

Plan de negocio

Sección 1: La base de tu negocio

Nombre: María García Martín

Nombre del negocio: Panadería María

Número de teléfono: +34 208 123 891

Correo electrónico: mgarcia@panmaria.com

Página web: www.panaderiamaria.com

Descripción del negocio

La panadería María es un negocio nuevo, ubicado cerca de una calle principal de Cáceres, a poca distancia a pie de la estación de trenes y a corta distancia del campus universitario. En nuestro alrededor confluyen muchas calles importantes con numerosas paradas de autobuses. Esperamos atraer a muchos clientes, desde las personas residentes de la zona hasta los que pasan con prisa hacia sus destinos.

Tenemos el proyecto de crear una cafetería con espacio para servir café y sándwiches hasta a veinte clientes a la vez. También ofrecemos café y sándwiches para llevar y wi-fi gratis.

La inversión principal procede de nuestros fondos personales, un préstamo del banco Santander y una cantidad recogida a través de una campaña de crowdfunding. La compañía tiene como objetivo incrementar sus ingresos desde 235.000 a 440.000 € en los próximos 3 años, con unas ganancias de 90.000 € al año.

Como empresa, somos conscientes del efecto regenerador dentro de un área en la cual se ha invertido muy poco. Nuestro objetivo social es que toda la gente residente en las cercanías pueda beneficiarse de esta renovación económica; para ello estableceremos relaciones con varios socios locales para aumentar la confianza en nuestra empresa. También contrataremos a un aprendiz, quien a su vez transmitirá sus conocimientos al Instituto de Educación Secundaria Valle de María. Adicionalmente ofreceremos con regularidad cursos de panadería y pastelería, basados en el principio de que cada alumno pagará lo que realmente pueda. Daremos visibilidad a estos cursos a través del centro comunitario.

¿Qué producto o servicio vas a vender?

Ofreceremos bizcochos, galletas, sándwiches, café, té y otras bebidas no alcohólicas de alta calidad. También suministraremos tartas para celebraciones, bodas y fiestas.

Como parte de los cursos de panadería y pastelería, animaremos a la gente a hornear su propio pan con ingredientes sanos y asequibles.