

## **ALIANZAS O SOCIOS CLAVE**

En nuestro caso particular, este apartado es vital para que la propuesta funcione ya que dependemos de varias entidades e instituciones, así como colaboraciones para crear valor. Son imprescindibles para llevar a cabo las actividades clave y poder garantizar la propuesta de valor a nuestro nicho de clientes.

### **Tipos de socios clave**

#### **1. Socios financieros y de Gobierno**

Es una de nuestras alianzas clave para que esta propuesta pueda materializarse. En este caso, nuestros socios clave financieros serían **Ayuntamiento, Principado y Defensa** en cuanto a la trazabilidad y viabilidad del Plan de la Vega para que consideren nuestra propuesta y financien parte de la inversión. Por otra parte, **ACEPPA** como financiación pública de estos Centros de Empresas de los que pretendemos formar parte.

Dentro de nuestra propuesta, consideramos que también puede ser un socio clave que forme parte de esta propuesta "**Otea, Hostelería y Turismo en Asturias**". El objetivo de OTEA es la **defensa del interés general del sector de la hostelería y el turismo**, en cualquiera de los subsectores que lo componen, para generar un aumento del valor añadido del sector dentro y fuera del Principado de Asturias.

#### **2. Socios educativos**

Uno de los socios clave del negocio debe ser aquel que te permita aumentar las capacidades y conocimientos tanto a ti como a tu equipo. Crear una asociación estratégica con centros de Asturias que imparten ciclos formativos relacionados con el sector de la restauración pues aquí tendremos un nicho importante de clientes futuros que alquilen nuestras cocinas:

- **Ciclo Formativo Grado Medio Cocina y Gastronomía.**
- **Ciclo Formativo Grado Medio Servicios de Restauración.**
- **Ciclo Formativo Grado Superior Dirección de Cocina y Dirección Servicios de Restauración.**

**Por lo tanto, tendríamos como socios educativos (centros públicos) clave los siguientes centros que imparten estos ciclos en Asturias:**

- **IES Marqués de Casariego (Tapia)**
- **IES Llanes**
- **IES Leopoldo Alas Clarín (Oviedo)**
- **IES Pravia**
- **IES Valle de Aller (Moreda)**
- **CIFP Hostelería y Turismo de Gijón**

**Sin olvidar, de cara a puestos de cocina más relacionados con elaboración de pan y postres el Instituto Técnico de la Pastelería y Panadería Asturiana (ITEPPA) en Oviedo que imparte el Ciclo de Grado Medio en Panadería, Repostería y Confitería.**

**De igual forma, en Asturias contamos con la Escuela Nacional de Cortadores de Jamón. Encontrando aquí una colaboración importante para nuestros puestos de cocina.**

Otro **socio clave educativo sería la Escuela de Hostelería Principado de Asturias** que es una Fundación docente privada, sin ánimo de lucro, creada en 1994 gracias a la iniciativa de la Asociación Empresarial de Hostelería de Asturias.

Desde mayo de 2014 la escuela ocupa unas modernas instalaciones en el Polígono de Olloniego, muy próximo a Oviedo. De esta manera, los alumnos pueden disfrutar de amplios espacios educativos dotados con la más avanzada maquinaria y pensados para ofrecer el nivel de enseñanza que exige la industria hostelera y hotelera actual, nacional o internacional.

### **3. Joint ventures**

Este modelo de asociación nos permitirá crear conjuntos de empresas con los que **ampliar nuestra clientela**, distribuir los esfuerzos o mejorar algunos aspectos del funcionamiento del negocio. En este sentido, ya hemos mencionado este aspecto en el apartado CANVAS “Canales”. Sería interesante establecer una alianza o colaboración con plataformas de búsqueda de hoteles y apartamentos en Asturias como **booking.com o Airbnb**. De forma, que cuando los turistas utilicen estas plataformas para reservar su alojamiento, les pueda incluir una breve reseña sobre “Oviedo Fusión” animándolos a visitar este espacio.

De igual forma, dentro de este apartado consideramos que otra posible alianza o colaboración es llegar a acuerdos con los distintos alojamientos que se ofertan en Oviedo. De forma, que en el mostrador de recepción y cuando el cliente llega para hacer el check-in puedan tener folletos informativos sobre nuestro espacio.

### **4. Asociaciones con proveedores**

De manera directa, sobre todo con los proveedores que nos montarán el mobiliario y equipamiento básico de cada cocina. De igual forma, llegaremos a un acuerdo con los proveedores para la bebida (**marcas de cerveza, cervezas asturianas artesanas, sidras DOP** y otras) de la barra central del espacio “Oviedo Fusión”. Además, de colaboraciones que cada usuario de los puestos de cocina deberá propiciar con los proveedores de sus materias primas y productos asturianos.

#### **¿Qué beneficios nos aportarán estas asociaciones clave?**

- **Mejorar e innovar** en nuestros procesos
- Reducir los riesgos e incertidumbres
- **Optimizar** diferentes áreas de trabajo
- Compartir conocimientos, modelos de negocio y recursos humanos
- Dividir los costes y **augmentar el margen de beneficios**