

Proposición de valor:

Mediante nuestro establecimiento queremos promover el encuentro de las diferentes culturas que coexisten en nuestra ciudad, y todas las distintas culturas gastronómicas que estas conllevan. Queremos ofrecer a nuestros clientes un sitio donde poder relajarse, conversar con sus amigos y conocer a gente nueva.

El objetivo principal de nuestro local es ofrecer a nuestros clientes una experiencia completamente nueva mediante nuestros platos y el ambiente de nuestro establecimiento. Queremos dar la oportunidad a la gente de poder transportarse a otros lugares del mundo sin tener que moverse de la comodidad de su ciudad, mediante la absorción de experiencias haciendo uso de algunos de sus sentidos (gusto, oído, olfato, visión).



Queremos que nuestro local sea elegante, pero sin que sea exclusivo.

Lo que destaca de nuestro local frente a otros es la forma que tenemos de trasladar a las personas. Gracias a los olores nuevos de nuestras comidas de diferentes culturas crearemos nuevas sensaciones. Además lo decoraremos con muebles sencillos, pero le daremos al establecimiento una decoración novedosa mediante el uso de fotografías, proyecciones, y música todas ellas para recrear la

zona típica de cada una de las culturas. Todo esto tendrá el objetivo de poder cambiar la decoración de manera rápida. De esta manera queremos hacer sentir a nuestros comensales que se transportan a las diferentes culturas, mediante la comida y la decoración.

Estas proyecciones, y decoraciones en general serán una parte esencial en nuestro modelo de negocio, porque como hemos repetido en numerosas ocasiones durante nuestro proyecto la idea principal es ofrecer a los clientes una experiencia totalmente novedosa y que les haga salir de la rutina diaria.

Uno de los aspectos más novedosos de nuestro establecimiento es el sistema de rotaciones que incorporaremos para ofrecer experiencias de las diferentes culturas. El sistema de rotaciones consiste en ir cambiando el tipo de productos que se sirven en nuestro negocio tanto como los elementos decorativos con el fin de hacer que cada experiencia gastronómica sea única y no se vean mezclados los olores, o las decoraciones.

La rotación de las experiencias de las distintas culturas serán las siguientes:

- Los lunes y martes elaboraremos platos árabes.
- Los miércoles y jueves picoteos típicos de la India.
- Los viernes y sábados nuestros platos serán japoneses.
- Los Domingos optaremos por una pequeña mezcla de las tres culturas y serviremos las bebidas y platos que más éxito hayan tenido esa semana

En un principio tenemos pensado comenzar con tres diferentes culturas. Estas serán hindi, árabe y Japones. Pero no descartaremos añadir nuevas culturas con el paso del tiempo para atraer a más clientes.

Las culturas con las que comenzaremos serán la árabe, la hindú, y la tradicional japonesa.

Para facilitar la obtención de las materias primas limitaremos los diferentes tipos de bebidas y de platos a 5 (5 bebidas y 5 platos diferentes por cultura). Sin embargo, en cuanto a bebidas también ofreceremos en nuestro establecimiento bebidas más habituales en un bar/cafetería como pueden ser refrescos o cafés para aquellos que no se atrevan con las nuevas bebidas, pero quieran disfrutar del ambiente del local con sus amigos.

Intentaremos que los productos utilizados sean siempre de la mayor calidad posible, y cuando sea necesario los exportaremos de sus países de origen para conseguir que los platos sean lo más fiables posible.

Todos nuestros cocineros serán migrantes y pertenecerán a la cultura de los platos y bebidas a preparar en cuestión (sin trabajo, pero con experiencia) dando así a nuestra empresa un aspecto social. comprometido con la ayuda a los más necesitados y gracias a los altos conocimientos de cocina sobre sus propias culturas conseguir que los platos y bebidas sean lo más auténticos posibles y otorgar a nuestros clientes una de las mejores experiencias gastronómicas de sus vidas.

Gracias a que el trabajo de nuestro negocio estará realizado por personas de las diferentes culturas sobre las que se basan las experiencias de nuestro establecimiento lograremos la mayor autenticidad e inmersión.

Principalmente ofreceremos bebidas y pequeños platos para diferenciarnos de los típicos bufets puesto que pensamos que son un negocio muy explotado en nuestra ciudad y que por lo tanto no sería algo innovador.

Por tanto, para finalizar, queremos aclarar e insistir en que el objetivo principal de nuestro establecimiento será ofrecer una nueva experiencia a nuestros clientes de una manera gastronómica y audiovisual.