

EAT FIT

— strength & conditioning food restaurant —

PROPOSICIÓN DE VALOR

Nuestra idea de negocio surgió de la identificación de dos problemas cada vez más presentes en la sociedad actual:

1. **La falta de tiempo** que existe en nuestra sociedad actual, acuciada principalmente a un estilo de vida en el que el trabajo nos ocupa la mayor parte del día y no se dispone, normalmente, del tiempo necesario para elaborar una dieta saludable y equilibrada.
2. Además, en los últimos años se ha incrementado el **desarrollo del ejercicio físico como una práctica habitual** en el tiempo de ocio de las personas.

La combinación de estos dos factores dan lugar a plantearnos una idea de negocio innovadora en nuestra región, que es el **establecimiento de un negocio de hostelería de cocina fitness**.

El principal objetivo de nuestro negocio es darle la posibilidad a nuestros clientes de llevar un estilo de vida saludable a través de la oferta de diferentes comidas fitness, adaptadas a las necesidades del cliente y su práctica deportiva.

Por un lado, se ofrece un **servicio de recogida diario** para que los clientes dispongan de varias comidas al día, que varían según los objetivos del cliente:

- Dieta para ganar masa muscular.
- Dieta para perder peso.
- Dieta de mantenimiento.

Además, el restaurante ofrecerá un **servicio de desayunos, comidas y cenas diarios**, como cualquier otro negocio de la zona.

De esta manera, el restaurante tiene como meta, **fomentar los hábitos de vida saludables y nutricionales** en una zona geográfica de Asturias en la que la práctica del deporte se ha generalizado en los últimos años, ya que nos situaremos en Gijón, concretamente en los alrededores del estadio de El Molinón, donde se han ubicado varios gimnasios y clubes deportivos, y diariamente, deportistas amateurs practican diferentes disciplinas deportivas, como running, bici, etc.

¿Qué necesidad o problema resolvéis?

Uno de los hábitos que más ha aumentado y evolucionado en la sociedad del siglo XXI es la práctica generalizada de todo tipo de deportes. Actualmente en Asturias y particularmente en Gijón, ha habido un crecimiento evidente de personas que practican deporte. A través de varios factores determinantes como el nombramiento de Gijón como Ciudad Europea del Deporte 2016, unido a la gran inversión en los últimos años en obra pública (véase toda la infraestructura ubicada en los bajos del Molinón), que conecta directamente con el Arenal de San Lorenzo lo que implica una mayor cantidad de deportistas, los cuáles lógicamente tienen que satisfacer sus necesidades alimenticias. A partir de esta pequeña reflexión, surgió nuestra idea de negocio.

Esto está en contraposición muchas veces con los hábitos de la ciudadanía asturiana, la cuál dedica la mayor parte del día a su trabajo, por lo que no dispone de tiempo suficiente para llevar un correcto estilo de vida saludable y nutricional.

Por tanto, la principal necesidad que cubrimos es darle a esas personas que por falta de tiempo, no pueden elaborar una dieta saludable, la **posibilidad de recoger a primera hora de la mañana sus comidas para el resto del día**, o bien que vengan a nuestro establecimiento a **disfrutar de una comida fitness**.

¿Qué es lo que nos hace diferente y, por lo tanto, es por lo que tu cliente está dispuesto a pagarte?

Es un restaurante innovador, dado que todos los platos que se servirán en el restaurante buscarán satisfacer las necesidades de los deportistas (ya sean amateurs o profesionales) por lo que se buscará en la elaboración de los platos, tener en cuenta todos aquellos factores que buscan los deportistas cuando buscan un estilo de vida saludable a través de la oferta de planes mensuales y semanales para nuestros clientes. De forma que nuestro cliente podrá venir a primera hora de la mañana a recoger su menú diario que incluiría desayuno, comida, cena y dos aperitivos (uno para media mañana y otro para la merienda).

Por supuesto, nuestros clientes podrán venir a disfrutar en cualquier momento del día de nuestros platos, ofreciendo un servicio de menú diario así como cenas y desayunos a la carta. En cualquier momento, un cliente podrá venir a disfrutar de una buena comida saludable y fitness. Además, Con el servicio de venta de suplementación deportiva , buscamos mantener la actividad del restaurante durante todo el día y no sólo en los picos de mediodía y noche.

Misión: Nuestra misión es satisfacer las necesidades alimenticias de aquellas personas, esencialmente trabajadores de la Región, que no tienen tiempo suficiente para preparar sus comidas saludables proporcionando un servicio de comida nutritiva así como un servicio de recogida en nuestro local para aquellas personas que lo precisen. Por ejemplo una persona que trabaja durante todo el día, puede recoger las comidas que desee a primera hora de la mañana.

