



Una de las grandes IDEAS DE NEGOCIOS hoy en día tanto en México como en algunos países de Latinoamérica, es poner una tortillería con la tradición y proceso de un producto que ha traspasado fronteras a niveles nunca antes imaginados.

Grandes y modernas máquinas de tortillas de maíz han cambiado la forma artesanal que hasta hace algunos años se utilizaba para fabricar este alimento, esto ha hecho que los costos para producirla sean muy bajos, ya que incluso con un solo operador se pueden producir una gran cantidad de kilos por hora, lo que hace muy rentable este tipo de negocios.

Básicamente una tortillería como negocio consiste en producir con una máquina que hace prácticamente todo el trabajo, ya que la tortilla sale calentita y lista para su consumo.

En México la tortilla siempre ha sido un alimento de primera necesidad, por lo que se convierte en un negocio muy noble y al cual se le puede sacar mucho provecho; a pesar de que los márgenes de utilidad suelen ser medianos, aplicando ciertas estrategias de ventas puede resultar en un gran negocio.

Aunque el número de tortillerías ha proliferado de manera abundante, este no deja de ser una idea de negocio que puede dejar grandes dividendos para el emprendedor o empresario; como puntos estratégicos para tomar en cuenta si decides poner una tortillería te dejo los más importantes:

1. ANALIZAR LA UBICACIÓN DEL LOCAL

Poner en óptimas condiciones un local que esté en una zona popular de afluencia constante de gente, con una barra como mostrador (que nosotros incluimos un artículo en acero inoxidable) para atender al público en general.

Regularmente el precio de venta de la tortilla en el mostrador suele ser el más rentable en una tortillería, por lo que mientras más gente asista al local a comprar tortilla, mejores serán tus márgenes de utilidad.

El local no tiene que ser propio, incluso es mejor ubicar una buena zona donde se analice que la gente realmente consume tortilla y rentarlo, con esto se estaría promoviendo Empezar un Negocio con mayor probabilidad de concurrencia de gente.

2. ADQUIRIR LA MAQUINARIA NECESARIA

Las herramientas necesarias para producir la tortilla son básicamente dos, una revolvedora **Manufacturas Lenin** donde se prepara la masa con un sencillo proceso de agregar un bulto de harina de maíz de 20 kgs y 25 litros de agua.

Una máquina tortilladora **Manufacturas Lenin** que hace el proceso de laminado y cocido, dejando lista la tortilla para ser comercializada bien caliente.

Equipos e Insumos para la Industria Alimenticia S.A. de C.V.
Av. Industrias No. 3655-A, Zona Industrial C.P. 78395 San Luis Potosí, S.L.P.
Tel(01 444) 129 29 79 Lada sin Costo: (01 800) 849 97 34 (01 800) 836 98 35



3. LA OPERACIÓN DEL NEGOCIO

Para operar un Negocio de tortillería se necesitan al menos dos personas, una como operador de máquinas que hace todo el proceso de amasado y elaboración de la tortilla, y otra que esté pendiente del mostrador, incluso podría ser el mismo propietario quien realice alguna de las funciones .

La venta directa en mostrador siempre es el mejor precio, ya que siendo al contado genera un flujo de efectivo muy bueno para el negocio y este producto se vende bien.

DISTRIBUCIÓN EN LA CIUDAD MEDIANTE REPARTO

Por otra parte también se pueden crear rutas de reparto, casi siempre con una motocicleta en la que se distribuye el producto, ya sea a tiendas que revenden el producto o incluso de casa en casa donde el precio puede ser el mismo que el de mostrador.

Lo ideal es ir palpando el mercado en el que se desarrolle la tortillería, ya que las diferentes estrategias de ventas que se desarrollen pueden variar en relación al tipo de cliente y a la ubicación en la que se quiera comercializar el producto.

Sin embargo queda bien claro que poner una tortillería es una gran idea de negocio por la facilidad de hacer un producto que se vende de manera noble y por el tipo de utilidad que puede dejar a sus propietarios.