

Actividad 1

Idea de negocio

La idea de negocio es un helado de arroz con leche, un helado inspirado en el tradicional postre de arroz con leche. Este producto combina los sabores y texturas característicos del arroz con leche (arroz, leche, canela, y vainilla) en un formato de helado.

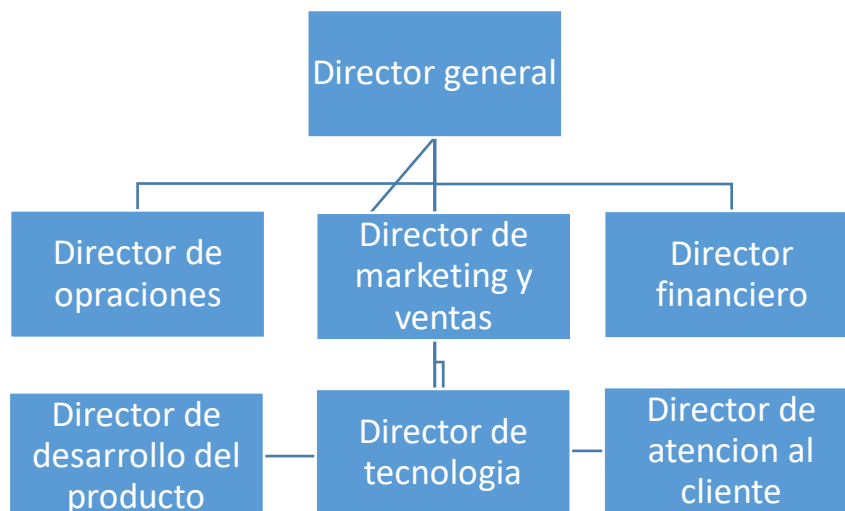
Actividad 2

Misión y visión

La misión es deleitar al cliente con un helado artesanal único, inspirado en el tradicional postre de arroz con leche, utilizando ingredientes de la más alta calidad.

Reconocer helados artesanales innovadores, destacar por la excelencia en calidad, cremosidad y sabor.

Estructura organizacional



Actividad 3

Sostenibilidad social:

Realizar campañas sobre temas importantes como la nutrición, la sostenibilidad y la responsabilidad social.

Sostenibilidad ambiental:

Dar educación a los clientes sobre la importancia del reciclaje y la correcta disposición de los envases reciclables

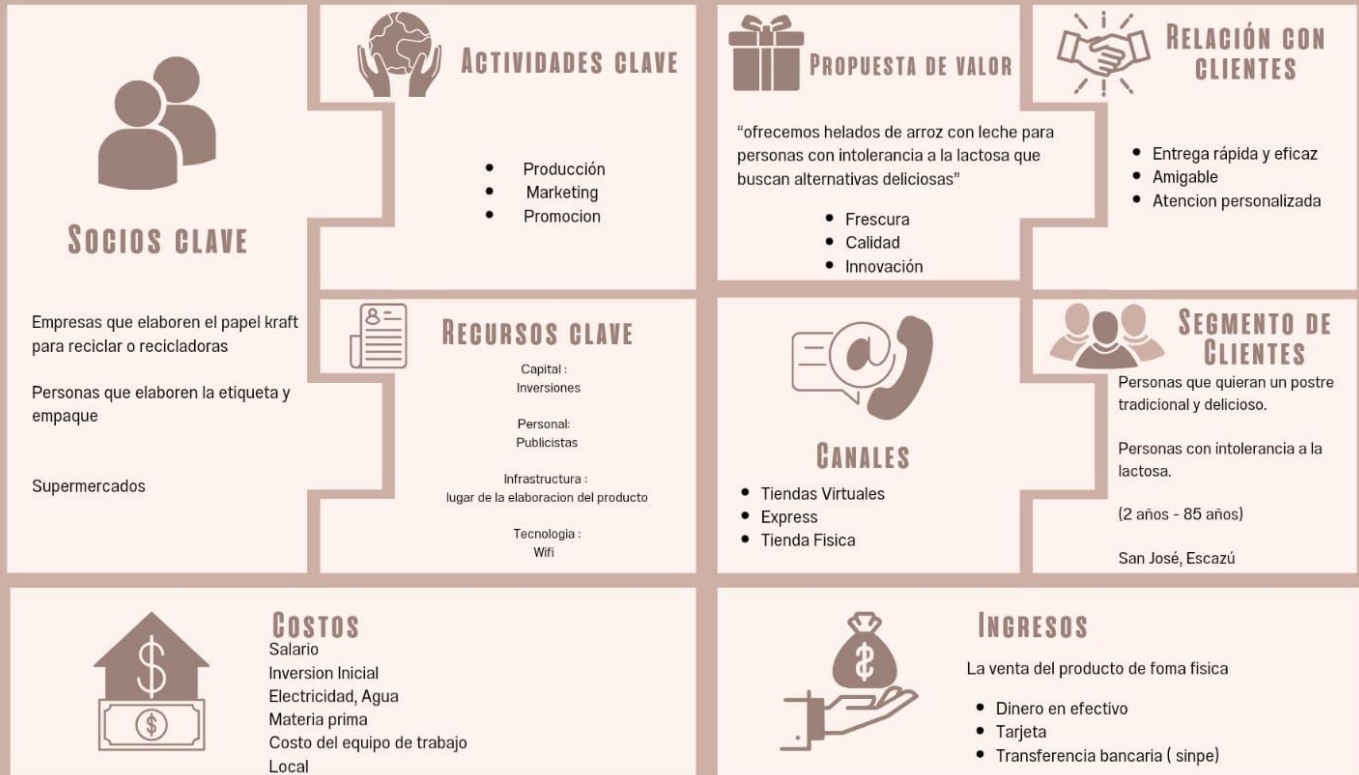
Sostenibilidad económico:

Evaluar regularmente la rentabilidad de los productos y operaciones para identificar el área de mejora y asegurar un margen de beneficio saludable.

