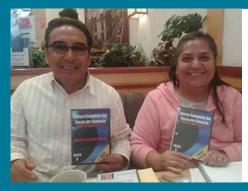
3 Claves NINJA Para Generar INGRESOS Desde Casa



TESTIMONIOS DEL CURSO TACOS DE CANASTA



Jorge Flores

"Gracias al curso de Marco Arteaga mi hermana y yo tenemos un ingreso que nos ayuda bastante a mantener a nuestra familia, lo recomiendo ampliamente

Mariana González

"Era secretaria y tenia miedo de perder mi trabajo, me explicaron que no tenia que renunciar, inicie y ahora tengo 2 puntos de venta gracias al curso de tacos de canasta."





Arturo Reyes

"Soy jubilado, me decidí a iniciar este negocio y hoy puedo decirles que es la oportunidad mas grande que he tomado, recomiendo ampliamente a Marco A.

Arteaga

Raúl Rodríguez

"Sinceramente un curso muy efectivo con caso real, la metodología es excelente muy completa, simple y práctica."



Bienvenido a Canastacos México

Nos encargamos de apoyarte y capacitarte para iniciar o mejorar tu negocio. Somos La Empresa Número #1 Apoyando A Emprendedores A Iniciar Sus Negocios



Manual para Apoyo empresarial por Marco A. Arteaga Silva.

Indice

05 INTRODUCCIÓN

08 TOMA MI CAMINO

10 CLAVE NINJA 1

14 CLAVE NINJA 2

18
CLAVE NINJA 3



24

VIDEOCONFERENCIA GRATUITA

27 BIOGRAFÍA



Las tres CLAVES NINJA

que tienes que saber



Lo primero que tú tienes que saber de este negocio, es que es un negocio muy noble.

Puedes iniciar con una mínima inversión y obtener ganancias, realmente interesantes.

Mucha gente tiene miedo cuando inicia un negocio y este miedo es por falta de información.

Si es tu caso y tienes miedo en este momento, con esta información que vas a leer, dejarás de tenerlo.

Estarás más seguro y coincidirás conmigo de que este es un negocio realmente increíble.



¡FELICITACIONES POR ESTAR AQUÍ!

Aprende como puedes iniciar un negocio de Tacos de Canasta, que te genere de \$15 a \$ 20 mil pesos al mes, sin ningún tipo de Experiencia.

Si tu ya conoces de negocios, y no te dan miedo los negocios, primero déjame felicitarte, porque ya has dado un primer paso importante, de salir del cascaron y lanzarte al mundo empresarial.

Déjame decirte que toda esta información que recibirás en este momento, tiene un objetivo principal, proporcionarte información como introducción de lo que contiene todo el curso completo de **TACOS DE CANASTA** y de todas la ventajas que puedes obtener ahora.

Conozco muchas personas que trabajan más de 12 horas al día por un salario mínimo, o personas que odian sus trabajos, quieren cambiar pero no saben en que.

Te ha pasado que un día te levantas, con ganas de iniciar algo nuevo, pero te da miedo a fracasar o se te ocurre contarle a un familiar negativo y lo primero que te dice es que eso no va a funcionar.

Bueno pues esto me paso a mi, hace 20 años cuando decidí iniciar un negocio de Tacos de Canasta, no tenia dinero, no tenia empleo, pero si tenia muchos familiares negativos.



El Éxito del negocio influyen 2 factores 80% mercadotecnia 20% recetas

Hoy 20 años después, tengo varios negocios que trabajan para mi, tengo gente que trabaja para mi, y tengo una empresa que se construyo a partir de este sueño hace 20 años.

Y en estas líneas, lo que intento es transmitirte toda mi experiencia y mi conocimiento, para que veas una gran oportunidad en los Tacos de Canasta.

TOMA MI CAMINO

Esto te parecerá loco de verdad, pero créeme que yo lo tuve que vivir y aprender a la mala, por que solo este secreto me costo meses enteros, así que te invito a que tomes todo el camino que ya he recorrido por varios años.

