

Proposición de valor

Gran parte del encanto de países como Alemania o China está en su gastronomía diferenciada de la tradicional: una gastronomía “to go”. Esto es, las calles están repletas de puestos de comida para llevar, en los que la comida se hace al momento y al aire libre. Esta tradición la queremos traer a España, ya que en los tiempos que corren, nos parece una buena alternativa. No solo por estar en una sociedad automatizada, sino también por la pandemia.

Antes, este tipo de comida solía ser popular sobre todo entre los/las jóvenes, debido a los bajos precios y a la rapidez con la que tenían acceso a ella. No obstante, ahora, este tipo de comida se ha hecho cada vez más popular debido a la pandemia, en la que pasó a ser una extendida forma para todos/todas de solucionar el problema de la imposibilidad de consumir comida en establecimientos diversos (bares, restaurantes, etc.), los cuales estaban cerrados temporalmente en los tiempos más difíciles de la pandemia, tenían un aforo máximo o eran establecimientos cerrados con poca ventilación. Así, muchas personas se decantaron por la comida “to go”, que en otros países ya llevaba triunfando desde antes y cuyos establecimientos, a diferencia de los demás de la hostelería, sí funcionaban dadas algunas de sus características. Asimismo, en una sociedad tan automatizada como la de hoy en día, este tipo de puestos está ganando importancia, ya que supone un gran ahorro de tiempo.

Por un lado, nuestros precios no serán elevados, ya que pretendemos usar ingredientes con una buena relación calidad-precio, siendo totalmente asequibles para que todos y todas se puedan permitir nuestro producto. Cabe decir que, aunque la comida rápida no suele estar caracterizada por su buena calidad, nosotros/as la ofrecemos sin sacrificar la calidad de los alimentos: queremos deshacer algunos de los prejuicios sobre la comida rápida.

Por otro lado, en nuestros puestos se ofrecerá comida rápida típica de países europeos, como las salchichas en panecillo (en Alemania *Bratwurst*) con tres salsas de acompañamiento (mayonesa, ketchup y/o mostaza) o los crêpes con crema de avellana y/o con azúcar en polvo. Sin embargo, también tendremos algunas bebidas/refrescos y patatas fritas con tres salsas de acompañamiento (mayonesa, ketchup y/o mostaza), para quien las desee. Todo ello estará presentado en carteles informativos sobre los productos y sus respectivos precios. Los productos se harán al momento, con lo que los clientes se podrán convencer de la calidad de nuestros productos. Los puestos estarán abiertos desde las 10:00h hasta las 20:00h (dependiendo del día, hasta las 23:00), en tres (o cuatro) franjas horarias (nos repartiremos el trabajo entre nosotros/as por turnos). Ahora bien, en un principio empezaremos con la venta en dos puestos en lugares transitados de la ciudad y un puesto ambulante, servicios que se ampliarán en un futuro próximo. Esto es, de lunes a viernes estaremos desde las 10:00h hasta las 20:00h, pero el viernes, adicionalmente, de 20:00h a las 23:00h. Sábados y días de galas, fiestas, etc. solo de 20:00h a 23:00h. Sin contar el puesto ambulante, que estará abierto de lunes a jueves desde las 11:00h hasta las 14:30h, los viernes, desde las 11:00h hasta las 15:15h.

Es más, al igual que en Alemania u otros países, venderemos nuestros productos por la calle: tendremos distintos puestos llamativos organizados estratégicamente en zonas transitadas de San Sebastián, como en el Boulevard, en la zona del Kursaal, en la Estación del Norte o en el Alderdi Eder. Los puestos serán móviles de manera que podamos trasladarlos a otras zonas en caso de que lo necesitemos o debamos. Además, tendremos puestos ambulantes para poder vender nuestros productos al alumnado, al profesorado, etc. de centros educativos en las horas de patio.

Asimismo, es destacable la franja horaria que tendremos en los puestos de remolque de tipo “foodtruck” los viernes, sábados y días, en los que se esperan grandes cantidades de clientes por la tarde-noche (por galas, fiestas, etc.), desde las 20:00 horas de la tarde hasta las 23:00 horas de la noche para aquel segmento de mercado, en el que personas que antes de salir de fiesta quieran comer antes algo y no encuentren establecimientos abiertos a esa hora, puedan encontrar algo para saciar su hambre. Además, también podemos decir que para el segmento de mercado de los colegios es interesante nuestra presencia en horarios de patio, ya que a veces se necesita algo de comer rápidamente cuando se sale del colegio. Por último, es igual de interesante el hecho de que estemos disponibles para las personas que estén de viaje y quieran comer algo rápido en la Estación del Norte.

Por lo tanto, SanseBissen, a parte de saciar el hambre momentánea, busca acercar a los habitantes de San Sebastián a la tradición de la gastronomía “to go” con platos típicos alemanes y franceses, rápidos y de muy buena calidad, que se distinguen de los pocos establecimientos de comida para llevar existentes y no sacrifican la calidad de la comida. SanseBissen quiere presentarles a los/las españoles/as comida típica de culturas, en las que la comida para llevar ha triunfado en la sociedad automatizada, globalizada y multicultural en la que vivimos y que justo ahora ha tenido más demanda, debido a la pandemia del SARS-CoV-2. En resumen: nos caracterizamos por nuestro valor cualitativo, en el que la novedad del servicio y sus propias prestaciones son innovadoras. Estas son las razones por las que los clientes elegirán nuestros productos y eso es, lo que nos diferencia de la competencia.