

Propuesta de valor

Eso sí, para diferenciarnos y conseguir una base de clientes, deberíamos incluir nuevas funciones o hacer una mezcla/síntesis de las mismas. Aunque en un futuro podamos completarla más, nuestra app contiene tres principales funciones.

La **primera**, serían lecciones o clases referidas a las bases de la cocina. (P. ej. Los sabores, cómo combinarlos y demás, o otro ejemplo podría ser los tipos de cocción) Algo así como una escuela de cocina pero más fácil y en tu móvil, claro.

Es una función dedicada a los que puedan ya tener conocimientos algo avanzados, con un repertorio de recetas suficientemente grande. Podría servir como refuerzo o para aprender las razones de *por qué* ha estado cocinando así hasta ahora. Quién sabe. Tal vez descubra algo nuevo que le pueda servir.

No solo está dirigido a gente más experimentada, sino que también, obviamente, pueden usar esta función gente sin apenas conocimientos, que quieren sentar las bases para algo tan importante como es su nutrición.

Todos los que usen esta función serán su propio chef, y a quién no le gusta eso.



Dulce



Conceptos clave

- 1 El azúcar es una fuente de energía rápida. Y por eso nos gusta el dulce.
- 2 El dulce en la cocina a menudo se usa para equilibrar otros ingredientes, no para hacer un plato "dulce"
- 3 No solo el azúcar y la miel pueden proporcionar dulzura a un plato. Puedes ir más allá.

cookit

La **segunda** función constaría de recetas, relacionadas con diferentes temáticas como países, culturas o épocas del año. Todas las recetas tienen los ingredientes en forma de lista, sencillos de identificar.

Es decir, nosotros hacemos tu lista de la compra. Además, todos los pasos de la receta vienen acompañadas de vídeos explicativos, para facilitar la preparación. Normalmente, estas recetas están relacionadas con las lecciones que se han dado.



La **tercera** y última función es la de dar la posibilidad de generar menús según las necesidades nutritivas de cada uno. El cliente puede generar un menú diario, en función de las calorías que quiera consumir, la cantidad de comidas que quiere consumir al día, la dieta que quiera seguir y sus preferencias.

También incluimos especificaciones más concretas en estas dietas como las alergias. Es por eso que somos una app para *todos*. Nosotros nos adaptamos y automáticamente generamos menús diarios.

Según el tipo de suscripción estos menús se podrán cambiar más veces, e incluso acumular y ser asignados durante el mes. Nosotros daremos todas las ayudas que podamos para facilitarte los ingredientes y la receta, para que puedas cocinar tú mismo.

Aunque solo sea de pago, otra función incluida aquí es la de escanear los productos de tu nevera, para que mediante nuestra Int. Artificial se generen platos o menús en función de lo que tienes.

Así, contribuiremos a la reducción de desechos de comida. Pero esta función

sigue siendo una opción si quieres aprovechar al máximo lo que tienes. La principal es la de la generación de menús y dietas personalizadas en función de gustos, como se ha mencionado antes.

Otra de las razones por la cual la gente puede llegar a querer nuestra *app* puede llegar a ser la de ahorrar a la hora de cocinar o comer.

Esto a veces puede suponer un gran problema, ya que el precio de otras formas alternativas de alimentarse puede llegar a estar demasiado encarecido y nosotros nos hemos fijado en ello para crear una alternativa con la que ahorrar

* Esta es una imagen de nuestra *app*, anunciando nuestra suscripción (se hablará más tarde de los tipos), con un gráfico comparativo entre distintas alternativas de alimentación y la cocina casera, lo que nosotros fomentamos.

Debajo aparece una imagen de como se ve nuestra aplicación en un principio, con las 3 funciones explicadas previamente. Más adelante, haremos un diseño más completo y poco a poco intentaremos ir avanzando en la creación al completo

