

MAGAIUMA VEGAN RESTAURANT



AURKIBIDEA

1. Portada (1orr.)
2. Aurkibidea (2orr.)
3. Canvas eredua (3orr.)
4. Sarrera (4.orr)
 - 3.1. Funtsezko sozietateak (4.orr)
 - 3.2. Funtsezko jarduerak (4-5orr.)
 - 3.3. Balio proposamenak (5.orr)
 - 3.4. Bezeroekiko harremanak (5orr.)
 - 3.5. Merkatuaren segmentazioa (6orr.)
 - 3.6. Funtsezko baliabideak (6orr.)
 - 3.7. Banaketa eta komunikazioa kanalak (6orr.)
 - 3.8. Kostu egitura (7orr.)
 - 3.9. Diru sarrerak (7orr.)

<p>FUNTSEZKO SOZIETATEAK</p> <p>Bazkideak: Hasiera baten laguntzeko federazio bat egingo dugu jakiak lortzeko, beste lekuetako restaurante veganoekin</p> <p>Hornitzaileak: Inguruko baserriak</p>	<p>FUNTSEZKO JARDUERAK</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Ondo organizatzea ·Makinaria ·Giza kapitala ·Publizitatea sortzea da 	<p>BALIO-PROPOSAMENAK</p> <ul style="list-style-type: none"> -Jende veganoa jatetxe batera joateko aukera. -Elikagaien kalitatea eta zerbait desberdina eskaintzen dugu. 	<p>BEZEROREKIKO HARREMANAK</p> <p>ERAKARTZEKO</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Publizitatea egiten(sare sozialak, kartelak...) <p>MANTENTZEKO</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Tratu ona eman ·Bezeroak janariarekiko pozik egotea 	<p>MERKATUAREN SEGMENTAZIOA</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Edozein motatako bezeroak (baina bereziki veganoak) <p>BEZEROEN EZAUGARRIAK</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Adin guztietakoak menu desberdinak edukitzea.
<p>KOSTU EGITURA</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Lokala ·Janaria ·Altzair-Langileak ·Ura 	<p>FUNTSEZKO BALIABIDEAK</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Janari banatzaile bat izatea. ·Beharrezko altzairuak eukitea. ·Langile nahikoak eukitea. 		<p>BANAKETA ETA KOMUNIKAZIO KANALAK</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Bezeroak beraien eskaera hartzea kotxetik irten gabe ·App batetik janaria eskatzea 	
		<p>DIRU SARRERAK</p> <ul style="list-style-type: none"> ·Esku dirua edo txartelan 		

SARRERA

Jatetxe bat egingo dugu, jatetxe vegano batena. Gu Maitane, Malen (zerbitzariak), Garazi (sukaldaria) eta Iustina (diru administratzailea) gara. Bakoitzak pere postua du eta antolamendua ez zaigu falta. Pentsatu dugun negozioa Bilbo erdialdean kokatuta egotea pentsatu dugu, Gran Via-tik hurbil edonork erraz aurki gaitzan. Jatetxe vegano baten pentsatu dugu pertsona veganoetan pentsatzen edozein pertsona etorri daitekeen arren. Haiek ez dutelako haientan pentsatuta ez dagoelako jatetxea askorik. j

FUNTZESKO SOZIETATEAK

BAZKIDEAK

Gure enpresa berria denez eta bazkide asko ez daude prest elikagai veganoekin laguntzeko, federazio bat egingo dugu jatetxe vegano zaharrekin jakiak lortzeko. Horrela elkar lagundu dezakegu.

HORNITZAILEAK

Gure hornitzaileak inguruko baserriak izango dira. Haiek haien baserriko produktuak salduko dizkigute.



