

Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

Te recomiendo que utilices lo que tienes en casa.

Una de las primeras preguntas que la gente se hace antes de conocer este negocio, es: ¿que voy a necesitar para poder iniciar mi negocio?

En los Videos vas a poder ver todo lo que se requiere para poder iniciar la preparación del producto, pero en su gran mayoría son cosas que tú ya tienes en la cocina, salvo que vayas a iniciar desde cero y que no tengas cocina.

Lo primero que te voy a decir independientemente de con cuánto dinero cuentas para poder iniciar el negocio, lo más importante es que nada te detenga, más que decirte cuantas cacerolas, sartenes o accesorios necesitas.

Simplemente te voy a decir inicia con lo que tengas en este momento, si es una cacerola está bien si son 20 cacerolas está perfecto, realmente te vas a dar cuenta que lo primero y lo principal es que necesitas aprender lo más que puedas sobre el negocio.

Y tengo que decirlo desde esta perspectiva, sobre todo porque va a haber una gran variedad de personas que quieran conocer esta información y por supuesto los presupuestos van a variar.

No importa tu experiencia en cocina, no importa tu experiencia en negocios y te voy a decir exactamente lo mismo con los accesorios, no importa que tengas cuarto lleno de accesorios, si al final cuando te falte una cuchara vas a detenerte.

Y por el contrario, tal vez en tu caso solamente tienes una cacerola, pues te tengo una excelente noticia también con esa cacerola puedes iniciar, nuevamente lo más importante que tienes que aprender es que en la vida un líder solución a las cosas y no se detiene ante nada.

Quizá de las enseñanzas y aprendizajes más importantes que vas a recibir, justamente es esto, algún día te pasará que te quedes sin gas y tendrás que resolverlo, algún día la cacerola se dañará y tendrás que resolverlo.

Algún día el aceite se te va a terminar a las cinco de la mañana y tendrás que resolverlo, así qué, simplemente utiliza lo que tengas a tu alcance, ahora si te preguntas qué tengo que comprar para tener todo lo que necesito.

Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

Entonces mi respuesta cambiaría, simplemente te diría compra lo necesario pero nunca te excedas en accesorios con el mayor problema que tienen las personas que compran muchas cosas antes de utilizarlas.

Podrás comprar muchas cosas antes de iniciar que al final vas a terminar tirando a la basura, o habrá realizado un gasto que era innecesario, y esto se debe solamente a que no has intentado los guisados con lo que actualmente tienes.

Lo primero que tienes que hacer es tomar la primer receta y empezar láser y de esa manera te vas a dar cuenta realmente qué es lo que necesitas, en mi caso en la actualidad me convertido en una persona muy práctica, evitando todo lo complicado.

Cuando el negocio crece.

Cuándo la cantidad de tacos que vas a producir y la cantidad de tacos que vas a vender, es mayor al número de Tacos con los que iniciaste, en este momento estarás en una posición diferente.

Por qué si ya estás vendiendo más, también estás ganando más y además para completar el círculo perfecto, ya sabrás exactamente qué es lo que necesitas en ese momento y qué es lo que vas a necesitar posteriormente.

A partir de este momento podrás comprar todo lo que realmente tú quieras y creas necesario para poder avanzar y crecer con tu negocio, pero todo lo anterior guárdalo porque te va a servir para poder iniciar un nuevo punto de venta.

Es decir, imaginemos que tengo cuatro cacerolas con capacidad de guisar en ellas y obtener 100 tacos en cada cacerola, quiere decir que mi producción tendría que estar en los 400 tacos.

Si ahora mi venta es de 800 tacos, por consiguiente necesito el doble de cacerolas O cacerolas duplicando tamaño, en cualquiera de los dos casos ya que es algo que sabrás a la perfección y podrá solucionar más rápidamente.

Si compras cacerolas con el doble de su tamaño, está genial pero ahora vas a tener cuatro cacerolas con capacidad de 100 tacos listas para usar en otro punto de producción, y estarás más cerca de la expansión.

Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

Lo mismo te va a ir pasando con la estufa, el tanque de gas, los cuchillos, los platos, las cacerolas, las mesas, etc.

