

PROPUESTA DE VALOR

Durante este confinamiento hemos visto como en muchos hogares se ha despertado el placer por la repostería casera. Hábito que actualmente se está viendo reforzado por el aumento del teletrabajo.

Ante esta nueva situación hemos detectado varias necesidades y problemas en el mercado que nos han llevado a nuestra propuesta de valor.

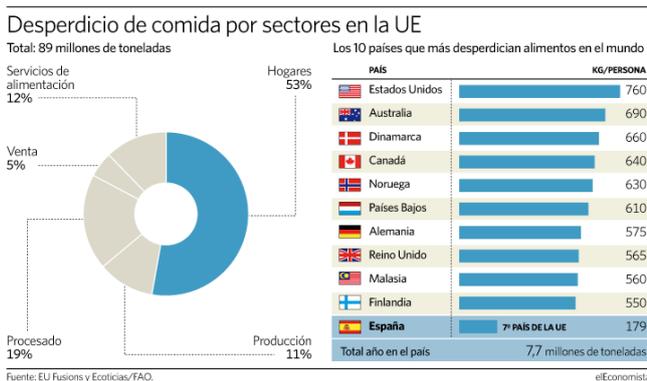
Primero, la dificultad para encontrar determinados ingredientes poco habituales y, en muchas ocasiones, se recurre a materias primas que no resultan lo suficientemente buenas o de la calidad que se precisa. Además del desperdicio de la parte de producto no utilizada.

Segundo, otra necesidad importante ha sido contar con una receta “real” que nos asegure el éxito de nuestra elaboración.

Con KitCake ofrecemos la posibilidad de realizar variedad de postres, con un pack donde todos los ingredientes se presentan pesados y medidos en la cantidad exacta, generando cero residuos. Utilizando materias primas de primera calidad, de uso profesional. En algunos casos, difíciles de encontrar en las estanterías de los supermercados. También facilitamos recetas hechas por profesionales, directas y sencillas. Tanto escritas como a través de vídeos, siempre una imagen vale más que mil palabras.

El carácter novedoso de KitCake es que no está formado por polvos preparados para mezclar, con alto contenido en grasas saturadas, productos de mucha menor calidad y mucho menos profesionales. Ofrecemos una forma de comer más saludable a lo que podemos encontrar en cualquier supermercado, por eso nuestro producto se va a ofrecer en tiendas gourmet.

Un factor importante en el desarrollo de KitCake es el evitar el desperdicio de materias primas cuando solo hemos utilizado una pequeña parte de ellas o evitar que se acaben tirando por falta de uso. Consideramos necesario facilitar el aprovechamiento máximo de los alimentos.



España es el séptimo país de la Unión Europea que más comida desperdicia, con 7,7 toneladas al año, lo que equivale a 179 kilogramos por persona.

Según el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medioambiente, sería como “tirar a la basura” 3.000 millones de euros anualmente, afirma *ELEconomista.es*, en el artículo del 26/08/2019.

También nos diferenciamos por nuestro packaging, nuestra empresa participa de la responsabilidad social corporativa. Nuestro proyecto también está comprometido con el planeta, nuestros envases serán 100% sostenibles.

Y por último nos gustaría que nuestro producto sea una “excusa” para pasar más tiempo con los nuestros, tiempo de calidad con la familia, tanto haciendo el postre como, lo mejor de todo, disfrutándolo todos juntos. También nos permitirá salir de apuros cuando se nos ha olvidado una fecha especial o nos ha salido un compromiso o simplemente queramos sorprender a alguien.

Por lo tanto no vendemos sólo un producto, sino también queremos que nuestros clientes adquieran una experiencia, con todos los beneficios que ello supone para el bienestar.



“Tarta de queso para una tarde de lluvia”

“Bizcocho de chocolate porque hoy es el cumpleaños de...”

“Volcán de chocolate porque hoy el postre lo hacemos nosotros”

KITCAKE

Endulzando experiencias

“El auge de la repostería en muchos hogares se debe a que nos entretenemos y es una labor muy gratificante...”
 “...es una satisfacción que no se puede comparar con comprarlos, es lo que llamamos en psicología autorrealización”

*Ana Villarrubia Mendiola
 (Psicóloga Sanitaria)*

“Hacer repostería es una forma de productiva de expresión personal y comunicación. Tiene la ventaja de que permite que las personas se expresen” “Hacer pasteles ayuda a reducir el estrés, aumenta la sensación de bienestar y la concentración, hacer repostería requiere de toda nuestra atención, cuando hay concentración en el aroma y el sabor, hay dedicación y satisfacción”.

Donna Picus (Profesora asociada de Ciencias Psicológicas y del Cerebro en la Universidad de Boston)

“Quienes disfrutan haciendo repostería aprovechan cualquier ocasión para encender el horno. Si alguien cumple años, hay que hacerle un pastel. Si llega una festividad, hay que hacer galletas. Y, de paso, unos brownies, porque a todo el mundo le gusta el chocolate”

Julie R. Thomson, HuffPost US