

RELACIONES CON LOS CLIENTES

La relación con los clientes es de vital importancia ya que puede suponer el éxito o fracaso de nuestro negocio, entonces podremos resolver diferentes preguntas.

1. ¿Estamos llegando a nuestros clientes de la manera que deseamos? ¿Y de la manera que ellos desean ser contactados?.
2. ¿Cuál es la mejor forma de integrar nuestra propuesta de valor con las rutinas diarias de nuestros clientes?.
3. ¿Cómo puede influir la relación con los clientes en la rentabilidad de la empresa a largo plazo?.

Estas preguntas pueden surgir en cualquier idea de negocio a la hora de realizar un estudio de mercado de nuestros clientes .Debemos tener en cuenta varios aspectos para establecer una buena relación con los clientes.

En primer lugar debemos tener en cuenta que nuestro negocio va dirigido a una clientela específica que es una clientela que decide llevar un estilo de vida saludable, por tanto esta dispuesta a consumir un determinado tipo de producto que no se vende en restaurantes habituales. Al ser un negocio dirigido a una clientela específica también pueden surgir dudas especialmente en el sector de la alimentación ya que ¿quién no se ha preguntado alguna vez que cantidad de hidratos de carbono/proteína tengo que tomar al día? O ¿Cuál es la dieta que debería realizar dada mi condición física? ...

Por tanto, nos parece esencial contar con una página web en la que haya un apartado de preguntas o cuestiones en la que los clientes puedan despejar sus dudas sobre alimentación . así mismo es muy importante que el cliente sienta esa satisfacción en el propio restaurante a la hora de elegir los platos que va a comer , y eso solo se consigue a través de la contratación de trabajadores que tengan cualificación o experiencia en el sector de la nutrición.

Dentro del negocio existe la posibilidad de contratar diferentes tarifas de menús a la hora de recoger los pedidos :

- Opción 1: El cliente tiene la posibilidad de adquirir un bono de 5 comidas diarias durante una semana.
- Opción 2: El cliente tiene la posibilidad de adquirir un bono de 3 comidas diarias durante una semana.
- Opción 3: El cliente tiene la posibilidad de adquirir su menú a su libre elección.

Nos parece interesante realizar un análisis DAFO para identificar las diferentes potencialidades de nuestro proyecto.

<p>AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situación económica y actual - Posible competencia con tiendas de nutrición - Existencia de información gratuita en la red - Existencia Restaurantes de la zona - 	<p>DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Precio elevados - No servicio a domicilio - Elevada inversión inicial - Inexperiencia en el ámbito de la hostelería -
<p>FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proyecto innovador - Poca pérdida de tiempo en preparación de comidas - Amplio sistema de horario - Rapidez en el servicio - Sistema de fidelización 	<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Destinado sector auge - Adaptación estilo de vida - Difusión por redes sociales - Colaboración con gimnasios y club de deporte - - Posible expansión nacional

Uno de nuestros puntos fuertes es la cercanía y atención personalizada con el cliente, es decir ofrecemos un asesoramiento individualizado en el ámbito nutritivo adaptado a las necesidades de cada usuario.

También existiría una posibilidad de colaboración con gimnasios, aprovechando dicha oportunidad para los asociados que se beneficiarán de descuentos en los menús ofertados por nuestro restaurante.

EJEMPLOS DE MENÚS DIARIOS

DIETA DE AUMENTO DE MASA MUSCULAR

Desayuno

- Huevos revueltos con tomate y atún(por 100 g de producto),(377 kcal,21,05 g de grasa, 6,9 g de carbohidratos, 38,79 g de proteínas).
- 1 taza de té(2 kcal,0 g de grasa,0,71 g de carbohidratos,0 g de proteínas)

Media mañana

- Sándwich de mantequilla de cacahuete.

Comida

- 150g de pasta- (525 kcal-3,75 g de grasa-98,55 carbohidratos)
- 150g filete de ternera-(238,5 kcal-6,915 g de grasa-0% de carbohidratos-41,205 g de proteínas)
- 250g de setas o berenjena-setas:(115 kcal-0,75 g de grasa-13 g de carbohidratos-11 g de proteína)- berenjena:(60kcal-0,475 g de grasa-14,25 g de carbohidratos-2,525 g de proteínas)
- 100g pan de avena:-(269 kcal-4,4 g de grasa-48,5 g de carbohidratos-8,4 g de proteínas)
- 250g de fresas:-(80 kcal-1 g de grasa-13,78 g de carbohidratos-2,02 g de proteínas)

Merienda

- Batido con 100 gramos de avena, leche y un plátano

Cena

- Mero ----- 200 gramos-(244 kcal,11,92 g de grasa, 0 g de carbohidratos,31,86 g de proteínas)
- Pasta integral----- 130 gramos(350 kcal, 2,5 g de grasa, 65,7 g de carbohidratos, 13 g de proteínas)
- Ensalada Mixta----- 150 gramos(90 kcal, 7,76 g de grasa,3,68 g de carbohidratos, 2,43 g de proteínas)

DIETA PARA DISMINUIR DE PESO

Desayuno

- Cereales con leche o yogurt (por 100 g de producto),(244 kcal,8,6 g de proteínas,34 g de carbohidratos,7,8 g de grasas).

Media mañana

- 45 gramos de almendras

Comida

- 185g merluza-(245,12 kcal-8,10 g de grasa-0,76 g de carbohidratos-39,55 g de proteínas)
- 220g de acelgas-(41,8 kcal-0,44 g de grasa-8,23 g de carbohidratos-3,96 g de proteínas)

Merienda

- Macedonia de frutas: manzana, plátano, kiwi, pera y naranja

Cena

- Rebanada de pan integral(69 kcal,1,18 g de grasa,12,91 g carbohidratos y 2,72 g de proteínas)
- Dos lonchas de queso light..... 60 gramos(68 kcal, 4 g de grasa, 2,6 de carbohidratos, 6,8 g de proteínas)
- Ensalada de lechuga y tomate(219 kcal, 20,4 g de grasa, 5,8 g de carbohidratos, 1,6 g de proteínas)

DIETA DE MANTENIMIENTO

Desayuno

- Sándwich integral con salmón ahumado, lechuga y queso fresco.(por 100 g de producto),(425kcal,17 g de grasa, 26,8 g de carbohidratos,33,28 g de proteínas)
- Batido saludable,(90 kcal, 0 g de grasa, 13 g de carbohidratos,9 g de proteínas).

Media mañana

- Yogur con 50 g nueces y un plátano

Comida

- 30g de sopa-(9,3 kcal-0,31 g de grasa-1,16 g de carbohidratos-0,504 g de proteínas)
- 100g de filete de pescado-(249 kcal-13,25 g de grasa-21,18 g de carbohidratos-11,04 de proteínas)
- 100g de ensalada-(90 kcal-7,73 g de grasa-3,68 g de carbohidratos-2,43 de proteínas)

Merienda

- Rebanada de pan integral con queso fresco.

Cena

- Ensalada de tomate(17 kcal,0,17 g de grasa,3,8 g de carbohidratos 0,87 g de proteínas)
- Atún a la plancha(378 kcal, 17,38 g de grasa, 0 g de carbohidratos, 51,98 g de proteínas)