

ACTIVIDADES CLAVE

1) ¿Qué producimos?

Un servicio de comida fitness, de modo que nuestros clientes puedan acceder a un servicio de restauración que combine vida sana y deporte. La situación geográfica escogida para el desarrollo del negocio cuenta con numerosos establecimientos gastronómicos que ofrecen un servicio de desayuno comida y cena igual que el nuestro, con una diferencia principal, que nuestro negocio se centrará en ofrecerle al cliente un producto que se adapte a un estilo de vida fitness y saludable.

El ámbito de producción de nuestro negocio se centra en la resolución de los problemas que tiene la sociedad a la hora de llevar a cabo sus hábitos alimenticios. Para fomentar un estilo de vida saludable brindaremos un servicio centrado en la calidad de los productos así como en el nivel de vida.

En cuanto al desarrollo del negocio contaremos con asesoramiento tanto deportivo como nutricional, por lo que ofreceremos un repertorio bastante amplio y adecuado a las necesidades de cada individuo.

Dentro de los servicios que prestamos al cliente destacaremos 3 tipos de menús que estarían basados en tres tipos de dietas.

Una de ellas se centraría en aumentar el volumen corporal, y las otras opciones están más orientadas a la pérdida/mantenimiento de peso consiguiendo con esto un equilibrio nutritivo general

2) Solución de problemas: Servicio de recogida.

Es un hecho que en la actualidad la sociedad cada vez dispone de menos tiempo libre. Mucha gente aprovecha la hora de la comida para ir al gimnasio, estudiar, hacer recados.. de forma que el tiempo dedicado al almuerzo queda muchas veces reducido a escasos 20/30 minutos; una situación que suele derivar en pautas erróneas de alimentación, como recurrir siempre a opciones tipo sándwiches de máquina, productos precocinados... Sin duda una mala idea, y no sólo para la salud, sino también para la línea, concepto que hoy en día está en la cabeza de muchos.

Nuestra propuesta es un servicio de recogida que facilite y satisfaga las necesidades alimenticias diarias (con fines estético/ saludables) de nuestros clientes.

Una de las características a destacar sería la flexibilidad en el número de comidas a recoger, de 1 a 5 comidas (3 menus + 2 snacks), dando la opción de recogerlo en el propio restaurante a la hora acordada entre el cliente y la empresa.

El restaurante ofertará 3 tipos de menú distintos en base a los objetivos del cliente:

- Aumento de volumen/ masa muscular
- Mantenimiento
- Pérdida de peso/ definición

Aprovechando los recursos deportivos de la zona y las posibles sinergias con los clubes circundantes, tenemos previsto el uso de bonos/ promociones para fidelizar a la potencial clientela.

3- Actividades de plataforma o red: colaboraciones con entidades complementarias a nuestro negocio.

Dentro de las actividades clave tiene especial importancia las relaciones con diferentes entidades como puede ser el caso del grupo de cultura Covadonga o el club Metropolitan.

El objetivo es una futura colaboración para el beneficio mutuo. De esta forma los socios de los diferentes gimnasios de la zona pueden obtener algún tipo de descuento a la hora de comer en nuestro restaurante y nosotros a cambio ofreceríamos publicidad a ese gimnasio o club. De igual manera, los diferentes equipos de las disciplinas que se practican en los grupos deportivos de la zona pueden disfrutar de los servicios que ofrecemos, tanto de restauración como de recogida de comida.

Por último existe la posibilidad de patrocinar algún evento deportivo en la ciudad de Gijón y alrededores como pueden ser carreras populares, regatas, ofrecer degustaciones en competiciones de surf, etc...