Ahora déjame explicarte a lo que me refiero, muchas personas cuando hablo del negocio de los tacos de canasta, lo primero que me preguntan son las recetas.

Y la realidad es que puedes hacer los Tacos de Canasta mas ricos de todo México, pero si no los sabes vender, nunca tendrás un negocio, te das cuenta.

Seguramente conoces historias de personas, que iniciaron su negocio, invirtieron sus ahorros abrieron su negocio y a las semanas cerraron el negocio y todo debido a no estar asesorados de la manera correcta.



El mayor problema de los negocios es que no saben como vender y mucho menos saben como hacer crecer su negocio. Si alguna vez lo has intentado, te habrá pasado o te darás cuenta que lo difícil, no es el producto, es la venta.

Inicio con este punto por que la gente no lo entiende, no quiero que lo vayas a intentar hagas tus tacos y termines perdiendo dinero, así que sigue leyendo que vienen más recomendaciones.

Genera INGRESOS desde casa



GRUPO APOYO EMPRESARIAL es una empresa brindando ayuda y asesoría a emprendedores, negocios y empresas PYME, por mas de 10 años.

En año hemos ayudado a mas de 600 emprendedores y empresarios para hacer crecer sus negocios, incrementar sus ventas e implementar las mejores técnicas y estrategias para el crecimiento o el inicio de sus negocios.

Hoy hablaremos de tres **CLAVES PARA NEGOCIOS** y para generar **INGRESOS** desde casa que estoy seguro te interesan.

Clave # 1: ¿Cuánto tienes que invertir?

Clave # 2: ¿Cuánto puedes ganar con un negocio de

este tipo?

Clave # 3: ¿Cuánto puedes crecer en tu negocio?





Lo primero que necesitas es una cocina, una estufa y algunos accesorios para cocinar.

Esto generalmente ya lo tenemos en nuestra cocina de la casa, así que empezando desde ese punto, no requerimos inversión, lo que tenemos en casa nos puede servir para iniciar.

Si tu idea es iniciar en algún local, perfecto entonces lo primero es encontrarlo, buscar el local, que funcione a la perfección y rentarlo, aquí puede tener diferentes costos desde \$ 2,000 mil pesos en adelante, no pagues mas de \$ 5,000 mil pesos, en la renta de inicio, para tu negocio, después lo podrás hacer.

Si tu quieres pagar mas, tú lo determinaras

Lo que yo te voy a recomendar de manera personal, es que de momento, no rentes el local, no es tan necesario para iniciar, solo si tu tuvieras un local y no vas a desembolsar, para la renta ocúpalo, si no lo tienes no es indispensable reitero.

Tú encárgate de lo que realmente necesitas, la canasta, los ingredientes y la cocina.

Eso es lo indispensable, después consigue los ingredientes, con los que vas a preparar los tacos.

Una canasta, de un tamaño medio, que le caben 200 tacos, cuesta mas o menos \$ 100 pesos.

El papel, el hule y la tela, te costara unos \$ 50 pesos mas.

Y preparar unos 200 tacos te cuesta \$ 400 pesos (Max). (\$2.00 pesos x 200 Tacos).



Así que vamos hacer una pequeña suma, más o menos necesitas:

Una Canasta: \$ 80 pesos. Tela, papel, tela: \$ 50 pesos.

200 Tacos \$400 pesos.

Total: \$ 530.00 MXN.

Te parece increíble, pues así es, con \$ 430 pesos puedes iniciar a vender el día de hoy.

Pero qué pasaría mañana:

Mañana no vas a comprar de nuevo la canasta, ni la tela, ni el papel, ni el plástico.

Solamente necesitas invertir en los 200 tacos, solamente: \$ 400 pesos.

Amigo, amiga, si tú No tienes \$ 530 pesos para invertir en 200 tacos para vender el día de hoy, estas en un grave problema y urge que inicies tu negocio Hoy.

