

## CHEESECAKES A TU GUSTO



Cheesecakes A Tu Gusto nace en la Parroquia de Calacalí, luego nos unimos a la Feria San José que realizaba el Gremio de Turismo de Calacalí, seguido de eso nos unimos al Gremio, luego en algunas ferias conocimos a la Red de Jóvenes del Chocó Andino a la misma que fuimos invitados y posteriormente nos unimos y formamos parte de la Red.

Todo esto nos ayudado a vivir experiencias en ferias dentro del Distrito Metropolitano de Quito y la Provincia de Pichincha.

Cheesecakes A Tu Gusto cuenta con una variedad de sabores de cheesecakes y tiramisú, dentro de esta variedad nosotros tenemos al cheesecake de sabor a “limón mandarina” mismo que ha tenido una acogida muy grande.

Parte de esta idea de unir los sabores del Chocó Andino en los cheesecakes nace del querer ayudar a más personas que como nosotros no han tenido apoyo. Por esta razón hemos decidido ayudar a los pequeños agricultores del Noroccidente y así aportar con un granito de arena a la economía de la agricultura, dentro de nuestro mismo territorio donde contamos con variación de sabores en frutas y plantas que podemos conseguir dentro de todo el Chocó Andino para nosotros mismos comprarlas y transformarlas en pulpa para continuar con la preparación de los cheesecakes y demás postres.

Esto solo es el inicio de nuestro emprendimiento ya que el proyecto en si tiene como objetivo la creación de una cafetería donde pensamos tener como temática al Chocó Andino donde de forma visual podamos proyectar a nuestros consumidores la maravillosa biodiversidad con la que contamos en el

Noroccidente de Quito de esta forma esperamos que las personas curiosas y con más ganas de conocer estas maravillas visiten al noroccidente y lo conozcan aún más y así poder aportar también con el turismo, de esta manera nuestro aporte sería mayor con nuestro territorio y los productores agrícolas ya que esperamos las ventas dentro de la cafetería suban y así nosotros también subir la compra de los productos que se requieren para la elaboración de nuestros postres.

## **LEGADO**

Seremos el mejor canal de distribución de los pequeños productores de la Mancomunidad del Chocó Andino y a su vez los pioneros en llevar los sabores del noroccidente en un postre.

## **VISION**

Posicionarnos en el mercado como los mejores productores nacionales de cheesecakes y postres del Ecuador, teniendo presencia en las ciudades más grandes del país, llevando los sabores de la mancomunidad a todas las familias de nuestro país ayudando así con la economía de los pequeños productores.

## **MISION**

En 2025 seremos uno de los principales proveedores de cheesecakes y postres en los distintos establecimientos de alimentos y bebidas de Distrito Metropolitano de Quito.

## **SLOGAN**

“SABORES DEL CHOCO ANDINO EN UN CHEESECAKE”

## **PRINCIPIOS**

**La Solidaridad:** se refleja al pensar en ayudar a los productores de la Mancomunidad.

**Honestidad:** cumplimos con lo que ofrecemos.

**Pluralismo:** compartimos con la Red de Jóvenes las políticas y principios establecidos en la comunidad.

**Trabajo en equipo:** apoyo mutuo e incondicional entre los socios al momento de trabajar y tomar decisiones.

## **VALORES**

**Respeto:** con los clientes y la materia prima que utilizamos para la preparación de nuestros productos.

**Confianza:** calidad de las relaciones entre los socios las mismas que se trasmite con los clientes.

**Pasión:** por lo que hacemos y mejorar cada día lo que ofrecemos.

## **El Plan**

Nuestro plan consiste en presentar los sabores en base a la producción de frutas que se generan en la Mancomunidad del Chocó Andino y del Noroccidente de Pichincha a través de un cheesecake o cualquier postre.

Primero vamos a identificar cuáles son las principales frutas que se producen en el Chocó Andino y sobre todo que sean de agricultores que tengan practicas orgánicas y sustentables.

Después identificaremos las frutas de temporada y su producción para así tener un constante abastecimiento de materia prima misma que será transformada en pulpa para la producción de cheesecakes.

Posteriormente también identificaremos a los productores de crema de leche y queso para obtener de manera directa otro ingrediente principal para nuestros productos, también buscaremos productores de envases que sean aptos para almacenar productos para el consumo humano que sean amigables con el ambiente, sustentables y reciclables.

La venta y distribución de nuestros productos se realizarán en la cafetería, a través de la página web, redes sociales y ferias que se realizan en el distrito metropolitano de Quito.

### Objetivos y Resultados

OBJETIVOS	INDICADORES
Ganar nuestros clientes y futuros clientes potenciales.	A través de asistir a 12 ferias al año y reuniones con las diversas organizaciones que trabajamos o colaboramos, captando así el 10% de las personas que asistan a cada feria.
Abrir nuestra cafetería en Quito y expandirnos en todo el Distrito Metropolitano de Quito.	Gestionar el presupuesto para poder abrir la primera cafetería en un lapso de 3 años
Apoyar a los productores de la Mancomunidad del Chocó Andino.	Comprar 60kg de sus frutas a 3 productores para transformarlas en cheesecakes y postres.
Trascender con nuestros productos y servicios.	Cada 3 meses capacitarnos en las diferentes áreas que vamos a manejar en la cafetería.
Lograr que el Ecuador reconozca nuestra marca, productos y servicios.	Generar un plan de marketing con el cual se cause un impacto en los consumidores logrando así llegar a 1000 seguidores en las redes sociales en los primeros 6 meses.

