

1.PRESENTACION DE LA IDEA

- ¿No tienes tiempo para hacer actividades con tus hijos?
- ¿Quieres que se diviertan y que aprendan?
- ¿Quieres que te ayuden a cocinar y así pasar tiempo juntos?

Nosotros solucionaremos estos problemas en un momento, será fácil y barato. Por eso hemos creado C.T.C. (children to Cook), que es una empresa que conseguirá cubrir las necesidades de los niños mas pequeños de la casa, los niños pretenden divertirse y aprender, todo esto lo harán en nuestros pequeños cursos de cocina. Y como sabemos que ser padre a veces puede llegar a ser difícil, por eso, los padres podrán darse un respiro al dejar a sus hijos en nuestras salas de cocina.



2.PROPOSICION DE VALOR

Nuestra empresa cubrirá las necesidades de curiosidad y diversión de los niños más pequeños de la casa. Conseguiremos que los aprendan a cocinar mientras se entretienen y socializan con más niños en nuestros cursos reducidos.



3. SEGMENTACIÓN DEL MERCADO

Como he dicho antes estos reducidos y divertidos cursos de cocina, estarán orientados hacia los niños más pequeños de la casa, comprendidos en una edad entre los 6 y los 12 años.



4. SOCIEDADES CLAVE

Los principales objetivos es conseguir proveedores de alimentos que nos proporcionen lo necesario para nuestros cursillos de cocina, y además, también queremos que sean marcas que le gusten a los niños, por eso hemos conseguido que Nestlé, Hero Baby, Puleva, Coca Cola y Bezoya nos patrocinen.

5. FUENTES DE INGRESO

El proyecto estará organizado en 8 cursillos diferentes de un valor individual de alrededor de 15€ cada uno. En cambio, si se coge el pack completo de 8 cursillos tendrá un valor total de 100€. Cada cursillo se basara en la preparación de tres platos diferentes en total. A parte, cada cierto tiempo, cambiaremos los platos de los 8 cursillos, para que las personas que hayan disfrutado en nuestras clases, puedan volver a hacerlo sin volver a preparar los mismos platos.

6. CANALES

Nuestra empresa se patrocinara por medio de nuestra página oficial de Internet, a través de pancartas, televisión y folletos publicitarios, los cuales serán colocados y repartidos por delante de colegios, parques infantiles y vías transitadas mayoritariamente por padres e hijos.

7. RELACIONES CON LOS CLIENTES

Las personas que se encargaran de la seguridad y cuidados de los niños, serán personas acostumbradas a tratar con niños pequeños y también tendrán un mínimo exigido de dotes y saberes culinarios.



8. RECURSOS CLAVES

Para llevar a cabo nuestro negocio hemos adquirido un local con todo lo necesario en el centro de la calle Corrida.

- Recursos humanos: poseemos una plantilla con 5 cuidadores especializados en niños, personas encargadas para la instrucción de los niños en la cocina y 3 personas que se ocuparon de los cuidados médicos en caso de que ocurra algún tipo de emergencia médica, a parte de un equipo de limpieza que se ocupara de la limpieza y organización después de cada cursillo.
- Recursos financieros: las cuotas de los cursillos
- Recursos físicos: tenemos todo lo necesario para cocinar. Poseemos espacios individuales de trabajo para cada niño, los cuales tienen los utensilios necesarios para realizar la actividad culinaria.

9. ACTIVIDADES CLAVES

Nuestras actividades claves son

- La identificación de una ubicación estratégica
- Contratar chef con ganas de enseñar a los niños las artes culinarias
- Aparatos tecnológicos como hornos y microondas para la cocina
- Comprar utensilios de cocina
- Es necesario el desarrollo del menú que se enseñara en cada cursillo
- La publicidad y promociones de los cursos
- Y por ultimo encuestas a los niños sobre como lo han pasado

Todo esto para conseguir que la enseñanza y formación de los conocimientos culinarios sea más sencillo y llevadero por los niños.

10. ESTRUCTURA DE COSTE

Para llevar a cabo esta empresa será necesaria, aproximadamente, la inversión de alrededor de unos 5000-6000€ invertidos por cada socio, ya que somos cuatro socios que invierten a partes iguales, el total necesario para llevar el proyecto a cabo será de unos 20000- 24000€.

