



# GALLETAS JENGI

**Hechas con mucho amor por  
Andrea Ramos y Alejandro Domínguez  
Mercadillo navideño ICS Ágora.**



# Índice

**1. Equipo repostero**

**2. Información sobre el producto**

**3. Análisis de Viabilidad**

**4. Packaging**

**5. Argumentario de ventas**



# 1. Equipo Repostero



**Alejandro Domínguez**



**Andrea Ramos**



## 2. Información sobre el producto

- Medidas:
  - 8 cm alto
  - 7 cm ancho
- Peso:
  - 90 gr/ud.





## 2.1. Ingredientes Galletas (10 uds.)

- 100g margarina
- 120g Azúcar
- 1 cucharada Vainilla
- 1 Huevo
- 1 Yema
- 80g Miel
- 2 cucharadas Cacao en polvo
- 450g Harina
- 1/2 cucharada Canela
- 1/2 cucharada Jengibre en polvo
- 1/3 cucharada Cardamomo molido
- 1/3 cucharada Nuez moscada
- Ralladura de Limón
- 3 cucharadas Leche sin lactosa
- Una pizca de Sal





## 2.2. Método de preparación:

- 1). En una batidora de vaso con el accesorio de varilla, batimos la mantequilla y a el azúcar hasta cremar bien. Agregamos el huevo, la yema, y la vainilla y seguimos batiendo.
- 2). Añadimos la miel la ralladura de limón y seguimos batiendo.
- 3). Por ultimo agregamos los ingredientes secos alternando con la leche y terminamos de mezclar.
- 4). Estiramos entre dos laminas de papel de horno hasta que tengamos grosor de unos 5mm. Metemos en la nevera y enfriamos ligeramente.
- 5). Sacamos de la nevera, cortamos en formas que más nos gusten y la colocamos sobre una bandeja con papel de horno. Horneamos a 175°C hasta que estén doraditas.
- 6). **HA DISFRUTAR DE LA DELICIA**





## 2.3. Packaging

11.99€ 24uds.



- **Medidas caja:**
- Largo 10 cm
- Ancho 6 cm
- Alto 15.5 cm



# 3. Análisis de Viabilidad

## Costes de adquisición:

- Margarina 1kg 2 botes 2.90€
- Azúcar 1kg 1.45€
- Esencia vainilla 4.35€
- Huevos 20uds. 3.16€
- Miel 1kg 4.90€
- Cacao en polvo 100g 2.29€
- Limón 0.20€
- Canela 1 bote 0.73€
- Jengibre en polvo 1 bote 1.30€
- Cardamomo molido 1 bote 3.05€
- Nuez moscada 1 bote 1.29€
- Leche sin lactosa 0.98€
- Harina 5Kg 0.80€/kg= 4€
- Sal



# 3.1 Análisis Viabilidad

 <b>JENGI</b> GALLETAS ARTESANAS HECHAS CON MUCHO AMOR	<b>COSTES</b>	<b>INGRESOS</b>	<b>BENEFICIOS</b>											
<b>TOTALES</b>	<table><tr><td>GALLETAS</td><td>30.60€</td><td rowspan="2">+</td></tr><tr><td>CAJAS</td><td>11.99€</td></tr><tr><td colspan="3">-----</td></tr><tr><td><b>TOTAL</b></td><td><b>42.59€</b></td><td></td></tr></table>	GALLETAS	30.60€	+	CAJAS	11.99€	-----			<b>TOTAL</b>	<b>42.59€</b>		<p><b>PVP x CAJAS VENDIDAS</b></p> <p>3.00 X 24 = <b>72.00€</b></p>	<p><b>INGRESOS TOT. - COSTES TOT.</b></p> <p>72.00 - 42.59 = <b>29.51€</b></p>
GALLETAS	30.60€	+												
CAJAS	11.99€													
-----														
<b>TOTAL</b>	<b>42.59€</b>													
<b>UNITARIOS</b>	<table><tr><td>GALLETAS X4</td><td>1.24€</td><td rowspan="2">+</td></tr><tr><td>CAJAS</td><td>0.50€</td></tr><tr><td colspan="3">-----</td></tr><tr><td><b>TOTAL</b></td><td><b>1.74€</b></td><td></td></tr></table>	GALLETAS X4	1.24€	+	CAJAS	0.50€	-----			<b>TOTAL</b>	<b>1.74€</b>		<p><b>PVP 3.00€/CAJA</b></p>	<p><b>INGRESOS - COSTES</b></p> <p>3.00 - 1.74 = <b>1.26€</b></p>
GALLETAS X4	1.24€	+												
CAJAS	0.50€													
-----														
<b>TOTAL</b>	<b>1.74€</b>													

# 3.2 Objeciones



**Verdaderas**

**Replicas**

**Falsas**

**Replicas**

**Alergia a algún ingrediente**

**Tu no la puedes comer, pero la puedes regalar**

**No tengo dinero**

**Te lo guardo, dame tu contacto, y luego vuelves**

**Me lo voy a pensar**

**Te lo guardo, dame tu contacto, y luego vuelves**

**No me gustan**

**¿Las has probado?  
(Le daríamos una muestra de prueba)**





## 3.3 Método Spin



Hacer un diagnostico previo al cliente con las siguientes preguntas:

- ¿Le gusta el dulce?
- ¿Ha probado alguna vez galletas de jengibre?



# 3.4 Método AIDA



**Interes**

Con muestras gratuitas



**Acción**



**Atención**

Con decoración llamativa



**Deseo**



# 3.5 Up-Selling y Cross Selling

## Up-Selling



## Cross Selling





Gracias  
y compren  
nuestras exquisitas  
galletas

