

PASTELERIA - CAFÉ “CASSIS”

ANA CRISTINA GOMEZ MILLAN

Trabajo de Grado para Obtener el título de

PROFESIONAL EN ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA



CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL

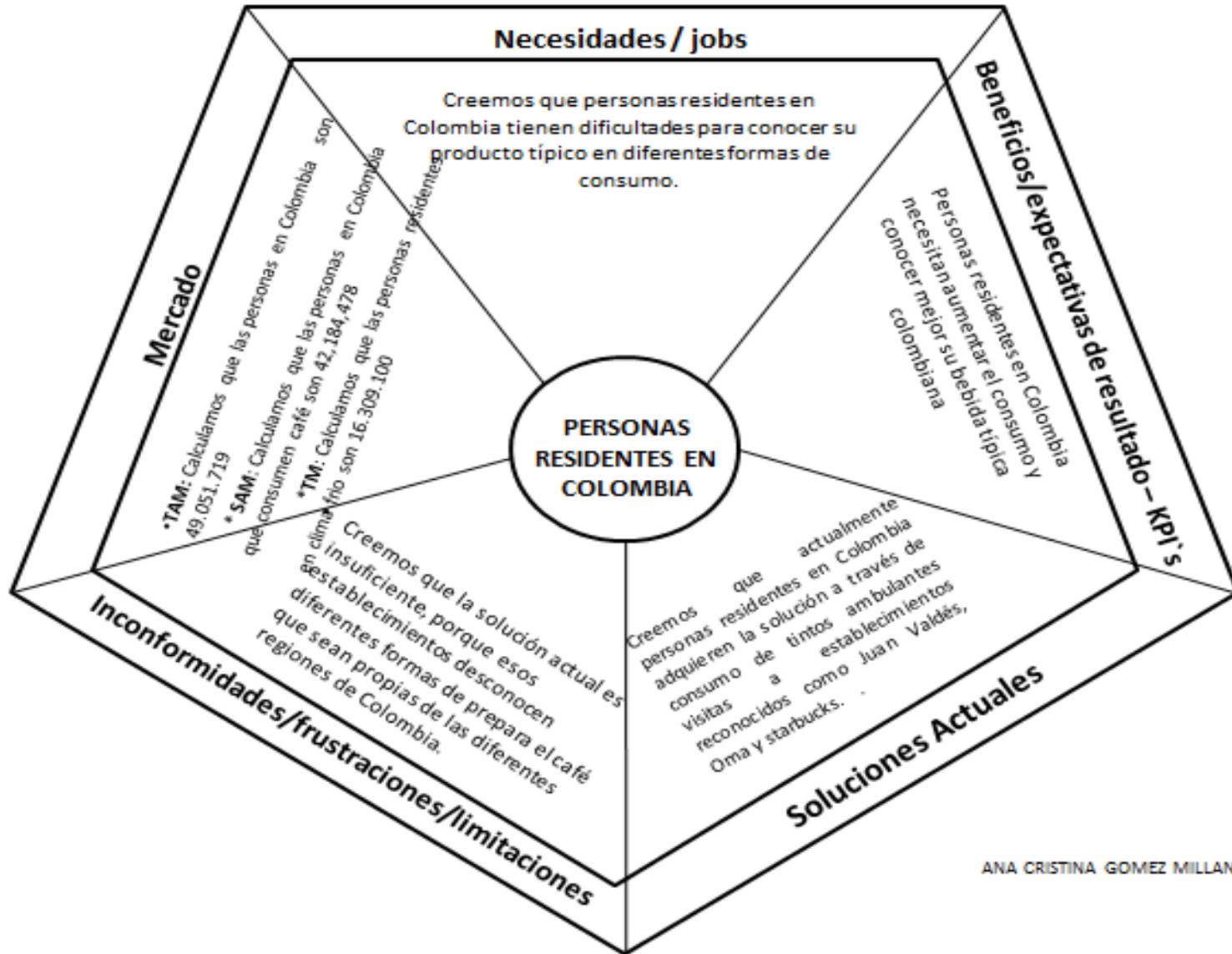
UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO

BOGOTÁ 2017

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Los colombianos de la región cundiboyacense desconocen las diferentes formas de consumir su producto típico nacional del café, a causa de la intervención de productos extranjeros y la publicidad que le hacen a los mismos lo cual genera pérdida de la identidad, poco apoyo para empresarios colombianos disminuyendo el consumo de nuestro propio producto, reduciendo el ingreso en el producto interno bruto y perdiendo la experiencia de disfrutar del mejor café del mundo.

