

¿Cómo comenzar mi emprendimiento en la repostería?

Quiero agradecerte porque estas leyendo esta guía que con mucho cariño he realizado para ti.

Llevaba meses preguntándome como puedo ayudarte, por eso comencé con la temporada 5 del podcast **Entre harina, azúcar y amigas**, en cada episodio te brindo tips, ideas, ejercicios y mucho más para que puedas emprender como yo lo he logrado.

Esta guía está dirigida a todas las personas que desean emprender en este maravilloso mundo de la repostería. No importa si ya tienes tu negocio o si aún no te haz lanzado.

Deseo que esta guía sea de mucha ayuda para ti, que cada paso que des sea de bendición en tu vida y puedas cumplir tu sueño.

Un abrazo,
Petit Delite

¿Porqué las personas emprenden?

Cuando le realizas esta pregunta a la mayoría de las personas, la respuesta es “para ganar un dinero extra”, no tengo trabajo, lo haré como un hobby o en el 60% de los casos “quiero dejar de estar detrás de un ponchador”.

¿Qué debes hacer si deseas emprender?

Lo primero que debes hacer es escuchar el podcast de **Entre harina, azúcar y amigas**. Tener un negocio implica estar al tanto de las leyes, certificados, licencias y mucho conocimiento del cual siempre debes estar actualizando. Recuerda que siempre debes invertir en ti.

Debes tener conciencia el mercado al cual le vas a servir, los costos de tu producto, materiales e ingredientes de calidad que brindarás. Debes tener un cliente ideal, logo para tu negocio, colores para tu logo.

Necesitas saber si comenzarás tu negocio con capital de tus ahorros o si estarás solicitando dinero a alguna corporación, entidad o banco. El cuál no es algo que recomiendo de primera instancia pues debes saber si tu idea de negocio es rentable antes de endeudarte.

¿ Porqué los negocios fracansan?

- Emprenden por hobby, no por pasión
- Emprenden por dinero, no por pasión
- Emprenden porque a otros les va super bien
- No tienen el conocimiento de manejar un negocio
- No tienen un contable
- No cobran adecuadamente sus servicios (regalan su trabajo)
- Piden opiniones y la primera que le dicen es la que accionan
- Entregan su negocio a alguien sin experiencia
- No hacen publicidad
- Piden préstamos y no manejan correctamente las cuentas

Comienza un negocio de repostería correctamente

- Cual será tu cliente ideal
- Crea una idea de negocio junto a un plan de negocio
- Utiliza tu propio capital o ahorra para uno
- Establece una tabla de ingresos y gastos
- Debes estar consiente de que tienes que invertir en tu capacitación
- Establece metas a corto y largo plazo
- Aprende de mercadeo, diseña estrategias de publicidad
- Rodéate de personas que tengan más conocimiento y comprométete a aprender de ellos
- Analiza como deseas vivir en los próximos 5 años
- Cada vez que logres un objetivo, prémiate.

EMPRENDE EN LA REPOSTERIA CON EXITO

DESEO QUE ESTA GUIA SEA DE MUCHA AYUDA PARA TI
SI NECESITAS QUE TE AYUDE EN TU EMPRENDIMIENTO
COMUNICATE CONMIGO

PETITDELITE@GMAIL.COM

petitdelite@gmail.com