

jornadas de NEGOCIOS

RESTAURANTE “DON PACO”

“Demandas locales de productos agrarios procesados”.

Cajamarca 2004

RESEÑA:

“Don Paco” es el primer restaurante de comida novo andina en Cajamarca, se inauguró en Noviembre del 2003 y entre los principales platos que ofrece se tiene: magret de pato, medallones en crema de rocoto, trigotto de camarones, taboulette de quinua, cheesecake de saúco/aguaymanto, tres leches de saúco y más.



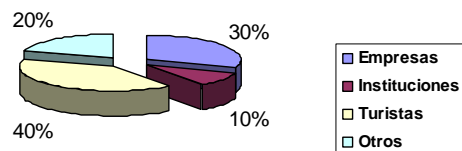
SERVICIOS OFRECIDOS:

A parte del servicio de restaurante, "Don Paco" ofrece el servicio de "chef en casa" mediante el cual hacemos de su casa un restaurante preparando nuestros deliciosos platos en su domicilio para el deleite de sus invitados o para que usted aprenda nuestros secretos culinarios.



NUESTRO MERCADO:

CLIENTES RESTAURANTE DON PACO



PRINCIPALES DEMANDAS

Productos lácteos:

PRODUCTO	CONSUMO MERNSUAL
Crema de leche	72 Lts
Queso crema	04 Kg.
Queso mozzarella	04 Kg.
Mantequilla sin sal	02 Kg.

PRINCIPALES DEMANDAS

Productos nativos:

PRODUCTO	CONSUMO MENSUAL
Mermelada de Saúco	03 Kg.
Mermelada de Aguaymanto	03 Kg.
Mora	02 Kg.
Berenjena	60 Unidades
Chirimoya	60 Unidades
Oca	03 Kg.
Maca	05 Kg.
Quinoa	03 Kg.
Zapallo loche	03 Kg.
Trigo	04 Kg.

PRINCIPALES DEMANDAS

Carnes:

PRODUCTO	CONSUMO MENSUAL
Trucha naranja	16 Kg.
Cerdo	10 Kg.
Vacuno	30 Kg.
Cordero	07 Kg.
Conejo	05 piezas
Pato	12 pechugas
Atún	04 Kg.

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO: Claves de éxito

- Seleccionar los productos.
- Establecer relaciones serias de comercio duraderas.
- Ser puntuales en las entregas y calidad requeridas.
- Atender las necesidades del cliente.

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO APROVECHADAS: Resultados

- Tener una parte del mercado cubierta permanentemente.
- Contar con relaciones de crédito beneficiosas a ambas partes.
- Crecimiento comercial.

GRACIAS POR SU ATENCIÓN



WWW.losandes.org.pe