

CRISPY JHON

HISTORIA

Nuestra historia comenzó en el corazón de Bogotá, cuando un grupo de amigos con una pasión compartida por la comida decidió llevar la humilde papa a nuevas alturas. Inspirados por la riqueza culinaria de Colombia y el amor por los sabores auténticos, nos propusimos crear un lugar donde las papas fritas fueran las protagonistas indiscutibles.

Con dedicación y determinación, perfeccionamos nuestras recetas, buscando siempre los mejores ingredientes locales y desarrollando técnicas de preparación que garantizaran la frescura y el sabor incomparable de nuestras papas fritas. Nuestro compromiso con la calidad y la innovación nos ha permitido ganarnos el corazón de nuestros clientes, quienes nos han convertido en un punto de referencia en la escena gastronómica de la ciudad.

Hoy, seguimos creciendo y evolucionando, llevando nuestro amor por las papas fritas a nuevos horizontes y compartiendo nuestra pasión con cada bocado que servimos. Estamos orgullosos de ser parte del tejido cultural de Bogotá y estamos emocionados por lo que el futuro nos depara mientras continuamos buscando nuevas formas de deleitar a nuestros clientes y llevar la alegría de las papas fritas a cada rincón de Colombia.

VISIÓN

Ofrecer a nuestros clientes una experiencia gastronómica única y deliciosa, proporcionando papas fritas de alta calidad, crujientes por fuera y suaves por dentro, preparadas con ingredientes frescos y naturales, y servidas con un toque de creatividad y pasión.

VISIÓN

Ser reconocidos en 2026 como el destino número 1 en Bogotá para los amantes de las papas fritas, destacándonos por nuestra calidad, innovación y servicio excepcional, y expandir nuestra presencia para convertirnos en un referente nacional en el mercado de snacks y comidas rápidas.

OBJETIVOS

1. Queremos generar una nueva opción de comida rápida con los más altos estándares de calidad en la preparación de nuestras papas fritas, utilizando ingredientes frescos y métodos de cocción saludables para ofrecer un producto que supere las expectativas de nuestros clientes en sabor y textura
2. Lograr una comunidad de **Crispi Jhon Lovers**, apasionados por las papas y por una experiencia diferente de comidas rápidas, logrando aumentar en el primer trimestre un 40% los ingresos de la empresa.
3. Brindar un servicio al cliente excepcional, asegurando para el año 2026 ser la empresa número 1 en Bogotá en comida rápida innovadora y con sentido social, con experiencia gastronómica memorable en cada visita a nuestro establecimiento, donde la cortesía, la rapidez y la atención personalizada sean nuestros principales valores diferenciales.

BENCHMARK

EMPRESA	TIPO PRODUCTO	DE	PRESENTACIÓN	SEDES	FACTOR SOCIAL
POUTINE & POUTINE	Papas a la francesa	la	Papas a la francesa, granos de queso y la salsa caliente (gravy) tradicional	2 Sedes en Bogotá: - Avenida Jiménez No. 3-91 - Carrera 15 No. 74-83	N/A
MAX PAPAS	Papas a la francesa tipo artesanal	la	Papas que son preparadas de forma artesanal con toppings y opciones de combos personalizados	4 Sedes en Bogotá: - Parque de la 93 - CC Nuestro Bogotá - Suba Cl. 151 #103F-10 - Suba Cl. 148 #109a-	N/A

			32 Local 23	
PAPAMUNDI	Papas a la francesa	Menús predefinidos de Papas a la francesa con ingredientes complementarios.	2 Sedes en Medellín: - Carrera 38 19-190 - Cl. 53 #72-44	N/A

PÚBLICO OBJETIVO

1. **Jóvenes Urbanos:** Dado que los nombres como "Crispy Jhon" tienen un toque moderno y pueden resonar más con una audiencia joven y urbana, buscamos orientar nuestra compañía hacia este grupo demográfico. Esto incluiría a personas entre 20 y 30 años que viven en áreas urbanas como Bogotá, Medellín o Cali, y que están interesadas en productos de conveniencia y snacks para consumir sobre la marcha.
2. **Profesionales Trabajadores:** Las personas que trabajan a menudo buscan opciones convenientes para comer durante su jornada laboral. Con nombres como "Crispy Jhon", podrías apuntar a profesionales que trabajan en oficinas y que valoran opciones de snacks rápidos y sabrosos para disfrutar durante sus descansos.
3. **Amantes de los Snacks:** Colombia tiene una cultura alimentaria diversa y una afinidad por los snacks. Un mercado objetivo podría incluir a personas que disfrutan de los snacks entre comidas y que están abiertas a probar opciones nuevas y emocionantes, como las papas fritas ofrecidas por "Crispy Jhon".
4. **Consumidores de Marcas Extranjeras:** Dado que los nombres en inglés a menudo se asocian con productos de calidad y estilo moderno, podrías orientar tu mercado hacia consumidores colombianos que prefieren marcas internacionales y están dispuestos a pagar un poco más por productos que perciben como premium, de moda y con sentido pertenencia.

PRODUCTO

1. **Papas Fritas Tradicionales:** Deliciosas papas fritas de la variedad elegida, cortadas en forma de bastones y fritas a la perfección hasta alcanzar una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Ideal para los amantes de lo clásico y lo reconfortante.

2. **Papas Fritas Gourmet:** Una versión elevada de las papas fritas tradicionales, con sabores y condimentos únicos que añaden un toque de sofisticación. Desde papas trufadas hasta papas con especias exóticas, estas opciones ofrecen una experiencia gastronómica de lujo.
3. **Papas Fritas Especiales:** Variedades especiales de papas fritas que incluyen ingredientes adicionales como queso derretido, tocino crujiente, salsa BBQ, o incluso carne desmechada, creando combinaciones irresistibles y llenas de sabor.
4. **Papas Fritas de Camote:** Una alternativa más saludable y colorida, las papas fritas de camote ofrecen un sabor dulce y una textura ligeramente diferente, perfectas para aquellos que buscan opciones más nutritivas y originales.
5. **Papas Fritas Artesanales:** Preparadas con papas frescas de la variedad elegida, cortadas a mano y fritas al momento, estas papas fritas artesanales destacan por su sabor auténtico y su textura rústica. Ideales para los amantes de lo casero y lo hecho con amor.

Variedades disponibles:

1. **Papa Criolla:** Conocida por su sabor suave y textura firme, la papa criolla es ideal para hacer papas fritas tradicionales colombianas. Su tamaño pequeño y su forma alargada la hacen perfecta para cortar en bastones.
2. **Papa Pastusa:** Una papa versátil y popular en Colombia, la papa pastusa es excelente para hacer papas fritas crujientes por fuera y suaves por dentro. Su carne densa y su alto contenido de almidón la hacen perfecta para freír.
3. **Papa Sabanera:** Una papa popular en Colombia, la papa sabanera es excelente para hacer papas fritas en chips por su consistencia y sabor.
4. **Camote o Batata:** Aunque técnicamente no es una papa, el camote o batata es una excelente alternativa para quienes buscan opciones más saludables. Su sabor dulce y su textura firme lo hacen perfecto para convertirse en deliciosas papas fritas.