

01

Todo lo que necesitas  
saber para iniciar.

# Negocio de helados a domicilio





## TIPOS DE NEGOCIO

### Desde casa

Puedes iniciar tu propio negocio de helados desde tu casa ofreciéndolos por litro con entrega a domicilio.

### En tu heladería

Si ya cuentas con un local comercial, puedes ofrecer tus helados por litro con servicio de entrega a domicilio para obtener un ingreso extra en tu heladería.



# 03

## PROCESO

materiales y  
preparación



## PRECIOS

costos y ganancias



## ENTREGAS

organización y medios



## PROMOCIÓN

marca y redes sociales

# CONTENIDO

En este ebook te enseñamos cómo iniciar tu negocio de una forma muy sencilla pero efectiva.



# 04 LO QUE NECESITAS PARA INICIAR



## MÁQUINA DE HELADO

Antes de comenzar, debes asegurarte de saber utilizar tu máquina a la perfección.



## CONGELADOR

En el espacio donde vayas a preparar tus helados, debes contar con un congelador espacioso para almacenarlos.



## MATERIA PRIMA

Escoge los sabores que vas a manejar y adquiere tus bases para helado. También puedes escoger algunos toppings para acompañarlos.



## INSUMOS

Adquiere tus vasos de litro con tapa, etiquetas y bolsas donde los vayas a entregar.



# Cómo preparar los helados

# 05

## PREPARA LA BASE

Sigue las instrucciones de la bolsa para mezclar el polvo con agua o leche dependiendo, después agrega el saborizante.



## USA TU MÁQUINA

Vierte la mezcla en las dos tolvas superiores y presiona el botón de "freeze".



## ETIQUETADO

En lo que la máquina prepara el helado, puedes ponerles las etiquetas a tus envases.



# Cómo preparar los helados

# 06

## ENVASADO

Sirve tus helados alternando sabores de los dos lados para evitar que una de las tolvas se vacíe más rápido.



## TOPPINGS

Puedes rellenar los helados por capas e ir mezclando con cualquier ingrediente para decorar.



## ALMACENAMIENTO

Dejar reposar en el congelador mínimo 2 horas antes de entregarlos para que lleguen en perfectas condiciones.



# 07 CÓMO ESTABLECER PRECIOS DE VENTA

Este paso es crucial ya que debemos asegurarnos de obtener buenas ganancias.

## Sacar el costo por cada helado

Toma en cuenta la materia prima, insumos y gastos de producción. Luego divídelos por cada helado (ejemplo: \$50 por litro).

## Multiplicarlo mínimo X3

Para obtener una ganancia justa por tu trabajo y negocio, debes multiplicar el costo de cada helado por 3 mínimo (ejemplo: \$150 por litro).

## Aumentar ganancias

Agrega algo original a tu helado para aumentar tus ganancias, (ejemplos: toppings, conos, sabores especiales, etc.) recuerda tomarlo en cuenta dentro de tus costos para después poder multiplicarlo por 4, por 5 o incluso por 6. La gente está dispuesta a pagar más cuando le ofreces un producto con mucho valor.





# 08

## Entregas

### Repartidor

Puedes entregar tú mismo o contratar a un repartidor de confianza.

### Horario y lugar

Establece un horario fijo y delimita la zona de entrega.

### Costo de envío

Establece un precio aparte u ofrece envío gratis con un mínimo de compra.

# Crea tu propia marca

# 09

Aquí te damos algunos tips para escoger el nombre de tu marca.

Debe ser una palabra inventada. Cuando los clientes te busquen en internet podrán encontrar tu negocio sin confundirte con los nombres de otras marcas o nombres comunes.

Debe estar compuesto por elementos que tengan que ver con tu negocio. (ej. Gelice, compuesto por Gelato y Ice cream)

Debe ser fácil de escribir y pronunciar y de máximo 7 letras. Esto ayudará con el posicionamiento en internet y redes sociales.





# 10

## Promoción

Promueve tu negocio en redes sociales como Instagram y Facebook ¡Publica el menú, los precios y fotos de tus helados!