Visión: el restaurante tiene como meta, **fomentar los hábitos de vida saludables y nutricionales** en una zona geográfica de Asturias en la que la práctica del deporte se ha generalizado en los últimos años

Nuestro compromiso: se compromete a ofrecer un servicio siempre puntual, de calidad constante y cumpliendo todos los estándares ofrecidos a nuestros clientes. Además de innovar continuamente con el objetivo de mejorar la oferta de productos, de optimizar nuestros procesos, y de adaptarnos a las necesidades cambiantes de nuestros clientes.

Factores cualitativos que puedan sumar valor:

- Fidelización de la clientela, a través de una excelencia en el servicio y tratando de satisfacer sus necesidades.
- Calidad estable tanto en el servicio como en la elaboración de la comida y en el tiempo.
- Servicios adicionales que añadan valor será la creación de un espacio reservado para la venta de suplementación deportiva.
- Ambientación temática del local que refuerce la experiencia.
- Personal vinculado al mundo del deporte, que haga que sea una experiencia cercana y acogedora.

Diferenciación de la competencia

- **Novedad:** ofrecemos un servicio innovador diferente al de los restaurantes de la zona, ya que el concepto de restaurante como tal no existe, ofreciendo a los clientes diferentes opciones para una dieta saludable y deportiva
- **Prestaciones:** Nuestro restaurante ofertará una serie de comidas con una buena calidad , buscando el equilibrio máximo entre la misma y el precio a pagar por el cliente .

- **Facilitar el trabajo:** Con nuestro restaurante cubrimos la necesidad de un público potencial, que por falta de tiempo en la sociedad actual, dispone de tiempo muy marcado o limitado, y, que este contratiempo no suponga que la calidad de la dieta se vea afectada por este hecho.
- **Precio:** Naturalmente, al ofrecer calidad será muy difícil que el precio sea más competitivo que nuestros competidores.
- **Disponibilidad:** con nuestra apertura facilitamos el acceso de un público que antes no tenía facilidades para acceder a un restaurante de este segmento. Por ejemplo: una persona que realiza actividad física, trabaja a jornada completa y no tiene posibilidad de realizar sus comidas saludables, por lo tanto, nosotros le ofreceremos la posibilidad de realizar un menú adaptado a sus necesidades, con la posibilidad de recogida a primera hora de la mañana.

¿Qué necesidades cubrimos, teniendo en cuenta los factores que definen nuestro macroentorno?

-El macroentorno o entorno general se refiere a aquellos factores que influyen en la empresa y que esta no puede controlar, y que afecta por igual a todas las empresas de una misma área geográfica. Su influencia en los resultados empresariales no suele ser tan importante como la del microentorno o entorno específico, pero aun así hay que tener en cuenta estos factores.

- **Económicos:** estos vendrán condicionados mayormente por el clima de austeridad en el corto plazo, esta tendencia viene provocada por el periodo de crisis continuada en el país desde el año 2008, esto hace que la ciudadanía ajuste más su presupuesto y que prescindan de lo que no considera una necesidad primaria.
- **Socio-culturales:** hace unos 10 años la sociedad no estaba tan concienciada en llevar una vida saludable. En la actualidad, el número de personas que practican deporte va en aumento y, por lo tanto, su estilo de vida es más saludable: estilo de vida fitness.

- **Político-legal:** nuestras acciones en torno a la búsqueda y la consolidación de unos parámetros de calidad e nuestros productos será constante y enfocada a la obtención de la Q de Calidad Turística que es una serie de valores como: PRESTIGIO, DIFERENCIACIÓN, FIABILIDAD, RIGUROSIDAD Y PROMOCIÓN por parte de la Secretaría de Estado de Turismo y las Comunidades Autónomas.
- **Tecnológicos:** implementar en nuestro restaurante una aplicación estilo Smart Diet (Registrada), que consiste en dar a nuestros clientes habituales del restaurante una clave de acceso personal e intransferible mediante la cual pueden ver los menús realizados para ellos, el valor nutricional que cada alimento y los objetivos semanales o mensuales que pretende alcanzar dicho cliente, con el propósito de afianzar la confianza que él deposita en nosotros a la hora de realizar su menú.
- **Medioambientales:** Se intentará buscar una red de proveedores que sigan un proceso de producción de acuerdo a los ideales que buscamos transmitir, muy relacionados con el mundo fitness y la vida sana. Para ello, se llevará acabo una selección de proveedores que sigan un proceso de producción ecológico en sus productos. Ej: tomates ecológicos, lechugas ecológicas, frutas ecológicas...