

Proposición de valor

Tal y como señala Pilar Pont Geis en 3ª edad actividad física y salud teoría y práctica algunas causas que condicionan la mala alimentación de las personas de la tercera edad son:

- Tener menos capacidad económica y/o física de poder comprar los alimentos necesarios y poder comprar las comidas como antes.
- Un cambio en la situación de vida, como el quedarse solo, puede desanimar a la persona a comer correctamente y pasa con cualquier cosa.
- Desconocimiento de los alimentos que pueden componer una dieta correcta.



A su vez, factores como tener que desplazarse para realizar la compra, saber qué productos adquirir en los supermercados, tener que preparar los alimentos, cocinar y tener que dedicarle tiempo a todas estas actividades domésticas también condicionan la mala alimentación de personas de este colectivo.

Por otro lado, diferentes estudios han demostrado que muchas personas de la tercera edad por diferentes motivos tienden a comer menos carne y pescado, frutas y verduras frescas, prefiriendo comer féculas, productos azucarados y alimentos que necesiten poca preparación y conservación como por ejemplo embutidos. Todo esto, hace que aumenten enfermedades, como por ejemplo la diabetes mellitus, en las personas de este colectivo que podrían prevenirse si se siguiera una alimentación adecuada y una dieta equilibrada.

Para dar respuesta a esta necesidad, nuestra propuesta consiste en ofrecer a nuestros clientes la comodidad que supone no tener que preocuparse de cocinar día a día elaborando un menú diario equilibrado y adaptado a las necesidades nutricionales de la tercera edad. Para ello, ofrecemos un servicio de comidas a domicilio con el objetivo de mantener una dieta equilibrada y evitar así accidentes y enfermedades derivadas de la mala alimentación. Además, dispondremos de dietas especializadas



adaptadas a las patologías más frecuentes que se producen dentro de este colectivo: menús para personas con diabetes, con hipertensión, menús de comida triturada etc.

Nuestro servicio, consta de menús tanto de comidas como de cenas equilibradas entre sí. Su coste será de 4€ por menú que incluirá primero, segundo y postre. En el caso de que en el mismo domicilio existan dos personas que quieran disfrutar de nuestro servicio, el coste será

de 6 € por ambos menús.

Por otro lado, un artículo publicado en el periódico digital *Heraldo.es* señala que:

*Un millón y medio de personas mayores de 65 años pasarán solas la Navidad, según la **Sociedad Española de Médicos de Residencias (Semer)**, que subraya que cerca del **36,4 % de las mujeres de esa franja de edad viven en su casa sin compañía**, mientras que en el caso de los hombres la cifra se reduce al 11%. En un comunicado, **Semer**, que cita datos del **Instituto Nacional de Estadística (INE)**, indica que al comparar estos porcentajes con los de hombres y mujeres de menos de 64 años las cifras son inferiores: **un 22,7 % de las mujeres vive sola, por el 30,1 % de los hombres que se encuentra en la misma situación.***

Por este motivo, organizaremos una comida fechas señaladas con el objetivo de que las personas que así lo deseen, coman en compañía y no se sientan solas. En un primer momento, las comidas las llevaremos a cabo en las fechas de navidad y dependiendo del resultado, las ampliaremos a otras fechas señaladas como semana santa, etc.



Por otra parte, queremos dar un carácter innovador a nuestro servicio para diferenciarnos de la competencia. Los menús serán elaborados, junto con nuestros

cocineros, por aquellos colectivos vulnerables que tienen mayor dificultad para encontrar un empleo (personas con discapacidad, personas sin hogar, personas drogodependientes, parados de larga duración, mujeres víctimas de la violencia de género, personas inmigrantes, personas expresidarias etc.). Para ello, contactaremos con empresas de inserción que trabajen con estos colectivos para que realicen las prácticas formativas de Nivel I de cocina en nuestra empresa. Las funciones a realizar serán las siguientes:

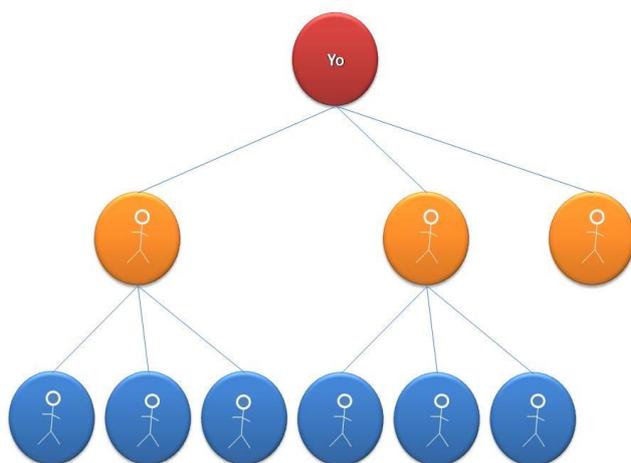


- Lavar, pelar, tornear, descongelar, desinfectar, picar, cocer, filetear y/o pesar los ingredientes que se utilizan en la preparación de los menús.
- Limpiar y ordenar la cocina y lavar los utensilios utilizados.
- Apoyar al cocinero en la preparación de las comidas.

Por el servicio realizado, estas personas recibirán formación y una acreditación homologada. Adquirirán también experiencia en el ámbito de la hostelería y podrán incluir el trabajo realizado en su currículum. De esta manera, trabajaremos también para favorecer la integración sociolaboral de estos colectivos.

En resumen, nuestra propuesta tiene sobre todo una finalidad social en la que,

además de satisfacer las necesidades detectadas en cada grupo de clientes, de manera indirecta ellos se estarán ayudando entre sí. Es decir, las personas que realizarán los menús ayudarán a las personas de la tercera edad a cubrir esa necesidad relacionada con la alimentación que hemos comentado anteriormente. Y por su parte las personas de la tercera edad, contratando nuestro servicio,



ayudarán a aquellos colectivos vulnerables a reinsertarse en la sociedad laboral. Se trata de una especie de cadena de favores mediante la cual cada persona satisface sus propias necesidades pero además ayuda al otro.