### Para qué personas:

Este proyecto está dirigido a los niños, jóvenes, asociaciones, trabajadores, empresas y en general a todos los habitantes.

En nuestra cafetería todas las personas podrán degustar los sabores del Chocó Andino y a la vez se animen a visitar los lugares donde se generan los productos que están consumiendo.

### **Con que personas**

Para realizar nuestro proyecto vamos a contar con el Gremio de Turismo de Calacalí, la Red de Jóvenes del Chocó Andino, los pequeños productores de la Mancomunidad del Chocó Andino y del noroccidente de Pichincha.

## **Recursos Necesarios**

### **RECURSOS MATERIALES:**

Con las organizaciones a las cuales estamos vinculados generaremos diferentes ferias, eventos para generar parte de los recursos financieros, la inversión en gran medida es en los equipos tecnológicos, para la adquisición de los mismos cerraremos alianzas con productores del menaje que se encuentren dentro de la Mancomunidad y fuera de ella.

Para la cafetería necesitamos contar con: máquina de café profesional, molino de café, un mostrador caliente y uno frío, un congelador, un refrigerador, una caja registradora, estantes, batidoras, licuadora, sandwichera – waflera, un horno, cocina, mesa de trabajo, vajilla, set de cuchillos, set de tablas, sartenes, ollas, adicionalmente para el servicio al cliente se requiere: mesas, sillas, menaje, manteles, artículos de aseo.

### **RECURSOS HUMANOS:**

- Clientes/Usuarios: Población económicamente activa desde los 17 a los 65 años.
- Proveedores: Productores de Frutas, café y azúcar dentro de la Mancomunidad, productores de crema de leche, quesos, harinas y huevos.

- Financiadores: Los socios (Alexis Tituaña y Nulvia Perugachi), entidad financiera banco/cooperativa con la cual se generará una parte del financiamiento.
- Prescriptores: Clientes habituales y actuales, Gremio de Turismo de Calacalí, El Patio Restaurante, Andrés Bastidas (El Ajicero tatto estudio, influencer), Festival del Chocó Andino, Festival de Medicina Ancestral, familiares y amigos.

### VALORACIÓN DE RECURSOS

Recurso	Valor
máquina de café profesional	\$1.100,00
molino de café	\$259,00
mostrador caliente	\$150,00
mostrador frio	\$200,00
congelador	\$750,00
refrigerador	\$490,00
caja registradora	\$200,00
estantes	\$300,00
batidoras	\$1.300,00
licuadora	\$300,00
sanduchera – waflera	\$250,00
horno	\$800,00
cocina	\$500,00
mesa de trabajo	\$600,00
vajilla	\$300,00
set de cuchillos	\$150,00
set de tablas	\$80,00
sartenes y ollas	\$350,00
mesas, sillas	\$650,00
menaje	\$300,00
manteles	\$180,00
artículos de aseo	\$100,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$9.129,00</b>

### PROYECTOS

**Proyecto 1.** Creación de una Cafetería.

**Proyecto 2.** Organizar Ferias con proyectos y productos orgánicos.

**Proyecto 3.** Crear una marca de pulpas.

**Proyecto 4.** Realizar Talleres de Manipulación de Alimentos con nuestros proveedores.

## **ACTIVIDADES**

### **Proyecto 1. Creación de una Cafetería.**

1. Realizar un estudio de mercado para establecer la ubicación donde se pondrá en marcha la cafetería.
2. Identificar a los productores del Chocó Andino que van a tener un espacio para poder ofertar sus productos en la cafetería.
3. Generar un plan de Marketing para dar a conocer la Cafetería y los productos que vamos a ofrecer en ella.
4. Ambientación de la cafetería donde se refleje el Chocó Andino como una forma sustentable y sostenible para todas las personas.

Responsable: Alexis Tituaña y Nulvia Perugachi; Recurso: Manuales de estudio de mercado, local comercial, maquinaria, materiales, personal.

### **Proyecto 2. Organizar Ferias con proyectos y productos orgánicos de la Mancomunidad del Choco Andino.**

1. Identificar a los productores que cumplan los lineamientos de producción orgánica y de igual manera a las personas que tengan proyectos vinculados a los mismos.
2. Realizar previas reuniones con las personas identificadas para la organización de las ferias.

3. Evaluar el interés que estas personas pongan en cada reunión y feria elaborada para así determinar si se debe seguir con las mismas o si se debe comenzar a rotar los productores y proyectos.

Responsable: Alexis Tituaña y Nulvia Perugachi; Recurso: Carpas, mesas, sillas y lugar de Feria.

### **Proyecto 3. Crear una marca de pulpas.**

1. Identificar las frutas que se consuman más, investigar la temporada de las mismas para tener una elaboración permanente de sus pulpas.

2. Identificar los productores de las frutas necesarias.

3. Realizar reuniones donde podamos conversar todos los puntos a tratarse tales como la producción de las frutas que vamos a convertir en pulpas.

Responsable: Alexis Tituaña, Nulvia Perugachi y Productores; Recursos: Lugar de reuniones, Local, Maquinaria.

### **Proyecto 4. Realizar Talleres de Manipulación de Alimentos con nuestros proveedores.**

1. Buscar un o una experto o experta en Manipulación de Alimentos para que realice los talleres.

2. Convocar a todos nuestros proveedores para establecer horarios y fechas de los talleres.

3. Establecer un lugar estratégico para que nuestros proveedores de la Mancomunidad puedan asistir a los talleres ya que para algunos conseguir transporte para la ciudad es complicado.

Responsable: Manipulador de Alimentos; Recursos: Lugar, sillas, mesas, esferos, cuadernos, manuales.







