

HEALTH EAT & CO



1. Nuestra propuesta de valor

Nuestros clientes son personas que por motivos laborales, por estudios o por cualquier otra circunstancia personal tienen que comer fuera de casa y desean recibir un tipo de productos sanos y de calidad en el lugar en el que se encuentren.



Con nuestro servicio, vendemos:

1. Tiempo
2. Salud
3. Accesibilidad
4. Calidad
5. Servicio postventa.

2. ¿Qué necesidad cubrimos?

La idea surge por la necesidad de ocupar un hueco que, desde nuestro punto de vista inicial y posteriormente contrastado, estaba sin cubrir por ninguna empresa.

Consiste en disponer de un servicio de comida sana y de calidad en lugares de acumulación de personas que, por diferentes motivos, no disponen de tiempo o habilidades para poder consumir productos elaborados y sanos.

La manera de poder hacer llegar nuestra comida a los clientes será a través de máquinas expendedoras.



3. Marcamos la diferencia

La principal diferencia con nuestros clientes es la facilidad para alcanzar unos productos de calidad a un precio asequible en diversas zonas de la ciudad.

La novedad consiste en la distribución de productos de comida de calidad en máquinas expendedoras

Lo que nos diferencia del resto es la manera de poder hacer llegar nuestra comida a los clientes que será a través de máquinas expendedoras situadas en puntos estratégicos de gran afluencia de gente, ya sea en edificios de oficinas, universidades, hospitales, residencias de estudiantes, estaciones de tren, autobús...

Menús:

Nuestra carta de platos se divide en primeros platos, segundos platos y postres así como bebidas y pan. Todo ello elaborado con productos naturales de primera calidad.

– **PRIMEROS PLATOS**

Ensalada de quinoa, espinacas y salmón, de pasta, de patata, Caprese de fresas, de pollo, de queso de cabra y jamón curado, garbanzos en ensalada...



Arroz con verduras o con tomate, tres delicias, con pollo...

Cremas varias (de calabacín, de calabaza, de brócoli y queso, crema verde de 6 verduras, vichyssoise, de tomate, de zanahoria... sopa minestrone, sopa de pollo con fideos, sopa de gallo...).

Pasta con tomate, con queso, a la boloñesa, con gambas, con jamón y champiñones...

Guisantes con jamón, menestra de verduras, judías salteadas...

Lentejas con chorizo, alubias rojas, alubias con almejas, garbanzos estofados...



HEALTH EAT & CO

– **SEGUNDOS PLATOS**

- **CARNES:** albóndigas con tomate, carne asada, pollo en salsa, pollo relleno, pavo en salsa, pastel de carne, solomillo de cerdo en salsa, salchichas con puré de patatas, hamburguesa vegetal, filete de pollo o de lomo, ragout de ternera con puré de patata...

Lasaña de verduras, canelones de bonito, tortilla de patata...

– **SANDWICHES Y BAGUETTES:** elaborados con productos naturales, baguette artesana, pan moreno de 8 cereales de:



Pollo, aguacate y berros con una salsa ligera de mostaza.

Jamón ahumado, huevo cocido, brotes frescos y queso.

Fiambre de carne, berros, cebolla crujiente y salsa de arándanos.

Queso de cabra, jamón serrano, lechuga hoja de roble, manzana y salsa ligera de yogurt.

Jamón dulce, queso y mantequilla.

Atún y pepino.

Tortilla francesa con atún, tortilla de calabacín o de patata con rodajas de tomate.

– **PESCADOS:** merluza en salsa verde o de tomate, nuggets de pescado, cocktail de gambas, puding de pescado, bacalao con tomate, merluza al vapor con verduras, boquerones...



– **POSTRES**

Yogur ecológico con cereales, con mermelada, crema de limón, flan casero de huevo o de queso, natillas caseras, tarta de queso con limón y por supuesto fruta fresca variada.

– **BEBIDAS**

Agua, zumos naturales de frutas y/o vegetales e infusiones.

Hemos pensado en un diseño tanto de la máquina como de los tupper más original y sostenible.

Por ello, los recipientes se harán de un material sostenible, que respete el medio ambiente. A su vez, para fomentar el reciclaje de los mismos, el cliente tendrá un descuento en la próxima compra siempre que devuelva su tupper en cualquiera de nuestras máquinas.

En cuanto a la máquina, en su parte interna, estará dividida en distintos sectores donde puedan alojarse los diferentes productos que ofertamos, tanto en frío como en caliente, y, en su parte exterior, tendrá unos colores y una serigrafía diferente a la convencional para poder indicar que se trata de un servicio diferente a lo habitual, ya que las máquinas expendedoras transmiten una imagen negativa para los usuarios. Para dar una mayor comodidad, el servicio contará con un sistema para poder calentar la comida hasta una temperatura óptima para su consumo.

4. Valoración de la idea por parte de nuestro mercado potencial

Objetivos planteados:

- Queremos saber si la necesidad que estamos planteando es real y para que segmento es real.
- Conocer segmentos de mercado potenciales
- Descubrir que productos son más demandados.
- Promover un servicio de entrega en los puestos de trabajo o domicilios así como reponer las máquinas expendedoras con asiduidad ya que son productos frescos
- La forma más adecuada de comunicación con nuestros clientes

Las respuestas que hemos obtenido con nuestros sondeos de mercado son:

- Que existe la necesidad que planteamos y que no se cubre dicha demanda.
- Que segmento de población podremos abarcar
- En qué zonas geográficas o partes de una ciudad nos podemos instalar.

Para responder a todas estas preguntas hemos realizado una encuesta a través de las redes sociales donde se obtuvieron respuestas de cerca de 100 personas.