *USA y sus empresas asociadas. Todos los derechos reservados*. Obtenido de <https://www.merckmanuals.com/es-pr/hogar/trastornos-nutricionales/apoyo-nutricional/introducci%C3%B3n-al-apoyo-nutricional>
- Mesa, L. V. (15 de julio de 2020). CRECE LA TENDENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS VEGETARIANOS Y VEGANOS EN COLOMBIA. *larepublica*, págs. <https://www.agronegocios.co/agricultura/crece-la-tendencia-de-consumo-de-alimentos-vegetarianos-y-veganos-en-colombia-3031380>.
- Mosley, D. M. (06 de septiembre de 2018). Mejoraría tu salud si te hicieras vegano. *BBC News*, págs. 01-02.
- Oliva. (s.f.). *panaderia* . Obtenido de https://www.tripadvisor.co/Restaurant_Review-g297484-d7355481-Reviews-Oliva_Panaderia_Pasteleria-Santa_Marta_Santa_Marta_Municipality_Magdalena_Departm.html

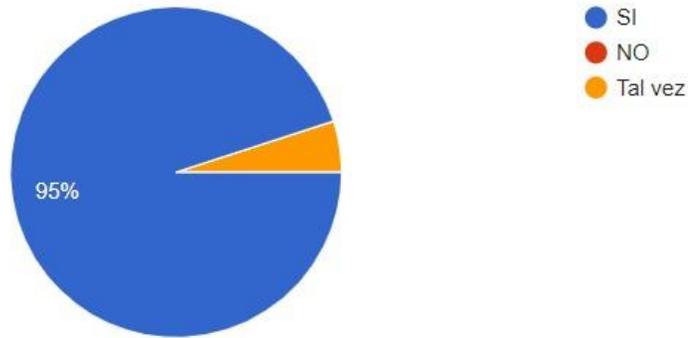
- Ortega, C. (29 de octubre de 2020). *Bioguia*. Obtenido de https://www.bioguia.com/alimentacion/veganismo-que-es-y-por-que-es-bueno-implementarlo_84953460.html
- panetteria. (s.f.). Obtenido de <https://lapanetteria.com.co/wp-content/uploads/2023/01/Menu-panetteria-2023-01.pdf>
- panetteria. (s.f.). Obtenido de <https://lapanetteria.com.co/galeria/>
- Prieto, P. B. (2023). *MédicoPlus*. Obtenido de <https://medicoplus.com/nutricion/es-veganismo-bueno-para-salud>
- Redacción. (1 de NOVIEMBRE de 2018). Día Mundial del Veganismo: qué es ser vegano y en qué se diferencia de ser vegetariano. *BBC News*, pág. 1.
- Sun, d. Q. (2023). *Cable News Network*. Obtenido de <https://cnnespanol.cnn.com/2019/11/01/cuatro-razones-realmente-importantes-para-ser-vegano/>

ANEXOS

1. Encuestas realizadas acorde al interés de personas por el ámbito vegano y vegetariano en la ciudad de santa marta

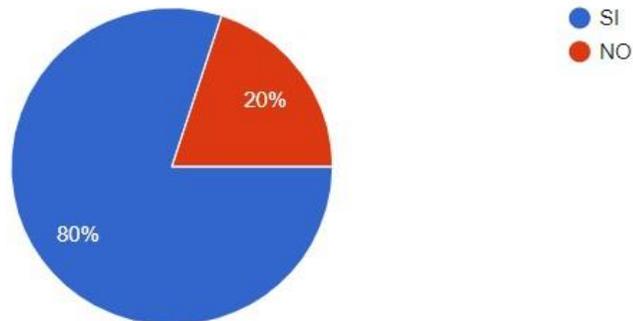
cree usted que la vida saludable se extiende comiendo sano ?

120 respuestas



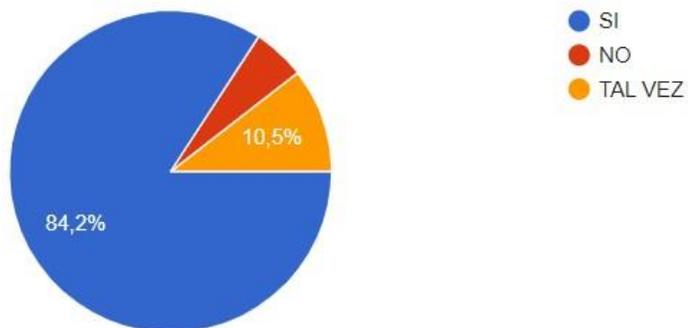
Ves atractivo el ser vegano o vegetariano como estilo de vida ?