Actividad 4

MODELO CANVAS

HELADO ARROZ CON LECHE



Actividad 5



Actividad 6

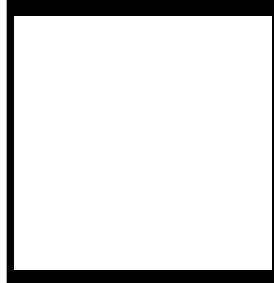
Logo



Slogan:

"Frescura y tradición en cada mordisco: Helado de Arroz con Leche."

Colores principales



Actividad 7

Costos Fijos

Servicios Eléctricos

Internet

Teléfono

Salario $\frac{1}{2}$ tiempo

Costos variables

Electricidad

Agua

Mano de obra $\frac{1}{2}$

Total: ₡1000

Actividad 8

| | | | |
|------------------------------|--------------------|-----|----------|
| costos variables | | | |
| electricidad | ₺ 15 000,0 | mes | ₺ 13,11 |
| agua | ₺ 5 000,00 | mes | ₺ 4,37 |
| mano de obra 1/2 tiempo | ₺ 150 000 | mes | ₺ 131,12 |
| costos variables | ₺ 386,74 | | |
| | | | |
| costos fijos | | | |
| servicios electrico | ₺ 5 000,0 | | |
| internet | ₺ 15 000,0 | | |
| telefono | ₺ 10 000,0 | | |
| salario 1/2 tiempo | ₺ 150 000,0 | | |
| total de costos fijos | ₺ 180 000,0 | | |
| | | | |
| punto de equilibrio | 294 | | |
| | | | |
| ganancia neta | ₺ 850 485,3 | | |

Punto de equilibrio monetario: ₺294,000

Actividad 9

Activos

- Equipo de cocina
- Equipo de oficina
- Vehículos
- Inventario de ingredientes
- Cuentas por cobrar
- Herramientas de marketing
- Efectivo en caja

Pasivos

- Sueldos por pagar

- Inventario por pagar
- Servicios públicos
- Renta del local
- Impuestos pendientes
- Cuentas por pagar
- Seguros
- Mantenimiento de equipos

Actividad 10

No existe el helado de arroz con leche todavía en el mercado

Actividad 11

Importancia de las obligaciones tributarias:

Cumplir con las obligaciones tributarias asegura que la empresa opere legalmente, también mantenerse al día con los impuestos mejora la reputación de la empresa ante clientes, etc.

¿Cómo se liquida una empresa?

Cancelar todas las deudas pendientes con proveedores y empleados, liquidar los bienes y activos de la empresa, realizar los trámites correspondientes ante las autoridades fiscales y el registro mercantil

Guía para planear Yo Emprendo

¿Cuál es el tema que nos interesa?

Tema: Emprendimiento de helados de arroz con leche.

Descripción: Crear un negocio que ofrezca helado de arroz con leche, un postre tradicional con un toque innovador.

•¿Por qué es importante este tema?

- Justificación: El helado de arroz con leche combina un postre tradicional muy apreciado con la frescura del helado, atrayendo tanto a consumidores jóvenes como mayores.
- Hay una alta demanda por productos artesanales y únicos en el mercado de los postres.

¿Para quienes lo vamos hacer?

Publico general con gusto por los postres tradicionales.

Personas intolerantes a la lactosa

- (Publico meta)

¿Para qué es la actividad?

Objetivo: Establecer un negocio que ofrezca helados de arroz con leche y posicione la marca en el mercado.

¿Qué vamos hacer?

Actividades: Buscar proveedores de ingredientes de calidad.

Establecer un local o punto de venta.

Desarrollar recetas únicas.

¿Qué queremos lograr?

Meta: Introducir los dos tipos de helados de arroz con leche tanto para personas en general como para personas intolerantes a la lactosa.

Resultado: Aumentar la variedad y atractivo del producto, incrementando la base de clientes y fomentando la repetición de compra y l recomendación boca a boca.

¿Qué necesitamos?

Recursos y materiales: Ingredientes de calidad (arroz, leche, azúcar, canela, etc.)

Equipos de cocina y congelación (máquinas de helado, congeladores, etc.)

Local o punto de venta

¿Cuándo lo vamos a hacer?

Semana 1-2: Investigación de mercado y desarrollo de recetas

Semana 3: Búsqueda de proveedores y adquisición de equipos

Semana 4: Establecimiento del local y contratación del personal

Semana 5: Lanzamiento del producto

¿Quién lo hace?

Responsables:

Coordinador general y desarrollo de recetas.

Elaborador de helados y control de calidad.

Gerente de compras: selección y negociación con proveedores.

Equipo de marketing: Publicidad y promoción.

Personal de ventas: Atención al cliente y gestión del punto de venta.