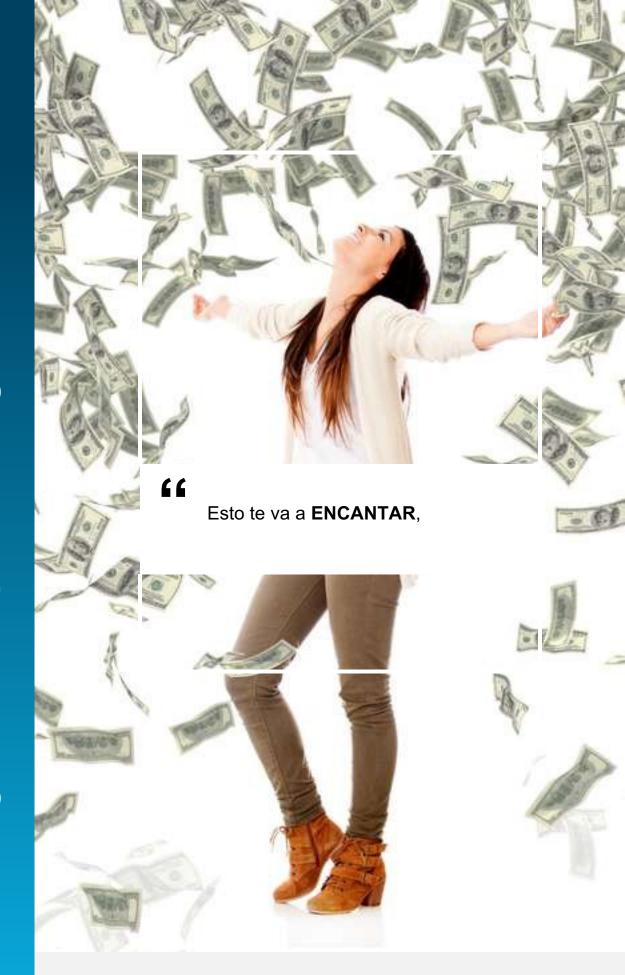
Así que ya sabes, cuanto necesitas, para invertir en un punto de venta con solo 200 tacos.

Si tu idea es iniciar un negocio grande con varias personas trabajando para ti y con varios puntos de venta, entonces solo multiplica el número de puntos que necesitas y la inversión que vas a necesitar podríamos hablar de \$ 15 mil por local.

Así que si ya te diste cuenta, la inversión es realmente mínima, así que no vayas a poner excusas, la inversión no es el problema. Es un negocio que está al alcance de todos.

Ahora vamos a pasar a una información realmente increíble, aquí te pido que tomes cuaderno y lápiz, que pongas muchísima atención, porque este tema, te va a gustar.







Vamos al grano y empecemos por los números, cuanto se puede ganar con un negocio de tacos de canasta?

Este producto tiene una increíble ventaja, es un producto con un costo de producción, realmente muy bajo.

Y la ganancia, que puedes obtener es increíble. Conozco negocios de Tacos de Canasta, que generan mas de \$4,000 mil pesos al día, lo que se convierte en mas de \$ 100 mil pesos al mes.

Déjame explicarte como es esto posible.

Por ejemplo los tacos de canasta, puedes producirlos, de \$2 a \$2.50 pesos por taco, si tu los haces.

Y dependiendo de donde los vayas a vender, el precio de venta esta entre \$6 y \$7 pesos, en zonas populares y \$ 10 a \$12 pesos en zonas de clase media alta.

Pero para hacerte el ejemplo de lo que puedes ganar en este negocio, vayamos por lo más bajo.

En cualquier caso si elaboramos el taco en \$2 pesos y lo vendemos en \$6 la ganancia por la venta seria de \$4 pesos.

Si lo elaboras en \$2 pesos y lo vendes en \$7 pesos la ganancia es de \$5 pesos.