PENTÁGONO DE PERFILACIÓN DE CLIENTES



FORMATO DE LA ENTREVISTA

Nombre: _____

Teléfono: _____ Dirección: _____

Edad: _____ Sexo: M ___ F ___

1) Con qué frecuencia consume café:

- Nunca consume
- Entre 1 y 2 veces a la semana
- 1 vez al día
- Entre 1 y 2 veces al día
- Más de 2 veces al día

2) Cuál es la hora en la que consume café:

- En la mañana
- A medio día
- En la tarde
- En la noche

3) Qué bebida de café consume habitualmente en un sitio de café?

- Capuchino
- Expreso
- Tinto
- Café con leche
- Granizados
- Mocca

4) Cuál es su preferencia en tipo de café?

- Propio de alguna región (origen).
- Orgánico.
- Campesino.
- Otro. Cuál. _____

5) Con qué productos acostumbra acompañar café?

6) Qué es lo primero que toma en cuenta al momento de consumir café?

7)Cuál sería el momento y el lugar para una taza de café?

8) Cuantas formas conoce de preparar un café?

9) A cuál de estos lugares suele acudir para consumir café?

- Juan Valdez
- Oma
- Starbucks
- Café Quindío
- Amor Perfecto
- Café San Alberto
- Otro _____

10) ¿Qué razones le motivan a tomar café?

- Por gusto, me agrada su sabor
- Para relajarme
- Para compartir un tiempo con otra persona
- Por rutina
- Otro Cual? _____

11) ¿Cuál de las siguientes frases define mejor su preferencia al tomar café?

- El café se debe tomar solo.
- El café se debe tomar leyendo un libro
- El café se debe tomar leyendo el periódico
- El café se debe tomar en compañía de amigos y familiares.

12) Comente si ha tenido malas experiencias en el consumo de bebidas calientes como café

13) Tiene alguna razón que le impida degustar una taza de café?

- El 100% de los entrevistados acude a un sitio especializado de café para consumirlo.
El 31% acude a Oma y el 23% a Juan Valdez y el 46% acude a los dos, Juan Valdez y Oma.
- La respuesta de los encuestados a la pregunta sobre lo primero que tienen en cuenta al momento de consumir café fue: El aroma 38,4%, sabor 23%, marca 23% y temperatura 13,3%.

PROTOTIPO



CAFE

CALIENTES

CAFE CLASICO

Café negro auste grande

CAFE INTENSO

Café oscuro infusión pequeña

CAFE GOURMET

Café seleccionado oscuro infusión mediana

CAFE LATSO

Café oscuro infusión grande

CAFE VILLO

Café auste con brandy

CAFE TRIBE

Café auste con canela y cardamomo



CAFE CARIBENO

Café auste con brandy, azúcar y vainilla

CAFE CHOCOLINO

Café oscuro con una ceps de sapume de leche

CAFE LATTE

leche con una pequeña porción de café y ceps de sapume de leche

CAFE BOMBON

Café oscuro mazzado con leche condensada

CAFE HAWAIIANO

Café auste mazzado con leche de coco

FRÍOS

Café Frappé

Café oscuro bebido con hielo y helado de vainilla

Café Astéchi

Café frío suave con una bola de helado de chocolate y crema de leche

CAPUCHINO ICE

Café oscuro frío con una capa de espuma de leche y hielo

MALTITAS DE CAFÉ

Café granulado helado de vainilla y leche

Para Acompañar

De Dulce

Mantecada al Café

Biscocho de trigo y miel con un toque de café espresso e hinojo.

Brownie

Clásico biscocho de brownie y maní, relleno con esquirol suave y cubierta generosa de chocolate.

Torta de Chocolate y Licor de Café

Suave masa de chocolate negro humedecida con licor de café, cubierta espesa de chocolate decorada con nutosa triturada y fruta de temporada.

PROTOTIPO FINAL

