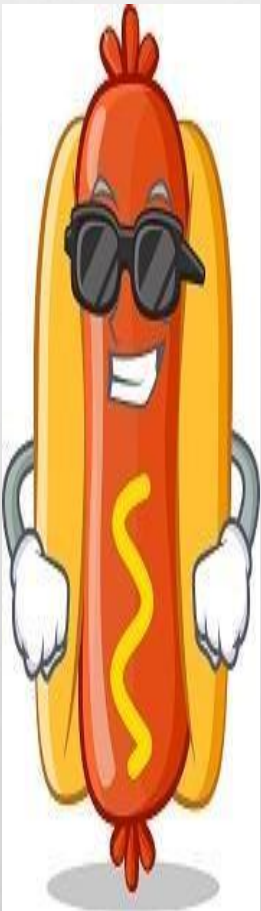
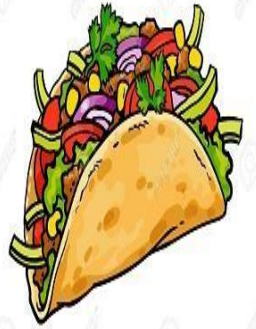


TACOS



Sergio Maroto
Gonzalo Batuecas
David Peña

INTRODUCCION:



NUESTRA IDEA:

Esta moda que viene de estados unidos; que cruzó el atlántico hasta llegar a Londres, empieza a hacer sus primeras apariciones en España. Hoy traemos una amplia selección de restaurantes y cervecerías sobre ruedas, estupendas caravanas o furgonetas vintage totalmente restauradas y olvídate de que la comida con estrella solo se sirve en restaurantes sofisticados.

Tres cuestiones básicas que deben tener siempre presentes: honestidad en los precios, máximo respeto a la calidad de la materia prima y máxima higiene.

Ponemos a disposición del cliente una amplia gastronomía, nacional e internacional, dándole un servicio callejero a un precio mucho mas asequible que acudiendo a un prestigioso y caro restaurante. Especialmente dedicado para la gente que no dispone de tiempo suficiente para comer o tomar un aperitivo acudiendo a un simple bar y facilitando un desplazamiento mucho mas corto, en lugar de acudir a un establecimiento más céntrico de la ciudad.

NUESTRO LOGO:

Se pretende causar una impresión minimalista de la empresa, que seria típico de un elegante restaurante y no de un food truck. Se espera conseguir una buena imagen del cliente, en lugar de una visión típica de un establecimiento de comida basura. Para ello se han elegido unos colores que no resulten muy saltones a la vista pero bien combinados(azul y amarillo), ya que se podría dar una imagen distinta a lo que realmente somos. En cuanto a las letras y formas, hemos elegido la letra inicial del nombre de nuestro proyecto, dándole un estilo más cuidadoso y acompañándose de unos cubiertos cruzados, los cuales serian aceptados en muchos restaurantes con estrella.

NUESTRO NOMBRE:

Se basa en el popular juego que se ha convertido en tendencia mundial: FOORTNITE y en el fenómeno de comida callejera importado en Europa desde EEUU: "Food Truck".

Llamando de esta forma la atención de los clientes mas jóvenes. De esta forma creamos un nombre nuevo y original.

PROPUESTAS DE VALOR



La gastronomía sobre ruedas o más bien denominados 'Food Truck', comienza a ser el nuevo espacio y lugar para los gastronómicos que buscan llevar sus especialidades a distintos puntos.

PRESTACIONES:

Nuestra empresa dispondrá de mayor comodidad y mayor calidad en la prestación de servicios que la diferenciara de la competencia.

El uso de alimentos ecológicos que permiten ser usados para elaborar platos corrientes e introducirlos en comida menos sana como hamburguesas o pizzas en las que se introducirán tomates frescos, lechuga... De este modo se podrá elaborar cualquier tipo de comida de una forma saludable para el consumidor.

El autobús tendrá la capacidad de movilidad necesaria para encargarse del abastecimiento propio de recursos, de los servicios a domicilio y de la constante reubicación por los puntos de venta en las principales zonas de la ciudad.

PERSONALIZACION:

Variedad Alimenticia: Dispondrá de diferentes tipos de comidas, incluyendo vegetales, carne y pasta, así como una variedad de postres como: helados, frutas...

Menú Personalizado: Facilidad para el cliente a la hora de elegir los ingredientes y elaborar así sus propios platos personalizados, ofreciendo la posibilidad de mezclar diferentes tipos de alimentos creando su comida ideal. (perritos calientes vegetales, ensaladas con carne..)

Aplicación Web: Dispondrá de los horarios y recorridos que harán los autobuses en un tiempo determinado, los puntos de venta disponibles a una determinada hora y el tiempo restante que falta para establecerse en una determinada zona. Así como otra para solicitar los pedidos a domicilio y las tarifas de estos.

Variedad de consumidores: Se adapta a todo tipo de sectores de población. Cualquier persona puede solicitar nuestros servicios y adquirir nuestros productos.

Originalidad: Cada vez que un cliente solicite una "comida sana" nuestros trabajadores les darán un "punto" con el ticket. Estos servirán para que, tras la acumulación de unos números determinados de puntos, el cliente pueda consultar una amplia lista de variedades alimenticias ecológicas y pueda consumirlos de forma gratuita si entrega sus puntos, promoviendo así el consumo de una comida más saludable frente a la gran

cantidad de comida basura que promueven el resto de centro de comida rápida actualmente.

Medio Ambiente: El autobús dispondrá de una papelera donde tirar los envases reciclables en los que se entregaran los productos y donde se depositaran los envoltorios en caso de que se consuman al instante de la venta.

RELACIONES CON CLIENTES:

Co-creación: Dispondrá de una pagina web donde el cliente podrá valorar nuestros servicios, asi como proponer nuevas rutas comerciales que no están bien abastecidas y cualquier otra opinión o reclamación.

Comunidades:

LAS VENTAJAS COMPETITIVAS

Food Truck, el "restaurante sobre ruedas" tiene grandes ventajas:

La primera es la económica, pues estas empresas sobre ruedas se ahorran el gasto de un anuncio publicitario y se convierten en un comercial ambulante que vende sus productos directamente al cliente.

Además, estos negocios no se ven obligados a pagar la renta de un local y se instalan en plena calle para gusto de los comensales, quienes ni siquiera necesitan sillas o una mesa para poder comerlos.

Pueden cargar un número grande de alimentos y un equipo más sofisticado que el de un carrito de comida.

Ser dueños de tu propio negocio.

Tienes la libertad para elegir no sólo los menús, precios y horarios, sino también la ubicación.

Otra de las ventajas de estos negocios es que pueden ser del tipo familiar al involucrar a parientes en la operación.

Para muchos emprendedores los negocios de comida pequeños y móviles tienen un costo mucho menor de lo que cualquier establecimiento como un restaurante puede tener, además de que pueden moverse con facilidad de un lado a otro, hasta encontrar el lugar de mayor venta; esta a nuestro parecer es uno de los beneficios más importantes de este tipo de negocios.

Se pretende crear una innovadora forma de venta de comida, pretendiendo demostrar que es posible una mejor accesibilidad sin perder la esencia de la buena comida de los restaurantes.