# Menu



**Nutella**

\$150

**Brownie**

\$150



**Menta**

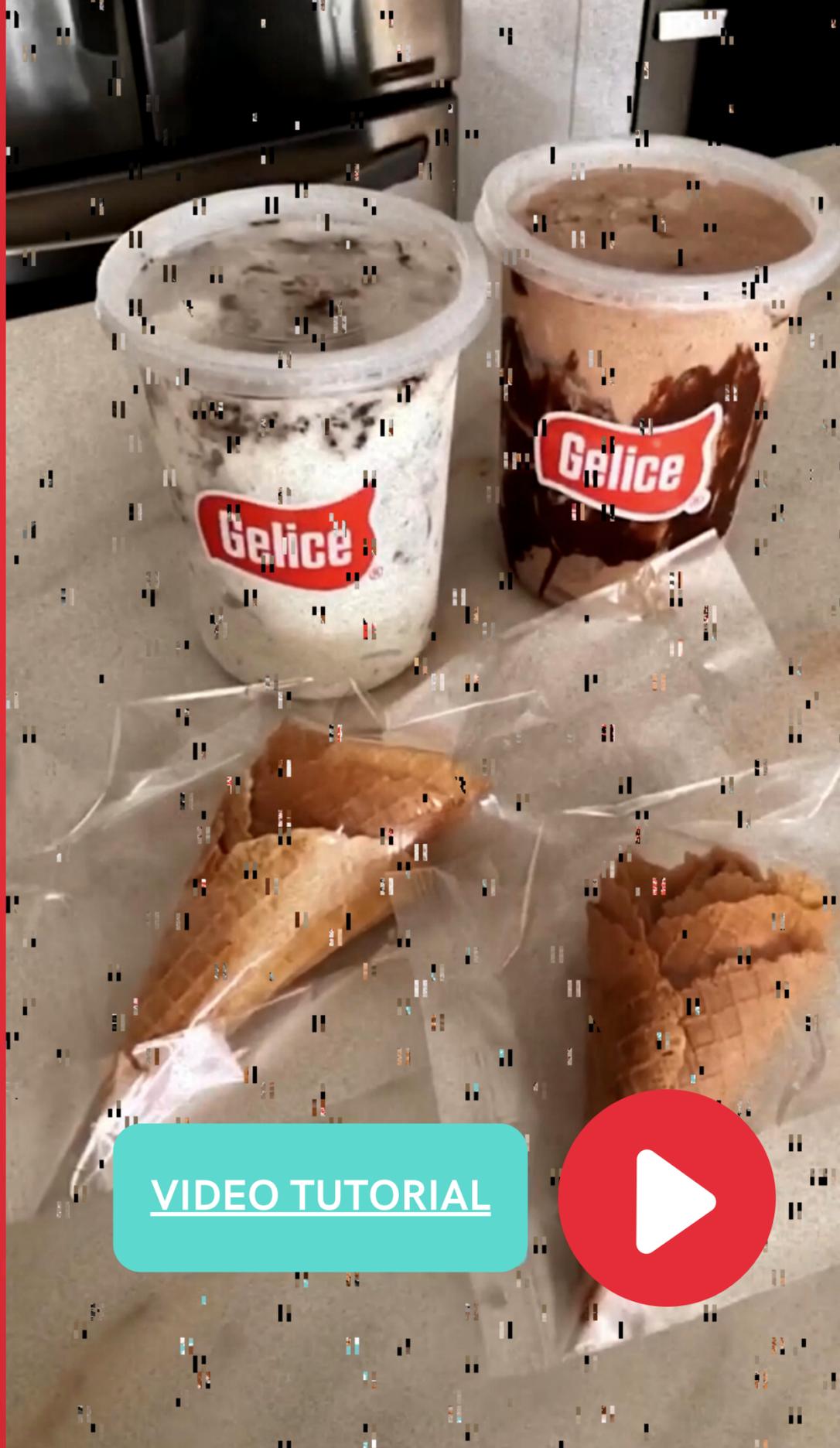
\$150

**Cereza**

\$150



# 11



[VIDEO TUTORIAL](#)



## ¡TE DESEAMOS MUCHO ÉXITO!

[Haz click aquí](#) para ver nuestro video tutorial de cómo iniciar un negocio de helados a domicilio.



¡Síguenos para  
más consejos!