Así que por cada \$ 2 pesos que tu inviertes en la producción de un taco, te ganas \$4 pesos.



Produccion:

De \$2 pesos.

Venta al publico mínimo:

De \$6 pesos.

Ganancia Promedio:

\$4 pesos por taco.

Cuando inicia un negocio de este tipo es de suma importancia el punto de venta, muchos negocios fallan aquí, este es otro grave error.

Se ponen en cualquier lugar y esto los llevara a la ruina, esto lo explicare más adelante, mientras sigamos con los números.

Un punto de venta con las características especificas, que se requieren, debería de vender mínimo 200 tacos al día.

Quiere decir que un punto de venta de inicio te debería de generar 200 tacos de venta con una ganancia de \$ 4 pesos nos da una ganancia de \$800 pesos al día.

¿Dime algo cuántas personas conoces que ganan \$800 pesos al día?

Si vendieras de lunes a sábado, con una ganancia de \$800 pesos al día, estaríamos hablando de \$4,800 pesos de ganancia a la semana.

¿Ganar \$15,000 mil pesos al mes, te serian de ayuda?



Al mes esto se convertiría en \$19,200 pesos, existen gastos que se generan de gastos en el negocio, pero que de eso te dejara \$ 15,000 mil pesos al mes, seria un excelente negocio, no te parece?

Como te puedes dar cuenta, un negocio que inicia que te pueda generar \$15000 mil pesos al mes, sin experiencia, es una maravilla.

Y se puede ganar más, que te parecería generar lo doble \$30,000 mil pesos o lo triple \$45,000 mil pesos al mes.

Ahora me puedes decir oye Marco ,pero yo solo voy a trabajar de Lunes a Viernes.

Te preguntaría, has considerado, el incursionar en fiestas y eventos, los fines de semana.

Es mucho dinero, que puedes ganar, siempre y cuando tu lo decidas y obviamente lo aprendas a hacer.

Aquí quiero hacer una pausa y quiero que tú determines si es un buen negocio o no.

Un punto de venta bueno, vende mas de 1,000 tacos, te das cuenta, que la ganancia, se puede duplicar.

Esto que te estoy explicando solo es solo una parte de todo lo que aprenderás dentro del curso y todo lo que puedes ganar.

Y para concluir estas **3 CLAVES NINJA**, vamos hacer un balance de lo que podrías crecer en este tipo de negocio.





decides cuanto crecer.

Para crecer tu negocio necesitaras gente que te ayude aquí es donde entran los empleados o tus familiares.

La realidad es que todo negocio en su crecimiento, necesita de gente para lograr el crecimiento, así que tampoco te frenes. Una empresa, requiere de todo una plantilla de empleados para que funcione y para que genere ventas, ¿que pasa si tu no tienes tiempo?.

Un negocio familiar, al crecer, tiene el mismo camino.

Y no es complicado, solo se necesita, saber cuál es el siguiente paso, si tu no tienes tiempo puedes contratar gente.

Cuando tu primer negocio o punto de venta, ya arranco, empieza la duplicación, el tener un segundo punto de venta. Aquí necesitas alguien que te ayude a preparar más tacos y te ayude a vender los tacos.

Y lo primero que tú tienes que hacer es, ver si la gente que tienes a tu alrededor, quiere ayudarte en tu negocio, puedes recibir ayuda, antes de contratar a una persona externa. Si tienes quien te ayude, ya sean familiares o amigos, lo único que tienes que hacer es capacitarlos y enseñarles.

Si no cuentas con nadie, entonces contrata a una persona para hacerlo, y lo puedes hacer de diferentes formas.

Desde recurrir a una bolsa de trabajo y colocar un anuncio para lo que necesitas, ya sea un vendedor o una persona para la cocina o los dos.



Mucha gente me pregunta Marco yo trabajo como le hago, no quiero dejar mi trabajo, pero si quiero hacer el negocio.