Te das cuenta porque te digo que inicias con lo que tienes actualmente, y en el camino vayas empezando agregar accesorios que realmente vas a necesitar y no que compres solamente por comprar algo que ni siquiera sabes si vas a utilizar.

Cuándo se inicia un negocio uno de los principales problemas, con los que se enfrenta un emprendedor es la inversión, sobre todo porque no es infinita y se acaba en un abrir y cerrar de ojos.

Por eso es lo que busco en este momento, es hacerte entender que de momento todo gasto, sin conocer la producción, es eso un gasto.

Y si tienes pensado ir al centro comercial, mercado o distribuidora de accesorios para negocio o cocina, para empezar a comprar lo que requieres, te voy a dar un consejo para que no gastes de más.

Prepara una lista, de todo lo que necesitas, vas a tachar todo lo que en este momento ya tienes, como ya lo dije en tu cocina o en tu casa, y posteriormente analiza la lista de lo que realmente te hace falta, borrando obviamente lo que no vas a necesitar en ese momento.

Uno de los grandes peligros que tienen los emprendedores, ama de casas o personas que van a los centros comerciales, es que si llevas dinero para gastar, lo más seguro es que termines gastándotelo en algo que no necesitabas.

Alguna vez te ha pasado que vas a un centro comercial, por ejemplo en el caso de los hombres entras al departamento de herramientas, y terminas comprando una broca, unas pinzas o un martillo, sólo porque te llamó la atención.

Pero que realmente no lo necesitas, es más a lo mejor solamente ibas al centro comercial a comprar leche, pero terminaste con el carro lleno de cosas que ni siquiera vas a utilizar inmediatamente.

Esto que te explico, nos ha pasado a todos y me incluyo en esa lista, ya que la publicidad y mercadotecnia actualmente en esos negocios es una de las más profesionales que vas a encontrar en tu vida cotidiana.

Y logran que las personas hagan gastos, cuando realmente no necesitan los productos, sabías que el 60% del sueldo de un trabajador, se llega ir a gastos superfluos, que realmente lo necesitan.

Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

Y también está demostrado que el 30% del sueldo de un empleado promedio, puede ser ahorrado de manera constante, sin alterar o perjudicar tus finanzas que actualmente llevas, solamente falta que no entres a esas tiendas y te gastes ese excedente.

Te recomiendo que veas los Videos de la preparación de los guisados, y basado en eso te vayas dando cuenta que es lo que tienes tú en la cocina y qué es lo que te falta,

Trate de demostrarte que no se requiere de accesorios ultramodernos, para poder hacer un producto de calidad, en donde si coincido en hacer un gasto importante es en la imagen del negocio.

Ahí si te voy a hacer algunas recomendaciones, que vamos a ver más adelante, porque te vas a convertir en un negocio que debe de atraer a miles de personas, desde la apariencia porque en este momento te sería imposible ir de local en local.

En otro de los Videos y de los manuales hablo justamente de la apariencia del negocio, del local y de toda la publicidad y papelería que utilices, ahí es donde realmente vas a tener que hacer una inversión para tu negocio, pero te diré cuál sería la indicada.

Pero esto que te menciono no tiene nada que ver con los accesorios de cocina, simplemente para mí es importante darte la recomendaciones de lo que te puede funcionar en este momento que estás iniciando el negocio.

Si necesitas canastas para tu negocio, te voy a recomendar que vayas a los mercados municipales en donde vendan cacería, y les pregunté si ellos te pueden ofrecer una canasta grande para Tacos.

O incluso podrías mostrarle una fotografía, del tamaño que tú necesitas o de los Videos que vas a ver en este momento, toma un Screen Shot para mostrarles el tamaño exacto de lo que necesitas.

Hay lugares en donde puedes conseguir las canastas, que eso sí te recomiendo, también que puedas tener varias en tu negocio, o en tu cocina y varias me refiero tal vez a unas dos o tres para empezar y después de cinco a 10.

Las canastas y las vas a necesitar, sobre todo porque si te hacen pedidos a domicilio, los clientes no te entregan la canasta el mismo día en su gran mayoría te la van a entregar dos, tres o siete días después de la fiesta.

¿Y si te hacen otro pedido simplemente que vas a hacer?