

Burger green

Se trata de una idea conjuntiva a cerca de la importancia de comer saludable y no excluir a las personas veganas y vegetarianas. Nuestra idea es acerca de un vehículo que se encarga de vender productos veganos y ecológicos, contaminando lo menos posibles y atendiendo a las necesidades de este mercado en eventos donde los dejaron un poco olvidados. Viendo esta oportunidad de mercado hemos decidido dar un servicio de comida en festivales y ofrecer un servicio de catering en otros eventos como bodas, torneos de surf, fiestas de cumpleaños...

Hemos pensado que sería una idea de alta rentabilidad, ya que llevaremos a cabo algunas medidas como reducir el coste en energía a partir de unas placas solares situadas en la parte de arriba del vehículo. A su vez contaremos con costes de intermediarios muy pequeños, ya que nosotros nos encargaremos de todo el proceso de elaboración de gran parte de la comida servida o de los ingredientes necesarios para cocinar.

En cuanto a los ingresos, esperamos obtener la mayoría de los festivales, puesto que hay una alta afluencia de personas y, como comentábamos, hay muy poca oferta de este tipo de comida todavía.

Además, contaremos con una aplicación que permitirá enviar su pedido en lugar de hacer cola, con lo que además de ser cómodo para los clientes dará al personal más agilidad para cocinar y servir dicho pedido. Sin embargo, para nosotros es muy importante también el factor humano, con lo que nuestros trabajadores serán grandes conocedores (y quizás seguirán este estilo de vida) del veganismo, vegetarianismo y ecología. Por supuesto también serán expertos en sus correspondientes áreas como hostelería y marketing.