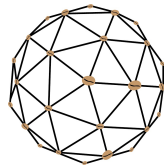


GUÍA PARA EMPRENDEDORES



COFFEAVERSE

Cómo Crear el Plan de Negocio de tu Cafetería

Una guía práctica en 6 pasos para transformar tu idea de
cafetería en un negocio rentable, ordenado y listo para
crecer.

Un regalo de Coffeaverse para ti

Antes de abrir tus puertas

Un plan de negocio no es un trámite: es el mapa que evita que inviertas tiempo y dinero en la dirección equivocada. Estos son los dos primeros pasos para construirlo.

1 Define tu concepto y tu propuesta de valor

Antes de pensar en máquinas o local, responde con claridad: **¿por qué elegiría un cliente tu cafetería y no otra?**

- **Concepto:** especialidad de autor, cafetería de barrio, formato para llevar, coworking-café, etc.
- **Propuesta de valor:** el motivo concreto de preferencia (calidad de grano, ambiente, precio, rapidez, experiencia).
- **Misión y visión:** escribe en 2-3 líneas qué quieres lograr y dónde te ves en 3 años.

Tip: si no puedes explicar tu concepto en una frase, aún no está listo para escribirse en el plan.

2 Estudia tu mercado y a tu cliente ideal

El plan de negocio necesita datos, no solo intuición. Investiga:

- **Zona y competencia:** ¿cuántas cafeterías hay cerca? ¿qué precios y horarios manejan?
- **Cliente ideal:** edad, hábitos, presupuesto y motivo de visita (trabajo, ocio, tránsito).
- **Demanda real:** observa el flujo peatonal en distintos horarios antes de decidir el local.

Tip: visita 3-5 cafeterías de tu zona como cliente y anota qué harías igual y qué harías diferente.

Los números y la operación

Aquí es donde muchos proyectos fallan: por no calcular bien la inversión o por no definir cómo funcionará el día a día del local.

3 Construye tu estructura financiera

Tu plan debe responder tres preguntas de dinero:

- **Inversión inicial:** local, maquinaria (máquina de espresso, molino, refrigeración), mobiliario, permisos y stock inicial.
- **Costos fijos y variables:** renta, planilla, servicios, insumos por taza.
- **Punto de equilibrio:** cuántas tazas o tickets diarios necesitas vender para cubrir gastos.

Tip: proyecta ingresos en 3 escenarios (conservador, esperado, optimista) y usa el conservador para decidir si el negocio es viable.

4 Diseña tu menú y tu operación diaria

El menú es también una decisión financiera: cada producto debe tener un costo y un margen claros.

- **Menú base:** 8-12 productos bien ejecutados suelen funcionar mejor que 40 mediocres.
- **Fichas de costeo:** calcula el costo por taza/plato y define tu margen objetivo (usualmente 65-75% en bebidas de café).
- **Flujo operativo:** define turnos, tiempos de preparación y estándares de servicio desde el día uno.

Marca, equipo y proveedores

Un buen café no se vende solo: necesita una marca reconocible y un equipo confiable detrás de la barra.

5 Construye tu marca y tu estrategia de marketing

Incluye en tu plan cómo te vas a dar a conocer y cómo vas a fidelizar clientes:

- **Identidad visual:** logo, colores y ambiente coherentes con tu concepto.
- **Presencia digital:** redes sociales, Google Maps y reseñas como vitrina permanente.
- **Fidelización:** programas de puntos, promociones de apertura, alianzas con negocios vecinos.

6 Define tu equipo y tus proveedores clave

Tu plan de negocio debe dejar claro quién hace qué y de dónde viene cada insumo crítico.

Equipo

Roles mínimos: barista, atención al cliente y responsable de caja/administración. Define funciones y horarios antes de contratar.

Proveedores

Ten al menos dos opciones de proveedor de café verde/tostado y de insumos perecederos, para no depender de uno solo.

ANTES DE ABRIR

Tu checklist final

- ☐ Mis productos y servicios están bien definidos en una sola frase.
- ☐ Mis datos de mercado están bien documentado con datos reales.
- ☐ Mis costos y precios están bien calculados en tres escenarios.
- ☐ Mis márgenes de beneficio están bien con márgenes claros por producto.
- ☐ Mis canales de venta están bien lista para el lanzamiento.
- ☐ Mis fuentes de financiamiento están bien confirmados antes de la apertura.

Un plan de negocio sólido no elimina la incertidumbre, pero sí te permite tomar decisiones con datos en lugar de suposiciones. Vuelve a esta guía cada vez que necesites revisar tu rumbo.

Gracias por ser parte de Coffeaverse



COFFEAVERSE