FUNTSEZKO JARDUERAK

Gure enpresak funtzinatu dezan, lehenik eta behin oso garrantzitsua da antolamendua eta momentu baten ere ez da faltako. Baina badakigu horretaz gain

beste hainbat gauza kontuan izan behar direla, adibidez, giza kapitala baliabide oso garrantzitsua da eta horretarako langileak oso ondo prestatuko ditugu eta horrela produzio handitzen saiatuko gara. Noski, makinaria aurreratu izango dugu. Publizitatea ere oso garrantzitsua da, azkenean, gure kasuan jatetxe bat da eta jaendea erakarri behar dugu beraz, bai kaleetan eta baita sare sozialen bidez jendea erakarriko dugu. Gure helburua hasiera baten bezeroekiko harremana aurrez aurre egin nahi dugun arren, sare sozialak ere izatea komeni zaigu.

BALIO PROPOSAMENAK

Badakigu jatetxe bat egiterako orduan, berezitate ez badu, oso zaila dela jendea guregana hurbiltzea, nahiz eta kalitatea ona eta prezio flexiblea izan. Beraz, guk janari beganoa eskainiko dugu, beganoa den jendeak ere konfiantzazko jatetxe batera joanteko aukera izateko. Badakigu jada badaudela janari beganoa eskaintzen duten hainbat jatetxe daude Bilbon, baina guk guzti-guztia egingo dugu beganoa. Hasiera batean, janari guztia beganoa izateak umeak dituen jendeari eta beste askori atzera egingo die, horregatik gure helburua janari beganoaren barruan edoizen perfilentzako eta edozeinen gustoentzako janaria eskaintzea da. Eikagai guztiak, ingurukoak eta freskoak izango dira, inguruko baserrien laguntzarekin eta nahiz eta kalitatea ona izan, prezioa nahiko flexiblea izango da hasiera batean, eta funtzionamenduaren arabera aldaketak egin behar badira egingo ditugu.

BEZEROEKIKO HARREMANAK

ERAKARTZEKO

Jendea erakartzeko publizitate asko erabiliko dugu. Web-gune bat sortuko dugu eta hortik publizitatea ezarriko dugu, gero sare sozialetatik autopublizitatea jarriko dugu. Denborarekin jende gehiago erakarriko dugu gure jatetxera eta ezagunagoak izango gara.



MANTENTZEKO

Bezeroak mantentzeko gure %100 emango dugu. Ondo tratatuko diegu (ez diegu txarto hitz egingo etb).

Ere prestatuko ditugu janariak eta menuak haien gustokoa izatea saiatuko dugu, eta guztien gomendioak eta hobekuntzak kontuan hartuko dituguz.

MERKATUAREN SEGMENTAZIOA

Edozein motatako bezeroak onartuko dituguz, baina kontuan izango dituguz bezero veganoak. Gure bezeroak adin guztikoak izan daitezke eta dugu inor baztertuko. Adin guztietko jendea etorriko direnez menu deberdinak izango dituguz haurrentzako eta helduentzako, bestealdetik zeliakoentzako, laktosarekiko intolerante direnentzako ere menu bereziak jarriko dituguz.

FUNTZESKO BALIABIDEAK

Beharrezkoak izango dira: Janari banatzaile bat, altzairuak eta eta langile kopuru nahikoa edukitea gure jatetxea aurrera eramateko.

BANAKETA ETA KOMUNIKAZIO KANALAK

Janaria eskatzeko aukerak honek izango dira:

- Etxean janaria eskatzeko, hartzera joan ezin bazara, deitzeko eta eskatzeko edo zuzenean webgunean erosteko aukera ematen dugu, Just Eat-en bitartean.



- edo bestela hartzera etortzeko autotik egiteko aukera ematen dugu, hau da, jatetxearen kanpoan makina bat instalatuko da.

KOSTU EGITURAK

JANARIA	500€
ALOKAIRUA	1000€
ALTZARIAK- LANGILEAK	2.000€
URA - ELEKTRIZITATEA	2000€

DIRU SARRERAK

janaria ordaintzeko eskudirurik ez edukitzeko aukera ematen dugu edozein motatako txartelarekin ordaintzeko.