



2do Showroom Virtual de Emprendimiento: Prototipos, Modelos, Proyectos, Planes y Prácticas empresariales 2020-20

Nombre del emprendimiento: Beste Vriendin

Categoría: Modelo
Institución: Universidad
Continental
Facultad: Derecho
Curso: Incubación Empresarial I





Integrantes del equipo

N°	Apellidos y nombres	DNI	Carrera	Sede
01	Espinoza Hilario Yanil Meliza	72752478	Derecho	Huancayo
02	Santos Sánchez Milena Valentina	73092919	Derecho	Huancayo

Asesor: Álvarez Huamán José Antonio



Identificación del problema

Según el INEI (Instituto Nacional de Estadística e Informática), la tasa de morbilidad y los factores de riesgo asociados al Covid-19, refieren que el sobrepeso y la obesidad inciden en la afectación de la salud, y actualmente más del 60% de peruanos sufre de dichas enfermedades acorde al informe del Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades, del Ministerio de Salud, requiriendo un cambio en el estilo de vida al ser este sector el más vulnerable.



Características creativas e innovadoras

1. Creación:

Ofrecemos postres como:

- **Tortas** (de aguaymanto, durazno, chocolate con fudge blanco, veganos con arándanos/fresas/ aguaymanto/durazno como complemento).
- **Galletas** (de mantequilla, maní, chocolate, hojuelas de quinua, quinua con chispas de chocolate).
- **Kekes** (de avena, quinua, trigo, avena con chispas de chocolate).
- **Mermeladas** (de fresas, durazno, aguaymanto, coco).
- **Harinas integrales** (de avena, arroz, trigo, maíz, coco, cúrcuma, tocosh, haba y almendra)
- **Bollos** (queso, pollo, carne, etc.)
- **Tanta wawa.**

Se incluyen los dos últimos productos pues se busca revalorar lo nuestro.

2. Modificación de producto: Elaboración artesanal de los productos (postres, harinas integrales, mermelada, etc.) mediante la utilización de insumos naturales, orgánicos y saludables. En los postres se además se utilizan endulzantes NO PROCESADOS (Stevia, panela, chancaca, azúcar de coco), harina integral y complementos (tabletas de chocolate 70% cacao).

3. Eliminación: No utilizamos insumos procesados químicamente en la elaboración de productos.

4. Cuidado ambiental: Utilizamos un empaquetado eco-amigable y reutilizable por los clientes.





Business Model Canvas

BESTE VRIENDIN

INTEGRANTES:
1. SANTOS SÁNCHEZ MILENA
VALENTINA
2. ESPINOZA HILARIO YANIL MELIZA

27/10/2020

Asociados clave

Las personas clave a asociarnos, deben tener conocimiento de nutrición, repostería y decoración.

Proveedores de insumos de materia prima (Avena en hojuelas, quinoa en hojuelas, papa fermentada, etc)

Actividades Clave

1. Preparación de postres saludables elaborados con productos orgánicos
2. **Venta de productos orgánicos** (Harinas, mermeladas, mantequillas).

Propuesta de Valor

1. Los postres elaborados serán elaborados a gusto del cliente (pedidos).
2. Los envases de los productos son eco-green.

Relación con los clientes

1. La comunicación que se mantendrá con el cliente será a través de una plataforma virtual.
2. Se realizará rebajas en la compra de dos o más harinas.

Segmento de Clientes

Personas que pretendan llevar un estilo saludable de vida o consumir productos saludables, enfocandonos en quienes residan en la provincia de Huancayo.

Recursos Claves

1. Un asistente de cocina.
2. Homo artesanal.
3. Insumos de repostería.
4. Plataforma web.
5. Tarjeta personalizada
6. Personal delivery o envíos.

1. El cliente tendrá la opción de solicitar los productos orgánicos en distintas cantidades.
2. Los productos orgánicos ofrecidos proveen nutrientes necesarios acorde a la cantidad. **Se incluirá una etiqueta de valor nutricional.**

Canales

1. Será vía online con una respuesta de trato personal.
2. Forma de pago puede ser a través de plataformas virtuales como YAPE o PLIN
3. **La forma de pago también será en efectivo.**

Estructura de Costos

- Horno Artesanal
- Balón de gas
- Horno pequeño
- Insumos de repostería
- Plataforma Virtual
- Transporte
- Electricidad
- Personal

- Bolsas de Papel
- Bolsas de Envoltura
- Plumón
- Impresión de las etiquetas de valor nutricional.

Flujos de Ingreso

Dentro de nuestros ingresos se encuentran los productos que ofrecemos

- TORTAS:**
- DE AGUAYMANTO
 - DE DURAZNO
 - DE CHOCOLATE CON FUDOE DE CHOCOLATE BLANCO
 - VEGANA CON ARÁNDANOS CON FRESAS/AGUAYMANTO/DURAZNO DE COMPLEMENTO

- HARINAS:**
- DE AVENA
 - DE ARROZ
 - DE TRIGO
 - DE MAÍZ
 - DE COCO



Galería de imágenes del producto (solución del problema)





Growth Center - Emprendimiento
Av. San Carlos 1980 - Huancayo
Teléfono: 064 – 481430 Anexo 7720
Conti-emprende@continental.edu.pe

