



SANTIAGO ARIAS
ANDREA GONZÁLEZ
KAROLINA MACIEJ
JACQUELINE PALACIOS
MIRIAM DEL VALLE



PRESENTACIÓN

Cansada de ir a restaurantes y tener gran dificultad para conseguir un menú adecuado a mis necesidades y gustos, de buscar restaurantes especializados en comida dietética que además nunca tienen precios económicos, etc., se me ocurrió que la creación de franquicias de platos de comida personalizables sería una idea eficaz y muy útil para las personas que están en mi misma situación, es decir, que tienen limitaciones, intolerancias o alergias alimentarias.

Nos centraremos en la elaboración de distintos platos mezclando varios tipos de ingredientes aptos para el cuadro médico que presente el cliente, perfectos para la dieta específica que éste haga.

Para cada situación particular del cliente, personalizaremos su plato adaptándolo a sus necesidades y peticiones, siempre respetando su cuadro de salud.

Tendremos una carta con todo tipo de productos adaptados a intolerancias, alergias, cuadros médicos etc. y será presentada al cliente por patologías:

- Intolerancia a la lactosa.
- Celíacos.
- Hipertensión.
- Osteoporosis.
- Problemas circulatorios.
- Obesidad.
- Vegetarianos.
- Veganos.

Conseguiremos que el cliente aprecie que nuestros platos no son muy comunes, es decir, que están elaborados de distinta manera a lo habitual. A veces pueden ser productos complejos con lo cual, la F.D.A. (Food and Drug Administration o Administración de Alimentos y Medicamentos) ha establecido normas de calidad y autorizan que los productos aprobados exhiban sus sellos de garantía que aseguran que el producto se ha elaborado de forma apropiada, incluye los ingredientes que indica la etiqueta y no contiene niveles nocivos de contaminantes.

Los precios no serán ni muy caros ni muy baratos. Estarán ajustados a la elaboración del pedido y a la cantidad de productos que se empleen en la preparación de cada uno de ellos.