Tengo toda una clase maestra dentro del curso, en donde te enseño como puedes escoger a los mejores empleados o como puedes hacer un trato con la familia y tu ser la cabeza del negocio.

Una vez que tienes a tus empleados, llega el momento de capacitarlos y entrenarlos, recuerda que ellos van hacer lo que tu les digas que hagan.

Y si el entrenamiento se los das en el mismo punto de venta, aprenden más rápidamente.

Después de dos o tres días, estarán listos para caminar solos. Hay empleados que te saldrán buenísimos y hay empleados que te saldrán medio flojos o definitivamente flojos, hay varias formas de saber quien realmente esta desquitando su sueldo.

Como te puedes dar cuenta son muchos los temas que hay que ver, para que puedas hacerlo de manera correcta.

Esto solo es el inicio para el primer punto de venta, te gustaría aprender como duplicar tus negocios y de esa manera duplicar tus ganancias, estoy seguro que si.

Por eso no puedes perderte las clases que tendremos en el grupo de Facebook y en mi pagina de Facebook.



Todas mis clases son en VIVO.

Y aunque algunas veces las dejo por un tiempo para que la gente vea la repetición.

Siempre es mejor estar en la clase en vivo, por que de esa manera puedes hacer preguntas.

Muchas personas tienen miedo a empezar algo nuevo, te ha pasado, conoces gente así, es mas la familia muchas veces es la que nos frena o nos detiene.

Te lo digo por que a mi también me paso, como lo comente en un inicio, mi familia al principio fue una carga, porque no ayudaban, pero como me molestaban.

Pero eso si ,cuando lo logre, decían que siempre creyeron en mi, que nunca dudaron, que lo lograría ¿te ha pasado?

Por eso decidí hacer este grupo en Facebook, porque de esa manera nos podemos apoyar entre todos los del grupo, muchos ya iniciaron y podrán darte recomendaciones, otros son nuevos como tu, con ganas de iniciar.

Así que te recomiendo unirte en el grupo y en la pagina, aquí puedes hacerlo:

https://comohacertacos.com/facebook



¿Te gusto lo que aprendiste en este manual?

Ahora imagínate todo lo que aprenderás en las clases en vivo, prepárate que probablemente esto no lo vuelva a repetir.

Así que tienes que estar muy al pendiente de tu Correo electrónico, para ver los horarios y recibir otros manuales que voy a enviar.

Actualmente mi vida es muy cómoda, he logrado muchas cosas, gracias a que hace 20 años inicie este negocio de los Tacos de Canasta, de ahí logre todo.

Tengo varios negocios que me dan la tranquilidad económica que soñaba, he podido darle a mi familia una vida de tranquilidad y diversión.

Todo lo que he aprendido ha sido espectacular y hoy me toca dejar esa semilla en ti y transmitir este conocimiento.

¿Te gustaría tener el mismo cambio en tu vida, tener esa tranquilidad económica y de tiempo para ti y tu familia?

Estoy seguro que si, ahora te toca a ti, tomar esta oportunidad o quedarte en donde estas ahora, te veo en el grupo de Facebook.

Si quieres enviarme un mensaje por WhatsApp, hazlo:



Tel. +52 55 75 99 62 34

Biografía del Autor

Nuestra empresa se llama Canastacos y nuestro director Marco A. Arteaga seguramente lo habrás visto en algún programa de T.V o lo habrás escuchado en alguna entrevista de radio, hablando de negocios.

Iniciamos operaciones en el Año 2000, en el Estado de México.

Es Escritor y Autor de 25 planes de estudios, con los cuales se han ayudado a miles de personas en toda América Latina.

Conferencista internacional, en los últimos 5 años ha brindado mas de 200 conferencias en 5 países.

Asesora a docenas de Empresas, Restaurantes, Hoteles, Franquicias y Pequeños Negocios, el junto con su equipo de asesores, a brindado ayuda a miles de personas a iniciar sus negocios.

Somos la institución más grande en ofrecer cursos de negocios a emprendedores en todo México.