120 respuestas



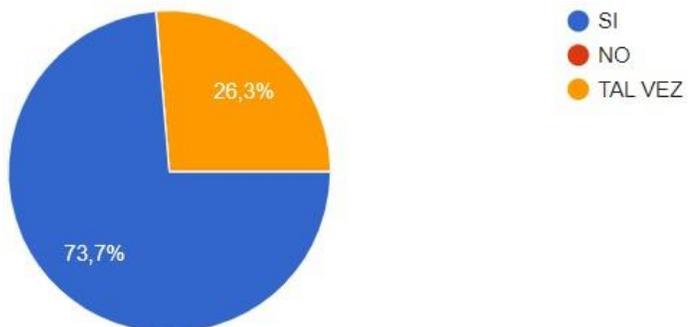
¿Comería usted pan vegano?

119 respuestas



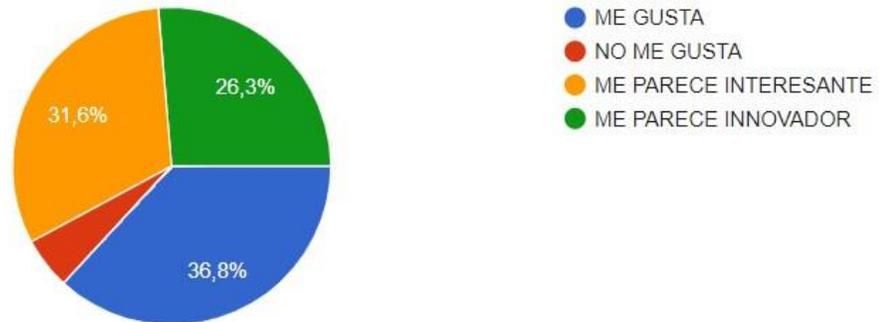
¿Comería usted pan vegetariano ?

119 respuestas



Que opina usted de una panaderia que te brinde la oportunidad de crear o sugerir tu propio menu ?

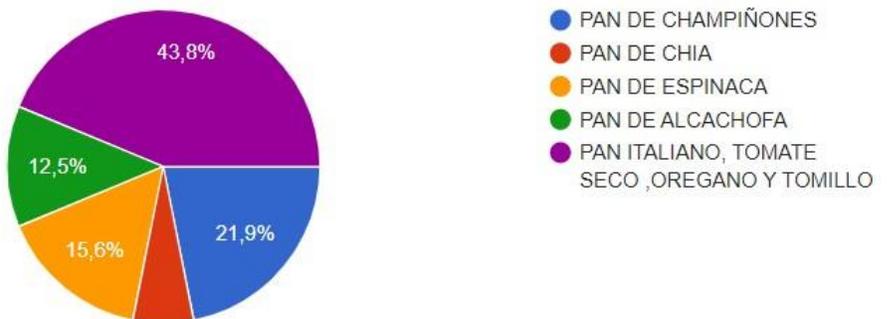
119 respuestas



2. Encuestas realizadas acorde al interés de personas por nuestros productos donde dejan claro los intereses de nuestra variedad.

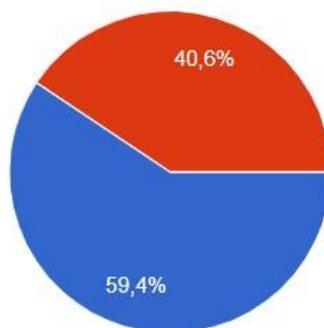
QUE TIPO DE ALTERNATIVA LE LLAMARIA MAS LA ATENCION ?

132 respuestas



QUE TORTILLA LE GUSTARIA PROVAR ?

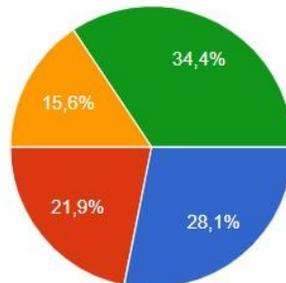
132 respuestas



- TORTILLA VEGANA
- TORTILLA VEGETARIANA

QUE TIPO DE GALLETAS Y SNACKS LE LLAMA MÀS LA ATENCIÒN ?

132 respuestas



- GALLETAS
- CROQUETAS DE LENTEJA
- CROQUETAS DE FRIJOLES
- BERENJENA CON TOFU Y CEBOLLA CAMELIZADA