Desbloquea la experiencia Cookit al completo

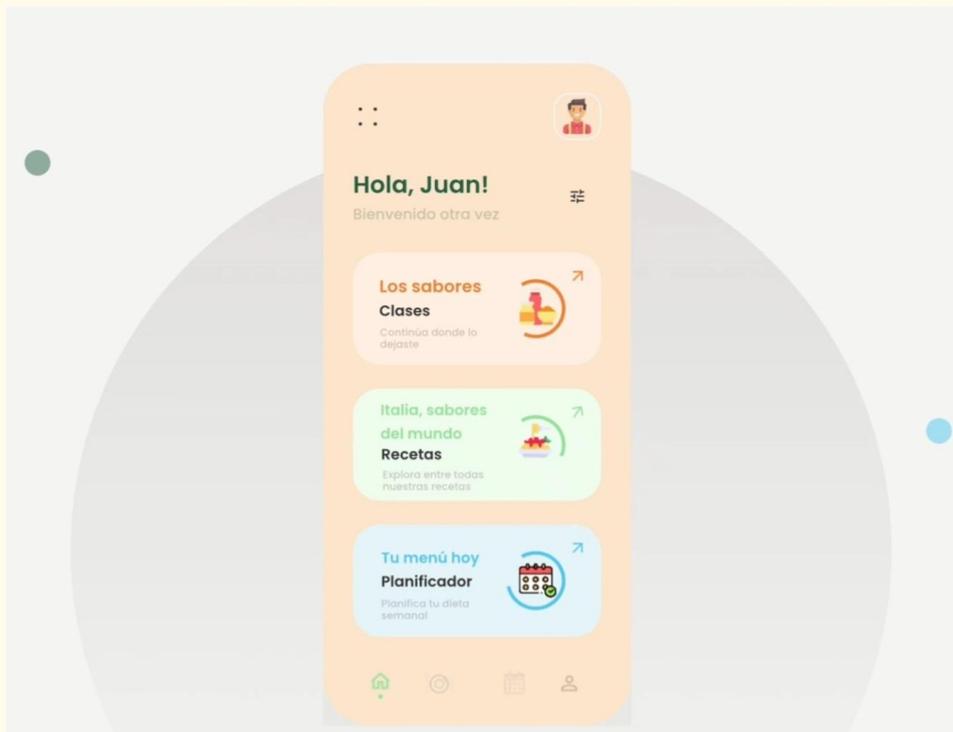
Y ahorra \$395 al mes con tu nueva forma de cocinar

Precio de media por comida



Empezar mi prueba gratis

14 días gratis. Luego, a partir de 6.99€/Mes



Además de las 3 principales funciones mencionadas anteriormente, contamos también con las que a continuación se mencionan, que son complementarias a las principales. Es gracias al conjunto de todo que tenemos un gran valor añadido respecto del resto de apps de cocina.

Estas son las funciones :

- Un chat o comunidad en línea donde los usuarios puedan compartir recetas, consejos y trucos de cocina, y participar en debates y discusiones sobre temas relacionados con la cocina.
- Esa comunidad se podría expandir a la vida real y llegar a hacer eventos sociales de cocina relacionados con nuestra app. Así, los usuarios podrán compartir sus experiencias con la app.
- Recetas exclusivas y acceso a clases en línea con chefs profesionales.
- Integrar la aplicación con dispositivos de cocina inteligentes, como neveras conectadas o robots de cocina, para proporcionar a los usuarios una experiencia de cocina aún más cómoda y conveniente.
- Función de conversión de unidades de medida para ayudar a los usuarios a adaptar recetas a diferentes tamaños de porciones o a medidas métricas o imperiales.
- Sección de trucos y consejos de cocina, para ayudar a los usuarios a aprender nuevas técnicas y a mejorar sus habilidades culinarias.
- Planificación de comidas personalizadas basadas en preferencias alimentarias y necesidades nutricionales específicas. Estas necesidades varían desde el tipo de dieta (Vegana, Paleolítica, Cetogénica...), la cantidad de comidas y calorías que se quiere ingerir al día, entre otras opciones (También incluidas las distintas alergias y demás)
- Estamos integrados con servicios de entrega de alimentos, para que los usuarios puedan pedir ingredientes directamente desde la aplicación.
- Aunque pueda parecer obvio, tenemos una función de creación de perfiles de usuario, para que los usuarios puedan guardar sus recetas favoritas y tener un registro de sus comidas.
- Otra opción es integrar la app con otras aplicaciones de ejercicio o de seguimiento de la actividad física, para proporcionar consejos de nutrición y recetas adaptadas a las necesidades de los usuarios.

- Tenemos recetas adaptadas a diferentes ocasiones o eventos, como cenas románticas o fiestas infantiles.

- Una herramienta de seguimiento de progreso y metas culinarias, que permita a los usuarios establecer objetivos de cocina y medir su progreso a medida que mejoran sus habilidades y conocimientos.